

# KENWOOD

## kMix

TYPE: KMX75, TYPE: KMX76  
TYPE: KMX751, TYPE: KMX755

---

instructions

istruzioni

instrucciones

Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing

Instrukcja obsługi

instruções



**TYPE: KMX75**  
**TYPE: KMX76**



**TYPE: KMX751**  
**TYPE: KMX755**

<b>English</b>	<b>2 - 19</b>
<b>Nederlands</b>	<b>20 - 37</b>
<b>Français</b>	<b>38 - 55</b>
<b>Deutsch</b>	<b>56 - 74</b>
<b>Italiano</b>	<b>75 - 92</b>
<b>Português</b>	<b>93 - 110</b>
<b>Español</b>	<b>111 - 128</b>
<b>Catalan</b>	<b>129 - 146</b>
<b>Dansk</b>	<b>147 - 164</b>
<b>Svenska</b>	<b>165 - 182</b>
<b>Norsk</b>	<b>183 - 200</b>
<b>Suomi</b>	<b>201 - 218</b>
<b>Türkçe</b>	<b>219 - 236</b>
<b>Česky</b>	<b>237 - 254</b>
<b>Magyar</b>	<b>255 - 272</b>
<b>Polski</b>	<b>273 - 290</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>291 - 309</b>
<b>Русский</b>	<b>310 - 328</b>
<b>Қазақша</b>	<b>329 - 347</b>
<b>Slovenčina</b>	<b>348 - 365</b>
<b>Українська</b>	<b>366 - 383</b>

عربي ٤٠١ - ٣٨٤

# English

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

# Safety

---

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Before using for the first time remove all packaging and any labels. (The rating label on the base of the machine should not be removed). Wash the parts, see: 'Care and Cleaning'.
- 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 body parts, hair and 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 in 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.
- **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 and Slow speed outlet) at a time.
- **Never** use an unauthorised attachment.
- **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.
- **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.
- When moving the appliance always pick up by the pedestal base and mixer head. Do not lift or carry the appliance by the bowl handle.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- The short power-supply cord is used to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used:
  1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least the same as or greater than 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.
  - This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
  - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
  - Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

### **Glass bowl**

- Before using ensure that your bowl tools are adjusted to the correct height and not in contact with the bottom of the bowl – refer to “tool adjustment” section.
- **Do not** allow the bowl to come in contact with sources of high heat such as an oven or stove top.
- **Do not** hit tools on the side of the bowl to remove ingredients.

### **Special Care Instructions**

Glass is a natural material, during the manufacture of this bowl every care has been taken to ensure a perfect appearance, however some small imperfections may be visible, this is normal and to be expected, the performance of the bowl will not be affected.

## **Plug and Fuse Information**

---

### **Before plugging in**

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the power unit.
- **THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**
- 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 slow speed outlet ② when you first use it. This is normal – just wipe it off.

### Power unit and outlet cover

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

### 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 and splashguard

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




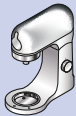



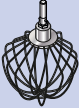



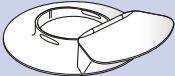
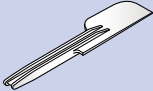
### Creaming beater

- **Always** remove the flexible wiper blade from the tool before cleaning.
- Wash the flexible wiper blade and tool in hot soapy water, then dry thoroughly. Alternatively the parts can be washed in a dishwasher.

Note: Please inspect the condition of the tool body before and after use and also regularly inspect the condition of the wiper blade and replace it if there are any signs of wear.

### Glass bowl

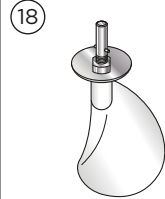
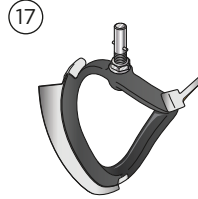
- Wash the bowl in hot soapy water, then dry thoroughly.
- Alternatively the bowl is dishwasher safe.

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

# Parts List



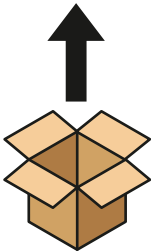
\* If supplied



## Key

- |                               |                        |
|-------------------------------|------------------------|
| ① Mixer head                  | ⑩ K-beater             |
| ② Attachment outlet           | ⑪ Whisk                |
| ③ Outlet cover                | ⑫ Dough tool           |
| ④ Tool socket                 | ⑬ Splashguard          |
| ⑤ On/Off and speed control    | ⑭ Spatula              |
| ⑥ Mixer ready indicator light | ⑮ Stainless Steel Bowl |
| ⑦ Mixer body                  | ⑯ Glass Bowl           |
| ⑧ Head release lever          | ⑰ Creaming beater      |
| ⑨ Cord storage                | ⑱ Folding tool         |

**A**

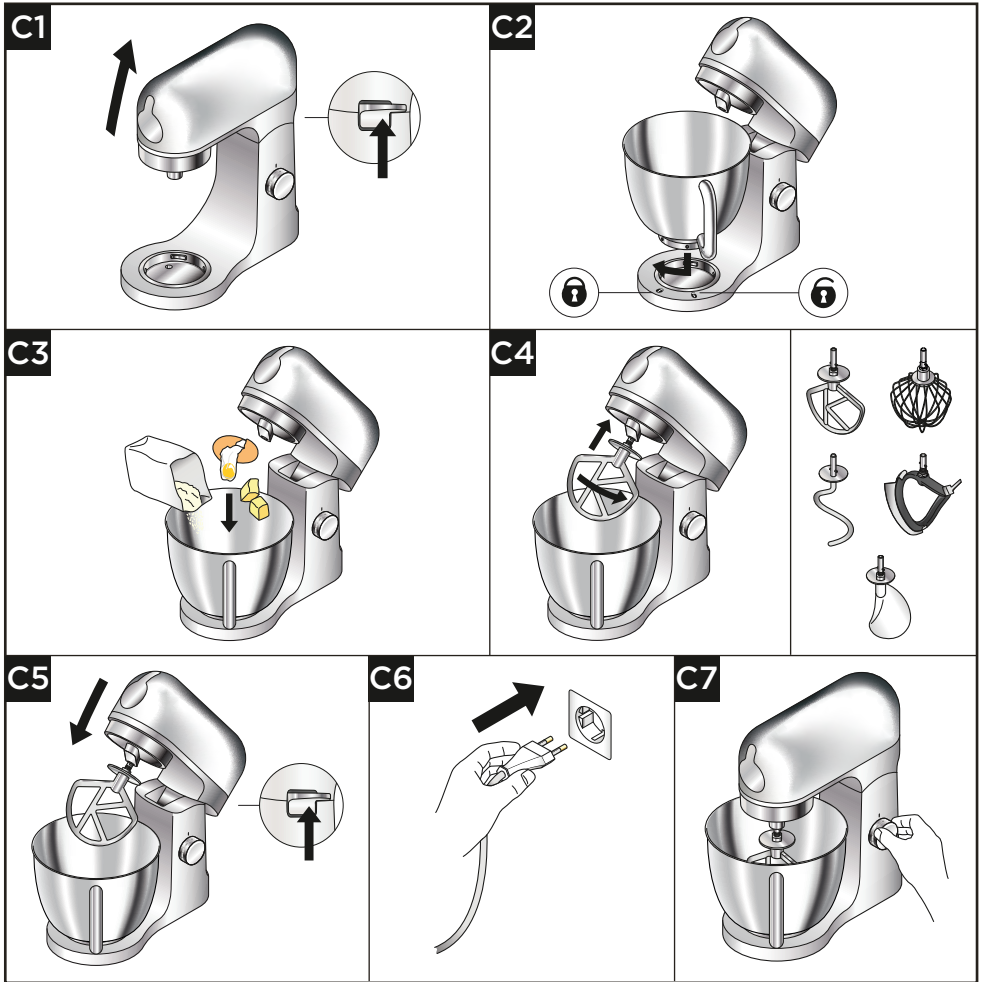


**B**



# To Use Your Stand Mixer

## Usage Diagrams and Usage Instructions





### Important


- Ensure that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using other outlets.
- Do not use the whisk for heavy mixtures (e.g. all in one cakes or creaming fat and sugar) - you could damage it.
- Never exceed the maximum capacities and speeds stated – you may overload the machine.
- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- Ensure the feet and work surface are clean and dry before using the product.
- Do not use the creaming beater with heavy recipes such as dough or hard ingredients, for example those containing fruit stones, bones or shells.
- 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.
- Whenever the mixer head is raised the 'mixer ready indicator light' will go out. When the head is lowered, the light will illuminate indicating the mixer is ready to use.

### Fold Tool

- Do not use a high speed as a low speed is required to optimise performance
- The tool is not designed to be used to mix hot ingredients, allow the ingredients to cool before using the folding tool.

- 1 Lift the head release lever at the back of the Stand mixer and at the same time lift the head until it locks in the raised position.
- 2 Fit the bowl onto the base. Place the handle directly over the unlock symbol , then gently turn the bowl clockwise until the handle is directly above the lock symbol . **Do not** use excessive force and **DO NOT** overtighten.
- 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 Lift the head release lever at the back of the Stand mixer and at the same time lower the mixer head.
- 6 Plug into the power supply and the 'mixer ready indicator light' will illuminate.
- 7 Switch on by turning the speed control to the desired setting.
- 8 Release the tool by turning clockwise to unlock from the tool socket and then remove.

### Hints and Tips

- If the K-Beater, Whisk or Creaming Beater are not picking up ingredients from the bottom of the bowl refer to the 'Tool Adjustment' section.
- The fold function  can be used for folding light ingredients into heavier mixtures for example meringues, mousses, fruit fools, Genoese sponges and soufflés, and to slowly incorporate flour and fruit into cake mixtures. The mixer will operate at a constant slow speed.
- To fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.
- To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.

### **Hints and Tips - K-Beater**

- For best results, always use room temperature butter and margarine when making cakes.
- 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 - Creaming Beater**

- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.

### **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 the sugar and leave to stand for about 10 minutes until frothy.
- **Fresh yeast:** crumble into the flour.
- **Other types of yeast:** follow the manufacturer's instructions.
- Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.









### **Hints and Tips - Fold Tool**

- For best results do not over whisk egg whites or cream the folding tool will not be able to fold the mixture correctly if the whisked mix is too firm.
- Do not fold the mixture for too long as the air and the mix will be too loose. Stop once the mix is sufficiently incorporated.
- Any unmixed ingredients left on the paddle or sides of the bowl should be carefully folded in using a spatula.











### **Electronic Speed Sensor Control**








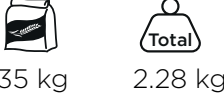

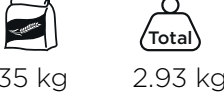
Your mixer is fitted with an electronic speed sensor control that is designed to maintain the speed under different load conditions, such as when kneading bread dough or when eggs are added to a cake mix. You may therefore hear some variation in speed during the operation as the mixer adjusts to the load and speed selected - this is normal.











## Usage Chart

	 (MAX)		 (Mins)
	2 kg	Min-Max	2-5
	 680 g	Min-1	2-3
	2 kg	Min-Max	1

	 (MAX)		 (Mins)
	2 kg	Min-Max	2-5
	2 kg	Min-Max	1
	1.5 kg	Min-Max	4
	2.68 kg	Min-Max	2-5

			
	12 (420 g)	Min-Max	3
	1 L	Min-Max	2-3
	 250 g 500 g 200 g	Min	10 secs
		Max	1-1.5
	 180 ml x2	6	1-1.5

			
	 1.35 kg 2.17 kg	Min	1
		1	3-4
	 1.35 kg 2.28 kg	Min	1
		1	3-4
	 1.35 kg 2.93 kg	Min	1
		1	4-9

		 (MAX)		 (Mins)
		 x 9	Max	3
		 250 g		2-8

## Recipes

### White Bread Dough

1.35kg Flour

13.5g Salt

21.5g Fast Action Dried Yeast

756 ml Water

27g 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 minimum speed for 45-60 seconds or until a dough is formed.
- 4 Knead on speed 1 for 3-4 minutes.
- 5 Place the dough into two 2lb 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

500g Flour

30g Olive Oil

7g Salt

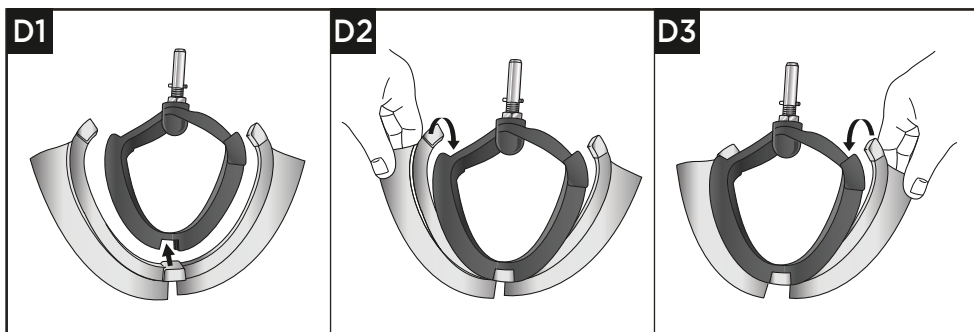
7g Yeast

300ml 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 minimum speed for 1 minute.
- 5 Knead on speed 1 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 two 15cm pizza bases.
- 9 Transfer to a semolina covered baking tray. Garnish/top your pizza and bake for 10-15 minutes at 240°C.

## To Assemble the Creaming Beater

### Usage Diagrams and Usage Instructions



#### Important

- The wiper blade is supplied already fitted and should always be removed for cleaning.

- 1 Carefully fit the flexible wiper blade onto the tool by locating the base of the wiper blade into the slot, then fit one side into the groove before gently hooking the end in place. Repeat with the other side.

## To Fit and Use Your Splashguard

### Usage Diagrams and Usage Instructions



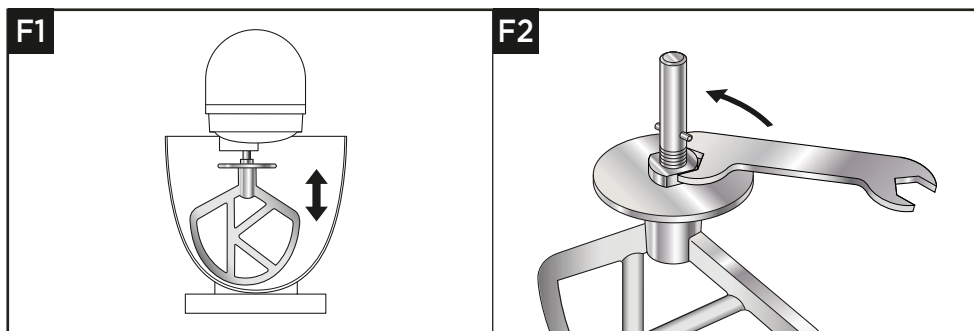
#### Important

- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the hinged section 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 hinged section should be positioned as shown.
- 4 Insert required tool.
- 5 Lower the mixer head.
- 6 Remove the splashguard by raising the mixer head and sliding it down.

## 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 spanner:  
TYPE KMX75/KMX76 = 15mm

#### K-beater, Whisk, Creaming beater and folding tool

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 15mm spanner: Then follow the instructions below:

- 1 Unplug the machine.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk, beater or folding tool.
- 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Ideally the whisk, K-beater and folding tool should be **almost** touching the bottom of the bowl.

### Creaming beater

- Ideally it should be in contact with the bowl surface so that it gently wipes the bowl during mixing.
- 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 anti-clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise.
  - 5 Re-tighten the nut.
  - 6 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. (Check its position see points above).
  - 7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.

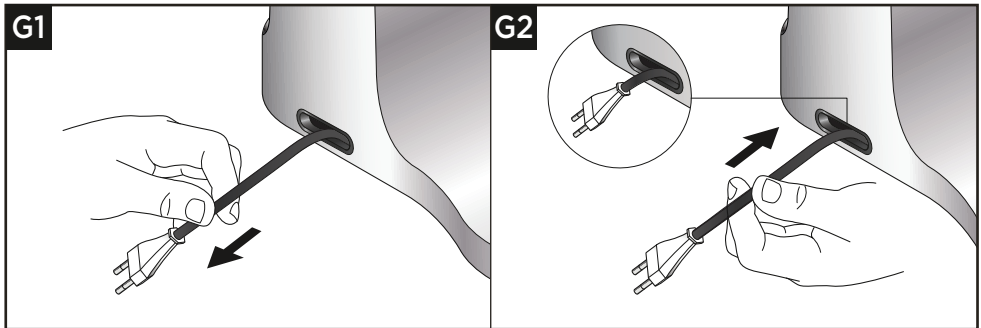
**Note:** Spanner shown is for illustration purpose only.

### Dough Tool

This tool is set at the factory and should require no adjustment.

## 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](http://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](http://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

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or not reaching the ingredients in the bottom of the bowl.	Tool at the wrong height and needs adjusting.	Adjust the height using a suitable spanner – see “Tool Adjustment” section.
'Mixer ready indicator light' flashing when Stand mixer first plugged in.	Speed control not in the 'O' position.	Check and turn speed control to the 'O' position.
The Stand mixer stops during operation. 'Mixer ready indicator light' flashing rapidly.	Overload protection or overheat system activated. Maximum capacity exceeded.	Unplug and check for obstruction or overloading. Turn the speed control to “O” and then restart. If the machine will not operate, remove some of the ingredients to reduce the load and restart. If this still does not resolve the problem, unplug and allow to stand for 15 minutes. Plug in and reselect the speed. If the machine does not restart following the above procedure contact “customer care” for further advice.
'Mixer ready indicator light' flashing slowly whilst machine plugged in.	Stand mixer has been left plugged in for more than 30 minutes without being operated and has gone into Standby mode.	Turn the speed control to 'min' then return to 'O' to reset the machine.

# Nederlands

- Veiligheid 21-22
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt 23
- Onderhoud en reiniging 23-24
- Onderdelenlijst 25-26
- De keukenmachine gebruiken 27-32
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 27-29
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 30-32
  - Recepten 32
- De slagroomklopper in elkaar zetten 33
- Aanbrengen en gebruik van het spatscherm 33-34
- Hulpstukken afstellen 34-35
- Snoeropbergvak 35
- Onderhoud en klantenservice 36
- Problemen oplossen 37

# Veiligheid

---

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en alle labels alvorens dit product voor de eerste keer te gebruiken. (Het vermogenslabel aan de onderkant van de machine mag niet worden verwijderd.) Was de onderdelen, zie: 'Onderhoud en reiniging'.
- 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** 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.
- Zorg dat de kom **altijd** is aangebracht wanneer u het apparaat met een komhulpstuk gebruikt.
- Gebruik **nooit** meer dan één contact (contact voor komhulpstuk of contact voor lage snelheid) tegelijk.
- Gebruik **nooit** een niet-goedgekeurd hulpstuk.
- 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 voorzichtig wanneer u dit apparaat optilt, omdat het zwaar is.
- **Zorg** dat de kop vergrendeld is en dat de kom, hulpstukken, afdekking van het aansluitpunt en het snoer vastzitten voor u het apparaat optilt.
- 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 de 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.
- Bij het verplaatsen van het apparaat, dit altijd oppakken bij de voet en de mengkop. Het apparaat NIET optillen of dragen aan de komgreep.
- Misbruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- Het snoer is kort om risico op verstremgeling of struikelen te voorkomen.
- Een verlengsnoer kan gebruikt worden, maar wees voorzichtig.

- Als u een verlengsnoer gebruikt:
  1. Het aangegeven elektrische vermogen van het verlengsnoer moet minstens hetzelfde of hoger zijn dan het elektrisch vermogen van het apparaat.
  2. Zorg ervoor dat het snoer niet over het aanrecht of de tafel hangt waar kinderen eraan kunnen trekken of apparaat, dit altijd kunnen struikelen.
  3. Het verlengsnoer 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.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in als het apparaat is misbruikt of als deze instructies niet zijn opgevolgd.

### **Glazen kom**

- Voorafgaand aan het gebruik, zorgt u ervoor dat de komhulpstukken goed afgesteld zijn en de bodem van de kom niet raken - raadpleeg de informatie onder 'hulpstukken afstellen'.
- De kom **niet** in aanraking laten komen met hittebronnen zoals een oven of fornuis.
- **Nooit** hulpstukken op de zijkant van de kom tikken om ingrediënten te verwijderen.

### **Bijkomende informatie**

Glas is gemaakt van natuurlijke materialen. Er is alles aan gedaan om de kom zo perfect mogelijk af te werken. Er kunnen echter enkele kleine onvolkomenheden zichtbaar zijn. Dit is normaal en te verwachten; de prestaties van de kom worden hierdoor niet beïnvloed.

## Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

---

- Controleer of de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- **WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.**
- 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 bij het contact voor lage snelheid ② wanneer u dat voor het eerst gebruikt. Dit is normaal, veeg het gewoon weg.

### Onderstel en afdekking van het aansluitpunt

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

### Roestvrijstalen kom

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

### Hulpstukken en spatscherm








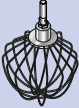



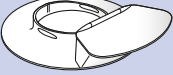
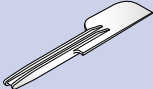
- Was de kom met de hand en droog hem goed af, of plaats hem in de vaatwasmachine.

### Klopper

- Haal **altijd** de flexibele wisser van het hulpstuk af voordat u het gaat schoonmaken.
  - Was de flexibele wisser en het hulpstuk in zeepsop en droog beide elementen goed af. De elementen zijn vaatwasmachinebestendig
- N.B.: inspecteer de conditie van het hulpstuk voor en na het gebruik en inspecteer ook regelmatig de conditie van de wisser. Vervang de elementen als er slijtage is opgetreden.

### Glazen kom

- Was de kom in heet zeepsop af en droog hem daarna zorgvuldig af.
- De kom is ook vaatwasmachinebestendig.

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

## Onderdelenlijst



\* Indien geleverd

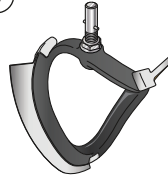
15



16



17



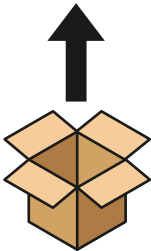
18



## Legenda

- |   |  |   |                     |
|---|--|---|---------------------|
| ① | Mixerkop                                 | ⑨ | Snoeropslag         |
| ② | Aansluitpunt voor hulpstuk               | ⑩ | K-klopper           |
| ③ | Afdekking van aansluitpunt               | ⑪ | Garde               |
| ④ | Fitting voor hulpstukken                 | ⑫ | Deeghaak            |
| ⑤ | Aan/uit en snelheidsregeling             | ⑬ | Spatscherf          |
| ⑥ | Indicatielampje mixer klaar voor gebruik | ⑭ | Spatel              |
| ⑦ | Hoofddeel mixer                          | ⑮ | Roestvrijstalen kom |
| ⑧ | Kopontgrendeling                         | ⑯ | Glazen kom          |
|   |  | ⑰ | Slagroomklopper     |
|   |  | ⑱ | Vouwhulpstuk        |

**A**



**B**



# De keukenmachine gebruiken

## Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing





## Belangrijk

- Zorg dat er geen komhulpstukken in de kom zijn aangebracht of opgeslagen wanneer u andere contacten gebruikt.
- Gebruik de garde niet voor dikke mengsels (bijv. deeg waarvoor alle ingrediënten tegelijk in de kom worden gedaan, of om vet en suiker tot room te kloppen). Dat zou de garde namelijk kunnen beschadigen.
- Nooit de aangegeven maximale capaciteit overschrijden, anders raakt de machine overbelast.
- Wanneer u boter en suiker voor taartbeslag vermengt, moet u de boter altijd eerst op kamertemperatuur brengen of verzachten.
- Zorg dat de voeten en het werkoppervlak schoon en droog zijn alvorens het product te gebruiken.
- De slagroomklopper niet gebruiken met dikke recepten zoals deeg of met harde ingrediënten, bijvoorbeeld fruit met pitten, vlees met bot of schelpdieren.
- Als de mixerkop tijdens de werking omhoog wordt gehaald, stopt de machine onmiddellijk. Als u de mixer weer wilt starten, zet u de mixerkop weer omlaag, de snelheidsregeling op 'O', wacht u enkele seconden en draait u de regeling weer op de gewenste snelheid. De mixer start onmiddellijk.
- Telkens wanneer de mixerkop omhoog wordt gehaald, gaat het lichtje 'mixer klaar' uit. Zodra de kop omlaag wordt gezet, gaat het lichtje aan, wat betekent dat de mixer gebruiksklaar is.

## Vouwhulpstuk

- Gebruik geen hoge snelheid, omdat een lage snelheid nodig is om de werking van de scheplepel te optimaliseren.
- Het hulpstuk is niet bedoeld om hete ingrediënten te mengen; laat de ingrediënten afkoelen voordat u de scheplepel gebruikt.

- 1 Duw de kopontgrendeling aan de achterkant van de keukenmachine omhoog en til tegelijkertijd de mixerkop omhoog, totdat hij in de geopende stand vastklikt.
- 3 Zet de kom op de basis. Zet het handvat recht boven het symbool Ontgrendeld , draai de kom vervolgens voorzichtig naar rechts tot het handvat zich recht boven het symbool Vergrendeld  bevindt. Gebruik **NIET** te veel kracht en draai de kom NIET te 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 Duw de kopontgrendeling aan de achterkant van de keukenmachine omhoog en laat tegelijkertijd de mixerkop zakken.
- 6 Steek de stekker in het stopcontact. Het lichtje 'mixer klaar' gaat branden.
- 7 Zet de machine aan door de snelheidsregeling op de gewenste stand te zetten.
- 8 Draai het hulpstuk naar rechts uit het contact en verwijder het.

## Hints en tips

- Als de K-klopper, de garde of de slagroomklopper de ingrediënten onder in de kom niet oppikt, raadpleeg dan het hoofdstuk 'Hulpstukken afstellen'.
- Het vouwhulpstuk  kan worden gebruikt om lichte ingrediënten in zwaardere mengsels te vouwen, zoals voor meringue, mousse, vruchtenmousse, Genuese taarten en soufflés en om bloem en fruit langzaam in taartmixen op te nemen. De mixer werkt op een constante langzame snelheid.

- Stop de machine regelmatig om de kom met de spatel af te schrapen, zodat alle ingrediënten goed worden gemengd.
- Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk.

### Hints en tips – K-klopper

- Voor de beste resultaten gebruikt u boter en margarine voor gebak altijd op kamertemperatuur.
- 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 – Slagroomklopper

- Wanneer u boter en suiker voor taartbeslag vermengt, moet u de boter altijd eerst op kamertemperatuur brengen of verzachten.

### 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 polytheen zak of een kom die u met een theedoek afdekt. Laat die op een warme plek staan totdat het deeg dubbel zo groot is.












### Hints en tips – Vouwhulpstuk

- Voor het beste resultaat klopt u het eiwit of de room niet te lang – de scheplepel kan het mengsel niet goed omscheppen als het te stevig is.
- Schep het mengsel niet te lang om, aangezien de lucht dan uit het mengsel wordt geslagen en het mengsel te slap wordt. Stop zodra het mengsel voldoende gemengd is.
- Ongemengde ingrediënten op het hulpstuk of tegen de zijkant van de kom moeten zorgvuldig met een spatel aan het mengsel worden toegevoegd.











### Elektronische snelheidssensorregeling








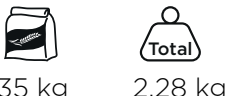


De mixer is uitgerust met een elektronische snelheidsregeling die speciaal werd ontworpen om een constante snelheid bij verschillende belastingen te handhaven, zoals bij het kneden van brooddeeg of wanneer eieren aan een cakemix worden toegevoegd. Daarom is het mogelijk dat u tijdens de werking snelheidsvariaties hoort, aangezien de mixer de snelheid automatisch aan de belasting en aan de gekozen snelheid aanpast – dit is normaal.









## Tabel voor aanbevolen gebruik

	 (MAX)		 (Min.)
	2 kg	Min-Max	2-5
  	 680 g	Min-1	2-3
 	2 kg	Min-Max	1

	 (MAX)		 (Min.)
	2 kg	Min-Max	2-5
 	2 kg	Min-Max	1
  → 	1,5 kg	Min-Max	4
 	2,68 kg	Min-Max	2-5

			
	12 (420 g)	Min-Max	3
 4-8°C	1 L	Min-Max	2-3
	 250 g 500 g 200 g	Min	10 sec.
		Max	1-1,5
	 180 ml x2	6	1-1,5

			
	 1,35 kg 2,17 kg	Min	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,28 kg	Min	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,93 kg	Min	1
		1	4-9

	 (MAX)		 (Min.)
	 x 9	Max	3
	 250 g		2-8

## Recepten

### Deeg voor witbrood

1,35 kg bloem  
13,5 g zout  
21,5 g snelwerkende gedroogde gist  
756 ml water  
27 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 minimale snelheid gedurende 45-60 seconden of totdat er zich een deeg heeft gevormd.
- 4 Verwerk gedurende 3-4 minuten op snelheid 1.
- 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 het dubbel zo groot is.
- 7 Bak op 200 °C gedurende 40 minuten of 15-20 minuten voor broodjes.

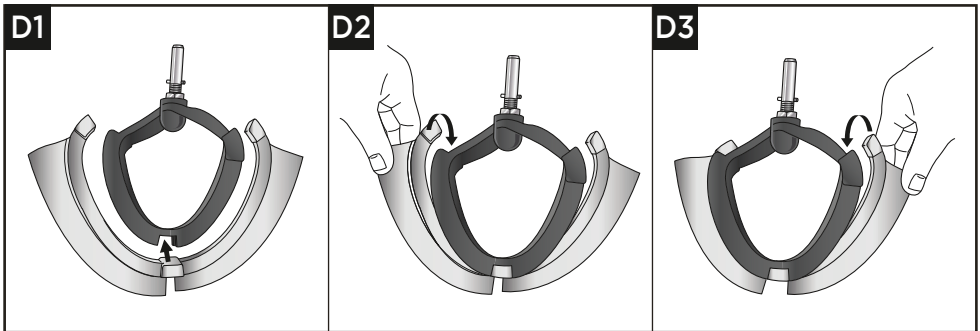
### Pizzadeeg

500 g bloem  
30 g olijfolie  
7g 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 minimale snelheid.
- 5 Kneed gedurende 4 minuten op snelheid 1.
- 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 twee pizzabodems van 15 cm.
- 9 Plaats op een met griesmeel bedekte bakplaat. Beleg uw pizza en bak hem 10-15 minuten op 240 °C.

## De slagroomklopper in elkaar zetten

### Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



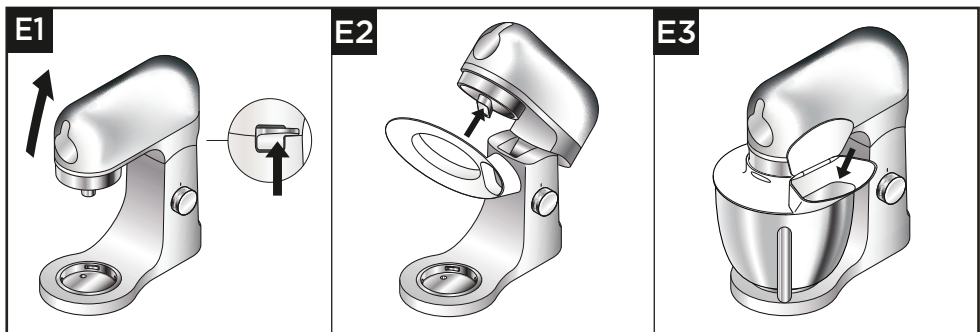
#### Belangrijk

- De wisser is al bevestigd en moet vóór het reinigen altijd worden verwijderd.

- 1 Bevestig de flexibele wisser voorzichtig aan het hulpstuk door de onderkant van de wisser in de gleuf te duwen. Bevestig één zijde in de gleuf, voordat u het uiteinde voorzichtig vasthaakt. Herhaal dit aan de andere kant.

## Aanbrengen en gebruik van het spatscherm

### Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



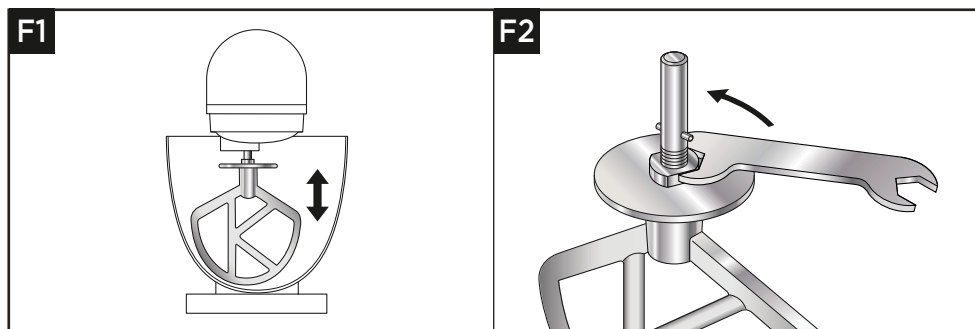
#### Belangrijk

- 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 Monteer het spatscherm onderaan de mixerkop, tot het goed vast zit. Het scharnierende deel moet worden geplaatst zoals op de afbeelding staat aangegeven.
- 4 Monteer het gewenste hulpstuk.
- 5 Laat de mixerkop zakken.
- 6 Verwijder het spatscherm door de mixerkop omhoog te halen en het scherm ervanaf te trekken.

## 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: TYPE KMX75/KMX76 = 15 mm

#### K-klopper, garde, klopper en scheplepel

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 van 15 mm nodig: Volg onderstaande aanwijzingen:

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Beweeg de mengkop omhoog en plaats de garde, de klopper of het vouwhulpstuk.
- 3 Laat de mixerkop zakken. Als de tussenafstand veranderd moet worden, haalt u de mixerkop omhoog en verwijdert u het hulpstuk. Het beste is als de garde, K-klopper of scheplepel de onderkant van de kom **bijna** raken.

## Klopper

- Het beste is als de klopper het oppervlak van de kom net raakt, zodat de wand van de kom tijdens het mengen voorzichtig schoongeschrapt wordt.
- 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 mixer en laat de mixerkop zakken. (Controleer de positie aan de hand van bovenstaande punten.)
  - 7 Herhaal deze stappen zo nodig, totdat het hulpstuk goed is afgesteld. Tot slot draait u de moer stevig aan.

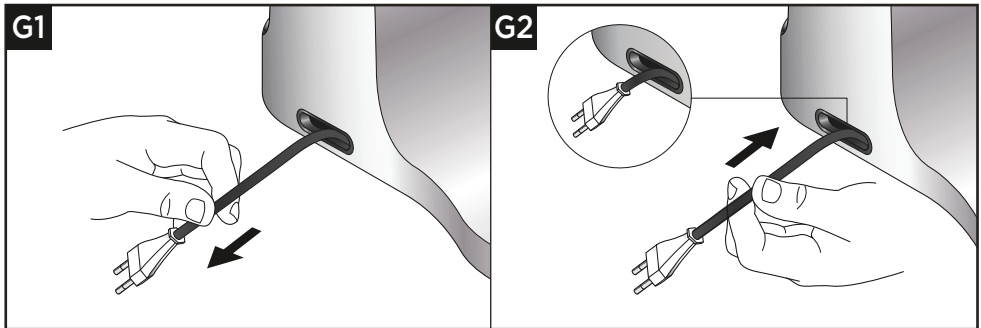
Opmerking: De weergegeven sleutel dient alleen ter illustratie.

## Deeghaak

Dit hulpstuk is in de fabriek ingesteld en hoeft niet verder afgesteld te worden.

## 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](http://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](http://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

<b>Probleem</b>	<b>Oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
De garde of K-klopper stoot tegen de onderkant van de kom aan of bereikt de ingrediënten aan de bodem van de kom niet.	De hoogte van het hulpstuk is verkeerd en moet afgesteld worden.	Verstel de hoogte met een geschikte sleutel – raadpleeg het deel “Hulpstukken afstellen”.
Het lichtje ‘mixer klaar’ knippert wanneer de keukenmachine wordt ingeschakeld.	Snelheidsregeling staat niet op ‘O’.	Zet de snelheidsregeling op ‘O’.
De keukenmachine schakelt ineens uit. Het lichtje ‘mixer klaar’ knippert snel.	Overbelastingsbeveiliging of oververhittingssysteem geactiveerd. De maximumcapaciteit is overschreden.	Haal de stekker uit het stopcontact en controleer de machine op blokkeringen of overbelasting. Zet de snelheidsregeling op ‘O’ en start de machine opnieuw. Als de machine niet functioneert, verwijdert u enkele ingrediënten om de belasting te reduceren. Start de machine opnieuw. Als het probleem nog steeds niet is verholpen, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de machine 15 minuten rusten. Steek de stekker in het stopcontact en laat de machine op de gewenste snelheid draaien. Als de machine na bovenstaande procedure niet start, neemt u contact op met de klantenservice.
Het lichtje ‘mixer klaar’ knippert langzaam terwijl de keukenmachine ingeschakeld is.	De keukenmachine is langer dan 30 minuten niet gebruikt en staat nu op stand-by.	Draai de snelheidsregeling naar ‘min’ en weer naar ‘O’ om de machine te resetten.

# Français

- Sécurité 39-40
- Avant de brancher l'appareil 41
- Nettoyage et entretien 41-42
- Liste des éléments 43-44
- Utilisation de votre robot pâtissier multifonction 45-50
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 45-48
  - Tableau d'utilisation 48-50
  - Recettes 50
- Assemblage de l'accessoire batteur souple 51
- Installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussures 51-52
- Ajustement des outils 52-53
- Rangement du cordon 53
- Service après-vente 54
- Guide de dépannage 55

# Sécurité

---

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et toutes les étiquettes. (L'étiquette signalétique située sur la base de la machine ne doit pas être enlevée). Lavez les pièces, voir : Nettoyage et entretien.
- 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.
- Tournez **toujours** le régulateur de vitesse en position 'O' (éteint) et débranchez-le avant d'installer ou de retirer les outils/accessoires, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- Éloignez **toujours** les parties de votre corps, vos cheveux, bijoux et vêtements amples 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.
- **Assurez**-vous que le bol est toujours en place lorsque vous utilisez l'appareil avec un outil pour bol.
- **N'utilisez pas** plus d'une prise (prise pour outil de bol et sortie vitesse élevée) à la fois.
- N'utilisez **jamais** utiliser un accessoire non autorisé.
- 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.
- Cet appareil est lourd. Prenez donc des précautions lorsque vous le soulevez.
- **Assurez**-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les ustensiles, la couvercle de sortie et le cordon d'alimentation sont attachés avant de soulever l'appareil.
- **Ne bougez pas** la tête du robot pâtissier multifonction, et ne la soulevez pas lorsqu'un accessoire est installé 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.
- Saisissez toujours l'appareil par la base et la tête du robot lorsque vous souhaitez le déplacer. Ne pas soulever ni transporter l'appareil par la poignée du bol.

- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Le cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute.
- Des rallonges peuvent être utilisées si l'on fait preuve de prudence dans leur utilisation.
- Si une rallonge est utilisée :
  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.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

### **Bol en verre**

- Avant l'utilisation, assurez-vous que les outils accompagnant le bol sont ajustés à la bonne hauteur et n'entrent pas en contact avec la base du bol ; reportez-vous à la section « Ajustement des outils ».
- **Ne laissez pas** le bol en contact avec des sources de chaleur élevée, telles qu'un four ou une cuisinière.
- **Ne frappez pas** les outils sur le côté du bol pour en retirer les ingrédients.

### **Instructions d'entretien particulières**

Le verre étant une matière naturelle, une attention toute particulière a été portée lors de la fabrication de ce bol pour lui procurer un aspect parfait. Toutefois, il se peut que certaines petites imperfections apparaissent à l'œil nu, chose normale et prévisible mais sans pour autant que cela impacte les performances d'utilisation du bol.

## Avant de brancher l'appareil

---

- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- **AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE**
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

## Nettoyage et entretien

---

- Éteignez **toujours** votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Il peut apparaître un peu de graisse au niveau de la sortie vitesse lente ② lors de la première utilisation. C'est normal, il suffit de l'essuyer.

### Bloc d'alimentation et couvercle de la sortie

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

### 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 la javel pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour retirer les traces de calcaire.
- **Maintenez** à l'abri de la chaleur (tables de cuisson, fours, micro-ondes).

### Ustensiles et couvercle anti-éclaboussures

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




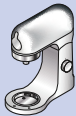



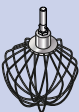



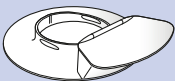
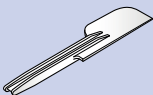
### Batteur souple

- Retirez **toujours** la lame fouet flexible de l'ustensile avant le nettoyage.
- Lavez la lame fouet flexible et l'ustensile à l'eau chaude savonneuse, puis séchez-les intégralement. Les pièces peuvent également être passées au lave-vaisselle.

Remarque : veuillez inspecter l'état du corps de l'ustensile avant et après utilisation, et inspecter régulièrement l'état de la lame fouet, puis la remplacer en cas de signes d'usure.

### Bol en verre

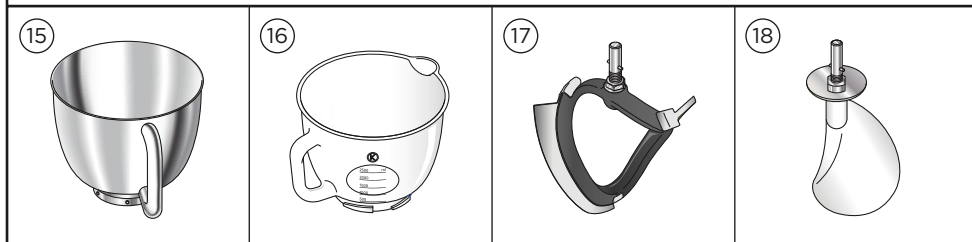
- Lavez le bol à l'eau chaude savonneuse, puis séchez-le minutieusement.
- Vous pouvez également le passer au lave-vaisselle.

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

## Liste des éléments

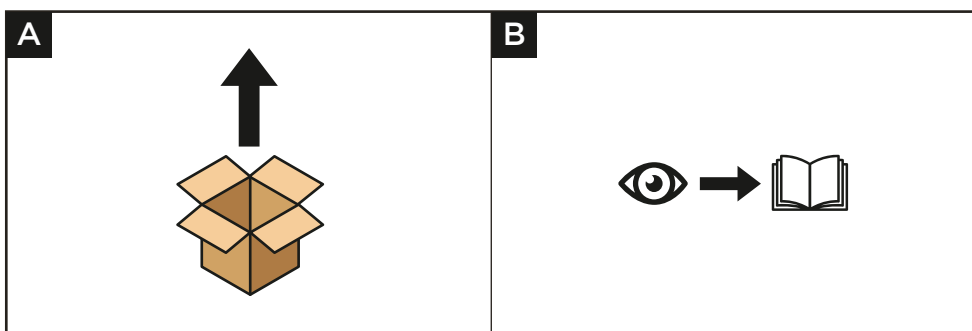


\* Si fourni



## Légende

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| ① Tête du robot                              | ⑩ Bateur- K                    |
| ② Sortie pour accessoire                     | ⑪ Fouet                        |
| ③ Couvercle de sortie                        | ⑫ Pétrin                       |
| ④ Douille pour ustensile                     | ⑬ Couvercle anti-éclaboussures |
| ⑤ Bouton on/off (marche/arrêt) et de vitesse | ⑭ Spatule                      |
| ⑥ Témoin lumineux                            | ⑮ Bol en acier inoxydable      |
| ⑦ Corps du robot                             | ⑯ Bol en verre                 |
| ⑧ Manette de déblocage de la tête            | ⑰ Bateur à crème               |
| ⑨ Compartiment de rangement du cordon        | ⑱ Accessoire mélange délicat   |



# Utilisation de votre robot pâtissier multifonction

## Diagrammes et instructions d'utilisation



### Important


- Veillez à ce qu'aucun outil ne soit installé ou stocké dans le bol lorsque vous utilisez d'autres sorties.
- N'utilisez pas le fouet pour des mélanges lourds (par exemple, pour des gâteaux tout-en-un ou pour crémier de la graisse et du sucre), vous risqueriez de l'endommager.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales données (risque de surcharge).
- Pour monter en crème les matières grasses et le sucre pour les préparations pour gâteaux, utilisez toujours la matière grasse à température ambiante ou faites-la ramollir au préalable.
- Vérifiez que les pieds et la surface de travail sont propres et secs avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas le batteur souple pour des mélanges lourds (par exemple, pour des gâteaux tout-en-un ou pour crémier de la graisse et du sucre), vous risqueriez de l'endommager.
- 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 mixer doit se remettre en marche immédiatement.
- Chaque fois que la tête du robot est relevée, le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel s'éteint. Lorsque la tête est abaissée, le témoin lumineux s'allume pour indiquer que le mixer est prêt pour être utilisé.

#### Accessoire mélange délicat

- N'utilisez pas une vitesse élevée car pour optimiser la performance de l'accessoire mélange délicat, il faut le faire fonctionner à vitesse faible.
- L'ustensile n'est pas conçu pour mélanger des ingrédients chauds : laissez les ingrédients refroidir avant d'utiliser l'accessoire mélange délicat.

- 1 Soulevez la manette de déblocage de la tête située à l'arrière du robot pâtissier multifonction tout en levant la tête jusqu'à ce qu'elle se bloque en position relevée.
- 3 Posez le bol sur la base. Placez la poignée juste au-dessus du symbole "déverrouiller" **Ⓔ**, puis faites tourner doucement le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée se trouve directement au-dessus du symbole "verrouiller"
- Ⓔ**. NE PAS forcer excessivement et **NE PAS** trop serrer.
- 3 Ajoutez les ingrédients nécessaires dans le bol pour les mixer.
- 4 Positionnez l'ustensile requis dans l'axe. Puis appuyez dessus et tournez l'ustensile pour le verrouiller en position.
- 5 Soulevez la manette de déblocage de la tête située à l'arrière du robot pâtissier multifonction tout en abaissant la tête du robot.
- 6 Branchez sur l'alimentation électrique : le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel s'allume.
- 7 Mettez sous tension en plaçant le contrôle de la vitesse sur la position requise.
- 8 Retirez l'ustensile en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le sortir de l'axe, puis retirez-le.

### Conseils et astuces

- Si le batteur-K, le fouet ou le batteur souple ne récupèrent pas les ingrédients au fond du bol, reportez-vous à la section "Réglage des outils".
- La fonction mélange  peut être utilisée pour insérer les ingrédients légers dans les mélanges plus épais pour obtenir par exemple des meringues, des mousses, des mousses aux fruits, des génoises et des soufflés, et également pour incorporer délicatement la farine et les fruits aux mélanges à gâteaux. Le mixer fonctionnera à vitesse lente constante.
- Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule.
- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.

### Conseils et astuces - Batteur-K

- Pour de meilleurs résultats, utilisez toujours du beurre et de la margarine à température ambiante lorsque vous préparez des gâteaux.
- 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 - Batteur souple

- Pour monter en crème les matières grasses et le sucre pour les préparations pour gâteaux, utilisez toujours la matière grasse à température ambiante ou faites-la ramollir au préalable.

### 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.
- Mettez la pâte dans un sac en polyéthylène graissé ou dans un bol recouvert d'un torchon. Laissez ensuite reposer au chaud jusqu'à ce que le volume ait doublé.









### Conseils et astuces - Accessoire mélange délicat

- Pour de meilleurs résultats, ne fouettez pas trop les blancs en neige ou la crème - l'accessoire mélange délicat ne peut pas incorporer correctement le mélange si la préparation fouettée est trop ferme.
- Ne fouettez pas trop longtemps au risque de faire retomber l'appareil. Arrêtez dès que le mélange est suffisamment incorporé.
- Tous les ingrédients non mélangés restant sur la pale ou les bords du bol doivent être délicatement incorporés à l'aide de la spatule.











## Commande à capteur de vitesse électronique








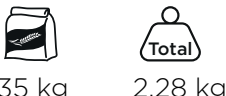


Votre mixer est équipé d'une commande à capteur de vitesse électronique conçu pour maintenir la vitesse dans différentes conditions de charge, comme lorsque l'on pétrit de la pâte à pain ou incorpore les œufs dans une pâte à gâteaux. Vous pouvez donc entendre des variations de vitesse pendant l'opération alors que le mixer s'adapte à la charge et à la vitesse sélectionnée - c'est normal.











## Tableau d'utilisation

	 (MAX)		 (Mins)
	2 kg	Min-Max	2-5
	 680 g	Min-1	2-3
	2 kg	Min-Max	1

	 (MAX)		 (Mins)
	2 kg	Min-Max	2-5
	2 kg	Min-Max	1
	1,5 kg	Min-Max	4
	2,68 kg	Min-Max	2-5

			
	12 (420 g)	Min-Max	3
 4-8°C	1 L	Min-Max	2-3
	 250 g 500 g 200 g	Min	10 secondes
		Max	1-1,5
	 180 ml x2	6	1-1,5

			
	 1,35 kg 2,17 kg	Min	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,28 kg	Min	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,93 kg	Min	1
		1	4-9

		 (MAX)		 (Mins)
		 x 9	Max	3
		 250 g		2-8

## Recettes

### Pâte à pain blanc

1,35 kg de farine  
 13,5 g de sel  
 21,5 g de levure de boulanger à action rapide  
 756 ml d'eau  
 27 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.
- 3 Mélangez à la vitesse minimale pendant 45 à 60 secondes ou jusqu'à ce qu'une pâte se forme.
- 4 Pétrissez à la vitesse 1 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 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.

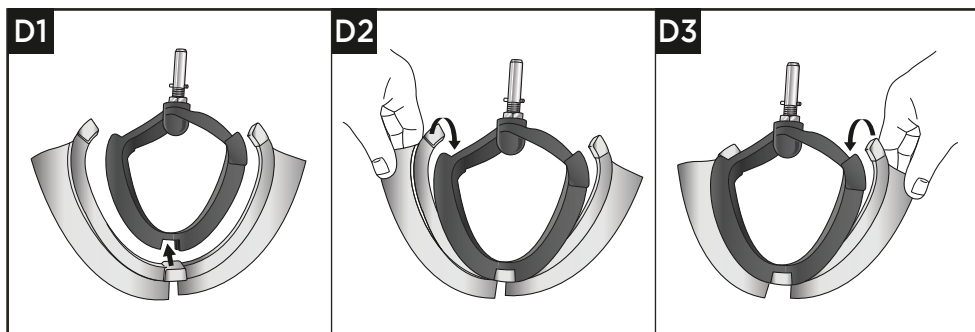
### Pâte à pizza

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

- 1 Installez le bol du robot pâtissier multifonction.
- 2 Ajoutez tous les ingrédients.
- 3 Fixez le crochet du pétrin et abaissez la tête.
- 4 Mixez à la vitesse minimale pendant 1 minute.
- 5 Pétrissez à la vitesse 1 pendant 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 deux bases de pizza de 15 cm.
- 9 Transférez sur une plaque à pâtisserie recouverte de semoule. Garnissez votre pizza et mettez-la au four pendant 10 à 15 minutes à 240°C.

## Assemblage de l'accessoire batteur souple

### Diagrammes et instructions d'utilisation



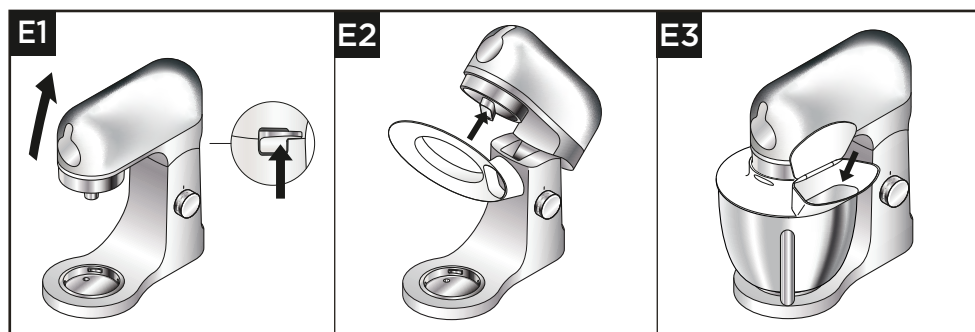
#### Important

- La lame fouet est fournie déjà installée et doit toujours être retirée pour le nettoyage.

- 1 Installez délicatement la lame fouet souple sur l'ustensile en disposant la base de la lame fouet dans la fente, puis positionnez un bord dans l'encoche avant de délicatement enclencher l'extrémité en place. Répétez l'opération avec l'autre bord.

## Installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussures

### Diagrammes et instructions d'utilisation



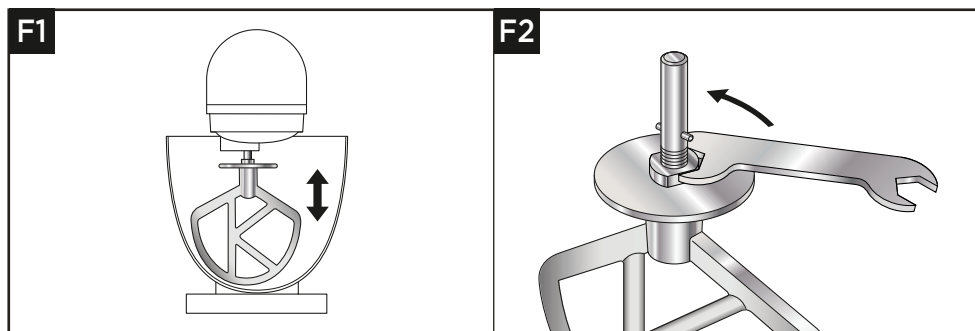
#### Important

- Durant le mélange, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la section articulée 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 Placer le couvercle anti-éclaboussures sur la partie inférieure de la tête du robot jusqu'à insertion complète. La partie montée doit être positionnée tel qu'indiqué sur le schéma.
- 4 Insérez l'outil nécessaire.
- 5 Abaissez la tête du robot.
- 6 Retirez le couvercle anti-éclaboussures en le faisant glisser vers le bas après avoir soulevé la tête du robot.

## Ajustement des outils

### Diagrammes et instructions d'utilisation



#### Important

- Les ustensiles sont réglés à la bonne hauteur, adaptée au bol fourni en usine et par conséquent aucun réglage ne s'avère nécessaire. Toutefois, si vous devez régler l'accessoire, veuillez utiliser une clé adapté :  
TYPE KMX75/KMX76 = 15 mm

#### Batteur-K, fouet, batteur souple et accessoire mélange délicat

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

Toutefois, si vous devez régler l'accessoire, veuillez utiliser une clé adaptée de 15 mm :  
Puis suivez les instructions ci-après :

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Soulevez la tête du robot et insérez le fouet, le batteur-K ou l'accessoire mélange délicat.
- 3 Baissez la tête du robot. Si le dégagement doit être ajusté, soulevez la tête du robot et retirez l'outil. Idéalement, le fouet, le batteur-K et l'accessoire de mélange délicat doivent **presque** toucher le fond du bol.

### Batteur souple

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

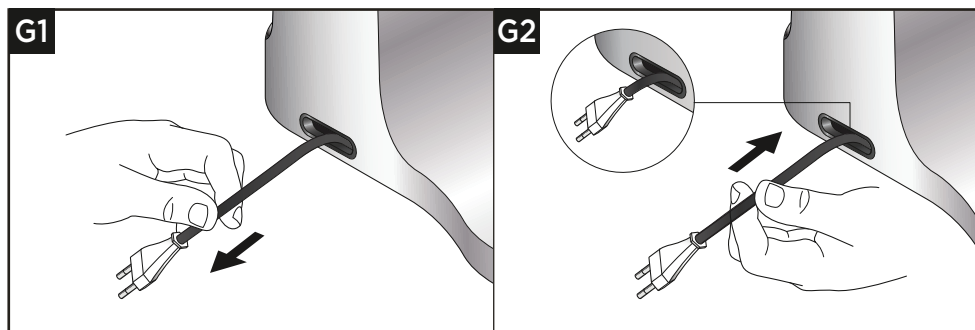
**Remarque :** la clé présentée est uniquement à des fins d'illustration.

### Pétrin

Cet ustensile est assemblé en usine et ne nécessite aucun réglage.

## 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](http://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](http://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.	La pièce n'est pas à la bonne hauteur et nécessite d'être réglée.	Réglez la hauteur à l'aide d'une clé adaptée – reportez-vous à la rubrique " Ajustement des outils ".
Le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel clignote lorsque le robot pâtissier multifonction est mis sous tension pour la première fois.	La commande de vitesse n'est pas sur la position " O ".	Vérifiez et mettez la commande de vitesse sur la position " O ".
Le robot pâtissier multifonction s'arrête en cours de fonctionnement. Le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel clignote rapidement.	La protection anti-surcharge ou surchauffe du système est activée.  La capacité maximale est dépassée.	Débranchez et vérifiez qu'il n'y ait pas une obstruction ou une surcharge. Mettez la commande de vitesse sur " O " et redémarrez. Si l'appareil ne fonctionne pas, retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et redémarrez. Si le problème n'est pas résolu, débranchez l'appareil et laissez-le au repos pendant 15 minutes. Branchez et sélectionnez de nouveau la vitesse. Si le robot ne redémarre pas après l'application de la procédure susmentionnée, contactez le service " après-vente " pour plus de conseils.
Le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel clignote lentement lorsque le robot pâtissier multifonction est sous tension.	Le robot pâtissier multifonction est demeuré branché plus de 30 minutes sans fonctionner et est dès lors passé en mode Pause.	Positionnez la commande de vitesse sur " min " (minimum), puis repassez sur " O " (arrêt) pour réinitialiser l'appareil.

# Deutsch

- Sicherheit 57-58
- Vor dem Anschluss 58
- Pflege und Reinigung 59-60
- Teileliste 61-62
- Verwendung der Küchenmaschine 63-68
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 63-66
  - Benutzungstabelle 66-68
  - Rezepte 68
- Zusammensetzen des Flexi-Röhrelements 69
- Anbringen und Verwenden Ihres Spritzschutzes 69-70
- Einstellen von Röhrelementen 70-71
- Kabelverstaung 71
- Kundendienst und Service 72-73
- Fehlerbehebung 74

# Sicherheit

---

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Vor dem ersten Gebrauch die gesamte Verpackung und alle Etiketten entfernen. (Das Typenschild am Boden der Maschine darf nicht abgenommen werden.) Alle Teile spülen, siehe „Pflege und Reinigung“.
- 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 oder Abnehmen 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.
- Beim Betrieb des Geräts mit einem Röhrelement immer **sicherstellen**, dass die Schüssel angebracht ist.
- **Niemals** mehr als einen Anschluss (Röhrelement-Steckplatz und Niedriggeschwindigkeits-Anschluss) gleichzeitig benutzen.
- **Niemals** einen nicht zugelassenen Aufsatz verwenden.
- **Nie** die in der Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen und -geschwindigkeiten überschreiten.
- Beachten Sie die mit jedem Zubehörteil mitgelieferten Sicherheitsanweisungen.
- Vorsicht beim Entfernen von Röhrelementen aus der Schüssel – sie können nach längerem Gebrauch heiß sein.
- Vorsicht beim Anheben - dieses Gerät 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.
- Den Maschinenkopf **nicht** mit angebrachtem Aufsatz bewegen oder hochklappen, da die Küchenmaschine dadurch ihren sicheren Stand verlieren könnte.
- Das Gerät **nicht** nahe der Kante einer Arbeitsfläche 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.
- Das Gerät beim Umstellen immer am Sockel und Maschinenkopf anfassen. Das Gerät NICHT am Schüsselgriff hochheben oder tragen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.

- Das Netzkabel ist so kurz, um das Risiko von Verfangen oder Stolpern zu reduzieren..
- Bei angemessener Vorsicht darf ein Verlängerungskabel verwendet werden.
- 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.
- 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.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

### Glasschüssel

- Stellen Sie vor Gebrauch sicher, dass Ihre Röhrelemente auf die richtige Höhe eingestellt sind und den Schüsselboden nicht berühren – siehe Abschnitt „Einstellen von Röhrelementen“.
- Die Schüssel **nicht** mit Hitzequellen wie einem Backofen oder Kochfeld in Berührung kommen lassen.
- Mit den Röhrelementen **nicht** gegen die Schüsselseiten schlagen, um Zutaten zu entfernen.

### Besondere Pflegeanleitungen

Glas ist ein natürliches Material. Bei Herstellung der Schüssel wurde streng darauf geachtet, dass sie ein möglichst makelloses Erscheinungsbild hat. Es können jedoch kleine Unebenheiten sichtbar sein. Dies ist normal und zu erwarten, die Qualität der Schüssel wird davon nicht beeinträchtigt.

### Vor dem Anschluss

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- **WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN.**
- 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 Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ②. Das ist normal – einfach abwischen.

### Antriebseinheit und Anschlussabdeckung

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

### 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).

### Rührelemente und Spritzschutz

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




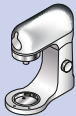



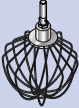



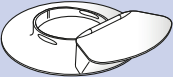
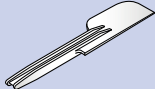
### Flexi-Rührelement

- Den Gummi-Flügel zum Reinigen **grundsätzlich** vom Rührelement abnehmen.
- Gummi-Flügel und Flexi-Rührelement in heißem Wasser und Spülmittel abwaschen und beides gründlich abtrocknen. Die Teile lassen sich auch in der Geschirrspülmaschine waschen.

Hinweis: Bitte überprüfen Sie den Zustand des Rührelements vor und nach Gebrauch. Überprüfen Sie außerdem regelmäßig den Gummi-Flügel und ersetzen Sie ihn, wenn er Verschleißerscheinungen aufweist.

### Glasschüssel

- Die Schüssel mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen und gründlich abtrocknen.
- Sie können die Schüssel auch in die Geschirrspülmaschine geben.

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

# Teileliste



\* Falls im Lieferumfang

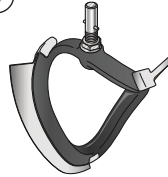
15



16



17



18

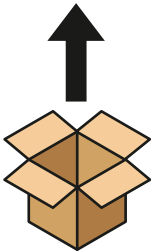


## Übersicht

- ① Maschinenkopf
- ② Ausgang für Zusatzgeräte
- ③ Anschlussabdeckung
- ④ Einstecköffnung für Rührwerkzeuge
- ⑤ Ein-/Ausshalter und Geschwindigkeitsschalter
- ⑥ Küchenmaschine „Bereit“-Anzeige
- ⑦ Küchenmaschinen-Gehäuse
- ⑧ Freigabehebel für den Maschinenkopf
- ⑨ Kabelfach

- ⑩ K-Haken
- ⑪ Schneebesen
- ⑫ Knethaken
- ⑬ Spritzschutz
- ⑭ Spatel
- ⑮ Edelstahlschüssel
- ⑯ Glasschüssel
- ⑰ Flexi-Rührer
- ⑱ Unterheb-Rührer

**A**



**B**



# Verwendung der Küchenmaschine

## Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



## Wichtig

- Bei Verwendung anderer Anschlüsse sicherstellen, 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.
- Beim Schaumigschlagen von Fett und Zucker für Rührteig das Fett immer bei Raumtemperatur verwenden oder vorher weich werden lassen.
- Vor dem Gebrauch des Produkts sicherstellen, dass seine Füße und die Arbeitsfläche sauber und trocken sind.
- Das Flexi-Rührelement nicht für schwere Rezepte wie Teig oder für harte Zutaten verwenden, z. B. solche, die Obstkerne, Knochen oder Muscheln enthalten.
- 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.
- Immer wenn der Maschinenkopf hochgeklappt ist, erlischt die „Bereit“-Anzeige. Wird der Maschinenkopf nach unten geklappt, leuchtet die Anzeige auf, um anzuzeigen, dass die Maschine betriebsbereit ist.


### Unterheb-Rührelement

- Keine hohen Geschwindigkeiten verwenden, da zum optimalen Unterheben eine niedrige Geschwindigkeit erforderlich ist.
- Das Unterheb-Rührelement eignet sich nicht zum Einrühren von heißen Zutaten. Diese daher vor Gebrauch des Unterhebers abkühlen lassen.

- 1 Heben Sie den Freigabehebel des Maschinenkopfes an der Rückseite des Geräts an, und klappen Sie gleichzeitig den Maschinenkopf hoch, bis er in der hochgeklappten Position einrastet.
- 2 Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel. Achten Sie dabei darauf, dass der Griff sich direkt über dem Entriegelungssymbol **⓪** befindet, und drehen Sie die Schüssel sanft im Uhrzeigersinn, bis der Griff sich direkt über dem Verriegelungssymbol **Ⓛ** befindet. NICHT zu viel Kraftaufwand benutzen und **NICHT** zu fest 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 Heben Sie den Freigabehebel des Rührarms an der Rückseite des Geräts an, und klappen Sie gleichzeitig den Maschinenkopf nach unten.
- 6 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose – die „Bereit“-Anzeige leuchtet auf.
- 7 Starten Sie die Küchenmaschine, indem Sie den Geschwindigkeitsschalter auf die gewünschte Stellung drehen.
- 8 Entfernen Sie das Rührelement aus dem Steckplatz, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen und dann herausziehen.

## Hints and Tips

- Falls der K-Haken, der Schneebesen oder das Flexi-Rührelement die Zutaten nicht vom Boden der Schüssel hochhebt, sehen Sie bitte den Abschnitt „Einstellen von Rührelementen“.

- Die Unterheb-Funktion  dient zum Unterheben von leichten Zutaten in schwerere Mischungen (z. B. Baisers, Mousse, Schaumspeisen, Biskuitteig und Soufflés) oder zum langsamen Einrühren von Mehl und anderen Zutaten (z. B. Rosinen) in Kuchenteige. Die Küchenmaschine arbeitet bei gleichbleibender niedriger Geschwindigkeit.
- Um alle Zutaten komplett zu vermengen, die Maschine regelmäßig stoppen und das Mischgut mit dem Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben.
- Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern.

### **Hinweise und Tipps - K-Haken**

- Für beste Backresultate Butter und Margarine immer bei Raumtemperatur verwenden.
- 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 - Flexi-Rührelement**

- Beim Schaumigschlagen von Fett und Zucker für Rührteig das Fett immer bei Raumtemperatur verwenden oder vorher weich werden lassen.

### **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.
- Den Teig in einen eingefetteten Plastikbeutel geben oder in eine Schüssel legen und mit einem Geschirrtuch abdecken. Dann an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.







### **Hinweise und Tipps - Unterheb-Rührelement**

- Für beste Ergebnisse sollten Eischnee und Sahne nicht zu stark geschlagen werden - das Unterheb-Rührelement kann die Mischung nicht korrekt vermengen, wenn sie zu fest ist.
- Schlagen Sie die Mischung nicht zu lange, da sie ansonsten ihre Luftigkeit und Konsistenz verliert. Stoppen Sie, sobald die Zutaten ausreichend gemischt sind.
- Etwaige nicht vermischte Zutaten am Unterheb-Rührelement oder an der Schüsselwand sollten vorsichtig mit einem Spatel untergehoben werden.










## Elektronische Geschwindigkeits-Sensorkontrolle








Ihre Küchenmaschine ist mit einer elektronischen Geschwindigkeits-Sensorkontrolle ausgestattet, die dazu dient, die Geschwindigkeit unter verschiedenen Belastungsbedingungen aufrechtzuerhalten, beispielsweise beim Kneten von Brotteig oder beim Einarbeiten von Eiern in einen Kuchenteig. Deshalb kann die Geschwindigkeit im Betrieb hörbar variieren, wenn die Küchenmaschine die Geschwindigkeit an die jeweilige Belastung und die gewählte Geschwindigkeit anpasst – das ist normal.











## Benutzungstabelle

	 (MAX)		 (Minuten)
	2 kg	Min-Max	2-5
	 680 g	Min-1	2-3
	2 kg	Min-Max	1

	 (MAX)		 (Mins)
	2 kg	Min-Max	2-5
	2 kg	Min-Max	1
	1,5 kg	Min-Max	4
	2.68 kg	Min-Max	2-5

			 (Minuten)
	12 (420 g)	Min-Max	3
 4-8°C	1 L	Min-Max	2-3
	250 g 500 g 200 g	Min	10 Sek.
		Max	1-1,5
	 180 ml x2	6	1-1,5

			 (Minuten)
	1,35 kg 2,17 kg	Min	1
		1	3-4
	1,35 kg 2,28 kg	Min	1
		1	3-4
	1,35 kg 2,93 kg	Min	1
		1	4-9

		 (MAX)		 (Minuten)
		 x 9	Max	3
		 250 g		2-8

## Rezepte

### Weißbrotteig

1,35 kg Mehl  
 13,5 g Salz  
 21,5 g schnell wirkende Trockenhefe  
 756 ml Wasser  
 27 g Schmalz oder Butter

- 1 Die Schüssel in die Küchenmaschine einsetzen.
- 2 Wasser in die Schüssel schütten, dann die anderen Zutaten hinzugeben.
- 3 Mit geringster Geschwindigkeit (Min) 45-60 Sekunden mixen, oder bis sich ein Teig gebildet hat.
- 4 3-4 Minuten auf Stufe 1 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 backen oder 15-20 Minuten für Brötchen.

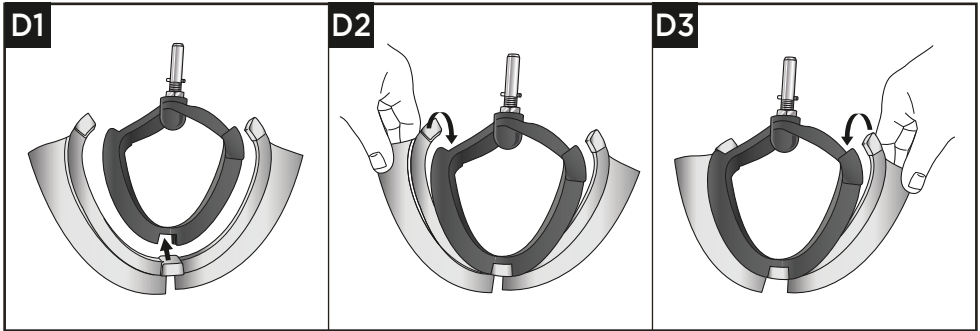
### Pizzateig

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 mit geringster Geschwindigkeit (Min) mixen.
- 5 Vier Minuten auf Stufe 1 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.

## Zusammensetzen des Flexi-Röhrelements

### Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



#### Wichtig

- Den Gummi-Flügel zum Reinigen grundsätzlich vom Röhrelement abnehmen.

- 1 Bringen Sie den Gummi-Flügel am Röhrelement an, indem Sie den unteren Teil des Flügels in den Schlitz stecken, dann eine Seite in die Rille einsetzen und vorsichtig das Ende festhaken. Wiederholen Sie den Vorgang auf der anderen Seite.

## Anbringen und Verwenden Ihres Spritzschutzes

### Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



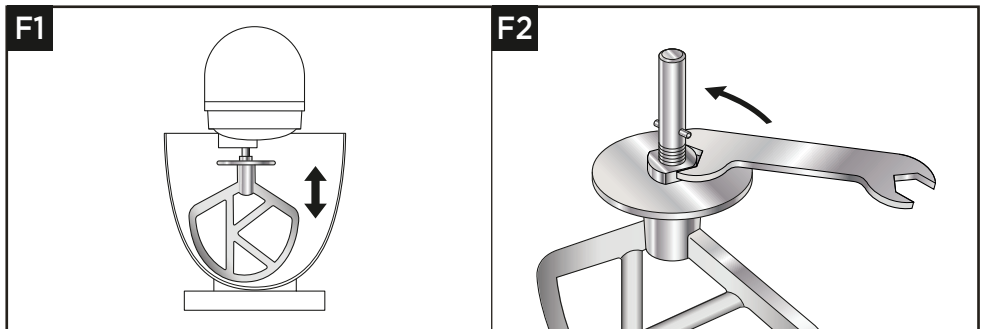
#### Wichtig

- 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 Spritzschutz auf die Unterseite des Maschinenkopfes drücken, bis er fest sitzt. Der Scharnierabschnitt sollte sich in der gezeigten Position befinden.
- 4 Das gewünschte Rührelement einsetzen.
- 5 Maschinenkopf absenken.
- 6 Zum Abnehmen des Spritzschutzes den Maschinenkopf anheben und den Spritzschutz abziehen.

## Einstellen von Rührelementen

### Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



#### Wichtig

- Die Rührelemente wurden im Werk auf die richtige Höhe für die mitgelieferte Rührschüssel eingestellt und sollten keine weitere Anpassung benötigen. Wenn Sie jedoch die Höhe des Rührelements verändern möchten, verwenden Sie einen Schraubenschlüssel:

TYPE KMX75/KMX76 = 15 mm

#### K-Haken, Schneebesen, Flexi-Rührelement und Unterheb-Rührelement

Die Rührelemente wurden im Werk auf die richtige Höhe für die mitgelieferte Rührschüssel eingestellt und sollten keine weitere Anpassung benötigen.

Wenn Sie jedoch die Höhe des Rührelements verändern möchten, verwenden Sie einen Schraubenschlüssel von 15 mm:

Folgen Sie dann den nachstehenden Anleitungen:

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker der Maschine.
- 2 Heben Sie den Maschinenkopf an und setzen Sie den Schneebesen, das Flexi-Rührelement oder das Unterheb-Rührelement ein.
- 3 Klappen Sie den Maschinenkopf nach unten. Wenn Sie den Abstand ändern müssen, klappen Sie den Maschinenkopf nach oben und nehmen Sie das Rührelement ab. Schneebesen, K-Haken und Unterheb-Rührelement sollten am besten **fast** den Boden der Schüssel berühren.

### Flexi-Röhrelement

- Es sollte die Schüssel gerade eben berühren, so dass es im Betrieb sanft an den Schüsselwänden entlanggleitet.
- 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 ihn 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.

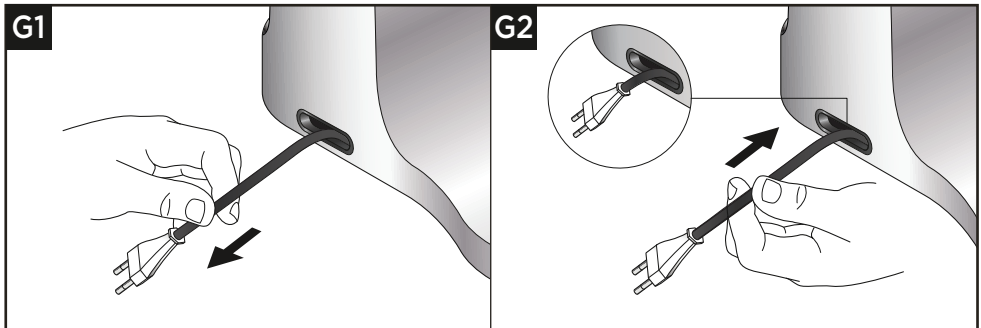
**Hinweis:** Der abgebildete Schraubenschlüssel dient nur Illustrationszwecken.

### Knethaken

Dieses Röhrelement wird im Werk eingestellt und sollte keine Anpassung benötigen.

## 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](http://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](http://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 m<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup> betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m<sup>2</sup> 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

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
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 „Einstellen von Röhrelementen“.
„Bereit“-Anzeige blinkt beim ersten Einschalten der Küchenmaschine.	Geschwindigkeitsregler nicht auf „O“ gestellt.	Überprüfen und Geschwindigkeitsregler auf „O“ stellen.
Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs. „Bereit“-Anzeigeleuchte blinkt schnell.	Überlastungs- oder Überhitzungssystem aktiviert.  Höchstmengen wurden überschritten.	Ausschalten und auf Blockierung oder Überlastung überprüfen. Den Geschwindigkeitsregler auf „O“ stellen und erneut einschalten. Wenn die Maschine nach wie vor nicht funktioniert, einige Zutaten entfernen, um die Last zu reduzieren, und erneut starten. Wenn auch dies das Problem nicht löst, den Netzstecker ziehen und die Maschine 15 Minuten ruhen lassen. Wieder einschalten und die Geschwindigkeit neu auswählen. Sollte die Maschine danach immer noch nicht starten, den Kundendienst zu Rate ziehen.
„Bereit“-Anzeigeleuchte blinkt langsam, während die Küchenmaschine eingeschaltet ist.	Die eingeschaltete Küchenmaschine wurde 30 Minuten lang nicht betrieben und ist in den Standby-Modus übergegangen.	Den Geschwindigkeitsschalter auf „Min“ und dann auf „O“ zurückdrehen, um die Maschine zurückzusetzen.

# Italiano

- Sicurezza 76-77
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica 77
- Cura e pulizia 78-79
- Elenco delle parti 80-81
- Come utilizzare l'impastatrice planetaria 82-87
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 82-84
  - Tabella per l'utilizzo 85-87
  - Ricette 87
- Come montare la frusta gommata 88
- Come montare ed usare il paraschizzi 89
- Regolazione utensili 90
- Vano riponi-cavo 90
- Manutenzione e assistenza tecnica 91
- Guida alla risoluzione dei problemi 92

# Sicurezza

---

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette. (L'etichetta di classificazione sulla base della macchina non deve essere rimossa). Lavare le parti, vedere: Cura e pulizia".
- 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 regolatore di velocità in posizione 'O' Off e scollegare la spina prima di montare o rimuovere utensili/attacchi, 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.
- **Non** lasciare **mai** la Kitchen Machine 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** l'impastatrice planetaria con la testa in posizione sollevata.
- **Non** lasciare **mai** che il corpo motore, il cavo o la spina si bagnino.
- **Assicurarsi** che la ciotola sia sempre montata quando si utilizza un utensile per ciotola.
- **Non** utilizzare più di una presa (presa per l'utensile per ciotola e presa per la velocità lenta) alla volta.
- **Non** utilizzare mai un accessorio non autorizzato.
- **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 nel sollevare questo apparecchio, che pesa molto.
- **Assicurarsi** che la testa sia bloccata in posizione e che ciotola, utensili, copri-attacco e cavo elettrico siano ben saldi prima di sollevare l'apparecchio.
- **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.
- Quando si sposta l'apparecchio, sollevare sempre dalla base del piedistallo e dalla testa dell'impastatrice. **NON** sollevare o trasportare l'apparecchio con la maniglia della ciotola.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- Il cavo di alimentazione corto viene utilizzato per ridurre il rischio di rimanere impigliati o di inciampare.

- È possibile utilizzare prolunghe se usate con precauzione.
- Se si utilizza una prolunga:
  1. La portata elettrica della prolunga deve essere almeno uguale o superiore a quella dell'apparecchio. uguale o superiore a quella 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.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

### Ciotola di vetro

- Prima dell'uso assicurarsi che gli utensili della ciotola siano regolati all'altezza corretta e non siano in contatto con il fondo della ciotola. Fare riferimento alla sezione "regolazione utensili".
- **Evitare** che la ciotola venga a contatto con fonti di calore elevato come un forno o un fornello.
- **Non** colpire la parete della ciotola con degli utensile per rimuovere ingredienti.

### Ulteriori istruzioni per la cura

Il vetro è un materiale naturale; nella fabbricazione di questa ciotola è stato fatto tutto il possibile per garantire un aspetto perfetto, ma è possibile che si presentino qualche piccola imperfezione. Ciò è normale e prevedibile e il rendimento della ciotola di vetro non subirà nessun impatto.

### 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.
- **AVVERTENZA: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE MESSO A TERRA.**
- 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.
- Quando si utilizza per la prima volta l'uscita a bassa velocità ② può comparire un po' di grasso. È normale, basta pulirlo via.

### Corpo motore e copri attacco

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

### 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.








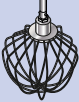



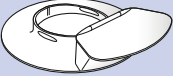
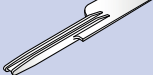
### Frustra flessibile

- Rimuovere **sempre** la frusta piatta flessibile dall'apparecchio prima di pulire.
- Lavare la frusta piatta flessibile e l'utensile in acqua calda e sapone e asciugare accuratamente. I componenti possono anche essere lavati in lavastoviglie.

Nota: controllare le condizioni del corpo dell'apparecchio prima e dopo l'uso e ispezionare regolarmente lo stato della frusta piatta e sostituirla in caso di segni di usura.

### Ciotola di vetro

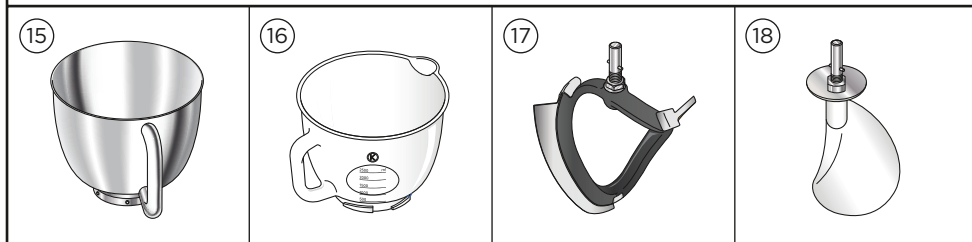
- Lavare la ciotola con acqua calda e detersivo e asciugare con cura.
- La ciotola può anche essere lavata in lavastoviglie.

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

## Elenco delle parti

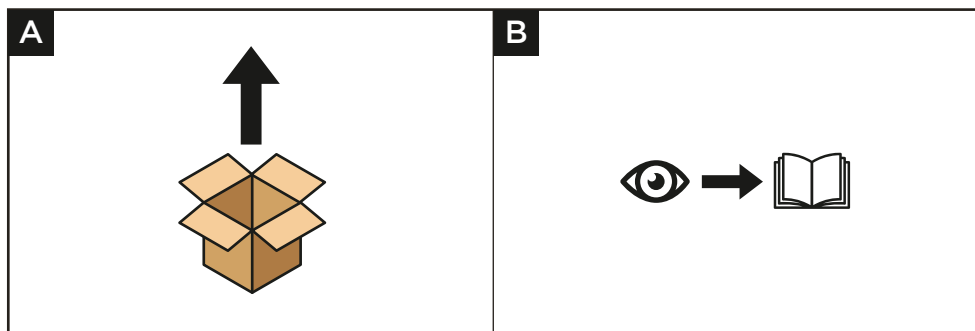


\* Se in dotazione



## Legenda

- |   |                                    |   |                         |
|---|------------------------------------|---|-------------------------|
| ① | Testa della macchina               | ⑩ | Frusta K                |
| ② | Attacco per accessori              | ⑪ | Frusta a filo           |
| ③ | Copri-attacco                      | ⑫ | Gancio impastatore      |
| ④ | Preso per gli utensili             | ⑬ | Paraschizzi             |
| ⑤ | Selettore acceso/spento e velocità | ⑭ | Spatola                 |
| ⑥ | Spia di impastatrice pronta        | ⑮ | Ciotola in acciaio inox |
| ⑦ | Corpo dell'impastatrice planetaria | ⑯ | Ciotola in vetro        |
| ⑧ | Levetta sgancia-testa              | ⑰ | Frusta flessibile       |
| ⑨ | Vano riponi cavo                   | ⑱ | Spatola per pasticceria |



# Come utilizzare l'impastatrice planetaria

## Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso





### **Importante**


- Assicurarsi che nella ciotola non siano montati o riposti utensili quando si utilizzano altri attacchi.
- Non utilizzare la frusta per impasti pesanti (ad es. torte complete o crema di grassi e zucchero), perché potrebbe danneggiarsi.
- Non superare mai le capacità massime indicate, per non rischiare di sovraccaricare la macchina.
- Quando si amalgamano burro/margarina e zucchero per preparare dolci, usare sempre burro a temperatura ambiente o ammorbidirlo prima.
- Prima di utilizzare il prodotto, accertarsi che i piedini e la superficie di lavoro siano puliti e asciutti.
- Non utilizzare lo sbattitore per creme con ricette pesanti come impasti o ingredienti duri, ad esempio contenenti noccioli di frutta, ossa o gusci.
- 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. L'impastatrice dovrebbe rimettersi subito in funzione.
- Ogni volta che la testa della macchina viene sollevata, la 'spia impastatrice pronta' si spegne. Abbassando la testa, la spia si accende, indicando che l'impastatrice è pronta per l'uso.

#### Spatola per pasticceria

- Non utilizzare la velocità elevata, poiché per ottimizzare la performance d'incorporazione occorre la velocità bassa.
- L'accessorio non è stato concepito per essere utilizzato con ingredienti caldi, lasciare sempre raffreddare gli ingredienti prima di utilizzare la spatola per pasticceria.

- 1 Sollevare la levetta sganciatesta sulla parte posteriore della Kitchen Machine e, allo stesso tempo, sollevare la testa fino a bloccarla nella posizione sollevata.
- 2 Montare la ciotola sulla base. Collocare la maniglia direttamente sul simbolo di sblocco , poi ruotare lentamente la ciotola in senso orario fino a fare arrivare la maniglia direttamente sotto il simbolo di blocco . NON APPLICARE troppa forza e NON stringere troppo.
- 3 Aggiungere gli ingredienti pertinenti alla ciotola da miscelare.
- 4 Inserire l'utensile desiderato nella presa. Spingere verso l'alto e ruotare l'accessorio per bloccarlo in posizione.
- 5 Sollevare la levetta sganciatesta sulla parte posteriore dell'impastatrice planetaria e, allo stesso tempo, abbassare la testa dell'impastatrice..
- 5 Inserire la spina nella presa di corrente e la 'spia di impastatrice pronta' si accenderà.
- 6 Accendere l'apparecchio ruotando il selettore della velocità fino alla posizione desiderata.
- 7 Smontare l'accessorio ruotandolo in senso orario per sbloccarlo dalla presa e rimuoverlo.

### **Suggerimenti e consigli**

- Se la frusta K, la frusta o la frusta gommata non raccolgono gli ingredienti dal fondo della ciotola, consultare la sezione "Regolazione dell'utensile".
- La funzione Spatola  può essere utilizzata per incorporare ingredienti leggeri a miscele più dense, come ad esempio meringhe, mousse, fruit fool (dessert a base di frutta e crema), pan di spagna e soufflé e per incorporare lentamente la farina e la frutta in miscele per dolci. L'impastatrice funzionerà a velocità bassa e costante.

- Per incorporare completamente gli ingredienti smettere di mescolare e raschiare la scodella con la spatola frequentemente.
- Per evitare schizzi di ingredienti, aumentare gradualmente la velocità.

### **Suggerimenti e consigli - Frusta K**

- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare sempre burro e margarina a temperatura ambiente quando si preparano le torte.
- 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 sulla ciotola.

### **Suggerimenti e consigli - Frusta gommata**

- Quando si amalgamano burro/margarina e zucchero per preparare dolci, usare sempre burro a temperatura ambiente o ammorbidirlo prima.

### **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 canovaccio. Lasciare al caldo fino quando il volume si raddoppia.












### **Suggerimenti e consigli - Spatola per pasticceria**



- Per risultati ottimali, non lavorare eccessivamente gli albumi o la panna - la spatola per pasticceria non sarà in grado di mescolare correttamente se la miscela è troppo densa.
- Non mescolare troppo a lungo, per evitare di eliminare l'aria dalla miscela rendendola troppo slegata. Fermarsi non appena la miscela è sufficientemente incorporata.
- Gli ingredienti non mescolati o che restano sulle pale o sui lati del recipiente devono essere incorporati con cura usando una spatola..











### **Sensore elettronico della velocità**








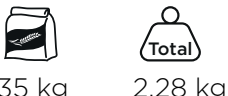


La vostra impastatrice è dotata di un sensore elettronico della velocità progettato allo scopo di mantenere costante la velocità in condizioni di carico diverse, per esempio nel caso della lavorazione del pane o quando si aggiungono uova a una miscela per dolci. Pertanto è possibile che la velocità vari durante la lavorazione, poiché il mixer si adatta al carico e alla velocità selezionata; tutto ciò è normale.











## Tabella per l'utilizzo

	 (MAX)		 (Min)
	2 kg	Min-Max	2-5
  	 680 g	Min-1	2-3
 	2 kg	Min-Max	1

	 (MAX)		 (Mins)
	2 kg	Min-Max	2-5
 	2 kg	Min-Max	1
  → 	1,5 kg	Min-Max	4
 	2,68 kg	Min-Max	2-5

			
	12 (420 g)	Min-Max	3
 4-8°C	1 L	Min-Max	2-3
	 250 g 500 g 200 g	Min	10 sec
		Max	1-1,5
	 180 ml x2	6	1-1,5

			
	 1,35 kg 2,17 kg	Min	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,28 kg	Min	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,93 kg	Min	1
		1	4-9

		 (MAX)		 (Min)
		 x 9	Max	3
		 250 g		2-8

## Ricette

### Impasto per pane bianco

1,35 kg di farina  
 13,5 g di sale  
 21,5 g di lievito secco ad azione rapida  
 756 ml di acqua  
 27 g di strutto o burro

- 1 Montare la ciotola sulla sull'impastatrice planetaria..
- 2 Versare l'acqua nella ciotola, seguita dagli altri ingredienti.
- 3 Mescolare a velocità minima per 45-60 secondi o finché non si forma un impasto.
- 4 Impastare a velocità 1 per 3-4 minuti.
- 5 Mettere l'impasto in due teglie da 900 g o formare dei rotoli e posizionarli 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 il volume si raddoppia.
- 7 Infornare a 200°C per 40 minuti o per 15-20 minuti per i panini.

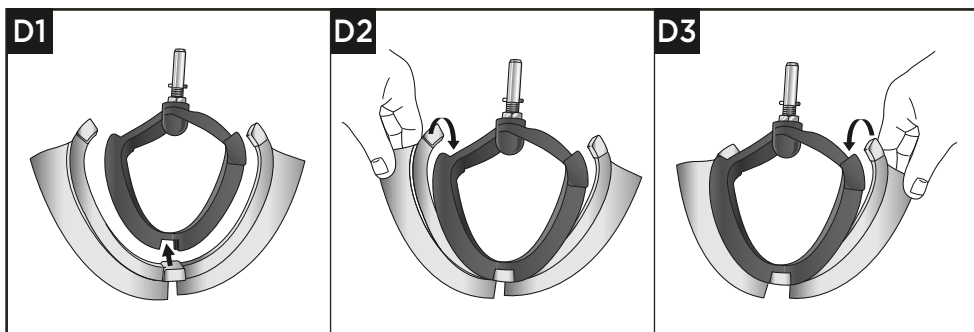
### Impasto per pizza

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

- 1 Montare la ciotola sull'impastatrice planetaria..
- 2 Inserire tutti gli ingredienti.
- 3 Inserire il gancio impastatore e abbassare la testa.
- 4 Mescolare alla velocità minima per 1 minuto.
- 5 Impastare a velocità 1 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 due basi per pizza da 15 cm.
- 9 Trasferire su una teglia ricoperta di semola. Guarnire la pizza e infornare per 10-15 minuti a 240°C.

## Come montare la frusta gommata

### Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



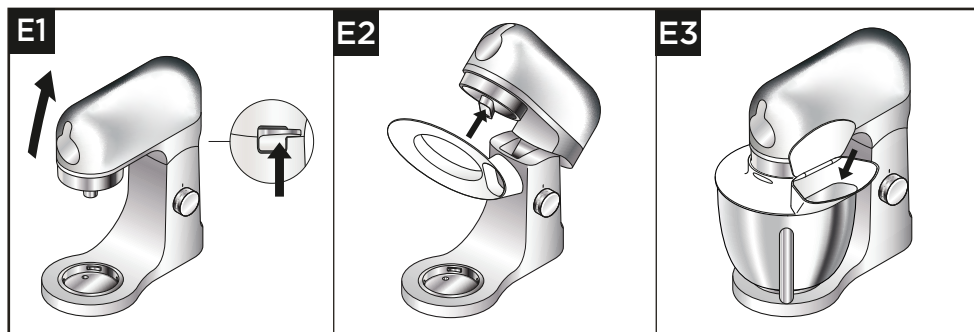
#### Importante

- Rimuovere sempre la frusta piatta flessibile dall'apparecchio prima di pulire.

- 1 Montare con attenzione la frusta piatta flessibile collocando la base della frusta piatta nella scanalatura poi fissare un lato nella scanalatura prima di agganciare un'estremità in posizione. Ripetere dall'altro lato.

## Come montare ed usare il paraschizzi

### Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



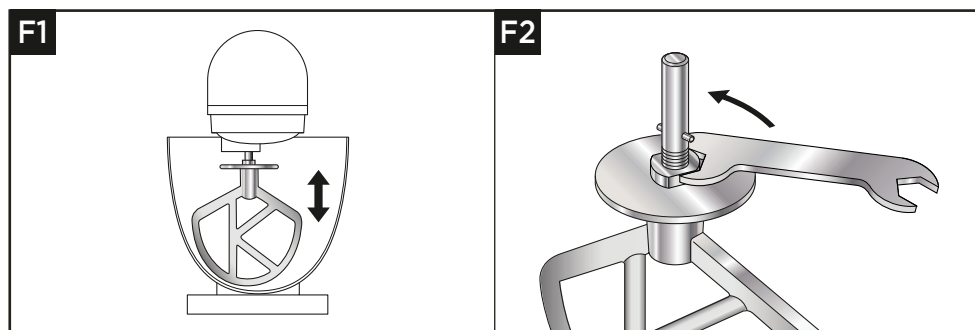
#### Importante

- 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 Scollegare la spina del cavo elettrico dalla presa di corrente.
- 2 Abbassare la testa della macchina e inserire la frusta a filo o la frusta K.
- 3 Abbassare la testa della macchina. Se occorre regolare il gioco, sollevare la testa della macchina ed estrarre l'utensile. La frusta a filo, la frusta K e la spatola per pasticceria dovrebbero idealmente **quasi** toccare il fondo della ciotola..
- 4 Con una chiave inglese idonea, allentare il dado a sufficienza per consentire la regolazione dell'alberino ⑨ o ⑭. 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).

## Regolazione utensili

### 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.

Tuttavia, se si desidera regolare l'utensile, utilizzare un'apposita chiave:

TYPE KMX75/KMX76 = 15 mm

#### Frusta K, Frusta a filo, Frusta flessibile e spatola per pasticceria

Gli utensili di miscelazione sono impostati da produzione all'altezza corretta per la ciotola fornita in dotazione e non dovrebbero richiedere alcuna regolazione.

Tuttavia, se si desidera regolare l'utensile, utilizzare un'apposita chiave da 15mm:

Seguire poi le istruzioni seguenti:

- 1 Scollegare la spina del cavo elettrico dalla presa di corrente.
- 2 Sollevare la testa della impastatrice e inserire la frusta, la frusta gommata o la spatola per pasticceria.
- 3 Abbassare la testa della macchina. Se occorre regolare il gioco, sollevare la testa della macchina ed estrarre l'utensile. La frusta a filo, la frusta K e la spatola per pasticceria dovrebbero idealmente **quasi** toccare il fondo della ciotola.

### **Frustra flessibile**

- Questa teoricamente dovrebbe essere in contatto con la superficie della ciotola in modo da spazzolarla leggermente durante il funzionamento.
- 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.

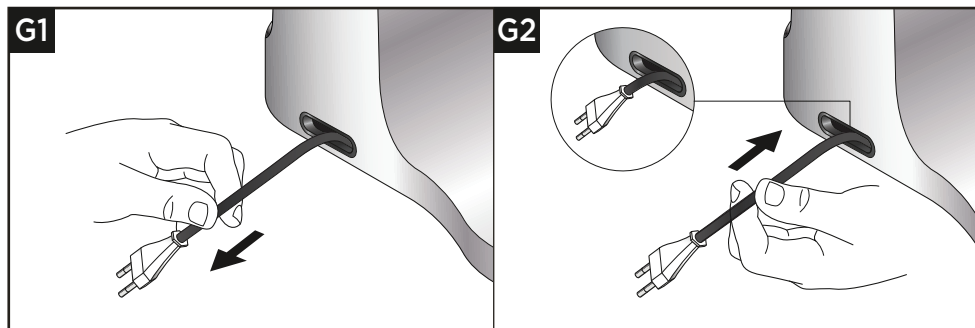
**Nota:** La chiave inglese è indicata soltanto a scopo illustrativo.

### **Gancio impastatore**

Questo utensile è impostato da produzione e non dovrebbe richiedere alcuna regolazione.

## **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](http://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](http://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

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Soluzione</b>
La frusta a filo o la frusta K sbatte contro il fondo della ciotola o non raggiunge gli ingredienti sul fondo della ciotola.	L'accessorio è posizionato ad un'altezza sbagliata che deve essere regolata.	Regolare l'altezza con una chiave inglese idonea, fare riferimento alla sezione "Regolazione dei ganci di miscelazione".
La 'spia di impastatrice pronta' lampeggia non appena si inserisce la spina dell'impastatrice planetaria nella presa di corrente.	Il controllo della velocità non è nella posizione 'O'.	Verificare e ruotare il controllo della velocità nella posizione 'O'.
L'impastatrice planetaria si arresta durante il funzionamento. La 'spia di impastatrice pronta' lampeggia rapidamente.	Attivazione della protezione da sovraccarico o surriscaldamento del sistema. Quantità massima superata.	Scollegare il cavo elettrico e verificare che non vi siano ostruzioni o surriscaldamento. Ruotare il controllo della velocità sulla posizione 'O' e riaccendere la macchina. Se la macchina non funziona, rimuovere parte degli ingredienti per ridurre il carico e riaccenderla. Se il problema persiste, scollegare il cavo elettrico e lasciare riposare la macchina per 15 minuti. Inserire la spina nella presa di corrente e selezionare nuovamente la velocità. Se la macchina non si riavvia dopo aver seguito la procedura indicata in precedenza, contattare il "Servizio Assistenza Clienti" per richiedere ulteriore assistenza.
La 'spia di di impastatrice pronta' lampeggia lentamente mentre la spina della macchina è inserita nella presa di corrente.	L'impastatrice planetaria è stata collegata per oltre 30 minuti senza funzionare per cui è entrata in modalità Stand-by.	Ruotare il selettore di velocità sulla posizione 'minimo' e poi su 'spento' per reimpostare l'apparecchio.

# Português

- Segurança 94-95
- Antes de ligar à corrente 95
- Cuidados e limpeza 96-97
- Lista de Componentes 98-99
- Para Usar a Sua Máquina de Cozinha 100-105
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 100-102
  - Quadro de Utilização 103- 105
  - Receitas 105
- Para Montar a Varinha Batedora 106
- Como Instalar o Seu Resguardo Anti-Salpicos 106-107
- Ajustar o utensílio 107-108
- Armazenamento do Fio Eléctrico 108
- Assistência e Cuidados ao Cliente 109
- Guia de avarias 110

# Segurança

---

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Antes de utilizar pela primeira vez, retire todas as embalagens e rótulos. (As etiquetas de classificação presentes na base da máquina NÃO devem ser retiradas). Lave os componentes, ver: Cuidados e Limpeza.
- 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 e 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, etc., 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.
- **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 Baixa velocidade) de cada vez.
- **Nunca** utilize um acessório não autorizado.
- **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.
- **Não** mexa ou levante a cabeça da máquina de cozinha 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.
- Quando deslocar o aparelho segure-o sempre pela base do pedestal e pela cabeça da bateadeira. NÃO levante ou transporte o aparelho pelas pegas da taça.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- O cabo eléctrico curto é usado para reduzir o risco de se enredar ou de se tropeçar nele.
- Pode usar uma extensão se tiver cuidado na sua utilização.
- Se usar uma extensão:
  1. A classificação eléctrica marcada no cabo de extensão deve ser, no mínimo, igual ou superior à classificação eléctrica do aparelho.

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.
  - Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
  - As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
  - Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

### **Taça de vidro**

- Antes de utilizar assegure-se de que os utensílios da taça estão ajustados na altura correcta e de que não estão em contacto com o fundo da taça - consulte a secção “ajustar o utensílio”.
- Não deixe a taça perto de fontes de calor intenso como os discos do fogão ou o forno.
- Não bata com os utensílios no interior da taça para retirar os ingredientes.

### **Cuidados especiais com a sua taça**

O vidro é um material natural e foram tomados todos os cuidados durante o processo de fabrico para assegurar um aspecto perfeito, contudo podem ser visíveis pequenas imperfeições que são normais e que de maneira alguma afectam o desempenho da taça.

### **Antes de ligar à corrente**

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- **AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO A UMA TOMADA COM LIGAÇÃO À TERRA.**
- 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 de baixa velocidade ② quando a usar pela primeira vez. Isto é normal – limpe-a simplesmente.

### Unidade motriz e tampa da saída

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

### 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.











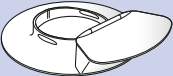
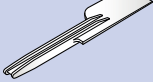
### Varinha batedora

- Remova **sempre** a lâmina flexível da varinha da ferramenta antes de limpar.
- Lave a lâmina flexível da varinha e a ferramenta em água quente com sabão e seque. Em alternativa, estes acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Nota: Inspeccione regularmente o estado de conservação do acessório antes e depois de utilizar e inspeccione regularmente o estado de conservação da lâmina da varinha e substitua-a se existirem quaisquer sinais de uso.

### Taça de vidro

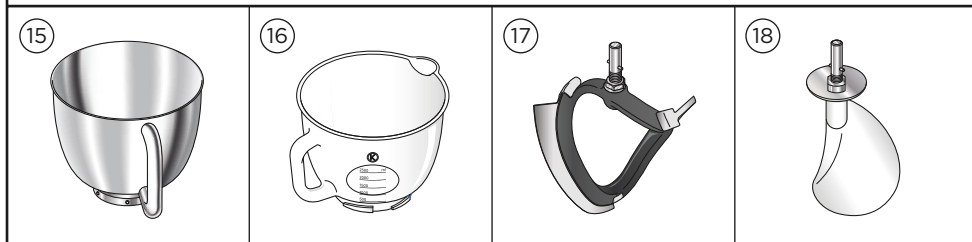
- Lave a taça em água e sabão e seque cuidadosamente.
- Em alternativa pode lavar a taça na máquina de lavar-louça.

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

## Lista de Componentes

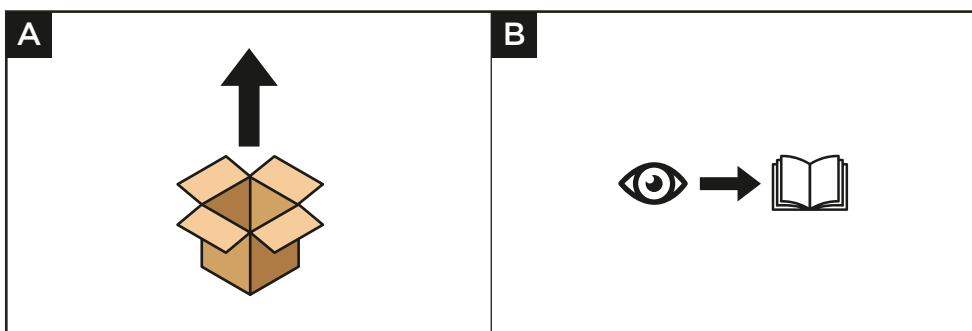


\* Se fornecido



## Legenda

- |   |   |   |                                 |
|---|---|---|---------------------------------|
| ① | Cabeça da batedeira                           | ⑨ | Armazenamento do cabo eléctrico |
| ② | Saída para acessório                          | ⑩ | Batedor K                       |
| ③ | Tampa da saída                                | ⑪ | Batedor de varetas              |
| ④ | Encaixe para acessórios                       | ⑫ | Batedor de gancho               |
| ⑤ | Controlo de velocidade e on/off               | ⑬ | Resguardo anti-salpicos         |
| ⑥ | Luz indicadora de batedeira pronta a utilizar | ⑭ | Espátula                        |
| ⑦ | Corpo da batedeira                            | ⑮ | Taça em Aço Inoxidável          |
| ⑧ | Alavanca de libertação da cabeça              | ⑯ | Taça de Vidro                   |
|   |   | ⑰ | Varinha batedora                |
|   |   | ⑱ | Acessório para envolver         |



# Para Usar a Sua Máquina de Cozinha

## Utilização dos Diagramas e Instruções



### Importante

- 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 varetas para misturas pesadas (ex. misturas completas para bolos ou bater gordura com açúcar) – pois pode danificá-lo.
- Nunca exceda as capacidades máximas mencionadas – pode sobrecarregar a máquina.
- Quando bater gordura (manteiga ou margarina) e açúcar para bolos, utilize-a à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro.
- Certifique-se de que os pés e a superfície de trabalho estão limpos e secos antes de utilizar o produto.
- Não utilize a varinha batedora em receitas cujos ingredientes sejam demasiado consistentes como massa de pão ou ingredientes duros como os que contêm caroços, ossos ou conchas.
- Se levantar a cabeça da batedeira enquanto a máquina está a trabalhar, esta pára imediatamente. Para a batedeira recomeçar a funcionar, baixe a cabeça da batedeira, rode o botão de velocidade para a posição “O” (OFF), espere alguns segundos e depois volte a seleccionar uma velocidade. A batedeira deve recomeçar a trabalhar imediatamente.
- Sempre que a cabeça da batedeira for levantada a “luz indicadora de batedeira pronta a utilizar” apaga-se. Quando baixa a cabeça da batedeira, a luz acende-se indicando que a batedeira está pronta a utilizar.


### Utensílio de Envolver

- Não utilize uma velocidade alta uma vez que é indispensável utilizar uma velocidade baixa para obter um resultado óptimo quando envolver os ingredientes.
- Este acessório NÃO deve ser utilizado com ingredientes quentes, por isso deixe-os arrefecer antes de utilizar o acessório para envolver.

- 1 Levante a alavanca de libertação da cabeça na traseira da sua máquina de cozinha e ao mesmo tempo levante a cabeça até que fique segura na posição levantada.
- 2 Coloque a taça na base. Coloque a pega directamente por cima do símbolo “aberto” **ⓘ**, gire com cuidado a taça no sentido dos ponteiros do relógio até que a pega esteja directamente por cima do símbolo “fechado” **Ⓢ**. **NÃO UTILIZE** força excessiva e **NÃO APERTE** em demasia.
- 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 Levante a alavanca de libertação da cabeça na traseira da máquina de cozinha ao mesmo tempo que baixa a cabeça da batedeira.
- 6 Ligue à tomada de corrente e a “luz indicadora de batedeira pronta a utilizar” acender-se-á.
- 7 Ponha a funcionar, rodando o controlo de velocidade para a posição desejada.
- 8 Liberte o utensílio rodando-o na direcção dos ponteiros do relógio para o desengatar e depois retire-o.

### Dicas e Sugestões

- Se a Varinha K, o Batedor de Varetas ou a Varinha Batedora não estiverem a apanhar os ingredientes que se encontram no fundo da taça, consulte por favor a secção “Ajustar o Utensílio”.

- A função de envolver  pode ser usada para envolver ingredientes leves em misturas pesadas como por exemplo, suspiros, mousses, doces de frutos com natas batidas, Pão-de-ló, soufflés e para misturar farinha e fruta em preparados para bolos. A batedeira vai funcionar a uma velocidade baixa constante.
- Para incorporar totalmente todos os ingredientes pare frequentemente a máquina e rape para baixo com a espátula os lados da taça.
- Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade.

### Dicas e Sugestões - Batedor K

- Para obter melhores resultados quando faz bolos, utilize sempre manteiga ou margarina à temperatura ambiente.
- Use ingredientes frios para a massa a não ser que a receita diga o contrário.

### Dicas e Sugestões - Batedor de Varetas

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

### Dicas e Sugestões - Varinha Batedora

- Quando bater gordura (manteiga ou margarina) e açúcar para bolos, utilize-a à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro.

### Dicas e Sugestões - Utensílio para Massa

- Se ouvir que o aparelho 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.












### Dicas e Sugestões - Utensílio de Envolver













- Para obter melhores resultados não bata previamente demasiado as claras em castelo ou natas – o acessório para envolver não será capaz de as misturar correctamente se estiverem demasiado firmes.
- Não envolva a mistura demasiado tempo uma vez que o ar será expelido e a mistura ficará demasiado solta. Pare logo que a mistura esteja suficientemente incorporada.
- Os ingredientes não envolvidos porque ficaram agarrados ao acessório ou aos lados da taça devem ser cuidadosamente envolvidos com uma espátula.










### Controlo do sensor electrónico de velocidade








A sua batedeira está equipada com um sensor electrónico de velocidade, concebido para manter a velocidade com cargas diversas, tal como ao bater massa para pão ou adicionar ovos a massa de bolos. Poderá portanto ouvir alguma variação na velocidade durante a operação pois a batedeira ajusta-se à carga e à velocidade seleccionada, o que é normal.









## Quadro de Utilização

	 (MÁX.)		 (Minutos)
	2 kg	Min-Max (Mín.-Máx.)	2-5
  	 680 g	Min-1 (Mín-1)	2-3
 	2 kg	Min-Max (Mín.-Máx.)	1

	 (MÁX.)		 (Minutos)
	2 kg	Min-Max (Mín.-Máx.)	2-5
 	2 kg	Min-Max (Mín.-Máx.)	1
  → 	1,5 kg	Min-Max (Mín.-Máx.)	4
 	2,68 kg	Min-Max (Mín.-Máx.)	2-5

	 (MÁX.)		 (Minutos)
	12 (420 g)	Min-Max (Mín.-Máx.)	3
 4-8°C	1 L	Min-Max (Mín.-Máx.)	2-3
	250 g 500 g 200 g	Min (Mín.)	10 seg.
		Max (Máx.)	1-1,5
	 180 ml x2	6	1-1,5

	 (MÁX.)		 (Minutos)
	1,35 kg 2,17 kg	Min (Mín.)	1
		1	3-4
	1,35 kg 2,28 kg	Min (Mín.)	1
		1	3-4
	1,35 kg 2,93 kg	Min	1
		1	4-9

	 (MÁX.)		 (Minutos)
	 x 9	Max (MÁX.)	3
	 250 g		2-8

## Receitas

### Massa para Pão Branco

1,35 kg de Farinha

13,5 g de Sal

21,5 g de Fermento Seco de Padeiro de Acção Rápida

756 ml de Água

27 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 na velocidade mínima durante 45 - 60 segundos ou até formar uma massa.
- 4 Bata na velocidade 1 durante 3 - 4 minutos.
- 5 Divida a massa por 2 formas de 900 g para pão 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 ou 15 - 20 minuto para os pãezinhos.

### Massa de Pizza

500 g de Farinha

30 g de Azeite

7 g de Sal

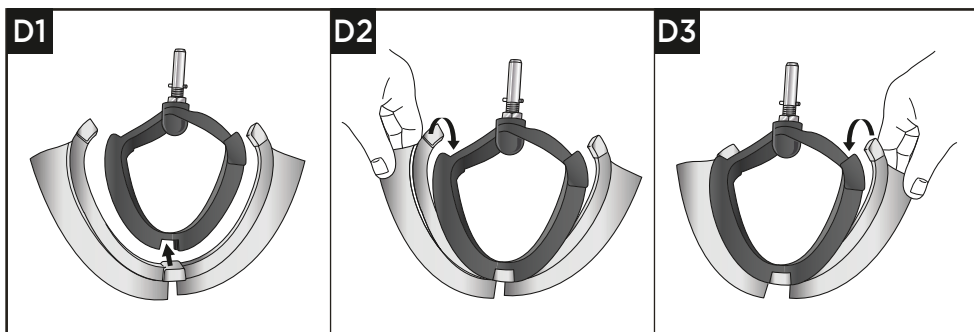
7 g de Fermento

300 ml de Água

- 1 Insira a taça na máquina de cozinha.
- 2 Adicione todos os ingredientes.
- 3 Coloque o batedor de gancho na batedeira e baixe a cabeça desta.
- 4 Misture na velocidade mínima durante 1 minuto.
- 5 Amasse na velocidade 1 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 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.

## Para Montar a Varinha Batedora

### Utilização dos Diagramas e Instruções



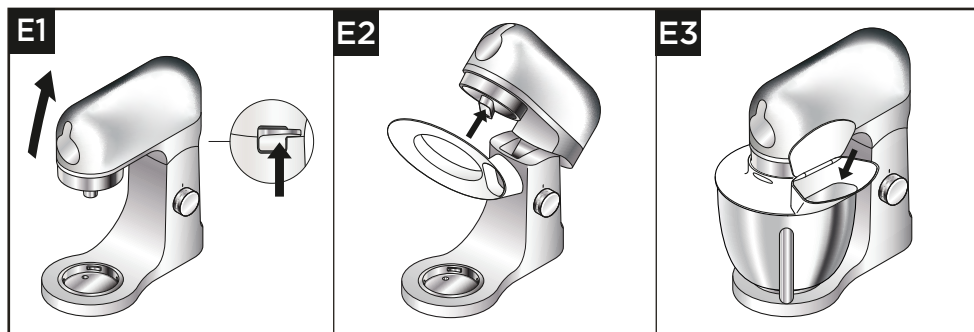
#### Importante

- Remova sempre a lâmina flexível da varinha da ferramenta antes de limpar.

- 1 Coloque com cuidado a lâmina flexível da varinha na ferramenta, encaixando a base da lâmina no encaixe, em seguida encaixe um lado na ranhura antes de cuidadosamente prender até ao final da ferramenta. Repita o mesmo processo do outro lado.

## Como Instalar o Seu Resguardo Anti-Salpicos

### Utilização dos Diagramas e Instruções



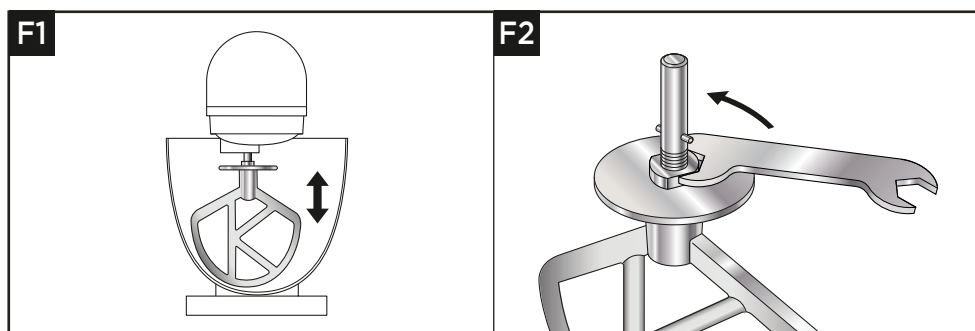
#### Importante

- 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 batedeira até esta prender.
- 2 Coloque a taça na base.
- 3 Instale o resguardo anti-salpicos, empurrando-o até estar bem encaixado na parte inferior da cabeça da batedeira. A secção articulada deve ser posicionada tal como ilustrado.
- 4 Introduza o acessório pretendido.
- 5 Baixe a cabeça da batedeira.
- 6 Retire o resguardo anti-salpicos elevando a cabeça da batedeira e puxando-o levemente para baixo.

## Ajustar o 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.  
TYPE KMX75/KMX76 = 15 mm

#### Varinha K, Batedor de varetas, Varinha batedora e Acessório para envolver

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 de 15mm: Depois siga as instruções seguintes:

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

### Varinha batedora

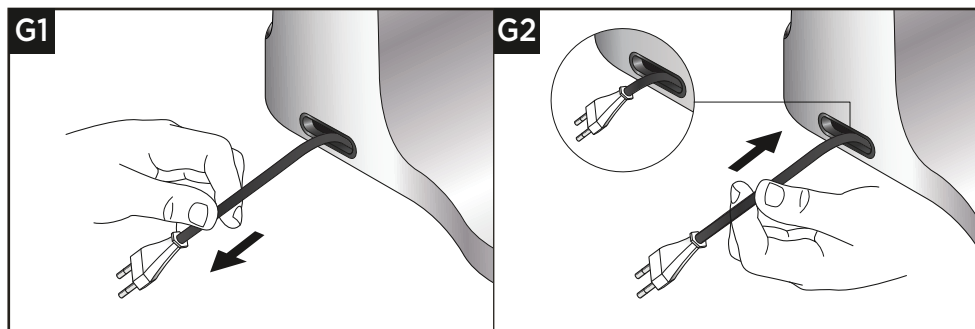
- A melhor posição é quando está ligeiramente em contacto com a base da taça para poder limpar bem o fundo durante o processo de mistura.
- 4 Utilizando uma chave de bocas de tamanho correcto, liberte um pouco a porca para reajustar suficientemente o eixo. Para baixar o utensílio mais para o fundo da 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 batedeira 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.

### Batedor de gancho

Este utensílio é fixo de fábrica e não deve precisar de ajuste.

## 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](http://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](http://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

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solução</b>
O batedor de varetas ou a varinha k toca no fundo da taça ou não chega aos ingredientes do fundo da taça.	O utensílio não está à altura correcta e precisa de ser ajustado.	Ajuste a altura do utensílio usando uma chave de bocas de tamanho correcto – ver a secção “Ajuste do Utensílio”.
A “luz indicadora de batedeira pronta a utilizar” pisca quando a Máquina de Cozinha é ligada pela primeira vez à corrente eléctrica.	O controlo de velocidade não está na posição “O”.	Coloque o controlo de velocidade na posição “O”.
A Máquina de cozinha pára durante o funcionamento. A “luz indicadora de batedeira pronta a utilizar” pisca rapidamente.	Foi activado o sistema de protecção de sobrecarga ou de sobreaquecimento. Excedida a capacidade máxima.	Desligue da corrente eléctrica e confira que não há obstrução ou sobrecarga. Rode o controlo de velocidade para a posição “O” e recomece. Se a máquina não começar a funcionar, remova parte dos ingredientes da taça para reduzir a carga e recomece. Se isto não resolver o problema, desligue da corrente e espere 15 minutos. Ligue novamente à corrente e volte a seleccionar a velocidade. Se mesmo assim a máquina não recomeçar a trabalhar, contacte o “Cuidados ao Cliente” da Kenwood para mais conselhos.
A “luz indicadora de batedeira pronta a utilizar” pisca lentamente quando a Máquina de Cozinha é ligada à corrente eléctrica.	A Máquina de Cozinha esteve ligada à corrente mais de 30 minutos sem ser posta a funcionar e entrou em modo de espera.	Rode o controlo de velocidade para o “min” e depois para o “O” para reiniciar a máquina.

# Español

- Seguridad 112-113
- Antes de enchufar el aparato 113
- Cuidado y limpieza 114-115
- Lista de las partes 116-117
- Usar el robot de cocina 118-123
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 118-120
  - Tabla de usos 121-123
  - Recetas 123
- Montar la paleta batidora 124
- Acoplar y usar el antisalpicaduras 124-125
- Ajuste de los utensilios 125-126
- Recogecables 126
- Servicio técnico y atención al cliente 127
- Guía de solución de problemas 128

# Seguridad

---

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, quite todo el embalaje y las etiquetas (la etiqueta de clasificación en la base del aparato no debe quitarse). Para lavar las piezas, consulte "Cuidado y limpieza".
- 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, cabello, joyas 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. Que lo revisen o arreglen: vea '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 pudiera cogerlo.
- **Nunca** ponga el robot de cocina en funcionamiento con el cabezal levantado.
- **Nunca** permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
- **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 los utensilios del bol y salida de baja velocidad) a la vez.
- **No** utilice nunca un accesorio no autorizado.
- **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.
- **No** mueva ni levante el cabezal de la mezcladora con un accesorio acoplado ya que ello podría afectar a la estabilidad del robot de cocina.
- **No** ponga el aparato en funcionamiento cerca del borde de 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.
- Al mover el aparato, cójalo siempre por la base del pedestal y el cabezal del robot de cocina. No levante ni transporte el aparato por el asa del bol.
- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- El cable de alimentación corto se utiliza para reducir el riesgo de enredarse o tropezar.
- Pueden utilizarse cables de extensión si se hace con precaución.

- Si se utiliza un cable de extensión:
  1. La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual o superior 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.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

### **Bol de cristal**

- Antes de su uso, compruebe que los utensilios del bol estén ajustados a la altura correcta y no en contacto con el fondo del bol; consulte la sección "ajuste de los utensilios".
- **No** deje que el bol entre en contacto con fuentes de calor fuerte como un horno o una placa de cocina.
- **No** golpee los utensilios en el lado del bol para quitar ingredientes.

### **Instrucciones especiales de cuidado**

El cristal es un material natural, y durante la fabricación de este bol se ha extremado el cuidado para garantizar un aspecto perfecto. Sin embargo, es posible que haya pequeñas imperfecciones visibles; esto es normal y totalmente previsible, pero el rendimiento del bol no se verá afectado.

### **Antes de enchufar el aparato**

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que se muestra en la parte inferior del aparato.
- **ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA.**
- 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 salida de baja velocidad ② la primera vez que la utilice. Esto es algo normal, límpiela sin más.

### Unidad de potencia y tapa de la salida

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

### 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.








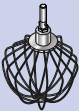



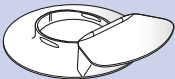
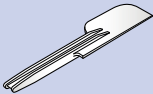
### Paleta batidora

- Quite **siempre** la escobilla del limpiador flexible del utensilio antes de proceder a la limpieza.
- Lave la escobilla del limpiador flexible y el utensilio en agua caliente con jabón, y luego seque bien. También se pueden lavar las piezas en el lavavajillas.

Nota: revise el estado del cuerpo del utensilio antes y después de su uso; revise también regularmente el estado de la escobilla del limpiador y sustitúyala si hay signos de desgaste.

### Bol de cristal

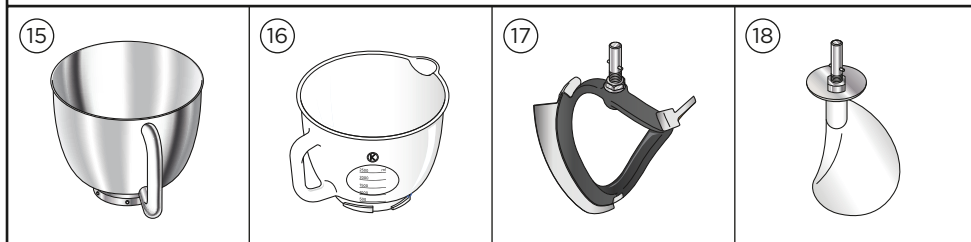
- Lave el bol con agua caliente y jabón, y después séquelo bien.
- El bol también se puede lavar en el lavavajillas.

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

## Lista de las partes

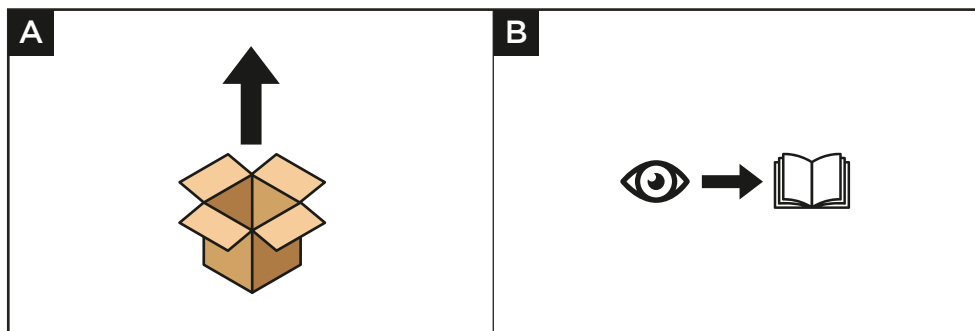


\* Si se incluye



### Descripción del aparato

- ① Cabezal del robot de cocina
- ② Salida del accesorio
- ③ Tapa de la salida
- ④ Toma de los utensilios
- ⑤ Control de encendido/apagado y de velocidad
- ⑥ Luz indicador Batidor
- ⑦ Cuerpo del robot de cocina
- ⑧ Palanca para soltar el cabezal
- ⑨ Recogecables
- ⑩ Batidor K
- ⑪ Batidor de varillas
- ⑫ Gancho de amasar
- ⑬ Antisalpicaduras
- ⑭ Espátula
- ⑮ Bol de acero inoxidable
- ⑯ Bol de cristal
- ⑰ Paleta batidora
- ⑱ Herramienta de remover



# Usar el robot de cocina

## Diagramas de uso e instrucciones de uso



### Importante

- 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 (p. ej., preparados para tartas en un solo paso o batir manteca y azúcar) ya que podría dañarlo.
- Nunca sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, sobrecargará el aparato.
- Al batir manteca y azúcar para preparados para tartas, utilice siempre la manteca a temperatura ambiente o ablándela primero.
- Asegúrese de que los pies y la encimera estén limpios y secos antes de utilizar el producto.
- No utilice la paleta batidora con recetas pesadas como masa o ingredientes duros, por ejemplo, los que contienen huesos de frutas, huesos o cáscaras.
- 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 cabeza, 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.
- Siempre que el cabezal del robot de cocina esté levantado, la "luz indicadora de robot de cocina preparado" se apagará. Cuando el cabezal esté bajado, la luz se encenderá para indicar que el robot de cocina ya se puede utilizar.

### Herramienta de remover

- No utilice una velocidad alta ya que se necesita una velocidad baja para optimizar el rendimiento de la herramienta de remover
- La herramienta no está diseñada para mezclar ingredientes calientes; deje que los ingredientes se enfríen antes de usar la herramienta.

- 1 Levante la palanca para soltar el cabezal en la parte posterior del robot de cocina y, al mismo tiempo, levante el cabezal hasta que quede bloqueado en posición levantada.
- 2 Acople el bol a la base. Coloque el asa directamente sobre el símbolo de desbloqueo **6**, luego, gire el bol en el sentido de las agujas del reloj hasta que el asa esté directamente sobre el símbolo de bloqueo **6**. **No** haga una fuerza excesiva y **NO** apriete demasiado.
- 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 Levante la palanca para soltar el cabezal en la parte posterior del robot de cocina y, al mismo tiempo, baje el cabezal del robot.
- 6 Enchufe el aparato a la toma de corriente y la "luz indicadora de robot de cocina preparado" se iluminará.
- 7 Conecte el aparato girando el control de velocidad al ajuste deseado.
- 8 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 el batidor K, el batidor de varillas o la paleta batidora no recogen ingredientes del fondo del bol, consulte la sección "Ajuste de los utensilios".
- La función de remover **Q** se puede utilizar para incorporar ingredientes ligeros a mezclas más pesadas como, por ejemplo, merengues, mousses, purés de fruta con nata

o crema, bizcochos y suflés, así como para incorporar lentamente harina y fruta a los preparados para tartas. El robot de cocina funcionará a una velocidad lenta constante.

- Para incorporar completamente los ingredientes, pare el robot de cocina y raspe el bol con la espátula frecuentemente.
- Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco.

### **Consejos y sugerencias - Batidor K**

- Para obtener mejores resultados, utilice siempre mantequilla y margarina a temperatura ambiente al hacer tartas.
- 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 - Paleta batidora**

- Al batir manteca y azúcar para preparados para tartas, utilice siempre la manteca a temperatura ambiente o ablándela primero.

### **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.












### **Consejos y sugerencias - Herramienta de remover**













- Para obtener mejores resultados, no bata demasiado las claras de huevo o la nata ya que la herramienta de remover no podrá remover la mezcla correctamente si la mezcla batida es demasiado consistente.
- No remueva la mezcla durante demasiado tiempo ya que se eliminará el aire y la mezcla quedará demasiado blanda. Deje de remover una vez que la mezcla esté suficientemente ligada.
- Cualquier ingrediente que quede sin mezclar en la paleta o en los lados del bol se debe incorporar poco a poco con una espátula.











### **Control del sensor de velocidad electrónico**











El robot de cocina dispone de un control del sensor de velocidad electrónico diseñado para mantener la velocidad con distintas condiciones de carga, como al amasar masa de pan o al añadir huevos a un preparado para una tarta. Por lo tanto, es posible que perciba cierta variación en la velocidad durante el proceso a medida que el robot de cocina se adapta a la carga y a la velocidad seleccionada, lo cual es normal.









## Tabla de usos

	 (MÁX)		 (minutos)
	2 kg	Min-Max (Mín-Máx)	2-5
  	 680 g	Min-1 (Mín-1)	2-3
 	2 kg	Min-Max (Mín-Máx)	1

	 (MÁX)		 (minutos)
	2 kg	Min-Max (Mín-Máx)	2-5
 	2 kg	Min-Max (Mín-Máx)	1
  → 	1,5 kg	Min-Max (Mín-Máx)	4
 	2,68 kg	Min-Max (Mín-Máx)	2-5

	 (MÁX)		 (minutos)
	12 (420 g)	Min-Max (Mín-Máx)	3
 4-8°C	11	Min-Max (Mín-Máx)	2-3
	 250 g 500 g 200 g	Min (Mín)	10 segundos
		Max (Máx)	1-1,5
	 180 ml x2	6	1-1,5

	 (MÁX)		 (minutos)
	 1,35 kg 2,17 kg	Min (Mín)	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,28 kg	Min (Mín)	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,93 kg	Min (Mín)	1
		1	4-9

	 (MÁX)		 (minutos)
	 x 9	Max (Máx)	3
	 250 g		2-8

## Recetas

### Masa de pan blanco

1,35 kg de harina  
13,5 g de sal  
21,5 g de levadura seca de acción rápida  
756 ml de agua  
27 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 mínima durante 45 - 60 segundos o hasta que se forme una masa.
- 4 Amase a velocidad 1 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.

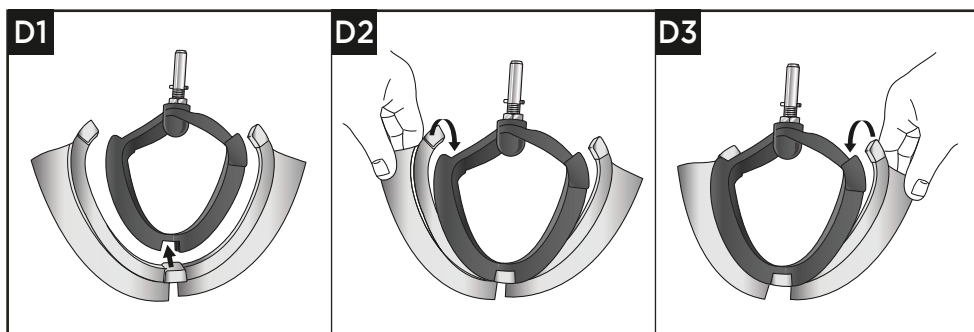
### Masa para pizza

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 mínima durante 1 minuto.
- 5 Amase a velocidad 1 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 dos bases 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.

## Montar la paleta batidora

### Diagramas de uso e instrucciones de uso



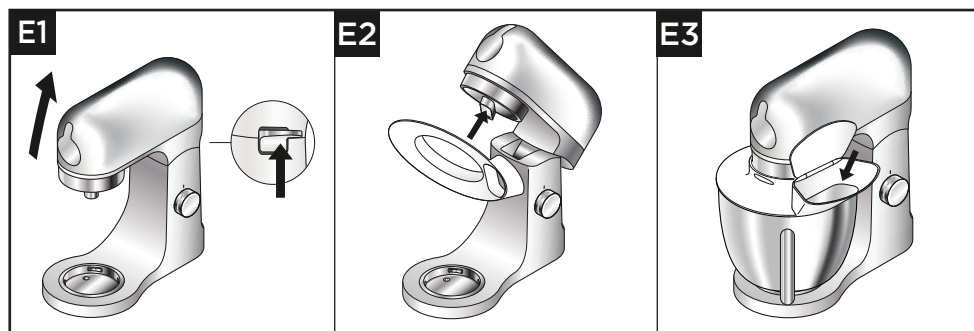
#### Importante

- La escobilla del limpiador se suministra ya colocada y debe quitarse siempre para limpiarla.

- 1 Acople con cuidado la escobilla del limpiador flexible en el utensilio colocando la base de la escobilla del limpiador dentro de la ranura. A continuación, coloque un lado en la abertura antes de enganchar el extremo cuidadosamente en su lugar. Repita la operación con el otro lado.

## Acoplar y usar el antisalpicaduras

### Diagramas de uso e instrucciones de uso



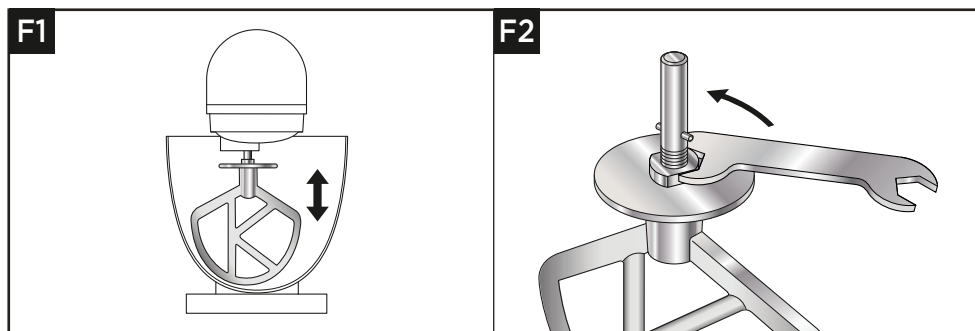
#### Importante

- Durante el proceso de mezclado, se pueden añadir ingredientes directamente al bol por la parte articulada del antisalpicaduras.
- 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 el cabezal del robot de cocina ⑥ hasta que esté totalmente colocado. La parte de la bisagra se debe colocar como se muestra.
- 4 Introduzca la herramienta que necesite.
- 5 Baje el cabezal del robot de cocina.
- 6 Para quitar el antisalpicaduras, levante el cabezal del robot de cocina y deslícelo hacia abajo.

## 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 adecuada.  
TYPE KMX75/KMX76 = 15 mm

#### Batidor K, batidor de varillas, paleta batidora y utensilio para incorporar ingredientes

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

Si desea ajustar el utensilio, utilice una llave herramienta de remover adecuada de 15 mm:

A continuación, siga las siguientes instrucciones:

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

### **Paleta batidora**

- Lo ideal sería que estuviera en contacto con la superficie del bol de manera que limpiara suavemente el bol durante el proceso de mezclado.
- 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 el sentido de 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.

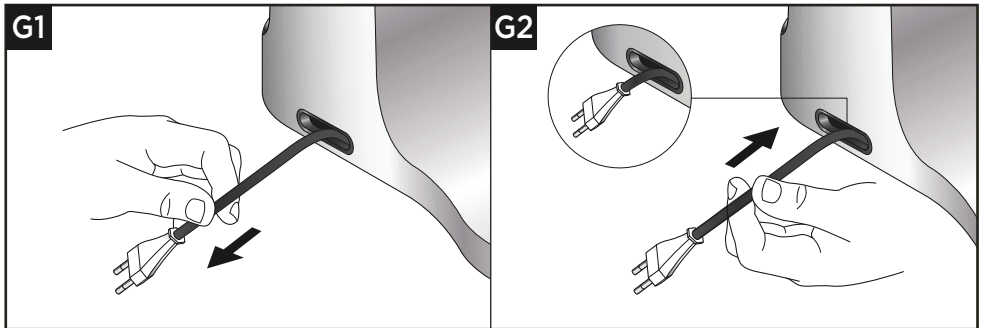
**Nota:** la llave fija se muestra únicamente a título ilustrativo.

### **Gancho de amasar**

Este utensilio se regula en la fábrica y no debería necesitar ningún ajuste.

## **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](http://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](http://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 fija adecuada – consulte la sección “Ajuste de los utensilios”.
La “luz indicadora de robot de cocina preparado” parpadea cuando el robot de cocina se enchufa por primera vez.	El control de velocidad no está en la posición “O”.	Compruébelo y gire el control de velocidad hacia la posición “O”.
El robot de cocina se para durante el funcionamiento. La “luz indicadora de robot de cocina preparado” parpadea rápidamente.	La protección de sobrecarga o el sistema de sobrecalentamiento está activado. Capacidad máxima sobrepasada.	Desenchufe y compruebe si hay alguna obstrucción o sobrecarga. Gire el control de velocidad hacia “O” y luego vuelva a poner el robot en marcha. Si no funciona, quite algunos ingredientes para reducir la carga y vuelva a ponerlo en marcha. Si esto tampoco soluciona el problema, desenchufe el aparato y déjelo parado durante 15 minutos. Enchúfelo y vuelva a seleccionar la velocidad. Si el aparato no se vuelve a poner en marcha al seguir el procedimiento arriba indicado, póngase en contacto con “atención al cliente” para obtener más asesoramiento.
La “luz indicadora de robot de cocina preparado” parpadea lentamente mientras el aparato está enchufado.	El robot de cocina se ha dejado enchufado durante más de 30 minutos sin ser utilizado y ha entrado en modo espera.	Gire el control de velocidad a “min” y luego vuelva a “O” para reiniciar el aparato.

# Català

- Seguretat 130-131
- Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica 131
- Cura i neteja 132-133
- Llista de peces 134-135
- Ús del robot de cuina 136-141
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 136-138
  - Taula d'usos 139-141
  - Receptes 141
- Muntatge de la paleta batedora 142
- Acoblament i ús del protector antiesquixades 142-143
- Ajustament dels estris 143-144
- Allotjament per al cable 144
- Servei tècnic i atenció al client 145
- Resolució de problemes 146

# Seguretat

---

- Llegiu atentament aquestes instruccions i conserveu-les per a futures consultes.
- Abans d'utilitzar aquest aparell per primera vegada, traieu tots els embalatges i les etiquetes (l'etiqueta de classificació a la base de l'aparell no s'ha de treure). Per netejar les peces, consulteu "Cura i neteja".
- 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 desendol·leu 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** fiquen **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 que la unitat de potència, el cable o l'endoll es mullin.
- **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 baixa) alhora.
- **No** utilitzeu mai un accessori no autoritzat.
- **No** sobrepassen 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 aixequen 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.
- **No** mogueu ni aixequen el capçal del robot de cuina 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 acoblen un accessori, ja que això pot afectar l'estabilitat de la unitat i fer que bolqui, la qual cosa podria produir lesions.
- Quan moguen l'aparell, agafeu-lo sempre per la base del pedestal i el capçal del robot de cuina. No aixequen ni transporten l'aparell per la nansa del bol.
- Un mal ús de l'aparell pot provocar lesions.
- El cable d'alimentació curt s'utilitza per reduir el risc d'enganxar-se o ensopegar.
- Es poden utilitzar allargadors si es fa amb precaució.

- Si s'utilitza un allargador:
  1. La capacitat elèctrica de l'allargador ha de ser com a mínim igual o superior 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 ensopegades accidentalment.
  3. El allargador 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.
- 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.
- 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.

### **Bol de vidre**

- Abans del seu ús, comproveu que els estris del bol estiguin ajustats a l'alçada correcta i que no estiguin en contacte amb la part inferior del bol; consulteu la secció "Ajustament dels estris".
- **No** deixeu que el bol entri en contacte amb fonts de calor elevada com un forn o una placa de cuina.
- **No** colpegeu els estris contra el costat del bol per treure ingredients.

### **Instruccions especials de cura**

El vidre és un material natural i durant la fabricació d'aquest bol s'ha tingut tota la cura per garantir-ne un aspecte perfecte. Tot i això, és possible que hi hagi petites imperfeccions visibles; això és normal i totalment previsible, però el rendiment del bol no es veurà afectat.

### **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 S'HA DE CONNECTAR A TERRA**
- 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 desendolleu **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.

### Unitat de potència i tapa de la sortida

- Netegeu-les amb un drap humit i després eixugueu-les bé.
- **No** les submergiu mai en aigua ni utilitzeu productes abrasius.

### 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.








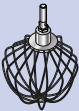



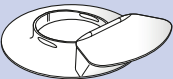
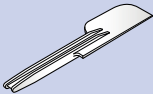
### Paleta batedora

- Traieu **sempre** l'escombreta del netejador flexible de l'estri abans de procedir a la neteja.
- Renteu l'escombreta del netejador flexible i l'estri en aigua calenta amb sabó, i després eixugueu-los bé. Les peces també es poden rentar al rentaplats.

Nota: reviseu l'estat del cos de l'estri abans i després del seu ús; reviseu també regularment l'estat de l'escombreta del netejador i substituïu-la si hi ha signes de desgast.

### Bol de vidre

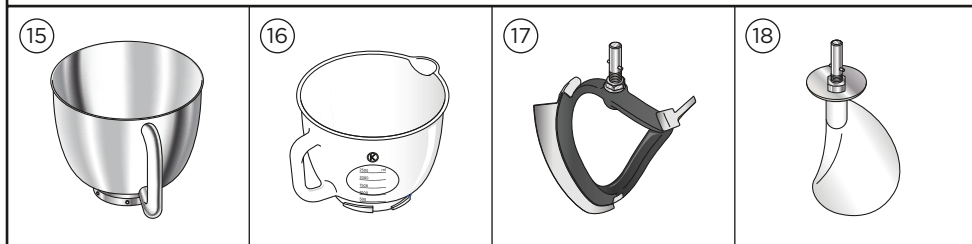
- Renteu el bol en aigua calenta amb sabó, i després eixugueu-lo bé.
- El bol també es pot rentar al rentaplats.

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

## Lista de peces

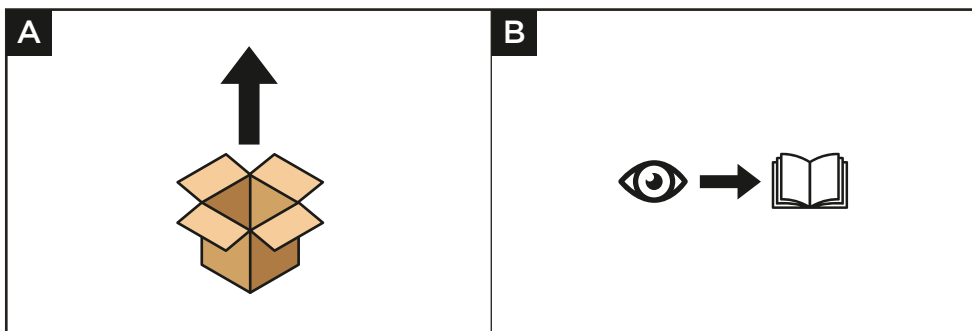


\* Si s'hi inclou



## Descripció de l'aparell

- ① Capçal del robot de cuina
- ② Sortida dels accessoris
- ③ Tapa de la presa
- ④ Sortida dels estris
- ⑤ Control d'encesa/apagada i de velocitat
- ⑥ Llum indicadora de robot de cuina llesta
- ⑦ Cos del robot de cuina
- ⑧ Palanca per alliberar el capçal
- ⑨ Allotjament per al cable
- ⑩ Batedor K
- ⑪ Batedor de varetes
- ⑫ Ganxo de pastar
- ⑬ Protector antiesquitxades
- ⑭ Espàtula
- ⑮ Bol d'acer inoxidable
- ⑯ Bol de vidre
- ⑰ Paleta batedora
- ⑱ Estri per remenar



# Ús del robot de cuina

## Diagrames d'ús i instruccions d'ús





### Important


- 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 (p. ex., preparats per a pastissos en un sol pas o batre mantega i sucre), ja que podrieu danyar-lo.
- No sobrepassu mai les capacitats i velocitats màximes indicades, ja que podeu sobrecarregar l'aparell.
- Quan bateu mantega i sucre per preparats per a pastissos, feu servir sempre la mantega a temperatura ambient o ablaniu-la abans d'utilitzar-la.
- Assegureu-vos que els peus i el taulell estiguin nets i secs abans d'utilitzar el producte.
- No utilitzeu la paleta batedora amb receptes pesades com ara massa o ingredients durs, per exemple, els que contenen pinyols de fruita, ossos o closques.
- Si el capçal del robot de cuina s'aixeca durant el funcionament, l'aparell deixarà de funcionar immediatament. Per tornar a posar el robot de cuina en funcionament, abaixeu el capçal, gireu el control de velocitat cap a la posició "O", espereu uns segons i torneu a seleccionar la velocitat. El robot de cuina ha de reprendre el funcionament immediatament.
- Cada vegada que s'aixequi el capçal del robot de cuina, la "llum indicadora de robot de cuina llest" s'apagarà. Quan el capçal s'abaixi, la llum s'il·luminarà per indicar el robot de cuina ja es pot utilitzar.

### Estri per remenar

- No utilitzeu una velocitat alta, ja que es necessita una velocitat baixa per optimitzar el rendiment.
- L'estri no està dissenyat per barrejar ingredients calents; deixeu que els ingredients es refredin abans d'utilitzar l'estri.

- 1 Aixequeu la palanca per alliberar el capçal a la part posterior del robot de cuina i, al mateix temps, aixequeu el capçal fins que quedi bloquejat en posició aixecada.
- 2 Acobleu el bol a la base. Col·loqueu la nansa directament sobre el símbol de desbloqueig  i, després, gireu el bol suaument en el sentit de les agulles del rellotge fins que la nansa estigui directament per sobre del símbol de bloqueig . **No feu** una força excessiva i NO ajusteu massa.
- 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 Aixequeu la palanca per alliberar el capçal a la part posterior del robot de cuina i, al mateix temps, abaixeu el capçal del robot de cuina.
- 6 Endol·leu l'aparell a la font d'alimentació i la "llum indicadora de robot de cuina llest" s'il·luminarà.
- 7 Enceneu l'aparell girant el control de velocitat a l'ajust desitjat.
- 8 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 el batedor K, el batedor de varetes o la paleta batedora no recullen ingredients del fons del bol, consulteu la secció "Ajustament dels estris".
- La funció de remenar  es pot utilitzar per incorporar ingredients lleugers a barreges més pesades com, per exemple, merengues, mousses, purés de fruita amb nata o crema,

pa de pessic genovès i suflés, així com per incorporar lentament farina i fruita a les barreges per a pastissos. El robot de cuina funcionarà a una velocitat lenta constant.

- Per incorporar completament els ingredients, pareu el robot de cuina i raspeu el bol amb l'espàtula amb freqüència.
- Per evitar que els ingredients esquitxin, augmenteu la velocitat a poc a poc.

#### **Consells i suggeriments - Batedor K**

- Per obtenir millors resultats, utilitzeu sempre mantega i margarina a temperatura ambient quan feu pastissos.
- Utilitzeu ingredients freds per a la massa per a pastissos a no ser que la recepta digui 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 - Paleta batedora**

- Quan bateu mantega i sucre per preparats per a pastissos, feu servir sempre la mantega a temperatura ambient o ablaniu-la abans d'utilitzar-la.

#### **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 uns 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.












#### **Consells i suggeriments - Estri per remenar**













- Per obtenir millors resultats, no bateu les clares d'ou ni la nata en excés, ja que l'estri per remenar no podrà remenar la barreja correctament si la barreja batuda és massa consistent.
- No remeneu la barreja durant massa temps, ja que s'eliminarà l'aire i la barreja quedarà massa tova. Deixeu de remoure una vegada que la barreja estigui prou lligada.
- Qualsevol ingredient que quedi sense barrejar a la paleta o als costats del bol s'ha d'incorporar amb compte amb una espàtula.











#### **Control del sensor de velocitat electrònic**










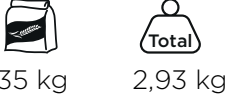
El vostre robot de cuina està equipat amb un control del sensor de velocitat electrònic dissenyat per mantenir la velocitat en diferents condicions de càrrega com, per exemple, quan pasteu massa de pa o quan s'afegeixen ous a una barreja per a pastís. Per tant, és possible que escolteu alguna variació en la velocitat durant el funcionament a mesura que el robot de cuina s'ajusti a la càrrega i la velocitat seleccionades, la qual cosa és normal.









## Taula d'usos

	 (MÀX)		 (minuts)
	2 kg	Min-Max (Mín-Màx)	2-5
  	 680 g	Min-1 (Mín-1)	2-3
 	2 kg	Min-Max (Mín-Màx)	1

	 (MÀX)		 (minuts)
	2 kg	Min-Max (Mín-Màx)	2-5
 	2 kg	Min-Max (Mín-Màx)	1
  → 	1,5 kg	Min-Max (Mín-Màx)	4
 	2,68 kg	Min-Max (Mín-Màx)	2-5

	 (MAX)		 (minuts)
	12 (420 g)	Min-Max (Mín-Màx)	3
 4-8°C	11	Min-Max (Mín-Màx)	2-3
	 250 g 500 g 200 g	Min (Mín)	10 segons
		Max (Màx)	1-1,5
	 180 ml x2	6	1-1,5

	 (MAX)		 (minuts)
	 1,35 kg 2,17 kg	Min (Mín)	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,28 kg	Min (Mín)	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,93 kg	Min (Mín)	1
		1	4-9

	 (MÀX)		 (minuts)
	 x 9	Max (Màx)	3
	 250 g		2-8

## Receptes

### Massa de pa blanc

1,35 kg de farina  
13,5 g de sal  
21,5 g de llevat sec d'acció ràpida  
756 ml d'aigua  
27 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 mínima durant 45 - 60 segons o fins que es formi una massa.
- 4 Pasteu a velocitat 1 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.

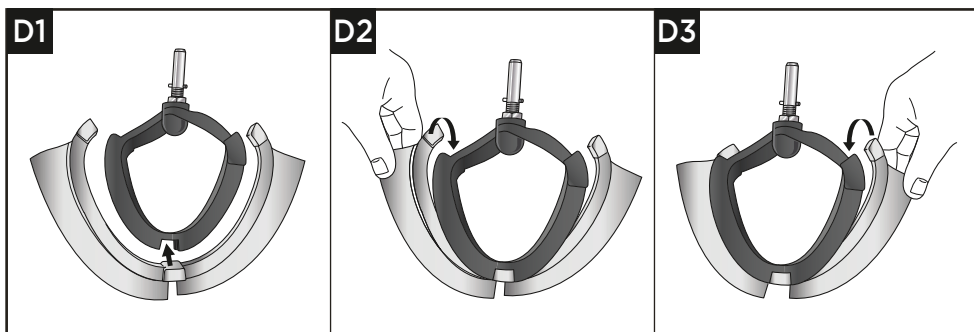
### Massa per a pizza

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 mínima durant 1 minut.
- 5 Pasteu a velocitat 1 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 dues bases 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.

## Muntatge de la paleta batedora

### Diagrames d'ús i instruccions d'ús



#### Important

- L'escombreta del netejador se subministra ja col·locada i s'ha de treure sempre per netejar-la.

- 1 Acobleeu l'escombreta del netejador flexible amb cura a l'estri col·locant la base de l'escombreta del netejador dins de la ranura; a continuació, poseu un costat dins de l'obertura abans d'enganxar l'extrem amb cura al seu lloc. Repetiu l'operació amb l'altre costat.

## Acoblament i ús del protector antiesquixades

### Diagrames d'ús i instruccions d'ús



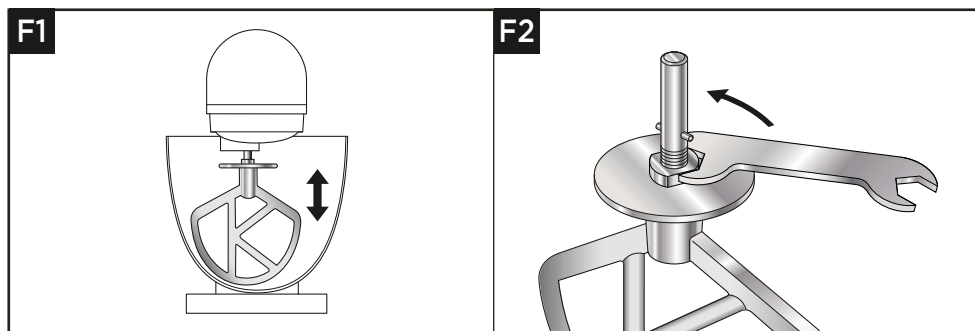
#### Important

- Durant la barreja, es poden afegir ingredients directament al bol per la part articulada del protector antiesquixades.
- No cal treure el protector antiesquixades per canviar els estris.

- 1 Aixequeu el capçal del robot de cuina fins que quedi bloquejat.
- 2 Acobleu el bol a la base.
- 3 Empenyeu el protector antiesquixades sobre la part inferior del capçal del robot de cuina fins que estigui perfectament col·locat. La secció articulada s'ha de col·locar tal com es mostra.
- 4 Inseriu l'estri desitjat.
- 5 Abaixeu el capçal del robot de cuina.
- 6 Traieu el protector antiesquixades aixecant el capçal del robot de cuina i lliscant-lo cap avall.

## 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:  
TYPE KMX75/KMX76 = 15 mm

#### Batedor K, batedor de varetes, paleta batedora i estri per remenar

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 de 15 mm:

A continuació, seguiu les instruccions següents:

- 1 Desendol·leu l'aparell.
- 2 Aixequeu el capçal del robot de cuina i inseriu el batedor de varetes, el batedor K, la paleta batedora o l'estri per remenar.
- 3 Abaixeu el capçal del robot de cuina. Si cal ajustar l'espai lliure, aixequeu el capçal i traieu-ne l'estri. L'ideal seria que el batedor de varetes, el batedor K i l'estri per remenar **gairebé** toquessin el fons del bol.

### **Paleta batedora**

- L'ideal seria que estigués en contacte amb la superfície del bol de manera que netegés suaument el bol durant el procés de barreja.
- 4 Amb una clau fixa adequada, afluïxueu 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 sentit contrari a les agulles del rellotge. Per pujar l'estri cap amunt i allunyar-lo del fons del bol, gireu l'eix en el sentit de les agulles del rellotge.
  - 5 Torneu a prémer la femella.
  - 6 Acobleeu l'estri al robot de cuina i abaixeu el capçal. Per comprovar 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.

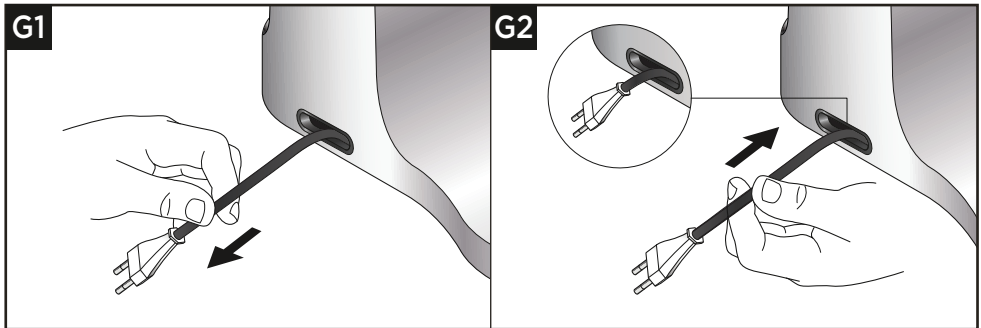
**Nota:** la clau fixa es mostra només a títol il·lustratiu.

### **Ganxo de pastar**

Aquest estri es regula a la fàbrica i no hauria de necessitar cap ajustament.

## **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](http://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](http://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.

## Resolució de problemes

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solució</b>
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 "llum indicadora de robot de cuina llest" parpelleja quan el robot de cuina s'endolla per primera vegada.	El control de velocitat no està en la posició "O".	Comproveu-ho i gireu el control de velocitat cap a la posició "O".
El robot de cuina s'atura durant el funcionament.  La "llum indicadora de robot de cuina llest" parpelleja ràpidament.	La protecció de sobrecàrrega o el sistema de sobreescalfament està activat.  S'ha sobrepassat la capacitat màxima.	Desendol·leu l'aparell i comproveu si hi ha alguna obstrucció o sobrecàrrega.  Gireu el control de velocitat cap a "O" i després torneu a posar l'aparell en marxa.  Si l'aparell no funciona, traieu alguns ingredients per reduir la càrrega i torneu a posar-lo en marxa.  Si això tampoc soluciona el problema, desendol·leu l'aparell i deixeu-lo reposar durant 15 minuts. Endol·leu-lo i torneu a seleccionar la velocitat.  Si l'aparell no es torna a posar en marxa després d'haver seguit el procediment anterior, poseu-vos en contacte amb "Atenció al client" per obtenir més assessorament.
La "llum indicadora de robot de cuina llest" parpelleja lentament mentre l'aparell està endollat.	El robot de cuina s'ha deixat endollat durant més de 30 minuts sense fer-lo funcionar i ha entrat en mode d'espera.	Gireu el control de velocitat a "min" i després torneu-lo a "O" per reiniciar l'aparell.

# Dansk

- Sikkerhed 148-149
- Før stikket sættes i stikkontakten 149
- Pleje og rengøring 150-151
- Liste over de 152-153
- Sådan bruger du din køkkenmaskine 154-159
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 154-156
  - Diagram over anbefalet brug 157-159
  - Opskrifter 159
- Samling af purépiskeren 160
- Sådan monteres og anvendes stænkskærm 160-161
- Redskabsjustering 161-162
- Ledningsrum 162
- Service og kundepleje 163
- Fejlsøgningsguide 164

# Sikkerhed

---

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Før første ibrugtagning fjernes al emballage og alle mærkater. (Mærkaten med oplysninger om effekt i bunden af maskinen må ikke fjernes). Vask delene, se: 'Pleje og rengøring'.
- 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'-position (Off), og tag stikket ud af stikkontakten 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 efterset 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.
- **Sørg for**, at skålen altid er monteret, når apparatet anvendes med et skålredskab.
- **Brug ikke** mere end ét udtag (skålredskabsholder og lavhastighedsudtag) ad gangen.
- **Brug aldrig** uautoriseret tilbehør.
- **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 skålredskaber aftages efter længere tids brug, da de kan blive varme.
- Vær forsigtig når du løfter denne maskine, da den er tung.
- **Kontroller**, at hovedet er låst fast, og at skål, redskaber, dæksel til kraftudtag og ledning er fastgjorte, før køkkenmaskinen løftes.
- **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 personskade.
- Når apparatet flyttes, skal der altid løftes i soklen og mikserhovedet. Løft/bær IKKE apparatet i skålens håndtag.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Den korte elledning reducerer risikoen for at blive viklet ind eller snuble.
- Forlængerledninger kan bruges, hvis der udvises forsigtighed.
- Hvis der bruges forlængerledning:
  1. Forlængerledningens mærkede elektriske effekt skal være mindst den samme som eller større end apparatets.

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.
  - Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
  - Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
  - Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt, eller disse instruktioner ikke følges.

### Glasskål

- Før brug skal det sikres, at dine skålredskaber er indstillet til den korrekte højde og ikke i kontakt med skålens bund – se afsnittet "redskabsjustering".
- **Lad ikke** skålen komme i kontakt med stærke varmekilder, som f.eks. en ovn eller et komfur.
- **Slå ikke** med redskaber på siden af skålen for at fjerne ingredienser.

### Særlige anvisninger

Glas er et naturligt materiale, under fremstilling af skålen er der gjort forsøg på at sikre det perfekte udseende, men der kan dog være små skønhedsfejl. Dette er normalt og at forvente, men det betyder intet for brugen af skålen.

### Før stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- **ADVARSEL: DETTE APPARAT SKAL VÆRE FORBUNDET TIL JORD.**
- 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 lavhastighedsudtaget ②, når du bruger det første gang. Det er helt normalt – du kan bare tørre det af.

### Motorenhed og dæksel til kraftudtag

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

### 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.




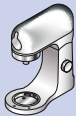



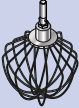



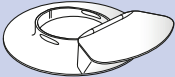
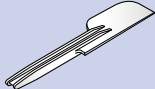
### Purépisker

- **Aftag altid** det bøjelige viskerblad fra værktøjet før rengøring.
- Vask det bøjelige viskerblad og værktøjet i varmt sæbevand, og tør dem grundigt. Alternativt kan delene vaskes i en opvaskemaskine.

Bemærk: Kontrollér værktøjets stand før og efter brug; kontrollér også regelmæssigt viskerbladets stand, og udskift det, hvis der er nogen tegn på slid.

### Glasskål

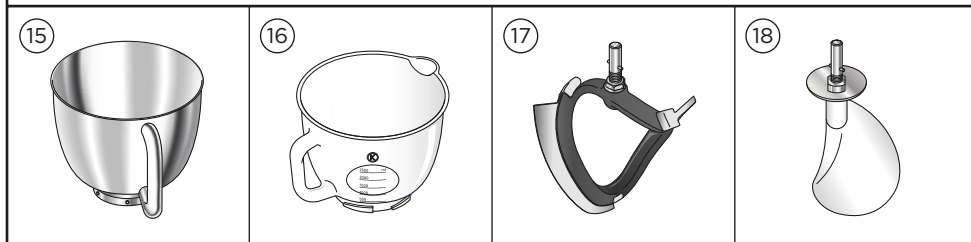
- Vask skålen i meget varmt sæbevand, og tør den omhyggeligt.
- Skålen kan også lægges i opvaskemaskine.

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

## Liste over dele

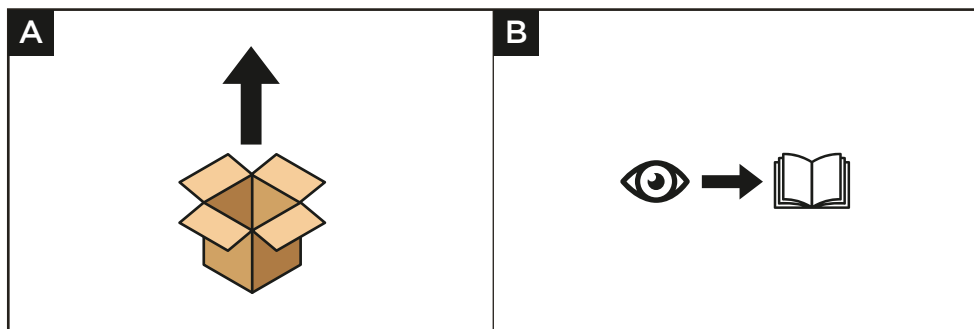


\* Hvis medleveret



### Forklaring

- |   |   |   |                      |
|---|---|---|----------------------|
| ① | Mixerhoved                              | ⑩ | K-spade              |
| ② | Kraftudtag til redskaber                | ⑪ | Piskeris             |
| ③ | Dæksel til kraftudtag                   | ⑫ | Dejredskab           |
| ④ | Redskabsfåtning                         | ⑬ | Dejredskab           |
| ⑤ | Tænd/sluk og hastighedskontrol          | ⑭ | Dejskraber           |
| ⑥ | Indikatorlampe                          | ⑮ | Skål i rustfrit stål |
| ⑦ | Køkkenmaskinens hoveddel                | ⑯ | Glasskål             |
| ⑧ | Håndtag, der frigør røremaskinens hoved | ⑰ | Purépisker           |
| ⑨ | Ledningsrum                             | ⑱ | Folderedskab         |



# Sådan bruger du din køkkenmaskine

## Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



### Vigtigt


- Sørg for, at der ikke er monteret skålredskaber, eller at der ikke ligger skålredskaber i skålen, når du anvender andre udtag.
- Brug ikke piskeriset til tunge blandinger (f.eks. alle ingredienser til en kage eller til at piske fedtstof og sukker sammen) – du kan beskadige det.
- Overskrid aldrig den angivne maksimumkapacitet – du kan overbelaste maskinen.
- Når fedtstof og sukker piskes sammen til kageblandinger, skal der altid bruges fedtstof ved stuetemperatur, eller det skal blødgøres først.
- Sørg for, at fødderne og arbejdspladsen er rene og tørre, før du anvender produktet.
- Brug ikke purépiskeren til tunge opskrifter som dej eller hårde ingredienser, som f.eks. indeholder frugtsten, ben eller skaller.
- Hvis mixerhovedet løftes under drift, stopper maskinen med det samme. For at genstarte køkkenmaskinen skal mixerhovedet sænkes, hastighedskontakten drejes til positionen "O" og hastigheden igen vælges. Køkkenmaskinen bør fortsætte med det samme.
- Når mixerhovedet hæves, slukkes "indikatorlampen". Når hovedet sænkes, tændes lyset, hvilket indikerer, at køkkenmaskinen er klar til brug.

### Folderedskab

- Undlad at bruge en høj hastighed, da der behøves en lav hastighed til at opnå den bedste foldning.
- Redskabet er ikke beregnet til at blive brugt til blanding af varme ingredienser. Stil ingredienserne til afkøling, før du bruger folderedskabet til dem.

- 1 Løft håndtaget, der frigør køkkenmaskinens hoved bag på maskinen, og løft samtidig hovedet, indtil det låser i hævet position.
- 2 Sæt skålen på plads på soklen. Placér håndtaget direkte over symbolet til at låse op **6**, derefter drejes skålen med uret, indtil håndtaget er lige over låsesymbolet **6**. **LAD VÆRE MED AT BRUGE** for mange kræfter, og **LAD VÆRE** med at stramme for meget.
- 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 Løft håndtaget, der frigør køkkenmaskinens hoved bag på maskinen, og sænk samtidig køkkenmaskinens hoved.
- 6 Sæt stikket i stikkontakten, og "køkkenmaskine klar-indikatorlampen" lyser.
- 7 Tænd køkkenmaskinen ved at sætte hastighedsregulatoren på den ønskede indstilling.
- 8 Udløs redskabet ved at dreje mod uret for at låse det op fra redskabsholderen og derpå aftage det.

### Vink og tips

- Hvis K-spaden, piskeriset eller purépiskeren ikke samler ingredienser op fra bunden, henvises der til afsnittet 'Redskabsjustering'
- Foldefunktionen  kan bruges til at folde lette ingredienser ind i tungere blandinger som f.eks. marengs, mousser, frugtpureer, formkager og souffléer, og til langsomt at indarbejde mel og frugt i kageblandinger. Køkkenmaskinen vil køre med en konstant lav hastighed.
- Brug kolde ingredienser til mørdej, medmindre der står andet i din opskrift.
- For helt at samle ingredienserne skal man ofte stoppe med at mikse og skrabe skålens sider med dejskraberen.

### **Vink og tips - K-spade**

- Det bedste resultat opnås, hvis der altid anvendes smør og margarine, der har stuetemperatur, til kager.
- Brug kolde ingredienser til mørdej, medmindre der står andet i din opskrift.

### **Vink og tips - 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.

### **Vink og tips - purépisker**

- Når fedtstof og sukker piskes sammen til kageblandinger, skal der altid bruges fedtstof ved stuetemperatur, eller det skal blødgøres først.

### **Vink og tips - 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 opblødes): 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 polyethylenpose eller en skål dækket med et viskestykke. Stil den derefter et lunt sted, indtil den er hævet til dobbelt størrelse.








### **Vink og tips - folderedskab**













- Det bedste resultat opnås, hvis du ikke pisker æggehviderne eller fløden for meget. Folderedskabet vil ikke kunne folde blandingen korrekt, hvis den piskede blanding er for fast.
- Undlad at folde blandingen for længe, da luften så vil blive slået ud, og blandingen vil blive for løs. Stop, så snart blandingen er tilstrækkeligt indarbejdet.
- Alle ingredienser, der sidder tilbage på padlen eller siderne af skålen, skal foldes forsigtigt i med en spatel.










### **Elektronisk hastighedssensorkontrol**








Køkkenmaskinen er udstyret med en elektronisk hastighedsføler, som er konstrueret til at opretholde hastigheden under forskellige belastningsforhold, som f.eks. når der æltes brøddej, eller når der kommer æg i en kagedej. Der kan derfor høres en vis variation i hastigheden under arbejdet, efterhånden som køkkenmaskinen indstiller sig til belastningen og den valgte hastighed – dette er normalt.











## Diagram over anbefalet brug

	 (MAKS.)		 (Min.)
	2 kg	Min-Max (Min.-Maks.)	2-5
  	 680 g	Min-1 (Min.-1)	2-3
 	2 kg	Min-Max (Min.-Maks.)	1

	 (MAKS.)		 (Min.)
	2 kg	Min-Max (Min.-Maks.)	2-5
 	2 kg	Min-Max (Min.-Maks.)	1
  → 	1,5 kg	Min-Max (Min.-Maks.)	4
 	2,68 kg	Min-Max (Min.-Maks.)	2-5

	 (MAKS.)		 (Min.)
	12 (420 g)	Min-Max (Min.-Maks.)	3
 4-8°C	1 L	Min-Max (Min.-Maks.)	2-3
	250 g 500 g 200 g	Min (Min.)	10 sek.
		Max (Maks.)	1-1,5
	 180 ml x2	6	1-1,5

	 (MAKS.)		 (Min.)
	1,35 kg 2,17 kg	Min (Min.)	1
		1	3-4
	1,35 kg 2,28 kg	Min (Min.)	1
		1	3-4
	1,35 kg 2,93 kg	Min (Min.)	1
		1	4-9

		 (MAKS.)		 (Min.)
		 x 9	Max (Maks.)	3
		 250 g		2-8

## Opskrifter

### Hvid brøddej

1,35 g mel  
13,5 g salt  
21,5 g hurtigtvirkende tørgær  
756 ml vand  
27 g fedt eller smør

- 1 Sæt skålen på køkkenmaskinen.
- 2 Hæld vandet i skålen og derefter de øvrige ingredienser.
- 3 Rør på minimumshastighed i 45-60 sekunder, eller indtil dejen har samlet sig.
- 4 Ælt på hastighed 1 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.

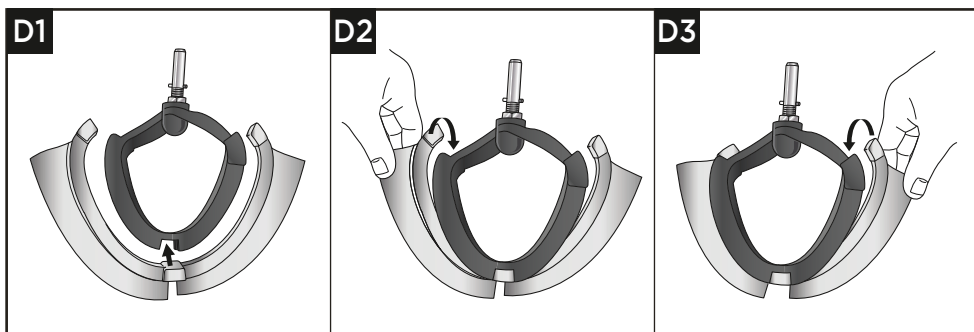
### Pizzadej

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 drejkrogn på, og sænk hovedet.
- 4 Rør på minimumshastighed i 1 minut.
- 5 Ælt på hastighed 1 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 Del dejen i 2, og rul den ud til to 15 cm pizzabunde.
- 9 Lægges over på en bageplade strøet med semulje. Toppingen lægges på, og pizzaen bages i 10-15 minutter ved 240 °C.

## Samling af purépiskeren

### Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



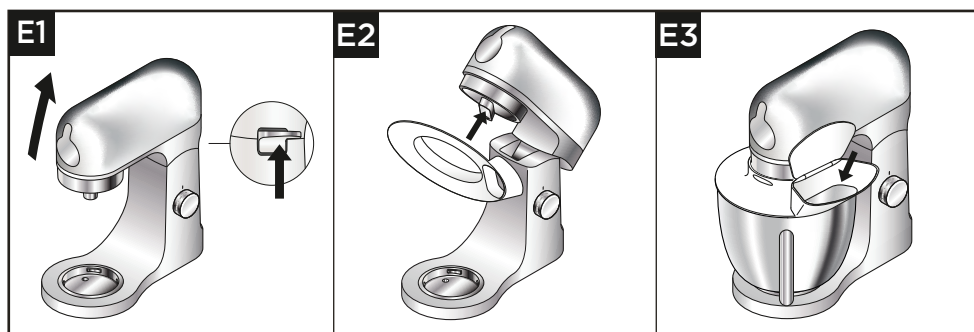
#### Vigtigt

- Aftag altid det bøjelige viskerblad fra værktøjet før rengøring.

- 1 Montér omhyggeligt det bøjelige viskerblad på værktøjet ved at sætte viskerbladets basis i hullet og sætte den ene side ind i rillen, før enden omhyggeligt hægtes på plads. Gentag dette på den anden side.

## Sådan monteres og anvendes stænskærm

### Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



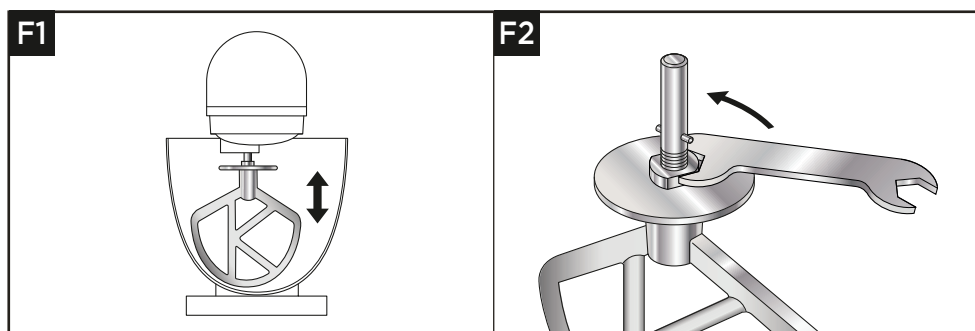
#### Vigtigt

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

- 1 Løft mixerhovedet til det låser.
- 2 Sæt skålen i fordybningen.
- 3 Skub stænkskærmen på undersiden af mixerhovedet, indtil den sidder godt fast. Den hængslede del skal være placeret som vist.
- 4 Isæt det ønskede tilbehør.
- 5 Sænk mixerhovedet.
- 6 Afmonter stænkskærmen ved at hæve mixerhovedet og skubbe den ned.

## Redskabsjustering

### Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



#### Vigtigt

- 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 egnet skrueøggle:  
TYPE KMX75/KMX76 = 15 mm

#### K-spade, piskeris, purépisker og folderedskab

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 egnet 15 mm skrueøggle:

Følg derpå vejledningen nedenfor:

- 1 Træk apparatets stik ud.
- 2 Løft mixerhovedet, og indsæt piskeris, purépisker eller folderedskab.
- 3 Sænk mixerhovedet. Hvis frigangen skal justeres, løftes mixerhovedet, og redskabet aftages. Ideelt set skal piskeriset, K-spaden og folderedskabet **næsten** røre ved skålens bund.

## Purépisker

- Ideelt set skal den være i kontakt med skålens overflade, så den nænsomt visker skålen, når der mikses.
- 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 køkkenmaskinen, 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.

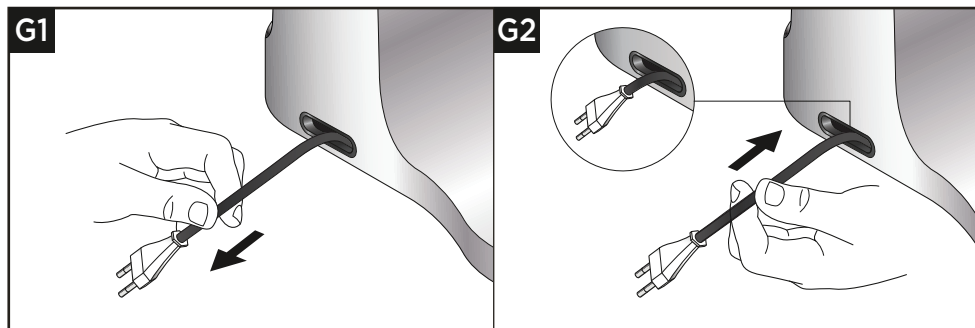
**Bemærk:** Viste skruenøgle er kun til illustration.

## Dejredskab

Dette redskab er indstillet på fabrikken og bør ikke kræve justering.

## 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](http://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](http://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".
"Indikatorlampen" blinker, første gang køkkenmaskinens stik sættes i.	Hastighedsregulator ikke i "O"-positionen.	Kontroller og drej hastighedsregulatoren til "O"-positionen.
Køkkenmaskinen stopper under betjening. "Indikatorlampen" blinker hurtigt.	Overbelastningsbeskyttelse eller overophedningssystem aktiveret. Maksimal kapacitet overskredet.	Træk stikket ud, og kontroller for forhindring eller overbelastning. Drej hastighedsregulatoren til "O", og start igen. Hvis maskinen ikke fungerer, skal nogle af ingredienserne fjernes for at reducere belastningen, og derefter den igen. Hvis dette stadig ikke løser problemet, skal stikket trækkes ud, og maskinen skal stå i 15 minutter. Sæt stikket i, og vælg hastighed igen. Hvis maskinen ikke starter igen efter ovenstående procedure, skal du kontakte "kundeservice" at få yderligere råd.
"Indikatorlampen" blinker langsomt, mens maskinens stik er sat i.	Køkkenmaskinen har stået med stikket sat i i mere end 30 minutter uden at blive betjent og er gået i standby-tilstand.	Drej hastighedskontrollen til "min", og sæt den tilbage på "O" for at nulstille maskinen.

# Svenska

- Säkerhet 166-167
- Innan du sätter i kontakten 167
- Skötsel och rengöring 168-169
- Lista över delar 170-171
- Använda köksmaskinen 172-177
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 172-174
  - Diagram över användning 175-177
  - Recept 177
- Montera smetvispen 178
- Montering och användning av stänkskyddet 178-179
- Justering av verktyg 179-180
- Sladdförvaring 180
- Service och kundtjänst 181
- Problemsökning 182

# Säkerhet

---

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter före första användning (etiketten med märkdata på maskinens bas ska inte tas bort). Diska delarna, se: "Skötsel och rengöring".
- 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 Av "O" och dra ur sladden innan du monterar eller avlägsnar verktyg/tillbehör, efter användning och före rengöring.
- Håll **alltid** kroppsdelar, hår, smycken och lösa klädesplagg borta från rörliga delar och monterade tillbehör.
- Lämna **aldrig** köksmaskinen utan uppsikt när den används.
- 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.
- **Se till** att skålen alltid är monterad då du använder maskinen med ett skålverktyg.
- Använd **inte** mer än ett uttag (sockel för skålverktyg eller låghastighetsuttaget) samtidigt.
- Använd **aldrig** ett icke godkänt tillbehör.
- Överskrid **aldrig** maxkapaciteten och -hastigheterna som står i det rekommenderade användningsschemat.
- 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 när du lyfter apparaten eftersom den är tung
- **Se till** att huvudet är låst och att skålen, redskapen, uttagslocket och sladden sitter fast innan du lyfter den.
- Flytta **inte** apparaten och fäll inte upp mixerhuvudet när ett tillbehör är monterat eftersom köksmaskinen blir instabil.
- Använd **inte** apparaten nära kanten eller så att den hänger över arbetsytan och använd inte kraft på ett tillbehör när det är monterat eftersom detta kan leda till att enheten blir instabil och tippas över, vilket kan resultera i personskada.
- När du flyttar på apparaten ska du alltid bära den genom att hålla i basdelen och mixerhuvudet. Lyft inte och bär inte apparaten genom att hålla i skålhandtaget.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka personskador.
- Den korta elsladden används för att minska risken för att man trasslar in sig eller snubblar.
- Skarvsladdar kan användas om man iakttar försiktighet.
- Om en skarvsladd används:
  1. Förlängningssladdens elektriska märkdata ska vara minst samma eller större än apparatens elektriska märkdata.

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.
  - Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparaten och sladden utom räckhåll för barn.
  - Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
  - Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood frånsäger sig allt ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

### **Glasskål**

- Innan användning se till att skålverktygen är justerade till rätt höjd och inte kommer in kontakt med skålens botten – se avsnittet 'justering av verktyg'
- Låt **inte** skålen komma i kontakt med starka värmekällor, t.ex. en ugn eller en spishäll.
- Slå **inte** redskapen mot sidan av skålen för att avlägsna ingredienser.

### **Särskilda skötselanvisningar**

Glas är ett naturligt material. Under tillverkningen av denna skål har alla ansträngningar gjorts för att uppnå ett perfekt utseende, men vissa smärre skönhetsfel kan förekomma. Detta är normalt och kan förväntas. Skålens funktion påverkas inte.

## **Innan du sätter i kontakten**

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på apparatens undersida.
- **VARNING! HUSHÅLLSAPPARATEN MÅSTE VARA JORDAD!**
- 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 låghastighetsuttaget ② första gången du använder det. Detta är normalt - torka bara bort det.

### Motordel och uttagslock

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

### 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 (spishåll, ugn, microvågsugn).

### Verktyg & stänkskydd

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












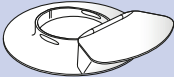
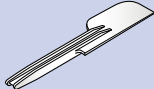
### Smetvisp

- Ta **alltid** av det flexibla skrapbladet från verktyget innan det rengörs.
- Diska det flexibla skrapbladet och verktyget i varmt vatten med diskmedel. Torka noggrant. Delarna kan maskindiskas.

Obs!: Inspektera verktygets stomme före och efter användning. Kontrollera även skrapbladets tillstånd och ersätt det när det börjar slitas.

### Glasskål

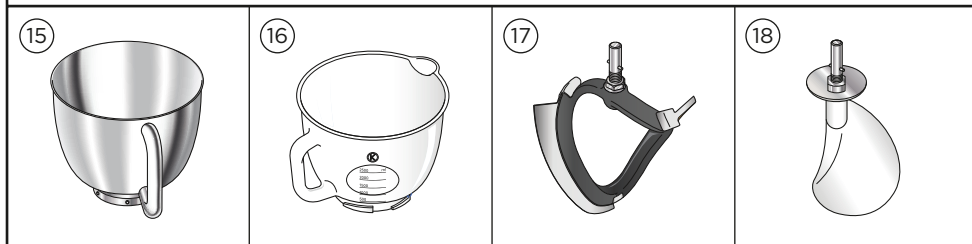
- Diska skålen i varmt vatten med diskmedel och torka noga.
- Alternativt kan den maskindiskas.

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

## Lista över delar

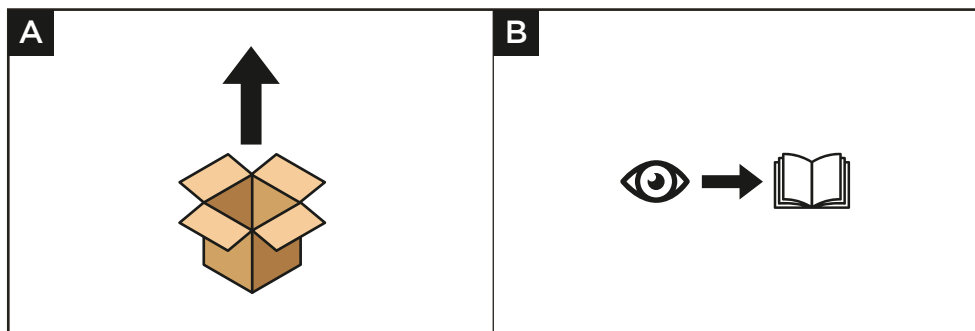


\* Om sådan medföljer



### Förklaring till bilder

- |                                |                          |
|--------------------------------|--------------------------|
| ① Mixerhuvud                   | ⑩ K-spade                |
| ② Uttag för tillbehör          | ⑪ Visp                   |
| ③ Lock till uttag              | ⑫ Degkrok                |
| ④ Uttag för redskap            | ⑬ Stänkskydd             |
| ⑤ På/av- och hastighetsreglage | ⑭ Slickepott             |
| ⑥ Indikatorlampa för mixer     | ⑮ Skål av rostfritt stål |
| ⑦ Mixerstomme                  | ⑯ Glasskål               |
| ⑧ Frigöringsspak för huvud     | ⑰ Smetvisp               |
| ⑨ Sladdförvaring               | ⑱ Vändaverktyg           |



# Använda köksmaskinen

## Användningsdiagram och bruksanvisning



### Viktigt

- Se till att inga skålverktyg är monterade eller förvaras i skålen då du använder andra uttag.
- Använd inte vispen för tjocka blandningar (t.ex. kakmixer eller då du blandar smör och socker) - du kan skada den.
- Överskrid aldrig angiven maximal kapacitet och hastighet - apparaten kan bli överlastad.
- Då du vispar fett och socker för kaksmet ska du alltid låta fettet bli rumsvarmt eller mjukna det först.
- Se till att fötter och arbetsyta är rena och torra innan du använder produkten.
- Använd inte smetvispen för tunga recept såsom deg eller hårda ingredienser, t.ex. sådant som innehåller kärnor, ben eller skal.
- 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.
- När mixerhuvudet höjs släcks "indikatorlampan för mixern". När huvudet är sänkt, lyser lampan vilket indikerar att mixern är klar att användas.

### Vändaverktyg

- Använd inte hög hastighet eftersom låg hastighet krävs för bästa resultat.
- Tillbehöret är inte avsett för att mixa varma ingredienser, låt ingredienserna svalna innan du använder vändaverktyget.

- 1 Lyft frigöringsspaken för huvudet på baksidan av köksmaskinen och lyft samtidigt huvudet tills det låses fast i höjt läge.
- 2 Montera skålen på basen. Placera handtaget rakt ovanför symbolen för olåst läge **6**. Vrid sedan försiktigt skålen medurs tills handtaget befinner sig rakt ovanför symbolen för låst läge **6**. Använd **INTE** överdriven kraft och dra INTE åt för hårt.
- 3 Lägg alla ingredienser som ska mixas i skålen.
- 4 Placera önskat verktyg i uttaget. Tryck det uppåt och vrid tills det låses på plats.
- 5 Lyft frigöringsspaken för huvudet på baksidan av köksmaskinen samtidigt som du sänker mixerhuvudet.
- 6 Koppla in strömförsörjningen så kommer "indikatorlampan på mixern" att börja lysa.
- 7 Slå på genom att vrida hastighetsreglaget till önskad inställning.
- 8 Lossa verktyget genom att vrida medurs för att låsa upp det från uttaget och ta sedan bort det.

### Tips och idéer

- Om K-spaden, vispen eller smetvispen inte plockar upp ingredienser från botten av skålen, se avsnittet "Justering av verktyg".
- Vändafunktionen **Q** kan användas för att vända ner lätta igrengienser i tyngre blandningar såsom maränger, mousser, gräddefterrätter, lätta sockerkakssmetar och suffléer, och för att långsamt röra ner mjöl och frukt i tårtblandningar. Mixern går på konstant sakta hastighet.
- Stoppa mixandet ofta och använd en degskrapa för att skrapa ner ingredienserna från bunkens kanter.
- Öka hastigheten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut.

### Tips och idéer - K-spade

- Använd alltid rumsvarmt smör eller margarin då du bakar mjuka kakor för bästa resultat.
- Använd kalla ingredienser för smördeg/pajdeg 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 - Smetvisp

- Då du vispar fett och socker för kaksmet ska du alltid låta fettet bli rumsvarmt eller mjukna det först.

### Tips och idéer - Degkrok

- 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 smörad polyetenpåse eller i en skål täckt med en kökshandduk. Ställ den sedan på en varm plats och låt jäsa till dubbel storlek.









### Tips och idéer - Vändaverktyg

- För bästa resultat ska du inte vispa äggvitor eller grädde för länge – vändaverktyget kan inte röra om blandningen ordentligt om den är för fast.
- Kör inte vändaverktyget för länge, då försvinner luften ur blandningen och den blir för lös. Stoppa när blandningen är tillräckligt jämn.
- Alla omixade ingredienser som är kvar på bladet eller på sidorna av skålen ska vändas ned omsorgsfullt med slickepotten.











### Elektronisk hastighetssensor











Mixern har en elektronisk hastighetssensor för att samma hastighet ska upprätthållas under olika belastningsförhållanden, t.ex. när du knådar deg eller tillsätter ägg till kakdeg. Ibland kan det höras hur varvtalet varierar under användningen när blandaren anpassar sig till belastningen och den inställda hastigheten. Det är fullt normalt.











## Diagram över användning

	 (MAX)		 (Minuter)
	2 kg	Min-Max	2-5
	 680 g	Min-1	2-3
	2 kg	Min-Max	1

	 (MAX)		 (Minuter)
	2 kg	Min-Max	2-5
	2 kg	Min-Max	1
	1,5 kg	Min-Max	4
	2,68 kg	Min-Max	2-5

	 (MAX)		 (Minuter)
	12 (420 g)	Min-Max	3
 4-8°C	11	Min-Max	2-3
	 250 g 500 g 200 g	Min	10 sekunder
		Max	1-1,5
	 180 ml x2	6	1-1,5

	 (MAX)		 (Minuter)
	 1,35 kg 2,17 kg	Min	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,28 kg	Min	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,93 kg	Min	1
		1	4-9

		 (MAX)		 (Minuter)
		 x 9	Max	3
		 250 g		2-8

## Recept

### Deg till vitt bröd

1,35 kg mjöl

13,5 g salt

21,5 g snabbverkande torrjäst

756 ml vatten

27 g smör eller margarin

- 1 Montera skålen på köksmaskinen.
- 2 Häll vattnet i skålen och därefter övriga ingredienser.
- 3 Mixa på minshastighet i 45-60 sekunder eller tills en deg har formats.
- 4 Knåda på hastighet 1 i 3-4 minuter.
- 5 Placera degen i två brödformar (ca 1 l) eller forma till franskbröd och placera dem 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

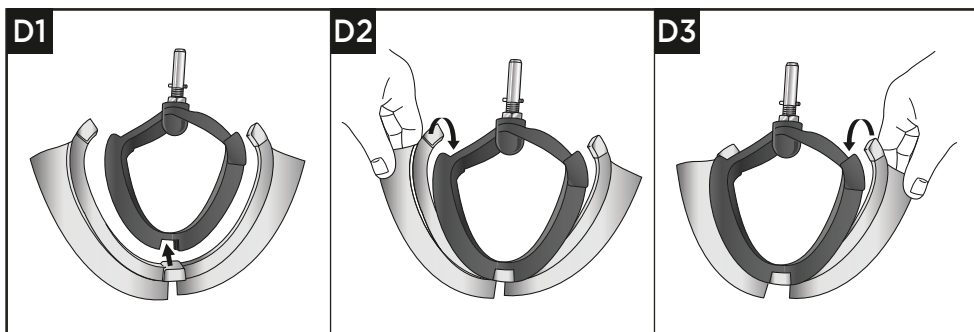
7 g jäst

300 ml vatten

- 1 Montera skålen på köksmaskinen.
- 2 Tillsätt alla ingredienser.
- 3 Sätt i degkroken och sänk ner huvudet.
- 4 Mixa på minshastighet i 1 minut.
- 5 Knåda på hastighet 1 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 två 15 cm pizzabottnar.
- 9 Överför till en bakplåt täckt med mannagryn. Lägg på topping på pizzan och baka i 10-15 minuter vid 240°C.

## Montera smetvispen

### Användningsdiagram och bruksanvisning



#### Viktigt

- Ta alltid av det flexibla skrapbladet från verktyget innan det rengörs.

- 1 Montera försiktigt det flexibla skrapbladet på verktyget genom att placera basen i hacket. Montera ena sidan i spåret innan du försiktigt hakar fast kanten. Upprepa på andra sidan.

## Montering och användning av stänkskyddet

### Användningsdiagram och bruksanvisning



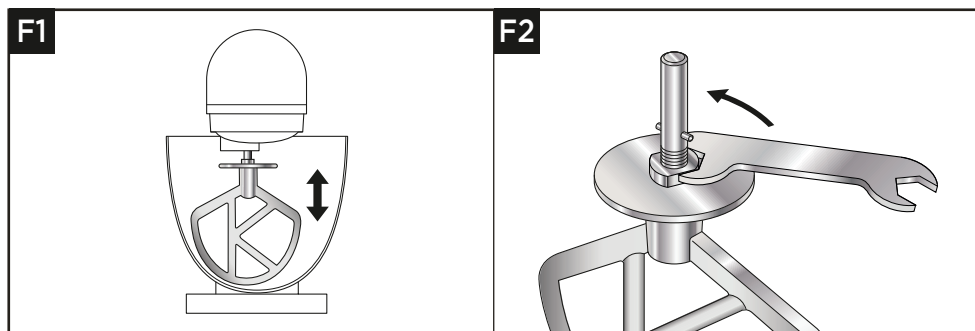
#### Viktigt

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

- 1 Fäll upp mixerhuvudet tills den går i låsläge.
- 2 Sätt skålen på basen.
- 3 Tryck fast stänkskyddet på undersidan av mixerhuvudet så det kommer på plats ordentligt. Gångjärnsdelen ska sitta som visas på bilden.
- 4 För in önskat verktyg.
- 5 Sänk mixerhuvudet.
- 6 Ta bort stänkskyddet genom att höja mixerhuvudet och skjuta ner skyddet.

## Justering av verktyg

### Användningsdiagram och bruksanvisning



#### Viktigt

- Verktøyen är inställda till rätt höjd för skålen i fabriken och ska inte behöva justeras. Om du ändå vill justera verktøyet ska du använda en lämplig skruvnyckel:  
TYPE KMX75/KMX76 = 15 mm

#### K-spade, visp, smetvisp och vändaverktyg

Verktøyen är inställda till rätt höjd för skålen i fabriken och ska inte behöva justeras. Om du ändå vill justera verktøyet ska du använda en lämplig skruvnyckel som är 15 mm. Följ sedan nedanstående instruktioner:

- 1 Dra ur apparatens stickkontakt.
- 2 Lyft mixerhuvudet och sätt i vispen, smetvispen eller vändaverktyget.
- 3 Sänk mixerhuvudet. Om avståndet behöver justeras höjer du mixerhuvudet och tar bort verktøyet. Det ideala är att ballongvispen, K-spaden och vändaverktyget **nästan** vidrör botten av skålen.

### Smetvisp

- Den ska helst komma i kontakt med skålens yta så att den försiktigt rör vid skålen under blandning.
- 4 Använd en lämplig skruvnyckel för att lossa muttern så att axeln kan justeras. Minska verktygets avstånd till skålens botten genom att vrida axeln moturs. Öka verktygets avstånd till skålens botten genom att vrida axeln medurs.
  - 5 Dra åt muttern igen.
  - 6 Montera verktyget på mixern och fäll ner mixerhuvudet. (Kontrollera positionen enligt instruktionerna ovan.)
  - 7 Upprepa vid behov ovanstående steg tills verktyget är korrekt inställt. När justeringen är klar dra åt muttern ordentligt.

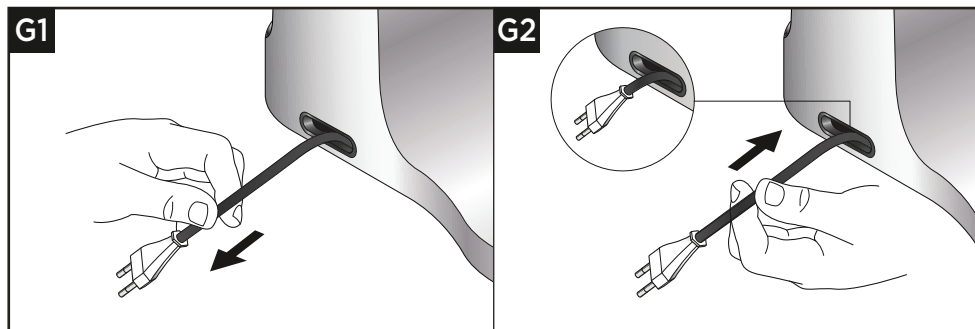
**Obs!** Skruvnyckel visas endast i illustrationssyfte.

### Degkrok

Verktyget är inställt i fabriken och behöver inte justeras.

## Sladdförvaring

---



## Service och kundtjänst

---

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig att läsa avsnittet om "Problemsökningsguide" i bruksanvisningen eller på [www.kenwoodworld.com](http://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](http://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

<b>Problem</b>	<b>Orsak</b>	<b>Lösning</b>
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.
“Indikatorlampan för mixern” blinkar när köksmaskinen fkopplas in.	Hastighetsreglaget står inte i läge “O”.	Kontrollera och vrid hastighetsreglaget till läge “O”.
Köksmaskinen stannar under användning. “Indikatorlampan för mixern” blinkar snabbt.	Skyddssystemet mot överbelastning eller överhettning är aktiverat.  Maximal kapacitet har överskridits.	Dra ur stickkontakten och kontrollera om något blockerar maskinen eller om den är överbelastad. Vrid hastighetsreglaget till “O”. Starta maskinen igen. Om maskinen inte startar ta bort en del ingredienser för att minska belastningen och starta igen. År problemet fortfarande inte löst. Ta ur stickkontakten och låt maskinen vila i 15 minuter. Sätt i stickkontakten och välj hastighet. Om köksmaskinen fortfarande inte startar efter ovanstående procedur kontakta “kundtjänst” för hjälp.
“Indikatorlampan för mixern” blinkar långsamt när maskinen är inkopplad.	Köksmaskinen har lämnats inkopplad i över 30 minuter utan att användas och har gått in i standby-läge.	Vrid hastighetsreglaget till “min” och sedan tillbaka till “O” för att återställa maskinen.

# Norsk

- Sikkerhet 184-185
- Før du setter i støpselet 185
- Stell og rengjøring 186-187
- Delaliste 188-189
- Hvordan bruke kjøkkenmaskinen din 190-195
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 190-192
  - Bruksdiagram 193-195
  - Oppskrifter 195
- For å sette sammen fløtevispen 196
- Tilpasse og bruke sprutdekselet 196-197
- Justering av redskaper 197-198
- Oppbevaring av ledning 198
- Service og kundetjeneste 199
- Feilsøkingsveiledning 200

# 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 etiketter før bruk for første gang. (Merkeetiketten på undersiden av maskinen skal ikke fjernes). Vask delene, se: 'Stell og rengjøring'.
- 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/vedlegg, etter bruk og før rengjøring.
- Hold **alltid** kroppsdeler, hår og 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'.
- Sett **aldri** fingrene i hengslemekanismen.
- **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.
- **Sørg for** at bollen alltid er montert når du bruker apparatet når du bruker et bollevertøy.
- **Ikke** bruk mer enn ett uttak (sokkel for bollerredskap og Slow speed-uttak) om gangen.
- Bruk **aldri** et redskap som ikke er godkjent.
- 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 bollerredskaper etter langvarig bruk - de kan være varme.
- Vær forsiktig når du løfter det tunge apparatet.
- **Sørg for** at mikserhodet er låst og at bollen, redskaper, uttaksdekselet og ledningen er sikret før du løfter.
- **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.
- Ved flytting av apparatet må du alltid holde i sokkelen og mikserhodet. Du må IKKE løfte eller bære apparatet etter bollehåndtaket.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Den korte strømforsyningsledningen brukes for å redusere faren for å vikles inn eller snuble.
- Skjøteledninger kan brukes med forsiktighet.
- Hvis skjøteledning brukes:
  1. Den merkede elektriske spenningen på skjøteledningen bør være minst den samme som eller høyere enn apparatets elektriske spenning.

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.
  - Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
  - Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
  - Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

### Glassbolle

- Før bruk må du sikre at bollerredskapene dine er justert til riktig høyde, slik at de ikke er i kontakt med bunnen av bollen – se «justering av redskaper».
- **Ikke** la bollen komme i kontakt med høye varmekilder, for eksempel ovn eller komfyrtopp.
- **Ikke** slå redskaper på siden av bollen for å fjerne ingredienser.

### Spesielle vedlikeholdsanvisninger

Glass er et naturlig materiale. Under produksjonen av denne bollen har alt blitt gjort for å sikre at den ser perfekt ut, men det kan hende den har små lyter – dette er normalt og som forventet, og bollens ytelse blir ikke påvirket av dette.

### Før du setter i støpselet

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

## Stell og rengjøring

---

- Slå **alltid** av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Litt fett kan vises ved utløpet med lav hastighet ② når du bruker den første gang. Dette er normalt - bare tørk det av.

### Motorenhet og uttaksdeksel

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

### Bolle i rustfritt stål

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

### Redskapene og sprutdekslet

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




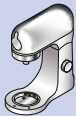



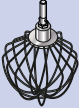




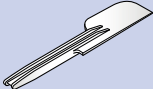
### Fløtevispen

- Ta **alltid** av slikkepottkanten fra redskapet før rengjøring.
- Vask slikkepottkanten og redskapet i varmt såpevann, og tørk grundig.  
Alternativt kan du vaske delene i oppvaskmaskinen.

Merk: Sjekk hvilken stand redskapet er i før o og etter bruk, og sjekk også regelmessig slikkepottkantens stand, og erstatt den hvis den viser tegn på slitasje.

### Glassbolle

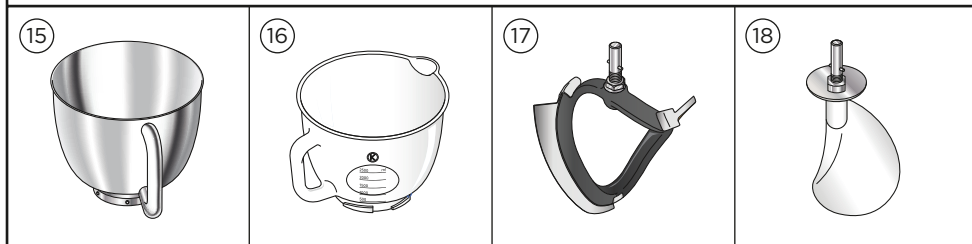
- Vask bollen i varmt såpevann, og tørk godt.
- Alternativt kan bollen vaskes i oppvaskmaskin.

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

# Deleliste

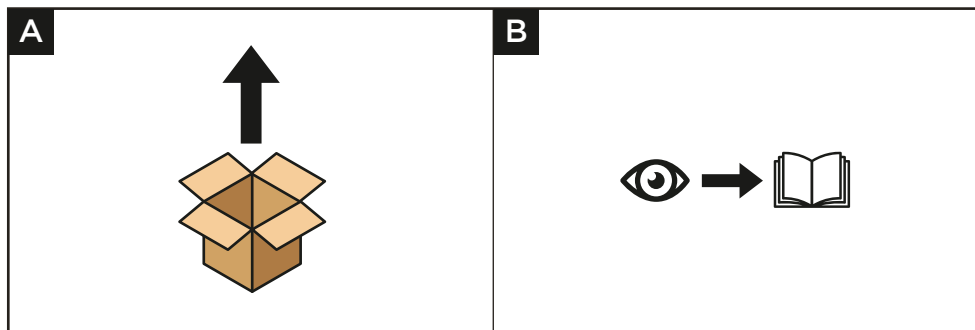


\* Hvis det følger med



## Deler

- |                                  |                          |
|----------------------------------|--------------------------|
| ① Mikserhode                     | ⑩ K-spade                |
| ② Uttak til tilbehør             | ⑪ Visp                   |
| ③ Uttaksdeksel                   | ⑫ Deigkrok               |
| ④ Kontakt til redskaben          | ⑬ Sprutdeksel            |
| ⑤ På/av- og hastighetskontroll   | ⑭ Slikkepott             |
| ⑥ Indikatorlampe for mikser klar | ⑮ Bolle i rustfritt stål |
| ⑦ Selve mikseren                 | ⑯ Glassbolle             |
| ⑧ Utløspeske til mikserhodet     | ⑰ Fløtevispen            |
| ⑨ Ledningsoppbevaring            | ⑱ Vendeverktøy           |



# Hvordan bruke kjøkkenmaskinen din

## Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



### Viktig


- Sørg for at ingen bollevertkøy er montert eller oppbevart i bollen når du bruker andre uttak.
- Ikke bruk vispen til tunge blandinger (f.eks. alt-i-ett-kaker eller kremfett og sukker) - du kan ødelegge den.
- Overskrid aldri maks. kapasitet som er oppgitt - da kan du overbelaste maskinen.
- Ved visping av smør og sukker til kakeblandinger, la alltid smøret få romtemperatur først.
- Sørg for at føttene og arbeidsflaten er rene og tørre før du bruker produktet.
- Ikke bruk fløtevispen med tunge oppskrifter som deig eller harde ingredienser, for eksempel de som inneholder fruktsteiner, bein eller skjell.
- Hvis mikserhodet heves under bruk, slutter maskinen å kjøre umiddelbart. Du starter mikseren igjen ved å senke mikserhodet, vri hastighetsbryteren til «O»-stillingen, vente noen sekunder og så velge hastigheten igjen. Da skal mikseren begynne å kjøre igjen med én gang.
- Når mikserhodet heves, slukkes «indikatorlampe for mikser klar». Når hodet senkes, lyser lampen for å angi at mikseren er klar til bruk.

### Bretteredskap

- Ikke bruk en høy hastighet, lav hastighet er nødvendig for best mulig vending.
- Verktøyet er ikke ment for blanding av varme ingredienser, la ingredienser avkjøle seg før du bruker vendevertkøyet.

- 1 Løft utløerspaken til mikserhodet på baksiden av kjøkkenmaskinen, og løft samtidig mikserhodet til det låses på plass i hevet stilling.
- 2 Sett bollen på understellet. Plasser håndtaket rett over symbolet for utløsning **6**, og vri deretter bollen forsiktig med klokken til håndtaket er like over låsesymbolet **6**. **Ikke bruk** for mye kraft og IKKE stram til for mye.
- 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 Løft utløerspaken til mikserhodet på baksiden av kjøkkenmaskinen, og senk samtidig mikserhodet.
- 6 Sett i støpselet - «indikatorlampe for mikser klar» lyser.
- 7 Slå på ved å vri hastighetskontrollen til innstillingen du ønsker.
- 8 Løs ut redskapet ved å vri medsols for å frigjøre det fra redskapskontakten, og ta det av.

### Hint og tips

- Hvis K-vispen, visp eller kremvisper ikke plukker opp ingrediensene fra bunnen av bollen, se avsnittet 'Verktøyjustering'.
- Vendefunksjonen  kan brukes til å vende lette ingredienser inn i tyngre blandinger, for eksempel til marengs, mousse, fruktdessert og souffler, og til å blande mel og frukt sakte inn i kakerøre. Mikseren kjører i en konstant, lav hastighet.
- Stopp maskinen iblant for å skrape ned bollen med slikkepotten for å blande ingrediensene godt.
- Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen.

### **Hint og tips - K-Beater**

- For best resultat, bruk alltid romtemperert smør og margarin når du lager kaker.
- 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 - Kremfløtevisp**

- Ved visping av smør og sukker til kakeblandinger, la alltid smøret få romtemperatur først.

### **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 lunkne 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 polyetylenpose eller en bolle dekket med et kjøkkenhåndkle. La deretter deigen stå på et varmt sted til den heves til dobbel størrelse.



### **Hint og tips - Bretteredskap**













- For best resultat må du ikke vispe eggehviter eller krem for mye – vendeverktøyet vil ikke kunne vende blandingen riktig hvis den vispede blandingen er for fast.
- Ikke vend blandingen for lenge, da luften vil bli slått ut og blandingen blir for løs. Stopp så snart blandingen er tilstrekkelig innarbeidet.
- Eventuelle ublandede ingredienser som er igjen på vendeverktøyet eller sidene av bollen bør vendes forsiktig inn med en slikkepott.











### **Elektronisk hastighetskontroll**











Mikseren er utstyrt med en elektronisk hastighetssensor som er ment å opprettholde hastigheten ved forskjellige belastingsforhold, for eksempel når du elter brøddeig eller når du setter egg til kakedeig. Du hører derfor kanskje litt variasjon i hastigheten når mikseren går, da mikseren innstiller seg på belastning og valgt hastighet – dette er normalt.









## Bruksdiagram

	 <b>(MAKS)</b>		 <b>(Min)</b>
	2 kg	Min-Max (Min-Maks)	2-5
  	 680 g	Min-1	2-3
 	2 kg	Min-Max (Min-Maks)	1

	 <b>(MAKS)</b>		 <b>(Min)</b>
	2 kg	Min-Max (Min-Maks)	2-5
 	2 kg	Min-Max (Min-Maks)	1
  → 	1,5 kg	Min-Max (Min-Maks)	4
 	2,68 kg	Min-Max (Min-Maks)	2-5

	 (MAKS)		 (Min)
	12 (420 g)	Min-Max (Min-Maks)	3
 4-8°C	1 L	Min-Max (Min-Maks)	2-3
	 250 g 500 g 200 g	Min	10 sek
		Max (Maks)	1-1,5
	 180 ml x2	6	1-1,5

	 (MAKS)		 (Min)
	 1,35 kg 2,17 kg	Min	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,28 kg	Min	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,93 kg	Min	1
		1	4-9

	 <b>(MAKS)</b>		 <b>(Min)</b>
	 x 9	Max (Maks)	3
	 250 g		2-8

## Oppskrifter

### Deig for hvitt brød

1,35 kg mel

13.5g salt

21,5 g hurtigvirkende tørrgjær

756 ml vann

27 g smult eller smør

- 1 Sett bollen på kjøkkenmaskinen.
- 2 Hell vannet i bollen, etterfulgt av de resterende ingrediensene.
- 3 Bland på minimum hastighet i 45-60 sekunder eller til en deig er dannet.
- 4 Elt på hastighet 1 i 3-4 minutter.
- 5 Legg deigen i to brødformer på 0,9 kg eller form til rundstykker og legg den 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 Stekes på 200 °C i 40 minutter eller rundstykker stekes i 15-20 minutter.

### Pizzadeig

500 g mel

30 g olivenolje

7g salt

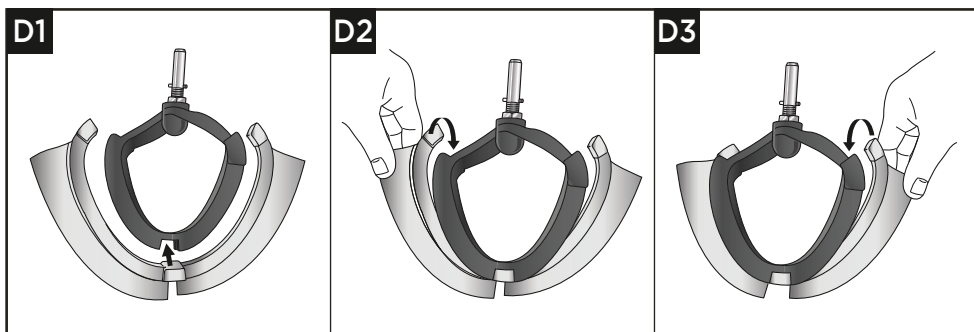
7 g gjær

300 ml vann

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

## For å sette sammen fløtevispen

### Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



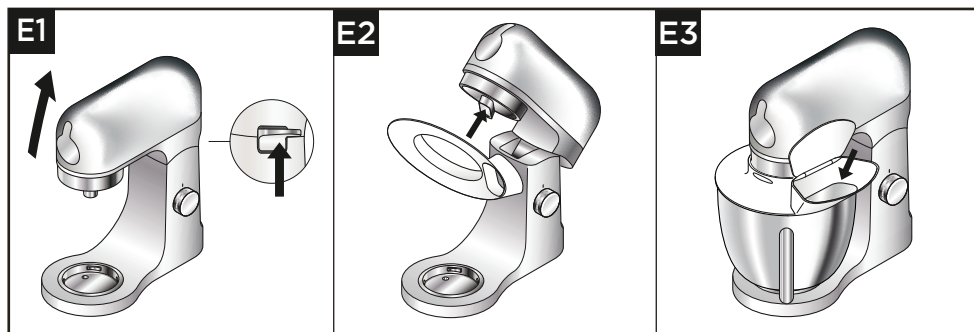
#### Viktig

- Ta alltid av slikkepottkanten fra redskapet før rengjøring.

- 1 Sett den fleksible slikkepottkanten riktig på verktøyet ved å sette slikkepottkantens base i hakket, og så sette én side i sporet før du forsiktig hekter enden på plass. Gjenta på den andre siden.

## Tilpasse og bruke sprutdekselet

### Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



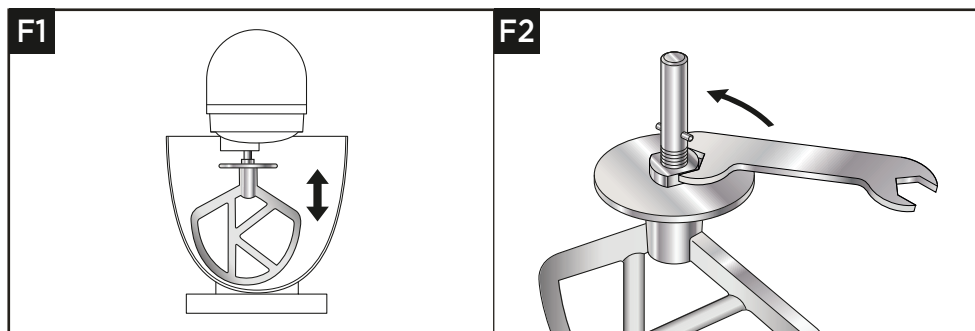
#### Viktig

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

- 1 Løft mikserhodet til det låser seg.
- 2 Sett bollen på plass.
- 3 Skyv kantringen under mikserhodet til den sitter godt. Den hengslede delen bør plasseres som vist.
- 4 Sett i ønsket redskap.
- 5 Senk mikserhodet.
- 6 Løft mikserhodet og ta av sprutdekselet ved å skyve det ned.

## Justering av redskaper

### Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



#### Viktig

- Redskapene er fabrikkinnstilt til korrekt høyde for bollen som følger med, og bør ikke måtte justeres.  
Hvis du imidlertid vil justere verktøyet, må du bruke en egnet skiftenøkkel.  
TYPE KMX75/KMX76 = 15 mm

#### K-spade, visp, fløtevisp og deigkrok

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

Hvis du imidlertid vil justere verktøyet, må du bruke en egnet skiftenøkkel på 15 mm: Så følger du veiledningen under:

- 1 Trekk ut støpselet.
- 2 Løft mikserhodet og sett inn visp eller bretteredskap.
- 3 Senk mikserhodet. Hvis klareringen må justeres, hever du mikserhodet og tar av verktøyet. Ideelt sett bør vispen, K-spaden og vendeverktøyet **nesten** berøre bunnen av bollen.

### Fløtevisp

- Ideelt sett bør den være i kontakt med bolleoverflaten slik at den forsiktig gnir mot bollen under miksing.
- 4 Bruk en passende skiftenøkkel til å løsne mutteren nok til at du kan justere skaftet eller. 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.

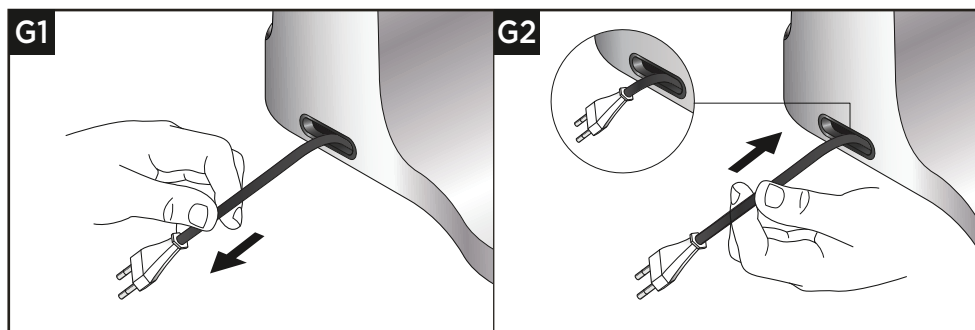
**Merk:** Skiftenøkkelen som vises er bare til illustrasjonsformål.

### Deigkrok

Dette redskapet er innstilt på fabrikk og vil ikke trenge justering.

## 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](http://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](http://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 kildesorteringssenter eller til en forhandler som tilbyr denne tjenesten.

## Feilsøkingeveiledning

<b>Problem</b>	<b>Årsak</b>	<b>Løsning</b>
Vispen eller K-spaden dunker ned i bunnen av bollen eller rekker ikke nedtil ingrediensene i bollen.	Redskapet er i feil høyde og må justeres.	Juster høyden med en passende skiftenøkkel – se avsnittet «Justering av redskaper».
«Indikatorlampe for mikser klar» blinker når støpselet på kjøkkenmaskinen settes inn i kontakten.	Hastighetskontrollen står ikke stilt til «O».	Sjekk og vri hastighetskontrollen til «O».
Kjøkkenmaskinen stanser under bruk. «Indikatorlampe for mikser klar» blinker fort.	Systemet for vern mot overbelastning eller overoppheting er aktivert. Maksimalkapasiteten er overskredet.	Trekk ut støpselet og sjekk etter blokkeringer eller overbelastning. Vri hastighetskontrollen til «O» og start på nytt. Hvis maskinen ikke fungerer, må du redusere belastningen ved å fjerne noen av ingrediensene og starte på nytt. Hvis maskinen ikke starter igjen etter at du har brukt fremgangsmåten over, må du kontakte «kundeservice» for mer hjelp.
«Indikatorlampe for mikser klar» blinker langsomt mens maskinens støpsel står i kontakten.	Kjøkkenmaskinen har stått i kontakten i mer enn 30 minutter uten bruk og har gått i Standby-modus.	Vri hastighetskontrollen til «min» og så tilbake til «O» for å tilbakestille maskinen.

# Suomi

- Turvallisuus 202-203
- Ennen verkkovirtaan liittämistä 203
- Hoitaminen ja puhdistaminen 204-205
- Osaluettelo 206-207
- Keittiökoneen käyttö 208-213
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 208-210
  - Käyttökaavio 211-213
  - Reseptit 213 214
- Vaahdotusvatkaimen kokoaminen
- Roiskesuojan asennus ja käyttö 214-215
- Työkalun säätäminen 215-216
- Johdon säilytys 216
- Huolto ja asiakaspalvelu 217
- Ongelmanratkaisuohteita 218

# Turvallisuus

---

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat ennen ensimmäistä käyttöä. (Koneen pohjassa olevaa arvokilpeä ei saa irrottaa.) Pese osat, ks.: Hoito ja puhdistus.
- 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 koneen johto pistorasiasta ennen työkalujen/lisälaitteiden kiinnitystä tai irrotusta, käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Pidä vartalosi osat, hiukset ja korut sekä väljät vaatteet **aina** etäällä liikkuvista osista ja kiinnitetyistä lisälaitteista.
- **Älä** jätä yleiskonetta käyntiin ilman valvontaa.
- **Älä** käytä konetta, jos siihen on tullut vikaa. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi; katso kohtaa "Huolto ja asiakaspalvelu".
- **Älä** työnnä sormiasi saranamerkanismin sisälle.
- **Älä** anna virtajohdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- **Älä** käytä keittiökonetta, kun sen pää on pystyasennossa.
- **Älä** anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- **Varmista**, että kulho on aina kiinnitettyä, kun laitetta käytetään kulhon kanssa.
- **Älä** käytä useampaa kuin yhtä ulostuloaukkoa kerrallaan (kulhotyökalun ulostuloaukkoa ja hitaan nopeuden ulostuloaukkoa).
- **Älä** käytä luvaton lisälaitetta.
- **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.
- Nosta tätä laitetta varovaisesti, sillä se on painava.
- **Varmista** ennen nostamista, että kulho, työvälineet, aukon kansi ja johto on kiinnitetty kunnolla.
- **Älä** siirrä tai nosta sekoituspäätä, kun siihen on kiinnitetty varuste. Muuten keittiökone voi muuttua epävakaaksi.
- **Älä** käytä laitetta lähellä työtason reunaa tai jos johto roikkuu työtason reunan yli. Älä käytä voimaa asettaessasi laitteen paikalleen. Muutoin laite voi muuttua epävakaaksi ja kaatua, mikä voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Kun siirrät laitetta, tartu aina jalustan pohjaan ja sekoituspäähän. ÄLÄ nosta tai kanna laitetta kulhon kahvasta.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tämä kone on varustettu lyhyellä virtajohdolla, jotta johdon sotkeutumiseen tai johtoon kompastumiseen liittyviä vaaroja on voitu vähentää.
- Jatkojohdon käyttö on sallittua, kunhan niitä käytetään varoen.
- Jos jatkojohtoa käytetään:
  1. Jatkojohdon merkityn sähköluokituksen tulee olla vähintään sama tai korkeampi kuin laitteen sähköluokituksen.
  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.
  - Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
  - Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
  - Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

### Lasikulho

- Varmista ennen käyttämistä, että työvälineet on säädetty oikealle korkeudelle, jotta ne eivät osu kulhon pohjaan. Lisätietoja on Työkalun säätäminen -kohdassa.
- Älä anna kulhon koskettaa kuumia lämpölähteitä, älä aseta sitä esimerkiksi uuniin tai kuumalle liedelle.
- Älä kopauta kulhon seinämiä millään työvälineillä poistaaksesi kulhosta aineksia.

### Erityiset hoito-ohjeet

Lasi on luonnonmateriaalia. Tätä kulhoa valmistettaessa sen ulkonäköön on kiinnitetty huomiota, mutta siinä voi näkyä pieniä kauneusvirheitä. Ne ovat täysin normaaleja, eivätkä ne vaikuta kulhon toimintaan.

### Ennen verkkovirtaan liittämistä

- Varmista, että koneen pohjassa ilmoitettu jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- **VAROITUS: TÄMÄ LAITE ON MAADOITETTAVA.**
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

## Hoitaminen ja puhdistaminen

---

- Käännä virta pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta **aina** ennen puhdistusta.
- Hitaan nopeuden ulostuloaukossa ② voi näkyä hieman rasvaa, kun käytät sitä ensimmäisen kerran. Tämä on normaalia – pyyhi se yksinkertaisesti pois.

### Moottoriosia ja aukon kansi

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

### 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.




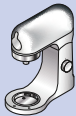



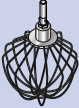



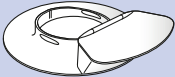
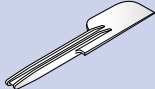
### Vaahdotusvatkain

- Irrota joustava kaavin työkalusta **aina** ennen puhdistusta.
- Pese joustava kaavin ja työkalu lämpimän veden ja pesuaineen avulla. Kuivaa perusteellisesti. Osat voidaan myös pestä astianpesukoneessa.

Huomautus: Tarkista työkalun rungon kunto ennen käyttämistä ja käyttämisen jälkeen. Tarkista myös kaavin säännöllisesti. Jos se on kulunut, vaihda se.

### Lasikulho

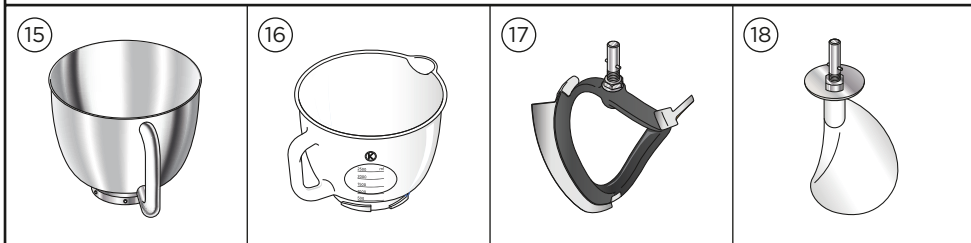
- Pese kulho lämpimässä vedessä, jossa on pesuainetta, ja kuivaa perusteellisesti.
- Voit pestä kulhon myös astianpesukoneessa.

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

# Osaluettelo

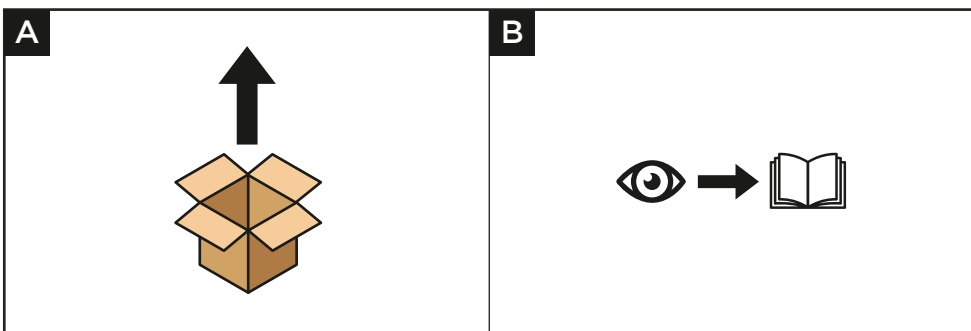


\* Jos sisältyy toimitukseen



### Selite

- |   |                               |   |   |
|---|-------------------------------|---|---|
| ① | Sekoitinpää                   | ⑩ | K-vatkain                                     |
| ② | Paikka lisälaitetta varten    | ⑪ | Vispilä                                       |
| ③ | Lisälaittepaikan kansi        | ⑫ | Taikinatyöväline                              |
| ④ | Työvälineliitäntä             | ⑬ | Roiskesuoja                                   |
| ⑤ | Virtakytkin ja nopeudensäädin | ⑭ | Kaavin  |
| ⑥ | Valmiusmerkkivalo             | ⑮ | Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho |
| ⑦ | Sekoittimen runko             | ⑯ | Lasikulho                                     |
| ⑧ | Päänvapautusvipu              | ⑰ | Vaahdotusvatkain                              |
| ⑨ | Johdon säilytys               | ⑱ | Kääntelytyökalu                               |



# Keittiökoneen käyttö

## Käyttökaaviot ja -ohjeet





## Tärkeää


- Varmista, että kulhotyökaluja ei ole kiinnitettyinä ja että niitä ei ole kulhossa silloin, kun käytät muita ulostuloaukkoja.
- Älä käytä vispilää paksuille seoksille (esim. kakuille, joissa kaikki ainekset lisätään kerralla, tai rasvan ja sokerin sekoittamiseen) – vispilä voi vaurioitua.
- Älä koskaan ylitä mainittuja enimmäismääriä. Muutoin laite voi ylikuormittua.
- Kun vaahdotat rasvaa ja sokeria kakkutaikinoita varren, anna rasvan lämmetä huoneenlämpöiseksi tai pehmitä se ennen sekoittamista.
- Varmista, että laitteen jalat ja työtaso ovat puhtaat ja kuivat ennen kuin käytät tuotetta.
- Älä käytä vatkaista sellaisille raskaille resepteille kuin taikinalle tai koville aineksille, esimerkiksi sellaisille, joissa on hedelmien kiviä, luita tai kuoria.
- 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.
- Kun sekoittimen pää on nostettu ylös, valmiusmerkkivalo sammuu. Valo syttyy valmiustilan merkiksi, kun pää lasketaan alas.

## Sekoitustyökalu

- Älä käytä suurta nopeutta. Kääntelevä onnistuu parhaiten hitaalla nopeudella.
- Kääntelytyökalua ei ole tarkoitettu kuumien aineosien sekoittamiseen. Anna aineosien jäähtyä ennen niiden sekoittamista kääntelytyökalun avulla.

- 1 Nosta laitteen takana näkyvää päänavapausvipua ja nosta samanaikaisesti päätä, kunnes se lukittuu yläasentoonsa.
- 2 Kiinnitä kulho alustaan. Aseta kahva suoraan avaamisen symbolin  päälle. Käännä kulhoa varovaisesti myötäpäivään, kunnes kahva on suoraan lukitsemisen symbolin  yläpuolella. **Älä** käytä liikaa voimaa. **ÄLÄ** kiristä liikaa.
- 3 Lisää sekoitettavat ainekset kulhoon.
- 4 Aseta tarvittava työväline paikalleen. Paina työkalua ylös ja käännä, jotta se lukittuu paikalleen.
- 5 Nosta laitteen takana näkyvää päänavapausvipua ja laske sekoittimen päätä alaspäin.
- 6 Työnnä pistoke pistorasiaan. Sekoittimen valmiusmerkkivalo syttyy.
- 7 Käynnistä laite kääntämällä nopeudensäädin haluamaasi asentoon.
- 8 Vapauta työväline kiinnityspaikastaan kääntämällä myötäpäivään ja irrottamalla.

## Vinkkejä ja vihjeitä

- Jos K-vatkain, vispilä tai vaahdotusvatkain eivät saa nostettua aineksia kulhon pohjalta, katso ohjeita osiosta "Työkalun säätö".
- Kääntelytoiminnon  avulla voit sekoittaa kevyitä aineosia raskaiksi seoksiksi esimerkiksi marenkien, moussejen, hedelmäjälkiruokien, pikkuleipätaikinoiden ja kohokkaiden valmistamiseksi sekä jauhojen ja kuivattujen hedelmien sekoittamiseksi kakkutaikinoihin. Sekoitin toimii jatkuvasti hitaalla nopeudella.
- Jotta aineosat sekoittuvat perusteellisesti, keskeytä sekoittaminen säännöllisesti ja kaavi aineosat kulhon reunoilta sen pohjalle lastan avulla.
- Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen.

### **Vinkkejä ja vihjeitä – K-vatkain**

- Kakkuja leipoessasi saat parhaat tulokset, kun käytät huoneenlämpöistä voita ja margariinia.
- Voitaikinan ainesten tulee olla kylmiä, ellei valmistusohjeessa toisin mainita.

### **Vinkkejä ja vihjeitä – Vispilä**

- Saat parhaat tulokset, kun kananmunat ovat huoneenlämpöisiä. Varmista ennen munanvalkuaisen vatkaamista, että vispilässä tai kulhossa ei ole rasvaa eikä keltuaista.

### **Vinkkejä ja vihjeitä – Vaahdotusvatkain**

- Kun vaahdotat rasvaa ja sokeria kakkutaikinoita varren, anna rasvan lämmetä huoneenlämpöiseksi tai pehmitä se ennen sekoittamista.

### **Vinkkejä ja vihjeitä – Taikinatyökalu**

- Jos sekoittaminen muuttuu työlääksi, katkaise virta, poista puolet taikinasta ja vaivaa taikinanpuolikkaat 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 hiivatyyppit**: noudata valmistajan ohjeita.
- Aseta taikina voideltuun muovipussiin tai pyyhkeellä peitettyyn kulhoon. Jätä taikina sen jälkeen lämpimään paikkaan niin kauaksi aikaa, että sen koko on kaksinkertaistunut.









### **Vinkkejä ja vihjeitä – Sekoitustyökalu**

- Älä vatkaa munanvalkuaisia tai kermaa liikaa. Jos seos on liian tiivistä, seosta ei voi sekoittaa kääntelytyökalun avulla.
- Älä kääntele seosta liian pitkään. Muutoin ilma poistuu seoksesta, ja siitä tulee liian löysää. Lopeta käänteleminen, kun seos on tarpeeksi kiinteää.
- Lastoihin tai kulhon reunoihin kiinni jääneet aineosat on sekoitettava joukkoon varovasti kaapimen avulla.











### **Elektroninen nopeudentunnistin**








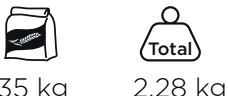

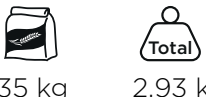
Vatkaimessa on elektroninen nopeudentunnistin, joka ylläpitää nopeutta erilaisissa kuormituksissa, kuten leipätaikinaa alustettaessa tai lisättäessä munia kakkutaikinaan. Koneen nopeudessa voi esiintyä vaihtelua toiminnan aikana, kun vatkain asettuu oikealle nopeudelle kuormituksen mukaan – tämä on normaalia.









## Käyttökaavio

	 (MAX)		 (Minuutit)
	2 kg	Min-Max	2-5
  	 680 g	Min-1	2-3
 	2 kg	Min-Max	1

	 (MAX)		 (Minuutit)
	2 kg	Min-Max	2-5
 	2 kg	Min-Max	1
  → 	1,5 kg	Min-Max	4
 	2,68 kg	Min-Max	2-5

	 (MAX)		 (Minuutit)
	12 (420 g)	Min-Max	3
 4-8°C	1 L	Min-Max	2-3
	 250 g 500 g 200 g	Min	10 sekuntia
		Max	1-1,5
	 180 ml x2	6	1-1,5

	 (MAX)		 (Minuutit)
	 1,35 kg 2,17 kg	Min	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,28 kg	Min	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,93 kg	Min	1
		1	4-9

	 (MAX)		 (Mins)
	 x 9	Max	3
	 250 g		2-8

## Reseptit

### Vaalean leivän taikina

1,35 kg jauhoja  
13,5 g suolaa  
21,5 g kuivaa pikahiivaa  
756 ml vettä  
27 g laardia tai voita

- Kiinnitä kulho keittiökoneeseen.
- Kaada vesi kulhoon ja sen jälkeen muut ainekset.
- Sekoita alhaisimmalla nopeudella 45–60 sekunnin ajan tai kunnes syntyy taikina.
- Vaivaa taikinaa 1-nopeudella 3–4 minuutin ajan.
- Aseta taikina kahteen puoleen kilon leipävuokaan tai muotoile siitä sämpylöitä ja aseta ne voidellulle uunipellille.
- Peitä taikina pyyhkeellä ja jätä se nousemaan lämpimään paikkaan 45–60 minuutin ajaksi, kunnes sen koko on kaksinkertaistunut.
- Paista 200 °C:n lämpötilassa 40 minuutin ajan tai sämpylöiden tapauksessa 15–20 minuutin ajan.

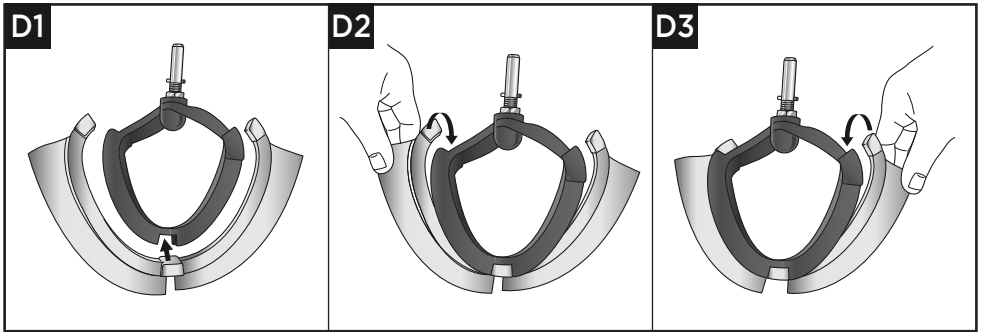
### Pizzataikina

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

- Kiinnitä kulho keittiökoneeseen.
- Lisää kaikki ainekset.
- Kiinnitä taikinakoukku ja laske pää alas.
- Sekoita alhaisimmalla nopeudella 1 minuutin ajan.
- Vaivaa taikinaa 1-nopeudella 4 minuutin ajan.
- Muotoile taikinasta pallo jauhotetulle työtasolle.
- Peitä taikina kostealla pyyheliinalla ja jätä se lepäämään 30–40 minuutin ajaksi lämpimään paikkaan.
- Jaa taikina kahtia ja kauli siitä kaksi 15 cm:n pizzapohjaa.
- Siirrä pohjat durumvehnäjauhoilla peitetyle uunipellille. Lisää/täytä pizzan päälle tulevat ainekset ja paista 10–15 minuuttia 240 °C:n lämpötilassa.

## Vaahdotusvatkaimen kokoaminen

### Käyttökaaviot ja -ohjeet



#### Tärkeää

- Irrota joustava kaavin työkalusta aina ennen puhdistamista.

- 1 Kiinnitä joustava kaavinosa työkaluun asettamalla kaapimen alaosa koloon ja työntämällä yksi puoli uraan ennen päädyn kiinnittämistä paikalleen. Toista toimet toisella puolella.

## Roiskesuojan asennus ja käyttö

### Käyttökaaviot ja -ohjeet



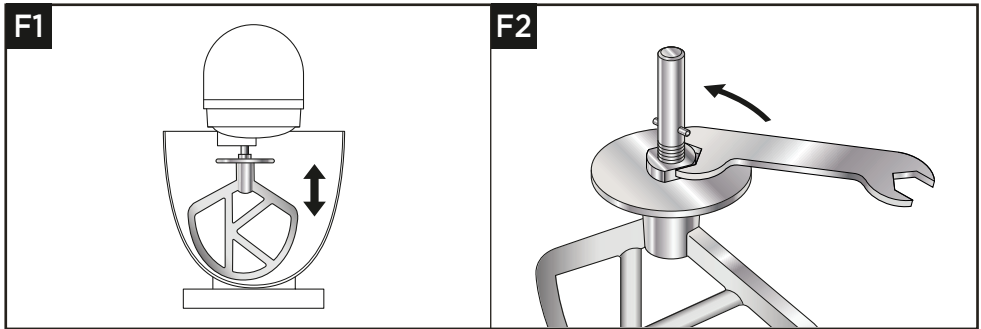
#### Tärkeää

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

- 1 Nosta keittiökoneen päätä, kunnes se lukittuu.
- 2 Kiinnitä kulho pohjaan.
- 3 Työnnä roiskesuoja keittiökoneen alapuolelle niin pitkälle, että se on täysin paikallaan. Saranoidun osan asennon tulee olla kuvan mukainen.
- 4 Työnnä tarvittava työkalu paikalleen.
- 5 Laske keittiökoneen pää alas.
- 6 Irrota roiskesuoja nostamalla keittiökoneen päätä ja liu'uttamalla se alas.

## Työkalun säätäminen

### Käyttökaaviot ja -ohjeet



#### Tärkeää

- Työvälineiden korkeus kulhossa on säädetty tehtaalla oikeaksi. Niitä ei yleensä tarvitse säätää.  
Voit säätää työkalua käyttämällä tarkoitukseen soveltuvaa kiintoavainta.  
TYPE KMX75/KMX76 = 15 mm

#### K-vatkain, vispilä, vaahdotusvatkain ja kääntelytyökalu

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

Voit säätää työkalua käyttämällä tarkoitukseen soveltuvaa 15 mm:n kiintoavainta.

Tee näin.

- 1 Irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
- 2 Nosta keittiökoneen pää ja työnnä vispilä, vatkain tai sekoitustyökalu.
- 3 Laske sekoituspää alas. Jos etäisyyttä on säädettävä, nosta sekoituspää ja irrota työväline. Vispilän, K-vatkaimen ja kääntelytyökalun tulee **melkein** koskettaa kulhon pohjaa.

### Vaahdotusvatkain

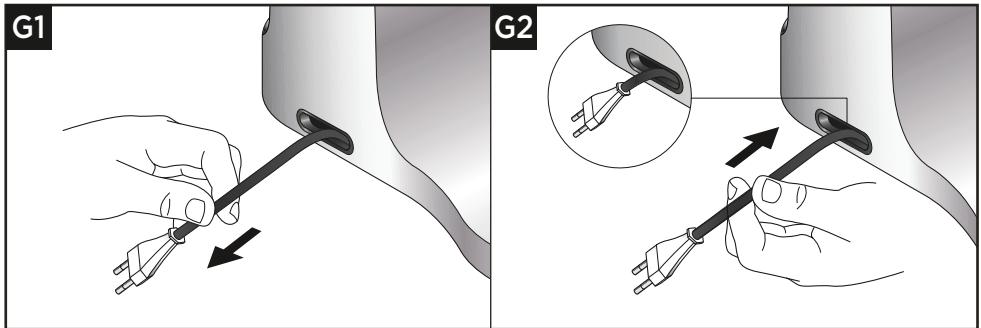
- Vatkaimen tulee koskettaa kulhon pintaa, jotta se pyyhkii kulhoa kevyesti sekoittamisen aikana.
- 4 Löysennä mutteria sopivan kiintoavaimen avulla, jotta voit säätää vartta. Voit laskea työvälinettä lähemmäs kulhon pohjaa kääntämällä akselia vastapäivään. Voit nostaa työvälinettä kauemmas kulhon pohjasta kääntämällä akselia myötäpäivään.
  - 5 Kiristä mutteri.
  - 6 Aseta keittiökoneeseen työväline ja laske sekoituspää alas. Tarkista asento 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.

### Taikinatyöväline

Tämän työvälineen asento on säädetty tehtaalla, joten sitä ei tarvitse säätää.

## Johdon säilytys



## Huolto ja asiakaspalvelu

---

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuohteista tai siirry osoitteeseen [www.kenwoodworld.com](http://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-huoltokorjaamoon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) tai maakohtaisesta sivustosta.
- Suunnitellut ja muotoillut Kenwood, Iso-Britannia.
- 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.

## Ongelmanratkaisuohe

Ongelma	Syy	Ratkaisu
K-vatkain tai vispilä osuu kulhon pohjaan tai ei ulotu pohjalla oleviin aineosiin.	Työvälineen korkeus on väärä. Sitä on säädettävä.	Sääda korkeutta oikean kokoisen kiintoavaimen avulla. Lisätietoja on Työvälineen säätäminen -kohdassa.
Kun keittiökoneen pistoke työnnetään pistorasiaan, valmiustilan merkkivalo vilkkuu.	Nopeudensäädin ei ole O-asennossa.	Käännä nopeudensäädin O-asentoon.
Keittiökone pysähtyy käytön aikana. Valmiustilan merkkivalo vilkkuu nopeasti.	Ylikuormitus- tai ylikuumenemissuojaus on lauennut. Enimmäiskapasiteetti on ylitetty.	Irrota pistoke pistorasiasta. Tarkista, että keittiökone ei ylikuormitu ja että siinä ei ole toimintaa haittaavia tukoksia.. Käännä nopeudensäädin O-asentoon ja käynnistä keittiökone uudelleen. Jos laite ei käynnisty, poista aineosia kuormituksen vähentämiseksi ja käynnistä laite uudelleen. Jos ongelma ei ratkea, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia. Työnnä pistoke pistorasiaan ja valitse toinen nopeus. Jos laite ei käynnisty näistä toimista huolimatta, kysy neuvoa asiakaspalvelusta.
Valmiustilan merkkivalo vilkkuu hitaasti ja pistoke on pistorasiassa.	Keittiökoneeseen on ollut virta kytkettynä 30 minuuttia, ja se on siirtynyt virransäästötilaan.	Nollaa laite kääntämällä nopeudensäädin min-asentoon ja takaisin O-asentoon.

# Türkçe

- Güvenlik [220-221](#)
- Fişe takmadan önce [221](#)
- Bakım ve temizlik [222-223](#)
- Parça Listesi [224-225](#)
- Mutfak Robotunuzun Kullanımı [226-231](#)
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları [226-228](#)
  - Kullanım Tablosu [229-231](#)
  - Tarifler [231 232](#)
- Krema Çırpıcıyı Monte Etmek İçin
- Sıçrama koruyucusunun takılması ve kullanımı [232-233](#)
- Alet ayarlama [233-234](#)
- Kablo Saklama [234](#)
- Servis ve Müşteri Hizmetleri [235](#)
- Sorun giderme kılavuzu [236](#)

# Güvenlik

---

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- İlk kullanımdan önce, tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkarın. (Robotun tabanında yer alan nominal değer etiketi çıkarılmamalıdır). Parçaları yıkayın, bakınız: Bakım ve Temizlik’.
- 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’ Kapalı konumuna getirin ve aletleri/eklentileri takmadan veya çıkarmadan önce, kullanımdan sonra ve temizlemeden önce fişi prizden çekin.
- **Her zaman** uzuvları, saçları, mücevher ve sarkan kıyafetlerinizi hareketli parçalardan ve açıklıklardan uzak tutun.
- Mutfak Robotu çalışırken **asla** başından ayrılmayın.
- Hasarlı aygıtları hiçbir biçimde kullanmayınız. Aygıtı 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 **asla** ıslatmayın.
- Kase aleti kullanırken, cihazı çalıştırırken kasenin her zaman takılı olduğundan **emin olun**.
- Aynı anda birden fazla çıkış (Kase aleti yuvası ve Düşük hızlı çıkış) **kullanmayın**.
- **Asla** onaylanmamış eklentileri 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**.
- 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.
- Cihazı taşıırken daima altlık tabandan ve mikser kafasından kaldırın. Cihazı kase tutamadığından tutarak kaldırmayın.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Kısa güç kablosu kablo karışıklıkları veya devrilmeden kaynaklanabilecek riskleri azaltmak için kullanılmıştır.
- Kullanırken dikkatli olunması şartıyla uzatma kablosu kullanılabilir.
- Uzatma kablosu kullanılacaksa:
  1. Uzatma kablosu üzerinde belirtilmiş nominal elektrik değerleri en az cihazın nominal elektrik değerleri ile aynı veya ondan büyük 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.
  - Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
  - Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
  - Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

### **Cam kase**

- Kullanmadan önce, kase aletlerinizin doğru yükseklikte ayarlandığından ve kase tabanı ile temas etmediğinden emin olun - “alet ayarlama” bölümüne bakın.
- Kasenin fırın veya ocak gibi yüksek ısı kaynaklarıyla doğrudan temas etmesine **izin vermeyin**.
- Malzemeleri sıyırmak için kase kenarına aletlerle **vurmayın**.

### **Özel Bakım Talimatları**

Cam doğal bir maddedir, kase üretilirken mükemmel görünüm sağlamak için son derece titiz davranılmıştır, ancak yine de küçük kusurlar olabilir ve bu normaldir, bunlar kase performansını etkilemezler.

### **Fişe takmadan önce**

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- **UYARI: BU CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR.**
- 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 düşük hız çıkışında ② bir miktar yağ görünebilir. Bu normaldir – temizleyin.

### Güç ünitesi, çıkış kapağı

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

### Paslanmaz çelik kase

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

### Aletler ve sıçrama koruyucu

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












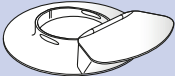
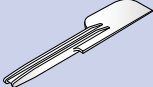
### Krema çırpıcı

- Temizlemeden önce **daima** aletten esnek lastik kısmı çıkarın.
- Lastik kısmı ve aleti sıcak sabunlu su ile yıkayın ve güzelce kurulayın. Alternatif olarak aşağıdaki parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Not: Lütfen kullanmadan önce ve sonra aletin gövdesinin ne durumda olduğunu kontrol edin, ayrıca lastik kısımları da düzenli olarak kontrol edin ve aşınmaya başladıkları takdirde değiştirin.

### Cam kase

- Kaseyi sıcak sabunlu su ile yıkayın sonra iyice kurulayın.
- Alternatif olarak kase bulaşık makinesinde de yıkanabilir.

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

## Parça Listesi



\* Ürünle birlikte gelmişse

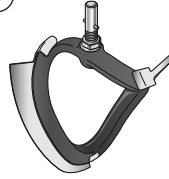
15



16



17



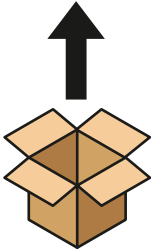
18



## Parçalar

- |                                 |                        |
|---------------------------------|------------------------|
| ① Mikser kafası                 | ⑩ K çırpıcı            |
| ② Ek çıkışı                     | ⑪ Çırpma               |
| ③ Dış kapak                     | ⑫ Hamur aleti          |
| ④ Alet soketi                   | ⑬ Sıçrama koruyucusu   |
| ⑤ Açma/kapama ve hız kontrolü   | ⑭ Spatula              |
| ⑥ Mikser hazır göstergesi ışığı | ⑮ Paslanmaz Çelik Kase |
| ⑦ Mikser gövdesi                | ⑯ Cam Kase             |
| ⑧ Kafa açma kolu                | ⑰ Krema çırpıcı        |
| ⑨ Kablo saklama                 | ⑱ Hamur karıştırıcı    |

A

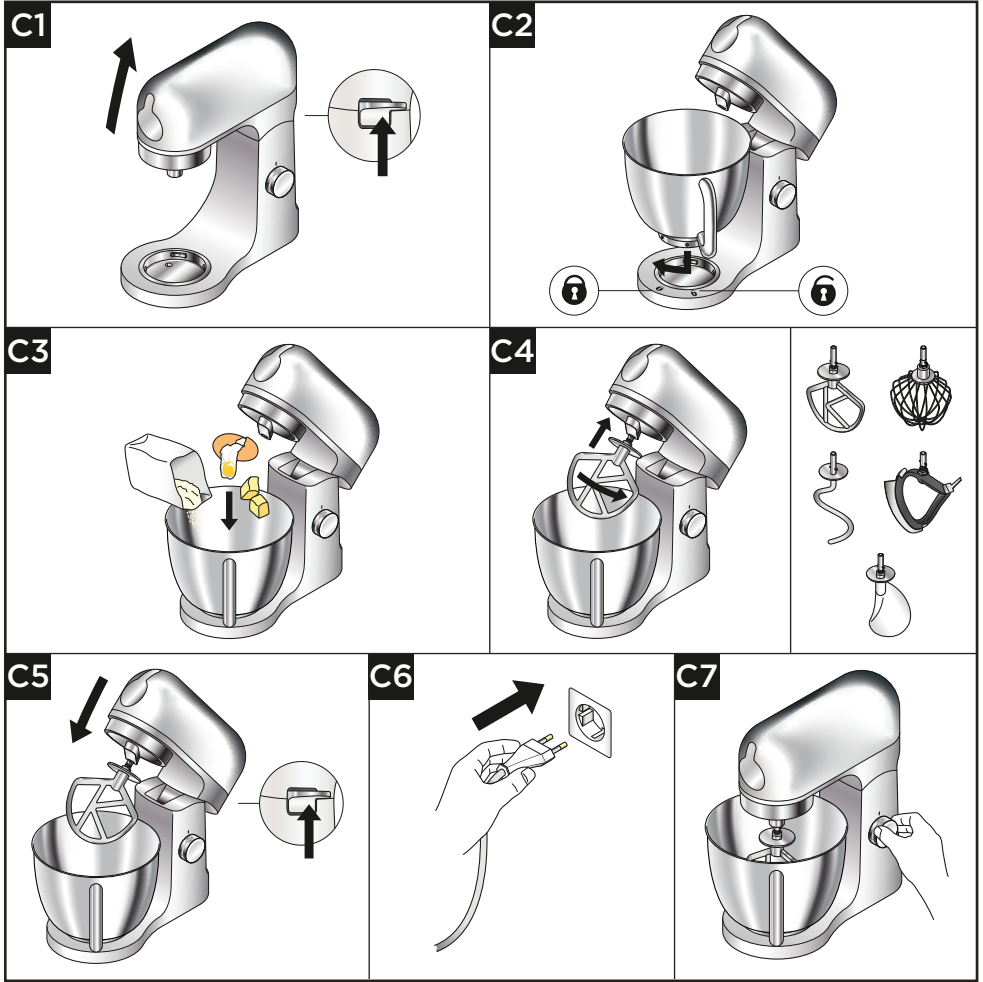


B



# Mutfak Robotunuzun Kullanımı

## Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



## Önemli

- Diğer çıkışları kullanırken, kasede hiç bir kase aleti takılı veya yerleştirilmiş olmadığından emin olun.
- Çırpıcıyı yoğun karışımlarda kullanmayın (ör. hepsi bir arada kekler, yağ ve şeker kremalaştırma) - hasar verebilirsiniz.
- Asla belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın - makineye aşırı yüklemeye yapabilirsiniz.
- Kek karışımları için yağ ve şekeri karıştırırken daima oda sıcaklığında yağ kullanın veya önce yağı yumuşatın.
- Ürünü kullanmadan önce, ayakların ve çalışma yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Krema çırpıcısını hamur veya meyve çekirdekleri, kemik ya da kabuk içeren sert malzemelerle kullanmayın.
- 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.
- Mikser kafası ne zaman yükselirse 'mikser hazır göstergesi' o zaman yanacaktır. Kafa alçaltıldığında ışık, mikserin kullanıma hazır olduğunu belirterek aydınlanacaktır.

## Hamur Karıştırıcı

- Karıştırma performansını optimize etmek için düşük hız gerektiğinden yüksek hız kullanmayın.
- Alet sıcak içerikli malzemelerde kullanım için tasarlanmamıştır, hamur karıştırıcıyı kullanmadan önce malzemelerin soğumasına izin verin.

- 1 Mutfak robotunun arkasındaki kafa açma kolunu kaldırın ve aynı anda kafayı kalkık pozisyonda kilitlenene kadar kaldırın.
- 2 Kaseyi tabana yerleştirin. Tutamağı tam kilit açma sembolünün **6** üstüne yerleştirin, sonra tutamak tam kilit sembolünün **6** üstüne gelene kadar kaseyi yavaşça saat yönünde döndürün. Aşırı güç **kullanmayın** ve aşırı SIKMAYIN **6**.
- 3 Karıştırılacak ilgili malzemeleri kaseye ekleyin.
- 4 Gerekli olan aleti sokete yerleştirin. Sonra yukarı itin ve aleti döndürerek kilitleyin.
- 5 Mutfak Robotunun arkasındaki kafa açma kolunu kaldırın ve aynı anda mikser kafasını indirin.
- 6 Fişi prize takın ve mikser hazır göstergesi aydınlanacaktır.
- 7 Hız kontrolünü istenilen ayara getirerek çalıştırın.
- 8 Aleti saat yönünde döndürerek alet soketi kilidini açın ve sonra çıkartın.

## Tavsiye ve İpuçları

- K-Çırpıcı, Çırpıcı veya Krema Çırpıcı kaseinin altındaki malzemeleri almıyorsa, 'Alet Ayarlama' bölümüne bakın.
- Karıştırma fonksiyonu **Q** hafif malzemeleri daha ağır karışımların içine karıştırmak, örn. mereng, mus, kremalı meyve tatlısı, Ceneviz Keki ve sufler gibi ve kek karışımlarına un ve meyveleri karıştırmak için tasarlanmıştır. Mikser sabit yavaş bir hızda çalışacaktır.
- Malzemelerin birbirine geçmesini tamamen sağlamak için karıştırmayı durdurun ve kaseyi sık sık spatula ile kazıyın.
- Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin.

### **Tavsiye ve İpuçları - K-Çırpıcı**

- En iyi sonuç için, kek yaparken daima oda sıcaklığında tereyağı ve margarin kullanın.
- 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 - Krema Çırpıcı**

- Kek karışımları için yağ ve şekeri karıştırırken daima oda sıcaklığında yağ kullanın veya önce yağı yumuşatın.

### **Tavsiye ve İpuçları - Hamur Aleti**

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

### **Maya**

- **Kuru maya** (sulandırma gerektiren 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.







### **Tavsiye ve İpuçları - Hamur Karıştırıcı**









- En iyi sonuçlar için, yumurta akı veya kremayı aşırı çırpmayın – çırpılmış karışım çok sıkı ise hamur karıştırıcının karışımı doğru şekilde karıştırmaması mümkün olmayacaktır.
- Hava dışarı atılacağından ve karışım çok gevşek olacağından karışımı çok uzun süre karıştırmayın. Karışım yeterince birleştiğinde hemen durun.
- Küreğin üzerinde veya kâse kenarında kalan her türlü karışmamış malzemeler spatula kullanılarak dikkatlice çırpılmalıdır.











### **Elektronik hız algılama kumandası**











Bu mikser elektronik algılama kumandası içerir ve içereklere göre hızı ayarlar. Örneğin hamur yoğururken ya da yumurtaları kek karışımına katarken. Bu yüzden, aygıtı çalıştırırken hızda değişiklikler olduğunu duyacaksınız. Bu durum normaldir. Çünkü, mikser içerik miktarına bağlı olarak hızı ve yükü ayarlar.











## Kullanım Tablosu

	 (MAKS)		 (Dakika)
	2 kg	Min-Max (Min-Maks)	2-5
	 680 g	Min-1	2-3
	2 kg	Min-Max (Min-Maks)	1

	 (MAKS)		 (Dakika)
	2 kg	Min-Max (Min-Maks)	2-5
	2 kg	Min-Max (Min-Maks)	1
	1,5 kg	Min-Max (Min-Maks)	4
	2,68 kg	Min-Max (Min-Maks)	2-5

	 (MAKS)		 (Dakika)
	12 (420 g)	Min-Max (Min-Maks)	3
 4-8°C	1 L	Min-Max (Min-Maks)	2-3
	 250 g 500 g 200 g	Min	10 san.
		Max (Maks)	1-1,5
	 180 ml x2	6	1-1,5

	 (MAKS)		 (Dakika)
	 1,35 kg 2,17 kg	Min	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,28 kg	Min	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,93 kg	Min	1
		1	4-9

		 (MAKS)		 (Dakika)
		 x 9	Max (Maks)	3
		 250 g		2-8

## Tarifler

### Beyaz Ekmek Hamuru

1,35 kg Un  
13,5 gr Tuz  
21,5 gr Toz Kuru Maya  
756 ml Su  
27 gr Kuyruk Yağı veya Tereyağı

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

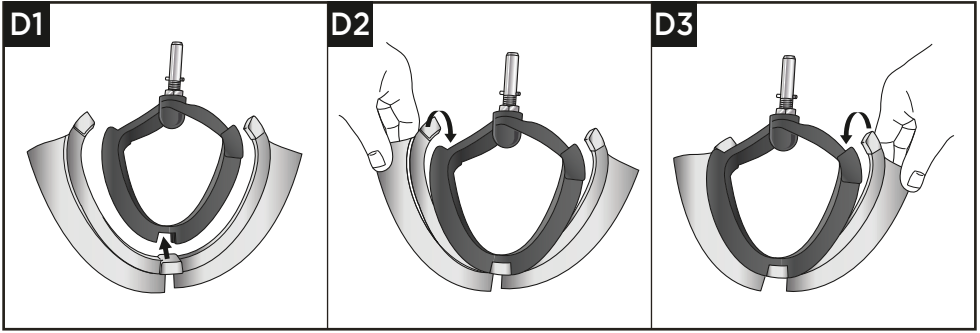
### Pizza Hamuru

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

- 1 Kaseyi mutfak robotuna takın.
- 2 Bütün malzemeleri ekleyin.
- 3 Hamur kancasını takın ve kafayı indirin.
- 4 Minimum hızda 1 dakika kadar karıştırın.
- 5 1. 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 iki pizza tabanı şeklinde açın.
- 9 İrmik kaplı bir fırın tepsinine aktarın. Pizzanızı süsleyin/üzerini doldurun ve 240°C'de 10-15 dakika pişirin.

## Krema Çırpıcıyı Monte Etmek İçin

### Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



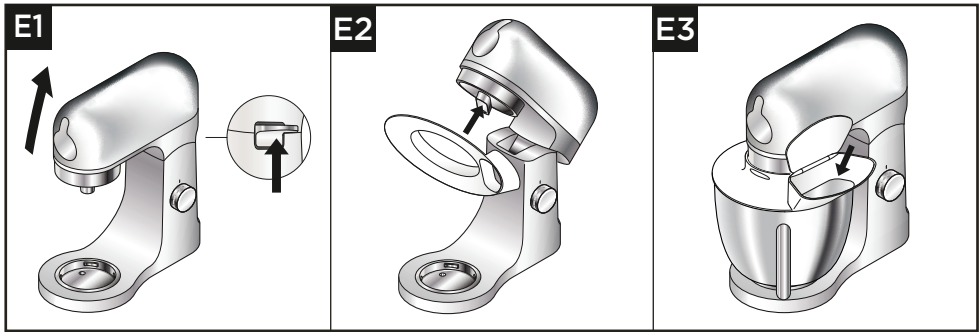
#### Önemli

- Temizlemeden önce daima araçtan esnek lastik kısmı çıkarın.

- 1 Dikkatlice yuvada lastik kısım tabanını bularak araç üzerine esnek lastik kısmı takın sonra ucu yavaşça yerine oturtmadan önce oluğun içine bir tarafı takın. Diğer taraf ile tekrarlayın.

## Sıçrama koruyucusunun takılması ve kullanımı

### Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



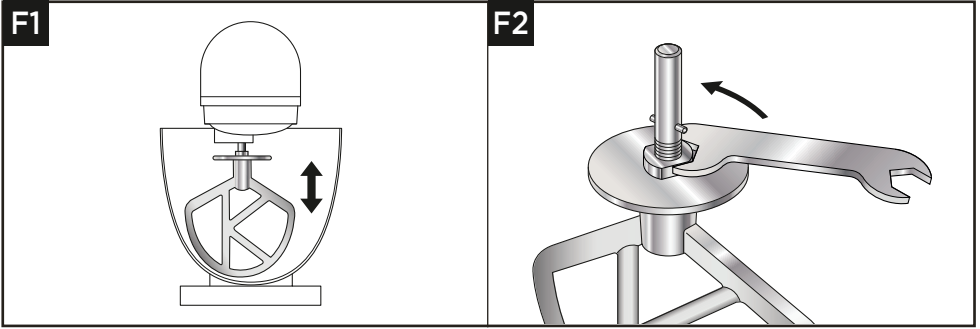
#### Önemli

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

- 1 Karıştırıcının kafasını yerine oturuncaya kadar kaldırınız.
- 2 Çanağı tabana takınız.
- 3 Sıçrama koruyucusunu tam olarak oturuncaya kadar mikser kafasının altına itin. Mandallanan bölüm şeklinde gösterildiği gibi yerleştirilmelidir.
- 4 İsteddiğiniz ek parçayı takınız.
- 5 Mikserin kafasını aşağı doğru indiriniz.
- 6 Sıçrama koruyucusunu çıkarmak için karıştırıcının kafasını kaldırınız ve aşağı doğru itiniz.

## 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 anahtar kullanın: TYPE KMX75/KMX76 = 15 mm

#### K-çırpıcı, Çırpma, Krema çırpıcısı ve hamur karıştırıcı

Aletler fabrika çıkışında kase için doğru yüksekliğe ayarlanmıştır ve ayarlama gerektirmez. Bununla birlikte, aleti ayarlamak isterseniz doğru ölçüde 15mm anahtar kullanın. Sonra aşağıdaki talimatları uygulayın:

- 1 Aleti fişten çekin.
- 2 Mikser kafasını kaldırın ve çırpıcıları veya hamur karıştırıcıyı takın.
- 3 Mikser kafasını indirin. Eğer açıklığın ayarlanması gerekiyorsa mikser kafasını kaldırın ve aleti çıkarın. En iyi performans için çırpıcı, K-çırpıcı ve hamur karıştırıcı **neredeyse** kaseinin tabanına temas etmelidir.

### Krema ırpıcı

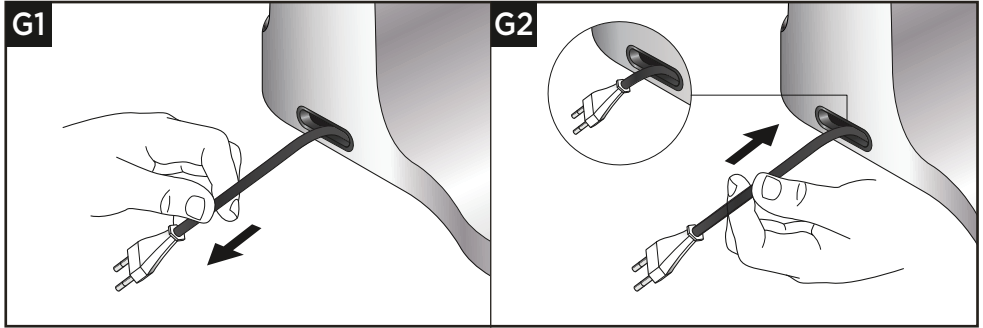
- İdeal olarak kase yüzeyi ile temas etmelidir ki karıřtırma sırasında kaseyi temizleyebilsin.
- 4 Uygun somun anahtarı ile milin ayarlanmasını saęlayarak somunu yeterince sıkıřtırın. Aleti ksenin tabanına yaklařtırmak için mili saat yönünü tersine çevirin. Aleti ksenin tabanından uzaklařtırmak için mili saat yönüne çevirin.
  - 5 Somunu tekrar sıkıřtırın.
  - 6 Aleti miksera takın ve mikser kafasını alçaltın. (Pozisyonunu kontrol edin, yukarıdaki noktalara bakın).
  - 7 Alet düzgün yerleřene kadar gerekli oldukça yukarıdaki adımları tekrar edin. Bu saęlandığında somunu güvenle sıkıřtırın.

**Not:** Somun anahtarı sadece temsili olarak gösterilmiřtir.

### Hamur aleti

Bu alet fabrika tarafından ayarlanmıřtır ve ayar gerektirmez.

## 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](http://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](http://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

<b>Problem</b>	<b>Nedeni</b>	<b>Çözüm</b>
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.
Mutfak Robotu fişe ilk takıldığında 'Mikser hazır gösterge ışığı' yanıp sönüyor.	Hız kontrolü 'O' pozisyonunda değil.	Kontrol edin ve hız kontrolünü 'O' pozisyonuna getirin.
Mutfak Robotu çalışma sırasında duruyor. 'Mikser hazır gösterge ışığı' hızla yanıp sönüyor.	Aşırı yük koruma veya aşırı ısınma sistemi aktif. Maksimum kapasite aşıldı.	Fişten çekin ve engelleme ya da aşırı yükleme için kontrol edin. Hız kontrolünü 'O'ya çevirin ve yeniden çalıştırın. Makine çalışmazsa, malzemenin bir kısmını çıkartarak yükü azaltın ve tekrar çalıştırın. Bu da sorunu çözmezse, fişten çekin ve 15 dakika bekleyin. Fişe takın ve istediğiniz hızı seçin. Yukarıdaki prosedürlerden sonra makine hala çalışmazsa, daha fazla tavsiye için "müşteri hizmetleri" ile görüşün.
Makine fişe takıldığında 'Mikser hazır gösterge ışığı' yavaş yanıp sönüyor.	Mutfak Robotu 30 dakikadan daha uzun süre kullanılmadan açık bırakıldı ve bekleme moduna geçti.	Makineyi sıfırlamak için hız kontrolünü 'min' yapın sonra 'O' yapın.

# Česky

- Bezpečnost 238-239
- Před zapojením 239
- Péče a čištění 240-241
- Seznam dílů 242-243
- Používání kuchyňského robota 244-249
  - Nákrasy a pokyny k použití 244-246
  - Tabulka doporučeného nastavení 247-249
  - Recepty 249
- Sestavení stírací metly 250
- Nasazení a používání krytu proti stříkání 250-251
- Nastavení nástrojů 251- 252
- Uložení kabelu 252
- Servis a údržba 253
- Průvodce odstraňováním problémů 254

# Bezpečnost

---

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky. (Štítek s označením jmenovitého výkonu na spodní straně přístroje neodstraňujte.) Umyjte jednotlivé části, viz ‚Péče a čištění‘.
- 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 **nikdy** nenechávejte bez dozoru.
- **Nikdy** nepoužívejte poškozený spotřebič. Nechejte ho prověřit 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 a zástrčku **nikdy** nenamáčejte.
- **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 nízkou rychlost).
- **Nikdy** nepoužívejte neschválené nástavce.
- **Nikdy** nepřekračujte množství a rychlosti uvedené v tabulce doporučeného nastavení.
- Před použitím příslušenství si přečtěte bezpečnostní pokyny uvedené v jeho návodu.
- Při odpojování nástrojů k míse po delším používání buďte opatrní, protože mohou být horké.
- Budte opatrní při zvedání tohoto spotřebiče, protože je těžký.
- Než budete přístroj zvedat, **prověřte**, zda jsou hlavice, mísa, nástavce, kryt vývodu a přívodní šňůra řádně zajištěné.
- S hlavicí mixéru, ke které je připojen nástavec, **nehýbejte** ani ji **nezvedejte**, protože byste ohrozili stabilitu kuchyňského robotu.
- **Nespoštějte** přístroj blízko hrany pracovní plochy nebo v poloze, kdy přes hranu přečnivá, a **netlačte** silou na připojený nástavec. Jinak by mohl být přístroj nestabilní a mohl by se převrátit a způsobit úraz.
- Při přenášení přístroj vždy zvedejte za základnu podstavce a rameno mixéru. Nezvedejte a nepřenášejte přístroj pomocí rukojeti mísy.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
- Krátký napájecí kabel je použit proto, aby se omezilo riziko, že se kabel zamotá nebo že o něj někdo zakopne.
- Při zachování opatrnosti je možné použít prodlužovací kabely.

- Při použití prodlužovacího kabelu:
  1. Jmenovitý výkon vyznačený na kabelu by měl být nejméně stejně vysoký jako jmenovitý výkon spotřebiče nebo vyšší.
  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.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

### Skleněná mísa

- Před použitím zkontrolujte, zda jsou nástroje k míse nastavené na správnou výšku a nedotýkají se dna mísy – viz část „nastavení nástrojů“.
- **Nedovolte**, aby se mísa dostala do kontaktu se silným zdrojem tepla, například s troubou nebo se sporákem.
- **Nepokoušejte se** vyprázdnit mísu údery náčiním do stěn.

### Speciální pokyny k péči

Sklo je přírodní materiál. Přestože byla při výrobě této mísy věnována veškerá péče zajištění dokonalého vzhledu, může se stát, že budou patrné drobné vady. Jedná se o běžný jev, který může nastat a který neovlivňuje funkčnost mísy.

### Před zapojením

- Písevědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- **VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.**
- 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 nízkou rychlost ② může být při prvním použití malé množství maziva. Jedná se o běžný jev; mazivo setřete.

### Pohonná jednotka a kryt vývodu

- Otřete vlhkým hadříkem, pak osušte.
- **Nikdy** nepoužívejte čisticí písky a neponořujte tyto díly do vody.

### Nerezová mísa

- Umyjte ručně a pak důkladně osušte. Můžete také použít myčku.
- K čištění nerezové mísy **nikdy** 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.








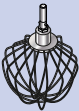



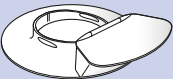
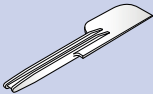
### Stírací metla

- Před čištěním z nástroje **vždy** sundejte flexibilní stěrku.
- Flexibilní stěrku a nástroj omyjte v teplé vodě se saponátem a pak důkladně osušte. Tyto díly můžete také umývat v myčce.

Poznámka: Před použitím a po použití zkontrolujte stav metly a pravidelně kontrolujte také stav stěrky. V případě známek opotřebení je vyměňte.

### Skleněná mísa

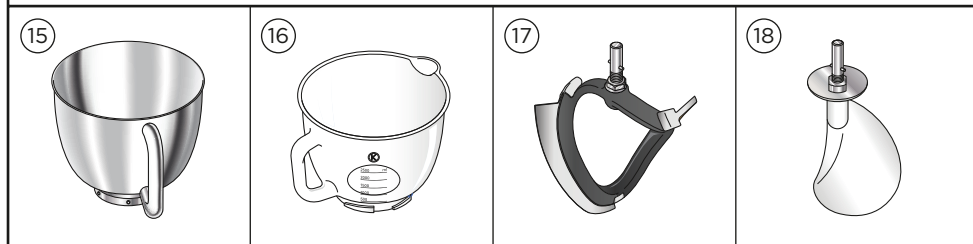
- Mísu umyjte teplou vodou se saponátem a pak ji důkladně osušte.
- Mísu můžete umývat také v myčce.

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

## Seznam dílů

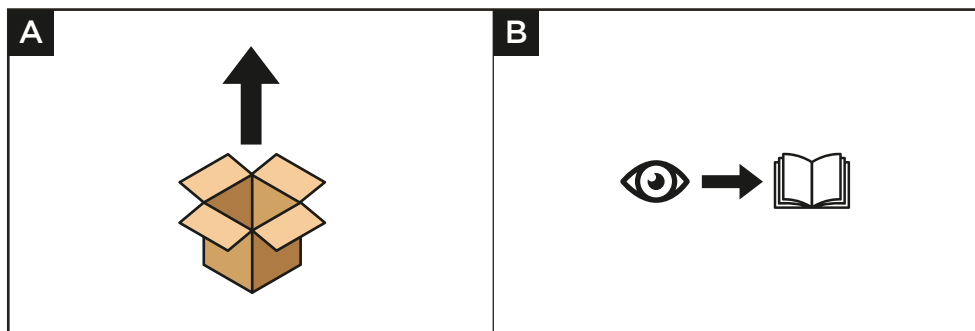


\* Pokud je součástí dodávky



## Popis

- |   |   |   |                          |
|---|---|---|--------------------------|
| ① | Hlavice mixéru                          | ⑨ | Úložný prostor pro kabel |
| ② | Vývod pro příslušenství                 | ⑩ | K-metla                  |
| ③ | Kryt vývodu                             | ⑪ | Šlehací metla            |
| ④ | Vývod pro nasazení nástavce             | ⑫ | Nástavec na těsto        |
| ⑤ | Vypínač a přepínač rychlostí            | ⑬ | Kryt proti stříkání      |
| ⑥ | Světelný indikátor připravenosti robota | ⑭ | Stěrka                   |
| ⑦ | Pohonná jednotka robota                 | ⑮ | Nerezová mísa            |
| ⑧ | Páčka k uvolnění hlavice                | ⑯ | Skleněná mísa            |
|   |   | ⑰ | Stírací metla            |
|   |   | ⑱ | Metla pro vmíchávání     |



# Používání kuchyňského robota

## Nákresy a pokyny k použití



### Důležité upozornění

- Zajistěte, že při použití jiných výstupů nebudou nasazené nebo uložené v míse žádné nástroje k míse.
- Nepoužívejte šlehací metlu na hutné směsi (např. na základní těsta na moučníky nebo při šlehání tuku s cukrem), protože byste ji mohli poškodit.
- Nikdy nepřekračujte uvedené maximální objemy a rychlosti. Jinak by se přístroj mohl přetížít.
- Při šlehání tuku s cukrem na dortové a piškotové směsi používejte máslo tuk pokojové teploty nebo ho nejprve nechejte změkknout.
- Před použitím přístroje prověřte, zda jsou povrch a nožičky čisté a suché.
- Nepoužívejte stírací metlu pro recepty na hutné směsi, například těsto nebo směsi s tvrdými ingrediencemi, pokud třeba obsahují pecky, kosti nebo skořápky.
- 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 hlavici mixéru zvednete, světelný indikátor připravenosti robotu přestane svítit. Když hlavici spustíte, indikátor se rozsvítí na znamení, že je mixér připraven k použití.

### Metla pro vmíchávání

- Nepoužívejte vysokou rychlost, protože pro dosažení optimálních výsledků je potřeba nízká rychlost.
- Nástavec není určen pro míchání horkých ingrediencí, nechte je před použitím metly pro vmíchávání zchladnout.

- 1 Zvedněte páčku k uvolnění hlavice na zadní straně kuchyňského robotu a současně zvedněte hlavici mixéru, dokud nezaklapne ve zvednuté poloze.
- 2 Nasadte pracovní mísu na základnu. Umístěte rukojeť přímo nad symbol odemknutého zámku **Ⓔ**, poté jemně otáčejte mísou po směru hodinových ručiček, dokud se rukojeť nedostane přesně nad symbol zámku **Ⓕ**. Nepoužívejte **nadměrnou** sílu a neutahujte PŘÍLIŠ.
- 3 Vložte do mísy ingredience, které je třeba rozmixovat.
- 4 Do výstupu nasadte požadovaný nástroj. Pak jej zasuňte směrem nahoru a otočením zajistěte.
- 5 Zvedněte páčku k uvolnění hlavice na zadní straně kuchyňského robotu a současně spusťte hlavici mixéru dolů.
- 6 Zapojte přístroj do elektrické zásuvky. Rozsvítí se světelný indikátor připravenosti robota.
- 7 Zapněte přístroj otočením přepínače rychlostí na požadované nastavení.
- 8 Nástroj z výstupu uvolněte otočením ve směru hodinových ručiček a pak jej vytáhněte.

### Rady a tipy

- K-metla, šlehací metla nebo stírací metla nedosáhnou na ingredience na dně mísy, projděte si pokyny v části Nastavení nástrojů.
- Funkci vmíchávání **Ⓔ** lze používat ke vmíchávání řídkých ingrediencí do hustších směsí, například sněhových pusinek, pěn, ovocných pohárů, piškotů a bublanin, a k pomalému vmíchání mouky a ovoce do dortových směsí. Mixér použije konstantní pomalou rychlost.

- Aby se ingredience zcela promíchaly, často míchání přerušujte a stírejte stěny mísy pomocí stěrky.
- Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí.

### **Rady a tipy – K-metla**

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když budete při výrobě koláčů a dortů používat máslo a margarín pokojové teploty.
- Pokud není v receptu uvedeno jinak, na těsto použijte studené ingredience.

### **Rady a tipy – šlehačí metla**

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

### **Rady a tipy – stírací metla**

- Při šlehání tuku s cukrem na dortové a piškotové směsi používejte máslo nebo tuk pokojové teploty nebo ho nejprve nechejte změknout.

### **Rady a tipy – nástavec na těsto**

- 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 odstát asi 10 minut do zpěnění.
- **Čerstvé droždí:** Nadrobte 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 nezdvynásobí.












### **Rady a tipy – metla pro vmíchávání**













- Pokud chcete dosáhnout nejlepších výsledků, nešlehejte sníh nebo šlehačku příliš dlouho, protože pokud je vyšlehaná směs příliš tuhá, nedokáže metla pro vmíchávání směs správně promíchat.
- Nepromíchávejte směs příliš dlouho, protože by se z ní uvolnil vzduch a směs by byla příliš řídká. Jakmile je směs dostatečně promíchaná, přestaňte.
- Nerozmíchané ingredience, které zůstanou na lopatce nebo stěnách nádoby, opatrně vmíchejte pomocí stěrky.











### **Elektronické řízení spínače rychlosti**











Mixér je vybaven elektronickým regulátorem rychlosti, který má udržovat rychlost při různém zatížení, například při hnětení chlebového těsta nebo po přidání vajec do koláčové směsi. Proto můžete za provozu slyšet určité odchylky rychlosti způsobené tím, že mixér upravuje zvolenou rychlost podle zatížení - jedná se o normální jev.









## Tabulka doporučeného nastavení

	 (Max.)		 (min)
	2 kg	Min-Max (Min.-max.)	2-5
  	 680 g	Min-1 (Min.-1)	2-3
 	2 kg	Min-Max (Min.-max.)	1

	 (Max.)		 (min)
	2 kg	Min-Max (Min.-max.)	2-5
 	2 kg	Min-Max (Min.-max.)	1
  → 	1,5 kg	Min-Max (Min.-max.)	4
 	2,68 kg	Min-Max (Min.-max.)	2-5

	 (Max.)		 (min)
	12 (420 g)	Min-Max (Min.-max.)	3
 4-8°C	1 L	Min-Max (Min.-max.)	2-3
	 250 g 500 g 200 g	Min (Min.)	10 s
		Max (Max.)	1-1,5
	 180 ml x2	6	1-1,5

	 (Max.)		 (min)
	 1,35 kg 2,17 kg	Min (Min.)	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,28 kg	Min (Min.)	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,93 kg	Min (Min.)	1
		1	4-9

	 (Max.)		 (min)
	 x 9	Max (Max.)	3
	 250 g		2-8

## Recepty

### Těsto na bílý chléb

1,35 kg mouky  
13,5 g soli  
21,5 g instantního sušeného droždí  
756 ml vody  
27 g sádla nebo másla

- 1 Nasadte mísu na kuchyňský robot.
- 2 Nalejte do mísy vodu a poté vložte zbývající ingredience.
- 3 Mixujte při minimální rychlosti po dobu 45–60 sekund nebo dokud se nevytvoří těsto.
- 4 Zpracovávejte těsto 3–4 minuty při rychlosti 1.
- 5 Přemístěte těsto do dvou 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.

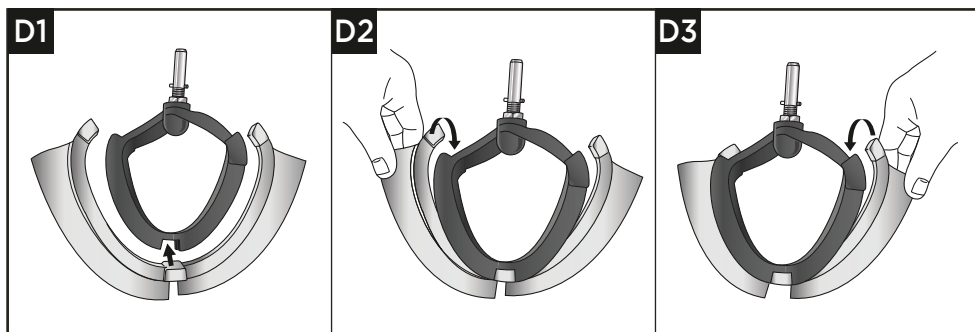
### Těsto na pizzu

500 g mouky  
30 g olivového oleje  
7 g soli  
7 g droždí  
300 ml vody

- 1 Nasadte mísu na kuchyňský robot.
- 2 Vložte do mísy všechny ingredience.
- 3 Nasadte hnětačí hák a spusťte hlavici.
- 4 Mixujte jednu minutu při minimální rychlosti.
- 5 Zpracovávejte 4 minuty při rychlosti 1.
- 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 15 cm korpusy na pizzu.
- 9 Přemístěte je na plech vysypaný pšeničnou krupicí. Pokladte pizzu a pečte 10–15 minut při teplotě 240 °C.

## Sestavení stírací metly

### Nákresy a pokyny k použití



#### Důležité upozornění

- Flexibilní stěrka se dodává nasazená. Před čištěním je ji vždy třeba sundat.

- 1 Opatrně flexibilní stěrku nasadte na metlu tak, že základnu stěrky zasunete do otvoru a pak jednu stranu nasadíte do drážky a konec jemně zaháknete do správné polohy. To samé opakujte s druhou stranou.

## Nasazení a používání krytu proti stříkání

### Nákresy a pokyny k použití



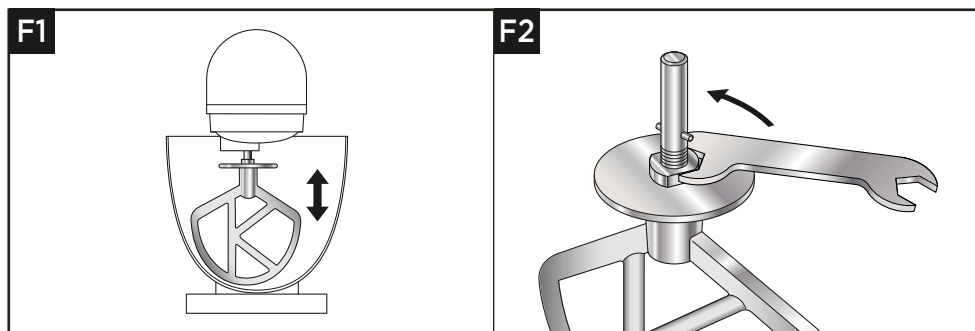
#### Důležité upozornění

- Při spuštěném stroju je možné příměsí přidávat do mísy přímo za běhu, a to otvírací částí krytu.
- Chcete-li vyměnit nástroje, nemusíte kryt proti stříkání sundávat.

- 1 Zvedněte hlavici mixéru, dokud nezaklapne.
- 2 Nasadte mísu na základnu.
- 3 Nasuňte kryt proti stříkání na spodní stranu hlavice mixéru tak, aby zapadl na své místo. Otevírací část je třeba umístit tak, jak je znázorněno na obrázku.
- 4 Nasadte požadovaný nástroj.
- 5 Spusťte hlavici mixéru.
- 6 Kryt proti stříkání se snímá zvednutím hlavice mixéru a stažením krytu.

## Nastavení nástrojů

### Nákresy a pokyny k použití



#### Důležité upozornění

- Nástroje jsou ve výrobě nastaveny na správnou výšku pro dodávanou mísu a neměly by vyžadovat další úpravy. Pokud ale chcete výšku nástavce upravit, použijte vhodný klíč:  
TYPE KMX75/KMX76 = 15 mm

#### K-metla,, šlehačí metla, stírací metla a metla pro vmíchávání

Nástroje jsou ve výrobě nastaveny na správnou výšku pro dodávanou mísu a neměly by vyžadovat další úpravy. Pokud ale chcete výšku nástavce upravit, použijte vhodný 15mm klíč. Potom postupujte podle následujících pokynů:

- 1 Odpojte spotřebič ze zásuvky.
- 2 Zvedněte hlavici mixéru a nasadte šlehačí metlu, stírací metlu nebo metlu pro vmíchávání.
- 3 Spusťte hlavici mixéru. Pokud je nutné výšku upravit, zvedněte hlavici mixéru a metlu sundejte. Šlehačí metla, K-metla a nástroj pro vmíchávání by se měly pokud možno **téměř** dotýkat dna mísy.

## Stírací metla

- Metla by se měla pokud možno dotýkat povrchu mísy tak, aby mísu během míchání jemně otírala.
- 4 Pomocí vhodného klíče dostatečně uvolněte matici, abyste mohli upravit hřídel. Chcete-li nástroj přiblížit ke dnu mísy, otočte hřídel proti směru hodinových ručiček. Chcete-li nástroj oddálit ode dna mísy, otočte hřídel ve směru hodinových ručiček.
  - 5 Utáhněte matici.
  - 6 Nasadte nástroj do mixéru a spusťte hlavici mixéru. (Zkontrolujte pozici nástroje podle shora uvedených pokynů.)
  - 7 Podle potřeby opakujte výše uvedené kroky, dokud nebude nástroj nastavený správně. Po dosažení správné pozice pevně utáhněte matici.

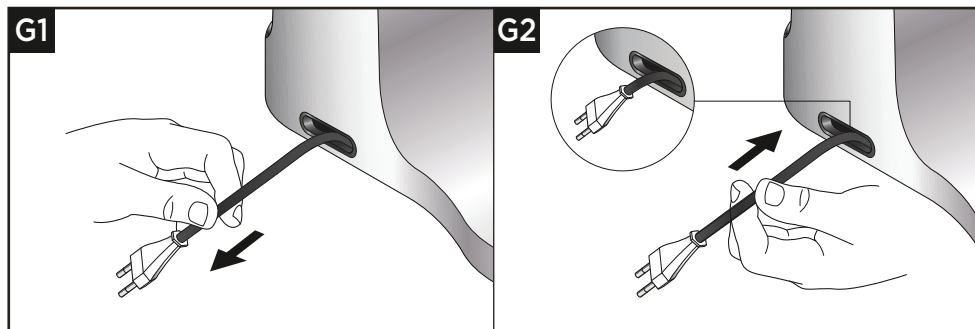
**Poznámka:** Vyobrazený klíč slouží pouze pro ilustrační účely.

## Nástavec na těsto

Tento nástroj je nastaven z výroby a neměl by vyžadovat žádné další úpravy.

## 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](http://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 odnešte jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu [www.kenwoodworld.com](http://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

<b>Problém</b>	<b>Příčina</b>	<b>Řešení</b>
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“.
Při prvním zapojení kuchyňského robota bliká světelný indikátor připravenosti robota.	Ovladač rychlosti není ve vypnuté poloze „O“.	Zkontrolujte ovladač rychlosti a nastavte jej do polohy „O“.
Kuchyňský robot se během provozu zastaví. Světelný indikátor připravenosti robota rychle bliká.	Aktivovala se ochrana proti přetížení nebo přehřátí. Bylo překročeno maximální množství.	Odpojte přístroj od zdroje napájení a zkontrolujte případné překážky nebo příčinu přetížení. Otočte ovladač rychlosti do vypnuté polohy „O“ a znovu přístroj spustíte. Pokud se přístroj nespustí, vyjměte část ingrediencí, abyste snížili zátěž, a znovu přístroj zapněte. Pokud ani tento krok problém nevyřeší, odpojte přístroj od zdroje napájení a nechejte ho 15 minut v klidu. Potom ho znovu zapojte do zásuvky a zvolte rychlost. Pokud se přístroj po provedení shora uvedených kroků nespustí, obraťte se na oddělení pro péči o zákazníky.
Když je přístroj zapojený, světelný indikátor připravenosti robota pomalu bliká.	Kuchyňský robot byl ponechán zapojený déle než 30 minut bez provozu a přešel do pohotovostního režimu.	Otočte přepínač rychlostí na „min“ a pak otočením na „O“ přístroj resetujte.

# Magyar

- Első a biztonság 256-257
- Csatlakoztatás előtt 257
- Karbantartás és tisztítás 258-259
- Alkatrészlista 260-261
- A konyhai robotgép használata 262-267
  - Ábrák és használati utasítások 262-264
  - Használati útmutató 265-267
  - Receptek 267
- A krémkeverő lapát összeszerelése 268
- A fröccsenésgátló felszerelése és használata 268-269
- A keverőfej beállítása 269-270
- Vezetéktároló 270
- Szerviz és vevőszolgálat 271
- Hibaelhárítási útmutató 272

# Első a biztonság

---

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét. (A gép alján lévő címkét nem szabad eltávolítani.) Mossa el az alkatrészeket. Lásd: a „Karbantartás és tisztítás” részt.
- 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 testrészeit, haját, ékszereit és laza ruházatát a mozgó alkatrészekről és a felszerelt tartozékoktól.
- Működés közben **soha** ne hagyja a konyhai robotgépet 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 tápegység **ne** kerüljön vízbe, és a vezetéket és a dugót ne érje nedvesség.
- **Ügyeljen** arra, hogy az edény mindig fel legyen szerelve, amikor a készüléket keverőfejjel üzemelteti.
- **Soha** ne használjon egyszerre több meghajtónyílást (keverőfej csatlakozójzata és nagy sebességű meghajtó nyílása).
- **Kizárólag** eredeti vagy a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.
- **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.
- Legyen óvatos a készülék emelése során, mivel az nehéz.
- Emelés előtt **ellenőrizze**, hogy a gépkar rögzítve legyen, és hogy az edény, a keverőfejek, a meghajtó fedele és a vezeték biztonságos helyzetben legyenek.
- **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 tartozékokra, mert a készülék instabillá válhat és felborulhat, vagy leeshet a földre és sérülést okozhat.
- A készülék mozgatásakor mindig a talapatot és a gépkart fogja meg. NE emelje vagy mozgassa a készüléket az edény fogantyújánál fogva.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- A gép tápkábele rövid, hogy ne akadályozza a munkát és ne okozzon botlásveszélyt.
- Hosszabbító megfelelő körülményekkel használható.

- 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 gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékekhez és zsinórához gyermekek ne férjenek hozzá.
- 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.

### Üvegedény

- A használat előtt ellenőrizze, hogy a keverőeszközök megfelelően legyenek beállítva és ne érjenek hozzá az edény aljához – lásd „A keverőfej beállítása” részt.
- Ügyeljen arra, hogy az edény **ne** érintkezzen forró felülettel, például a sütőnél vagy a tűzhely tetején.
- **Ne** üsse a keverőfejet az edény falához, ha el akarja róla távolítani a keveréket.

### Üvegedényre vonatkozó megjegyzések

Az üveg természetes anyag. Az edény gyártása során mindent elkövettünk a tökéletes megjelenés biztosítása érdekében, azonban előfordulhat, hogy az üvegen néhány apró egyenetlenség látható. Ez normális jelenség, és az edény használhatóságát nem érinti.

### Csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- **FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!**
- 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 kis sebességű meghajtó nyílásánál ② Ez normális jelenség – törölje le a kenőanyagot.

### Meghajtóegység és nyílásfedél

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

### Rozsdamentes acél edény

- Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg, vagy a tisztításhoz használja a mosogatógépet.
- A rozsdamentes acél edény 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.




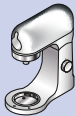



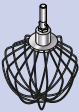



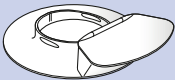
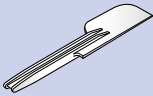
### Krémesítő keverőlapát

- A rugalmas törlőlapátot a tisztítás előtt **mindig** el kell távolítani.
- Forró mosószeres vízben mossa el a rugalmas törlőlapátot, majd alaposan szárítsa meg. Az alkatrészek elmoshatók mosogatógépben is.

Megjegyzés: Használat előtt és után ellenőrizze az eszköz szerkezeti részének állapotát, valamint rendszeresen ellenőrizze a törlőlapát állapotát, és cserélje ki, ha a kopás jelei mutatkoznak.

### Üvegedény

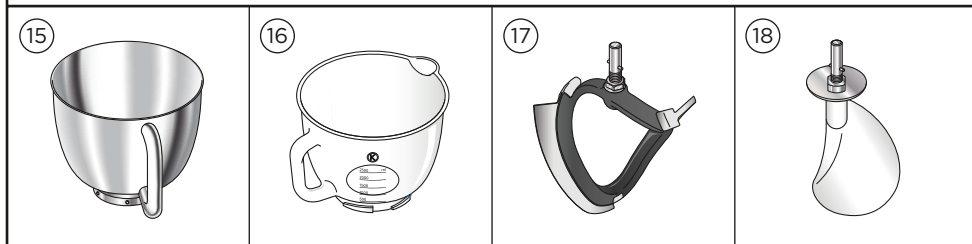
- Forró mosószeres vízben mossa el az edényt, majd alaposan szárítsa meg.
- Másik megoldásként az edény mosogatógépben is elmosható.

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

# Alkatrészlista

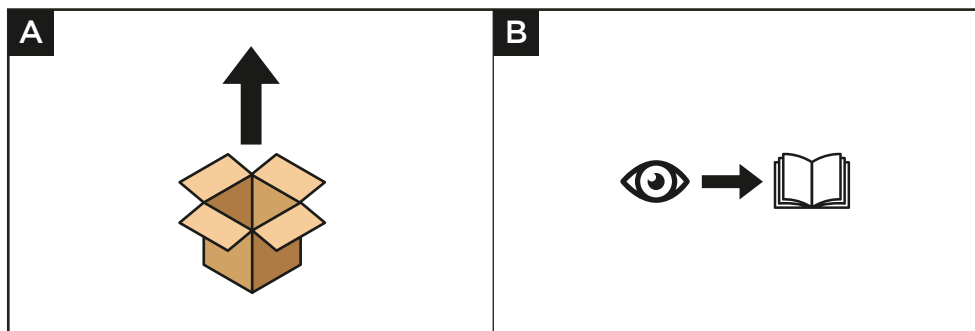


\* Ha van



### A készülék részei

- |  |                           |
|--|---------------------------|
| ① Gépkar                               | ⑨ Vezetéktároló           |
| ② Meghajtó nyílása                     | ⑩ K-keverő                |
| ③ Nyílásfedél                          | ⑪ Habverő                 |
| ④ Keverőfej csatlakozóaljzata          | ⑫ Dagasztóeszköz          |
| ⑤ Be/ki kapcsoló és sebességszabályozó | ⑬ Fröccsenésgátló         |
| ⑥ Keverőgép készen áll jelzőfény       | ⑭ Spatula                 |
| ⑦ Keverőgép törzse                     | ⑮ Rozsdamentes acél edény |
| ⑧ Keverőgém kioldókarja                | ⑯ Üvegedény               |
|  | ⑰ Krémesítő keverőlapát   |
|  | ⑱ Bekeverő eszköz         |



# A konyhai robotgép használata

## Ábrák és használati utasítások



### Fontos

- Ügyeljen arra, hogy semmilyen keverőfej ne legyen felszerelve vagy tárolva az edényben, amikor másik meghajtónyílásokat használ.
- Sűrű anyagokhoz (pl. minden egyben tésztaához vagy margarin és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.
- Soha ne lépje túl a megadott maximális mennyiségeket – a készülék túlterhelését okozhatja.
- Amikor tészta készítéséhez összedolgozza a zsiradékot és a cukrot, a zsiradék lágy, szobahőmérsékletű legyen.
- A termék használata előtt ellenőrizze, hogy a lábak és a munkafelület tiszta és száraz legyen.
- A krémkeverő lapátot ne használja keményebb állagú receptek, például tészta, vagy kemény hozzávalókat, például gyümölcsmagot, burkot vagy héjat tartalmazó receptek készítéséhez.
- Ha üzemelés közben felemeli a keverőgémet, a gép azonnal leáll. Az újraindításhoz engedje vissza a keverőgémet, a sebességszabályozót fordítsa az „O” állásba, várjon néhány másodpercig, majd újra válassza ki a kívánt sebességet. A keverőgép azonnal elindul.
- A keverőgém felemelésekor a „keverőgép készen áll” jelzőfény kialszik. A keverőgém leengedésekor a jelzőfény kigyullad, jelezve, hogy a keverőgép készen áll a használatra.

### Bekeverő eszköz

- Ne használja nagy sebességfokozaton, mivel az optimális bekeveréshez alacsony sebesség szükséges.
- Az eszköz nem használható forró hozzávalók összekeverésére, ezért a bekeverő eszköz használata előtt várja meg, hogy a hozzávalók lehűljenek.

- 1 Emelje meg a keverőgém kioldókarját a konyhagép hátulján, és közben hajtsa fel a keverőgémet, ameddig az nem rögzül a felemelt helyzetben.
- 2 Helyezze az edényt az alapra. A fogantyú közvetlenül a nyitás jel fölött legyen **6**, majd finoman fordítsa el az edényt jobbra amíg a fogantyú közvetlenül a zárás jel **6** fölé kerül.  
**Ne gyakoroljon** rá túlzott erőt, és NE húzza túl.
- 3 Tegye az edénybe az összekeverendő hozzávalókat.
- 4 Helyezze a kívánt keverőfejet a csatlakozóaljzatba. Ezután tolja be, majd elfordítva rögzítse.
- 5 Emelje meg a keverőgém kioldókarját a konyhagép hátulján, és közben hajtsa le a keverőgémet.
- 6 Csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz, és a „keverőgép készen áll” jelzőfény kigyullad.
- 7 A sebességszabályozó kívánt fokozatba való elfordításával indítsa el a gépet.
- 8 A keverőfejet először jobbra elfordítva oldja ki, majd húzza ki az aljzatból.

### Tanácsok és tippek

- Ha a K-keverő, a habverő vagy a krémkeverő lapát nem szedi fel az edény alján levő hozzávalókat, akkor olvassa el „A keverőfej beállítása” részt.
- A bekeverő funkcióval **Q** könnyebb hozzávalókat keverhet sűrűbb keverékekhez, pl. habcsók, mousse, gyümölcskrém, piskótatészta, szüflé készítésekor vagy használhatja a liszt és gyümölcs tésztába való lassú bekeveréséhez. A keverőgép állandó, lassú sebességgel üzemel.

- A hozzávalók alapos összekeverése érdekében gyakran állítsa meg a keverést és a spatulával kaparja le az edény falát.
- A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet.

### **Tanácsok és tippek – K-keverő**

- A legjobb eredmény elérése érdekében sütemény készítéséhez mindig szobahőmérsékletű vaját és margarint használjon.
- 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 edényen ne legyen tojássárgája- vagy zsírmadár.

### **Tanácsok és tippek – Krémkeverő lapát**

- Amikor tészta készítéséhez összedolgozza a zsíradékot és a cukrot, a zsíradék lágy, szobahőmérsékletű legyen.

### **Tanácsok és tippek – Dagasztóeszköz**

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

### **Élesztő**

- **Száritott élesztő** (az a típus, amelyet aktiválni kell): öntse a meleg vizet az edénybe. Ezután adja hozzá az élesztőt és a cukrot, és hagyja állni 10 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.








### **Tanácsok és tippek – Bekeverő eszköz**









- A legjobb eredmény elérése érdekében ne verje túl a tojásfehérjét vagy a tejszínt – ha túl keményre sikerül, akkor a bekeverő eszköz nem tudja elkészíteni megfelelően a keveréket.
- A bekeverést ne végezze túl hosszán, mert ezzel a levegőt kihajtaná, és a keverék túl laza lesz. Fejezze be, ha a hozzávalók egyenletesen eloszlottak.
- A keverőlapáton és az edény oldalán esetleg ottmaradt hozzávalókat gondosan be kell keverni spatulával.










### **Elektromos sebességérzékelő vezérlővel**








A keverőgép elektromos sebességérzékelő vezérlővel van ellátva, amely fenntartja a sebességet a terhelés változásakor (például a kenyértészta dagasztása vagy a tojások hozzáadása a tésztához). Ezért hallható némi változás a keverőgép működésében, amint az alkalmazkodik a kiválasztott terheléshez és sebességhez – ez normális.









## Használati útmutató

	 (max.)		 (perc)
	2 kg	Min-Max (min.-max.)	2-5
	 680 g	Min-1 (min.-1)	2-3
	2 kg	Min-Max (min.-max.)	1

	 (max.)		 (perc)
	2 kg	Min-Max (min.-max.)	2-5
	2 kg	Min-Max (min.-max.)	1
	1,5 kg	Min-Max (min.-max.)	4
	2,68 kg	Min-Max (min.-max.)	2-5

	 (max.)		 (perc)
	12 (420 g)	Min-Max (min.-max.)	3
 4-8°C	1 L	Min-Max (min.-max.)	2-3
	250 g 500 g 200 g	Min (min.)	10 s
		Max (max.)	1-1,5
	 180 ml x2	6	1-1,5

	 (max.)		 (perc)
	1,35 kg 2,17 kg	Min (min.)	1
		1	3-4
	1,35 kg 2,28 kg	Min (min.)	1
		1	3-4
	1,35 kg 2,93 kg	Min (min.)	1
		1	4-9

	 (max.)		 (perc)
	 x 9	Max (max.)	3
	 250 g		2-8

## Receptek

### Fehér kenyér tészta

1,35 kg liszt

13,5 g só

21,5 g gyors hatású szárított élesztő

756 ml víz

27 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 minimális fokozaton 45-60 másodpercig, vagy amíg tészta állagú nem lesz.
- 4 Dagassza 1-es fokozaton 3-4 percig.
- 5 Helyezze a tésztát két 900 g-os kenyérsütő formába, vagy formázzon belőle zsemliket és tegye bezsírozott sütőlapra.
- 6 Takarja le egy 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

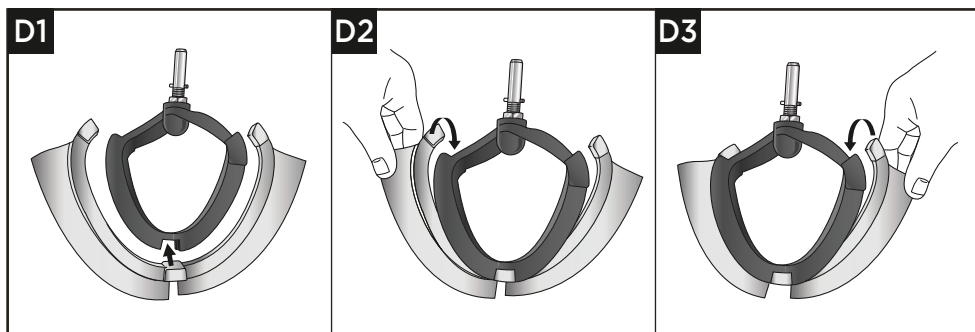
7 g élesztő

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 a legalacsonyabb sebességen 1 percig.
- 5 Dagassza 1-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 Ossa ketté, és nyújtsa ki két 15 cm-es pizzalapot.
- 9 Helyezze egy búzadarával beszórt tejsíbe. Tegye rá ízlés szerint a feltétet, és süssse 10-15 percig 240 °C-on.

## A krémkeverő lapát összeszerelése

### Ábrák és használati utasítások



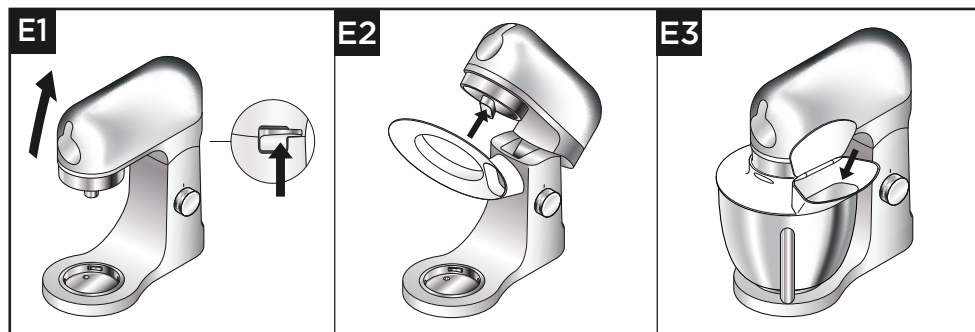
#### Fontos

- A rugalmas törlőlapátot a tisztítás előtt mindig el kell távolítani.

- 1 Óvatosan illesse a rugalmas törlőlapátot a keverőlapátúra úgy, hogy a törlőlapát alapját behelyezi a nyílásba, majd az egyik végét finoman bepattintja a helyére a horonyba. Ezt ismételje meg a másik oldalon is.

## A fröccsenésgátló felszerelése és használata

### Ábrák és használati utasítások



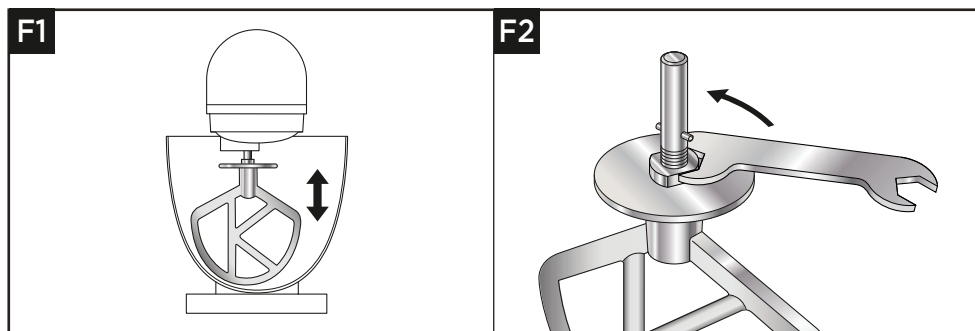
#### Fontos

- A fröccsenésgátló felhajtható részét kinyitva keverés közben is az edénybe teheti a hozzávalókat.
- A keverőfejek cseréjéhez nem kell levennie a fröccsenésgátlót.

- 1 Hajtsa fel a keverőgémet úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön.
- 2 Helyezze a keverőedényt az alapra.
- 3 Nyomja a fröccsenésgátlót a keverőgém alsó részébe úgy, hogy az rögzüljön. A felemelhető résznek az ábrán látható módon kell elhelyezkednie.
- 4 Illessze a kívánt keverőfejet az aljzatba.
- 5 Hajtsa le a keverőgémet.
- 6 A fröccsenésgátló levételéhez hajtsa fel a keverőgémet, és húzza ki a fröccsenésgátlót.

## A keverőfej beállítása

### Ábrák és használati utasítások



#### Fontos

- A keverőfejek gyárilag be vannak állítva a tartozék keverőedényhez, és nincs szükség a külön beállításukra. Ha mégis módosítani szeretné a keverőfej magasságát, akkor használjon egy villáskulcsot:  
TYPE KMX75/KMX76 = 15 mm

#### K-keverő, habverő, krémesítő keverőlapát és bekeverő eszköz

A keverőfejek gyárilag be vannak állítva a tartozék keverőedényhez, és nincs szükség a külön beállításukra. Ha mégis módosítani szeretné a keverőfej magasságát, akkor használjon egy 15 mm-es villáskulcsot:

Kövesse az alábbi utasításokat:

- 1 Húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját.
- 2 Hajtsa fel a gépkart, és helyezze be a habverőt, keverőt vagy bekeverő eszközt.
- 3 Hajtsa le a keverőgémet. Ha a keverőfej állását módosítani kell, emelje fel a keverőgémet, és vegye ki a keverőfejet. A habverő, K-keverő és a bekeverő eszköz akkor van jól felszerelve, ha **csaknem** érinti az edény alját.

### Krémesítő keverőlapát

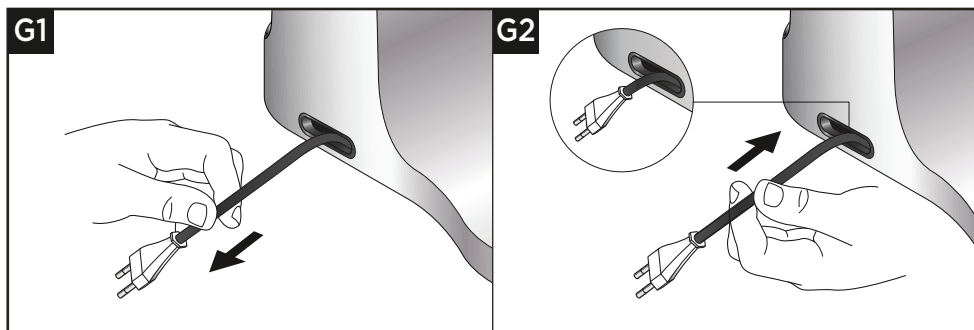
- Ideális esetben érintkezik az edény felületével úgy, hogy keverés közben finoman törli az edényt.
- 4 Egy megfelelő villáskulccsal lazítsa meg a csavaranyát annyira, hogy a szárát beállíthassa. Ha a keverőfejet az edény aljához közelebb szeretné engedni, akkor a keverőfej szárát forgassa el balra. Ha a keverőfejet feljebb szeretné emelni, akkor a keverőfej szárát forgassa el jobbra.
  - 5 Szorítsa meg az anyacsavart.
  - 6 Helyezze a keverőfejet a mixerbe, és engedje le a keverőgémet. (Ellenőrizze a helyzetét – lásd a fenti pontokat.)
  - 7 Szükség esetén ismételje meg a fenti lépéseket, amíg a keverőfej beállítása megfelelő nem lesz. Amikor ezt elérte, végleg húzza meg a csavaranyát.

**Megjegyzés:** A villáskulcs az ábrán csak illusztrációs célokat szolgál.

### Dagasztóeszköz

Ez a keverőfej gyárilag be van állítva, és nincs szükség külön beállításra.

## 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](http://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](http://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

<b>Probléma</b>	<b>Ok</b>	<b>Megoldás</b>
A habverő vagy a K-keverő a keverőedény aljának ütközik vagy az edény alján nem kever tökéletesen.	A keverőfej magassága nem jó, be kell állítani.	Állítsa be a magasságot egy megfelelő villáskulccsal – lásd „A keverőfej beállítása” részt.
A „keverőgép készen áll” lámpa villog, amikor a konyhagép hálózati csatlakozóját először bedugja a konnektorba.	A sebességszabályozó nem az „O” helyzetben van.	Ellenőrizze, és ha szükséges, állítsa a sebességszabályozót az „O” helyzetbe.
A konyhagép leáll működés közben. A „keverőgép készen áll” lámpa gyorsan villog.	A túlterhelés vagy túlmelegedés elleni védelem bekapcsolt. Túllépte a maximális kapacitást.	Húzza ki a hálózati csatlakozót, és ellenőrizze, nem okoz-e valami elakadást vagy nincs-e túltöltve. Állítsa a sebességszabályozót az „O” állásba, és indítsa el újra. Ha a gép nem működik, vegyen ki valamennyit a keverékből, hogy csökkentse a terhelést, és indítsa el újra. Ha még ez sem oldja meg a problémát, akkor húzza ki a hálózati csatlakozót, és várjon 15 percre. Csatlakoztassa újra a hálózathoz, és a sebességszabályozót fordítsa a kívánt állásba. Ha a gép a fenti eljárás után sem indul el újra, forduljon a vevőszolgálathoz
A „keverőgép készen áll” lámpa lassan villog, miközben a konyhagép hálózati csatlakozója be van dugva a konnektorba.	A konyhagép hálózati csatlakozója 30 percnél tovább be volt dugva a konnektorba, de a gépet nem működtették, és készenléti üzemmódra váltott.	A gép alaphelyzetbe állításához fordítsa el a sebességszabályozót a „min” állásba, majd vissza az „O” állásba.

# Polski

- Bezpieczeństwo obsługi [274-275](#)
- Przed podłączeniem do sieci [276](#)
- Konserwacja i czyszczenie [276-277](#)
- Wykaz części zamiennych [278-279](#)
- Obsługa robota Kitchen Machine [280-285](#)
  - Ilustracje i instrukcja obsługi [280-282](#)
  - Tabela zaleceń [283-285](#)
  - Przepisy [285](#)
- Montaż końcówki do ucierania [286](#)
- Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej [286-287](#)
- Regulacja wysokości końcówki [287-288](#)
- Schowek na przewód zasilający [288](#)
- Serwis i punkty obsługi klienta [289](#)
- Rozwiązywanie problemów [290](#)

# Bezpieczeństwo obsługi

---

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety. (Tabliczki znamionowej na spodzie urządzenia nie należy usuwać.) Umyć części, zob. ustęp pt. „Pielęgnacja i czyszczenie”.
- 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 rąk ani palców.
- **Nie dopuszczać**, by w miejscach dostępnych dla dzieci z blatu, na którym stoi urządzenie, zwisał przewód sieciowy.
- **Nie uruchamiać** robota z głowicą w pozycji uniesionej.
- **Nie wolno** dopuszczać do zamoczenia korpusu z silnikiem, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Podczas korzystania z końcówki do użytku w misce w urządzeniu **zawsze** zamocować miskę.
- **Nie** używać jednocześnie więcej niż jednego gniazda (gniazda przyborów do użytku w misce i gniazda wolnych obrotów).
- **Nigdy** nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- **Nigdy** nie przekraczać maksymalnych ilości i prędkości podanych w tabeli zalecanych 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, zaślepka gniazda i przewód zasilający nie są luźne.
- **Nie ruszać** ani **nie unosić** głowicy robota, gdy na robocie zamocowana jest jedna z nasadek, ponieważ może on utracić stabilność.
- **Nie należy** obsługiwać urządzenia stojącego poblizu 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.

- Podczas przemieszczania urządzenia zawsze podnosić je, trzymając za podstawę i głowicę robota. NIE podnosić ani nie przenosić urządzenia, trzymając za uchwyt miski.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Krótki przewód zasilający ma zmniejszać zagrożenia związane z możliwością zaplątania się w przewód lub potknięcia się o niego.
- Używanie przedłużacza jest dozwolone pod warunkiem zachowania ostrożności podczas ich użytkowania.
- Podczas używania przedłużacza:
  1. Wartości zasilania podane na tabliczce znamionowej przedłużacza muszą być co najmniej tak samo wysokie lub wyższe, jak wartości podane na tabliczce znamionowej urządzenia.
  2. Przewód należy ułożyć tak, by nie zwisał 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 instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

### **Miska szklana**

- Przed użyciem sprawdzić, czy końcówki do użytku z miską zamocowane są na właściwej wysokości i nie stykają się z dnem miski – informacje na ten temat podane są w części dotyczącej regulacji wysokości końcówek.
- **Nie dopuszczać**, aby miska stykała się ze źródłami bardzo wysokiej temperatury – nie umieszczać jej np. w piekarniku ani na płycie pieca bądź kuchenki.
- **Nie należy** uderzać końcówkami ani innymi przyborami kuchennymi w boki miski w celu wyjęcia składników.

### **Specjalne środki konserwacyjne**

Szklto to naturalny materiał, dlatego pomimo dołożenia podczas produkcji wszelkich starań, by zapewnić doskonały wygląd miski, widoczne mogą być na niej drobne niedoskonałości. Jest to całkowicie normalne i spodziewane i nie wpływa na prawidłowe funkcjonowanie miski.

## Przed podłączeniem do sieci

---

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE: NINIEJSZE URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.**
- 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 wolnych obrotów ② może wokół niego pojawić się niewielka ilość smaru. Jest to całkowicie normalne – smar wystarczy wytrzeć.

### Korpus z silnikiem i zaślepka gniazda

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

### 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.




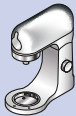



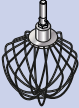



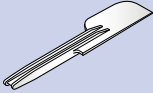
### Końcówka do ucierania

- Przed czyszczeniem **zawsze** zdjąć elastyczne pióro z końcówki.
- Końcówkę i elastyczne pióro umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie dobrze wysuszyć. Elementy te można także myć w zmywarce do naczyń.

Uwaga: przed użyciem oraz po użyciu końcówki należy sprawdzić jej stan, a także regularnie sprawdzać stan elastycznego pióra i po zauważeniu wszelkich śladów zużycia wymienić je na nowe.

### Miska szklana

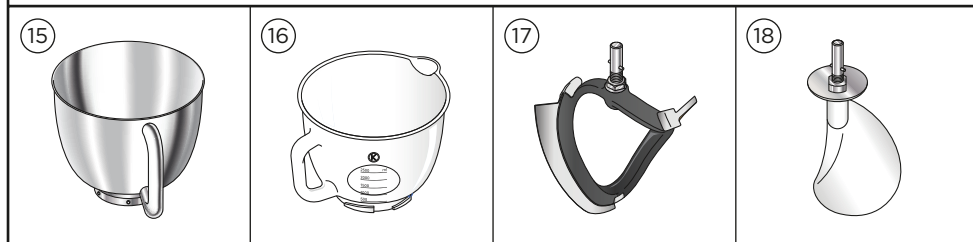
- Miskę umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie ją wysuszyć.
- Można ją także myć w zmywarce.

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

## Wykaz części zamiennych

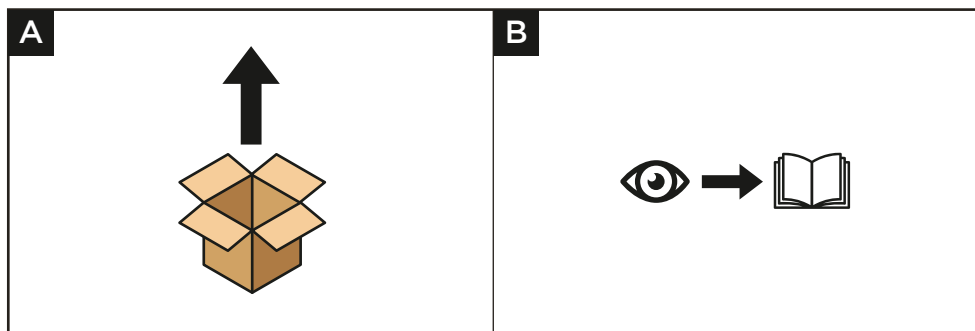


\* Jeżeli załączono w zestawie



## Legenda

- |   |                                  |   |                                |
|---|----------------------------------|---|--------------------------------|
| ① | Głowica robota                   | ⑩ | Ubijak „K”                     |
| ② | Gniazdo nasadek                  | ⑪ | Trzepaczka                     |
| ③ | Zaślepka gniazda                 | ⑫ | Końcówka do zagniatania ciasta |
| ④ | Gniazdo końcówek                 | ⑬ | Osłona przeciwrozpryskowa      |
| ⑤ | Włącznik i regulator prędkości   | ⑭ | Szpatułka                      |
| ⑥ | Kontrolka stanu gotowości robota | ⑮ | Miska ze stali nierdzewnej     |
| ⑦ | Korpus robota                    | ⑯ | Szklana miska                  |
| ⑧ | Dźwignia zwalniająca głowicę     | ⑰ | Końcówka do ucierania          |
| ⑨ | Schówek na przewód sieciowy      | ⑱ | Mieszadło do przekładania      |



# Obsługa robota Kitchen Machine

## Ilustracje i instrukcja obsługi





### Ważne

- 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 (np. jednoetapowych ciast w proszku lub ucierania cukru z tłuszczem), ponieważ można ją w ten sposób uszkodzić.
- Nie przekraczać podanej maksymalnej ilości składników – może to spowodować przeciążenie urządzenia.
- Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć go przed użyciem.


- Przed użyciem urządzenia sprawdzić, czy nożyki i blat są czyste i suche.
- Końcówki do ucierania nie należy używać do ciężkich, gęstych mas, np. do ugniatania ciasta, ani do mieszania bądź ucierania twardych składników, np. zawierających pestki, kości lub skorupki.
- 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.
- Za każdym razem gdy głowica robota zostaje uniesiona, kontrolka stanu gotowości robota gaśnie. Gdy głowica robota zostanie opuszczona, kontrolka stanu gotowości zapali się, wskazując, iż robota jest gotowy do pracy.

#### Mieszadło do przekładania

- Nie używać wysokich prędkości obrotów – najlepsze wyniki podczas łączenia lekkich składników daje użycie niskiej prędkości.
- Końcówka nie jest przeznaczona do mieszania składników gorących. Przed jej użyciem należy składniki przestudzić.

- 1 Unieść dźwignię zwalnającą głowicę, znajdującą się z tyłu robota, jednocześnie unosząc głowicę robota do momentu, aż zablokuje się w pozycji uniesionej.
- 2 Umieścić miskę w podstawie. Uchwyt powinien znajdować się dokładnie nad symbolem „odblokowane” . Następnie delikatnie przekręcić miskę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż uchwyt znajdzie się bezpośrednio nad symbolem „zablokowane” . NIE UŻYWAĆ zbyt dużej siły i NIE PRZEKRĘCAĆ ZBYT MOCNO.
- 3 W misce umieścić odpowiednie składniki do zmixowania.
- 4 Wybraną końcówkę włożyć do gniazda, a następnie wsunąć głębiej i przekręcić, aby zablokować ją na miejscu.
- 5 Unieść dźwignię zwalnającą głowicę, znajdującą się z tyłu robota, jednocześnie opuszczając głowicę robota.
- 6 Podłączyć urządzenie do źródła zasilania – zaświeci się kontrolka stanu gotowości robota.
- 7 Włączyć urządzenie, przekręcając regulator prędkości do wybranego ustawienia.
- 8 Zwolnić końcówkę: przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją odblokować, a następnie wyjąć z gniazda.

#### Porady i wskazówki

- Jeżeli ubijak „K”, trzepaczka lub końcówka do ucierania nie sięga składników znajdujących się na dnie miski, zapoznać się z informacjami podanymi w części „Regulacja wysokości końcówki”.
- Funkcja  może być używana do łączenia lżejszych bądź rzadszych składników z gęstszymi masami, np. podczas przygotowywania bez, musów owocowych, biszkoptów i sufletów oraz do wolnego łączenia mąki i owoców z resztą składników na ciasta. Robot będzie pracować na stałej, wolnej prędkości obrotów.
- Aby całkowicie połączyć składniki ze sobą, mieszanie należy często przerywać i zgarniać składniki osadzające się na bokach miski.
- Aby uniknąć rozchlapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo.

### **Porady i wskazówki - ubijak „K”**

- Najlepsze wyniki podczas przygotowywania ciast daje używanie zawsze masła lub margaryny o temperaturze pokojowej.
- Do ciasta francuskiego, kruchego, ptysiowego itp. 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 ucierania**

- Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć go przed użyciem.

### **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 przykrytej ściereczką. Zostawić w ciepłym miejscu, aż podwoi objętość.












### **Porady i wskazówki - mieszadło do przekładania**













- Najlepsze wyniki da nieubijanie białek lub śmietany zbyt mocno – prawidłowe połączenie składników mieszadłem do przekładania nie będzie możliwe, gdy ubita masa będzie zbyt sztywna.
- Nie należy mieszać łączonych składników przez zbyt długi czas, ponieważ spowoduje to wypchnięcie z masy pęcherzyków powietrza, co sprawi, że będzie ona zbyt luźna. Mieszanie należy zakończyć, gdy składniki będą w wystarczającym stopniu połączone ze sobą.
- Wszelkie niepołączone składniki pozostałe na łopatkach mieszadła lub bokach miski należy ostrożnie wmieszać do pozostałych za pomocą łopatki.











### **Czujnik elektroniczny z regulatorem prędkości**











Robot jest wyposażony w elektroniczny układ regulacji szybkości, który pozwala na utrzymywanie szybkości w różnych warunkach obciążenia, na przykład podczas zagniatania ciasta na chleb lub dodawania jajek do wyrabianego ciasta. Odczuwalna może być zatem pewna zmienność szybkości działania, w miarę jak robot będzie dostosowywał sposób pracy do obciążenia i wybranej szybkości. Taki tryb pracy robota jest normalny i nie jest objawem jego uszkodzenia.










## Tabela zaleceń

	 (MAX)		 (w minutach)
	2 kg	Min-Max (Min.-max.)	2-5
  	 680 g	Min-1 (Min.-1)	2-3
 	2 kg	Min-Max (Min.-max.)	1

	 (MAX)		 (w minutach)
	2 kg	Min-Max (Min.-max.)	2-5
 	2 kg	Min-Max (Min.-max.)	1
  → 	1,5 kg	Min-Max (Min.-max.)	4
 	2,68 kg	Min-Max (Min.-max.)	2-5

	 <b>(MAX)</b>		 <b>(w minutach)</b>
	12 (420 g)	Min-Max (Min.-max.)	3
 4-8°C	11	Min-Max (Min.-max.)	2-3
	 250 g 500 g 200 g	Min (Min.)	10 sek.
		Max (Max.)	1-1,5
	 180 ml × 2	6	1-1,5

	 <b>(MAX)</b>		 <b>(w minutach)</b>
	 1,35 kg 2,17 kg	Min (Min.)	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,28 kg	Min (Min.)	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,93 kg	Min (Min.)	1
		1	4-9

	 (MAX)		 (w minutach)
	 x 9	Max (Max.)	3
	 250 g	 250 g	 2-8

## Przepisy

### Jasne ciasto chlebowe

1,35 kg mąki  
13,5 g soli  
21,5 g suszonych drożdży o szybkim działaniu  
756 ml wody  
27 g smalcu lub masła

- 1 Na robocie zamocować miskę.
- 2 Do miski wlać wodę, a następnie umieścić w niej pozostałe składniki.
- 3 Miksować na minimalnej prędkości przez 45-60 sekund lub do chwili, aż utworzy się ciasto.
- 4 Zagnieść na prędkości 1 przez 3-4 minuty.
- 5 Umieścić ciasto w dwóch 900-gramowych formach do pieczenia lub uformować z niego bułki i położyć je na wysmarowaną 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).

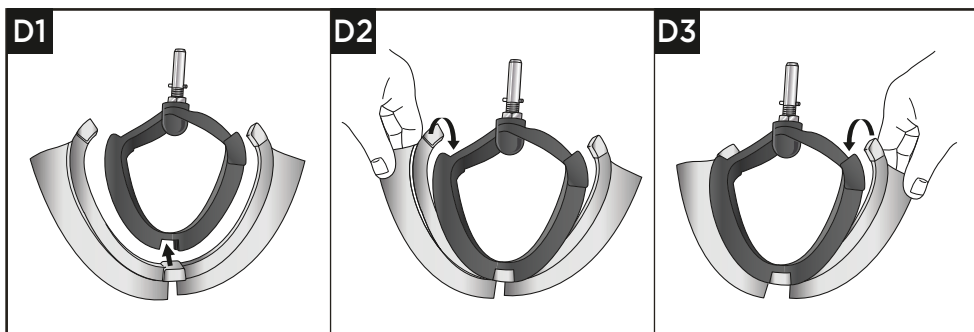
### Ciasto na pizzę

500 g mąki  
30 g oliwy z oliwek  
7 g soli  
7 g drożdży w proszku  
300 ml wody

- 1 Na robocie zamocować miskę.
- 2 Wszystkie składniki.
- 3 Zamocować końcówkę do zagniatania ciasta, a następnie opuścić głowicę robota.
- 4 Mieszać na prędkości minimalnej przez 1 minutę.
- 5 Zagnieść na prędkości 1 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 na 2 części i rozwałkować na dwa spody do pizzy o średnicy 15 cm.
- 9 Przełożyć na wysypaną semoliną blachę do pieczenia. Dodać wybrane składniki na wierzch pizzy i piec przez 10-15 minut w temperaturze 240°C.

## Montaż końcówki do ucierania

### Ilustracje i instrukcja obsługi



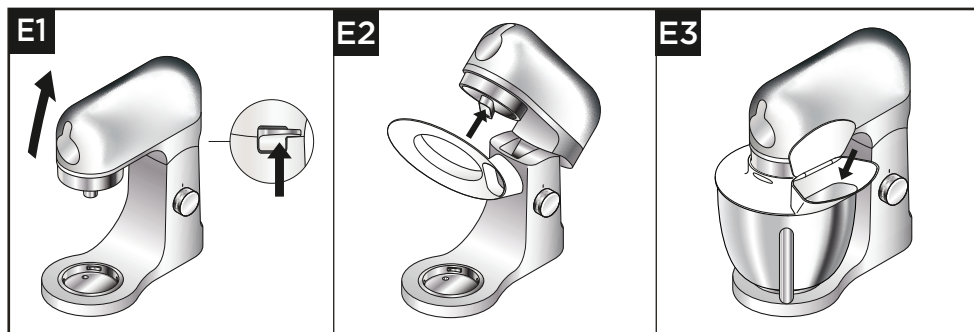
#### Ważne

- Przed czyszczeniem zawsze zdjąć elastyczne pióro z końcówki.

Ostrożnie założyć elastyczne pióro na końcówkę, wpasowując podstawę pióra w otwór, następnie wsunąć jedną połowę pióra w rowek, a potem koniec zahaczyć o haczyk w górnej części końcówki. W taki sam sposób nałożyć drugą połowę pióra.

## Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej

### Ilustracje i instrukcja obsługi



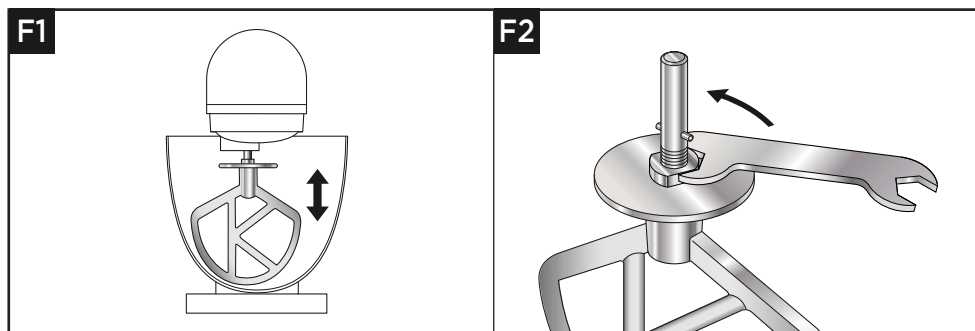
#### Ważne

- 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 Mocno wsunąć osłonę przeciwrozpryskową w spodnią część głowicy robota, aż znajdzie się we właściwym położeniu. Część z klapką powinna być ułożona w sposób pokazany na rysunku.
- 4 Zamocować wybraną końcówkę.
- 5 Opuścić głowicę robota.
- 6 Zdjąć osłonę rozpryskową, unosząc głowicę robota i zsuwając osłonę.

## 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 zawieszenia końcówki, należy użyć odpowiedniego klucza o rozmiarze:  
TYPE KMX75/KMX76 = 15 mm

#### Ubijak „K”, trzepaczka, końcówka do ucierania i mieszadło do przekładania

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

Jeżeli jednak zajdzie potrzeba wyregulowania wysokości zawieszenia końcówki, należy użyć odpowiedniego klucza o rozmiarze 15 mm:

Następnie postępować według poniższych wskazówek:

- 1 Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda sieciowego.
- 2 Unieść głowicę robota i wsunąć trzepaczkę, ubijak lub mieszadło do przekładania do gniazda.
- 3 Opuścić głowicę robota. Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości zawieszenia końcówki, ponownie unieść głowicę i wyjąć końcówkę. Trzepaczka, ubijak „K” i mieszadło do przekładania powinny **prawie** dotykać dna miski.

### Końcówka do ucierania

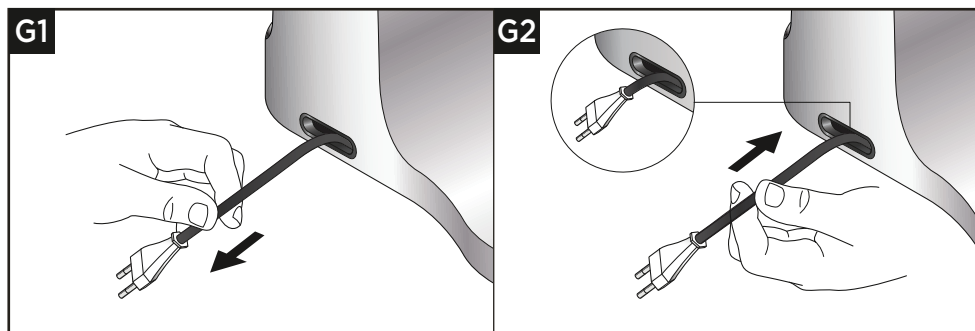
- Najlepsze wyniki uzyskamy, gdy końcówka będzie dotykać ścianek miski – podczas mieszania delikatnie ocierając o jej powierzchnię.
- 4 Za pomocą odpowiedniego klucza poluzować nakrętkę na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka końcówki. Aby opuścić końcówkę niżej (by znalazła się bliżej dna miski), 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.

### Końcówka do zagniatania ciasta

Wysokość tej końcówki została ustawiona fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji.

## 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](http://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](http://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.



## 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”.
Kontrolka stanu gotowości robota miga po podłączeniu robota do źródła zasilania.	Regulator prędkości nie znajduje się w pozycji „O”.	Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”.
Robot zatrzymuje się podczas pracy. Kontrolka stanu gotowości robota miga bardzo szybko.	Włączyła się ochrona przeciążeniowa lub system zabezpieczający przed przegrzaniem. Przekroczono maksymalną pojemność.	Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i sprawdzić, czy nic nie przeszkadza w pracy urządzenia lub nie powoduje jego przeciążenia. Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”, a następnie ponownie uruchomić urządzenie. Jeżeli robot wciąż nie działa, wyjąć część składników z miski, aby odciążyc silnik, i ponownie uruchomić urządzenie. Jeżeli powyższe czynności nie rozwiązują problemu, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i odczekać 15 minut. Podłączyć urządzenie do zasilania i ponownie wybrać poprzednio ustawioną prędkość. Jeżeli po wykonaniu powyższej procedury robot nadal się nie uruchamia, skontaktować się z działem „Obsługi klienta”.
Kontrolka stanu gotowości robota miga wolno w czasie, gdy robot jest podłączony do źródła zasilania.	Robot był podłączony do zasilania przez ponad 30 minut, ale nie został użyty i przeszedł do trybu czuwania.	Przesunąć regulator prędkości do pozycji „Min.”, a następnie ponownie do pozycji „O”, aby zresetować urządzenie.

# Ελληνικά

- Ασφάλεια 292-293
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα 294
- Φροντίδα και καθαρισμός 294-295
- Κατάλογος εξαρτημάτων 296-297
- Χρήση της Κουζινομηχανής σας 298-304
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 298-301
  - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 302-304
  - Συνταγές 304
- Συναρμολόγηση του Αναδευτήρα Flexi 305
- Για να προσαρμόσετε και να χρησιμοποιήσετε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος 305-306
- Προσαρμογή εργαλείων 306-307
- Χώρος αποθήκευσης καλωδίου 307
- Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών 308
- Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων 309

# Ασφάλεια

---

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τυχόν ετικέτες. (Δεν πρέπει να αφαιρείται η ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στη βάση της συσκευής). Πλύνετε τα μέρη, βλ.: «Φροντίδα και καθαρισμός».
- 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** μη 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 φιλ.
- **Φροντίζετε** ώστε το μπολ να είναι πάντα τοποθετημένο όταν η συσκευή τίθεται σε λειτουργία χρησιμοποιώντας κάποιο εργαλείο του μπολ.
- **Μη** χρησιμοποιείτε περισσότερες από μία υποδοχές (υποδοχή εργαλείου του μπολ και υποδοχή χαμηλής ταχύτητας) τη φορά.
- Μη χρησιμοποιήσετε **ποτέ** μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- 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 αυτή 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.
- **Μη** μετακινείτε ή ανασηκώνετε την κεφαλή του μίξερ ενώ βρίσκεται προσαρτημένο εκεί ένα εξάρτημα, καθώς μπορεί να αποσταθεροποιηθεί η Κουζινομηχανή.
- **Μη** 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.

- Κατά την αφαίρεση της συσκευής να την σηκώνετε πάντα κρατώντας την από τη βάση και την κεφαλή του μίξερ. Μη σηκώνετε ή μεταφέρετε τη συσκευή από τη λαβή του μπολ.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Το κοντό καλώδιο παροχής ρεύματος χρησιμοποιείται έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος να μπερδευτεί ή να προκαλέσει πτώση.
- Τα καλώδια επέκτασης πρέπει να χρησιμοποιούνται με προσοχή.
- Όταν χρησιμοποιείται καλώδιο επέκτασης:
  1. Οι αναγραφόμενες τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών του καλωδίου επέκτασης θα πρέπει να είναι τουλάχιστον ίδιες με ή μεγαλύτερες από 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.
- 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.
- 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.

### **Γυάλινο μπολ**

- Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι τα εργαλεία του μπολ είναι προσαρμοσμένα στο σωστό ύψος και ότι δεν αγγίζουν το κάτω μέρος του μπολ - ανατρέξτε στην ενότητα «προσαρμογή εργαλείων».
- **Μην** ακουμπάτε το μπολ σε πηγές υψηλής θερμότητας, όπως στον φούρνο ή στην επιφάνεια της ηλεκτρικής κουζίνας.
- **Μη** χτυπάτε εργαλεία στο πλάι του μπολ για να απομακρύνετε τα υλικά.

### **Οδηγίες ειδικής φροντίδας**

Το γυαλί είναι φυσικό υλικό και κατά την κατασκευή αυτού του μπολ δόθηκε ιδιαίτερη προσοχή ώστε να διασφαλιστεί η άψογη εμφάνισή του. Εντούτοις, ενδέχεται να υπάρχουν ορισμένες ορατές μικρές ατέλειες, οι οποίες είναι φυσιολογικές και αναμενόμενες και δεν επηρεάζουν την απόδοση του μπολ.

## Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.**
- 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, ενδέχεται να εμφανιστεί λίγο γράσο ② Αυτό είναι φυσιολογικό - απλώς σκουπίστε το.

### Μονάδα μοτέρ και κάλυμμα υποδοχής

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

### Ανοξείδωτο μπολ

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

### Εργαλεία και καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

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




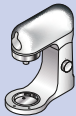



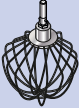



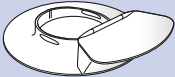
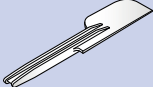
### Χτυπητήρι για κρεμώδες μείγμα

- Αφαιρέτε **πάντα** την εύκαμπτη λεπίδα από το εργαλείο πριν από τον καθαρισμό.
- Πλένετε την εύκαμπτη λεπίδα και το εργαλείο σε ζεστή σαπουνάδα και φροντίζετε να τα στεγνώνετε πολύ καλά. Εναλλακτικά, τα μέρη μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.

Σημείωση: Να επιθεωρείτε την κατάσταση του κυρίως σώματος του εργαλείου πριν και μετά τη χρήση και, επίσης, να επιθεωρείτε τακτικά την κατάσταση της εύκαμπτης λεπίδας και να την αντικαθιστάτε εάν υπάρχουν σημάδια φθοράς.

### Γυάλινο μπολ

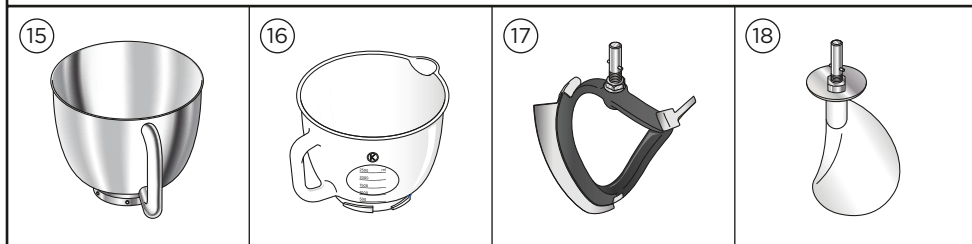
- Πλένετε το μπολ με ζεστή σαπουνάδα και φροντίζετε να το στεγνώνετε πολύ καλά.
- Εναλλακτικά, μπορείτε να πλύνετε το μπολ στο πλυντήριο πιάτων.

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

## Κατάλογος εξαρτημάτων

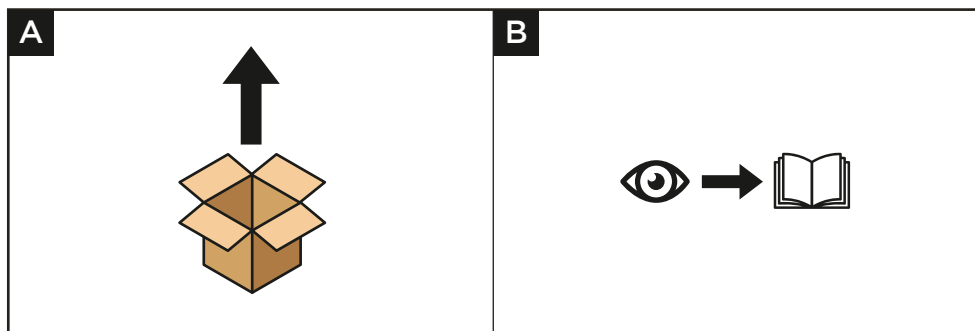


\* Εάν παρέχονται



### Επεξήγηση συμβόλων

- |   |   |   |                               |
|---|---|---|-------------------------------|
| ① | Κεφαλή του μίξερ  | ⑨ | Χώρος αποθήκευσης καλωδίου    |
| ② | Υποδοχή εξαρτήματος                                       | ⑩ | Χτυπητήρι Κ                   |
| ③ | Κάλυμμα υποδοχής  | ⑪ | Αναδευτήρι                    |
| ④ | Υποδοχή εργαλείου   | ⑫ | Εργαλείο ζύμης                |
| ⑤ | Διακόπτης ενεργοποίησης/<br>απενεργοποίησης και ταχύτητας | ⑬ | Καπάκι κατά του πιτσιλίσματος |
| ⑥ | Ενδεικτική λυχνία κατάστασης μίξερ                        | ⑭ | Σπάτουλα                      |
| ⑦ | Σώμα του μίξερ  | ⑮ | Ανοξείδωτο μπολ               |
| ⑧ | Μοχλός αποσύνδεσης κεφαλής                                | ⑯ | Γυάλινο μπολ                  |
|   |   | ⑰ | Χτυπητήρι για κρεμώδες μείγμα |
|   |   | ⑱ | Εργαλείο για ανακάτεμα        |



# Χρήση της Κουζινομηχανής σας

## Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



## Σημαντικό


- Βεβαιωθείτε ότι κανένα εργαλείο του μπολ δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν βρίσκεται μέσα στο μπολ, όταν χρησιμοποιείτε άλλες υποδοχές.
- Μη 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.
- Κατά την παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη για κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε το πρώτα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα πόδια και η επιφάνεια εργασίας είναι καθαρά και στεγνά προτού χρησιμοποιήσετε το προϊόν.
- Μη χρησιμοποιείτε τον αναδευτήρα Flexi για βαριά μείγματα όπως ζύμη ή σκληρά υλικά, για παράδειγμα υλικά που περιέχουν κουκούτσια φρούτων, κόκκαλα ή κελύφη.
- 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.
- Όποτε ανασηκώνετε την κεφαλή του μίξερ, η «ενδεικτική λυχνία κατάστασης μίξερ» σβήνει. Όταν κατεβάζετε την κεφαλή, η ενδεικτική λυχνία ανάβει υποδεικνύοντας ότι το μίξερ είναι έτοιμο για χρήση.

### Εργαλείο για ανακάτεμα

- Μη χρησιμοποιείτε υψηλή ταχύτητα, καθώς για βέλτιστη απόδοση στο ανακάτεμα απαιτείται χαμηλή ταχύτητα.
- Το εργαλείο δεν προορίζεται για την ανάμειξη ζεστών υλικών. Αφήστε τα υλικά να κρυώσουν προτού χρησιμοποιήσετε το εργαλείο για ανακάτεμα.

- 1 Ανασηκώστε τον μοχλό αποσύνδεσης κεφαλής στην πίσω πλευρά της κουζίνομηχανής και, ταυτόχρονα, ανασηκώστε την κεφαλή μέχρι να ασφαλίσει στην υψηλή θέση.
- 2 Προσαρμόστε το μπολ πάνω στη βάση. Τοποθετήστε τη λαβή ακριβώς πάνω από το σύμβολο απασφάλισης **6** και, στη συνέχεια, γυρίστε απαλά το μπολ δεξιόστροφα, έως ότου η λαβή βρεθεί ακριβώς πάνω από το σύμβολο ασφάλισης **6**. **Μην** ασκείτε υπερβολική δύναμη και **ΜΗ** σφίγγετε υπερβολικά.
- 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 Ανασηκώστε το μοχλό αποσύνδεσης κεφαλής 9 στην πίσω πλευρά της κουζίνομηχανής και, ταυτόχρονα, κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ 1.
- 6 Συνδέστε τη συσκευή με την παροχή ρεύματος και η «ενδεικτική λυχνία κατάστασης μίξερ» θα ανάψει.
- 7 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στρέφοντας το διακόπτη ταχύτητας στην επιθυμητή ρύθμιση.
- 8 Απασφαλίστε το εργαλείο από την υποδοχή στρέφοντάς το δεξιόστροφα και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το.

### **Συμβουλές και υποδείξεις**

- Εάν ο αναδευτήρας K, το αναδευτήρι ή ο αναδευτήρας Flexi δεν επεξεργάζονται τα υλικά από το κάτω μέρος του μπολ, ανατρέξτε στην ενότητα «Προσαρμογή εξαρτημάτων».
- Η λειτουργία για ανακάτεμα  μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ανακατεύετε ελαφριά υλικά σε πιο βαριά μείγματα, όπως, για παράδειγμα, μαρέγκες, μους, φρούτα με σαντιγί, γενοβέζικο παντεσπάνι και σουφλέ, και για να αναμειγνύετε σιγά σιγά το αλεύρι και τα φρούτα στα μείγματα για κέικ. Το μίξερ θα λειτουργεί σε σταθερά χαμηλή ταχύτητα.
- 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.
- Για να αποφύγετε το πιτσιλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά.

### **Συμβουλές και υποδείξεις - Χτυπητήρι K**

- Για καλύτερα αποτελέσματα, να χρησιμοποιείτε πάντα μαλακό βούτυρο και μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου όταν παρασκευάζετε κέικ.
- 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 - Αναδευτήρας Flexi**

- Κατά την παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη για κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε το πρώτα.

### **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 κουζίνας. Έπειτα, αφήστε τη ζύμη σε ζεστό σημείο έως ότου διπλασιαστεί σε όγκο.

### **Συμβουλές και υποδείξεις - Εργαλείο για ανακάτεμα**












- Για καλύτερα αποτελέσματα, μη χτυπάτε υπερβολικά τα ασπράδια αβγών ή την κρέμα, διότι το εργαλείο για ανακάτεμα δεν θα μπορεί να ανακατέψει καλά το μείγμα εάν είναι πολύ σφιχτό.













- Μην ανακατεύετε το μείγμα για πολλή ώρα, διότι θα φύγει όλος ο αέρας και το μείγμα θα είναι πολύ αραιό. Σταματήστε όταν όλα τα υλικά έχουν αναμειχθεί καλά.
- Τυχόν υλικά που δεν ανακατεύονται και παραμένουν πάνω στο αναδευτήρι ή στα τοιχώματα του μπολ θα πρέπει να τα προσθέσετε προσεκτικά στο μείγμα χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα.











### **Ηλεκτρονικός αισθητήρας ελέγχου ταχυτήτων**











Το μίξερ σας είναι εξοπλισμένο με ηλεκτρονικό αισθητήρα ελέγχου ταχυτήτων που είναι σχεδιασμένος να διατηρεί σταθερή ταχύτητα κάτω από διαφορετικές συνθήκες φορτίου, όπως όταν ανακατεύει ζύμη ψωμιού ή όταν προστίθενται τα αβγά σε μείγμα κέικ. Συνεπώς, ενδέχεται να ακούσετε μια διαφοροποίηση στην ταχύτητα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, καθώς το μίξερ προσαρμόζεται στην επιλογή φορτίου και ταχύτητας - αυτό είναι φυσιολογικό.









## Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

	 (ΜΕΓ.)		 (Λεπτά)
	2 kg	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	2-5
  	 680 g	Min-1 (Ελάχ.-1)	2-3
 	2 kg	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	1

	 (ΜΕΓ.)		 (Λεπτά)
	2 kg	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	2-5
 	2 kg	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	1
  → 	1,5 kg	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	4
 	2,68 kg	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	2-5

	 (ΜΕΓ.)		 (Λεπτά)
	12 (420 g)	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	3
 4-8°C	1 L	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	2-3
	 250 g 500 g 200 g	Min (Ελάχ.)	10 δευτ.
		Max (Μέγ.)	1-1,5
	 180 ml x2	6	1-1,5

	 (ΜΕΓ.)		 (Λεπτά)
	 1,35 kg 2,17 kg	Min (Ελάχ.)	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,28 kg	Min (Ελάχ.)	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,93 kg	Min (Ελάχ.)	1
		1	4-9

	 (ΜΕΓ.)		 (Λεπτά)
	 x 9	Max (Μέγ.)	3
	 250 g		2-8

## Συνταγές

### Ζύμη για λευκό ψωμί

1,35 kg αλεύρι  
13,5 gr αλάτι  
21,5 gr ξηρή μαγιά ταχείας δράσης  
756 ml νερό  
27 gr λαρδί ή βούτυρο

- 1 Προσαρμόστε το μπολ στην κουζίνομηχανή.
- 2 Αδειάστε το νερό μέσα στο μπολ και, στη συνέχεια, τα υπόλοιπα υλικά.
- 3 Αναμείξτε στην ελάχιστη ταχύτητα για 45-60 δευτερόλεπτα ή έως ότου δημιουργηθεί μια ζύμη.
- 4 Ζυμώστε στην ταχύτητα 1 για 3-4 λεπτά.
- 5 Τοποθετήστε τη ζύμη σε δύο μακρόστενες φόρμες των 900 gr 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.

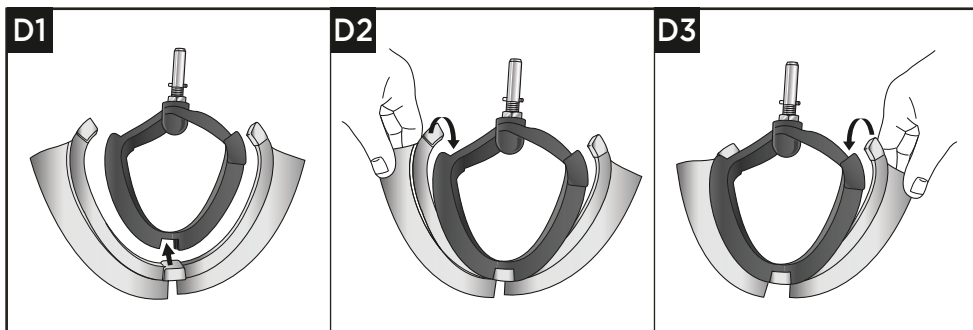
### Ζύμη για πίτσα

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

- 1 Προσαρμόστε το μπολ στην κουζίνομηχανή.
- 2 Προσθέστε όλα τα υλικά.
- 3 Τοποθετήστε το εξάρτημα ζυμώματος και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
- 4 Αναμείξτε στην ελάχιστη ταχύτητα για 1 λεπτό.
- 5 Ζυμώστε στην ταχύτητα 1 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 Χωρίζετε στα 2 και απλώνετε σε δύο βάσεις για πίτσα 15 cm.
- 9 Μεταφέρετε σε ταψί φούρνου πασπαλισμένο με σιμιγδάλι. Γαρνίρετε την πίτσα και ψήνετε για 10-15 λεπτά στους 240°C.

## Συναρμολόγηση του Αναδευτήρα Flexi

### Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης

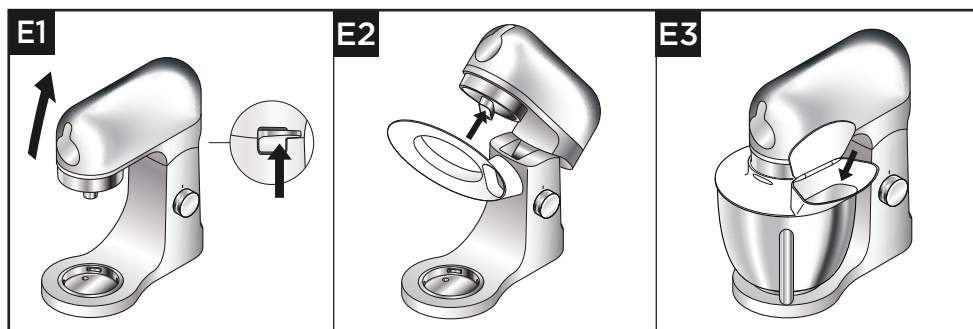


#### Σημαντικό

- Αφαιρείτε πάντα την εύκαμπτη λεπίδα από το εργαλείο πριν από τον καθαρισμό.
- 1 Τοποθετήστε προσεκτικά την εύκαμπτη λεπίδα στο εργαλείο βάζοντας τη βάση της στην υποδοχή και, στη συνέχεια, εφαρμόστε τη μία πλευρά στην εγκοπή, προτού στερεώσετε με προσοχή την άκρη στη θέση της. Επαναλάβετε τη διαδικασία για την άλλη πλευρά.

## Για να προσαρμόσετε και να χρησιμοποιήσετε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

### Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



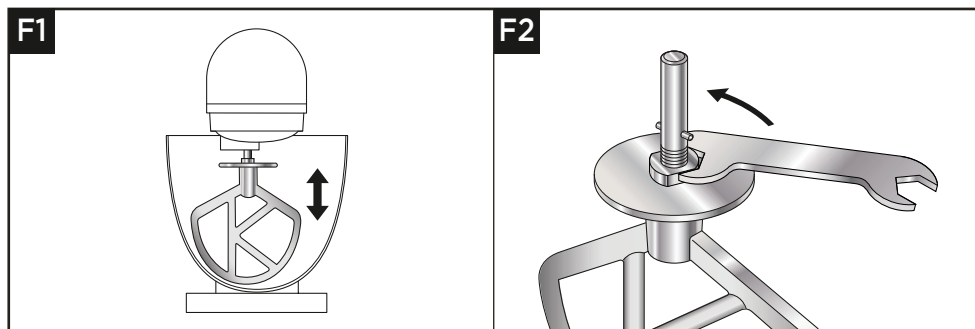
#### Σημαντικό

- 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 στο κάτω μέρος 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.
- 6 Αφαιρέστε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος σηκώνοντας την κεφαλή του μίξερ και τραβώντας το προς τα κάτω.

## 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 κατάλληλο γαλλικό κλειδί:

TYPE KMX75/KMX76 = 15 mm

#### Χτυπητήρι K, αναδευτήρι, χτυπητήρι για κρεμώδες μείγμα και εργαλείο για ανακάτεμα

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 κατάλληλο γαλλικό κλειδί 15 mm:

Στη συνέχεια ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- 2 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και τοποθετήστε το αναδευτήρι, το χτυπητήρι ή το εργαλείο για ανακάτεμα.
- 3 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Εάν η απόσταση πρέπει να ρυθμιστεί, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και αφαιρέστε το εργαλείο. Ιδανικά, το αναδευτήρι το χτυπητήρι K και το εργαλείο για ανακάτεμα θα πρέπει να ακουμπούν **σχεδόν** στο κάτω μέρος του μπολ.

### Χτυπητήρι για κρεμώδες μείγμα

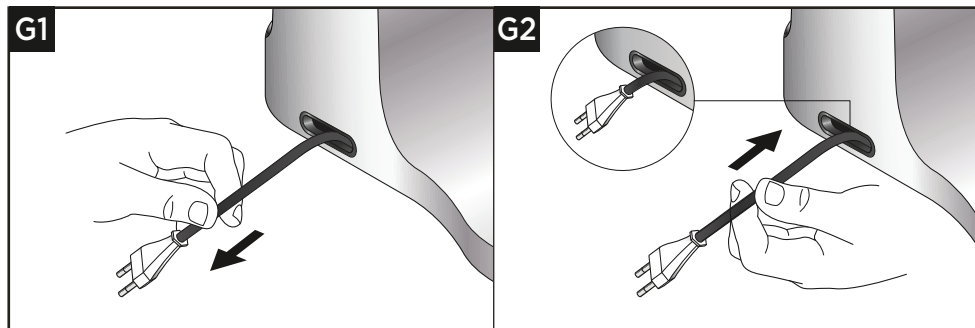
- Ιδανικά, πρέπει να έρχεται σε επαφή με την επιφάνεια του μπολ, ώστε να «σκουπίζει» απαλά τα τοιχώματα του μπολ μπολ κατά τη διάρκεια της ανάμειξης.
- 4 Χρησιμοποιώντας το κατάλληλο γαλλικό κλειδί, χαλαρώστε το παξιμάδι όσο χρειάζεται για να ρυθμίσετε τον άξονα. Για να τοποθετήσετε το εργαλείο χαμηλότερα 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.

### Εργαλείο ζύμης

Αυτό το εργαλείο ρυθμίζεται στο εργοστάσιο και δεν θα πρέπει να χρειάζεται προσαρμογή.

## 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](http://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](http://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».
Η «ενδεικτική λυχνία κατάστασης μίξερ» αναβοσβήνει όταν η Κουζινομηχανή συνδέεται στο ρεύμα για πρώτη φορά.	Το κουμπί ελέγχου Ταχύτητας δεν βρίσκεται στη θέση «Ο».	Ελέγξτε και γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «Ο».
Η Κουζινομηχανή σταματά ενώ λειτουργεί. Η «ενδεικτική λυχνία κατάστασης μίξερ» αναβοσβήνει γρήγορα.	Το σύστημα προστασίας από την υπερφόρτωση ή από την υπερθέρμανση είναι ενεργό. Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας.	Αποσυνδέστε από την πρίζα και ελέγξτε εάν υπάρχουν εμπόδια ή υπερφόρτωση. Γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «Ο» και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία. Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί, αφαιρέστε μερικά από τα υλικά για να μειώσετε το βάρος και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία. Εάν το πρόβλημα παραμένει, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη εκτός λειτουργίας για 15 λεπτά. Συνδέστε τη στην πρίζα και επιλέξτε πάλι ταχύτητα. Εάν, αφότου εφαρμόσετε την παραπάνω διαδικασία, η συσκευή εξακολουθεί να μη λειτουργεί, επικοινωνήστε με το τμήμα «εξυπηρέτησης πελατών» για περαιτέρω βοήθεια.
Η «ενδεικτική λυχνία κατάστασης μίξερ» αναβοσβήνει αργά όταν η συσκευή συνδέεται στο ρεύμα.	Η Κουζινομηχανή έχει μείνει στην πρίζα περισσότερο από 30 λεπτά χωρίς να λειτουργεί και έχει μεταβεί σε λειτουργία αναμονής.	Στρέψτε το διακόπτη ταχύτητας στην ελάχιστη ταχύτητα («Ελάχ.») και, στη συνέχεια, στη θέση «Ο» για να επανενεργοποιηθεί η συσκευή.

# Русский

- Меры безопасности 311-312
- Перед подключением к сети электропитания 312
- Уход и чистка 313-314
- Список деталей 315-316
- Как пользоваться кухонной машиной 317-322
  - Схемы и инструкции по использованию 317-319
  - Таблица рекомендуемого использования 320-322
  - Рецепты 322
- Сборка кремовзбивателя 323
- Как устанавливать и пользоваться крышкой для защиты от брызг 323-324
- Корректировка насадок 324-235
- Хранение шнура 325
- Обслуживание и забота о покупателях 326-327
- Таблица поиска и устранения неисправностей 328

# Меры безопасности

---

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Перед использованием в первый раз распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки. (Табличку с рейтингом на основании прибора снимать не следует). Промойте детали, см: “Уход и чистка”.
- При повреждении вилки или шнура во избежание риска их необходимо заменить в компании Kenwood или авторизованном сервисном центре Kenwood из соображений безопасности.
- **Всегда** ставьте регулятор скорости в положение ‘O’ Off и вынимайте вилку из сети перед установкой или снятием инструментов / насадок, после использования прибора и перед чисткой.
- **Не допускайте**, чтобы части вашего тела, волосы, украшения или предметы одежды свободного покроя приближались к движущимся частям и установленным насадкам.
- **Не оставляйте** включенный прибор без присмотра.
- **Не пользуйтесь** неисправным прибором. Отдайте его на проверку и в ремонт его: 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 допускайте**, чтобы головная часть была в поднятом положении во время работы кухонной машины.
- **Следите за тем**, чтобы вода не попала на блок питания, электрический шнур или штепсельный разъем.
- При использовании насадок для чаши в работе машины **обязательно** убедитесь, что чаша установлена.
- **Не используйте** одновременно более одного отверстия (розетку для насадок для чаши и низкоскоростное отверстие).
- **Никогда** не пользуйтесь несанкционированными насадками.
- **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.
- Поднимая этот прибор, будьте осторожны, поскольку он тяжелый.
- Перед подъемом **убедитесь в том**, что головная часть электроприбора зафиксирована, а контейнер, насадки, крышки и сетевой шнур надежно закреплены.
- **Не двигайте** и не поднимайте головную часть машины с установленной насадкой, так как от этого кухонная машина 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.
- При перемещении прибора всегда поднимайте его за основание пьедестала и головную часть кухонной машины. Не следует поднимать или переносить прибор за ручку чаши.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.

- Короткий шнур питания используется для снижения риска того, чтобы в нем запутаться или о него споткнуться.
- Удлинитель использовать можно, если проявлять осторожность при их использовании.
- При использовании удлинителя:
  1. Указанный электрический рейтинг удлинителя должен быть как минимум не ниже или выше, чем электрический рейтинг 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.
- 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.
- 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.

### Стеклоянная чаша

- Перед использованием убедитесь в том, что произведена корректировка насадок для чаши в соответствии с необходимой высотой и что они не касаются дна чаши (см. раздел "Корректировка насадок").
- **Не допускайте** соприкосновения чаши с источниками интенсивного нагрева, такими как печь или плита.
- Для удаления ингредиентов **не стучите** по инструментам, расположенным на боковой стороне чаши.

### Особый уход

Стекло является природным материалом. Хотя в процессе производства чаши были приложены все усилия для достижения ее идеального внешнего вида, могут быть заметны незначительные несовершенства – это естественно, ожидаемо и не влияет на нормальную работу чаши.

### Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- **ОСТОРОЖНО! ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.**
- 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 месте низкоскоростного отверстия ② может появиться немного жирного налета. Это нормально - просто вытрите его.

### Блок питания и крышка отверстия

- Протереть влажной тряпкой, высушить.
- **Недопустимо** использовать абразивы или погружать в воду

### Чаша из нержавеющей стали

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

### Крышка для защиты от брызг

- Мыть вручную, тщательно сушить или мыть в посудомоечной машине.




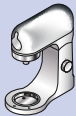



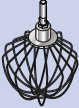



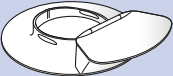
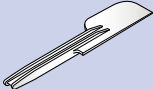
### Кремозбиватель

- Перед чисткой **следует всегда** отсоединить гибкое скользящее лезвие от насадки.
- Гибкое скользящее лезвие и насадку следует мыть горячей мыльной водой, а затем тщательно вытирать. Эти детали также можно мыть в посудомоечной машине.

Примечание: следует тщательно осмотреть состояние корпуса насадки перед ее использованием и после, а также регулярно следить за состоянием скользящего лезвия и заменять его при появлении признаков износа.

### Стеклоянная чаша

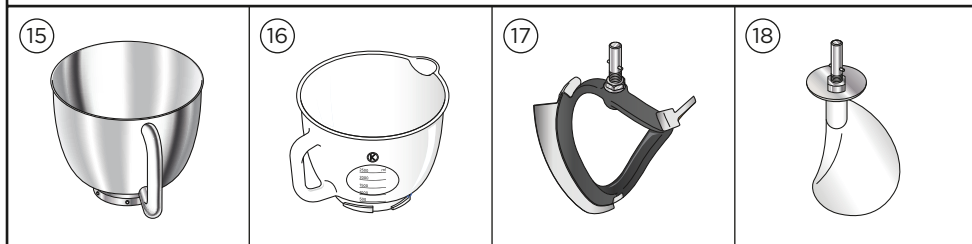
- Вымойте чашу в горячей мыльной воде, затем тщательно высушите.
- Также допускается мыть чашу в посудомоечной машине.

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

## Список деталей

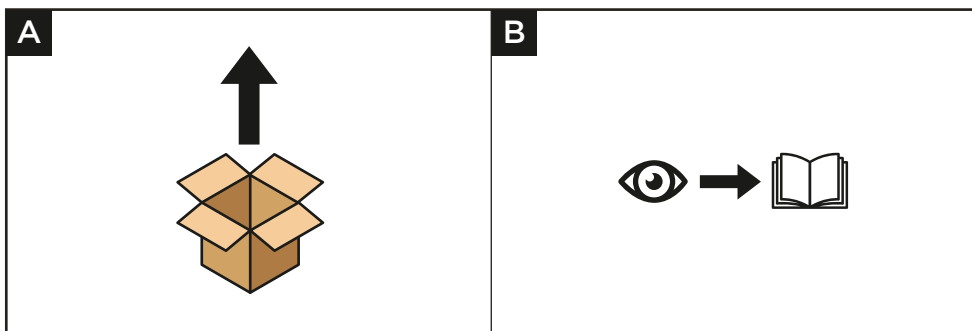


\* Если деталь входит в комплект поставки



### ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| ① Головная часть кухонной машины                | ⑨ Секция для хранения шнура  |
| ② Отверстие для насадки                         | ⑩ К-образная насадка         |
| ③ Крышка отверстия для насадки                  | ⑪ Венчик                     |
| ④ Гнездо для насадок                            | ⑫ Насадка для замеса теста   |
| ⑤ Вкл. / выкл. и регулятор скорости             | ⑬ Крышка для защиты от брызг |
| ⑥ Световой индикатор готовности машины к работе | ⑭ Шпатель                    |
| ⑦ Корпус машины                                 | ⑮ Чаша из нержавеющей стали  |
| ⑧ Рычажок разблокировки головной части          | ⑯ Стеклопанель               |
|   | ⑰ Кремозбиватель             |
|   | ⑱ Насадка для аэрации        |



# Как пользоваться кухонной машиной

## Схемы и инструкции по использованию



### Внимание

- При использовании других отверстий убедитесь, что в чаше не установлены и не хранятся никакие насадки для чаши.
- Не используйте венчик для приготовления густых смесей (например, тортов "все в одном" или для взбивания жира и сахара) - это может привести к его повреждению.
- Никогда не превышайте указанную норму загрузки и скорости: это может привести к перегрузке прибора.
- При взбивании жира и сахара для приготовления смесей для тортов жир всегда должен быть комнатной температуры или предварительно размягчен.
- Перед использованием прибора убедитесь, что ножи и рабочая поверхность чистые и сухие.
- Не используйте кремозбиватель для приготовления густых блюд, таких как тесто, или твердые ингредиенты, например, таких, которые содержат фруктовые косточки, кости или скорлупу.
- Если поднять головную часть машины во время работы, то она немедленно остановится. Для повторного пуска машины опустите головную часть, установите регулятор скорости в положение "0", подождите несколько секунд, а затем снова установите нужную скорость. Прибор должен сразу заработать снова.
- При каждом подъеме головки миксера световой индикатор его готовности к работе будет гаснуть. При опускании головки световой индикатор будет загораться, что означает, что миксер готов к работе.


### Насадка для аэрации

- Не следует использовать высокую скорость, так как для оптимальной работы скорость должна быть низкой.
- Насадка не предназначена для смешивания горячих ингредиентов. Перед использованием насадки для аэрации надо дать ингредиентам остыть..

- 1 Поднимите рычажок разблокировки головной части на задней стороне кухонной машины и одновременно поднимите головную часть до фиксации в поднятом положении.
- 2 Установите чашу на основание. Поместите ручку чаши непосредственно напротив символа «разблокировки» **Ⓔ**, а затем медленно поворачивайте чашу по часовой стрелке, пока ручка не окажется напротив символа «блокировки» **Ⓕ**. **Не применяйте** силу и не закручивайте слишком сильно.
- 3 Добавьте необходимые ингредиенты в чашу для смешивания.
- 4 Вставьте нужную насадку в гнездо. Нажмите на нее и подтолкните ее вверх до фиксации.
- 5 Поднимите рычажок разблокировки головной части на задней стороне машины и одновременно опустите головную часть.
- 6 При каждом подъеме головной части световой индикатор готовности машины к работе будет гаснуть. При опускании головной части световой индикатор будет загораться, что означает, что прибор готов к работе
- 7 Включите, установив регулятор скорости в нужное положение.
- 8 Открутите насадку по часовой стрелке, чтобы отсоединить от гнезда для насадки а затем снимите.

### Советы и рекомендации

- Если К-образная насадка, венчик или кремозбиватель не захватывают ингредиенты со дна чаши, обратитесь к разделу "Регулировка инструмента".

- Функция аэрации  предназначена для добавления легких ингредиентов в густые смеси, например, при приготовлении безе, муссов, фруктовых десертов, бисквитных пирожных, суфле, а также для добавления муки в смесь для кексов. Машины будет работать на постоянной медленной скорости.
- Чтобы полностью смешать все ингредиенты, часто делайте перерывы в работе машины и соскребайте тесто с чаши лопаткой.
- Чтобы не разбрызгивать ингредиенты, постепенно увеличивайте скорость.

#### **Советы и рекомендации - К-образная насадка**

- Для получения наилучших результатов всегда используйте сливочное масло и маргарин комнатной температуры при приготовлении тортов.
- 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 - Кремвзбиватель**

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

#### **Советы и рекомендации - Насадка для замеса теста**

- Если вы слышите, что машина с трудом справляется с перемешиванием, отключите, извлеките половину теста и вымешайте каждую половину по отдельности.

#### **Дрожжи**

- **Сухие дрожжи** (тип дрожжей, которые необходимо разводить водой): налейте теплой 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 смазанный жиром полиэтиленовый пакет или чашу, накрытую чайным полотенцем. Оставьте в теплом месте, пока объем теста не увеличится вдвое.












#### **Советы и рекомендации - Инструмент для аэрации**













- Для наилучших результатов не следует взбивать яичный белок или сливки в слишком крепкую массу: насадка для аэрации не справится с такой густой смесью как следует.
- Не смешивайте ингредиенты слишком долго — Процесс аэрации смеси не должен быть слишком долгим — смесь потеряет воздушность и станет рыхлой. Как только ингредиенты будут полностью перемешаны, процесс следует прекратить.
- Все ингредиенты, не вошедшие в смесь и оставшиеся на лопатке или на стенках чаши, аккуратно вмешайте в смесь шпателем.











#### **Электронный датчик и регулятор скорости**











У вашего прибора имеется электронный регулятор, снабженный датчиком скорости, который обеспечивает работу машины с заданной скоростью при разных нагрузках, например, при изменении нагрузки в процессе замешивания теста или при добавлении яиц в смесь для приготовления торта. Во время работы машины вы можете заметить некоторое изменение скорости, так как в машине выполняется регулировка мощности в соответствии с изменяемой нагрузкой и выбранной скоростью - это нормальное явление.









## Таблица рекомендуемого использования

	 (МАКС)		 (Минуты)
	2 кг	Min-Max (Мин Макс)	2-5
  	 680 г	Min-1 (Мин 1)	2-3
 	2 кг	Min-Max (Мин Макс)	1

	 (МАКС)		 (Минуты)
	2 кг	Min-Max (Мин Макс)	2-5
 	2 кг	Min-Max (Мин Макс)	1
  → 	1,5 кг	Min-Max (Мин Макс)	4
 	2,68 кг	Min-Max (Мин Макс)	2-5

	 (МАКС)		 (Минуты)
	12 (420 г)	Min-Max (Мин Макс)	3
 4-8°C	1 литр	Min-Max (Мин Макс)	2-3
	 250 г 500 г 200 г	Min (Мин)	10 secs
		Max (Макс)	1-1,5
	 180 мл x2	6	1-1,5

	 (МАКС)		 (Минуты)
	 1,35 кг 2,17 кг	Min (Мин)	1
		1	3-4
	 1,35 кг 2,28 кг	Min (Мин)	1
		1	3-4
	 1,35 кг 2,93 кг	Min (Мин)	1
		1	4-9

	 (МАКС)		 (Минуты)
	 x 9	Max (Макс)	3
	 250 g		2-8

## Рецепты

### Тесто для белого хлеба

1,35 кг муки

13,5 г соли

21,5 г сухих дрожжей быстрого действия

756 мл воды

27 г сала или сливочного масла

- 1 Установите чашу на кухонную машину.
- 2 Налейте в чашу воду, затем добавьте остальные ингредиенты.
- 3 Смешивайте на минимальной скорости в течение 45-60 секунд или до образования теста.
- 4 Вымешивайте на скорости 1 в течение 3-4 минут.
- 5 Переложите тесто в две формы для буханки весом 2 фунта или скатайте в рулеты и выложите на смазанный жиром противень.
- 6 Накройте чайным полотенцем и оставьте тесто подниматься в теплом месте на 45-60 минут, пока объем не увеличится 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

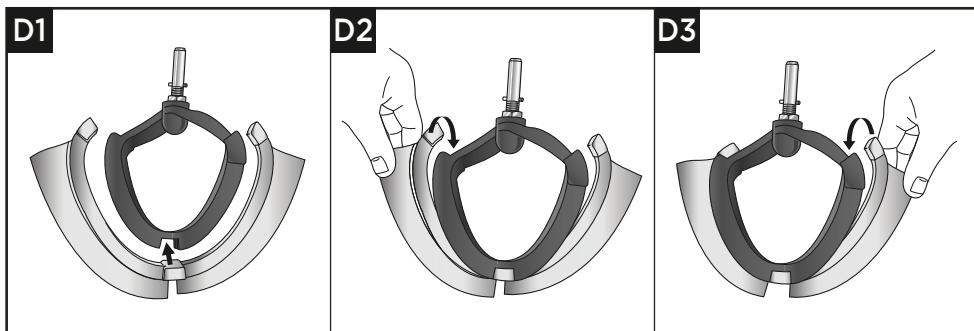
7 г дрожжей

300 мл воды

- 1 Установите чашу на кухонную машину.
- 2 Добавьте все ингредиенты.
- 3 Установите крюк для теста и опустите головную часть.
- 4 Смешайте на минимальной скорости в течение 1 минуты.
- 5 Вымешивайте на скорости 1 в течение 4 минут.
- 6 Придайте тесту форму шара, поместив его на посыпанную мукой рабочую поверхность.
- 7 Накройте тесто влажным чайным полотенцем и оставьте на 30-40 минут в теплом месте.
- 8 Разделите на 2 части и раскатайте в две основы для пиццы диаметром 15 см.
- 9 Переложите на засыпанный манкой противень. Украсьте пиццу гарнирными добавками/ покрытием и выпекайте 10-15 минут при температуре 240°С.

## Сборка кремозбивателя

### Схемы и инструкции по использованию



#### Внимание

- Скользящее лезвие поставляется в уже установленном виде и при чистке его необходимо снять.

- 1 Аккуратно установите гибкое скользящее лезвие на насадку, введя его основание в паз, затем установите одной стороной в канавку, а потом мягко прикрепите конец, установив его в рабочем положении. Повторите те же действия с другой стороны.

## Как устанавливать и пользоваться крышкой для защиты от брызг

### Схемы и инструкции по использованию



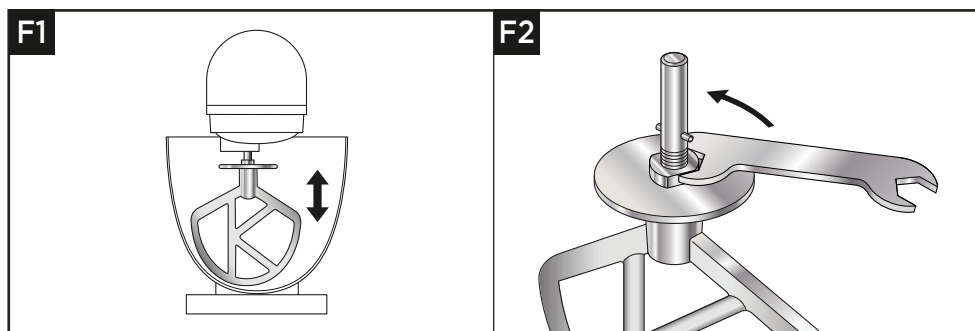
#### Внимание

- Во время перемешивания ингредиенты могут добавляться в чашу подвешенную часть крышки для защиты от брызг.
- Для выполнения смены насадок крышку для защиты от брызг снимать не требуется.

- 1 Поднимите головную часть кухонной машины до фиксации.
- 2 Установите чашу на основание.
- 3 Надвиньте крышку для защиты от брызг на нижнюю сторону головной части кухонной машины так, чтобы она как следует встала на место. Подвесная секция должна быть расположена как показано на рисунке.
- 4 Вставьте нужную насадку.
- 5 Опустите головную часть кухонной машины
- 6 Снимите крышку для защиты от брызг. Для этого нужно поднять головную часть кухонной машины и сдвинуть ее вниз.

## Корректировка насадок

### Схемы и инструкции по использованию



#### Внимание

- На заводе насадки отрегулированы под высоту чаши, входящей в комплект поставки, и не требуют регулировки.
- Однако, если вам потребуется приспособить насадку, используйте подходящий 15-миллиметровый гаечный ключ:

TYPE KMX75/KMX76 = 15 mm

#### К-образная насадка, венчик, кремвзбиватель и насадка для перемешивания

На заводе насадки отрегулированы под высоту чаши, входящей в комплект поставки, и не требуют регулировки.

Однако, если вам потребуется отрегулировать насадку, используйте подходящий 15-миллиметровый гаечный ключ:

Для этого следуйте приведенным ниже инструкциям:

- 1 Отключите прибор от сети.
- 2 Поднимите головную часть кухонной машины и вставьте венчик, взбиватель или инструмент для аэрации.
- 3 Опустите головку головную часть кухонной машины. При необходимости откорректировать расстояние поднимите головку головную часть кухонной машины и выньте насадку. В идеале венчик, К-образная насадка и насадка для перемешивания должны **почти** касаться дна чаши.

## Кремозбиватель

- Желательно, чтобы он касался поверхности чаши таким образом, чтобы слегка скользить по чаше в процессе помешивания.
- 4 С помощью подходящего гаечного ключа открутите гайку, чтобы можно было регулировать положение стержня. Чтобы опустить насадку ближе к дну чаши, поверните стержень против часовой стрелки. Чтобы приподнять насадку, поверните стержень по часовой стрелке.
  - 5 Закрутите гайку.
  - 6 Установите насадку на место и опустите головную часть кухонной машины. (Проверьте положение насадки, см. выше перечисленные пункты).
  - 7 Повторяйте выше описанную процедуру до тех пор, пока насадка не будет установлена правильно. Как только насадка займет необходимое положение, тщательно закрутите гайку.

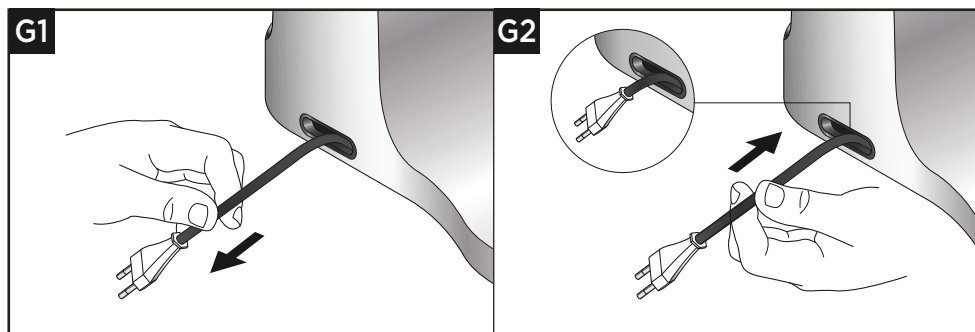
**Примечание:** гаечный ключ представлен исключительно в иллюстративных целях.

## Насадка для замеса теста

Положение данной насадки устанавливается производителем и не требует регулировки..

## Хранение шнура

---



## Обслуживание и забота о покупателе

- 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](http://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](http://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 2021 года = 24Т04

Модельность	TYPE КМХ75	TYPE КМХ76	TYPE КМХ751	TYPE КМХ755
Напряжение	220 - 240 В	220 - 240 В	220 - 240 В	220 - 240 В
Частота колебаний	50 - 60 Гц	50 - 60 Гц	50 - 60 Гц	50 - 60 Гц
Мощность	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 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.			

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 установлена на неправильной высоте — требуется регулировка.	Отрегулируйте высоту с помощью подходящего гаечного ключа - см. раздел “Корректировка насадок”.
При первом включении кухонной машины в сеть мигает световой индикатор готовности кухонной машины к работе.	Регулятор скорости не находится в положении “0”.	Поверните регулятор скорости в положение “0”.
Кухонная машина останавливается во время работы. Световой индикатор готовности кухонной машины к работе часто мигает.	Включилась защита от перегрузки или перегрева. Превышена максимальная нагрузка.	Отключите устройство и устраните помеху или источник перегрузки. Поверните регулятор скорости в положение “0”, а затем снова включите нужную скорость.  Если машина не работает, удалите часть ингредиентов, чтобы снизить нагрузку, и перезапустите. Если и это не помогает решить проблему, отключите устройство и дайте постоять 15 минут. Подключите и повторно выберите скорость. Если не удается запустить машину, используя указанную выше процедуру, обратитесь в службу поддержки клиентов.
Световой индикатор готовности кухонной машины к работе медленно мигает при подключенном к сети приборе.	Кухонная машина была включена дольше 30 минут, но не совершала никаких действий и перешла в режим ожидания.	Для перезагрузки машины переместите регулятор скорости в положение “min” (мин), затем снова в положение “0”.

## Қазақша

- Қауіпсіздік 330-331
- Токқа қоспас бұрын 331
- Күтім көрсету және тазалау 332-333
- Бөлшектер тізімі 334-335
- Асүй құрылғысын пайдалану үшін 336-341
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 336-338
  - Пайдалану кестесі 339-341
  - Рецепттер 341
- Крем шайқағышты құрастыру үшін 342
- Шашыратқышты салу және қолдану 342-343
- Құрал реттеу 343-344
- Сым қоймасы 344
- Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес 345-346
- Ақаулықтарды жою нұсқаулығы 347

# Қауіпсіздік

---

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Алғаш пайдалану алдында бүкіл қаптама мен жапсырмаларды алып тастаңыз. (Құрылғы негізіндегі ақпараттық тақтайшаны алып тастауға болмайды.) Бөлшектерді жуу, мына бөлімді қараңыз: «Күтім жасау және тазалау».
- Егер аша немесе кабель зақымдалған болса, ол қауіпсіздік мақсатында қауіптің алдын алу үшін Kenwood немесе өкілетті Kenwood жөнделушісі тарапынан ауыстырылуы керек.
- Құралдарды/тіркемелерді орнатпас бұрын немесе алып тастамас бұрын, қолданғаннан кейін және тазаламас бұрын, **әрқашан** жылдамдық реттегішін «0» өшірулі 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 Асүй құрылғысын 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.
- Тостаған құралын пайдаланған кезде, құрылғының жұмыс барысында тостағанның орнатылғанына үнемі **көз жеткізіңіз**.
- Бір уақытта бірнеше шығысты (тостаған құралының шығысы және төмен жылдамдықты шығыс) **пайдаланбаңыз**.
- **Ешқашан** рұқсат етілмеген тіркемені 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.
- Ол ауыр болғандықтан осы құралды көтерген кезде абайлаңыз.
- Көтермес бұрын, басының құлыпталғанын және табағының, құралдарының, сыртқы қақпақтары мен сымның қауіпсіздендірілгенін **тексеріңіз**.
- Миксердің 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.
- Құрылғыны жылжитқан кезде әрқашан тұғырық негізінен және миксер басынан ұстаңыз. Құрылғыны тостаған тұтқасынан көтеруге немесе алып жүруге болмайды.

- Құралды дұрыс қолданбау нәтижесінде зақым келуі мүмкін.
- Қысқа қуат сымы шатасу немесе апаттық өшіп қалу салдарынан болатын қауіпті азайту үшін қолданылады.
- Ұзартқыш баусымдарды аса мұқият болған жағдайда пайдалануға болады.
- Ұзартқыш баусымды пайдаланған жағдайда:
  1. Ұзартқыш сымның таңбаланған электрлік көрсеткіштері кемінде құрылғының электрлік көрсеткіштеріне тең немесе одан жоғары болуы керек.
  2. Баусымды 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 баусым 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.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларды қадағалау қажет.
- 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.

### Шыны тостаған

- Пайдалану алдында тостаған құралдары дұрыс биіктікке реттелгенін және тостаған түбіне тимейтінін тексеріңіз - «құрал реттеу» бөлімін көріңіз.
- Тостағанды пеш немесе плитаның үсті сияқты қатты ыстық беттерге **жақындатпаңыз.**
- Ингредиенттерді кетіру үшін тостағанның ішкі жағын **соқпаңыз.**

### Арнайы күтім көрсету нұсқаулары

Шыны - табиғи материал, осы табақты жасау кезінде тамаша көріністі қамтамасыз ету үшін мұқият күтіммен жасалған, дегенмен, кейбір кішкентай кемшіліктердің көрінуі мүмкін, бұл қалыпты жағдай, табақтың жұмысына әсер етпейді деп күтіледі.

### Токқа қоспас бұрын

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- **ЕСКЕРТУ: БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫНЫ ЖЕРГЕ ТҰЙЫҚТАУ ҚАЖЕТ.**
- 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.
- Төмен жылдамдық шығысында ② оны бірінші рет пайдаланғанда аздап май пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай — оны жай ғана сүртіп тастаңыз.

### Қуат бөлігі мен саңылау қақпағы

- Дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз.
- Абразивті заттарды **ешқашан** қолданбаңыз немесе суға батырмаңыз.

### 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.



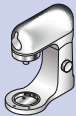



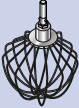



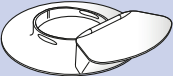
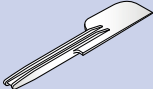
### Крем жасау қалақшасы

- Тазаламас бұрын **әрқашан** икемді тазалағыш алмасты құралдан алыңыз.
- Икемді тазалағыш алмас пен құралды сабыңды суда жуып, одан кейін мұқият құрғатыңыз. Балама түрде бөліктерді ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

Ескертпе: Қолданбас бұрын және қолданып болған соң, құрал корпусының жағдайын тексеріңіз және тазалағыш алмастың жағдайын да жиі тексеріп тұрыңыз және тозу белгілері болса, ауыстырыңыз.

### Шыны тостаған

- Табақты ыстық сабыңды суда жуып, мұқият кептіріңіз.
- Балама түрде ыдыс жуғыш машинада да жууға болады.

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

## Бөлшектер тізімі



\* Бар болса

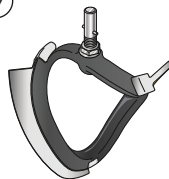
15



16



17



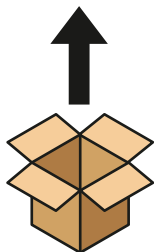
18



## Перне

- ① Миксер басы
- ② Тіркеменің шығару бөлігі
- ③ Шығару қақпағы
- ④ Құралдар ұясы
- ⑤ Қосу/өшіру және жылдамдықты реттегіш
- ⑥ Миксер дайын индикатор шамы
- ⑦ Миксер негізі
- ⑧ Басын босату тетігі
- ⑨ Сым қоймасы
- ⑩ К- талқандағыш
- ⑪ Шайқағыш
- ⑫ Қамыр құралы
- ⑬ Шашыратқыш
- ⑭ Қалақша
- ⑮ Тот баспайтын болаттан жасалған тостаған
- ⑯ Шыны тостаған
- ⑰ Крем жасау қалақшасы
- ⑱ Былғау құралы

**A**



**B**



# Асүй құрылғысын пайдалану үшін

## Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



### Маңызды

- Басқа шығыстарды пайдаланған кезде, тостағанда ешқандай құрал орнатылмағанына немесе сақталып тұрмағанына көз жеткізіңіз.
- Бұлғау құралын қою қоспалар үшін (мысалы, құрама торттар немесе кілегей мен қант сияқты)
- Көрсетілген максималды сыйымдылықтардан асыруға болмайды, себебі машинаға артық жүк салынуы мүмкін.
- Кекс қанты мен тұнған майды араластырған кезде майды үнемі бөлме температурасында пайдаланыңыз немесе оны жұмсартыңыз.
- Бұйымды пайдалану алдында тіректер мен жұмыс беті таза әрі құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- Кілегей шайқағышты қамыр немесе қатты ингредиенттер сияқты күрделі рецепттермен, мысалы, жеміс тастары, сүйектері немесе қабықтары бар қоспалармен пайдаланбаңыз.
- Жұмыс істеп тұрғанда миксер басы көтерілетін болса, құрылғы дереу жұмысын тоқтатады. Миксерді қайта қосу үшін, миксер басын төмендетіп, жылдамдықты қосқышты «О» қалпына бұраңыз да, бірнеше секунд күтіңіз және жылдамдықты қайта таңдаңыз. Миксер жұмысын дереу жалғастыру керек.
- Миксер басы көтерілген кезде, «Миксер дайын индикатор шамы» өшеді. Басын төмендеткен кезде, миксердің пайдалануға дайын екенін көрсететін шам жанады.

### Бүктеу құралы

- Төмен жылдамдықта былғау жұмысын орындау талап етілетін кезде, жоғары жылдамдықты пайдаланбаңыз.
- Құрал ыстық ингредиенттерді араластыруға арналмаған, былғау құралын пайдаланбас бұрын ингредиенттерді суытып алыңыз.

- 1 Асүй құрылғысының артындағы басын босату тетігін көтеріңіз, сол уақытта ол көтерілген қалыпта құлыпталмайынша басын да көтеріңіз.
- 2 Табақты негізге салыңыз. Тұтқаны тікелей құлыптамау таңбасының үстіне **6** салыңыз, одан кейін тұтқа құлыптау таңбасының **6** дәл үстінде болмайынша табақты жайлап бұраңыз. Шамадан тыс күш жұмсауға және қатты тартуға **болмайды**.
- 3 Тиісті ингредиенттерді араластыратын ыдысқа салыңыз.
- 4 Қажетті жабдықты ұяшыққа орнатыңыз. Одан кейін басып жабдықты бекіту үшін айналдырыңыз.
- 5 Асүй құрылғысының артқы жағындағы басын босату тетігін көтеріңіз, бір уақытта миксер басын да төмендетіңіз.
- 6 Қуат беру құралын тоққа қосыңыз, «Миксер пайдалануға дайын индикатор шамы» жанады.
- 7 Жылдамдықты басқару тетігін бұру арқылы қалаған параметрді қосыңыз.
- 8 Жабдықты алу үшін оны сағат тілі бағытымен жабдық ұяшығынан босатып алыңыз.

### Keңестер

- Егер К-талқандағыш тостағанның түбінен ингредиенттерді жинамаса, «Құралды реттеу» бөлімін қараңыз.
- Илеу функциясын **Q** меренга мусы, жеміс езбелері, Генуэз бисквиті мен суфлесі сияқты ауыр қоспаларға жеңіл қоспаларды араластыру және ұн мен жемісті торт қоспаларымен біріктіру үшін қолдануға болады. Миксер тұрақты баяу жылдамдықта жұмыс істейді.

- Кекс қанты мен тұнған майды араластырған кезде майды үнемі бөлме температурасында пайдаланыңыз немесе оны жұмсартыңыз.
- Ингредиенттерді шашыратпас үшін, жылдамдықты жүйелі арттырыңыз.

### **Кеңестер — К-талқандағыш**

- Торттарды жасағанда жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін әрқашан бөлме температурасындағы сары май мен маргаринді пайдаланыңыз.
- 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 тостағанда май немесе жұмыртқа сарысы жоқтығына көз жеткізіңіз.

### **Кеңестер — Крем шайқағыш**

- Кекс қанты мен тұнған майды араластырған кезде майды үнемі бөлме температурасында пайдаланыңыз немесе оны жұмсартыңыз.

### **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.
- Қамырды майланған пластик қапшыққа немесе ас үй сүлгісімен жабылған тостағанға салыңыз. Содан кейін екі есе көтерілгенше жылы жерге қойып қойыңыз.












### **Кеңестер — Бүктеу құралы**













- Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, жұмыртқа ақуызын немесе кремді қатты былғаманыз, былғау құралы былғанған қоспа тым қатты болса, қоспаны дұрыс араластыра алмайды.
- Қоспаны тым ұзақ уақыт былғаманыз, ауа кіріп кетіп, қоспа тым бос болып шығады. Қоспа жеткілікті түрде біріктірілгеннен кейін, тоқтатыңыз.
- Тұтқада немесе табақтың қапталдарында қалған араласпаған ингредиенттерді қалақшаны қолданып мұқият былғаңыз.











### **Электрондық жылдамдық датчигін басқару**











Миксеріңіз нан қамырын илеу немесе торт қоспасына жұмыртқа қосу сияқты әртүрлі жүктеме жағдайларында жылдамдықты реттеу үшін жасалған электрондық жылдамдық датчигін басқару құралымен жабдықталған. Миксердің жүктемені және таңдалған жылдамдықты реттеуі сияқты әрекеттерді орындау кезінде кейбір жылдамдықтағы ауытқуларды естуіңіз мүмкін, бұл қалыпты жағдай.










## Пайдалану кестесі

	 (МАКС.)		 (Мин.)
	2 кг	Min-Max (Мин. - Макс)	2-5
  	 680 г	Min-1 (Мин. - 1)	2-3
 	2 кг	Min-Max (Мин. - Макс)	1

	 (МАКС.)		 (Мин.)
	2 кг	Min-Max (Мин. - Макс)	2-5
 	2 кг	Min-Max (Мин. - Макс)	1
  → 	1,5 кг	Min-Max (Мин. - Макс)	4
 	2,68 кг	Min-Max (Мин. - Макс)	2-5

	 (МАКС.)		 (МИН.)
	12 (420 г)	Min-Max (Мин. - Макс)	3
 4-8°C	1 литр	Min-Max (Мин. - Макс)	2-3
	 250 г 500 г 200 г	Min (Мин.)	10 secs
		Max (Макс.)	1-1,5
	 180 мл x2	6	1-1,5

	 (МАКС.)		 (МИН.)
	 1,35 кг 2,17 кг	Min (Мин.)	1
		1	3-4
	 1,35 кг 2,28 кг	Min (Мин.)	1
		1	3-4
	 1,35 кг 2,93 кг	Min	1
		1	4-9

	 (МАКС.)		 (Мин.)
	 x 9	Max (Макс.)	3
	 250 г	 250 г	 2-8

## Рецепттер

### Ақ бидай ұнынан жасалған қамыр

- 1,35 кг ұн
- 13,5 г тұз
- 21,5 г жылдам әсер ететін кептірілген ашытқы
- 756 мл су
- 27 г шошқа майы немесе май

- 1 Тостағанды асүй құрылғысына салыңыз.
- 2 Тостағанға суды құйып, содан кейін қалған ингредиенттерді салыңыз.
- 3 Минималды жылдамдықпен 45-60 секунд немесе қамыр жасалғанша араластырыңыз.
- 4 1-жылдамдықта 3-4 минут илеңіз.
- 5 Қамырды екі 2 фунт 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 °С градуста 40 минут немесе бөлкелер үшін 15-20 минут пісіріңіз.

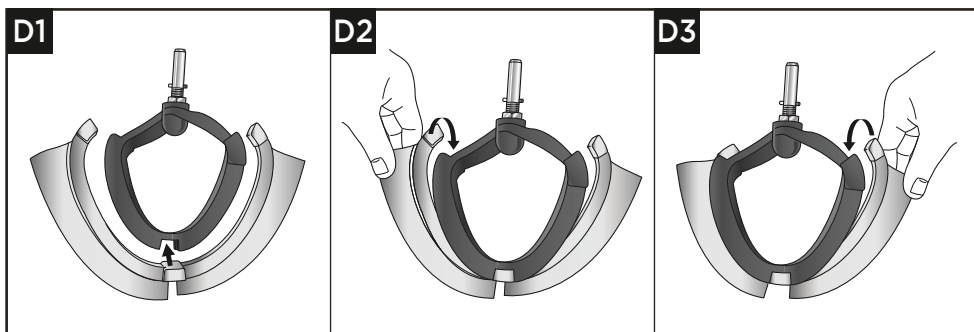
### Пицца қамыры

- 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 Минималды жылдамдықта 1 минут араластырыңыз.
- 5 1-жылдамдықта 4 минут илеңіз.
- 6 Қамырды ұн себілген жұмыс бетінде шар етіп пішіндеңіз.
- 7 Қамырды дымқыл ас үй сүлгісімен жауып, жылы жерде 30-40 минутқа қалдырыңыз.
- 8 2 бөлікке бөліп, 2 15 см-лік пицца негізіне жайыңыз.
- 9 Жарма себілген пісірме табаққа салыңыз. Пиццаны безендіріп, 240 °С температурада 10-15 минут пісіріңіз.

## Крем шайқағышты құрастыру үшін

### Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



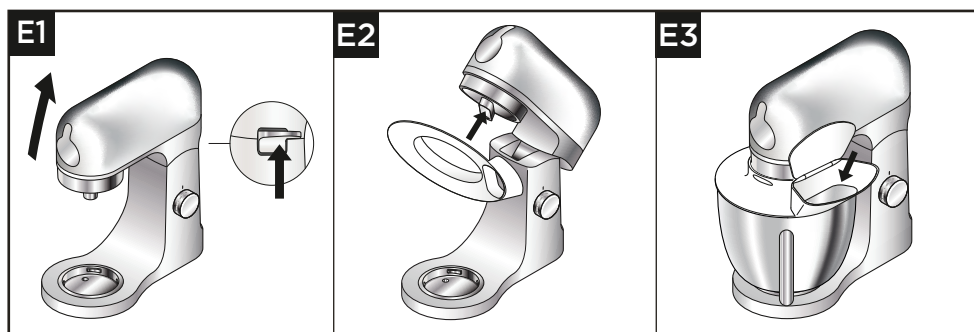
#### Маңызды

- Тазаламас бұрын әрқашан икемді тазалағыш алмасты құралдан алыңыз.

- 1 Ұяға тазалағыш алмастың негізін салу арқылы құралға икемді тазалағыш алмасын абайлап салып, ұшын жайлап бұғу арқылы бір жағын ойыққа салыңыз. Басқа жағымен қайталаңыз.

## Шашыратқышты салу және қолдану

### Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



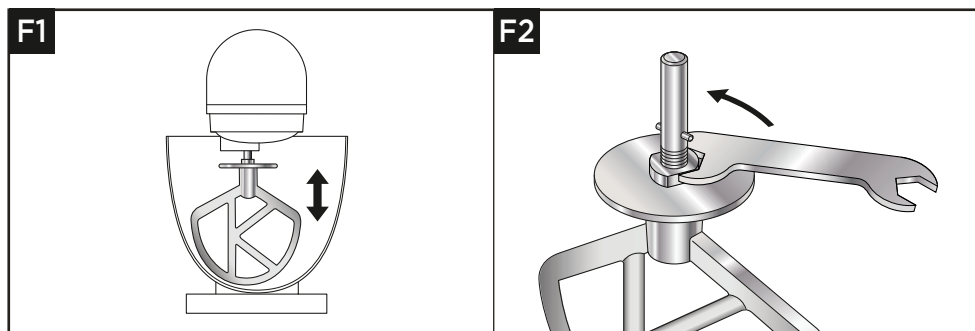
#### Маңызды

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

- 1 Ол құлыпталғанша, миксер басын көтеріңіз.
- 2 Табақты негізге салыңыз.
- 3 Ол орнына толығымен салынбайынша миксер басының төменгі жағына шашыратқышты салыңыз. Бекітілген бөлімін көрсетілгендей салу керек.
- 4 Қажетті құралды салыңыз.
- 5 Миксер басын төмендетіңіз.
- 6 Миксер басын көтеру және оны әрі қарай итеру арқылы шашыратқышты алыңыз.

## Құрал реттеу

### Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



#### Маңызды

- Жабдықтар зауытпен қамтылған тостағанға дұрыс биіктікте орнатылып, реттеуді қажет етпейді.  
Дегенмен де, құралды реттеуді қаласаңыз, қолайлы қалақшаны қолданыңыз:  
TYPE KMX75/KMX76 = 15 мм

#### **К- талқандағыш, Шайқағыш, крем жасау қалақшасы және былғау құралы**

Жабдықтар зауытпен қамтылған тостағанға дұрыс биіктікте орнатылып, реттеуді қажет етпейді.

Дегенмен де, құралды реттеуді қаласаңыз, қолайлы 15 мм-лік қалақшаны қолданыңыз: Одан кейін төменгі нұсқауларды қараңыз:

- 1 Аспапты қуат көзінен ажыратыңыз.
- 2 Миксердің басын көтеріп, бұлғау құралын, шайқағышты немесе бүктеу құралын салыңыз.
- 3 Миксер басын төмендетіңіз. Тазалықты реттеу қажет болса, миксер басын көтеріп, құралды алып тастаңыз. Мінсіз болу үшін бұлғауышты, К-қалақшасын және былғау құралын табақтың 8 түбіне **аздап** тиетіндей етіп салу керек.

### Крем жасау қалақшасы

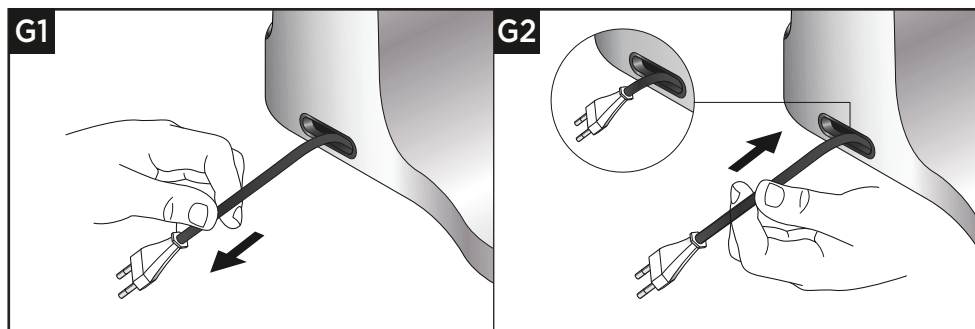
- Тамаша түрде оны табақ бетіне тигізу керек, сонда ол араластыру кезінде табақты жайлап сүртеді.
- 4 Сәйкес сомынды бұрайтын кілтті қолданып, білікті реттеу мүмкін болатындай немесе сомынды босатыңыз. Жабдықты тостаған түбіне жақын орнату үшін білікті сағат тілінің бағытына қарсы бұрыңыз. Жабдықты тостаған түбінен алыс орнату үшін білікті сағат тілінің бағытымен бұрыңыз.
  - 5 Сомынды қайта бұраңыз
  - 6 Жабдықты миксерге бекітіп, миксер 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.

### Қамыр құралы

Бұл жабдық зауытта орнатылады және реттеуді қажет етпейді.

### 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](http://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](http://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 KMX75	TYPE KMX76	TYPE KMX751	TYPE KMX755
Кернеу	220 - 240В	220 - 240В	220 - 240В	220 - 240В
Герц	50 - 60Гц	50 - 60Гц	50 - 60Гц	50 - 60Гц
Ватт	1000BT	1000BT	1000BT	1000BT
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.			

Адрес производителя:

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

Импортер и уполномоченная организация на принятие претензий:

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

Тел.: +7 (495) 781-26-76

## Ақаулықтарды жою нұсқамасы

Ақаулық	Себеп	Шешім
Шайқағыш немесе К-талқандағыш 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.
Ас үй құрылғысы алғаш рет токқа қосылған кезде, «Миксер дайын индикатор шамы» жыпылықтайды.	Жылдамдықты реттегіш «О» күйінде емес.	Жылдамдықты реттегішті тексеріп «О» күйіне келтіріңіз.
Асүй құрылғысы жұмыс кезінде тоқтайды. «Миксер дайын индикатор шамы» жылдам жыпылықтайды.	Аса жүктелуден қорғау немесе қыздырудан сақтау жүйесі жұмыс жасайды Максималды сыйымдылық мөлшері асты.	Қуат көзінен ажыратып, аса жүктелгенін тексеріңіз. Жылдамдықты реттегішті «О» күйіне келтіріп, қайта қосыңыз.  Егер машина жұмыс жасамаса, кейбір құрамдас бөліктерін жүктелуін азайту үшін алып тастаңыз да қайта қосыңыз. Егер бұл да мәселені шешпесе, қуат көзінен ажыратып, 15 минутқа қалдырыңыз. Қуат көзіне қосып, жылдамдықты қайта таңдаңыз. Егер араластырғыш жоғарыдағы әрекеттерден кейін қайта қосылмаса, ары қарай кеңес үшін «тұтынушыларды қолдау» байланысыңыз.
Құрылғы алғаш рет токқа қосылған кезде «Миксер пайдалануға дайын индикатор шамы» баяу жыпылықтайды.	Асүй құрылғысы 30 минуттан көп қосулы түрде жұмыс жасамай қалдырылды.	Жылдамдықты реттегішті «min» (мин) мәніне қойып, одан кейін құрылғыны қайта орнату үшін «О» мәніне қайтарыңыз.

# Slovenčina

- Bezpečnosť [349-350](#)
- Pred zapnutím zariadenia [350](#)
- Ošetrovanie a čistenie [351-352](#)
- Zoznam položiek [353-354](#)
- Používanie kuchynského robota [355-360](#)
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie [355-357](#)
  - Tabuľka použitia [358-360](#)
  - Recepty [360](#)
- Montáž šľahača na krém [361](#)
- Založenie a používanie krytu proti vyšplechovaniu [361-362](#)
- Nastavovanie nástrojov [362-363](#)
- Skladovanie napájacej šnúry [363](#)
- Servis a starostlivosť o zákazníkov [364](#)
- Riešenie problémov [365](#)

# Bezpečnosť

---

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly a všetky štítky. (Výkonnosť štítok na základni stroja by sa nemal odstraňovať). Umyte diely, pozrite si časť: „Starostlivosť a čistenie“.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Pred montážou **vždy** otočte ovládač rýchlosti do polohy vypnutia „O“ a odpojte ho alebo pred odstránením nástrojov / nástavcov, po použití a pred čistením.
- Časti tela, vlasy a šperky a voľné oblečenie **vždy** držte mimo dosahu pohyblivých častí a namontovaného príslušenstva.
- **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.
- **Uistite sa**, že pri prevádzke spotrebiča, keď používate nástroj na misu, je misa vždy nasadená.
- **Nepoužívajte** súčasne viac ako jednu zásuvku, (zásuvku na misu a zásuvku pre nízku rýchlosť).
- **Nikdy** nepoužívajte neautorizované príslušenstvo.
- **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.
- Zariadenie je ťažké, pri jeho dvíhaní buďte opatrní.
- Pred zdvihnutím sa **ubezpečte**, že hlava robota je zaistená a že nádoba, nástroje, kryt výstupu a elektrická šnúra sú zaistené na svojom mieste.
- **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 nastavac, ak je namontovaný, pretože by to mohlo spôsobiť nestabilitu jednotky a jej prevrátenie, čo môže mať za následok zranenie.
- Ak prenášajte spotrebič, vždy ho zdvíhajte za podstavec a miešaciu hlavu. nenadvíhajte ani neprenášajte spotrebič za držiak misy.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Krátky napájací kábel sa používa na zníženie rizika v dôsledku zamotania alebo zakopnutia.
- Predĺžovacie káble je možné použiť, ak sa používajú opatrne.
- Ak sa používa predĺžovací kábel:

1. Označený elektrický výkon predlžovacieho kábla by mal byť aspoň rovnaký alebo vyšší 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.
  - Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
  - Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
  - Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

### Sklenená nádoba

- Pred použitím zabezpečte, aby nástroje do nádoby boli nastavené na správnu výšku a neboli v kontakte s dnom nádoby – prečítajte si časť „nastavovanie nástrojov“.
- Dbajte na to, aby sa misa **nedostala** do kontaktu so zdrojmi vysokého tepla, ako sú rúra na pečenie alebo sporák.
- **Neudierajte** do nástrojov na boku misky, aby ste odstránili prísady.

### Špeciálne pokyny týkajúce sa starostlivosti

Sklo je prírodný materiál. Pri výrobe tejto nádoby bola vynaložená maximálna snaha o to, aby mala dokonalý vzhľad. Napriek tomu môžu byť na nej viditeľné nejaké drobné nedostatky. To je normálne a nijako to neovplyvní jej funkcie.

### Pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- **UPOZORNENIE: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.**
- 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 nízkorýchlostnom výstupe ② môže objaviť trochu mastnoty. To je normálne

### Pohonná jednotka a kryt výstupu

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

### 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.




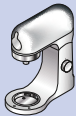



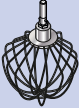



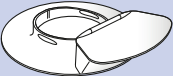
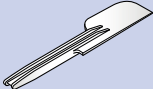
### Stieracia metla

- Pred jej čistením z nej **vždy** vyberte flexibilnú stierku.
- Flexibilnú stierku a metlu umyte v horúcej vode s čistiacim prostriedkom a potom ich dôkladne osušte. Eventuálne možno tieto súčasti umývať v umývačke riadu.

Poznámka: Pred použitím, ako aj po ňom, kontrolujte stav tela tohto nástroja. Pravidelne kontrolujte aj stav stierky, a ak je opotrebovaná, vymeňte ju.

### Sklenená nádoba

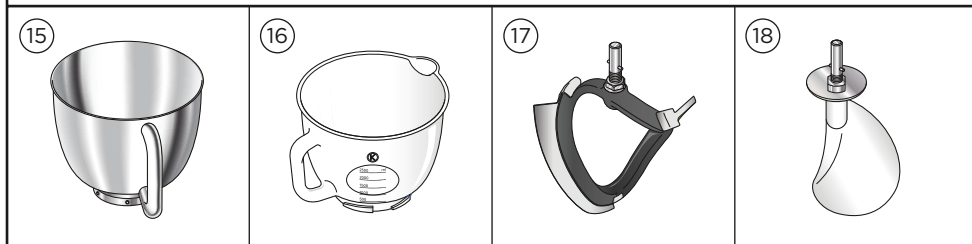
- Nádobu umývajte v teplej vode s čistiacim prostriedkom. Potom ju treba dôkladne osušiť.
- Eventuálne ju možno bezpečne umývať v umývačke riadu.

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

## Zoznam položiek

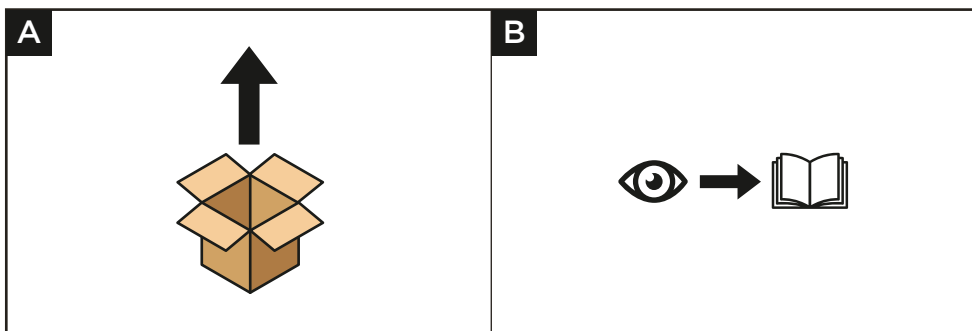


\* Ak je dodaný



## Legenda

- |   |  |
|---|--|
| ① Hlava robota  | ⑨ Úložný priestor pre elektrickú šnúru |
| ② Výstup pre príslušenstvo                            | ⑩ Metlička v tvare K                   |
| ③ Kryt výstupu  | ⑪ Šlahacia metlička                    |
| ④ Zásuvka na nástroj                                  | ⑫ Nástroj na cesto                     |
| ⑤ Ovládač zapínania/vypínania a rýchlosti             | ⑬ Kryt proti vyšplechovaniu            |
| ⑥ Svetelná kontrolka pripravenosti robota na použitie | ⑭ Stierka                              |
| ⑦ Telo robota   | ⑮ Miska z nehrdzavejúcej ocele         |
| ⑧ Páčka na uvoľňovanie hlavy robota                   | ⑯ Sklenená misa                        |
|   | ⑰ Šlaháč na krémy                      |
|   | ⑱ Nástroj na vmiešavanie               |



# Používanie kuchynského robota

## Diagramy použitia a Pokyny na použitie



### Dôležité upozornenia

- Pri použití iných vývodov sa uistite, že v miske nie sú namontované ani uložené žiadne nástroje.
- Metličku nepoužívajte na šľahanie ťažkých zmesí, (napr. Na koláče typu všetko v jednom alebo na šľahanie tuku a cukru) - mohli by ste ju poškodiť.
- Nikdy neprekračujte uvedené maximálne množstvá, aby ste nepreťažili zariadenie.
- Pri miešaní tuku s cukrom pri príprave zmesí na koláče/torty používajte vždy tuk izbovej teploty alebo ho najprv nechajte trochu zmäknúť.
- Pred použitím produktu sa uistite, že nohy a pracovný povrch sú čisté a suché.
- Krémový šľahač nepoužívajte na ťažké recepty, ako je cesto alebo tvrdé prísady, napríklad tie, ktoré obsahujú ovocné kôstky, kosti alebo škrupiny.
- 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.
- Vždy, keď vyklopite hlavu robota nahor, zhasne svetelná kontrolka pripravenosti robota na použitie. Po sklopení hlavy robota nadol sa táto kontrolka rozsvieti signalizujúc, že robot je pripravený na použitie.

### Nástroj na skladanie

- Nepoužívajte vysokú rýchlosť, lebo pre optimálny výkon vmiešavania je potrebná pomalá rýchlosť.
- Tento nástroj nie je navrhnutý na mixovanie horúcich zložiek. Horúce zložky preto nechajte pred použitím tohto nástroja vychladnúť.

- 1 Nadvihnite páčku na uvoľňovanie hlavy robota v zadnej časti kuchynského robota a súčasne vyklopte nahor hlavu robota, kým sa nezistí v zdvihnutej pozícii.
- 2 Nasadte nádobu na podstavec. Rúčku umiestnite priamo nad symbol odistenia **6**, potom zľahka pootočte nádobu v protismere hodinových ručičiek, kým sa rúčka nebude nachádzať priamo pod symbolom zaistenia **6**. **Nepoužívajte** nadmernú silu a príliš ju NEUŤAHUJTE
- 3 Do misky na miešanie pridajte príslušné ingrediencie.
- 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 Nadvihnite páčku na uvoľňovanie hlavy robota v zadnej časti kuchynského robota a súčasne sklopte nadol hlavu robota.
- 6 Zapojte do elektrickej siete, na čo sa rozsvieti svetelná kontrolka pripravenosti robota na použitie.
- 7 Zapnite pootočením ovládača rýchlosti do žiaducej pozície.
- 8 Založený nástroj uvoľnite jeho otáčaním v smere hodinových ručičiek, čo ho odistí. Potom ho vytiahnite.

### Rady a tipy

- Ak K-šľahač, šľahacia metla alebo šľahač na smotanu nenaberá ingrediencie zo spodnej časti misy, pozrite si časť „Nastavenie nástroja“.
- Funkciu vmiešavania **Q** možno používať na vmiešavanie ľahkých alebo riedkych zložiek do hustejších zmesí, napríklad pri príprave snehových pusiniek, šľahaných pien, ovocných pohárov, janovských koláčov, bublanín a podobne, a na pomalé zapracovávanie múky a ovocia do zmesí na koláče a torty. Robot bude pracovať konštantnou pomalou rýchlosťou.

- 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**

- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov vždy pri príprave koláčov používajte maslo a margarín izbovej teploty.
- Na prípravu trvanlivého pečiva používajte studené zložky, ak sa v recepte neudáva inak.

### **Rady a tipy – Šľahačka**

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

### **Rady a tipy – Krémový šľahač**

- Pri miešaní tuku s cukrom pri príprave zmesí na koláče/torty používajte vždy tuk izbovej teploty alebo ho najprv nechajte trochu zmäknúť.

### **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. Cesto vložte do vymasteného polyetylénového vrečka alebo do misky, ktorá je pokrytá utierkou. Potom nechajte niekde v teple, kým nezdvynásobí svoj objem.












### **Rady a tipy – Nástroj na skladanie**


- Nádobu umývajte v teplej vode s čistiacim prostriedkom. Potom ju treba dôkladne osušiť.
- Eventuálne ju možno bezpečne umývať v umývačke riadu.
- Poznámka: Krúžok na spodnej časti nádoby možno odnímať a umývať rovnakým spôsobom. Postup pri odnímaní krúžku: prázdnu nádobu obráťte naopak a krúžok odskrutkujte jeho točením v protismere hodinových ručičiek.











### **Snímač na elektronické ovládanie rýchlosti**








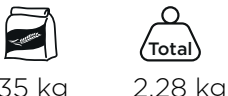


Váš robot je vybavený snímačom na elektronické ovládanie rýchlosti, ktorý je určený na udržiavanie rýchlosti pri rôznych záťažach, napríklad, keď sa miesi cesto na chlieb alebo keď sa pridávajú vajíčka do koláčovej zmesi. Počas chodu preto môžete počuť isté výkyvy rýchlosti, keďže robot sa prispôbuje záťaži a zvolenej rýchlosti – ide o normálny jav.









## Tabuľka použitia

	 (MAX)		 (Min)
	2 kg	Min-Max	2-5
  	 680 g	Min-1	2-3
 	2 kg	Min-Max	1

	 (MAX)		 (Min)
	2 kg	Min-Max	2-5
 	2 kg	Min-Max	1
  → 	1,5 kg	Min-Max	4
 	2,68 kg	Min-Max	2-5

			
	12 (420 g)	Min-Max	3
 4-8°C	1 L	Min-Max	2-3
	 250 g 500 g 200 g	Min	10 sek.
		Max	1-1,5
	 180 ml x2	6	1-1,5

			
	 1,35 kg 2,17 kg	Min	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,28 kg	Min	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,93 kg	Min	1
		1	4-9

	 (MAX)		 (Min)
	 x 9	Max	3
	 250 g		2-8

## Recipes

### Biele chlebové cesto

1,35 kg múky  
 13,5 g soli  
 21,5 g sušeného droždia s rýchlym účinkom  
 756 ml vody  
 27 g bravčovej masti alebo masla

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

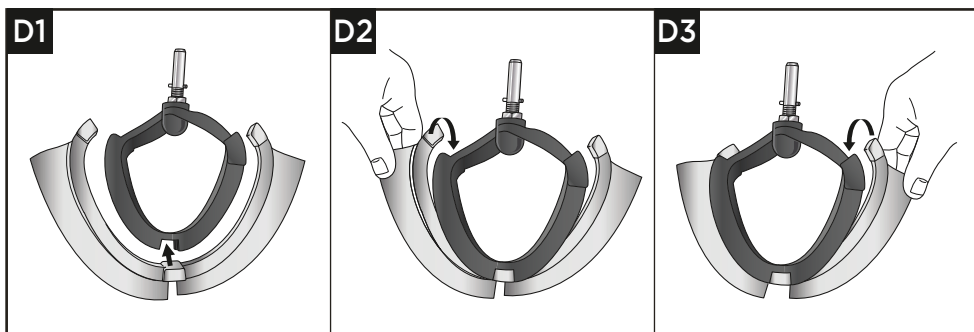
### Cesto na pizzu

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 pri minimálnej rýchlosti 1 minútu.
- 5 Mieste 4 minúty pri rýchlosti 1.
- 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 ho na 2 časti a rozvalkajte na dva 15 cm pizzové základy.
- 9 Presuňte na pekáč pokrytý krupicou. Ozdobte/obložte pizzu a pečte 10-15 minút pri 240° C.

## Montáž šľahača na krém

### Diagramy použitia a Pokyny na použitie



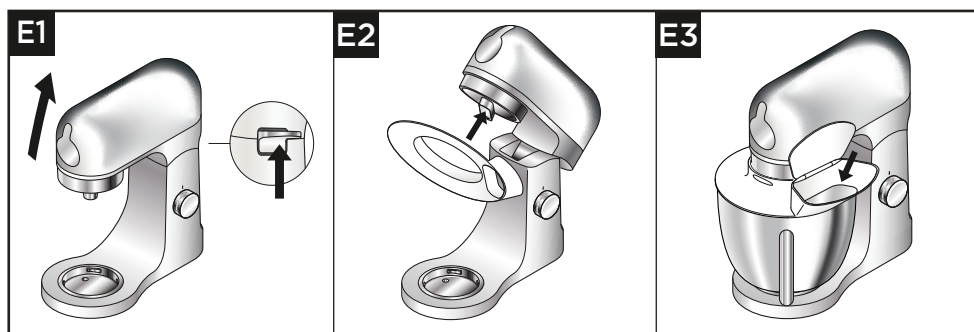
#### Dôležité upozornenia

- Pred jej čistením z nej vždy vyberte flexibilnú stierku.

- 1 Flexibilnú stierku opatrne založte na nástroj umiestnením jej základne do otvoru. Potom jednu stranu vložte do drážky a koniec opatrne zaistite na miesto. Zopakujte to aj s druhou stranou.

## Založenie a používanie krytu proti vyšplechovaniu

### Diagramy použitia a Pokyny na použitie



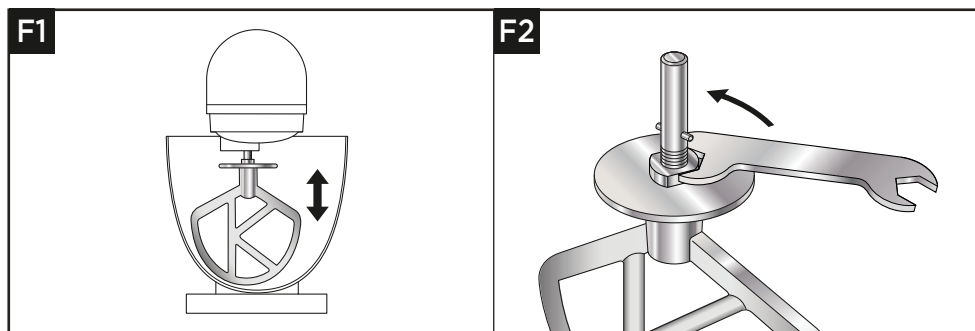
#### Dôležité upozornenia

- 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 Kryt proti vyšplechovaniu zatlačte na spodnú stranu hlavy robota, kým úplne nezapadne na miesto. Výklopná časť by mala byť umiestnená podľa zobrazenia.
- 4 Vložte požadovaný nástroj.
- 5 Sklopte hlavu robota.
- 6 Ak chcete zložiť kryt proti vyšplechovaniu, dvihnite hlavu robota a kryt vytiahnite.

## Nastavovanie nástrojov

### Diagramy použitia a Pokyny na použitie



#### Dôležité upozornenia

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

TYPE KMX75/KMX76 = 15 mm

#### Metlička v tvare K, šľahacia metlička, stieracia metla a nástroj na vmiešavanie

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

No ak napriek tomu budete chcieť upraviť nastavenie nejakého nástroja, použite na to vhodný 15 mm maticový kľúč:

Postupujte pritom podľa týchto inštrukcií:

- 1 Zariadenie odpojte z elektrickej siete.
- 2 Zdvihnute hlavu robota a vložte metličku na šľahanie, šľahač alebo skladací nástroj.
- 3 Sklopte nadol hlavu robota. Ak medzeru medzi koncom daného nástroja a dnom nádoby treba upraviť, nadvihnite hlavu robota a nástroj z nej vyberte. Ideálne by sa mal koniec metličky v tvare K, šľahacej metličky alebo nástroja na vmiešavanie **takmer** dotýkať dna nádoby.

### Stieracia metla

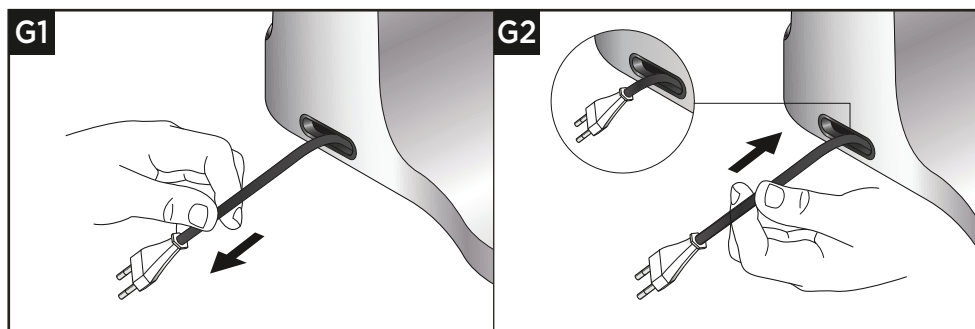
- Ideálne by mala byť v kontakte s vnútorným povrchom nádoby, aby ju počas mixovania jemne stierala.
- 4 Klúčom správnej veľkosti uvoľnite maticu natoľko, aby bolo možné posunúť hriadeľ ⑨ alebo. Ak nástroj treba spustiť nižšie ku dnu nádoby, otáčajte hriadeľom v protismere hodinových ručičiek. Ak nástroj 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.

### Nástroj na cestu

Tento nástroj je nastavený vo fabrike, a preto by nemalo byť potrebné upravovať ho.

## 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](http://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](http://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 šľahacia metlička udierajú o dno nádoby alebo naopak nezachytávajú zložky na dne nádoby.	Nástroj je nastavený na nesprávnu výšku.	Upravte výšku pomocou vhodného maticového kľúča – prečítajte si časť „nastavovanie nástrojov“.
Po prvom zapojení kuchynského robota do elektrickej siete bliká svetelná kontrolka pripravenosti robota na použitie.	Ovládač rýchlosti nie je v pozícii „O“.	Skontrolujte ovládač rýchlosti a pretočte ho do pozície „O“.
Kuchynský robot sa počas chodu zastavuje. Rýchlo bliká svetelná kontrolka pripravenosti robota na použitie.	Aktivovala sa ochrana proti preťaženiu alebo prehriatiu. Prekročené maximálne množstvo.	Zariadenie odpojte z elektrickej siete a skontrolujte, či mu niečo neprekáža alebo či nie je preťažené. Ovládač rýchlosti pretočte do pozície „O“ a zariadenie opäť zapnite. Ak zariadenie ani tak nefunguje, vyberte z neho nejaké zložky, aby ste znížili jeho zaťaženie, a opäť ho zapnite. Ak ani to problém nevyrieši, zariadenie odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 15 minút postáť. Zapojte ho do elektrickej siete a opätovne zvolte rýchlosť. Ak sa zariadenie ani tak nespustí, skontaktujte sa s naším Oddelením starostlivosti o zákazníkov a vyžiadajte si ďalšie rady.
Keď je kuchynský robot zapojený do elektrickej siete, pomaly bliká svetelná kontrolka pripravenosti robota na použitie.	Zariadenie je zapojené do elektrickej siete dlhšie než 30 minút, ale nebolo uvedené do chodu, a preto prešlo do pohotovostného režimu.	Ovládač rýchlosti pretočte do pozície „min“ a potom ho vráťte do pozície „O“, aby ste zariadenie zresetovali.

# Українська

- Заходи безпеки 367-368
- Перед підключенням до мережі електропостачання 368
- Догляд та чищення 369-370
- Перелік запчастин 371-372
- Як користуватися кухонним комбайном 373-378
  - Схеми та інструкції для використання 373-375
  - Таблиця Використання 376-378
  - Рецепти 378
- Встановлення насадки для збивання вершків 379
- Як встановлювати та користуватися захистом від бризок 379-380
- Налаштування інструменту 380-381
- Зберігання кабелю 381
- Обслуговування та ремонт 382
- Усунення несправностей 383

# Заходи безпеки

---

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Перед першим використанням зніміть усе пакування та етикетки. (Не знімати наліпку-табличку з технічними даними). Помийте частини: див. «Чищення».
- 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 '0' 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** не торкайтеся руками внутрішніх частин шарнірного механізму.
- **Не** допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- **Не** вмикайте кухонну машину з піднятою голівкою.
- **Не** допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Під час використання **запевніться**, що чаша правильно встановлена.
- **Не** використовуйте більше ніж один привід ( Високошвидкісний привід та низькошвидкісний привід) одночасно.
- **Ніколи** не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- **Не** перевищуйте максимальних кількостей і швидкостей, вказаних в таблиці Рекомендованого використання.
- Користуючись насадкою, дотримуйтеся 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 піднімати прилад, **переконайтеся**, що голівку кухонного комбайна зафіксовано, а чаша, насадки, кришки отворів та шнур надійно закріплені.
- **Не** переміщуйте та не піднімайте голівку 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.
- Під час переміщення приладу завжди піднімайте його за основу підставки та голівку змішувача. **НЕ** піднімайте та не переносьте прилад за ручку чаші.

- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Щоб знизити ризик заплутування в шнурі або спотикання через нього, використовуйтеся короткий мережевий шнур.
- Можна використовувати подовжувачі, якщо дотримуються заходи безпеки.
- 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.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

### Скляна чаша

- Перед використанням переконайтеся, що висота інструментів чаші настроєна вірно і вони не торкаються дна чаші – дивіться розділ «налаштування інструменту».
- **Не** допускайте контакту чаші з джерелами нагрівання, як-от піч або плита.
- **Не** стукайте інструментами по бічній поверхні чаші, щоб очистити її вміст.

### Особливі вказівки щодо догляду

Скло є природним матеріалом. Під час виготовлення цієї чаші ми вжили усіх заходів, щоб надати їй оптимальну форму, проте можливо, що ви побачите на ній невеликі дефекти. Вони ніяк не вплинуть на роботу кухонного комбайна з чашею.

## Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- **УВАГА! ПРИСТРІЙ МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ.**
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 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 низькошвидкісному приводу може з'явитися трохи мастила. ② Це – нормальне явище. Просто протріть.

### Блок живлення і кришка отворів

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

### 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.








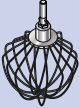



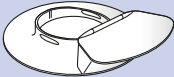
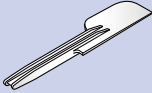
### Насадка для збивання вершків

- **Завжди** виймайте скребок з інструменту перед чищенням.
- Вимийте скребок і інструмент в гарячій мильній воді, а потім ретельно висушіть. Ці деталі також можна мити в посудомийній машині.

Примітка: перевіряйте стан інструмента до і після використання, а також регулярно перевіряйте стан скребка і замініть його, якщо помітили ознаки зносу.

### Скляна чаша

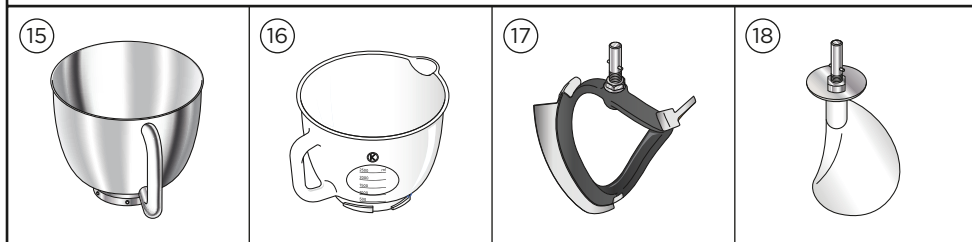
- Вимийте чашу у гарячій мильній воді, потім ретельно просушіть.
- Чашу також можна вимити у посудомийній машині.

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

## Перелік запчастин

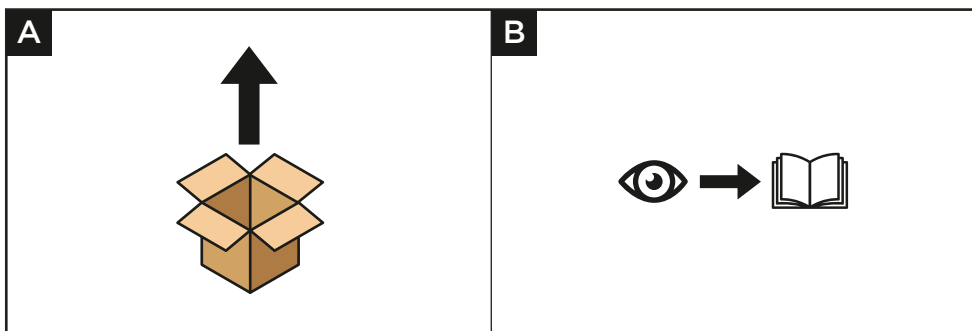


\* Якщо надаються в комплекті



### Показчик

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| ① Головка кухонного комбайна                                  | ⑩ К-насадка                    |
| ② Отвір для насадки   | ⑪ Віничок                      |
| ③ Кришка отвору   | ⑫ Насадка для тіста            |
| ④ Гніздо для встановлення насадок                             | ⑬ Захист від бризок            |
| ⑤ Перемикач on/off (увімкнути/вимкнути) і регулятор швидкості | ⑭ Лопатка                      |
| ⑥ Світловий індикатор готовності кухонного комбайна до роботи | ⑮ Чаша з нержавіючої сталі     |
| ⑦ Корпус кухонного комбайна                                   | ⑯ Скляна чаша                  |
| ⑧ Важіль розблокування головки                                | ⑰ Насадка для збивання вершків |
| ⑨ Місце для зберігання шнура                                  | ⑱ Насадка для перемішування    |



# Як користуватися кухонним комбайном

## Схеми та інструкції для використання



### Увага

- Під час використання інших отворів у чаші не можуть знаходитись інструменти.
- Не використовуйте вінчик для важких сумішей (випічку типу «все в одному», жир для крему і цукор), оскільки ви можете пошкодити вінчик.
- Ніколи не перевищуйте максимальних показників; це може призвести до перевантаження комбайна.
- Під час змішування жиру і цукру для суміші для тортів, завжди використовуйте жир кімнатної температури або попередньо розм'якшіть його.
- Перед використанням приладу, переконайтесь, що ніжки приладу та робоча поверхня чисті та сухі.
- Не підходить для приготування рецептів твердої консистенції, як-от тісто або обробки твердих складників, як-от фруктові кісточки, кістки або оболонки.
- Кухонний комбайн миттєво зупиняється, якщо підняти головку кухонного комбайна під час роботи. Для повторного запуску кухонного комбайна опустити головку, переведіть перемикач швидкості в положення «0», зачекайте кілька секунд, а потім знову виберіть потрібну швидкість. Кухонний комбайн відразу відновить роботу.
- Під час кожного підйому головки кухонного комбайна світловий індикатор готовності до роботи згасає. Коли головка опущена і індикатор горить, це означає, що кухонний комбайн готовий до використання.

### Насадка для суфле

- Не вмикайте комбайн на високій швидкості, адже в даному режимі необхідне повільне змішування зі збереженням цілісності інгредієнтів.
- Насадку не можна використовувати для змішування гарячих інгредієнтів – перед змішуванням їх необхідно охолодити.

- 1 Підніміть важіль розблокування головки, розташований на задній частині кухонного комбайна, одночасно піднімаючи головку кухонного комбайна, доки вона буде зафіксована в піднятому положенні.
- 2 Установіть чашу на підставку. Ручка чаші повинна знаходитися навпроти позначки розблокування **6**. Легенько повертайте чашу за годинниковою стрілкою, доки ручка не опиниться навпроти позначки блокування **6**. **Не докладайте** зайвих зусиль та НЕ затягуйте дуже сильно.
- 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 Підніміть важіль розблокування головки, розташований на задній частині кухонного комбайна, одночасно піднімаючи головку кухонного комбайна.
- 6 Увімкніть блок живлення, після чого загориться світловий індикатор готовності кухонного комбайна до роботи.
- 7 Переведіть регулятор швидкості в потрібне положення, щоб почати роботу.
- 8 Поверніть інструмент за годинниковою стрілкою, щоб розблокувати, а потім зніміть.

### Підказки та поради

- Якщо К-насадка, віничок або насадка для збивання вершків не піднімають інгредієнти з дна чаші, зверніться до розділу “Налаштування інструменту”.
- Функція змішування **Q** призначена для змішування легких інгредієнтів в більш густі суміші, наприклад, меренги, муси, фруктові десерти, генуезькі бісквіти, суфле, а також для поступового введення борошна й фруктів у порошок для кексу. Кухонний комбайн працюватиме з постійною низькою швидкістю.

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

#### **Підказки та поради - К-насадка**

- Для кращого результату, під час приготування пирогів завжди використовуйте масло та маргарин кімнатної температури.
- Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.

#### **Підказки та поради - віничок**

- 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 - насадка для збивання вершків**

- Під час змішування жиру і цукру для суміші для тортів, завжди використовуйте жир кімнатної температури або попередньо розм'якшіть його.

#### **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): налийте 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.
- Викладіть тісто у поліетиленовий пакет змащений жиром або миску накриту кухонним рушником. Залишіть у теплом місці поки не збільшиться вдвічі .












#### **Підказки та поради - Насадка для суфле**













- Для відмінної якості змішування не слід надмірно збивати яєчні білки або яєчну масу для крему, оскільки насадка для перемішування не зможе правильно змішувати занадто густу суміш.
- Не варто перемішувати суміш занадто довго, оскільки з чаші вийде повітря і суміш стане нещільною. Після того, як суміш досягне необхідної консистенції, зупиніть змішування.
- Будь-які залишки незмішаних інгредієнтів на поверхні мішалки або стінках чаші слід обережно занурити в суміш за допомогою лопатки.











#### **Електронний датчик та регулятор швидкості**











Ваш кухонний комбайн обладнано електронним регулятором з датчиком швидкості, що контролює роботу кухонного комбайна з обраною швидкістю при різних режимах навантаження, наприклад, при зміні навантаження під час вимішування тіста або під час додавання яєць до суміші для приготування тістечок та пирогів. Під час роботи приладу ви зможете помітити зміну швидкості, оскільки у кухонному комбайні відбувається регулювання потужності згідно зі зміною навантаження та обраною швидкістю. Це нормальне явище.










## Таблица Використання

	 (МАКС)		 (Мін)
	2 кг	Min-Max (Мін-Макс)	2-5
  	 680 г	Min-1 (Мін-1)	2-3
 	2 кг	Min-Max (Мін-Макс)	1

	 (МАКС)		 (Мін)
	2 кг	Min-Max (Мін-Макс)	2-5
 	2 кг	Min-Max (Мін-Макс)	1
  → 	1,5 кг	Min-Max (Мін-Макс)	4
 	2,68 кг	Min-Max (Мін-Макс)	2-5

	 (МАКС)		 (Мін)
	12 (420 г)	Min-Max (Мін-Макс)	3
 4-8 °C	1 літр	Min-Max (Мін-Макс)	2-3
	 250 г 500 г 200 г	Min (Мін)	10 сек.
		Max (Макс)	1-1,5
	 180 мл x2	6	1-1,5

	 (МАКС)		 (Мін)
	 1,35 кг 2,17 кг	Min (Мін)	1
		1	3-4
	 1,35 кг 2,28 кг	Min (Мін)	1
		1	3-4
	 1,35 кг 2,93 кг	Min (Мін)	1
		1	4-9

	 (МАКС)		 (Мін)
	 x 9	Max (Макс)	3
	 250 г	 250 г	 2-8

## Рецепти

### Хлібне тісто (білий хліб)

1,35 кг борошна

13,5 г солі

21,5 г сухих дріжджів швидкої дії

756 мл води

27 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 1 швидкості протягом 3-4 хвилин.
- 5 Поставте тісто в дві 900г (2футові) форми для батонів або сформуєте 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

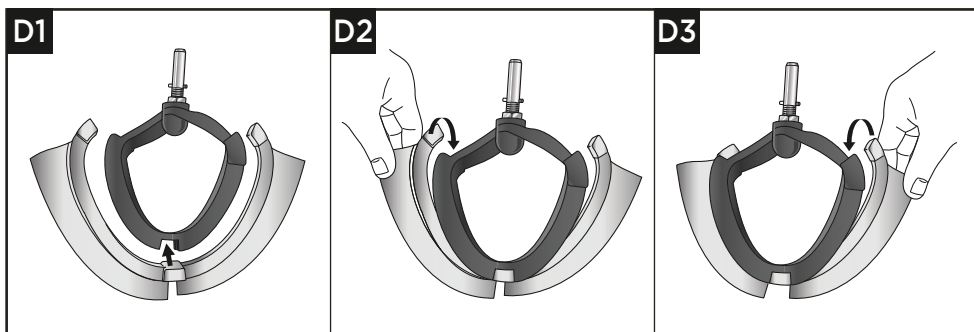
7 г дріжджів

300 мл води

- 1 Поставте чашу в кухонний комбайн.
- 2 Додайте всі інгредієнти.
- 3 Прикріпіть інструмент для тіста та опустіть головку.
- 4 Змішуйте на мінімальній швидкості протягом 1 хвилини.
- 5 Замішуйте тісто на 1 швидкості протягом 4 хвилин.
- 6 Сформуєте 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 15 см основу для піци.
- 9 Перекладіть на деко покрите манкою. Викладіть начинка та випікайте протягом 10-15 хвилин при 240°C.

## Встановлення насадки для збивання вершків

### Схеми та інструкції для використання



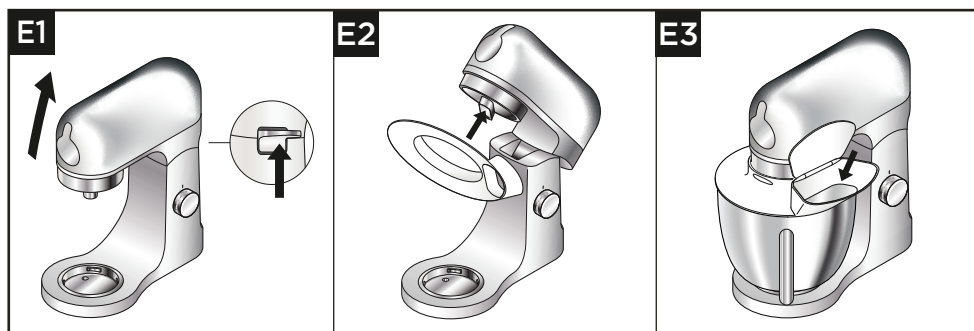
#### Увага

- Скребок завжди продається вже встановленим і його обов'язково знімати для очищення.

- 1 Обережно встановіть гнучкий скребок помістивши його нижню частину в розріз, потім вставте один бік у жолобок та обережно зачіпіть його кінець у верхньому положенні. Повторіть з іншого боку.

## Як встановлювати та користуватися захистом від бризок

### Схеми та інструкції для використання



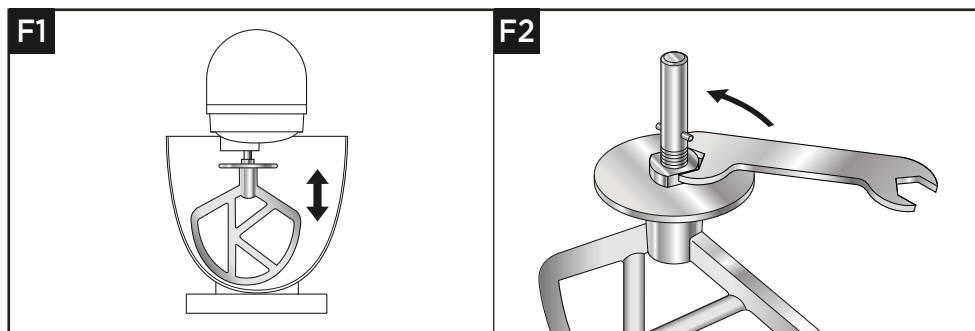
#### Увага

- 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.
- 6 Щоби зняти пристрій для захисту від бризок, підніміть головку кухонного комбайна та зсуньте його убік.

## Налаштування інструменту

### Схеми та інструкції для використання



#### Увага

- Інструменти налаштовані на потрібну висоту для чаші, що додається в комплекті, та не потребують регулювання.  
Для налаштування приладу використовуйте відповідний гайковий ключ:  
TYPE KMX75/KMX76 = 15 mm

#### **К-насадка, віночок, знасадка для збивання вершків і насадка для перемішування**

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

Для налаштування приладу використовуйте відповідний гайковий ключ 15 мм:  
Потім виконайте наступні дії:

- 1 Відключіть прилад від мережі електропостачання.
- 2 Підніміть головку кухонного комбайна, встановіть віночок, насадку для збивання вершків або насадку для суфле.
- 3 Опустіть голівку кухонного комбайна. Якщо необхідно відрегулювати просвіт, підійміть голівку кухонного комбайна і зніміть насадку. В ідеальному випадку віночок, К-подібна збивалка і насадка для перемішування повинні **майже** торкатися дна чаші.

## Насадка для збивання вершків

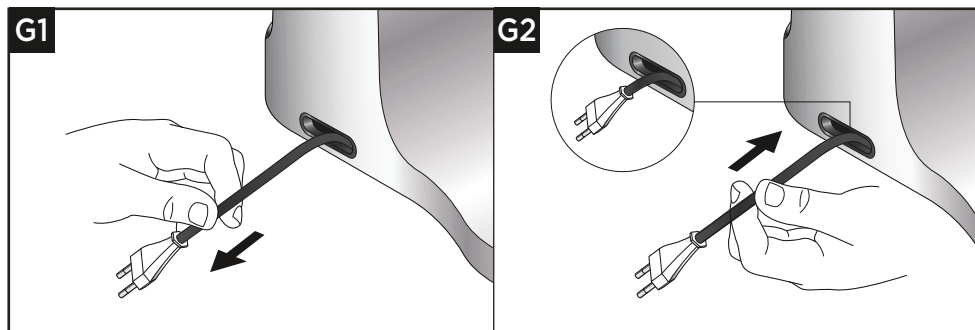
- в ідеалі він має торкатися поверхні таким чином, щоб акуратно протирати її під час перемішування.
- 4 За допомогою гайкового ключа потрібного діаметру відкрутіть гайку так, щоби можна було виконати регулювання валу. Щоб опустити насадку нижче до дна чаші, поверніть вал проти годинникової стрілки. Щоби 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 Повторюйте 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.

## Насадка для тіста

Насадку було правильно налаштовано виробником і вона не потребує ніяких регулювань.

## 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](http://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](http://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».
Світловий індикатор готовності кухонного комбайна до роботи блимає після першого підключення.	Контроль швидкості не знаходиться в положенні «О».	Перевірте і переведіть регулятор швидкості в положення «О».
Кухонний комбайн зупиняється під час роботи. Світловий індикатор готовності кухонного комбайна до роботи швидко блимає.	Захист від перевантаження або перегріву активовано.  Завантаження вище допустимої норми.	Вимкніть та перевірте наявність завантаження або перевантаження. Переведіть регулятор швидкості в положення «О» і знову включіть.  Якщо комбайн не працюватиме, видаліть деякі з інгредієнтів, щоб знизити навантаження і перезапустіть. Якщо проблему не вдалось вирішити, відключіть комбайн від мережі та зачекайте 15 хвилин. Знову підключіть до мережі електропостачання та оберіть потрібну швидкість. Якщо комбайн не перезапускається після описаної вище процедури, зверніться до сервісної служби для отримання подальших рекомендацій.
Коли комбайн увімкнена, світловий індикатор готовності кухонного комбайна до роботи повільно блимає.	Кухонний комбайн залишалась вимкненою протягом більше 30 хвилин, не виконуючи ніяких дій, та перейшла в режим очікування.	Переведіть регулятор швидкості у положення «min» (мінімальна швидкість), а потім у положення «О», щоб відновити початковий стан приладу.

## دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
خفاقة البيض أو مضرب العجين يقرع قاع السلطانية أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع السلطانية.	ارتفاع الأداة غير صحيح وتحتاج لضبط ارتفاعها.	اضبطي طول الأداة باستخدام مفتاح ربط لتعديل الارتفاع - راجعي قسم «ضبط الأداة».
يومض "ضوء" مؤشر استعداد الخلاط" عند توصيل جهاز المطبخ المتكامل بمصدر التيار الكهربائي للمرة الأولى.	مفتاح التحكم في السرعات غير موجه على موضع إيقاف التشغيل «O».	تأكد من مفتاح التحكم في السرعات وتوجيهه على موضع إيقاف التشغيل «O».
يتوقف جهاز المطبخ المتكامل خلال التشغيل. يومض "ضوء" مؤشر استعداد الخلاط" بشكل سريع.	تم تنشيط وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد أو الارتفاع المفرط لدرجة حرارة الجهاز. تم تجاوز السعة القصوى المحددة.	افصلي الجهاز وتحققي من وجود انسداد أو فرط تحميل... لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل «O» ثم أعيدي تشغيل الجهاز مرة أخرى. في حالة عدم عمل الجهاز، ففي هذه الحالة أزيلتي كمية من المكونات لتقليل الحمل وأعيدي تشغيل الجهاز. إذا لم يساعد ذلك في حل المشكلة، افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركيه ١٥ دقيقة ليبرد. وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وأعيدي تحديد السرعة المطلوبة. في حالة عدم عمل الجهاز بعد الإجراءات السابقة، ففي هذه الحالة اتصلي بمركز "خدمة العملاء" لطلب المساعدة.
يومض "ضوء" مؤشر استعداد الخلاط" بشكل بطيء عند توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.	تم توصيل جهاز المطبخ المتكامل بمصدر التيار الكهربائي لمدة أطول من ٣٠ دقيقة دون استخدامه وبذلك دخل الجهاز في وضع الاستعداد.	أدير مفتاح تحكم السرعة إلى موضع السرعة المنخفضة «min» ثم أعيديه إلى موضع إيقاف التشغيل «O» لإعادة تعيين الجهاز.

## الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://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](http://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.

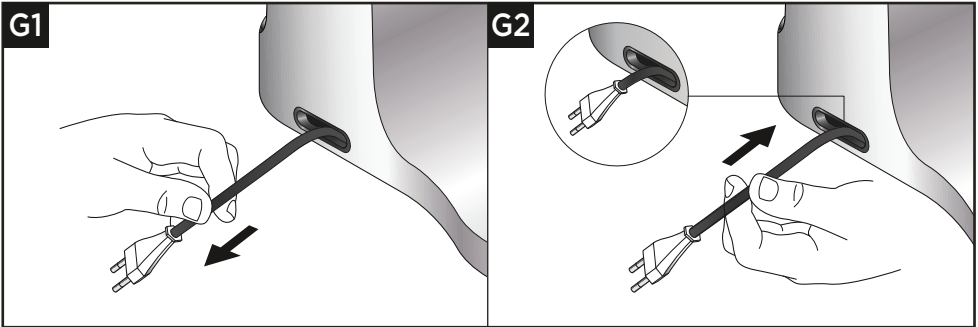
## مضرب الخلطات الكريمة

- في وضع التركيب المثالي، يجب أن يلامس سطح السلطانية كما لو كان يمسح السلطانية برفق أثناء عملية الخلط.
  - 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.
  - ٥ لرفع الأداة بعيداً عن قاع السلطانية، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
  - ٦ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
  - ٦ ركبي الأداة في الخلاط واخفضي 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.

## أداة العجن

تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

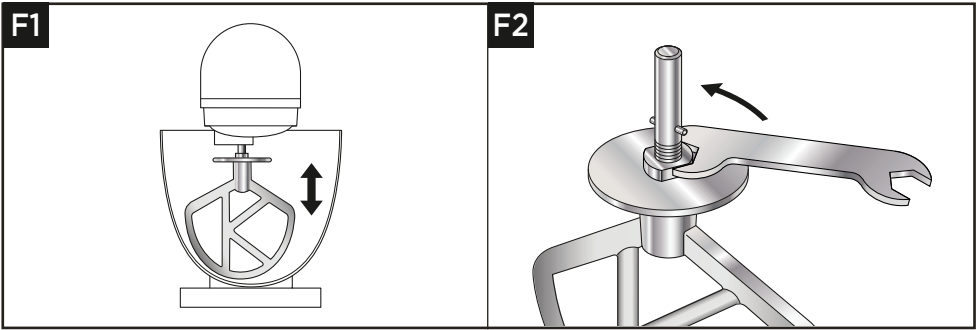
## منطقة تخزين السلك



- ١ ارفعي رأس الخلاط حتى يستقر في مكانه.
- ٢ ركبي السلطانية على القاعدة.
- ٣ ادفعي واقي الرذاذ على الجانب السفلي لرأس الخلاط حتى يستقر تمامًا. يجب وضع القسم المفصلي على النحو موضح.
- ٤ أدخلني الأداة المطلوبة.
- ٥ اخفضي رأس الخلاط.
- ٦ أزيلني واقي الرذاذ عن طريق رفع رأس الخلاط وإنزاله لأسفل.

## ضبط الأداة

### 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 الأداة، ففي هذه الحالة استخدم مفتاح ربط مقاس ١٥ مم: TYPE KMX75/KMX76 = ١٥ مم

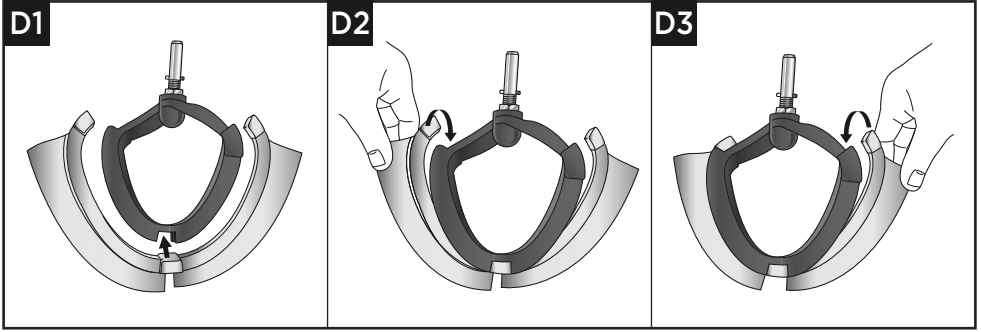
#### مضرب العجين K، خفاقة البيض، مضرب الخلطات الكريمة وأداة الطي

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 الأداة، ففي هذه الحالة استخدم مفتاح ربط مقاس ١٥ مم: ثم اتبعي التعليمات التالية:

- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط وأدخلي خفاقة البيض، أو مضرب الخلطات الكريمة، أو أداة الطي.
- ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلني الأداة. من المثالي أن تمس الخفاقة، مضرب العجين وأداة الطي بالكاد قاع السلطانية.

## لتجميع مضرب الخلطات الكريمة مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام

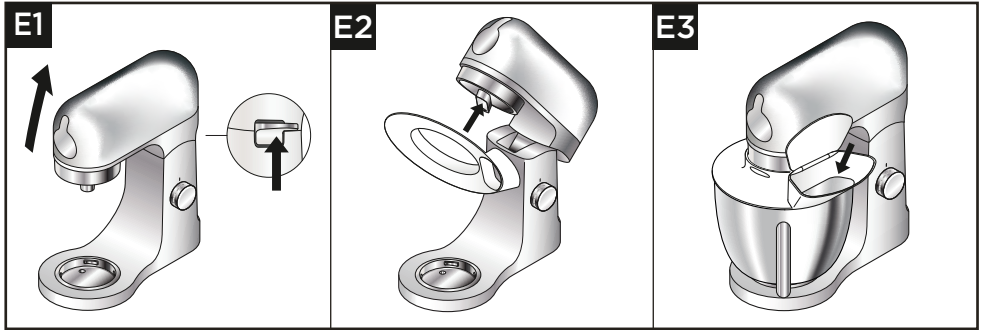


هام

• أزيل دائماً الخفاقة المرنة عن الملحق (الأداة) قبل التنظيف.









١ ركب الخفاقة المرنة بحذر في الملحق (الأداة) عن طريق إدخال قاعدة الخفاقة المرنة في الشق ثم إدخال أحد جانبي الخفاقة في التجويف قبل تعشيق طرف الخفاقة برفق في موضعه. كرر نفس الخطوات مع الجانب الآخر.

## لتركيب واستخدام واقي الرذاذ مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



هام

• خلال عملية الخلط، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى السلطانية عبر القسم المفصلي لواقى الرذاذ.  
• لست بحاجة إلى إزالة واقي الرذاذ لتغيير الأدوات.

	 (الحد الأقصى)		 (دقائق)
	 ٩ X	Max (الحد الأقصى)	٣
	 ٢٥٠ غرام		٢-٨

## الوصفات

### عجينة الخبز الأبيض

١,٣٥ كجم دقيق

١٣,٥ جرام ملح

٢١,٥ جرام خميرة فورية

٧٥٦ مل ماء

٢٧ جرام دهن أو زبدة

- ١ ركبي السلطانية على جهاز المطبخ المتكامل.
- ٢ اسكبي الماء في السلطانية، ثم أضيفي باقي المكونات.
- ٣ امزجي على أقل سرعة لمدة ٤٥-٦٠ ثانية أو حتى تتكون العجينة.
- ٤ اعجنني على السرعة ١ لمدة ٣-٤ دقائق.
- ٥ ضعي العجينة في قالبين للخبز سعة ٢ رطل أو شكلها على شكل لفائف ثم ضعيها في صينية خبز مدهونة بالزبدة.
- ٦ غطي العجينة بمنشفة واركبها لتختمر في مكان دافئ لمدة ٤٥-٦٠ دقيقة حتى يتضاعف حجمها.
- ٧ اخبريها في الفرن على درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٤٠ دقيقة أو ١٥-٢٠ دقيقة لللفائف.

### عجينة البيترزا

٥٠٠ جرام دقيق














٣٠ 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 واخفضي الرأس.
- ٤ اخلطي على أقل سرعة لمدة دقيقة واحدة.
- ٥ اعجنني على السرعة ١ 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 وافردني كل نصف ليشكل قاعدة بيتزا بقطر ١٥ سم.
- ٩ انقلها إلى صينية الخبز المغطاة بالسמיד. قومي بتزيين/تغطية البيترزا بالمكونات ثم اخبريها لمدة ١٠-١٥ دقيقة على درجة حرارة ٢٤٠ درجة مئوية.

	 (الحد الأقصى)		 (دقائق)
	١٢ (٤٢٠ غرام)	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٣
 4-8°C	١ لتر	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٢-٣
	   ٢٥٠ غرام ٥٠٠ غرام ٢٠٠ غرام	Min (الأدنى) Max (الحد الأقصى)	١٠ ثوانٍ ١-١١.٥
	  ١٨٠ مل ٢x	٦	١-١١.٥

	 (الحد الأقصى)		 (دقائق)
	  ١,٣٥ كيلوغرام ٢,١٧ كيلوغرام	Min (الأدنى)	١
	  ١,٣٥ كيلوغرام ٢,٢٨ كيلوغرام	١	٣-٤
	  ١,٣٥ كيلوغرام ٢,٩٢ كيلوغرام	Min (الأدنى)	١
		١	٤-٩

## مخطط الاستخدام

	 (الحد الأقصى)		 (دقائق)
	٢ كيلوغرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٢-٥
	٦٨٠ غرام	Min-1 (الأدنى-١)	٢-٣
	٢ كيلوغرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	١

	 (الحد الأقصى)		 (دقائق)
	٢ كيلوغرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٢-٥
	٢ كيلوغرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	١
	١,٥ كيلوغرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٤
	٢,٦٨ كيلوغرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٢-٥

## تلميحات ونصائح - أداة العجن

- في حالة سماع صوت الجهاز مثقلاً، فأوقفني التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف منفرداً .

## الخميرة

- **الخميرة الجافة** (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صبّي الماء الدافئ في الوعاء. ثم أضيفي الخميرة والسكر واتركيها تهدياً لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.
- **الخميرة الطازجة**: فتتها داخل الدقيق.
- **أنواع الخميرة الأخرى**: اتبعي تعليمات المُصنِّع.
- **ضعي العجينة** في كيس نايلون مدهون بالزيت أو في وعاء مغطى بغطاة شاي. ثم اتركيها في مكان دافئ إلى أن يتضاعف حجمها .

## تلميحات ونصائح - أداة الطي

- للحصول على أفضل النتائج، لا تزيدي في خفق بياض البيض أو القشدة - لن تستطيع أداة الطي الخلط بشكل جيد إذا أصبح الخليط صلباً.
- لا تقومي بطي الخلطة لفترة طويلة حيث سيتسرب الهواء إلى الخارج ويصبح الخليط سائلاً. توقفي بمجرد اندماج مكونات الخلطة بشكل مناسب.
- أي مكونات عالقة على المضرب أو جوانب السلطانية يجب كشطها بحذر باستخدام الملاعة البلاستيكية واخلطها مع الخليط.

## مستشعر التحكم في السرعة الإلكتروني

الخلاط مجهز بمستشعر إلكتروني للتحكم في السرعة حيث تم تصميمه للحفاظ على سرعة الخلاط تحت مختلف ظروف التشغيل مثل عجن الخبز أو عند إضافة البيض لخلطات الكيك. لذلك قد تلاحظين بعض التغييرات في السرعة أثناء التشغيل حيث يقوم المستشعر بضبط سرعة الخلاط المحددة مع الحمل - وهذا أمر طبيعي.

## هام

- تأكدي من عدم تركيب أو تخزين أي أدوات خاصة بالسلطانية في السلطانية عند استخدام مخارج أخرى.
  - لا تستخدم خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل تحضير الكيك بوضع كل المكونات في وعاء واحد أو خلط السمن مع السكر) - فقد يتسبب ذلك في تلفها.
  - يحظر تجاوز السعات القصوى المحددة - فقد تتسبب في حمل زائد على الجهاز.
  - استخدم الزيت أو السمن في درجة حرارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتليينه أولاً.
  - تأكدي من أن الأرجل وسطح العمل نظيفان وجافان قبل استخدام المنتج.
  - لا تستخدم مضرب الكريمة مع الوصفات الثقيلة مثل العجين أو المكونات الصلبة، مثل المكونات التي تحتوي على نوى أو عظام أو قشور الفاكهة.
  - 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.
  - في حالة رفع رأس الخلاط في أي وقت ينطفئ «ضوء مؤشر استعداد الخلاط». عند خفض رأس الخلاط يضيء المؤشر مرة أخرى إشارة على استعداد الخلاط للاستخدام.
- أداة الطهي
- لا تستخدم السرعة العالية حيث يتطلب استخدام سرعة بطيئة لتحسين عملية الطهي.
  - الأداة غير مصممة للاستخدام في خلط المكونات الساخنة، اتركي المكونات لتبرد قبل استخدام الأداة.

- 1 ارفعي ذراع تحرير الرأس الموجود على الجانب الخلفي لجهاز المطبخ المتكامل وفي نفس الوقت ارفعي الرأس حتى تستقر في موضع الرفع .
- 2 ركب السلطانية على القاعدة. ضعي المقبض مباشرة فوق رمز الفك ⑥ ، ثم لفي السلطانية بلطف في اتجاه عقارب الساعة حتى يصبح المقبض فوق رمز القفل ⑦ مباشرة. لا تستخدم قوة مفرطة ولا تقمطي في الربط.
- 3 أصبفي المكونات المطلوبة إلى السلطانية ليتم مزجها.
- 4 أدخلي الأداة المطلوب استخدامها في المقبس. ثم ادفعيها لأعلى ولفيها لقفها في موضع التعشيق.
- 5 الجانب الخلفي لجهاز المطبخ المتكامل وفي نفس الوقت اخفضي رأس الخلاط.
- 6 وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي عندئذ يضيء «ضوء مؤشر استعداد الخلاط».
- 7 ابدئي التشغيل عن طريق إدارة مفتاح تحكم السرعة إلى موضع الإعداد المطلوب.
- 8 أزيل الأداة عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة لتحريرها عن مقبس إلحاق الأداة ثم أزيلها.

## تلميحات ونصائح

- إذا لم يتمكن مضرب العجين K، أو خفاقة البيض، أو مضرب الخلطات الكريمة من التقاط المكونات من أسفل السلطانية، فراجعني قسم "ضبط الأداة".
- يمكن استخدام وظيفة الطي Ω لطمي المكونات الخفيفة داخل خلطات ثخينة، مثل المرغ والموس ومهروس الفواكه مع الكريمة والكعكات الأسفنجية والسوفليه ولطي الدقيق ببطء في خلطات الكعكات. سيعمل الخلاط على سرعة منخفضة ثابتة.
- لدمج المكونات بالكامل، أوقفني عملية الخلط واكشطتي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقلب بانتظام.
- لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.

## تلميحات ونصائح - مضرب العجين K

- للحصول على أفضل النتائج، استخدمني دائماً زبدة وسمن بدرجة حرارة الغرفة عند صنع الكعك.
- استخدمني مكونات باردة لتحضير الحلويات 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 ببيض على مضرب البيض أو السلطانية.

## تلميحات ونصائح - مضرب الخلطات الكريمة

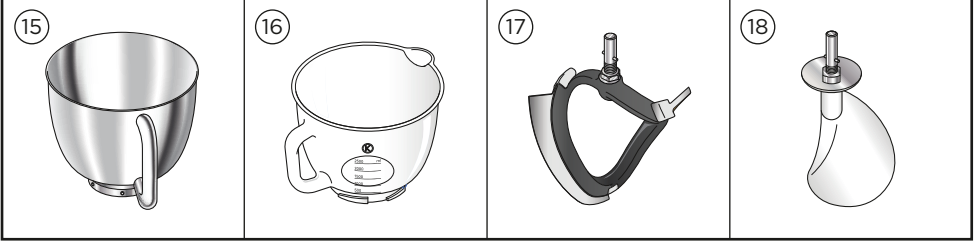
- لدمج المكونات بالكامل، أوقفني عملية الخلط واكشطتي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقلب بانتظام.

# لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل

## مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



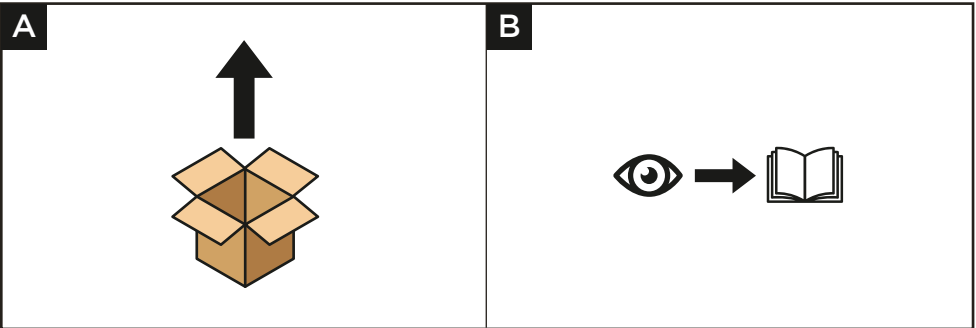
\* في حالة التزويد داخل صندوق البيع






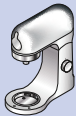



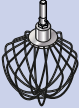



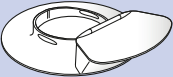
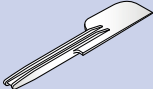
- 9 مكان تخزين السلك  
 10 مضرب العجين K  
 11 خفاقة البيض  
 12 أداة العجن  
 13 مانع الرذاذ  
 14 ملعقة التقليب  
 15 السلطانية المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ  
 16 السلطانية الزجاجية  
 17 مضرب الخلطات الكريمة  
 18 أداة الطهي

الدليل

- 1 رأس الخلاط  
 2 منفذ الملحق  
 3 غطاء المنفذ  
 4 تجويف الأداة  
 5 مفتاح تحكم السرعة تشغيل/إيقاف  
 6 ضوء مؤشر استعداد الخلاط  
 7 جسم الخلاط  
 8 ذراع تحرير رأس الخلاط





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

## العناية والتنظيف

- دائماً أوقف التشغيل وافصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- قد يظهر القليل من الشحوم على مخرج السرعة البطيئة ② عند الاستخدام لأول مرة. هذا أمر طبيعي - ما عليك سوى مسحه.

### وحدة الطاقة وغطاء المخرج

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

### سلطانية من الصلب عديم الصدأ

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

### الأدوات ومانع الرذاذ

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

### مضرب الخلطات الكريمة

- أزيل دائماً الخفاقة المرنة عن الملحق (الأداة) قبل التنظيف.
- اغسلي الخفاقة المرنة والملحق (الأداة) في محلول ماء وصابون ساخن ثم جففيهما جيداً. أو بطريقة أخرى، يمكن غسل هذه الأجزاء في غسالة الأطباق.
- ملاحظة: يرجى فحص حالة جسم الأداة قبل وبعد الاستخدام وأيضاً فحص حالة شفرة المضرب بانتظام واستبدالها في حالة ظهور أي من علامات التآكل.

### السلطانية الزجاجية

- اغسلي السلطانية في محلول ساخن من الماء والصابون ثم جففيها جيداً.
- أو بطريقة أخرى، يمكنك غسل السلطانية داخل غسالة الأطباق.

٢. يجب ترتيب السلك بحيث لا ينتهي 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.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

### السلطانية الزجاجية

- قبل الاستخدام، تأكدي من ضبط ارتفاع أدوات السلطانية على نحو صحيح، بحيث لا تلامس قاع السلطانية – راجعي قسم "ضبط الأداة".
- لا تدعي السلطانية تلامس مصادر الحرارة العالية مثل الفرن أو سطح الموقد.
- لا تضربي الأدوات على جانب السلطانية لإزالة المكونات.

### تعليمات خاصة للعناية

الزجاج مادة طبيعية، أثناء تصنيع هذه السلطانية تم اتخاذ كل العناية لضمان المظهر المثالي، ولكن بعض العيوب الصغيرة قد تكون مرئية، وهذا أمر طبيعي ومتوقع ولن يؤثر على أداء السلطانية.

## قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بطرف أرضي.
- 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.
  - قبل الاستخدام لأول مرة، أزيلِي جميع العبوات وأي ملصقات. (يجب عدم إزالة ملصق التصنيف الموجود على قاعدة الجهاز). اغسلي الأجزاء: انظري: "العناية والتنظيف".
  - 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.
  - لفي دائماً مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل 'Off' أو 'O' وافصلي الجهاز من مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة الأدوات/الملحقات، وبعد الاستخدام وقبل التنظيف.
  - حافظي دائماً على أجزاء الجسم، والشعر، والمجوهرات، والملابس الفضفاضة بعيداً عن الأجزاء المتحركة والملحقات المثبتة.
  - يحظر ترك الجهاز مهملاً.
  - يحظر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة والعناية بالعملاء".
  - يحظر وضع أصابعك في آلية المفصلة.
  - يحظر ترك السلك الكهربائي متديلاً في حالة وجود طفل، فقد ينتزعه.
  - يحظر تشغيل جهاز المطبخ المنكامل عندما يكون الرأس مرفوعاً.
  - يحظر يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
  - تأكدي من تركيب السلطانية دائماً عند تشغيل الجهاز عند استخدام أداة السلطانية.
  - لا تستخدم أكثر من مخرج واحد (مقبس أدوات السلطانية ومخرج السرعة البطيئة) في المرة الواحدة.
  - يحظر استخدام ملحق غير مصرح به.
  - 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 حمل هذا الجهاز فهو ثقيل.
  - تأكدي من تثبيت رأس الخلاط والوعاء والأدوات والمنفذ والسلك الكهربائي قبل حمل 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 تعليقه على سطح العمل أو تستخدم القوة عند تركيب الملحق، لأن هذا قد يتسبب في عدم استقرار الوحدة وانقلابها، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابة.
  - عند تحريك الجهاز، امسكيه دائماً من القاعدة ورأس الخلاط. لا ترفعي الجهاز أو تحمليه عن طريق مقبض السلطانية.
  - قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
  - يُستخدم سلك إمداد الطاقة القصير لتقليل المخاطر الناتجة عن التشابك أو التعثر.
  - ويمكن استخدام أسلاك التمديد إذا تم توخي الحذر في استخدامها.
  - إذا تم استخدام سلك تمديد:
١. يجب أن يكون التصنيف الكهربائي المدون لسلك التمديد مساوياً على الأقل للتصنيف الكهربائي للجهاز أو أكبر منه.

- لسلامتك ٣٨٦-٣٨٥
- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي ٣٨٥
- العناية والتنظيف ٣٨٨-٣٨٦
- قائمة الأجزاء ٣٩٠-٣٨٩
- لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل ٣٩٦-٣٩١
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٣٩٣-٣٩١
- مخطط الاستخدام ٣٩٦-٣٩٤
- الوصفات ٣٩٦
- لتجميع مضرب الخلطات الكريمة ٣٩٧
- تركيب واستخدام واقى الرذاذ ٣٩٨-٣٩٧
- ضبط الأداة ٣٩٩-٣٩٨
- منطقة تخزين السلك ٣٩٩
- الصيانة ورعاية العملاء ٤٠٠
- دليل اكتشاف المشكلات وحلها ٤٠١



**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

[kenwoodworld.com](https://www.kenwoodworld.com)

© Copyright 2024 Kenwood Limited. All rights reserved



5720071740/1