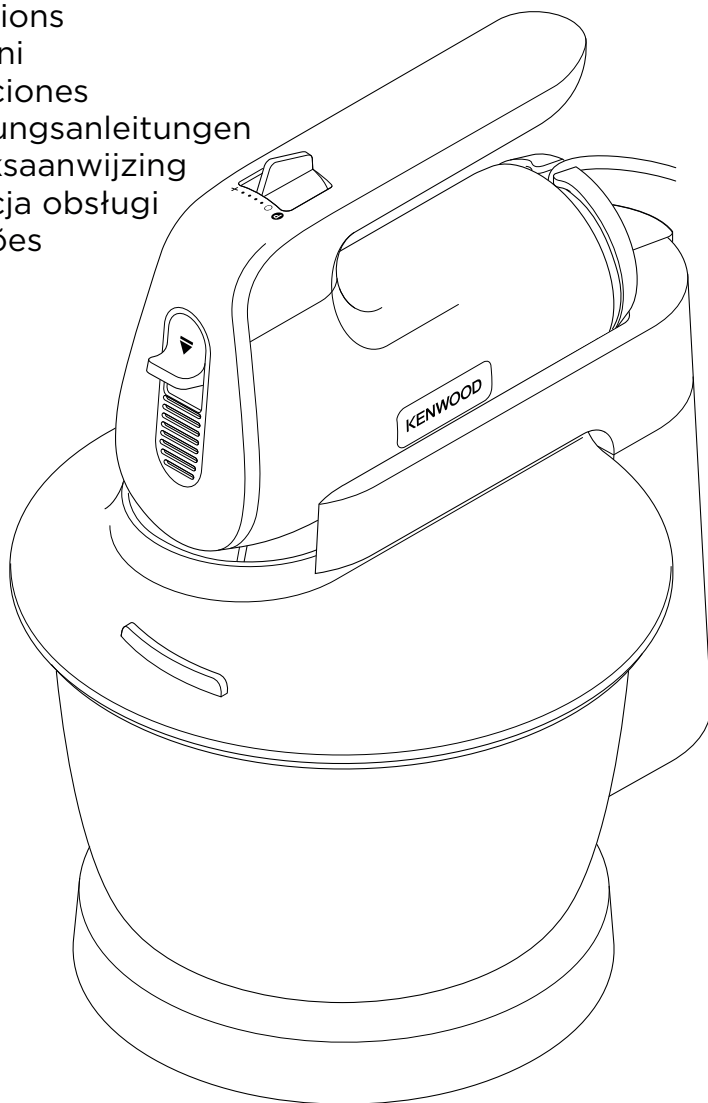


KENWOOD

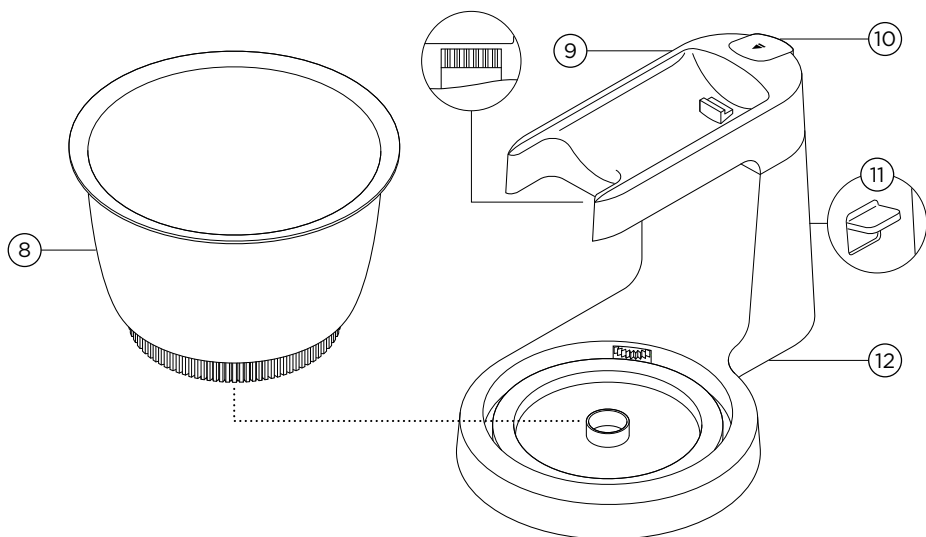
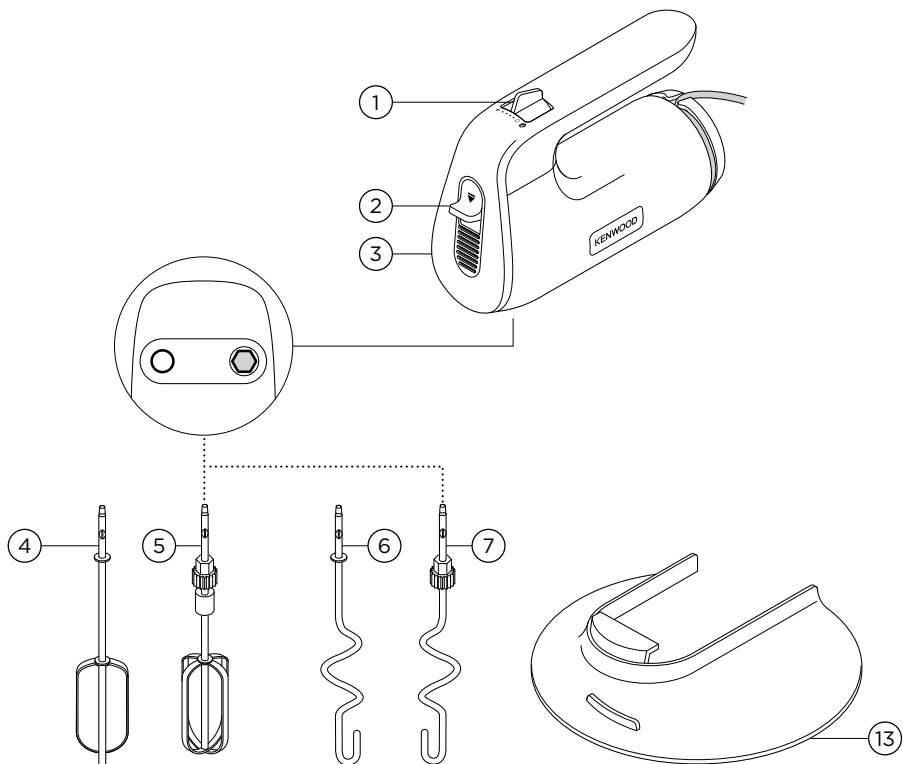
TYPE: HMP54

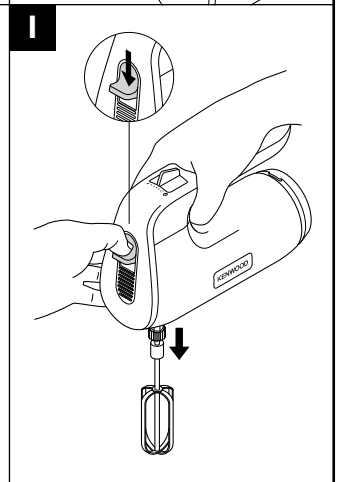
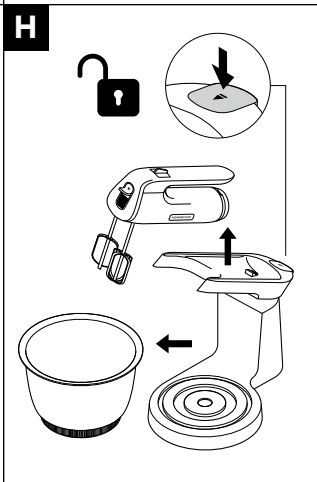
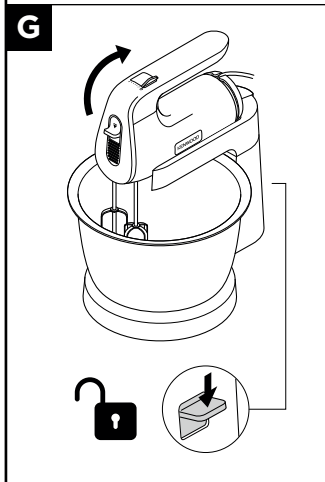
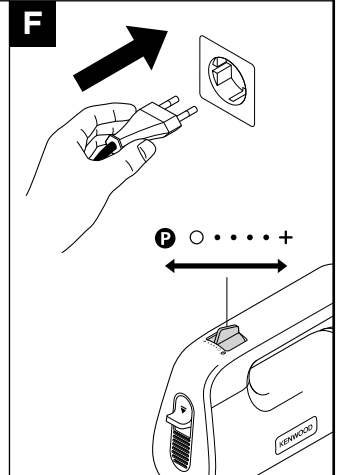
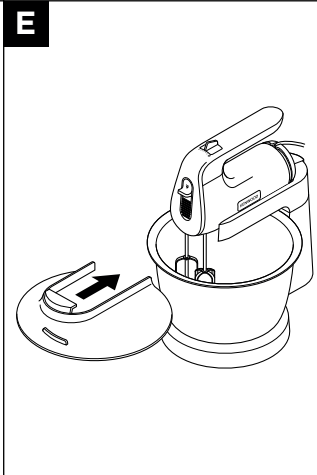
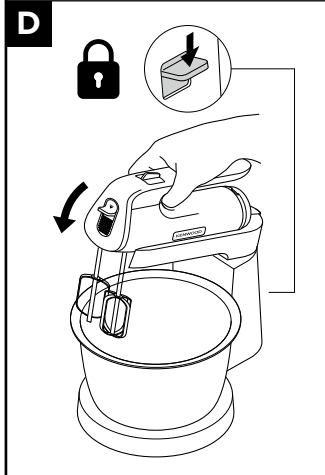
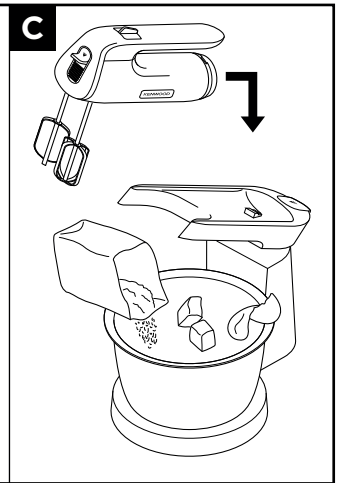
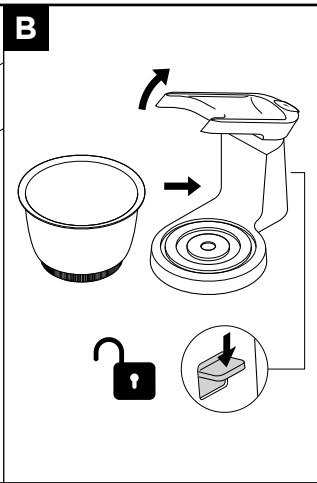
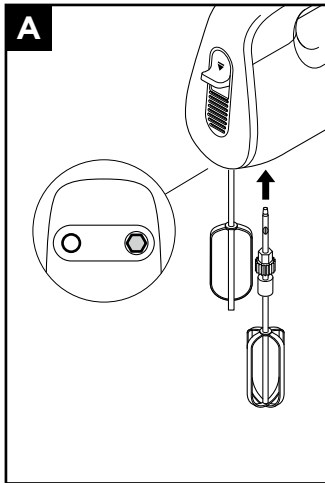
Instructions
Istruzioni
Instrucciones
Bedienungsanleitungen
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
Instruções

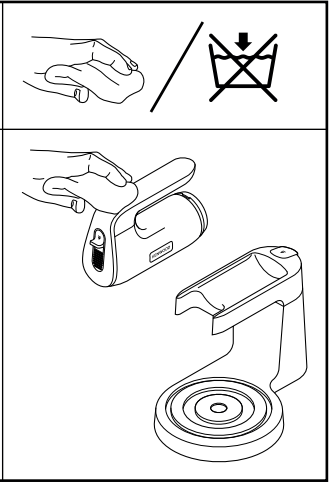
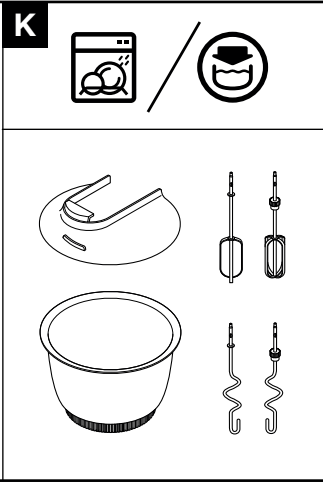
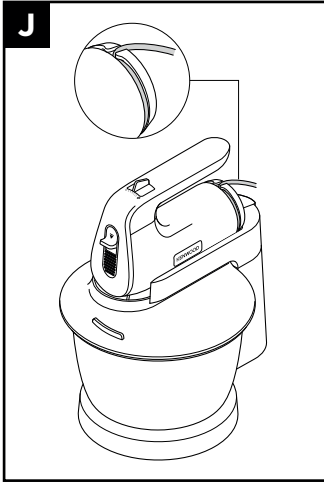


| | |
|-------------------|------------------|
| English | 2 - 7 |
| Nederlands | 8 - 14 |
| Français | 15 - 21 |
| Deutsch | 22 - 29 |
| Italiano | 30 - 36 |
| Português | 37 - 43 |
| Español | 44 - 50 |
| Dansk | 51 - 56 |
| Svenska | 57 - 62 |
| Norsk | 63 - 68 |
| Suomi | 69 - 74 |
| Türkçe | 75 - 80 |
| Česky | 81 - 86 |
| Magyar | 87 - 93 |
| Polski | 94 - 101 |
| Ελληνικά | 102 - 109 |
| Русский | 110 - 117 |
| Қазақша | 118 - 125 |
| Slovenčina | 126 - 132 |
| Українська | 133 - 139 |
| عربي | ١٤٥ - ١٤٠ |









Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- 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.
- **DO NOT process hot ingredients.**
- **Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.**

| Function/ Attachment | Maximum Operation Time | Rest Period Between Operations |
|--|------------------------------|--|
| Beaters | 6 mins | Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes |
| Kneaders Heavy cake mixes Bread doughs | 3 mins | |

- Never put the handmixer body in water or let the cord or plug get wet.
- Ensure the cord is fully unwound before using the handmixer.
- Keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.
- Never use a damaged handmixer. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Always switch off the appliance and disconnect from the power supply, if it is left unattended, before assembling, disassembling or cleaning.

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- The rated power is based on the chopper attachment. Other attachments may draw less power.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 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.

Cleaning

- Always switch off, unplug and remove the beaters or kneaders before cleaning.
- Never put the handmixer body in water or let the cord or plug get wet.
- Never use abrasives to clean parts.

Metal Bowl

- 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).

Before plugging in

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

Before using your Handmixer for the first time


- Wash the parts (see 'Cleaning').

Key

- ① Speed & Pulse selector
- ② Tool SureEject™
- ③ Mixer
- ④ Beater
- ⑤ Beater with gear
- ⑥ Kneader
- ⑦ Kneader with gear
- ⑧ Mixing bowl
- ⑨ Cradle
- ⑩ Mixer release button
- ⑪ Cradle release lever
- ⑫ Stand
- ⑬ Splashguard

To Use your Handmixer Fitting the Beaters/Kneaders

Refer to illustration **A**

Insert the beater/kneader with the plastic gear in the  socket.

Setting Up the Bowl & Stand

Refer to illustration **A - F**

- 1 Fit the beaters/kneaders to the Handmixer.
- 2 Hold the front of the cradle and raise by pressing the cradle release lever.
- 3 Place the bowl onto the stand.
- 4 Fit the mixer to the cradle and push down to secure.

Note: Check that the beater/kneader with the plastic gear aligns with the drive gear on the cradle.

- 5 Add the ingredients, then lower the cradle by holding the Handmixer handle whilst pressing the cradle release lever at the same time.
- 6 Plug in and select a speed (Refer to the recommend usage chart).

P Pulse

Slide the speed selector to the (P) position to use in short bursts at maximum speed. Note: the motor will only operate for as long as the control is held in position.

Splashguard

Fit the splashguard if required **E**.

After Use

Refer to illustration **G - I**

- 1 Switch the speed selector to the 'O' OFF position.
- 2 Hold by the handle and lift up the cradle by pressing the cradle release lever.
- 3 Remove the mixer from the cradle by pressing the mixer release button and lifting off.
- 4 Slide the tool SureEject™ down to release the tools.

Note: The tools can only be removed when the speed selector is in the 'O' OFF position.

Note: When ejecting the tools hold the hand mixer over the bowl.

Cord Storage **J**

Wrap the cord round the heel of the handmixer. Then store on the stand.




Hints and Tips

- Start at low speed and as the mixture thickens, increase the speed.
 - If the machine starts to slow or labour, increase the speed.
 - Scrape down the sides and bottom of the bowl at regular intervals to assist the mixing operation.
 - When creaming for cake mixtures, use butter or margarine at room temperature or soften before use.
 - For best results with small quantities, use the handmixer without the stand.
 - Large quantities and thick mixtures may require a longer mixing time.
 - If you wish to mix larger quantities or heavier mixes, remove the mixer from the stand and use a bowl of an appropriate size.
- * When re-kneading dough after proving it is recommended that the mixer is removed from the cradle and used hand held.**

Recommended Usage Chart

Please note that these are recommendations for using the stand and supplied mixing bowl. If using the mixer by hand, the speed you select may depend upon the bowl size (if not using the bowl supplied), quantities, the ingredients you are mixing and personal preference.

Gradually increase to the recommended speeds below.

| Food type | |  MAX |  |  (Mins) |
|--|--------------|--|---|---|
| Beaters | | | | |
| Egg whites | | 2 - 10 (60 - 300g) | High - Max | 1 - 3 |
| Cream | | 200 - 500 ml | Low - High | 2 - 3 |
| All-in-one cake mixes | Total weight | 1.6kg | Low - High | 1 - 2 |
| Creaming Method Cake Mixes | Total weight | 1.6kg | Low - High | 5 - 6 |
| Cookie Dough | Total weight | 800g | Low - High | 6 |
| Batter | | 1 litre | Max | 1 |
| Rubbing fat into flour | | 250g Flour weight | Min - Low | 4 |
| Adding water to combine pastry ingredients | | | Low | 1 |
| Fruit cake | | 900g Total weight | Max | 3 - 4 |
| Creaming fat and sugar | | | Min - Low | |
| Folding in flour, fruit, etc. | | | | 1 |
| Kneaders | | | | |
| Bread | Flour weight | 450g | High - Max | 2 - 3 |
| | Total weight | 750g | High | |
| | | | Re-knead after proving * | 30 - 45 secs |

Optional attachment (not supplied in pack)

Mini chopper - refer to 'Service and Customer Care' section to order.

Service and Customer Care

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

Recipe

White bread dough

10ml/2 tsp dried yeast (the type that requires reconstituting)

5ml/1 tsp sugar

260ml warm water

450g bread flour

5ml/1 tsp salt


15g lard

- 1 Place the dried yeast, with the sugar and water, in a mixing bowl and leave to froth. The correct water temperature should be 43°C and can be achieved by mixing one third boiling water with two thirds cold water.
- 2 Add the remaining ingredients. Fit the kneaders to the handmixer, then combine the ingredients together on a low speed until the flour is incorporated. Then increase the

speed and knead for approximately 2-3 minutes, until the dough is smooth and elastic. Cover with oiled cling film and leave the dough to rise in a warm place for 45-60 minutes.

- 3 Re-knead the dough on maximum speed for 30-45 seconds, keeping the kneaders in the mix.
- 4 Shape the dough into a loaf, or rolls, and place on greased baking trays. Cover with oiled cling film and leave somewhere warm until it has doubled in size.
- 5 Bake in a preheated oven at 230°C/450°F/Gas mark 8 for 20-25 minutes (for a loaf) or 10-15 minutes (for rolls). When ready, the dough should sound hollow when tapped on the base.

Troubleshooting Guide

| Problem | Cause | Solution |
|---|---|---|
| Handmixer does not operate. | No power. | Check appliance is plugged in. |
| Kneader with plastic gear cannot be inserted into the socket. | Fitting kneader to wrong socket | The kneader with the collar will only fit into the  socket. |
| Handmixer starts to slow or labour during processing. | Speed selected too low. | Increase speed. |
| | Recommended quantity exceeded. | Refer to Recommended Usage Chart for speeds and quantities to process. Do not operate for longer than 3 minutes without a 15 minute rest period with doughs or heavy cake mixes. |
| Excessive splashing or flour spray during processing. | Speed selected too high. | Select a lower speed initially and increase as the mixture thickens. |
| | Bowl too shallow or too small for ingredients being processed. | Select an appropriate sized mixing bowl. |
| Unable to remove tools from sockets. | Speed selector not in 'O' position . | To remove the tools, make sure the speed selector is in the OFF "O" position and unplug the handmixer. Press the Tool SureEject™. |
| Pulse does not operate | The motor will only operate for as long as the control is held in position. | Slide the speed selector to the (P) position to use in short bursts at maximum speed. |

Nederlands

Vouw de voorpagina a.u.b. uit voordat u begint te lezen. Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- 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.
- **Verwerk GEEN hete ingrediënten.**
- **Gebruik uw apparaat nooit langer dan hieronder staat aangegeven zonder een pauze. Als u het apparaat langere tijd zonder pauze gebruikt, kan dat schade veroorzaken.**

| Functie / hulpstuk | Maximale inschakeltijd | Pauze tussen twee inschakelingen |
|--|------------------------|--|
| Kloppers | 6 minuten | Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 15 minuten afkoelen |
| Deeghaken Zware taartmix Brooddeeg | 3 minuten | |

- Plaats de handmixer nooit in water en laat het snoer of de stekker nooit nat worden.
- Zorg dat het snoer helemaal is afgerold alvorens de handmixer te gebruiken.
- Houd uw vingers, haar, kleding en gereedschap uit de buurt van bewegende delen.
- Laat het snoer nooit in aanraking komen met hete oppervlakken en laat het niet naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- Gebruik nooit een beschadigde handmixer. Laat het apparaat nakijken of repareren: zie Onderhoud en klantenservice.

- Gebruik nooit een niet-goedgekeurd hulpstuk.
- Zet de machine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact als de machine onbeheerd wordt achtergelaten, ge(de)monteerd of gereinigd wordt.
- 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.
- Misbruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- Het nominale vermogen is gebaseerd op het hak-accessoire. Andere accessoires trekken mogelijk minder stroom.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

Reiniging **K**

- Schakel het apparaat altijd uit, haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de kloppers of deeghaken voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Plaats de handmixer nooit in water en laat het snoer of de stekker nooit nat worden.
- Gebruik geen schuurmiddelen om de onderdelen te reinigen.

Metalen kom

- Gebruik geen staalborstel, schuursponsje of bleekmiddel om uw roestvrijstalen kom te reinigen. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen. Uit de buurt van hittebronnen houden (gaspitten, ovens, magnetrons).

Voor u de stekker in het stopcontact steekt

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

Voor u de handmixer de eerste keer gebruikt

- De onderdelen afwassen (zie Reiniging).


Legenda

- ① Snelheidsschakelaar en pulseerknop
- ② Tool SureEject™
- ③ Mixer
- ④ Klopper
- ⑤ Klopper met tandwiel
- ⑥ Deeghaak
- ⑦ Deeghaak met tandwiel
- ⑧ Mengkom
- ⑨ Houder
- ⑩ Ontgrendelingsknop mixer
- ⑪ Ontgrendelingshendel houder
- ⑫ Standaard
- ⑬ Spatbescherming

Het gebruik van uw handmixer

De kloppers/deeghaken aanbrengen

Zie afbeelding **A**

Steek de klopper/deeghaak met het plastic tandwiel in de  opening.

De mengkom en standaard opzetten

Zie afbeeldingen **A** - **F**

- 1 Bevestig de kloppers/deeghaken aan de handmixer.
- 2 Houd de voorzijde van de houder vast en breng deze omhoog door de ontgrendelingshendel van de houder in te drukken.
- 3 Zet de mengkom op de standaard.
- 4 Plaats de mixer op de houder en druk naar beneden om de mixer goed vast te zetten.

Let op: controleer dat de klopper/deeghaak met het plastic tandwiel uitgelijnd is met het aandrijfmechanisme op de houder.

- 5 Voeg de ingrediënten toe en breng de houder naar beneden door het handvat van de handmixer vast te houden en tegelijkertijd de ontgrendelingshendel van de houder in te drukken.
- 6 Steek de stekker in het stopcontact en kies een snelheid (zie de tabel Aanbevolen snelheden).

P Pulseren

Schuif de snelheidsschakelaar naar de stand (P) om in korte stoten op maximumsnelheid te mengen.
Let op: de motor werkt slechts zolang de schakelaar in de pulseerstand wordt gehouden.

Spatbescherming

Breng zo nodig de spatbescherming aan **E**

Let op: de hulpstukken kunnen alleen worden verwijderd wanneer de snelheidsschakelaar in de stand 'O' (UIT) staat.

Let op: houd de handmixer over de kom wanneer u de hulpstukken verwijdert.

Snoeropbergvak **J**

Wikkel het snoer om de onderkant van de handmixer. Zet deze vervolgens op de standaard.

Na gebruik

Zie afbeeldingen **G - I**

- 1 Zet de snelheidsschakelaar op 'O', de UIT-stand.
- 2 Houd het handvat vast en til de houder op door op de ontgrendelingshendel voor de houder in te drukken.
- 3 Haal de mixer van de houder door op de ontgrendelingsknop voor de mixer te drukken en de mixer op te tillen.
- 4 Schuif de Tool SureEject™ naar beneden om de hulpstukken uit te werpen.




Tips

- Verhoog de snelheid naarmate het mengsel dikker wordt.
- Als het apparaat langzamer begint te draaien of te hard moet werken, verhoogt u de snelheid.
- Nu en dan de zijkant en bodem van de mengkom afschrappen om het mixen te vergemakkelijken.
- Bij het kloppen van margarine/boter en suiker voor een taart, kunnen de ingrediënten het beste op kamertemperatuur zijn, of u kunt de margarine of boter eerst zacht maken.
- Voor het beste resultaat met kleine hoeveelheden gebruikt u de handmixer zonder standaard.
- Grote hoeveelheden en dikke mengsels moeten misschien langer worden gemengd.
- Als u grotere hoeveelheden of zwaardere mengsels wilt mixen, verwijdert u de mixer uit de standaard en gebruikt u een kom van de juiste afmeting.

*** Als het deeg na het rijzen opnieuw moet worden geknead, is het raadzaam de mixer uit de houder te halen en met de hand te gebruiken.**

Tabel aanbevolen gebruik

Deze aanbevelingen hebben betrekking op het gebruik van de standaard en meegeleverde mengkom. Als u de mixer handmatig gebruikt, is de keuze van de snelheid afhankelijk van de afmeting van de kom (als u niet de meegeleverde kom gebruikt), de hoeveelheden, de ingrediënten die u mengt en uw persoonlijke voorkeur. Verhoog de snelheid geleidelijk tot de hieronder aanbevolen snelheid.

| Type voedsel | |  MAX |  |  (in minuten) |
|---|---------------|--|---|---|
| Kloppers | | | | |
| Eiwitten | | 2-10 (60 - 300 g) | Hoog-Max | 1-3 |
| Room | | 200-500 ml | Laag-Hoog | 2-3 |
| Kant-en-klare taartmixen | Totaalgewicht | 1,6 kg | Laag-Hoog | 1-2 |
| Klopmethode deeg voor gebak | Totaalgewicht | 1,6 kg | Laag-Hoog | 5-6 |
| Koekdeeg | Totaalgewicht | 800 g | Laag-Hoog | 6 |
| Beslag | | 1 liter | Max | 1 |
| Vet in bloem wrijven. Water toevoegen om gebakingsrediënten te vermengen | | 250 g Bloemgewicht | Min-Laal Laag | 4 1 |
| Vruchtencake Boter en suiker kloppen Bloem, fruit, enz. invouwen | | 900 g Totaalgewicht | Max Min-Laal | 3-4 1 |
| Deeghaken | | | | |
| Brood | Bloemgewicht | 450 g | Hoog-Max | 2-3 |
| | Totaalgewicht | 750 g | Hoog | |
| | | | Na het rijzen opnieuw kneden * | 30-45 sec. |

Extra hulpstuk (niet meegeleverd)

Mini-hakker: zie 'Onderhoud en klantenservice' om te bestellen.

Onderhoud en klantenservice

- Als u problemen ondervindt met de werking van de machine, raadpleegt u de informatie onder 'Problemen oplossen' in deze handleiding of gaat u naar www.kenwoodworld.com.
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center in uw buurt gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de specifieke website in uw land.
- 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 verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Recept

Witbrooddeeg

10 ml gedroogde gist (die gereconstitueerd moet worden)

5 ml suiker

260 ml warm water

450 g broodmeel


5 ml zout

15 g reuzel

- 1 Doe de gedroogde gist met de suiker en het water in een mengkom en laat het opschuimen. De juiste watertemperatuur is 43°C en dit wordt bereikt door een derde kokend water met twee derde koud water te vermengen.
- 2 Voeg de resterende ingrediënten aan de kom toe. Steek de deeghaken in de handmixer en meng de ingrediënten op lage snelheid, totdat het meel is opgenomen. Verhoog de snelheid en

kneed het deeg ca. 2 tot 3 minuten, totdat het glad en elastisch is. Bedek de kom met ingevette vershoudfolie en laat het deeg gedurende 45 tot 60 minuten in een warme ruimte rijzen.

- 3 Kneed het deeg opnieuw gedurende 30 tot 45 seconden op maximumsnelheid, waarbij u de deeghaken in het deeg houdt.
- 4 Vorm het deeg tot een brood of broodjes en leg het deeg op een ingevette bakplaat. Bedek het deeg met ingevette vershoudfolie en leg het op een warme plek, totdat het deeg tweemaal zo groot is geworden.
- 5 Bak het brood in een voorverwarmde oven op 230°C gedurende 20 tot 25 minuten (voor een brood) of 10 tot 15 minuten (voor broodjes). Het brood is klaar als het hol klinkt wanneer u op de onderkant tikt.

| Problemen oplossen | | |
|--|--|--|
| Probleem | Oorzaak | Oplossing |
| Handmixer werkt niet. | Geen stroom. | Controleer of de stekker in het stopcontact zit. |
| Deeghaak met plastic tandwiel kan niet in de opening geplaatst worden. | Deeghaak wordt in de verkeerde opening geplaatst. | De deeghaak met het kraagje past alleen in de  opening. |
| Handmixer draait langzaam of moeizaam tijdens gebruik. | Gekozen snelheid is te laag. | Hogere snelheid instellen. |
| | Aanbevolen hoeveelheid is overschreden. | Zie tabel aanbevolen gebruik voor snelheden en hoeveelheden die verwerkt kunnen worden. Niet langer dan 3 minuten laten draaien voor deeg of zware cakemixen en vervolgens een kwartiertje laten afkoelen. |
| Veel spatten of bloem vliegt rond tijdens gebruik. | Gekozen snelheid is te hoog. | Start met een lagere snelheid en verhoog deze wanneer het mengsel dikker wordt. |
| | Kom is te laag of te klein voor de ingrediënten. | Gebruik mengkom met juiste omvang. |
| Kan hulpstukken niet uit de openingen verwijderen. | Snelheidsschakelaar staat niet in 'O'-stand. | Om hulpstukken te verwijderen moet de snelheidsschakelaar in de UIT-stand ('O') staan en de stekker van de handmixer uit het stopcontact gehaald worden. Schuif Tool SureEject™ omlaag. |
| Pulseren werkt niet | De motor werkt slechts zolang de schakelaar in de pulseerstand wordt gehouden. | Schuif de snelheidsschakelaar naar de stand (P) om in korte stoten op maximumsnelheid te mengen. |

Français

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- 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.
- **Veillez NE PAS MIXER des ingrédients chauds.**
- **N'utilisez pas votre appareil pendant plus de temps que celui spécifié ci-dessous sans période d'arrêt. Si vous l'utilisez pendant de plus longues périodes, vous risquez d'endommager l'appareil.**

| Fonction/ accessoire | Temps d'utilisation maximal | Temps d'arrêt entre les utilisations |
|---|-----------------------------------|--|
| Fouets | 6 minutes | Débranchez l'appareil et laissez refroidir pendant 15 minutes |
| Crochets pétrisseurs Pâtes à gâteau épaisses Pâtes à pain | 3 minutes | |

- Ne plongez jamais le corps du batteur électrique dans l'eau et ne mouillez jamais le cordon d'alimentation ou la prise.
- Vérifiez que le cordon est entièrement déroulé avant d'utiliser le batteur électrique.
- Gardez les doigts, les cheveux, les vêtements et les ustensiles loin des éléments mobiles.
- Ne laissez jamais le cordon au contact de surfaces chaudes ou pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.

- N'utilisez jamais un batteur électrique endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « Service après-vente ».
- N'utilisez jamais un accessoire non recommandé.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance, avant d'installer ou de retirer les accessoires ou de le nettoyer.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- La puissance nominale est basée sur les données du hachoir. Les autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- 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.

Nettoyage

- Veillez à toujours éteindre et débrancher l'appareil et à retirer les fouets ou crochets pétrisseurs avant le nettoyage.
- Ne plongez jamais le corps du batteur électrique dans l'eau et ne mouillez jamais le cordon d'alimentation ni la prise.

- N'utilisez jamais de produits abrasifs pour nettoyer les éléments.

Bol métallique

- N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlore pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire. Tenez votre bol toujours éloigné des sources de chaleurs (plaques de cuisson, fours, fours à micro-ondes).

Avant de brancher l'appareil

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

Avant la première utilisation de votre batteur électrique

- Nettoyez les éléments (voir « Nettoyage »).


Légende

- ① Sélecteur de vitesse et d'impulsion
- ② Outil SureEject™
- ③ Batteur électrique
- ④ Fouet
- ⑤ Fouet avec engrenage
- ⑥ Crochet pétrisseur
- ⑦ Crochet pétrisseur avec engrenage
- ⑧ Bol mélangeur
- ⑨ Support
- ⑩ Bouton de déblocage du batteur
- ⑪ Bouton de déblocage du support
- ⑫ Socle
- ⑬ Protection anti-projections

Utilisation de votre batteur électrique

Fixation des fouets/crochets pétrisseurs

Voir l'illustration **A**

Insérez le fouet/crochet pétrisseur avec engrenage en plastique dans l'orifice  du bloc moteur.

Installation du bol et du socle

Voir les illustrations **A - F**

- 1 Installez les fouets/crochets pétrisseurs sur le batteur électrique.
- 2 Tenez l'avant du support et soulevez-le en appuyant sur le bouton de déblocage du support.
- 3 Placez le bol sur le socle.
- 4 Installez le batteur électrique sur le support et appuyez dessus pour l'enclencher. **Remarque : vérifiez que le fouet/crochet pétrisseur avec engrenage en plastique est bien aligné sur l'axe présent sur le support.**
- 5 Ajoutez les ingrédients, puis baissez le support en tenant la poignée du

batteur électrique en même temps que vous appuyez sur le bouton de déblocage du support.

- 6 Branchez et sélectionnez une vitesse (voir le tableau des conseils d'utilisation).

P Impulsion

Faites glisser le sélecteur de vitesse en position (P) pour déclencher brièvement la vitesse maximale.

Remarque : le moteur ne fonctionne que tant que le bouton est maintenu en position.

Protection anti-projections

Installez la protection anti-projections si nécessaire **E**.

Après utilisation

Voir les illustrations G - I

- 1 Placez le sélecteur de vitesse sur la position Arrêt (O).
- 2 Tenez par la poignée et soulevez le support en appuyant sur le bouton de déblocage du support
- 3 Retirez le batteur électrique du support en le soulevant tout en appuyant sur le bouton de déblocage du batteur.
- 4 Faites glisser l'outil SureEject™ vers le bas pour le dégager.

Remarque : les outils ne peuvent être retirés que lorsque le sélecteur de vitesse est en position "O" pour OFF.

Remarque : lorsque vous éjectez les outils, tenez la poignée du mixeur au-dessus du bol.

Rangement du cordon **J**




Enroulez le cordon autour du talon du batteur électrique. Puis-rangez-le sur le support.

Conseils et astuces

- Démarrez à vitesse lente, puis accélérez à mesure que le mélange s'épaissit.
 - Si vous entendez votre appareil forcer ou ralentir, augmentez la vitesse.
 - Raclez régulièrement les côtés et le fond du bol pour faciliter le mixage.
 - Lorsque vous montez en crème des mélanges pour gâteau, utilisez du beurre ou de la margarine à température ambiante, ou ramollissez avant utilisation.
 - Pour de meilleurs résultats avec de petites quantités, utilisez le batteur électrique sans le support.
 - Le temps de mélange peut s'avérer plus long lorsqu'il s'agit de grandes quantités et de mélanges épais.
 - Si vous souhaitez mélanger des quantités plus importantes ou des préparations plus épaisses, retirez le batteur électrique du socle et utilisez un bol à la bonne taille.
- * Lorsque vous pétrissez à nouveau la pâte après le levage, il est recommandé de retirer le mixeur du support et de l'utiliser à la main.**

Tableau des conseils d'utilisation

Notez qu'il s'agit là uniquement de recommandations pour une utilisation du support et du bol mélangeur fournis. Si vous utilisez le batteur électrique, la vitesse que vous sélectionnez peut varier en fonction de la taille du bol (si vous n'utilisez pas le bol fourni), des quantités, des ingrédients que vous mélangez et de vos préférences. Augmentez progressivement la vitesse, pour passer aux vitesses suivantes.

| Type d'aliments | |  MAX |  |  (en min) |
|---|--------------|--|---|---|
| Fouets | | | | |
| Blancs d'oeuf | | 2 - 10 (60 - 300 g) | Rapide - Max | 1 - 3 |
| Crème | | 200 - 500 ml | Lent - Max | 2 - 3 |
| Tous les mélanges à gâteau travaillés en une seule fois | Poids total | 1,6 kg | Lent - Max | 1 - 2 |
| Méthode de crémage des appareils à gâteau | Poids total | 1,6 kg | Lent - Max | 5 - 6 |
| Pâte à cookie | Poids total | 800 g | Lent - Max | 6 |
| Pâte | | 1 litre | Max | 1 |
| Incorporer de la matière grasse à de la farine. Ajouter de l'eau pour lier les ingrédients de pâtisseries. | | 250 g Poids farine | Min - Lent | 4 |
| | | | Lent | 1 |
| Cake aux fruits Incorporer de la matière grasse et le sucre. Incorporer la farine, les fruits, etc. | | 900 g Poids total | Max Min - Lent | 3 - 4 1 |
| Crochets pétrisseurs | | | | |
| Pain | Poids farine | 450 g | Rapide - Max | 2 - 3 |
| | Poids total | 750 g | Rapide | |
| | | | Pétrir à nouveau après levage * | 30 - 45 secs |

Accessoire facultatif (non fourni)

Hachoir compact : voir le paragraphe « Service après-vente » pour commander.

Service après-vente

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

Recette

Pâte à pain blanc

10 ml / 2 cuillères à café de levure sèche

(levure à reconstituer)

5 ml /1 cuillère à café de sucre

260 ml d'eau tiède

450 g de farine à pain

5 ml / 1 cuillère à café de sel


15 g de lard

- 1 Disposez la levure sèche, avec le sucre et l'eau, dans un récipient à mélanger et laisser lever. La bonne température de l'eau est établie à 43° C et pour l'obtenir, mélangez un tiers d'eau bouillante à deux tiers d'eau froide.
- 2 Ajoutez les ingrédients restants. Installez les crochets pétrisseurs sur le batteur électrique, puis mélangez les ingrédients à vitesse lente jusqu'à incorporation complète de la farine. Puis augmentez la vitesse et battez pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que la pâte devienne souple et élastique. Recouvrez à l'aide d'un papier film alimentaire huilé, et laissez la pâte lever dans un endroit chaud 45 à 60 minutes.
- 3 Remixez la pâte à la vitesse maximale pendant 30 à 45 secondes, en maintenant les crochets pétrisseurs dans le mélange.
- 4 Façonnez la pâte en une miche ou en petits pains et disposez sur des plaques de cuisson graissées. Couvrez d'un papier film huilé et laissez dans un endroit chaud

jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

- 5 Faites cuire dans un four préchauffé à 230°C, bouton 8 au gaz pendant 20 à 25 minutes (pour une miche) ou 10 à 15 minutes (pour des petits

pains). Lorsque le pain est cuit, si vous tapotez sur le fond du pain, vous devez entendre un son creux.

| Guide de dépannage | | |
|--|---|--|
| Problème | Cause | Solution |
| Le batteur électrique ne fonctionne pas | Pas d'alimentation électrique | Vérifiez que l'appareil est bien branché |
| Le pétrisseur avec engrenage en plastique ne rentre pas dans l'orifice | Le pétrisseur est inséré dans le mauvais orifice | Le pétrisseur avec collier ne rentre que dans l'orifice  . |
| Le batteur électrique ralentit ou peine à tourner pendant le mixage | La vitesse sélectionnée est trop faible. | Augmentez la vitesse. |
| | La quantité recommandée a été dépassée. | Voir le tableau des conseils d'utilisation pour connaître les quantités et vitesses à utiliser. Ne faites pas tourner l'appareil pendant plus de 3 minutes et laissez l'appareil refroidir 15 minutes avant de le relancer pour les pâtes à cuire et les mélanges pour gâteaux lourds. |
| Projections excessives de liquides ou de farine lors du mixage | La vitesse sélectionnée est trop forte. | Sélectionnez une vitesse moins importante au départ, puis augmentez la vitesse au fur et à mesure que le mélange s'épaissit. |
| | Le bol n'est pas assez profond ou il est trop petit pour les ingrédients à mixer. | Sélectionnez un bol de taille adaptée. |
| Impossible de retirer les ustensiles des orifices du bloc moteur | Le sélecteur de vitesse n'est pas sur Arrêt (O). | Pour retirer les ustensiles, veillez à ce que le sélecteur de vitesse soit bien en position Arrêt (O), et débranchez le batteur électrique. Appuyez sur l'outil SureEject™. |
| L'impulsion de fonctionne pas | Le moteur ne fonctionnera que tant que la commande sera enfoncée. | Faites glisser le sélecteur de vitesse en position (P) pour déclencher brièvement la vitesse maximale. |

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- **KEINE heißen Zutaten verarbeiten.**
- **Das Gerät nicht ohne Ruhezeit länger als unten angegeben betreiben. Bei längerem, ununterbrochenem Betrieb kann Ihr Gerät Schaden nehmen.**

| Funktion/ Aufsatz | Maximale Betriebszeit | Ruhezeit zwischen Betriebsphasen |
|--|--------------------------|--|
| Rührquirle | 6 Minuten | Gerät vom Netzstrom trennen und 15 Minuten abkühlen lassen. |
| Knetquirle Schwerer Kuchenteig Brotteig | 3 Minuten | |

- Tauchen Sie den Handmixer niemals in Wasser ein - Netzkabel und Stecker dürfen nie nass werden.
- Stellen Sie vor der Benutzung des Handmixers sicher, dass das Kabel vollständig abgewickelt ist.
- Finger, Haare, Bekleidungsstücke und Kochwerkzeuge von beweglichen Teilen des Geräts fernhalten.
- Netzkabel niemals mit heißen Oberflächen in Berührung bringen oder in Reichweite von Kindern herunterhängen lassen.
- Benutzen Sie niemals einen beschädigten Handmixer. Lassen Sie Ihren Handmixer überprüfen oder reparieren: Siehe „Kundendienst und Service“.

- Nur zugelassene Zusatzgeräte benutzen.
- Das Gerät immer ausschalten und den Netzstecker ziehen, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird, oder bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Der maximale Leistungswert wurde anhand des Zerkleinerer-Aufsatzes berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u. U. geringer.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Reinigung

- Vor der Reinigung Gerät ausschalten, Netzstecker aus der Steckdose ziehen und Quirle entriegeln.
- Tauchen Sie den Handmixer niemals in Wasser ein - Netzkabel und Stecker dürfen nie nass werden.
- Zum Reinigen nie Scheuermittel verwenden.

Metallschüssel

- Verwenden Sie zum Reinigung Ihrer Edelstahlschüssel niemals eine Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel. Kalkflecken können mit Essig entfernt werden. Halten Sie die Schüssel

von Hitzequellen entfernt (Herdplatten, Öfen, Mikrowelle).

Vor dem Anschluss

- Bitte überprüfen Sie, bevor Sie das Gerät anschließen, ob die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild entspricht (siehe Unterseite des Handmixers).
- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor dem ersten Gebrauch


- Alle Teile reinigen: (siehe „Pflege und Reinigung“).

Übersicht

- ① Geschwindigkeits- & Puls-Wahl
- ② Tool SureEject™
- ③ Handmixer
- ④ Rührquirl
- ⑤ Rührquirl mit Zahnrad
- ⑥ Knetquirl
- ⑦ Knetquirl mit Zahnrad
- ⑧ Rührschüssel
- ⑨ Halterung
- ⑩ Handmixer-Freigabetaste
- ⑪ Ständer-Entriegelungstaste
- ⑫ Ständer
- ⑬ Spritzschutz

Verwendung Ihres Handmixers

Siehe Abbildung **A**

Setzen Sie den Rühr-/Knetquirl mit dem Kunststoff-Zahnrad in den Steckplatz  ein.

Aufstellen von Schüssel und Ständer

Siehe Abbildung **A - F**

- 1 Setzen Sie die Rühr-/Knetquirl in den Handmixer ein.
- 2 Den Maschinenkopf vorne anpacken und anheben, indem Sie auf die Ständer-Entriegelungstaste drücken.

- 3 Setzen Sie die Schüssel auf den Ständer.
- 4 Setzen Sie den Handmixer auf die Halterung und drücken Sie ihn fest.
Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der Rühr-/Knetquirl mit dem Kunststoff-Zahnrad mit dem Antriebszahnrad der Halterung ausgerichtet ist.
- 5 Die Zutaten einfüllen, dann bei gleichzeitigem Herabdrücken der Ständer-Entriegelungstaste den Maschinenkopf absenken.
- 6 Schließen Sie das Gerät an das Netz an und wählen Sie eine Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle).

P Puls

Für kurze Schübe bei maximaler Geschwindigkeit den Geschwindigkeitsregler auf die P-Position stellen.

Hinweis: Der Motor läuft nur so lange, wie der Schalter gedrückt gehalten wird.

Spritzschutz

Falls erforderlich, den Spritzschutz einsetzen **E**.

Nach Gebrauch

Siehe Abbildung **G** - **I**

- 1 Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0“ (AUS).
- 2 Am Griff halten und den Maschinenkopf anheben, indem Sie auf die Ständer- Entriegelungstaste drücken.
- 3 Nehmen Sie den Handmixer aus der Halterung, indem Sie die Handmixer-Freigabetaste drücken und den Handmixer abheben.
- 4 Die Röhrelement-Entriegelung SureEject™ nach unten schieben, um die Röhrelemente zu lösen.

Hinweis: Die Röhrelemente können nur abgenommen werden, wenn sich der Geschwindigkeitsregler in der „0“ (AUS) Position befindet.
Hinweis: Beim Ausstoßen der Röhrelemente den Handmixer über die Schüssel halten.

Kabelhalterung **J**

Das Kabel unten um den Handmixer wickeln. Diesen dann auf dem Ständer verstauen.




Hinweise und Tipps

- Bei niedriger Stufe beginnen und die Geschwindigkeit erhöhen, wenn sich die Mischung verdickt.
 - Erhöhen Sie die Geschwindigkeit, wenn Gerät nicht kräftig genug schlägt.
 - Schaben Sie das Mischgut in regelmäßigen Abständen von den Seiten und dem Boden der Schüssel, damit alles gut vermischt wird.
 - Für Kuchenteig sollten Sie Butter oder Margarine bei Zimmertemperatur verwenden oder vorher weich machen.
 - Für beste Ergebnisse bei kleinen Mengen den Handmixer ohne den Ständer verwenden.
 - Große Mengen und schwere Mischungen erfordern eine längere Verarbeitungszeit.
 - Zum Verarbeiten größerer Mengen oder schwererer Mischungen den Handmixer vom Ständer nehmen und eine Schüssel geeigneter Größe verwenden.
- * Wenn Sie den Teig nach der ersten Gare erneut durchkneten wollen, empfiehlt es sich, den Handmixer vom Ständer abzunehmen und ihn beim Kneten in der Hand zu halten.**

Empfehlungstabelle

Bitte beachten Sie, dass diese Empfehlungen für die Verwendung des Ständers und der mitgelieferten Rührschüssel gelten. Wenn Sie den Handmixer ohne Ständer benutzen, hängt die Wahl der Geschwindigkeit von der Schüsselgröße (bei Nichtbenutzung der mitgelieferten Schüssel), Menge und Art der Zutaten sowie persönlichem Bedarf ab.

Schalten Sie stufenweise zu den unten empfohlenen Geschwindigkeiten hoch.

| Verarbeitungsbeispiele | |  MAX |  |  (Min.) |
|--|---------------|--|---|---|
| Rührquirle | | | | |
| Eiweiß | | 2 - 10 (60 - 300 g) | Hoch - Max | 1 - 3 |
| Sahne | | 200 - 500 ml | Niedrig - Hoch | 2 - 3 |
| Kuchen- Backmischungen | Gesamtgewicht | 1,6 kg | Niedrig - Hoch | 1 - 2 |
| Schlagmethode für Kuchenmischungen | Gesamtgewicht | 1,6 kg | Niedrig - Hoch | 5 - 6 |
| Keksteig | Gesamtgewicht | 800 g | Niedrig - Hoch | 6 |
| Rührteig | | 1 litre | Max | 1 |
| Zubereitung von Streuseln, Hinzufügen von Wasser zum Verarbeiten von Teigzutaten | | 250 g Mehlgewicht | Min - Niedrig | 4 |
| Rührteig Schaumigschlagen von Fett und Zucker Unterheben von Mehl, Rosinen usw. | | 900 g Gesamtgewicht | Max Min - Niedrig | 3 - 4 1 |
| Knetquirle | | | | |
| Brot | Mehlgewicht | 450 g | Hoch - Max | 2 - 3 |
| | Gesamtgewicht | 750 g | Hoch | |
| | | | Erneutes Durchkneten nach der ersten Gare * | 30 - 45 Sek. |

Optionaler Aufsatz (nicht im Lieferumfang)

Minizerkleinerer – siehe Abschnitt „Kundendienst und Service“ für Bestellinformationen.

Kundendienst und Service

- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.
- 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 Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die störungsfrei 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 Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreter 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 Vertreibern 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 Verreiber 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.

Rezept

Weißbrot

10 ml/2 TL Trockenhefe (muss aufbereitet werden)

5 ml/1 TL Zucker

260 ml warmes Wasser

450 g Mehl


5 ml/1 TL Salz

15 g Schmalz

- 1 Trockenhefe mit Zucker und Wasser in eine Rührschüssel geben und warten, bis die Mischung schaumig wird. Das Wasser sollte eine Temperatur von 43°C haben – mischen Sie dafür ein Drittel kochendes Wasser mit zwei Drittel kaltem Wasser.
- 2 Die restlichen Zutaten hinzufügen. Knetquirle am Handmixer befestigen und die Zutaten bei niedriger Geschwindigkeit verrühren, bis das ganze Mehl eingearbeitet ist. Dann die Geschwindigkeit erhöhen und etwa 2 - 3 Minuten kneten, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht. Mit eingeeilter Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Ort 45 - 60 Minuten gehen lassen.

- 3 Den Teig bei Höchstgeschwindigkeit 30 - 45 Sekunden erneut durchkneten, dabei die Knetquirle ständig in den Teig halten.
- 4 Den Teig zu einem Brotlaib oder Brötchen formen und auf ein eingefettetes Backblech legen. Mit eingeeilter Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat.
- 5 In einem vorgeheizten Ofen bei 230°C/Gasstufe 8 backen – 20 - 25 Minuten (für Brot) bzw. 10 - 15 Minuten (für Brötchen). Gebackenes Brot sollte beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingen.

Fehlerbehebung

| Problem | Ursache | Lösung |
|--|--|--|
| Handmixer funktioniert nicht. | Kein Strom. | Überprüfen, dass der Stecker des Handmixers in der Steckdose steckt. |
| Knetquirl mit Kunststoff-Zahnrad lässt sich nicht in den Steckplatz einführen. | Falscher Steckplatz gewählt. | Der Knetquirl mit dem Zahnrad passt nur in den Steckplatz  . |
| Handmixer wird im Betrieb langsam oder scheint überlastet. | Eingestellte Geschwindigkeit zu langsam. | Geschwindigkeit erhöhen. |
| | Empfohlene Menge überschritten. | Geschwindigkeiten und Verarbeitungsmengen sind in der Empfehlungstabelle angegeben. Den Mixer mit Knetteigen oder anderen schweren Teigen maximal 3 Minuten verwenden, dann 15 Minuten ruhen lassen. |
| Starkes Spritzen oder Mehlstäuben beim Verarbeiten. | Eingestellte Geschwindigkeit zu hoch. | Zu Beginn eine langsamere Geschwindigkeit wählen und diese erhöhen, sobald das Mischgut sich vermengt. |
| | Schüssel zu flach oder zu klein für die verarbeiteten Zutaten. | Eine Schüssel von passender Größe wählen. |
| Quirle lassen sich nicht aus Steckplätzen ziehen. | Geschwindigkeitsregler nicht auf „O“ gestellt. | Zum Herausnehmen der Quirle muss sich der Geschwindigkeitsregler in der Aus-Position „O“ befinden und der Netzstecker gezogen sein. Röhrelement-Entriegelung SureEject™ drücken. |
| Puls-Funktion funktioniert nicht | Der Motor läuft nur so lange, wie der Schalter gedrückt gehalten wird. | Für kurze Schübe bei maximaler Geschwindigkeit den Geschwindigkeitsregler auf die P-Position stellen. |

Italiano

Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- 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.
- **NON lavorare ingredienti caldi.**
- **Non azionare l'apparecchio più a lungo di quanto specificato di seguito senza periodi di pausa. Una lavorazione continua per lunghi periodi può danneggiare l'apparecchio.**

| Funzione/ Accessorio | Massimo tempo di azionamento | Periodo di pausa tra azionamenti |
|---|------------------------------------|---|
| Fruste a profilo piatto | 6 minuti | Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare per 15 minuti |
| Fruste a torciglione Miscele per torte spesse Impasti per pane | 3 minuti | |

- Non immergere mai il corpo motore dello sbattitore in acqua e non lasciare che il cavo o la spina elettrica si bagnino.
- Assicurarsi che il cavo sia completamente srotolato prima di usare lo sbattitore.
- Tenere dita, capelli, indumenti e utensili lontano dalle parti in movimento.
- Non lasciare mai che il cavo venga a contatto con superfici calde o penzoli da dove un bambino potrebbe afferrarlo.

- Non usare mai uno sbattitore danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione 'Manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non usare mai un accessorio non approvato.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione, se si lascia incustodito, prima di procedere al montaggio, allo smontaggio o alla pulizia.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- La potenza nominale si basa sull'accessorio di taglio. Altri accessori potrebbero assorbire meno energia.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- 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.

Pulizia

- Prima della pulizia, spegnere sempre lo sbattitore, disinserire la spina elettrica ed estrarre le fruste a profilo piatto o a torciglione.
- Non immergere mai il corpo motore dello sbattitore in acqua e non lasciare che il cavo o la spina elettrica si bagni.

- Non usare mai prodotti abrasivi per pulire i componenti.

Ciotola metallica

- Non utilizzare mai spazzole di metallo, spugnette di metallo o candeggina per pulire la ciotola in acciaio. Per rimuovere il calcare utilizzare aceto. Tenere lontano da fonti di calore (fornelli, forni, forni a microonde).

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che l'alimentazione elettrica utilizzata sia quella indicata sulla parte posteriore dello sbattitore.
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

Prima di usare lo sbattitore per la prima volta


- Lavare i componenti (vedere la sezione 'Pulizia').

Legenda

- ① Selettore velocità e Pulse
- ② Dispositivo SureEject™
- ③ Sbattitore
- ④ Frusta a profilo piatto
- ⑤ Frusta a profilo piatto con ingranaggio
- ⑥ Frusta a torciglione
- ⑦ Frusta a torciglione con ingranaggio
- ⑧ Ciotola
- ⑨ Base
- ⑩ Tasto di rilascio dello sbattitore
- ⑪ Leva di rilascio della base
- ⑫ Stand
- ⑬ Paraschizzi

Come usare lo sbattitore
Installazione delle fruste a profilo piatto/a torciglione

Fare riferimento all'illustrazione **A**

Inserire la frusta a profilo piatto/a torciglione con l'ingranaggio di plastica nella presa .

Preparazione della ciotola e dello stand

Fare riferimento all'illustrazione

A - F

- 1 Inserire la frusta a profilo piatto/a torciglione nello sbattitore.
- 2 Tenere ferma la parte anteriore della base e sollevarla premendo la leva di rilascio della base.
- 3 Porre la ciotola sullo stand.
- 4 Montare lo sbattitore sulla base e premere verso il basso per fissare in posizione.
Nota: controllare che frusta a profilo piatto/a torciglione con l'ingranaggio di plastica sia allineata all'ingranaggio della base.
- 5 Aggiungere gli ingredienti, poi abbassare la base tenendo il manico dello sbattitore e premendo contemporaneamente la leva di rilascio della base.
- 6 Collegare e selezionare una velocità (Fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliata).

Tasto Pulse **P**

Far scorrere il selettore di velocità sulla posizione (P) per l'uso con brevi impulsi alla massima velocità.

Nota: il motore funzionerà solo per il tempo in cui il comando viene tenuto in posizione.

Paraschizzi **E**

Montare il paraschizzi se necessario

Dopo l'uso

Fare riferimento all'illustrazione

G - I

- 1 Portare il selettore della velocità nella posizione 'O' OFF (SPENTO).
- 2 Tenere la maniglia e sollevare la base premendo la leva di rilascio della base.
- 3 Rimuovere lo sbattitore dalla base premendo il tasto di rilascio dello sbattitore e sollevarlo.

- 4 Far scorrere il dispositivo SureEject™ verso il basso per rilasciare gli utensili.

Nota: Gli utensili possono essere rimossi solo quando il selettore di velocità è in posizione 'O' OFF.




Nota: Quando si rimuovono gli utensili, tenere lo sbattitore sopra la ciotola.

Avvolgicavo **J**

Avvolgere il cavo attorno alla base dello sbattitore e quindi riporlo sul supporto.

Suggerimenti e consigli

- Iniziare con una velocità bassa e aumentarla mano a mano che la miscela si addensa.
 - Se lo sbattitore funziona a fatica, aumentare la velocità.
 - Raschiare i lati e il fondo della ciotola a intervalli regolari per aiutare l'operazione di miscelazione.
 - Nell'amalgamare miscele per dolci, utilizzare burro o margarina a temperatura ambiente o ammorbidirli prima dell'utilizzo.
 - Per risultati ottimali con piccole quantità, utilizzare lo sbattitore senza lo stand.
 - Per grandi quantità d'ingredienti e miscele particolarmente dense può essere necessario lavorare gli ingredienti più a lungo.
 - Per grosse quantità o miscele più pesanti, rimuovere il mixer dalla base e utilizzare una ciotola di dimensioni appropriate.
- * Quando si rimpasta l'impasto dopo la lievitazione, si raccomanda di rimuovere lo sbattitore dalla base e di usarlo manualmente.**

| Tabella di utilizzo consigliato | | | | |
|--|-------------|--|---|---|
| Si prega di notare che queste sono raccomandazioni di utilizzo dello stand e del recipiente in dotazione. Se si usa lo sbattitore manualmente, la velocità selezionata potrebbe dipendere dalla dimensione del recipiente (se non si utilizza quello fornito in dotazione), dalle quantità di alimenti, dagli ingredienti lavorati e dal gusto personale. Aumentare gradualmente per raggiungere le velocità sotto indicate. | | | | |
| Ingrediente | |  MAX |  |  (Minuti) |
| Fruste a profilo piatto | | | | |
| Albumi | | 2 - 10 (60 - 300 g) | Alta - Max | 1 - 3 |
| Panna | | 200 - 500 ml | Bassa - Alta | 2 - 3 |
| Miscela per dolci tutto in uno | Peso totale | 1,6 kg | Bassa - Alta | 1 - 2 |
| Metodo di miscelazione Miscela per torte | Peso totale | 1,6 kg | Bassa - Alta | 5 - 6 |
| Impasto per biscotti | Peso totale | 800 g | Bassa - Alta | 6 |
| Pastella | | 1 litro | Max | 1 |
| Incorporare il grasso e farina Aggiungere acqua agli ingredienti per la sfoglia | | 250 g Peso farina | Min - Bassa Bassa | 4 1 |
| Torta di frutta Amalgamare grasso scremato e zucchero Unire farina, frutta, ecc. | | 900 g Peso totale | Max Min - Bassa | 3 - 4 1 |
| Fruste a torciglione | | | | |
| Pane | Peso farina | 450 g | Alta - Max | 2 - 3 |
| | Peso totale | 750 g | Alta | |
| | | | Rimpastare dopo la lievitazione * | 30 - 45 sec |

Accessorio opzionale (non contenuto nella scatola)

Tritatutto - per ordinare, fare riferimento alla sezione "Manutenzione e assistenza tecnica".

Manutenzione e assistenza tecnica

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

Ricetta

Pasta per pane bianco

10 ml/2 cucchiaini di lievito disidratato
(quello che richiede riattivazione)

5 ml/1 cucchiaino di zucchero

260 ml di acqua tiepida

450 g di farina per pane

5 ml /1 cucchiaino di sale


15 g di lardo

- 1 Versare il lievito secco, insieme allo zucchero e all'acqua, in una ciotola e lasciare riposare. La corretta temperatura dell'acqua è di 43°C e si può ottenere mescolando un terzo di acqua bollente e due terzi di acqua fredda.
- 2 Aggiungere gli ingredienti rimanenti. Inserire le fruste a torciglione nello sbattitore e mescolare gli ingredienti a bassa velocità sino a incorporare la farina. Aumentare quindi la velocità

e lavorare per circa 2-3 minuti, fino a quando la pasta diventa uniforme ed elastica. Coprire la pasta con pellicola oliata e lasciarla lievitare in un luogo tiepido per 45-60 minuti.

- 3 Rimpastare alla velocità Turbo per 30-45 secondi, tenendo le fruste a torciglione nell'impasto.
- 4 Modellare la pasta a forma di sfilatini o pagnottine e collocarli su teglie da forno precedentemente oliate. Coprirla con pellicola oliata e lasciarla riposare in un luogo tiepido sino a quando il pane non raddoppia in dimensioni.
- 5 Cuocere in forno preriscaldato a 230°C/Tacca 8 per 20-25 minuti (per uno sfilatino) o 10-15 minuti (per le pagnottine). Quando pronta, la pasta deve avere un suono vuoto se la si picchietta sulla base.

Guida alla risoluzione dei problemi

| Problema | Causa | Soluzione |
|--|---|---|
| Lo sbattitore non funziona. | Nessuna alimentazione elettrica. | Verificare se l'apparecchio è collegato. |
| La frusta a torciglione con ingranaggio di plastica non può essere inserita nella presa. | Installazione della frusta a torciglione nella presa sbagliata | La frusta ad aletta si inserirà solo nella presa  . |
| Lo sbattitore comincia a rallentare o a fare fatica durante la lavorazione. | La velocità selezionata è troppo lenta. | Aumentare la velocità. |
| | Superata quantità raccomandata. | Fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliato per le velocità e le quantità da lavorare. Non azionare per oltre 3 minuti senza una pausa di 15 minuti quando si lavorano impasti o miscele per tote pesanti. |
| Spruzzi eccessivi o spruzzo di farina durante la lavorazione. | La velocità selezionata è troppo alta. | Inizialmente selezionare una velocità più basse e quindi aumentarla man mano che la miscela si addensa. |
| | La ciotola è troppo bassa per gli ingredienti che si lavorano. | Selezionare una ciotola delle dimensioni corrette. |
| Impossibile rimuovere gli attrezzi dalle prese. | Selettore di velocità non si trova nella posizione 'O'. | Per rimuovere gli attrezzi, accertarsi che selettore di velocità si trovi nella posizione "O" OFF (SPENTO) e scollegare lo sbattitore. Premere il dispositivo SureEject™. |
| Pulse non funziona | Il motore funzionerà solo per il tempo in cui il comando viene tenuto in posizione. | Spostare il selettore di velocità alla posizione (P) per l'uso con brevi impulsi alla massima velocità. |

Português

Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações

Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- 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.
- **NÃO processe ingredientes quentes.**
- **Não faça funcionar o seu aparelho durante mais tempo do que os especificados abaixo e faça pausas entre recomeços. Processar continuamente durante longos períodos pode danificar o seu aparelho.**

| Função/ Acessório | Tempo Máximo de Funcionamento | Tempo de Pausa Entre Funcionamentos |
|---|-------------------------------------|---|
| Varas batedoras | 6 minutos | Desligue o aparelho e deixe arrefecer durante 15 minutos |
| Varas amassadoras Misturas pesadas para bolos Massas para pão | 3 minutos | |

- Nunca submerja a batedeira em água nem deixe o cabo eléctrico ou a ficha apanharem humidade.
- Confirme que o cabo eléctrico está completamente desenrolado antes de usar a batedeira.
- Mantenha os dedos, o cabelo, a roupa e os utensílios afastados das peças móveis.

- Nunca deixe o cabo eléctrico tocar superfícies quentes ou pendurado de forma a que uma criança o possa puxar.
- Nunca utilize uma batedeira danificada. Mande-a examinar ou reparar: ver “Assistência e cuidados do cliente”.
- Nunca utilize acessórios não autorizados.
- Desligue e retire da tomada eléctrica o aparelho sempre que não estiver a vigiá-lo, antes de montar, desmontar e limpar.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- O uso inadequado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- A potência nominal baseia-se no acessório de picar. Outros acessórios podem consumir menos energia.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- 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.

Limpeza **K**

- Desligue sempre a batedeira, desligue o cabo eléctrico da tomada e retire os acessórios antes de limpar.
- Nunca submerja a batedeira em água ou deixe o cabo eléctrico ou a ficha apanharem humidade.
- Nunca utilize abrasivos para limpar peças.

Taça de Metal

- Nunca utilize uma escova metálica, palha-de-aço ou lixívia para limpar a taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover calcário. Mantenha afastado do calor (bicos de fogão, fornos e microondas).

Antes de ligar à corrente

- Certifique-se que a sua corrente eléctrica tem a mesma voltagem que a apresentada na base da sua batedeira.
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Antes de utilizar a sua batedeira pela primeira vez


- Lave todos os acessórios (ver “Limpeza”).

Legenda

- ① Selector de Velocidade e Impulso
- ② Dispositivo SureEject™
- ③ Batedeira
- ④ Vara batedora
- ⑤ Vara batedora com engrenagem
- ⑥ Vara amassadora
- ⑦ Vara amassadora com engrenagem
- ⑧ Taça de mistura
- ⑨ Berço
- ⑩ Botão de desengate da batedeira
- ⑪ Alavanca de desengate do berço
- ⑫ Pé de sustentação
- ⑬ Protector contra salpicos

Para usar a sua batedeira Colocar as varas Batedoras/ Amassadoras

Consulte a Ilustração **A**

Insira a vara batedora/amassadora com engrenagem de plástico no encaixe .

Montar a Taça e o Pé de Sustentação

Consulte as Ilustrações **A** - **F**

- 1 Coloque as varas batedoras/amassadoras na batedeira.

- 2 Segure a frente do berço e levante-o enquanto prime a alavanca de desengate do berço.
- 3 Coloque a taça no pé de sustentação.
- 4 Coloque a batedeira no berço e empurre para baixo para prender.
Nota: Confirme que a vara batedora/amassadora com engrenagem de plástico está alinhada com a engrenagem accionadora do berço.
- 5 Adicione os ingredientes e em seguida baixe o berço segurando a batedeira pela pega enquanto prime ao mesmo tempo a alavanca de desengate do berço.
- 6 Ligue à corrente eléctrica e seleccione uma velocidade (Consulte o quadro de utilização recomendada).

P Impulso

Deslize o selector de velocidade para a posição (P) para realizar arranques curtos à velocidade máxima.

Nota: o motor só trabalha enquanto mantiver o botão nessa posição.

Protector contra salpicos

Se necessário, insira o protector contra salpicos **E**

Após a Utilização

Consulte as Ilustrações **G** - **I**

- 1 Coloque o selector de velocidade na posição desligada “O”
- 2 Segure pela pega e levante o berço premindo a alavanca de desengate do berço.
- 3 Retire a batedeira do berço premindo o botão de desengate da batedeira e levantando-a.
- 4 Empurre para baixo o dispositivo SureEject™ para libertar os utensílios.

Nota: Os utensílios só conseguem ser retirados se o selector de velocidade estiver na posição “O” de desligado.

Nota: Quando ejectar os utensílios segure a batedeira por cima da taça.

Armazenamento do Cabo Eléctrico **J**




Enrole o cabo eléctrico à volta da reentrância da batedeira. Depois guarde-a no pé de sustentação.

Dicas e Sugestões

- Comece a uma velocidade baixa e à medida que a mistura fica mais grossa vá aumentando a velocidade.
 - Se a máquina avançar com dificuldade, aumente a velocidade.
 - Rape para baixo com um salazar os lados e o fundo da taça, em intervalos regulares, para ajudar a misturar melhor.
 - Quando bater bolos, utilize manteiga ou margarina à temperatura ambiente ou amoleça-a antes de a bater.
 - Para obter melhores resultados com quantidades pequenas, use a batedeira sem o pé de sustentação.
 - As grandes quantidades ou misturas grossas exigem um tempo maior para serem misturadas.
 - Se deseja misturar grandes quantidades ou misturas pesadas, recomendamos que utilize a batedeira sem o pé de sustentação e use outra taça com tamanho mais apropriado.
- * Quando voltar a amassar a massa depois de ter levedado recomendamos que retire a batedeira do berço e a segure pela pega.**

Quadro de Utilização Recomendada

Salientamos que estas são recomendações para utilizar com pé de sustentação e a taça de mistura fornecidos. Se utilizar a batedeira à mão, a velocidade que seleccionar deve depender do tamanho da taça (se não estiver a usar a taça fornecida), da quantidade, dos ingredientes que está a misturar e das preferências pessoais. Aumente gradualmente até às velocidades recomendadas abaixo.

| Tipo de alimento | |  MÁX. |  |  (Minutos) |
|---|-----------------|--|---|---|
| Varas batedoras | | | | |
| Claras de ovos | | 2 - 10 (60 - 300 g) | Alta - Máx. | 1 - 3 |
| Natas | | 200 - 500 ml | Baixa - Alta | 2 - 3 |
| Preparados completos para bolos | Peso total | 1,6 kg | Baixa - Alta | 1 - 2 |
| Método para Bater Misturas para Bolos | Peso total | 1,6 kg | Baixa - Alta | 5 - 6 |
| Massa para Bolachas | Peso total | 800 g | Baixa - Alta | 6 |
| Massa de polme | | 1 litro | Máx. | 1 |
| Envolver gordura em farinha Adicionando água para misturar ingredientes de pastelaria | | 250 g Peso de farinha | Mín. - Baixa | 4 |
| | | | Baixa | 1 |
| Bolo de fruta Bater natas ou gordura com açúcar Incorporar a farinha, frutos, etc. | | 900 g Peso total | Máx. | 3 - 4 |
| | | | Mín. - Baixa | 1 |
| Varas amassadoras | | | | |
| Pão | Peso de farinha | 450 g | Alta - Máx. | 2 - 3 |
| | Peso total | 750 g | Alta | |
| | | | Voltar a amassar depois de levedada * | 30 - 45 seg. |

Acessório opcional (não incluído na embalagem)

Mini picadora - consulte a secção “Assistência Técnica e Serviços ao Cliente” para poder encomendar.

Assistência e cuidados do cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de telefonar para a Assistência consulte a secção “Guia de avarias” do Manual ou visite o site da Kenwood em www.kenwoodworld.com.
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.

- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.
- 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.

Receita

Pão Branco

10 ml/2 c. chá de fermento de padeiro seco (o tipo que precisa de ser preparado)

5 ml/1 c. chá de açúcar

260 ml água morna

450 g farinha para pão

5 ml/1 c. chá de sal


15 g de banha

- 1 Coloque o fermento de padeiro com o açúcar e a água na tigela de mistura e deixe espumar. A temperatura correta da água deve ser 43°C e pode consegui-la misturando 1 terço de água a ferver com 2 terços de água fria.
- 2 Adicione os restantes ingredientes. Insira na batedeira as varas amassadoras e misture todos os ingredientes a baixa velocidade até a farinha estar bem incorporada. Depois aumente a velocidade e amasse até a massa estar macia e elástica durante aproximadamente

2-3 minutos. Cubra a massa com película aderente e deixe-a levedar num local morno durante 45-60 minutos.

- 3 Volte a amassar a massa na velocidade máxima durante 30-45 segundos mantendo os amassadeiros na mistura.
- 4 Forme a massa em forma de pão ou rolos e coloque-os num tabuleiro untado de ir ao forno. Cubra com película aderente untada e deixe levedar num local morno até duplicar de tamanho.
- 5 Coza em forno pré-aquecido a 230°C / gás no termóstato 8, durante 20-25 minutos (para um só pão) ou 10-15 minutos (para os rolos). Quando está pronto, o pão deve ter o som de oco quando se bate na base deste.

Guia de Avarias

| Problema | Causa | Solução |
|---|--|--|
| A batedeira não funciona. | Não tem energia eléctrica. | Confirme que o aparelho está ligado à tomada eléctrica. |
| A vara amassadora com engrenagem de plástico não pode ser colocada no encaixe. | Está a colocar a vara amassadora no encaixe errado | A vara amassadora com engrenagem apenas cabe no encaixe  . |
| A batedeira começa a trabalhar devagar ou com dificuldade durante a utilização. | A velocidade seleccionada é demasiado baixa. | Aumente a velocidade. |
| | Excedeu a quantidade recomendada. | Consulte o Quadro de Utilização Recomendada para quantidades e velocidades a processar. Não utilize a batedeira durante mais de 3 minutos sem um intervalo de repouso de 15 minutos quando preparar misturas pesadas ou massas tipo pão. |
| Demasiados salpicos ou pulverização de farinha durante o processamento. | A velocidade seleccionada é demasiado alta. | Selecione inicialmente uma velocidade mais baixa e aumente lentamente à medida que a mistura engrossa. |
| | A taça é pouco profunda ou demasiado pequena para poder processar os ingredientes. | Escolha uma taça de tamanho apropriado. |
| Os acessórios não saem dos encaixes. | O selector de velocidade não está na posição "O". | Para remover os acessórios, confirme que o selector de velocidade está na posição OFF "O" e que o cabo da batedeira está desligado da tomada. Pressione o Dispositivo SureEject™. |
| O botão de impulso não funciona | O motor só trabalha enquanto mantiver o botão nessa posição. | Deslize o selector de velocidade para a posição (P) para realizar arranques curtos à velocidade máxima. |

Español

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- 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.
- **NO procese ingredientes calientes.**
- **No haga funcionar el aparato durante más tiempo del que se especifica a continuación sin un período de descanso. Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.**

| Función/ accesorio | Tiempo máximo de funcionamiento | Período de descanso entre los funcionamientos |
|--|---------------------------------------|--|
| Batidores | 6 minutos | Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 15 minutos |
| Amasadoras Mezclas pesadas para tarta | 3 minutos | |
| Masas de pan | | |

- Nunca sumerja el cuerpo de la batidora de varillas en agua ni permita que se mojen el cable o el enchufe.
- Compruebe que el cable esté totalmente desenrollado antes de utilizar la batidora de varillas.
- Mantenga los dedos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de las partes móviles.
- Nunca deje que el cable toque superficies calientes ni que cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.

- Nunca utilice una batidora de varillas dañada. Para solicitar que la revisen o la reparen: consulte “Servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la toma de corriente si se deja desatendido, antes de montarlo, de desmontarlo o de limpiarlo.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- La potencia nominal se basa en el accesorio para picar. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- 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.

Limpieza

- Apague, desenchufe y retire los batidores o las amasadoras antes de limpiarla.
- Nunca sumerja la mezcladora de mano en agua ni permita que se mojen el cable o el enchufe.
- Nunca utilice abrasivos para limpiar las piezas.

Bol de metal

- Nunca utilice un cepillo de alambre, lana de acero ni lejía para limpiar el bol de acero inoxidable. Utilice

vinagre para quitar la cal. Manténgalo alejado del calor (cocinas, hornos, microondas).

Antes de enchufar el aparato

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

Antes de utilizar la batidora de varillas de mano por primera vez

- Lavar las piezas (consulte "Limpieza").


Descripción del aparato

- ① Selector de velocidad y función de acción intermitente
- ② Botón SureEject™ para soltar los utensilios
- ③ Mezcladora
- ④ Batidor
- ⑤ Batidor con engranaje
- ⑥ Amasadora
- ⑦ Amasadora con engranaje
- ⑧ Bol para mezclas
- ⑨ Base
- ⑩ Botón para soltar la batidora
- ⑪ Palanca para soltar la base
- ⑫ Soporte
- ⑬ Antisalpicaduras

Para usar su batidora de varillas

Colocar los batidores/amasadoras

Consulte la ilustración **A**

Inserte el batidor/amasadora con el engranaje de plástico en la toma .

Montar el bol y el soporte

Consulte las ilustraciones

A - F

- 1 Acople los batidores/amasadoras a la batidora de varillas.
- 2 Sujete la parte delantera de la base y levántela presionando la palanca para soltar la base.

- 3 Ponga el bol sobre el soporte.
- 4 Acople la batidora a la base y empuje hacia abajo para que quede bien ajustada.

Nota: compruebe que el batidor/amasadora con el engranaje de plástico quede alineado con el engranaje de transmisión de la base.

- 5 Añada los ingredientes y luego baje la base sujetando el asa de la batidora de varillas mientras aprieta la palanca para soltar la base al mismo tiempo.
- 6 Enchufe y seleccione una velocidad (consulte la tabla de usos recomendados).

P Función de acción intermitente

Deslice el selector de velocidad hacia la posición (P) para usar la función de acción intermitente a máxima velocidad. Nota: el motor solo funcionará mientras el control se mantenga apretado.

Antisalpicaduras

Coloque el antisalpicaduras si es necesario **E**

Después del uso

Consulte las ilustraciones

G - I

- 1 Ponga el selector de velocidad en la posición de apagado "O"
- 2 Sujete por el asa y levante la base apretando la palanca para soltar la base.

- 3 Quite la batidora de la base apretando el botón para soltar la batidora y sáquela.
- 4 Deslice el botón SureEject™ hacia abajo para soltar los utensilios.

Nota: los utensilios solo se puede quitar cuando el selector de velocidad esté en la posición de apagado "O".




Nota: al soltar los utensilios, sujete la batidora de varillas sobre el bol.

Recogecables **J**

Enrolle el cable alrededor del talón de la batidora de varillas. Luego guárdela en el soporte.

Consejos y sugerencias

- Empiece con una velocidad baja y a medida que la mezcla se espese, aumente la velocidad.
 - Si el aparato empieza a ir más despacio o se ahoga, aumente la velocidad.
 - Raspe los lados y la parte inferior del bol regularmente para ayudar al proceso de mezclado.
 - Al batir para hacer mezclas para tarta, utilice mantequilla o margarina a temperatura ambiente o ablándela antes de usarla.
 - Para obtener mejores resultados con cantidades pequeñas, utilice la batidora de varillas sin el soporte.
 - Las cantidades grandes y las mezclas espesas pueden requerir un tiempo de mezclado más largo.
 - Si desea mezclar cantidades más grandes y mezclas más pesadas, quite la mezcladora del soporte y utilice un bol de tamaño adecuado.
- * Al volver a amasar la masa después de su fermentación, se recomienda quitar la mezcladora de la base y utilizarla con la mano.**

| Tabla de usos recomendados | | | | |
|---|-------------------|--|---|--|
| Tenga en cuenta que estas son recomendaciones para utilizar el soporte y el bol para mezclas facilitado. Si utiliza la batidora a mano, la velocidad que seleccione puede depender del tamaño del bol (si no utiliza el bol facilitado), de las cantidades, de los ingredientes que esté mezclando y de las preferencias personales. Aumente la velocidad gradualmente hasta alcanzar las velocidades que se recomiendan a continuación. | | | | |
| Tipo de comida | |  MÁX |  |  (Minutos) |
| Batidores | | | | |
| Claras de huevo | | 2 - 10 (60 - 300 g) | Alta - Máx | 1 - 3 |
| Nata | | 200 - 500 ml | Baja - Alta | 2 - 3 |
| Preparados para tartas en un solo paso | Peso total | 1,6 kg | Baja - Alta | 1 - 2 |
| Método de batido Preparados para tartas | Peso total | 1,6 kg | Baja - Alta | 5 - 6 |
| Masa de galletas | Peso total | 800 g | Baja - Alta | 6 |
| Pasta para rebozar | | 1 litro | Máx | 1 |
| Mezclar manteca con harina. Añadir agua para combinar ingredientes para pasta quebrada | | 250 g Peso de la harina | Min - Baja Baja | 4 1 |
| Pastel de frutas Batir manteca y azúcar Añadir harina, fruta, etc. | | 900 g Peso total | Máx Min - Baja | 3 - 4 1 |
| Amasadoras | | | | |
| Pan | Peso de la harina | 450 g | Alta - Máx | 2 - 3 |
| | Peso total | 750 g | Alta Volver a amasar la masa después de su fermentación * | |

Accesorio opcional (no se suministra en el paquete)

Minipicadora - consulte la sección "Servicio técnico y atención al cliente" para encargarla.

Servicio técnico y atención al cliente

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

Receta

Masa de pan blanco


- 10 ml/2 cucharaditas de levadura seca (de la clase que necesita reconstitución)
- 5 ml/1 cucharadita de azúcar
- 260 ml de agua caliente
- 450 g de harina de pan
- 5 ml/1 cucharadita de sal
- 15 g de manteca

- 1 Ponga la levadura en polvo, con el azúcar y el agua, en un bol para mezclas y deje que espume. La temperatura correcta del agua debe ser 43 °C, y se puede lograr mezclando un tercio de agua hirviendo con dos tercios de agua fría.
- 2 Añada los ingredientes restantes. Acople las amasadoras a la batidora de varillas, y luego mezcle los ingredientes a una velocidad lenta hasta que la harina se haya ligado. A continuación, aumente a velocidad

y amase durante 2-3 minutos aproximadamente, hasta que la masa quede elástica y homogénea. Cubra con film transparente aceitado y deje que la masa aumente de volumen en un sitio caliente durante 45-60 minutos.

- 3 Vuelva a amasar la masa a velocidad máxima durante 30-45 segundos, manteniendo las amasadoras en la mezcla.
- 4 Déle forma de barra o panecillos a la masa, y colóquelos en bandejas de horno engrasadas. Cubra con film transparente aceitado y deje las bandejas en un lugar caliente hasta que la masa haya doblado su tamaño.
- 5 Hornee en un horno precalentado a 230 °C/Gas 8 durante 20-25 minutos (para una barra) o 10-15 minutos (para panecillos). Una vez lista, la masa tiene que sonar hueca al darle golpecitos en la base.

Guía de solución de problemas

| Problema | Causa | Solución |
|--|--|--|
| La batidora de varillas no funciona. | No hay corriente eléctrica. | Compruebe que el aparato esté enchufado. |
| La amasadora con el engranaje de plástico no se puede insertar en la toma. | Se intenta encajar la amasadora en la toma equivocada. | La amasadora con el collarín solo encajará en la toma  . |
| La batidora de varillas empieza a ir más despacio o se ahoga durante el procesamiento. | La velocidad seleccionada es demasiado lenta. | Aumente la velocidad. |
| | Se ha sobrepasado la cantidad recomendada. | Consulte la tabla de usos recomendados para ver las velocidades y las cantidades que se pueden procesar. No haga funcionar la batidora durante más de 3 minutos seguidos sin un período de descanso de 15 minutos con masas o mezclas pesadas para tarta. |
| Exceso de salpicaduras o pulverización de harina durante el procesamiento. | La velocidad seleccionada es demasiado alta. | Al principio, seleccione una velocidad más lenta y aumentela a medida que la mezcla se espese. |
| | El bol es demasiado poco profundo o demasiado pequeño para los ingredientes que se están procesando. | Seleccione un bol para mezclas de tamaño adecuado. |
| No se pueden quitar los utensilios de las tomas. | El selector de velocidad no está en la posición de apagado "O". | Para retirar los utensilios, compruebe que el selector de velocidad esté en la posición de apagado "O" y desenchufe la batidora de varillas. Apriete el botón SureEject™ para soltar los utensilios. |
| La función de acción intermitente no funciona. | El motor solo funcionará mientras el control se mantenga apretado. | Deslice el selector de velocidad hacia la posición (P) para usar la función de acción intermitente a máxima velocidad. |

Dansk

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- **Tilbered IKKE varme ingredienser.**
- **Lad ikke dit apparat køre i længere tid end de nedenfor specificerede tider uden pause. Kontinuerlig tilberedning i længere tid kan skade dit apparat.**

| Funktion/ tilbehør | Maksimal brugstid | Pause i brug |
|---|----------------------|---|
| Piskeris | 6 minutter | Tag apparatets stik ud, og lad det køle ned i 15 minutter |
| Dejkroge Tunge kageblandinger Brøddeje | 3 minutter | |

- Nedsænk aldrig håndmikserens hoveddel i vand, og lad aldrig den strømførende ledning eller stikkontakt blive våde.
- Sørg for, at ledningen er rullet helt ud, før du bruger håndmikseren.
- Sørg for at holde fingre, hår, tøj og køkkenredskaber væk fra de bevægelige dele.
- Lad aldrig den strømførende ledning berøre varme overflader eller hænge, således at børn kan nå den.
- Anvend aldrig en beskadiget håndmikser. Få den kontrolleret eller repareret: se afsnittet 'service og kundepleje'.

- Anvend aldrig uautoriserede dele.
- Sluk altid for apparatet og afbryd strømforsyningen, hvis det lades uden opsyn, inden samling, adskillelse og rengøring.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Den nominelle effekt er baseret på hakkertilbehøret. Andet tilbehør kan bruge mindre strøm.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt, eller disse instruktioner ikke følges.

Rengøring

- Sluk, tag sikket ud af stikkontakten og tag piskeris eller dejkroge ud af håndmikseren før rengøring påbegyndes.
- Nedsænk aldrig håndmikserens hoveddel i vand og lad aldrig den strømførende ledning eller stikkontakt blive våde.
- Anvend aldrig skrappe rengøringsmidler til rengøring af håndmikserens dele.

Metalskål

- Hvis du har en skål af rustfrit stål, må du aldrig bruge en stålbørste, ståluld eller blegemidler. Kalkmærker kan fjernes med eddike. Skålen må ikke udsættes for direkte varme (komfurer, ovne, mikrobølgeovne).

Før stikket sættes i stikkontakten

- Kontroller, at din elektricitetsforsyning svarer til den, der er vist på bagsiden af din håndmikser.
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

Før første anvendelse

- Rengør delene (se afsnittet 'Rengøring').


Forklaring

- ① Hastigheds- og pulsvælger
- ② Tool SureEject™
- ③ Mikser
- ④ Piskeris
- ⑤ Piskeris med tandhjul
- ⑥ Dejkrog
- ⑦ Dejkrog med tandhjul
- ⑧ Blandeskål
- ⑨ Gaffel
- ⑩ Knap til frigørelse af redskaber
- ⑪ Gaffeludløserknap
- ⑫ Sokkel
- ⑬ Stænkskærm

Sådan anvendes din håndmikser

Isætning af piskeris/dejkroge

Se illustration **A**

Sæt piskeriset/dejkroge med plasttandhjulet i fatningen .

Opsætning af skål og sokkel

Se illustration **A - F**

- 1 Sæt piskerisene/dejkroge i håndmikseren.
- 2 Hold på forsiden af gafflen, og løft ved at trykke på gaffeludløserknappen.
- 3 Sæt skålen på soklen.
- 4 Sæt mikseren på gafflen, og tryk den ned, så den sidder fast.

Bemærk: Kontrollér, at piskeriset/dejkroge med plasttandhjulet er rettet ind med det drivende tandhjul på gafflen.

- 5 Tilsæt ingredienserne, og sænk gafflen ved at holde på håndmikserens håndtag, mens du samtidig trykker på gaffeludløserknappen.
- 6 Sæt stikket i, og vælg en hastighed (se det anbefalede brugsdiagram).

P Puls

Skub hastighedsvælgeren til positionen (P), og brug den med korte mellemrum ved maksimumshastighed.

Bemærk: Motoren kører kun så længe, knappen holdes i positionen.

Stænkskærm

Monter om nødvendigt stænkskærmen.

E

Efter brug

Se illustration **G - I**

- 1 Sæt hastighedsvælgeren på FRA-positionen "O".
- 2 Hold på håndtaget, og løft gafflen op ved at trykke på gaffeludløserknappen.
- 3 Fjern mikseren fra gafflen ved at trykke på knappen til frigørelsen af redskaber og løfte den af.
- 4 Skub Tool SureEject™ ned for at frigøre redskaberne.

Bemærk: Redskaberne kan kun fjernes, når hastighedsvælgeren står i slukket position "O".

Bemærk: Når du skubber redskaberne ud, skal du holde håndmikseren over skålen.

Ledningsopbevaring **J**




Rul ledningen rundt om håndmikserens endestykke. Opbevar den derefter på soklen.

Vink og tips

- Start ved lav hastighed, og øg hastigheden, når blandingen bliver tykkere.
 - Hvis maskinen starter for langsomt eller lyder anstrengt, øges hastigheden.
 - Skrab ned over siderne og bunden af skålen med regelmæssige mellemrum for at hjælpe med at blande.
 - Når kageblandingen røres blød, skal der bruges smør eller margarine, der har stuetemperatur, eller det skal blødgøres før brug.
 - Til små mængder opnås det bedste resultat ved at bruge håndmikseren uden soklen.
 - Store mængder og tykke blandinger kan behøve længere blandings tid.
 - Hvis du ønsker at blande større mængder eller tungere mængder, skal du tage mikseren af soklen og bruge en skål af passende størrelse i stedet for.
- * Hvis dejen æltes igen efter hævning, anbefales det, at mikseren tages af gafflen og holdes med hånden.**

Oversigt over anbefalet brug

Vi gør opmærksom på, at dette er anbefalinger for, hvordan du bruger soklen og den medfølgende blandeskål. Hvis du bruger mikseren som håndmikser, vil den hastighed du vælger, afhænge af skålens størrelse (hvis du ikke bruger den medfølgende skål), mængder, de ingredienser, som du blander, og dine personlige præferencer. Øg hastigheden gradvist som anbefalet herunder.

| Fødevarekategori | |  MAKS. |  |  (Min.) |
|--|-------------|---|---|--|
| Piskeris | | | | |
| Æggehvider | | 2-10 (60-300 g) | Høj-maks. | 1-3 |
| Fløde | | 200-500 ml | Lav-høj | 2-3 |
| Alt i én kageblanding | Samlet vægt | 1,6 kg | Lav-høj | 1-2 |
| Røre metode til kageblandinger | Samlet vægt | 1,6 kg | Lav-høj | 5-6 |
| Småkagedej | Samlet vægt | 800 g | Lav-høj | 6 |
| Pandekagedej | | 1 liter | Maks. | 1 |
| Bland fedtstoffet i melet og tilføj vand for at samle ingredienserne | | 250 g Melvægt | Min.-lav Lav | 4 1 |
| Frugtkage Fedt og sukker røres blødt Mel, frugt osv. foldes i. | | 900 g Samlet vægt | Maks. Min.-lav | 3-4 1 |
| Dejkroge | | | | |
| Brød | Melvægt | 450 g | Høj-maks. | 2-3 |
| | Samlet vægt | 750 g | Høj | |
| | | | Æltes igen efter hævning * | 30-45 sek. |

Ekstra tilbehør (medfølger ikke i pakken)

Minihakker - se afsnittet "Service og kundepleje" angående bestilling.

Service og kundepleje

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

Opskrift

Franskbrødsdej

10 ml/2 tsk tørgær (af den type, der skal "vækkes")

5 ml/1 tsk sukker

260 ml varmt vand

450 g mel


5 ml/1 tsk salt

15 g fedt

- 1 Anbring tørgær samt sukker og vand i en røreskål, og lad det stå, til det skummer. Vandets vandtemperatur skal være 43 °C og kan fås ved at blande en tredjedel vand med to tredjedele koldt vand.
- 2 Hæld de resterende ingredienser i. Sæt dejkrogene på håndmikseren, og bland ingredienserne sammen ved lav hastighed, til melet er optaget. Øg så hastigheden, og ælt

i cirka 2-3 minutter, til dejen er glat og elastisk. Dæk med olieret film, og lad dejen stå og hæve et varmt sted i 45-60 minutter.

- 3 Ælt igen dejen ved maksimal hastighed i 30-45 sekunder, og hold dejkrogene i blandingen.
- 4 Form dejen til et brød eller boller, og sæt den på en smurt bageplade. Dæk med olieret film, og lad den stå et varmt sted, til den er blevet dobbelt så stor.
- 5 Bages i forvarmet ovn ved 230 °C i 20-25 minutter (brød) eller 10-15 minutter (boller). Når dejen er færdigbagt, skal der høres en hul lyd, når der slås let på bunden med en finger.

| Fejlsøgningsguide | | |
|--|--|--|
| Problem | Årsag | Løsning |
| Håndmikser virker ikke. | Ingen strøm. | Kontrollér, at apparatets stik er sat i. |
| Dejkrog med plasttandhjul kan ikke sættes i fatningen. | Dejkrog i forkert fatning. | Dejkrogen med metalkrave passer kun ind i fatningen  . |
| Håndmikser begynder at sagtnede farten eller lyder anstrengt under tilberedning. | Valgt hastighed for lav. | Øg hastigheden. |
| | Anbefalet mængde overskredet | Se oversigten over anbefalet brug angående hastigheder og tilberedelsesmængder. Lad den ikke køre længere end 3 minutter uden 15 minutters hviletid ved dej eller tunge kageblandinger. |
| Kraftig stænkning eller melsprøjt under tilberedning. | Valgt hastighed for høj. | Vælg først en lavere hastighed, og øg den, når blandingen bliver tykkere. |
| | Skål ikke dyb nok eller for lille til de ingredienser, der tilberedes. | Vælg en røreskål af egnet størrelse. |
| Kan ikke fjerne redskaberne fra fatningerne. | Hastighedsvælger ikke i position "O". | For at fjerne redskaberne skal det sikres, at hastighedsvælgeren står i FRA-positionen "O", og at håndmikserens stik tages ud. Tryk på Tool SureEject™. |
| Puls fungerer ikke | Motoren fungerer kun, så længe knappen holdes i positionen. | Skub hastighedsvælgeren til positionen (P), og brug den i korte intervaller ved maksimumhastighed. |

Svenska

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- **Kör inte apparaten under längre tid än vad som anges nedan utan viloperiod. Kontinuerlig bearbetning under längre perioder kan skada apparaten.**

| Funktion/ tillbehör | Maximal drifttid | Viloperiod mellan bearbetningar |
|---|---------------------|--|
| Vispar | 6 min. | Koppla ur apparaten och låt den svalna under 15 min. |
| Degkrokar Kraftiga kaksmetar Degar | 3 min. | |

- Sänk aldrig ned elvispen i vatten och låt inte sladden eller stickkontakten bli våta.
- Se till att linda av hela sladden innan du använder elvispen.
- Håll fingrar, hår, kläder och redskap borta från delar som är i rörelse.
- Låt aldrig sladden komma i kontakt med varma ytor eller hänga ned så att ett barn kan nå den.
- Använd aldrig en skadad elvisp. Lämna in den för kontroll eller reparation: se 'Service och kundtjänst'.
- Använd aldrig tillbehör som inte är godkända.
- Stäng alltid av enheten och koppla ur den ur

nätuttaget när du lämnar den obevakad, innan du sätter ihop den, tar isär den eller rengör den.

- 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.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka skador.
- Märkeffekten är baserad på hacktillbehöret. Andra tillbehör kan använda mindre kraft.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

Rengöring **K**

- Stäng alltid av, dra ut stickkontakten och ta loss visparna eller degkrokarna före rengöring.
- Sänk aldrig ned elvispen i vatten och låt inte sladden eller stickkontakten bli våta.
- Diska aldrig delarna i slipande rengöringsmedel.

Metallskål

- Använd aldrig trådborste, stålull eller blekmedel för att göra ren den rostfria skålen. Kalkavlagringar kan avlägsnas med ättika. Håll borta från värme (spishäll, ugn, mikrougn).

innan du sätter i kontakten

- Se till att nätspänningen motsvarar den som visas på elvispens undersida.
- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Innan du använder elvispen första gången

- Diska delarna (se 'Rengöring').


Förklaring till bilder

- ① Hastighets- och pulsreglage
- ② SureEject™ för redskap
- ③ Elvisp
- ④ Visp
- ⑤ Visp med kugghjul
- ⑥ Degkrok
- ⑦ Degkrok med kugghjul
- ⑧ Skål
- ⑨ Fäste
- ⑩ Frigöringsknapp för mixer
- ⑪ Frigöringsspak för vaggan
- ⑫ Stativ
- ⑬ Stänkskydd

Använda elvispen

Montera vispar/degkrokar

Se bild **A**

Sätt i vispen/degkroken med plastkugghjulet i uttaget märkt med .

Uppställning av skål och stativ

Se bilderna **A - F**

- 1 Montera visparna/degkrokarna till elvispen.
- 2 Ta tag i framkanten av mixervaggan och lyft genom att trycka på frigöringsknappen för vaggan.
- 3 Placera skålen på stativet.
- 4 Montera mixern i fästet och pressa nedåt för att fästa den.

Obs! Kontrollera att vispen/degkroken med plastkugghjulet är i linje med drivhjulet på mixervaggan.

- 5 Tillsätt ingredienserna och sänk sedan ner mixervaggan genom att hålla i elvispens handtag samtidigt som du trycker på frigöringsknappen för mixervaggan.

- 6 Sätt i kontakten och välj en hastighet (Se "Rekommenderad användning").

P Puls

Skjut hastighetsreglaget till läge (P) för att använda korta pulser på maxhastighet.

Obs! Motorn går bara så länge reglaget hålls i läge.

Stänkskydd

Montera stänkskyddet vid behov **E**.

Efter användning

Se bilderna **G - I**

- 1 Vrid hastighetsreglaget till till läge "O".
- 2 Håll i handtaget och lyft upp mixervaggan genom att trycka på frigöringsknappen för vaggan.
- 3 Ta bort mixern från fästet genom att trycka på frigöringsknappen och lyfta bort den.
- 4 Skjut SureEject™ nedåt för att lossa redskapen.

Obs! Redskapen kan endast lossas då hastighetsreglaget är i läge "O" OFF.

Obs! Håll handmixern över skålen när du lossar redskapen.

Sladdförvaring **J**

Rulla upp sladden runt handmixerns bas. Förvara den på stativet.

Tips och idéer




- Börja på låg hastighet och öka sedan hastigheten vartefter blandningen tjocknar.
- Sänk hastigheten om maskinen går trögt.
- Skrapa ner från sidorna och botten av skålen regelbundet för att underlätta omblandningen.
- För bästa resultat ska smör eller margarin få mjukna i rumstemperatur innan det vispas.
- För bästa resultat med små mängder använder du elvispen utan stativet.
- Stora mängder och tjocka blandningar kan kräva längre vipstid.
- Om du vill blanda större mängder eller tjockare blandningar demonterar du mixern från stativet och använder en skål av lämplig storlek.

*** När du knådar deg en andra gång efter jäsnings, rekommenderar vi att du lossar mixern från vaggan och håller den i handen vid knådningen.**

Rekommenderad användning

Observera att de här rekommendationerna gäller användning av stativet med den medföljande skålen. Om du använder elvispen utan stativet beror hastigheten på skålen storlek (om du inte använder den medföljande skåle), mängden, ingredienserna du blandar och din personliga uppfattning.

Öka gradvis till rekommenderad hastighet nedan.

| Typ av ingredienser | |  MAX |  |  (Mins) |
|--|------------|--|---|---|
| Vispar | | | | |
| Äggvitor | | 2-10 (60-300 g) | hög-max | 1-3 |
| Grädde | | 200-500 ml | låg-hög | 2-3 |
| Allt-i-ett, kakmix | Total vikt | 1,6 kg | låg-hög | 1-2 |
| Sockerkaksmet med vispat ägg och socker | Total vikt | 1,6 kg | låg-hög | 5-6 |
| Kakdeg | Total vikt | 800 g | låg-hög | 6 |
| Smet | | 1 liter | max | 1 |
| Blanda fett i vetemjöl. | | 250 g Mjölvtikt | min-låg | 4 |
| Tillsätta vatten för att blanda ingredienser till kakdeg | | | låg | 1 |
| Fruktkaka | | 900 g Total vikt | | |
| Vispa upp matfett och socker | | | max | 3-4 |
| Vända ned mjöl, frukt etc. | | | min-låg | 1 |
| Degkrokar | | | | |
| Bröd | Mjölvtikt | 450 g | hög-max | 2-3 |
| | Total vikt | 750 g | hög | |
| | | | upprepa knådning efter jäsnings * | 30-45 s |

Valfritt tillbehör (inte inkluderat i paketet)

Minihackare - se avsnittet "Service och kundtjänst" för att beställa.

Service och kundtjänst

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

Recept

Vit bröddeg

10 ml/2 tsk torkad jäst (den sort som kräver rekonstituering)

5 ml/1 tsk sugar

260 ml varmt vatten

450 g brödmjöl


5 ml/1 tsk salt

15 g flott

- 1 Lägg torkad jäst i en bunke tillsammans med socker och vatten och låt stå och skumma. Rätt vattentemperatur är 43°C och uppnås genom att blanda en tredjedel kokande vatten med två tredjedelar kallt vatten.
- 2 Tillsätt resten av ingredienserna. Montera degkroken på mixerstaven och blanda ihop ingredienserna på låg hastighet tills mjölet har arbetats in. Öka sedan hastigheten och knåda i ungefär 2-3 minuter, tills degen är

smidig och elastisk. Täck med oljad plastfolie och låt degen jäsa på en varm plats i 45-60 minuter.

- 3 Knåda degen igen på maximal hastighet i 30-45 sekunder, med degkrokarna i blandningen.
- 4 Forma degen till en limpa, eller frallor, och lägg dem på smorda bakplåtar. Täck med oljad plastfolie och låt stå på en varm plats tills degen har fördubblats i storlek.
- 5 Grädda i en förvarmd ugn vid 230° C (450° F/gas märke 8) i 20-25 minuter (för en limpa) eller 10-15 minuter (för frallor). Brödet är klart när det låter ihålligt när man knackar på botten av brödet.

| Problemsökning | | |
|---|--|---|
| Problem | Orsak | Lösning |
| Handmixern fungerar inte. | Ingen ström. | Kontrollera att apparaten är ansluten till eluttaget. |
| Degkrok med plastkugghjul kan inte monteras i uttaget. | Degkroken monterad i fel uttag. | Degkroken med kragen passar endast i  -uttaget. |
| Handmixern börjar gå långsammare eller skakar under användning. | Vald hastighet för låg. | Öka hastigheten. |
| | Rekommenderad mängd har överskridits. | Se tabellen Rekommenderad användning för val av lämplig hastighet och mängd vid bearbetning. Använd inte mixern längre än 3 minuter utan att göra ett uppehåll på 15 minuter när du bearbetar degar eller tung kaksmet. |
| Det stänker och yr mjöl under bearbetning. | Vald hastighet är för hög. | Välj en lägre hastighet inledningsvis och öka sedan när blandningen tjocknar. |
| | Skålen är för låg eller för liten för de ingredienser som bearbetas. | Välj en skål av lämplig storlek. |
| Det går inte att avlägsna verktygen från uttagen. | Hastighetsreglaget är inte inställt på läge "O". | När du ska avlägsna verktygen ska du ställa hastighetsreglaget på läge "O" och dra ur kontakten till handmixern. Tryck på SureEject™ för redskap. |
| Pulsfunktionen fungerar inte | Motorn går bara så länge reglaget hålls i läge. | Skjut hastighetsreglaget till läge (P) för att använda korta pulser på maxhastighet. |

Norsk

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- **Du må IKKE behandle varme ingredienser.**
- **Ikke bruk apparatet lenger enn de angitte tidene uten hvileperioder. Ved kontinuerlig behandling i lengre perioder kan det skade apparatet.**

| Funksjon/ tilbehør | Maksimum behandlingstid | Hvileperiode mellom hver behandling |
|--|----------------------------|---|
| Visper | 6 minutter | Koble fra apparatet og la det kjøle seg ned i 15 minutter |
| Elteblader Tung kakemiks Brøddeig | 3 minutter | |

- Du må aldri legge selve håndmikseren i vann eller la ledningen bli våt.
- Kontroller at ledningen er helt viklet ut før håndmikseren brukes.
- Hold fingre, hår, klesplagg og redskap unna bevegelige deler.
- La aldri ledningen berøre varme overflater eller henge ut over benkekanten der et barn kan få tak i den.
- Bruk aldri en skadet håndmikser. Få den ettersett eller reparert, se "Service og kundetjeneste".
- Bruk aldri uautorisert tilbehør.

- Slå alltid av apparatet og trekk ut støpselet når den står ubevoktet, før montering, demontering og rengjøring.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Merkeeffekten er basert på kuttetilbehøret. Andre tilbehør kan trekke mindre effekt.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- 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.

Rengjøring **K**

- Slå alltid håndmikseren av, trekk ut støpslet og ta ut vispene eller eltekrokene før rengjøring.
- Legg aldri selve håndmikseren i vann, eller la ledningen bli våt.
- Bruk aldri skuremidler til å rengjøre delene.

Metallballe

- Du må ikke bruke stålbørste, stålull eller klor til å rengjøre stålballen. Bruk eddik til å fjerne eventuel lkalkavleiring. Hold maskinen unna varme (komfyrer, ovner, mikrobølgeovner).

Før du setter i støpselet

- Sørg for at din strømforsyning er trygg som den som er vist på baksiden av håndmikseren din.
- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

Før du bruker håndmikseren for første gang

- Vask alle delene (se “Rengjøring”).


Deler

- ① Hastighets- og pulseringsvelger
- ② SureEject™ verktøy
- ③ Blander
- ④ Visper
- ⑤ Visp med tannhjul
- ⑥ Elteblad
- ⑦ Elteblad med tannhjul
- ⑧ Blandebolle
- ⑨ Beholder
- ⑩ Utløserknapp for mikser
- ⑪ Utløserpakk holder
- ⑫ Stativ
- ⑬ Sprutbeskyttelsen

Slik bruker du håndmikseren

Montering av visper/elte

Se illustrasjon **A**

Sett inn vispen/eltebladet med tannhjulene i -kontakten.

Sette opp bollen og stativet

Se illustrasjon **A - F**

- 1 Fest vispen/eltebladet til håndmikseren.
- 2 Hold forsiden av holderen og løft den ved å trykke på utløerspaken for holderen.
- 3 Plasser bollen på stativet.
- 4 Fest mikseren til beholderen og skyv ned for å sikre.

Merk: Sjekk at vispen/eltekroken med tannhullet kommer i kontakt med tannhullet på beholderen.

- 5 Tilsett ingrediensene, senk deretter holderen ned ved å holde håndmikser håndtaket mens du trykker på utløerspaken på holderen samtidig.
- 6 Plugg inn og velg en hastighet (se diagram for anbefalte hastigheter).

P Pulsering

Skyv hastighetsvelgeren til (P) posisjon for å bruke i korte utbrudd ved maksimal hastighet.

Merk: motoren vil kun fungere så lenge kontrollen holdes på plass.

Sprutbeskyttelsen

Monter sprutbeskyttelsen om nødvendig **E**.

Etter bruk

Se illustrasjon **G - I**

- 1 Sett hastighetsvelger i av-posisjon 'O'
- 2 Hold i håndtaket og løft opp holderen ved å trykke på utløerspaken for holderen.
- 3 Fjern mikseren fra beholderen ved å trykke inn utløserknappen og løfte den ut.
- 4 Skyv verktøyet SureEject™ ned for å frigjøre verktøyene.

Merk: Verktøyene kan kun fjernes når hastighetsvelgeren er i 'O' OFF-posisjon.

Merk: Når du støter ut verktøyene, holder du håndmikseren over bollen.

Ledningsoppbevaring **J**

Vikle ledningen rundt hælen på håndmikseren. Deretter oppbevares den på stativet.

Råd og tips




- Start ved lav hastighet og øk hastigheten ettersom blandingen blir tykkere.
- Dersom maskinen begynner å sakne eller jobbe tungt, øk hastigheten.
- Skrap ned sidene og bunnen av bollen med jevne mellomrom for å lette miksing.
- Ved kreiming for kakedeig, bruker smør eller margarin ved romtemperatur eller mykne før bruk.
- For best resultat med små mengder, bruke håndmikser uten stativ.
- Store mengder og tykke blandinger kan kreve en lengre blanding tid.
- Hvis du ønsker å blande store mengder eller tyngre blandinger, fjern mikser fra stativet og bruk en bolle med passende størrelse.

*** Når du skal elte deigen etter å ha bevist, anbefales det at mikseren fjernes fra holderen og at du holder den for hånd.**

Tabell for anbefalt anvendelse

Vær oppmerksom på at dette er anbefalinger for bruk av stativ og medfølgende blandebolle. Hvis du bruker mikseren for hånd, kan hastigheten du velger avhenge av bollestørrelse (hvis du ikke bruker bollen som følger med) er mengder, blanding av ingrediensene personlige valg.

Øk gradvis til anbefalt hastighet nedenfor.

| Mattype | |  MAKS |  |  (Min) |
|------------------------------------|------------|---|---|--|
| Visper | | | | |
| Eggehviter | | 2 - 10 (60 - 300 g) | Høy - Maks | 1 - 3 |
| Fløte | | 200 - 500 ml | Lav - Høy | 2 - 3 |
| Alt-i-en-kakeblandinger | Total vekt | 1,6 kg | Lav - Høy | 1 - 2 |
| Kremmetode Kakeblandinger | Total vekt | 1,6 kg | Lav - Høy | 5 - 6 |
| Kjeksdeig | Total vekt | 800 g | Lav - Høy | 6 |
| Kakedeig | | 1 liter | Maks | 1 |
| Smuldre smør i melet | | 250 g Melvekt | Min - Lav | 4 |
| Tilsette vann for å blande paideig | | | Lav | 1 |
| Fruktkake | | 900 g Total vekt | Maks | 3 - 4 |
| Krame fett og sukker | | | Min - Lav | 1 |
| Blande inn mel, frukt, osv. | | | | |
| Elteblad | | | | |
| Brød | Melvekt | 450 g | Høy - Maks | 2 - 3 |
| | Total vekt | 750 g | Høy | |
| | | | Elt på nytt etter prøving * | 30 - 45 sek |

Valgfritt tilbehør (følger ikke med i esken)

Minikutter - se avsnittet "Service og kundetjeneste" for å bestille.

Service og kundetjeneste

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



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

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall.

Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten.

Oppskrift

Loffdeig

10 ml / 2 ts tørrgjær (typen som må rekonstitueres)

5 ml / 1 ts sukker


260 ml varmt vann

450 g brødmel

5 ml / 1 ts salt

15 g fett

- 1 Ha tørrgjæren, sukkeret og vannet i en miksebolle og la stå og skumme. Vannets temperatur bør være 43 °C – dette oppnår du ved å blande en tredjedel kokende vann med to tredjedeler kaldt vann.
- 2 Ha i resten av ingrediensene. Sett vispene på stavmikseren og bland ingrediensene på lav hastighet til melet er blandet helt inn. Så øker du hastigheten og elter i ca. 2-3 minutter, til deigen er jevn og elastisk. Dekk med oljesmurt plastfolie og la deigen heve på et varmt sted i 45-60 minutter.
- 3 Elt deigen på nytt med maksimal hastighet i 30-45 sekunder – pass på at vispene er nede i deigen.
- 4 Form deigen til et brød eller rundstykker og legg dem på smurte stekebrett. Dekk med oljesmurt plastfolie og la stå på et varmt sted til de er dobbelt så store.
- 5 Stek i forhåndsarmet ovn på 230 °C i 20-25 minutter (for brød) eller 10-15 minutter (for rundstykker). Når de er klare, høres deigen hul ut når du dunker på undersiden.

| Feilsøkningsveiledning | | |
|---|---|--|
| Problem | Årsak | Løsning |
| Håndmikseren fungerer ikke. | Ingen strøm. | Sjekk at apparatet er koblet til. |
| Elteblad med tannhjul kan ikke festes i kontakten. | Elteblad er satt inn i feil kontakt | Eltebladet med krage passer bare i  -kontakten. |
| Handmikser begynner å dabbe av eller jobbe tungt under miksing. | For lav hastighet er valgt. | Øk hastigheten. |
| | Anbefalt mengde overskredet. | Se tabell for anbefalt anvendelse for miksing av mengder og hastigheter. Med deiger og kraftige kakeblandinger lar du mikseren jobbe i høyst 3 minutter før du tar pauser på 15 minutter. |
| Mye spruting eller melsøl under miksing | For høy hastighet er valgt. | Start med en lavere hastighet og øk etter hvert som blandingen tykner. |
| | Bollen er for lav eller for liten for ingrediensene som mikses. | Bruk en bolle med riktig størrelse. |
| Umulig å fjerne verktøy fra kontaktene. | Hastighetsvelger er ikke i 'O'-posisjon. | For å fjerne verktøy, må du først påse at hastighetsvelgeren står i av-posisjon "O" og trekker ut støpselet til håndmikseren. Trykk på SureEject™ verktøyet. |
| Pulseringen fungerer ikke | Motoren vil kun fungere så lenge kontrollen holdes på plass. | Skyv hastighetsvelgeren til (P) posisjon for å bruke den i korte utbrudd ved maksimal hastighet. |

Suomi

Taita etusivu auki ennen ohjeiden lukemista, jotta näet kuvat.

Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- **ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia.**
- **Laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti korkeintaan alla kuvatun ajan verran ilman taukoa. Jos sitä käytetään yhtäjaksoisesti pidempään, se saattaa vaurioitua.**

| Toiminto/ lisälaite | Pisin yhtäjaksoinen käyttöaika | Tauon pituus käyttöjaksojen välillä |
|--|--------------------------------------|--|
| Vispilät | 6 minuuttia | Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia. |
| Taikinakoukut Raskaat kakkutaikinat Leipätaikinat | 3 minuuttia | |

- Älä koskaan upota vatkaimen runkoa veteen äläkä anna pistokkeen tai johdon kastua.
- Varmista, että johto on avattu kokonaan ennen kuin käytät vatkainta.
- Pidä sormet, hiukset, vaatteet ja keittiötyövälineet loitolla liikkuvista osista.
- Älä anna johdon koskettaa kuumia pintoja tai roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Älä käytä vaurioitunutta vatkainta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä käytä lisälaitteita, joita valmistaja ei ole hyväksynyt.

- Katkaise laitteesta virta ja irrota virtajohto pistorasiasta ennen laitteen jättämistä ilman valvontaa, kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Nimellisvirta perustuu leikkurin virrankulutukseen. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

Puhdistaminen **K**

- Katkaise laitteesta virta, irrota pistoke pistorasiasta ja irrota vispilät tai taikinakoukut ennen puhdistamista.
- Älä upota vatkaimen runkoa veteen äläkä anna pistokkeen tai johdon kastua.
- Älä puhdistaa osia hankausaineilla.

Metallinen kulho

- Älä käytä teräsharjaa, teräsvillaa tai valkaisuainetta ruostumattomasta teräksestä valmistetun kulhon puhdistukseen. Poista kalkkikivi etikalla. Älä pidä kuumassa paikassa (lieden päällä, uunissa, mikroaaltouunissa).

Ennen verkkovirtaan liittämistä

- Varmista, että virransyöttö on sama kuin vatkaimen pohjaan merkitty.
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

Ennen vatkaimen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese kaikki osat Puhdistaminen -kohdassa kuvatulla tavalla.


Selite

- ① Nopeuden ja sykäystoiminnon valinta
- ② Tool SureEject™ -työkaluvapautin
- ③ Vatkein
- ④ Vispilä
- ⑤ Hammaspyörällä varustettu vispilä
- ⑥ Taikinakoukku
- ⑦ Hammaspyörällä varustettu taikinakoukku
- ⑧ Sekoituskulho
- ⑨ Vatkausteline
- ⑩ Sekoittimen vapautuskytkin
- ⑪ Alustan vapautin
- ⑫ Jalusta
- ⑬ Roiskesuojus

Vatkaimen käyttäminen

Vispilöiden/taikinakoukkujen kiinnitys

Lisätietoja on kuvassa **A**.

Aseta muovisella hammaspyörällä varustettu vispilä/taikinakoukku symbolilla  merkittyyn paikkaan.

Kulhon ja jalustan ottaminen käyttöön

Lisätietoja on kuvassa **A** - **F**.

- 1 Kiinnitä vispilät/taikinakoukut sähkövatkaimeen.
- 2 Pidä kiinni alustan etuosasta ja nosta painamalla alustan vapautinta.
- 3 Aseta kulho alustaan.
- 4 Aseta vatkein vatkaustelineeseen ja kiinnitä painamalla alas.

Huomautus: Tarkista, että muovisella hammaspyörällä varustettu vispilä tai taikinakoukku kohdistuu laitepaikan hammaspyörään.

- 5 Lisää ainekset ja laske sen jälkeen alusta pitämällä kiinni vatkaimen kahvasta samalla kun painat telineen vapautinta.
- 6 Työnä pistoke pistorasiaan ja valitse nopeus (lisätietoja on käyttösuositustaulukossa).

P Sykäys

Liu'uta nopeudenvalitsin asentoon (S), kun haluat käyttää lyhytaikaisia sykäyksiä suurimmalla mahdollisella nopeudella. Huomaa: moottori toimii vain niin kauan kuin säädintä pidetään paikallaan.

Roiskesuojus

Kiinnitä tarvittaessa roiskesuojus **E**.

Käytön jälkeen

Lisätietoja on kuvassa **G** - **I**.

- 1 Aseta nopeudenvalitsin "O" OFF-asentoon.
- 2 Pidä kiinni kahvasta ja nosta alusta ylös painamalla telineen vapautinta.
- 3 Irrota vatkein vatkaustelineestä painamalla sen vapautuspainiketta ja nostamalla.
- 4 Vapauta työkalut liu'uttamalla SureEject™ -työkaluvapautin alas. Huomaa: Työkalut voidaan irrottaa vain silloin, kun nopeudenvalitsin on asennossa "O" OFF. Huomaa: Pidä vatkainta kulhon yläpuolella irrottaessasi työkaluja.

Johdon säilytys **J**

Kierrä johto vatkaimen kannan ympärille. Säilytä vatkainta sen jälkeen telineessään.

Vihjeitä ja neuvoja

- Aloita alhaisella nopeudella ja lisää nopeutta seoksen sakeutuessa.
- Jos sekoittaminen hidastuu tai muuttuu työlääksi, lisää nopeutta.
- Kaavi seosta kulhon kyljistä ja pohjalta säännöllisin väliajoin vatkaamisen auttamiseksi.
- Kun sekoitat kakkutaikinaa, anna voin tai margariinin lämmetä huoneenlämpöiseksi tai pehmentyä ennen sekoittamista.
- Jos aineosia on vain vähän, käytä vatkaainta ilman jalustaa.
- Jos taikinaa on paljon tai se on paksua, sekoittamiseen tarvitaan ehkä paljon aikaa.
- Voit vatkata suurempia määriä tai raskaampia seoksia irrottamalla vatkaimen jalustasta ja käyttämällä tarvittavan kokoista kulhoa.

*** Kun vaivaat taikinaa uudelleen kokeilun jälkeen, suosittelemme, että irrotat vatkaimen alustastaan ja käytät sitä pitämällä sitä kädessäsi.**

Käyttösuositustaulukko

Huomaa, että nämä suositukset koskevat vatkaustelineen ja mukana toimitettavan vatkauskulhon käyttämistä. Jos käytät vatkaainta käsivaralla, valitsemasi nopeus on ehkä valittava kulhon koon (jos et käytä mukana toimitettua kulhoa), määrän, aineosien ja oman makusi mukaan.

Lisää nopeutta vähitellen, kunnes nopeus vastaa jäljempänä kuvattua.

| Ruuan tyyppi |  MAX |  |  (Mins) | |
|---|--|---|---|---------|
| Vispilät | | | | |
| Munanvalkuaiset | 2-10 (60-300 g) | Nopea-Max | 1-3 | |
| Kerma | 200-500 ml | Hidas-Nopea | 2-3 | |
| Valmiit leivontaseokset | Kokonaispaino 1,6 kg | Hidas-Nopea | 1-2 | |
| Soseuttaminen Kakkujauhoseokset | Kokonaispaino 1,6 kg | Hidas-Nopea | 5-6 | |
| Pikkuleipätaikina | Kokonaispaino 800 g | Hidas-Nopea | 6 | |
| Taikina | 1 litra | Max | 1 | |
| Rasvan hierominen jauhoihin | Jauhoja 250 g | Min-Hidas | 4 | |
| Veden lisääminen valmiisiin taikina-aineisiin | | Hidas | 1 | |
| Hedelmäkakku Rasvan ja sokerin vaahdottaminen Esimerkiksi jauhojen ja hedelmien kääntelevminen sekaan | Kokonaispaino 900 g | Max Min-Hidas | 3-4 1 | |
| Taikinakoukut | | | | |
| Leipä | Jauhoja | 450 g | Nopea-Max | 2-3 |
| | Kokonaispaino | 750 g | Nopea | |
| | | | Vaivaa uudelleen kokeiltuasi * | 30-45 s |

Valinnainen lisävaruste (ei sisälly toimitukseen)

Monitoimimylly: tilaamisesta on lisätietoja on Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.

Huolto ja asiakaspalvelu

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

Valmistusohje

Vehnäleipätaikina

10 ml kuivahiivaa (liuotettava veteen ennen käyttämistä)

5 ml sokeria

2,6 dl lämmintä vettä

450 g jauhoja


5 ml suolaa

15 g laardia

- 1 Sekoita kuivahiiva, sokeri ja vesi kullhossa. Odota, kunnes seos kuplii. Veden lämpötilan tulee olla 43 °C. Se saavutetaan sekoittamalla kolmasosa kiehuva vettä kahteen kolmasosaan kylmää vettä.
- 2 Lisää muut aineosat. Kiinnitä taikinakoukut vatkaimeen. Sekoita aineosat toisiinsa hiljaisella nopeudella. Lisää nopeutta. Vaivaa taikinaa noin 2–3 minuuttia, kunnes taikina on tasaista. Peitä taikina

kevyesti öljytyllä muovikelmulla ja anna nousta lämpimässä paikassa 45–60 minuuttia.

- 3 Vaivaa taikinaa uudelleen 30–45 sekuntia suurimmalla nopeudella. Pidä taikinakoukut taikinan sisällä.
- 4 Tee taikinasta leipä tai sämpylöitä. Aseta ne voidellulle leivinpellille. Peitä kevyesti öljytyllä muovikelmulla ja anna nousta lämpimässä paikassa, kunnes koko on kaksinkertaistunut.
- 5 Lämmitä uuni 230-asteiseksi. Paista leipää 20–25 minuuttia tai sämpylöitä 10–15 minuuttia. Leipä on kypsä, kun siitä kuuluu ontosti kumiseva ääni, kun sen pohjaa napautetaan sormilla.

| Ongelmanratkaisu | | |
|--|--|--|
| Ongelma | Syy | Ratkaisu |
| Vatkain ei toimi. | Ei virtaa. | Tarkista, onko pistoke pistorasiassa. |
| Muovisella hammaspyörällä varustettua taikinakoukkuja ei voi asettaa paikalleen. | Taikinakoukkuja ollaan kiinnittäessä väärään aukkoon. | Kauluksella varustettu taikinakoukku sopii vain symbolilla  merkittyyn aukkoon. |
| Vatkain toimii hitaasti tai työläästi. | Valittu nopeus on liian alhainen. | Lisää nopeutta. |
| | Suosittelua määrä on ylitetty. | Suosittelut nopeudet ja määrät näkyvät käyttösuositustaulukossa. Käytä vatkainta enintään 3 minuuttia ja pidä tämän jälkeen 15 minuutin tauko, kun sekoitat raskaita taikinoita. |
| Taikinaa tai jauhoja roiskuu runsaasti. | On valittu liian suuri nopeus. | Valitse aluksi hidas nopeus. Kun seos paksunee, lisää nopeutta. |
| | Kulho on liian kapea tai pieni aineksien käsittelemiseksi. | Valitse oikeankokoinen sekoituskulho. |
| Työvälineitä ei voi irrottaa aukoista. | Nopeudenvälitsin ei ole O-asennossa. | Kun irrotat työvälineet, varmista, että valintakytkin on O-asennossa. Irrota vatkaimen pistoke pistorasiasta. Paina Tool SureEject™ -työkaluvapautinta. |
| Sykäystoiminto ei toimi | Moottori toimii vain niin kauan kuin säädintä pidetään paikallaan. | Liu'uta nopeudenvälitsin asentoon (S), kun haluat käyttää lyhytaikaisia sykäyksiä suurim-malla mahdollisella nopeudella. |

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- **Sıcak malzemeleri İŞLEMEYİN.**
- **Cihazınızı aşağıda belirtilen süreleri aşacak şekilde aralıksız olarak çalıştırmayın. Uzun süre boyunca sürekli olarak çalışma cihazınıza zarar verebilir.**

| Fonksiyon / Ek | Azami Çalışma Süresi | İşlemler arasında dinlendirme süresi |
|---|----------------------|---|
| Çırpıcılar | 6 dakika | Cihazın fişini çekin ve 15 dakika boyunca soğumasını bekleyin |
| Yoğurucular Ağır kek karışımları Ekmek hamurlar | 3 dakika | |

- El mikserinin gövdesini asla suya sokmayın veya kordonun ya da fişin ıslanmasına izin vermeyin.
- El mikserini kullanmadan önce kablonun tamamen açılmış olduğundan emin olun.
- Parmaklarınızı, saçlarınızı, giysilerinizi ve mutfak aletlerini hareketli parçalardan uzak tutun.
- Kablonun asla sıcak yüzeylere temasına izin vermeyin veya çocukların erişebileceği yerlere asmayın.
- Hiç bir zaman hasarlı el mikseri kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. 'Servis ve müşteri hizmetleri'.
- Onaylanmamış eklentileri asla kullanmayın.
- Başboş bırakıldıysa ve monte, demonte edilmeden veya temizlemeden önce daima cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.

- 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.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Nominal güç doğrayıcı eklentisini baz almaktadır. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- 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.

Temizlik

- Temizlemeden önce daima kapatın, fişten çekin ve çırpıcıları ya da yoğurucuları çıkarın.
- El mikserinin gövdesini asla suya sokmayın veya kordonun ya da fişin ıslanmasına izin vermeyin.
- Parçaları temizlemek için asla temizleyici kullanmayın.

Metal Kase

- Paslanmaz çelik çanağı temizlemek için hiçbir zaman fırça tel, çelik yün ya da ağartıcı kullanmayınız. Kireç gidermek için sirke kullanınız. Sıcak alanlardan (pişirme yapılan yüzeyler, fırınlar, mikrodalga fırınlar) uzakta tutunuz.

Fişe takmadan önce

- Elektrik kaynağınızın el mikserinizin altında gösterilenle aynı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

El mikserinizin ilk kullanımından önce

- Parçaları yıkayın (bkz. 'Bakım ve temizlik').


Parçalar

- ① Hız ve Puls seçici
- ② SureEject™ aleti
- ③ Mikser
- ④ Çırpıcı
- ⑤ Dişli çırpıcı
- ⑥ Yoğurucu
- ⑦ Dişli yoğurucu
- ⑧ Karıştırma kabı
- ⑨ Tutucu
- ⑩ Mikser serbest bırakma düğmesi
- ⑪ Kızak serbest bırakma kolu
- ⑫ Ayak
- ⑬ Sıçrama önleyici

El mikserinin kullanımı

Çırpıcıları/Yoğurucuları Takma

A Görsellerine Göz Atın

Plastik dişli çırpıcı/yoğurucuyu  soketine yerleştirin.

Kase ve Standı ayarlama

A - F Görsellerine Göz Atın

- 1 Çırpıcı/yoğurucuları El Mikserine yerleştirin.
- 2 Kızağın ön tarafını tutun ve kızak çıkartma koluna basarak yükseltin.
- 3 Kaseyi standı yerleştirin.
- 4 Mikseri tutucu kızağa yerleştirin ve sabitlemek için aşağı doğru bastırın.

Not: Plastik dişli çırpıcı/yoğurucunun tutucu kızaktaki tahrik dişi ile aynı hizada olduğunu kontrol edin.

- 5 Malzemeleri ekleyin, ardından El mikserini tutarken kızak serbest bırakma koluna aynı anda basarak kızağı indirin.
- 6 Fişe takın ve bir hız seçin (Tavsiye edilen kullanım tablosuna bakın).

P Puls

Maksimum hızda kısa sürelerle çalıştırmak için hız seçiciyi (P) konumuna getirin.

Not: Motor, sadece kontrol bu konumda tutulduğu sürece çalışacaktır.

Sıçrama önleyici

Gerekliyse sıçrama koruyucuyu takın **E**

Kullanımdan sonra

G - I Görsellerine Göz Atın

- 1 Hız kontrolünü 'O' KAPALI pozisyonuna çevirin.
- 2 Tutamaktan tutun ve kızak serbest bırakma koluna basarak kızağı yükseltin.
- 3 Mikser serbest bırakma düğmesine basarak ve kaldırarak mikseri tutucu kızaktan çıkartın.
- 4 Aletleri serbest bırakmak için SureEject™ aletini kaydırın.

Not: Aletler sadece hız seçici 'O' KAPALI konumdayken çıkartılabilir.

Not: Aletleri çıkartırken, el mikserini kaseinin üstünde tutun.

Kablo Saklama **J**

Kabloyu el mikserinin altına sarın. Sonra ayağa yerleştirin.




Öneri ve İpuçları

- Düşük hızda başlayın, karışım yoğunlaştıkça hızı artırın.
- Makine yavaşlamaya başlarsa veya zorlanırsa hızı artırın.
- Karıştırma işlemine yardımcı olmak için düzenli aralıklarda kasenin yanlarını ve tabanını kazıyın
- Kek karışımları hazırlarken oda sıcaklığında tereyağı veya margarin kullanın ya da kullanmadan önce yumuşatın.
- Az miktarda malzeme olduğunda en iyi sonuç için el mikserini ayaksız kullanın.
- Büyük miktarlar ve yoğun karışımlar daha uzun karıştırma süreleri gerektirebilir.
- Daha çok miktar veya daha ağır karışımlar karıştırmak istiyorsanız, mikseri ayaktan çıkarın ve uygun ebatta bir kap kullanın.

*** Hamur kabardıktan sonra tekrar yoğururken, mikserin kızaktan çıkartılması ve elde kullanılması tavsiye edilir.**

Tavsiye edilen kullanım tablolarına

Lütfen bu tavsiyelerin ayak ve verilen karıştırma kabı kullanımı için olduğunu unutmayın. Mikseri el ile kullanıyorsanız seçtiğiniz hız, kap ölçüsüne (eğer verilen kabı kullanmıyorsanız), miktarlara, karıştırdığınız malzemeye ve kişisel tercihinize bağlı olabilir. Aşağıdaki önerilen hızlara kademeli olarak artırın.

| Yiyecek tipi | |  MAKS. |  |  (Mins) |
|---|--------------------------|---|---|--|
| Çırpıcılar | | | | |
| Yumurta beyazı | | 2 - 10 (60 - 300 g) | Yüksek - Maks. | 1 - 3 |
| Krema | | 200 - 500 ml | Düşük - Yüksek | 2 - 3 |
| Hepsi bir arada kek karışımları | Toplam ağırlık | 1,6 kg | Düşük - Yüksek | 1 - 2 |
| Kremalaştırma Yöntemi Kek Karışımları | Toplam ağırlık | 1,6 kg | Düşük - Yüksek | 5 - 6 |
| Kurabiye Hamuru | Toplam ağırlık | 800 g | Düşük - Yüksek | 6 |
| Pasta hamuru | | 1 litre | Maks. | 1 |
| Una yağ eklemek | Kullanılan unun ağırlığı | 250 g | Min. - Düşük | 4 |
| Pasta malzemelerini birleştirmek için su eklemek | | | Düşük | 1 |
| Meyveli kek | 900 g Toplam ağırlık | Maks. Min. - Düşük | 3 - 4 1 | |
| Krema yağı ve şeker Un, meyve vb. şeyleri ekleme | | | | |
| Yoğurucular | | | | |
| Ekmek | Kullanılan unun ağırlığı | 450 g | Yüksek - Maks. | 2 - 3 |
| | Toplam ağırlık | 750 g | Yüksek Mayalandıktan sonra tekrar yoğurun * | |

İsteğe bağlı eklenti (pakete dahil değildir)

Mini doğrayıcı - sipariş etmek için "Servis ve Müşteri Hizmetleri" bölümüne bakın.

Servis ve müşteri hizmetleri

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

Tarif

Beyaz ekmekek hamuru

10ml/2 çay kaşığı kuru maya

(sulandırma gerektiren tür)

5ml/1 çay kaşığı şeker

260ml ılık su

450g ekmekek unu

5ml/1 çay kaşığı tuz

15g yağ

- 1 Kuru maya, şeker ve suyu bir kaseenin içine koyun ve mayanın köpürmesini bekleyin. Doğru su sıcaklığı 43°C olmalıdır, bu sıcaklığı elde etmek için üçte bir kaynar su ile üçte iki oranında soğuk suyu karıştırabilirsiniz.
- 2 Kalan malzemeleri ekleyin. El mikserine yoğurucuları takın ve düşük hızda homojen bir karışım elde edinceye kadar malzemeleri

karıştırın. Sonra hızı artırın ve pürüzsüz, elastik bir hamur elde edinceye kadar 2-3 dakika daha karıştırmaya devam edin. Yağlanmış streç folyo ile kaplayın ve hamurun ılık bir yerde 45-60 dakika kabarmasını bekleyin.

- 3 Yoğurucuları hamurun içinde tutarak 30-45 saniye kadar maksimum hızda tekrar yoğurun.
- 4 Hamura ekmekek somunu veya baget şekli verin ve yağlı fırın kağıdı üzerine tepsiye yerleştirin. Yağlanmış streç folyo ile kaplayın ve ılık bir yerde iki kat kabarana kadar bekleyin.
- 5 Önceden 230°C'ye ısıtılmış fırında 20-25 dakika (somun) 10-15 dakika (baget) için pişirin. Hazır olduğunda, ekmeğın üzerine vurulduğunda içi boş gibi ses çıkartmalıdır.

| Sorun Giderme Kılavuzu | | |
|---|---|--|
| Sorun | Neden | Çözüm |
| El mikseri çalışmıyor. | Güç yok. | Cihazın takılı olduğunu kontrol edin. |
| Plastik dişli yoğurucu sokete takılamıyor. | Yoğurucuyu yanlış sokete takma | Halkalı yoğurucu sadece  soketine girecektir. |
| İşleme sırasında el mikseri yavaşlıyor veya zorlanıyor. | Seçilmiş olan hız düşük. | Hızı artırın. |
| | Önerilen miktar aşılmış. | İşlenecek miktarlar ve işleme hızları için tavsiye edilen kullanım tablolarına bakın. Hamur veya ağır kek karışımlarında 15 dakika dinlendirmeden 3 dakikadan daha uzun süre çalıştırmayın. |
| İşleme sırasında aşırı sıçrama veya un saçılması. | Seçilen hız çok yüksek. | Başlangıçta daha düşük bir hız seçin ve karışım kalınlaştıkça hızı artırın. |
| | Kase çok dar veya işlenen malzemeler için çok küçük. | Uygun boyda bir karıştırma kabı seçin. |
| Aletler soketten çıkartılamıyor. | Hız seçici 'O' pozisyonunda değil. | Aletleri çıkarmak için, hız seçicinin KAPALI "O" konumunda olduğundan emin olun ve el mikserini fişten çekin. SureEject™ Aletine basın. |
| Puls çalışmıyor. | Motor, sadece kontrol bu konumda tutulduğu sürece çalışacaktır. | Maksimum hızda kısa sürelerle çalıştırmak için hız seçiciyi (P) konumuna getirin. |

Česky

Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením

Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- 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.
- **NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience.**
- **Nepoužívejte spotřebič bez přerušení déle než po dobu uvedenou níže. Při delším používání bez přerušení se může spotřebič poškodit.**

| Funkce/ nástavec | Maximální doba provozu | Doba odpočinku před dalším použitím |
|---|------------------------------|--|
| Šlehače | 6 minut | Odpojte spotřebič a nechte na 15 minut vychladnout |
| Míchače | 3 minut | |
| Hustá těsta na moučníky Chlebová těsta | | |

- Nikdy nevkládejte těleso ručního mixéru do vody a zabraňte tomu, aby se kabel nebo zástrčka namočily.
- Před použitím ručního mixéru zkontrolujte, zda je kabel zcela odmotaný.
- Prsty, vlasy, oblečení a nádobí uchovávejte v dostatečné vzdálenosti od pohyblivých částí.
- Dbejte na to, aby se kabel nedotýkal horkých povrchů, a nenechávejte ho viset dolů, aby ho nemohlo zachytit dítě.
- Váš ruční mixér nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo spravit: viz část „Servis a údržba“.

Před prvním použitím ručního mixéru

- Všechny části umyjte (viz „Čištění“).


Popis

- ① Přepínač rychlosti a pulzního režimu
- ② Páčka pro vysunutí nástrojů SureEject™
- ③ Mixér
- ④ Šlehač
- ⑤ Šlehač s ozubením
- ⑥ Míchač
- ⑦ Míchač s ozubením
- ⑧ Míchačí nádoba
- ⑨ Kolébka
- ⑩ Tlačítko pro uvolnění mixéru
- ⑪ Páčka pro uvolnění kolébky
- ⑫ Podstavec
- ⑬ Ochranný kryt

Obsluha ručního mixéru

Nasazení šlehačů/míchačů

Viz ilustrace **A**

Vložte šlehač/míchač s plastovým ozubením do zásuvky .

Příprava míchačí nádoby a podstavce

Viz ilustrace **A - F**

- 1 Nasadíte do ručního mixéru šlehače/míchače.
- 2 Uchopte přední část kolébky, stiskněte tlačítko pro její uvolnění a kolébku nad-zvedněte.
- 3 Položte mísu na podstavec.
- 4 Zasuňte do kolébky mixér a zatlačením ho zajistěte.

Pozn.: Prověřte, zda plastové ozubení na šlehači/míchači zapadlo do hnacího ozubení na kolébce.

- 5 Přidejte ingredience, uchopte rukojeť ručního mixéru, stiskněte a podržte tlačítko pro uvolnění kolébky a spusťte kolébku.

- 6 Připojte přístroj k elektrické síti a zvolte rychlost (viz tabulka doporučených rychlostí).

P Pulzní režim

Přesuňte přepínač do polohy (P), abyste mohli použít krátké impulzy při maximální rychlosti.

Poznámka: Motor poběží pouze tehdy, když budete přepínač držet na místě.

Ochranný kryt

V případě potřeby nasadte ochranný kryt **E**.

Po použití přístroje

Viz ilustrace **G - I**

- 1 Přepněte přepínač rychlost do polohy vypnuto „O“.
- 2 Uchopte rukojeť, stiskněte tlačítko pro uvolnění kolébky a kolébku nadzvedněte.
- 3 Stiskněte tlačítko pro uvolnění mixéru a vyzvedněte mixér z kolébky.
- 4 Posuňte páčku pro uvolnění nástrojů SureEject™ dolů a uvolněte nástroje.

Poznámka: Nástroje lze uvolnit pouze tehdy, když je přepínač rychlosti v poloze „O“ (vypnuto).

Poznámka: Při vysunování nástrojů držte ruční mixér nad mísou.

Uložení kabelu **J**

Omotejte kabel kolem dolní části ručního mixéru. Potom mixér uložte na stojan.

Rady a tipy




- Začnete při nízké rychlosti a jak bude směs houstnout, zvyšujte rychlost.
- Pokud přístroj začne zpomalovat nebo se otáčet s obtížemi, zvýšte rychlost.
- Aby se usnadnilo míchání, pravidelně seškrabujte směs ze stěna a dna nádoby.
- Při přípravě krémů do moučníků používejte máslo nebo margarín při pokojové teplotě nebo je před použitím nechte změkknout.
- Při míchání malých množství dosáhnete nejlepších výsledků, když budete ruční mixér používat bez podstavce.
- Větší množství a husté směsi mohou vyžadovat delší dobu mixování.
- Pokud chcete míchat větší množství nebo hustší směsi, sundejte mixér z podstavce a použijte mísu přiměřené velikosti.

*** Pokud budete znovu hníst těsto po nakynutí, doporučujeme sundat mixér z kolébky a při hnětení jej držet v ruce.**

Tabulka doporučených rychlostí a množství

Uvedené údaje představují pouze doporučení pro používání podstavce a dodávané míchací nádoby. Pokud mixér používáte v ruce, může zvolená rychlost záviset na velikosti nádoby (pokud nepoužíváte dodávanou nádobu), množství, míchaných přísadách a osobních preferencích.

Postupně zvyšujte rychlost na níže doporučené úrovni.

| Druh potravin | |  MAX. |  |  (Min) |
|--|------------------|---|---|--|
| Šlehače | | | | |
| Vaječné bílky | | 2–10 (60–300 g) | Vysoká—max. | 1–3 |
| Smetana | | 200–500 ml | Nízká—vysoká | 2–3 |
| Základní směsi na moučníky | Celková hmotnost | 1,6 kg | Nízká—vysoká | 1–2 |
| Šlehání směsi na dorty | Celková hmotnost | 1,6 kg | Nízká—vysoká | 5–6 |
| Těsto na sušenky | Celková hmotnost | 800 g | Nízká—vysoká | 6 |
| Lité těsto | | 1 litr | Max. | 1 |
| Tření tuku s moukou | | Hmotnost mouky 250 g | Min.—nízká | 4 |
| Přidávání vody k přísadám na těsto | | | Nízká | 1 |
| Biskupský chlebiček. Šlehání tuku a cukru | | Celková hmotnost 900 g | Max. | 3–4 |
| Vmíchání mouky, ovoce apod. | | | Min.—nízká | 1 |
| Míchače | | | | |
| Chléb | Hmotnost mouky | 450 g | Vysoká—max. | 2–3 |
| | Celková hmotnost | 750 g | Vysoká | |
| | | | Opětovné prohnětení po nakynutí * | |

Volitelný nástavec (není dodáván s přístrojem)

Malý sekáček – informace o objednání najdete v části Servis a údržba.

Servis a údržba

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

Recept

Těsto na bílé pečivo

10 ml / 2 lžičky sušeného droždí (typ, který potřebuje rozmíchat ve vodě)

5 ml / 1 lžička cukru

260 ml vlažné vody

450 g chlebové mouky

5 ml / 1 lžička soli


15 g sádla

- 1 Sušené droždí s cukrem a vodou dejte do mísy a počkejte, než se vytvoří pěna. Správná teplota vody by měla být 43° C a lze jí dosáhnout tak, že smícháte jednu třetinu vařící vody se dvěma třetinami studené vody.
- 2 Přidejte zbývající ingredience. Zasuňte míchače do mixéru a pak pomalou rychlostí ingredience promíchejte, dokud se mouka do

směsi nezpracuje. Pak rychlost zvýšte a hnětete asi 2–3 minuty, dokud nebude těsto hladké a pružné. Zakryjte fólií potřenou olejem a nechte těsto na teplém místě 45–60 minut kynout.

- 3 S použitím nejvyšší rychlosti těsto 30–45 sekund znovu prohnětete tak, aby míchače zůstávaly v těstě.
- 4 Z těsta vytvarujte bochník nebo rohlíky a položte na vymaštěný pečicí plech. Zakryjte fólií potřenou olejem a nechte na teplém místě, dokud se těsto objemově nezdvojnásobí.
- 5 Pečte v předehřáté troubě na 230° C / stupeň plynové trouby 8 po dobu 20–25 minut (bochník) nebo 10–15 minut (rohlíky). Správně upečený bochník by měl při poklepání zesponu znít dutě.

Průvodce odstraňováním problémů

| Problém | Příčina | Řešení |
|---|--|--|
| Přístroj se nespustí. | Chybí napájení. | Zkontrolujte zapojení do elektrické zásuvky. |
| Míchač s plastovým ozubením nelze vsunout do zásuvky. | Míchač zasunujete do nesprávné zásuvky. | Míchač s prstenem lze zasunout pouze do zásuvky  . |
| Přístroj zpomaluje nebo začne pracovat ztěžka. | Byla zvolena příliš nízká rychlost. | Zvolte vyšší rychlost. |
| | Byla překročena doporučené množství. | Správné rychlosti a množství ke zpracování najdete v tabulka doporučených rychlostí a množství. Při zpracování těsta nebo husté koláčové směsi nenechávejte přístroj puštěný déle než 3 minuty bez 15minutové přestávky. |
| Směs při zpracování příliš stříká nebo z mísy vyletuje mouka. | Byla zvolena příliš vysoká rychlost. | Zvolte nejprve nižší rychlost a jak bude směs houstnout, zvyšujte ji. |
| | Mísa je vzhledem k objemu zpracovávaných přísad příliš mělká nebo příliš malá. | Zvolte mísu odpovídající velikosti. |
| Nástroje nelze vyjmout ze zásuvek. | Přepínač rychlosti není v poloze „O“. | Před vysunutím nástrojů zkontrolujte, zda je přepínač rychlosti v poloze vypnuto „O“, a odpojte přístroj od elektrického napájení. Stiskněte páčku pro uvolňování nástrojů SureEject™. |
| Nefunguje pulzní režim | Motor poběží pouze tehdy, když budete přepínač držet na místě. | Přesuňte přepínač do polohy (P), abyste mohli použít krátké impulzy při maximální rychlosti. |

Magyar

A használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók - olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt

Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- 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.
- **Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- **Ne működtesse a készüléket pihentetés nélkül az alábbiakban megadottnál hosszabb ideig. Ha hosszabb ideig működteti egyfolytában, azzal károsíthatja a készüléket.**

| Funkció/tartozék | Maximális működési idő | A működtetések között szükséges pihentetés |
|--|------------------------|---|
| Habverők | 6 perc | A hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból, és várjon 15 percet, hogy a készülék lehűljön |
| Dagasztóvillák Sűrű tésztakeverékek Kenyértészták | 3 perc | |

- Soha ne merítse a kézimixer testét vízbe, és ügyeljen rá, hogy a vezeték vagy csatlakozó ne legyen nedves.
- Ügyeljen rá, hogy a vezetéket teljesen letekerje, mielőtt a kézimixert használná.
- Tartsa távol ujjait, haját, ruházatát és a konyhai eszközöket a mozgó alkatrészekről.
- A vezeték soha ne érjen forró felületekhez, és ne hagyja azt lelógni olyan helyen, ahol egy gyermek megfoghatja azt.

- Soha ne használjon sérült kézimixert. Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd „Szerviz és vevőszolgálat”.
- Soha ne használjon nem engedélyezett tartozékot.
- Ha felügyelet nélkül hagyja, illetve összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket és a csatlakozódugót húzza ki a konnektorból.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- A névleges teljesítmény a daráló tartozék teljesítményén alapszik. A többi tartozék kisebb teljesítménnyel működhet.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez 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.

Tisztítás **K**

- A tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót, majd távolítsa el a habverőket vagy dagasztóvillákat.

- Soha ne merítse a kézimixer testét vízbe, és ügyeljen rá, hogy a vezeték vagy csatlakozó ne legyen nedves.
- Soha ne használjon súrolószert a tisztításhoz.

Fémedény

- Soha ne használjon drótkefét, fémszivacsot vagy fehérítőt a rozsdamentes acél edény tisztításához. Használjon ecetet a vízkő eltávolításához. Ne tegye ki hőnek (fűtőlap, sütő, mikrohullámú sütő).

Csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy áramforrása megfelel-e a kézimixer hátán feltüntetettnek.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetészerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

Mielőtt először használja a kézimixert


- Mossa el az alkatrészeket (lásd „Tisztítás”).

A készülék részei

- 1 Sebességválasztó
- 2 SureEject™ kioldókar
- 3 Kézimixer
- 4 Habverő
- 5 Fogaskerekes habverő
- 6 Dagasztóvilla
- 7 Fogaskerekes dagasztóvilla
- 8 Keverőedény
- 9 Tartókeret
- 10 Kézimixer kioldógombja
- 11 Tartókeret kioldókarja
- 12 Állvány
- 13 Fröccsenésgátló

A kézimixer használata Habverők/dagasztóvillák felszerelése

Lásd **A** ábra

Helyezze be a műanyag fogaskerekes habverőt/dagasztóvillát az  aljzatba.

Az edény és az állvány összeállítása

Lásd **A** - **F** ábrák

- 1 Helyezze be a habverőket/dagasztóvillákat a kézimixerbe.
- 2 Fogja meg a tartókeret elejét, nyomja meg a tartókeret kioldókarját, és emelje fel a tartókeretet.
- 3 Helyezze a keverőedényt az állványra.
- 4 Helyezze a kézimixert a tartókeretre és lenyomva rögzítse.
Megjegyzés: Ügyeljen arra, hogy a műanyag fogaskerekes habverőt/dagasztóvillát úgy helyezze be, hogy az illeszkedjen a tartókereten levő meghajtó-fogaskerekhez.
- 5 Adja hozzá a nyersanyagokat, majd engedje le a tartókeretet úgy, hogy közben fogja a kézimixer fogantyúját és ugyanakkor lenyomja a tartókeret kioldókarját.
- 6 A hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba, és válasszon egy sebességet (lásd a Felhasználási útmutatót).

P Rövid üzem

Csúsztassa a sebességválasztót a (P) állásba, ha a készüléket maximális sebességű rövid löketekkel szeretné használni.

Megjegyzés: a motor csak addig működik, amíg a sebességválasztót ebben a helyzetben tartja.

Fröccsenésgátló

Szükség esetén helyezze be a fröccsenésgátlót **E**.

Használat után

Lásd **G** - **I** ábrák

- 1 A sebességválasztót állítsa az „O” kikapcsolt állásba.
- 2 Fogja meg a fogantyúnál, nyomja meg a tartókeret kioldókarját, és emelje fel a tartókeretet.

- 3 Nyomja meg a kézimixer kioldógombját és emelje ki a kézimixert a tartókeretből.
- 4 A keverőszárak kioldásához nyomja le a SureEject™ kioldókart.

Megjegyzés: A keverőszárakat csak akkor lehet kivenni, amikor a sebességválasztó az „O” kikapcsolt állásban van.

Megjegyzés: A keverőszárak kivétele közben a kézimixert tartsa az edény felett.

Vezetéktároló **J**

Tekerje a zsinórt a kézimixer végén kialakított vajatba. Ezután tárolja az állványon.




Tanácsok és tippek

- Kezdje alacsony sebességen, és ahogy a keverék sűrűsödik, növelje a sebességet.
- Ha a készülék lelassul vagy gyengül, növelje a sebességet.
- A keverés elősegítéséhez az edény oldalát és alját rendszeres időközönként kaparja le.
- Tésztakeverékek összedolgozásakor a vajat vagy a margarint szobahőmérsékleten használja, vagy használat előtt lágyítsa meg.
- Kisebb mennyiségek keverésekor a kézimixert az állvány nélkül használja.
- Nagyobb mennyiségeknél vagy sűrű keverékeknél hosszabb keverési időre lehet szükség.
- Nagyobb mennyiségek vagy sűrűbb anyagok keveréséhez vegye le a kézimixert az állványról, és használjon egy megfelelő méretű edényt.

*** Amikor a tésztát a kelesztés után újragyúrja, a kézimixert vegye ki a tartókeretből, és tartsa kézben.**

Felhasználási útmutató

Vegye figyelembe, hogy ezek a javaslatok az állvány és a tartozék keverőedény használatára vonatkoznak. Ha a kézimixert kézben fogva működteti, akkor a kiválasztandó sebesség az edény méretétől (ha nem a tartozék edényt használja), a mennyiségektől, a felhasznált alapanyagoktól és az egyéni igényektől függ. Fokozatosan növelje a sebességet az alábbi ajánlott értékig.

| Ételtípus | |  MAX. |  |  (perc) |
|---|-------------|---|---|---|
| Habverők | | | | |
| Tojásfehérje | | 2-10 (60-300 g) | magas-max. | 1-3 |
| Tejszín | | 200-500 ml | alacsony-magas | 2-3 |
| Tészta porok | Teljes súly | 1,6 kg | alacsony-magas | 1-2 |
| Egyszerű tészta keverékek | Teljes súly | 1,6 kg | alacsony-magas | 5-6 |
| Cookie tészta | Teljes súly | 800 g | alacsony-magas | 6 |
| Palacsintatészta | | 1 l | max. | 1 |
| Zsiradék összedolgozása liszttel | | 250 g Liszt súlya | min.-alacsony | 4 |
| Víz hozzáadása tészta keverésénél | | | alacsony | 1 |
| Gyümölcs torta Zsiradék és cukor összedolgozása | | 900 g Teljes súly | max. | 3-4 |
| Liszt, gyümölcs stb. bekeverése | | | min.-alacsony | 1 |
| Dagasztóvillák | | | | |
| Kenyér | liszt súlya | 450 g | magas-max. | 2-3 |
| | Teljes súly | 750 g | magas | |
| | | | újragyúrás kelesztés után * | 30-45 s |

Választható tartozék (nincs a csomagban)

Mini daráló - a megrendelés módja a „Szerviz és vevőszolgálat” című részben olvasható.

Szerviz és vevőszolgálat

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

Recept

Fehér kenyér tészta

10 ml/2 teáskanál száraz élesztő (az a típus, amelyet aktiválni kell)

5 ml / 1 teáskanál cukor

260 ml meleg víz

450 g kenyérliszt

5 ml / 1 teáskanál só


15 g disznózsír

- 1 Helyezze a szárított élesztőt, a cukrot és a vizet egy keverőedénybe, és hagyja, hogy felhabosodjon. A megfelelő vízhőmérséklet 43 °C, ez úgy érhető el, hogy 1/3 rész forrásban lévő vizet összekever 2/3 rész hideg vízzel.
- 2 Adja hozzá a többi hozzávalót. Helyezze be a dagasztóvillákat a kézimixerbe, majd alacsony sebességgel keverje össze a hozzávalókat, amíg a lisztet

egyenletesen be nem dolgozta.

Ezután növelje a sebességet és dagassza körülbelül 2-3 percig, amíg a tészta sima és rugalmas nem lesz. Fedje le olajozott fóliával, és hagyja 45-60 percig meleg helyen, hogy a tészta megdagadjon.

- 3 Maximális sebességgel keverje újra a tésztát 30-45 másodpercig úgy, hogy a dagasztóvillákat a keverékben tartja.
- 4 Formázzon a tésztából cipót vagy péksüteményt, és helyezze olajozott sütőlapra. Fedje le olajozott fóliával, és hagyja meleg helyen, amíg a mérete a duplájára nő.
- 5 Süsse előmelegített sütőben 230 °C-on (8-as sütőállás a gáztűzhelyen) 20-25 percig (cipó), illetve 10-15 percig (péksütemények). Amikor kész, a tészta üreges hangot ad, ha az alját megütögeti.

| Hibaelhárítási útmutató | | |
|---|---|--|
| Hiba | A hiba lehetséges oka | Megoldás |
| A kézimixer nem működik. | Nincs áramellátás. | Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó be van-e dugva a konnektorba. |
| A műanyag fogaskerekes dagasztóvilla nem helyezhető be az aljzatba. | Rossz aljzatba próbálta meg bedugni a dagasztóvillát. | A galléros dagasztóvilla csak az  aljzatba illeszthető be. |
| A kézimixer lelassul vagy gyengül a keverés közben. | A kiválasztott sebesség túl alacsony. | Növelje a sebességet. |
| | Túllépte az ajánlott mennyiséget. | A sebességekre és a feldolgozandó mennyiségekre vonatkozóan lásd a Felhasználási útmutatót. Sűrű keverékek, például tészta esetén ne működtesse a készüléket 3 percnél tovább, és utána legalább 15 percig pihentesse. |
| Túlzott kifröccsenés vagy kiszóródás (liszt) a feldolgozás során | A kiválasztott sebesség túl nagy. | Az indulásnál válasszon alacsonyabb sebességet, majd növelje, ahogy a keverék sűrűbb lesz. |
| | Az edény túl lapos vagy túl kicsi a feldolgozandó hozzávalókhöz. | Válasszon megfelelő méretű keverőtálat. |
| Nem lehet kivenni a keverőfejet az aljzatból. | A sebességválasztó nincs az „O” kikapcsolt állásban. | A keverőfejek eltávolítása előtt ellenőrizze, hogy a sebességválasztó az „O” kikapcsolt állásban legyen, és húzza ki a kézimixer hálózati csatlakozóját. Nyomja le a SureEject™ kioldókart. |
| A rövid üzem nem működik | A motor csak akkor működik, ha a sebességválasztót ebben a helyzetben tartja. | Csúsztassa a sebességválasztót a (P) állásba, ha a készüléket maximális sebességű rövid löketekkel szeretné használni. |

Polski

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- **NIE rozdrabniać składników gorących.**
- **Nie używać urządzenia bez przerwy przez czas dłuższy niż czasy podane poniżej. Nieprzerwana praca przez czas dłuższy może spowodować uszkodzenie urządzenia.**

| Funkcja/nasadka | Maksymalny czas pracy | Długość przerwy pomiędzy etapami pracy |
|---|-----------------------|--|
| Końcówki do ubijania i mieszania | 6 minut | Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego i odczekać 15 minut, aż urządzenie ostygnie |
| Końcówki do zagniatania Gęste mieszanki na ciasta na słodko Ciasto na chleb | 3 minuty | |

- Nie zanurzać korpusu miksera w wodzie ani nie dopuszczać do zamoczenia wtyczki bądź przewodu zasilającego.
- Przed użyciem miksera należy sprawdzić, czy przewód zasilający jest całkowicie rozwinięty.
- Nie zbliżać palców ani przyborów kuchennych do obracających się części miksera i nie dopuszczać,

by w ich pobliżu dostały się włosy lub części garderoby.

- Nie dopuszczać, by przewód zasilający stykał się z gorącymi przedmiotami lub zwisał z blatów lub powierzchni w miejscach dostępnych dla dzieci, ponieważ dziecko może pociągnąć za przewód i zrzucić urządzenie.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nigdy nie stosować niezatwierdzonych przez firmę nasadek.
- Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru oraz przed jego demontażem, montażem oraz czyszczeniem należy zawsze wyłączyć je i odłączyć od źródła zasilania.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Moc znamionowa oparta jest na wynikach końcówki siekającej. Pobór mocy innych przystawek może być mniejszy.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

Czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia mikser należy wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i wysunąć końcówki do ubijania lub końcówki do zagniatania.
- Nie zanurzać korpusu miksera w wodzie ani nie dopuszczać do zamoczenia wtyczki bądź przewodu zasilającego.
- Do czyszczenia elementów urządzenia nie używać środków ściernych.

Metalowa miska

- Nigdy nie używać szczotki drucianej, waty stalowej ani wybielacza do czyszczenia naczynia ze stali nierdzewnej. Do usuwania kamienia stosować ocet. Przechowywać z dala od źródeł ciepła (palników kuchenki, piecyków, kuchenek mikrofalowych).

Przed podłączeniem do sieci

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

Przed pierwszym użyciem miksera

- Umyć części (zob. ustęp pt. „Czyszczenie”).

Oznaczenia


- ① Przełącznik prędkości i trybu pracy przerywanej
- ② Przycisk SureEject™ do wyjmowania mieszadeł
- ③ Mikser
- ④ Końcówki do ubijania i mieszania
- ⑤ Ubijak z przekładnią

- ⑥ Końcówka do zagniatania
- ⑦ Końcówka do zagniatania z przekładnią
- ⑧ Miska do miksowania
- ⑨ Ramię z obsadą miksera
- ⑩ Przycisk zwalniający mikser
- ⑪ Przycisk zwalniający ramię
- ⑫ Stojak
- ⑬ Osłona przeciwrozpryskowa

Eksploatacja miksera ręcznego

Mocowanie ubijaków/końcówek do zagniatania

Zob. ilustracje A

Wsunąć ubijak/końcówkę do zagniatania z plastikową przekładnią do gniazda oznaczonego symbolem .

Przygotowywanie miski i stojaka

Zob. ilustracje A - F

- 1 W mikserze zamocować ubijaki/końcówki do zagniatania.
- 2 Przytrzymać przednią część ramienia z obsadą miksera i unieść ramię, naciskając przycisk zwalniający ramię.
- 3 W stojaku zamocować miskę.
- 4 Mikser umieścić w ramieniu z obsadą i nacisnąć go, aby zabezpieczyć przed poluzowaniem.

Uwaga: Sprawdzić, czy ubijak/końcówka z plastikową przekładnią jest zrównana z przekładnią napędu w obsadzie.

- 5 Dodać wszystkie składniki, a następnie opuścić ramię z obsadą, trzymając uchwyt miksera i jednocześnie naciskając przycisk zwalniający ramię.
- 6 Włożyć wtyczkę do gniazdko zasilającego i wybrać prędkość (zob. tabela zalecanego sposobu użycia).

P Tryb pracy przerywanej

Przesunąć przełącznik prędkości do pozycji (P), aby użyć trybu pracy przerywanej (krótkich serii pracy na najwyższej prędkości obrotów).
Uwaga: Silnik będzie pracować tak długo, jak długo przycisk będzie utrzymywany w tej pozycji.

Ostona przeciwrozpryskowa

W razie konieczności zamocować ostonę przeciwrozpryskową **E**.

Po użyciu

Zob. ilustracje G - I

- 1 Przesunąć przełącznik prędkości do pozycji „O” (WYŁĄCZONY).
- 2 Przytrzymać mikser za uchwyt i unieść ramię z obsadą, naciskając przycisk zwalniający ramię.
- 3 Zdjąć mikser z ramienia z obsadą, naciskając przycisk zwalniający i wyjmując mikser.
- 4 Przesunąć przycisk SureEject™ w dół, aby wyjąć mieszadła.

Uwaga: Mieszadła będzie można wyjąć wyłącznie wtedy, gdy przełącznik prędkości będzie znajdował się w pozycji „O” (wyłączony).

Uwaga: Podczas wyjmowania mieszadeł mikser trzymać nad miską.




Rowek na przewód zasilający **J**

Owinąć przewód sieciowy wokół rowka w korpusie miksera. Następnie umieścić mikser na stojaku do przechowywania.

Porady i wskazówki

- Zacząć na niskiej prędkości i zwiększać ją w miarę gęstnienia składników.
- Jeśli urządzenie zacznie zwalniać lub się przesilać, należy zwiększyć obroty.
- W regularnych odstępach czasu zgarniać składniki z boków i dna miski, aby wspomóc proces mieszania.
- Ucierając składniki na ciasta na słodko, używać masła lub margaryny w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć je przed użyciem.

- Najlepsze wyniki przy niewielkiej ilości składników daje ręczne użycie miksera (bez stojaka).
 - Duże ilości składników oraz składniki gęste mogą wymagać dłuższego czasu miksowania.
 - Miksując większe ilości składników lub składniki gęstsze, wyjąć mikser ze stojaka i użyć odpowiedniej wielkości miski.
- * Podczas ponownego zagniatania ciasta po wyrastaniu zaleca się zdjęcie miksera ze stojaka i użycie go w trybie obsługi ręcznej.**

| Tabela zaleceń | | | | |
|--|----------------|---|---|--|
| Należy pamiętać, że poniższe zalecenia dotyczą używania miksera ze stojakiem i załączoną miską do miksowania. Przy miksowaniu ręcznym wybrana prędkość zależeć będzie od wielkości miski (jeżeli nie jest używana miska załączona w zestawie), ilości i rodzaju miksowanych składników oraz osobistych preferencji. Stopniowo zwiększać prędkość do prędkości zalecanych poniżej. | | | | |
| Rodzaj produktu | |  MAKS. |  |  (w minutach) |
| Ubijaki | | | | |
| Białka jajek | | 2-10 (60-300 g) | Wys.-maks. | 1-3 |
| Śmietana | | 200-500 ml | Nisk.-maks. | 2-3 |
| Ciasta w proszku | Waga całkowita | 1,6 kg | Nisk.-maks. | 1-2 |
| Ciasto w proszku do przygotowywania metodą ucieraną | Waga całkowita | 1,6 kg | Nisk.-maks. | 5-6 |
| Ciasto na ciasteczka | Waga całkowita | 800 g | Nisk.-maks. | 6 |
| Rzadkie ciasto | | 1 litr | Maks. | 1 |
| Wcieranie tłuszczu w mąkę | | 250 g Wagi mąki | Min.-nisk. | 4 |
| Dodawanie wody w celu połączenia składników ciasta | | | Nisk. | 1 |
| Keks | | 900 g Wagi całkowita | Maks. | 3-4 |
| Ucieranie tłuszczu z cukrem | | | Min.-nisk. | 1 |
| Dodawanie mąki, owoców itp. do ciasta | | | | |
| Końcówki do zagniatania | | | | |
| Chleb | Wagi mąki | 450 g | Wys.-maks. | 2-3 |
| | Waga całkowita | 750 g | Wys. | |
| | | | Po wyrastaniu ponownie zagnieść * | 30-45 s |

Dodatkowa przystawka (niezałączona w zestawie)

Mini rozdrabniacz — informacje dotyczące sposobu zamawiania znajdują się w części pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”.

Serwis i punkty obsługi klienta

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

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.

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



Przepis

Jasne ciasto chlebowe

10 ml/2 łyżeczki drożdży w proszku

(typ wymagający dodania wody)

5 ml/1 łyżeczka cukru

260 ml ciepłej wody


450 g mąki chlebowej

5 ml/1 łyżeczka soli

15 g smalcu

- 1 W odpowiedniej do miksowania misce umieścić drożdże w proszku z cukrem i wodą i pozostawić do spienienia. Woda powinna mieć temperaturę 43°C, co można uzyskać, łącząc $\frac{1}{3}$ objętości wody gotującej się z $\frac{2}{3}$ objętości wody zimnej.
- 2 Do miski dodać pozostałe składniki. Zamocować końcówki do zagniatania ciasta w mikserze i miksować składniki na niskiej prędkości obrotów, aż mąka połączy się z resztą. Następnie zwiększyć prędkość i zagniatą składniki przez ok. 2-3 minuty, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne. Przykryć miskę posmarowaną olejem folią spożywczą i pozostawić ciasto w ciepłym miejscu na 45-60 minut, aby wyrosło.
- 3 Ponownie zagnieść ciasto na najwyższej prędkości obrotów przez 30-45 sekund, utrzymując końcówki do zagniatania cały czas w cieście.
- 4 Uformować z ciasta bochenek lub bułki i umieścić na wysmarowanej tłuszczem blasze do pieczenia. Przykryć blachę posmarowaną olejem folią spożywczą i pozostawić w ciepłym miejscu do momentu, aż ciasto podwoi objętość.
- 5 Piec w rozgrzanym uprzednio piekarniku w temperaturze 230°C przez 20-25 minut (w przypadku bochenka) lub 10-15 minut (w przypadku bułek). Postukany w spód gotowy chleb powinien wydawać pusty dźwięk.

Rozwiązywanie problemów

| Problem | Przyczyna | Rozwiązanie |
|---|--|---|
| Mikser nie działa. | Brak zasilania. | Sprawdzić, czy wtyczka urządzenia jest podłączona do prądu. |
| Końcówki do zagniatania z plastikową przekładnią nie da się umieścić w gnieździe. | Końcówka jest wkładana do niewłaściwego gniazda. | Końcówka do zagniatania z kołnierzem pasuje wyłącznie do gniazda z oznaczeniem  . |
| Mikser zaczyna zwalniać lub przesilać się podczas pracy. | Wybrana prędkość obrotów jest zbyt niska. Przekroczono zalecaną ilość składników. | Zwiększyć prędkość obrotów. Informacje na temat prędkości i ilości składników do przetwarzania znajdują się w tabeli zaleceń. Miksując gęste składniki na ciasto, nie należy używać urządzenia przez okres dłuższy niż 3 minuty ciągłej pracy w odstępach krótszych niż 15 minut. |
| Podczas pracy składniki są nadmiernie rozchlapywane/mąka jest rozsypanywana. | Wybrana prędkość obrotów jest zbyt wysoka. Użyta miska jest zbyt płytka lub zbyt mała w stosunku do miksowanych składników. | Na początku pracy użyć niższej prędkości obrotów i zwiększać ją w miarę gęstnienia składników. Wybrać odpowiedniej wielkości miskę do miksowania. |
| Końcówek nie można wyjąć z gniazd. | Przełącznik prędkości nie znajduje się w pozycji „O”. | Aby wyjąć końcówki, sprawdzić, czy przełącznik prędkości znajduje się w pozycji „O” (WYŁĄCZONY), a następnie wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda zasilającego. Nacisnąć przycisk SureEject™ do wyjmowania mieszadeł. |
| Przycisk pracy przerywanej nie działa. | Silnik będzie pracować tak długo, jak długo regulator będzie utrzymywany w tej pozycji. | Przesunąć przełącznik prędkości do pozycji (P), aby użyć urządzenia w trybie pracy przerywanej (krótkich serii pracy na najwyższej prędkości obrotów). |

Ελληνικά

Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- 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.
- **ΜΗΝ επεξεργάζεστε καυτά υλικά.**
- **Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για διάστημα μεγαλύτερο από αυτά που προσδιορίζονται παρακάτω, χωρίς να την αφήνετε να «ξεκουραστεί» για κάποια ώρα. Η συνεχής επεξεργασία για μεγαλύτερα διαστήματα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.**

| Λειτουργία/ Εξάρτημα | Μέγιστος χρόνος λειτουργίας | Διάστημα μη λειτουργίας μεταξύ των χρήσεων |
|--|-----------------------------------|--|
| Χτυπητήρια | 6 λεπτά | Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει για 15 λεπτά |
| Εξαρτήματα ζυμώματος Σφιχτά μείγματα κέικ Ζύμες ψωμιού | 3 λεπτά | |

- Ποτέ μην βυθίζετε τη μονάδα του μίξερ χειρός σε νερό και μην αφήνετε το καλώδιο ή το φιν να βρέχονται.
- Πριν από τη χρήση του μίξερ χειρός, βεβαιωθείτε ότι έχετε ξετυλίξει εντελώς το καλώδιο.

- Να κρατάτε τα δάχτυλα, τα μαλλιά και τα ρούχα σας και τα σύνεργα κουζίνας μακριά από τα κινούμενα μέρη.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να ακουμπά σε καυτές επιφάνειες, ούτε να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το μίξερ χειρός εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίξτε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: δείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένα εξαρτήματα.
- Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την παροχή ρεύματος, όταν δεν την επιβλέπετε καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Η ονομαστική ισχύς βασίζεται στο εξάρτημα κόφτη. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.

- 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.

Καθαρισμός Κ

- Να θέτετε πάντα τη συσκευή εκτός λειτουργίας, να την αποσυνδέετε από την πρίζα και να αφαιρείτε τα χτυπητήρια ή τα εξαρτήματα ζυμώματος προτού την καθαρίσετε.
- Ποτέ μην βυθίζετε τη μονάδα του μίξερ χειρός σε νερό και μην αφήνετε το καλώδιο ή το φιν να βρέχονται.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξεστικά προϊόντα για να καθαρίσετε τα μέρη της συσκευής.

Μεταλλικό μπωλ

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συρμάτινη βούρτσα, σύρμα κουζίνας ή λευκαντικό για να καθαρίσετε το ανοξείδωτο μπωλ. Χρησιμοποιείτε ξύδι για να αφαιρέσετε τα άλατα. Κρατήστε τα μέρη της συσκευής μακριά από πηγές θερμότητας (επιφάνεια κουζίνας, φούρνος, φούρνος μικροκυμάτων).

Πριν από τη σύνδεση στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με εκείνη που αναγράφεται στο πίσω μέρος του μίξερ χειρός.
- 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.

Πριν από την πρώτη χρήση του μίξερ χειρός

- Πλύντε τα μέρη της συσκευής, (βλ. «Καθαρισμός»).


Επεξήγηση συμβόλων

- ① Επιλογέας ταχύτητας και παλμικής λειτουργίας
- ② Εργαλείο SureEject™
- ③ Μίξερ
- ④ Χτυπητήρι
- ⑤ Χτυπητήρι με γρανάζι
- ⑥ Εξάρτημα ζυμώματος
- ⑦ Εξάρτημα ζυμώματος με γρανάζι
- ⑧ Μπολ ανάμειξης
- ⑨ Βραχίονα
- ⑩ Κουμπί απασφάλισης του μίξερ
- ⑪ Μοχλός απασφάλισης βάσης στήριξης
- ⑫ Βάση
- ⑬ Προστατευτικό για το πιτσίσισμα

Πώς χρησιμοποιείται το μίξερ χειρός

Πώς τοποθετούνται τα χτυπητήρια/εξαρτήματα ζυμώματος

Ανατρέξτε στις εικόνες **A**

Εισαγάγετε το χτυπητήρι/εξάρτημα ζυμώματος με το πλαστικό γρανάζι στην υποδοχή .

Συναρμολόγηση του μπολ και της βάσης

Ανατρέξτε στις εικόνες

A - F

- 1 Τοποθετήστε τα χτυπητήρια/εξαρτήματα ζυμώματος στο Μίξερ χειρός.
- 2 Κρατήστε το μπροστινό μέρος της βάσης στήριξης και ανασηκώστε πατώντας τον μοχλό απασφάλισης βάσης στήριξης.
- 3 Τοποθετήστε το μπολ επάνω στη βάση.
- 4 Τοποθετήστε το μίξερ στο βραχίονα και σπρώξτε προς τα κάτω για να ασφαλίσει.

Σημείωση: Ελέγξτε ότι το χτυπητήρι/εξάρτημα ζυμώματος με το πλαστικό γρανάζι ευθυγραμμίζεται με τον οδηγό στο βραχίονα.

- 5 Προσθέστε τα υλικά και, στη συνέχεια, κατεβάστε τη βάση στήριξης κρατώντας το μίξερ χειρός από τη λαβή, ενώ πατάτε ταυτόχρονα τον μοχλό απασφάλισης βάσης στήριξης.
- 6 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και επιλέξτε ταχύτητα (Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης).

P Παλμική λειτουργία

Σύρετε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση (P) για χρήση σε σύντομα διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας στη μέγιστη ταχύτητα.

Σημείωση: η μονάδα μοτέρ θα λειτουργεί για όσο διάστημα ο διακόπτης επιλογής παραμένει στη συγκεκριμένη θέση.

Προστατευτικό για το πιτσίσισμα

Τοποθετήστε το προστατευτικό για το πιτσίσισμα, εάν χρειάζεται **E**.

Μετά τη χρήση

Ανατρέξτε στις εικόνες

G - I

- 1 Στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης «Ο».
- 2 Κρατήστε από τη λαβή και ανασηκώστε τη βάση στήριξης πατώντας τον μοχλό απασφάλισης βάσης στήριξης.
- 3 Αφαιρέστε το μίξερ από το βραχίονα πατώντας το κουμπί απασφάλισης μίξερ και ανασηκώνοντάς το.
- 4 Σύρετε το εργαλείο SureEject™ προς τα κάτω για να απασφαλίσετε τα εργαλεία.

Σημείωση: Τα εργαλεία μπορούν να αφαιρεθούν μόνο όταν ο επιλογέας ταχύτητας βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης «Ο».

Σημείωση: Κατά την εξαγωγή των εργαλείων, κρατήστε το μίξερ χειρός πάνω από το μπολ.

Χώρος αποθήκευσης καλωδίου **J**

Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τη βάση του μίξερ χειρός. Στη συνέχεια τοποθετήστε πάνω στη βάση.




Συμβουλές και υποδείξεις

- Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα και, όσο το μείγμα γίνεται πιο πηχτό, αυξάνετε την ταχύτητα.
- Εάν η συσκευή αρχίσει να χαμηλώνει ταχύτητα ή να καταπονείται, αυξήστε την ταχύτητα.
- Ξεκολλάτε το μείγμα από τα τοιχώματα και τον πάτο του μπολ ανά τακτά διαστήματα, για να διευκολύνετε τη λειτουργία ανάμειξης.
- Κατά την παρασκευή μείγματος για κέικ, χρησιμοποιείτε βούτυρο ή μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε τα πριν από τη χρήση.
- Για καλύτερα αποτελέσματα σε μικρές ποσότητες, χρησιμοποιήστε το μίξερ χειρός χωρίς τη βάση.
- Οι μεγάλες ποσότητες και τα πηχτά μείγματα ενδέχεται να χρειάζονται περισσότερο χρόνο ανάμειξης.
- Εάν θέλετε να αναμειξετε μεγαλύτερες ποσότητες ή πιο σφιχτά μείγματα, αφαιρέστε το μίξερ από τη βάση και χρησιμοποιήστε ένα μπολ κατάλληλου μεγέθους.

*** Κατά το δεύτερο ζύμωμα μετά το φούσκωμα της ζύμης, συνιστάται να αφαιρείται το μίξερ από τη βάση στήριξης και να χρησιμοποιείται με το χέρι.**

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

Λάβετε υπ' όψιν ότι τα παρακάτω είναι απλώς προτάσεις για χρήση της βάσης και του μπολ ανάμειξης που παρέχεται με το μίξερ. Εάν χρησιμοποιείτε το μίξερ με το χέρι, η ταχύτητα που θα επιλέξετε ενδέχεται να εξαρτάται από το μέγεθος του μπολ (εάν δεν χρησιμοποιείτε το μπολ που παρέχεται), από τις ποσότητες, από τα υλικά που αναμειγνύετε και από τις προσωπικές προτιμήσεις σας. Αυξάνετε σταδιακά τις παρακάτω συνιστώμενες ταχύτητες.

| Τύπος φαγητού | |  MEF. |  |  (Λεπτά) |
|--|----------------|---|---|--|
| Χτυπητήρια | | | | |
| Μαρέγκα | | 2 - 10 (60 - 300 g) | Υψηλή - Μέγ. | 1 - 3 |
| Σαντιγί | | 200 - 500 ml | Χαμηλή - Υψηλή | 2 - 3 |
| Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί | Συνολικό βάρος | 1,6 kg | Χαμηλή - Υψηλή | 1 - 2 |
| Μέθοδος ανάδευσης για μείγματα για κέικ | Συνολικό βάρος | 1,6 kg | Χαμηλή - Υψηλή | 5 - 6 |
| Ζύμη μπισκότων | Συνολικό βάρος | 800 g | Χαμηλή - Υψηλή | 6 |
| Ζύμη | | 1 λίτρο | Μέγ. | 1 |

| Πίνακας συνιστώμενης χρήσης | | | | |
|--|--|---|--|-------|
| Τύπος φαγητού |  ΜΕΓ. |  |  (Λεπτά) | |
| Χτυπητήρια | | | | |
| Ανάμειξη βουτύρου με αλεύρι Προσθήκη νερού για ανάμειξη υλικών για γλυκά | 250g Βάρος αλευριού | Ελάχ. - Χαμηλή Χαμηλή | 4 1 | |
| Κέικ φρούτων Ανάμειξη βουτύρου και ζάχαρης Ανακάτεμα με αλεύρι, φρούτα κ.λπ. | 900 g Συνολικό βάρος | Μέγ. Ελάχ. - Χαμηλή | 3 - 4 1 | |
| Εξαρτήματα ζυμώματος | | | | |
| Ψωμί | Βάρος αλευριού | 450 g | Υψηλή - Μέγ. | 2 - 3 |
| | Συνολικό βάρος | 750 g | Υψηλή | |
| | | Δεύτερο ζύμωμα μετά το φούσκωμα της ζύμης * | 30 - 45 δευτ. | |

Προαιρετικό εξάρτημα (δεν παρέχεται στη συσκευασία)

Κόφτης μικρού μεγέθους - για παραγγελίες, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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

Συνταγή

Ζύμη για λευκό ψωμί

10 ml/2 κουτ. γλυκού ξηρή μαγιά (του τύπου που πρέπει να διαλυθεί σε νερό)

5 ml/1 κουτ. γλυκού ζάχαρη

260 ml ζεστό νερό

450 γρ. αλεύρι για ψωμί


5 ml/1 κουτ. γλυκού αλάτι

15 g λαρδί

- 1 Τοποθετήστε στο μπολ ανάμειξης την ξηρή μαγιά, τη ζάχαρη και το νερό και αφήστε το μείγμα να αφρίσει. Η σωστή θερμοκρασία νερού πρέπει να είναι στους 43°C και μπορεί να επιτευχθεί αναμειγνύοντας ένα τρίτο βραστό νερό με δύο τρίτα κρύο νερό.
- 2 Προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά. Προσαρμόστε τα εξαρτήματα ζυμώματος στο μίξερ χειρός και μετά αναμείξτε τα συστατικά σε χαμηλή ταχύτητα έως ότου ενσωματωθεί το αλεύρι. Έπειτα αυξήστε την ταχύτητα και ζυμώστε για περίπου 2-3 λεπτά, μέχρις ότου η ζύμη γίνει μαλακή και ελαστική. Καλύψτε με λαδωμένη διαφανή μεμβράνη και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε ζεστό μέρος για 45-60 λεπτά.

- 3 Αφού αφαιρέσετε το μίξερ από τη βάση για να το χρησιμοποιήσετε ως μίξερ χειρός, ζυμώστε ξανά τη ζύμη στη μέγιστη ταχύτητα για 30 - 45 δευτερόλεπτα, με τα εξαρτήματα ζυμώματος μέσα στο μείγμα.
- 4 Πλάστε τη ζύμη σε φραντζόλα ή ρολά και τοποθετήστε τα σε λαδωμένα ταψιά φούρνου. Καλύψτε με λαδωμένη διαφανή μεμβράνη και αφήστε το ταψί σε ζεστό μέρος έως ότου η ζύμη διπλασιαστεί σε μέγεθος.
- 5 Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 230°C/Ενδειξη γκαζιού 8 για 20-25 λεπτά (για φραντζόλα) ή 10-15 λεπτά (για ρολά). Όταν είναι έτοιμη, η ζύμη πρέπει να ακούγεται κούφια όταν τη χτυπάτε ελαφρά στη βάση της.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

| Πρόβλημα | Αιτία | Λύση |
|---|---|--|
| Το μίξερ χειρός δεν λειτουργεί. | Δεν υπάρχει ρεύμα. | Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. |
| Το εξάρτημα ζυμώματος με το πλαστικό γρανάζι δεν εισχωρεί στην υποδοχή. | Προσπαθείτε να τοποθετήσετε το εξάρτημα ζυμώματος σε λάθος υποδοχή. | Το εξάρτημα ζυμώματος με τον δακτύλιο ταιριάζει μόνο στην υποδοχή  . |
| Το μίξερ χειρός αρχίζει να χαμηλώνει ταχύτητα ή να καταπονείται κατά την επεξεργασία. | Η επιλεγμένη ταχύτητα είναι πολύ χαμηλή. | Αυξήστε την ταχύτητα. |
| | Έχετε υπερβεί τη συνιστώμενη ποσότητα. | Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης για τις ταχύτητες και τις ποσότητες επεξεργασίας. Για ζύμες ή παχύρρευστα μείγματα για κέικ, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 3 λεπτά χωρίς διακοπή 15 λεπτών. |
| Τα υγρά συστατικά ή το αλεύρι πετάγονται υπερβολικά κατά την επεξεργασία. | Η επιλεγμένη ταχύτητα είναι πολύ υψηλή. | Επιλέξτε χαμηλότερη ταχύτητα στην αρχή και αυξάνετε την όσο το μείγμα γίνεται πιο πηχτό. |
| | Το μπολ είναι πολύ ρηχό ή μικρό για τα υλικά που επεξεργάζεστε. | Επιλέξτε μπολ ανάμειξης κατάλληλου μεγέθους. |
| Τα εξαρτήματα δεν μπορούν να αφαιρεθούν από τις υποδοχές. | Ο επιλογέας ταχύτητας δεν βρίσκεται στη θέση «Ο». | Για να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα, βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης επιλογής βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης «Ο» και αποσυνδέστε το μίξερ χειρός από την πρίζα. Πατήστε το Εργαλείο SureEject™. |
| Η λειτουργία παλμού δεν λειτουργεί | Η μονάδα μοτέρ θα λειτουργεί για όσο διάστημα ο διακόπτης επιλογής παραμένει στη συγκεκριμένη θέση. | Σύρετε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση (P) για χρήση σε σύντομα διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας στη μέγιστη ταχύτητα. |

Русский

См. иллюстрации на передней странице

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- При повреждении вилки или шнура во избежание риска их необходимо заменить в компании Kenwood или авторизованном сервисном центре Kenwood из соображений безопасности.
- **НЕ СЛЕДУЕТ обрабатывать горячие ингредиенты.**
- **Непрерывная работа прибора не должна превышать пределы, указанные ниже; по окончании указанного периода следует на время остановить работу. Превышение допустимого времени обработки может привести к повреждению прибора.**

| Функция/ Насадка | Максимальное время работы | Интервал между периодами работы |
|--|------------------------------|---|
| Взбивалки | 6 мин | Выключите прибор из сети и дайте ему остыть в течение 15 мин. |
| Тестомешалки | 3 мин | |
| Густые смеси для тортов Хлебное тесто | | |

- Никогда не погружайте корпус ручного миксера в воду и не допускайте попадания влаги на шнур или электрическую вилку.
- Перед использованием миксера убедитесь в том, что шнур полностью размотан.
- Следите за тем, чтобы ваши пальцы, волосы, одежда и предметы кухонной утвари не оказались поблизости от движущихся частей прибора.

- Не допускайте, чтобы шнур соприкасался с горячей поверхностью или свешивался там, где до него может дотянуться ребенок.
- Никогда не пользуйтесь поврежденным ручным миксером. Позаботьтесь о том, чтобы его проверили или отремонтировали. См. раздел “Обслуживание и забота о покупателях”.
- Никогда не пользуйтесь насадкой, не входящей в комплект поставки.
- Перед монтажом, демонтажом или чисткой всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от электросети, если вы оставляете его без присмотра.
- 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.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- Расчет расхода энергии основан на работе насадки для нарезки. Другие насадки могут потреблять меньше энергии.
- За детьми необходимо присматривать, чтобы они не играли с прибором.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- 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.

Очистка **К**

- Перед чисткой всегда выключайте прибор, вынимайте вилку из сети и снимайте взбивалки или тестомешалки.
- Никогда не погружайте корпус ручного миксера в воду и не допускайте попадания влаги на шнур и электрическую вилку.
- Для чистки деталей никогда не пользуйтесь абразивными средствами.

Металлическая чаша

- Никогда не пользуйтесь проволочной щеткой, металлической мочалкой и хлоркой для чистки чаши из нержавеющей стали. Для удаления известкового налета использовать уксус. Хранить вдали от источников тепла (поверхности плит, духовок и микроволновок).

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что электропитание в вашей сети соответствует характеристикам, указанным на задней поверхности ручного миксера.
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Перед использованием ручного миксера впервые.

- Вымойте детали (см.раздел “Чистка”).


Основные компоненты

- ① Переключатель скорости и импульсного режима
- ② Переключатель Tool SureEject™
- ③ Миксер
- ④ Взбивалка
- ⑤ Взбивалка с механизмом
- ⑥ Тестомешалка
- ⑦ Тестомешалка с механизмом
- ⑧ Чаша для смешивания
- ⑨ Держатель
- ⑩ Переключатель разблокировки миксера
- ⑪ Рычаг разблокировки держателя
- ⑫ Основание
- ⑬ Брызгозащитный козырек

Как пользоваться ручным миксером

Установка взбивалок/тестомешалок

См. Рис. **A**

Вставьте взбивалку/тестомешалку с пластмассовым механизмом в гнездо .

Установка чаши и основания

См. Рис. **A - F**

- 1 Установите взбивалки/тестомешалки на ручной миксер.
- 2 Удерживая переднюю часть держателя, приподнимите его, нажав на рычаг разблокировки держателя.

- 3 Поместите чашу на основание.
- 4 Установите миксер на держатель и подтолкните вниз до фиксации.

Примечание. Убедитесь в том, что взбивалка/тестомешалка с пластмассовым механизмом совмещена с ведущим механизмом на держателе.

- 5 Добавьте ингредиенты, затем опустите держатель, удерживая миксер за рукоятку и одновременно нажимая на рычаг разблокировки держателя.
- 6 Включите в сеть и выберите скорость (см. Таблицу рекомендуемых скоростей).

Импульсный режим **P**

Переместите селектор скорости в положение (P) для использования миксера короткими промежутками с максимальной скоростью.

Примечание: двигатель будет работать только до тех пор, пока регулятор находится в данном положении.

Брызгозащитный козырек

При необходимости установите брызгозащитный козырек **E**.

После использования

См. Рис. G - I

- 1 Установите регулятор скорости в положение "0" (Выкл.)
- 2 Удерживая миксер за ручку, поднимите держатель, нажав на рычаг разблокировки держателя.
- 3 Извлеките миксер из гнезда движением вверх, нажав на кнопку разблокировки миксера.
- 4 Для разблокировки инструментов нажмите на переключатель SureEject™.

Примечание: Инструменты можно извлечь только при условии, что селектор скорости находится в положении «Выкл» ("0" OFF).

Примечание: При выбросе инструментов держите миксер над чашей.

Хранение шнура **J**

Оберните шнур вокруг основания ручного миксера. Затем храните его на поставке.

Советы

- Начните на низкой скорости, и по мере сгущения смеси увеличьте скорость.
- При замедленной или затрудненной работе прибора увеличьте скорость.
- Для облегчения процесса смешивания следует регулярно скрести по сторонам и дну чаши.
- При взбивании смесей для торта используйте сливочное масло или маргарин комнатной температуры или размягчите их перед использованием.
- Для наилучших результатов при обработке малых количеств пользуйтесь ручным миксером без основания.
- При обработке больших количеств и густых смесей может потребоваться увеличить время смешивания.
- Если вы хотите смешивать большие количества или более густые смеси, снимите миксер с основания и используйте чашу соответствующего размера.

*** При повторном разминании теста после расстойки рекомендуется снимать миксер с держателя и при использовании держать в руке.**

Рекомендуемые скорости и максимальная загрузка

Примечание: в рекомендациях идет речь об использовании основания и чаши для смешивания из комплекта поставки. При использовании миксера в ручном режиме выбранная вами скорость может зависеть от размера чаши (если не пользоваться чашей из комплекта поставки), количества, а также ингредиентов и ваших предпочтений.

Постепенно увеличивайте скорость до значений, указанных ниже.

| Тип продуктов | |  МАКС. |  |  (мин) |
|---|-----------|---|---|---|
| Взбивалки | | | | |
| Яичный белок | | 2 – 10 (60 – 300 г) | Высокая – максимальная | 1 – 3 |
| Сливки | | 200 – 500 мл | Низкая – высокая | 2 – 3 |
| Универсальные смеси “Все в одном” | Общий вес | 1,6 кг | Низкая – высокая | 1 – 2 |
| Смеси для тортов с взбиванием крема | Общий вес | 1,6 кг | Низкая – высокая | 5 – 6 |
| Тесто для печенья | Общий вес | 800 г | Низкая – высокая | 6 |
| Жидкое тесто | | 1 литр | Максимальная | 1 |
| Перетирание жира с мукой. Добавить воды для смешивания ингредиентов выпекаемого изделия. | | 250 г Вес муки | Минимальная – низкая Низкая | 4 1 |
| Фруктовый торт. Взбивание жира и сахара. Постепенное добавление муки, фруктов и т.д. | | 900 г Общий вес | Максимальная Минимальная – низкая | 3 – 4 1 |
| Тестомешалки | | | | |
| Хлеб | Вес муки | 450 г | Высокая – максимальная | 2 – 3 |
| | Общий вес | 750 г | Высокая | |
| | | | После расстойки разомните повторно * | 30 – 45 сек |

Дополнительная насадка (в комплект поставки не входит)

Для заказа мини-измельчителя см. раздел “Обслуживание и забота о покупателях”.

Рецепт

Тесто для белого хлеба

10 мл / 2 чайных ложки сухих дрожжей (используйте сорт, требующий восстановления)

5мл / 1 чайная ложка сахара

260 мл теплой воды

450 г хлебной муки

5 мл / 1 чайная ложка соли

15 г кулинарного жира

- 1 Поместите сухие дрожжи с сахаром и водой в чашу для перемешивания и оставьте до образования пены. Температура воды должна быть 43°C, и ее можно получить, смешав треть объема кипящей воды с двумя третями холодной.
- 2 Добавьте остальные ингредиенты. Установите мешалки в ручной миксер, затем перемешайте ингредиенты на низкой скорости до полного перемешивания с мукой. Затем увеличьте скорость и дайте тесту замешаться в течение приблизительно 2 - 3 минут, пока оно не станет гладким и эластичным. Накройте смазанной маслом кулинарной пленкой и оставьте в теплом месте до поднятия на 45 - 60 минут.
- 3 Снова помесите тесто на максимальной скорости в течение 30 - 45 минут, не удаляя мешалок из смеси.
- 4 Придайте тесту форму буханки или булочек и поместите на противень, смазанный жиром. Накройте смазанной маслом кулинарной пленкой и оставьте в теплом месте, пока размер буханки не увеличится вдвое.
- 5 Пеките в предварительно разогретой духовке при газовой отметке 8 температуре 230°C в течение 20 - 25 минут (для буханки) или 10 - 15 минут (для булочек). О готовности можно судить, постучав по нижней части изделия: звук должен быть глухим.

Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
- 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 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 2022 года = 22T04

EAC

| | |
|-------------------------|---|
| Модель | TYPE: HMP54 |
| Напряжение | 220 – 240 В |
| Частота колебаний | 50 – 60 Гц |
| Мощность | 650 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

Импортёр и уполномоченная
организация на принятие претензий:
ООО «Делонги», Россия, 127055,
Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3
Тел.: +7 (495) 781-26-76

| Таблица поиска и устранения неисправностей | | |
|--|---|--|
| Неисправность | Причина | Устранение |
| Ручной миксер не работает | Нет питания | Убедитесь, в том, что прибор включен в сеть. |
| Тестомешалка с пластмассовым механизмом не вставляется в гнездо. | Тестомешалка устанавливается не на том гнезде. | Тестомешалка с манжетой подойдет только к гнезду  . |
| Работа ручного миксера замедляется или становится затрудненной в процессе обработки. | Выбрана слишком низкая скорость. | Увеличьте скорость. |
| | Превышено рекомендованное количество. | См. "Рекомендуемые скорости и максимальная загрузка", где указаны скорости и объемы продуктов. При обработке теста или густых смесей для тортов не допускайте, чтобы миксер работал более 3 минут без 15-минутного перерыва. |
| Чрезмерное разбрызгивание или распыление муки в процессе обработки. | Выбрана слишком высокая скорость. | Сначала выберите более низкую скорость, а затем увеличьте по мере сгущения смеси. |
| | Слишком мелкая или маленькая чаша для ингредиентов, подвергающихся обработке. | Выберите чашу для смешивания подходящего размера. |
| Невозможно извлечь инструменты из гнезд. | Регулятор скорости не установлен в положение "0". | Для извлечения инструмента регулятор скорости должен быть в положении "0", а электровилка ручного миксера вынута из розетки. Нажмите на команду Tool SureEject™. |
| Импульсный режим не работает | Двигатель будет работать только до тех пор, пока регулятор удерживается в нужном положении. | Переместите селектор скорости в положение (P) для использования короткими промежутками с максимальной скоростью. |

Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Егер аша немесе кабель зақымдалған болса, ол қауіпсіздік мақсатында қауіптің алдын алу үшін Kenwood немесе өкілетті Kenwood жөндеушісі тарапынан ауыстырылуы керек.
- **Ыстық ингредиенттерді ӨНДЕМЕҢІЗ.**
- **Құрылғыны үзіліссіз төменде көрсетілген уақыттан асыра пайдалануға болмайды. Ұзақ уақыт үздіксіз пайдалану құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.**

| Функция/ Саптама | Максималды жұмыс уақыты | Жұмыстар арасындағы үзіліс мерзімі |
|--|-------------------------------|---|
| Бұлғауыштар | 6 мин | Құрылғыны ажыратып, 15 минут суытып алыңыз |
| Қамыр илегіштер Бисквит қоспалары Нан қамыры | 3 мин | |

- Қолмен араластырғыштың корпусын суға салуға, сымын не ашасын ылғалдауға болмайды.
- Қолмен араластырғышты пайдалану алдында сымның толық жазылғанына көз жеткізіңіз.
- Саусақтарыңызды, шашыңызды, киіміңізді және ыдыс-аяқтарды жылжымалы бөліктерден аулақ ұстаңыз.
- Сымды ыстыққа тиюі мүмкін жерге немесе балалардың қолы жететін жерде салбыратып қоймаңыз.

- Зақымдалған қолмен араластырғышты пайдаланбаңыз. Оны тексеріңіз немесе жөндетіңіз: «қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз.
- Рұқсат етілмеген тіркемені ешқашан қолданбаңыз.
- Егер құрылғы қараусыз қалдырылатын болса немесе құрастырудан, бөлшектеуден не тазалаудан бұрын оны әрқашан өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- 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.
- Құралды дұрыс қолданбау нәтижесінде зақым келуі мүмкін.
- Номиналды қуат ұсақтағыш тіркемесіне негізделген. Өзге тіркемелер азырақ қуат жұмсауы мүмкін.
- Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- 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.

Тазалау

- Тазалау алдында құрылғыны өшіріп, токтан ажыратыңыз және бұлғауыштарын не қамыр илегіштерін алып тастаңыз.
- Қолмен араластырғыш корпусын суға салуға немесе сымның не ашаның ылғал болуына

мүмкіндік бермеңіз.

- Бөлшектерді тазалау үшін қырғыш заттар қолданбаңыз.

Металл таба

- Тот баспайтын болаттан жасалған табақты тазалау үшін сым қылшақты, темір ысқышты немесе ағартқыш пайдаланбаңыз. Қақты кетіру үшін сірке суын қолданыңыз. Қызу көздерінен әрі ұстаңыз (газ плитаның жоғарғы жағы, пештер, микротолқынды пештер).

Токқа қоспас бұрын

- Электр қуаты қолмен араластырғыштың артқы жағында көрсетілген қуатпен бірдей болуын тексеріңіз.
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

Қолмен араластырғышты алғаш пайдалану алдында

- Бөлшектерін жуыңыз (“Тазалау” бөлімін қараңыз).


Перне

- ① Жылдамдық және импульс селекторы
- ② SureEject™ құралы
- ③ Араластырғыш
- ④ Қамыр бұлғауыш
- ⑤ Берілісі бар қамыр бұлғауыш
- ⑥ Қамыр бұлғауыш
- ⑦ Берілісі бар бұлғауыш
- ⑧ Араластыру табағы
- ⑨ Ұстағышты босату қосқышы
- ⑩ Араластырғышты босату қосқышы
- ⑪ Ұстағышты босату тетігі
- ⑫ Тұғыр
- ⑬ Шашыратқыш

Қолмен араластырғышты пайдалану үшін

Бұлғауыштарды/қамыр бұлғауыштарды бекіту

A суреттерін қараңыз

Бұлғауышты/қамыр бұлғауышты пластик берілісімен  ойыққа салыңыз.

Таба мен тіректі орнату

A - F суреттерін қараңыз

- 1 Бұлғауыштарды/қамыр бұлғауыштарды қолмен араластырғышқа бекітіңіз.
- 2 Ұстағыштың алдыңғы бөлігінен ұстап, оны босату тетігін басып көтеріңіз.
- 3 Табаны тұғырға салыңыз.
- 4 Араластырғышты ұстағышқа бекітіп, бекіту үшін төмен басыңыз.

Ескертпе: Пластик берілісі бар бұлғауыш/қамыр бұлғауыш ұстағыштағы жетек берілісімен тураланғанын тексеріңіз.

- 5 Ингредиенттерді қосып, ұстағышты босату тетігін бір уақытта басып тұрып, қолмен араластырғыштың тұтқасынан ұстап, ұстағышты төмендетіңіз.
- 6 Ашаны салып, жылдамдықты таңдау (Ұсынылған қолданыс диаграммасын қараңыз).

P Импульс

Максималды жылдамдықта қысқа импульстерді пайдалану үшін жылдамдық селекторын (P) күйіне сырғытыңыз.

Ескертпе: қозғалтқыш тек басқару құралы тиісті күйінде болғанда жұмыс істейді.

Шашыратқыш

Қажет болса, шашыратқышты орнатыңыз **E**.

Пайдаланғаннан кейін

G - I суреттерін қараңыз

- 1 Жылдамдықты таңдау құралын “O” ӨШІРУЛІ күйіне ауыстырыңыз
- 2 Тұтқадан ұстап, ұстағышты босату тетігін басып, оны көтеріңіз.

- 3 Араластырғышты босату түймесін басып, көтеріп шығару арқылы ұстағыштан араластырғышты алыңыз.

- 4 Құралдарды босату үшін SureEject™ құралын төмен сырғытыңыз.

Ескертпе: құралдарды жылдамдық селекторы “O” ӨШІРУЛІ күйінде болған кезде ғана алуға болады.

Ескертпе: құралдарды шығару кезінде қолмен араластырғышты тостағанның үстінде ұстаңыз.

Сымды сақтау **J**

Сымды қолмен араластырғыштың тірегіне ораңыз. Содан кейін тіреуіште сақтаңыз.

Пайдалы кеңестер

- Төмен жылдамдықтан бастаңыз, қоспа қоюланғаннан кейін, жылдамдықты арттырыңыз.
- Құрылғы баяу не ауыр жұмыс істесе, жылдамдықты арттырыңыз.
- Араластыру жұмысына көмектесу үшін табаның бүйір жақтары мен астын жүйелі аралықтарда қырып отырыңыз.
- Тортқа крем дайындаған кезде, бөлме температурасындағы май не маргаринді пайдаланыңыз немесе пайдалану алдында жұмсартыңыз.
- Өнім мөлшері аз болған кезде жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, қолмен араластырғышты тұғырсыз пайдаланыңыз.
- Өнім мөлшері көп әрі қоспа қою болған кезде ұзақ араластыру керек.
- Көп мөлшердегі өнімді немесе ауыр қоспаны араластыру үшін, араластырғышты тұғырдан алып, сәйкес өлшемді табақты пайдаланыңыз.

*** Қамырды ұстағаннан кейін қайтадан илеу кезінде араластырғышты ұстағыштан алып, қолмен ұстаған жөн.**

Ұсынылатын пайдалану кестесі

Бұл тұғыр мен бірге берілген араластыру табағын пайдалану үшін берілген ұсыныстар екенін ескеріңіз. Араластырғышты тұғырсыз пайдаланған кезде, жылдамдықты табақ өлшеміне (бірге берілген табақты пайдаланбаған кезде), өнім мөлшеріне, ингредиенттерге және жеке таңдауларға сәйкес таңдау керек болуы мүмкін

Төменде берілген жылдамдыққа дейін ақырын арттырыңыз.

| Өнім түрі | |  МАКС. |  |  (Мин) |
|---|---------------|---|---|---|
| Бұлғауыштар | | | | |
| Жұмыртқа ақуызы | | 3 - 10 (60 - 300 г) | Жоғары - Макс. | 1 - 3 |
| Кілегей | | 200 - 500 мл | Төмен - Макс. | 2 - 3 |
| Барлығы бар торт қоспалары | Жалпы салмағы | 1,6 кг | Төмен - Макс. | 1 - 2 |
| Торт қоспаларын кремдеу әдісі | Жалпы салмағы | 1,6 кг | Төмен - Макс. | 5 - 6 |
| Печенье қамыры | Жалпы салмағы | 800 г | Төмен - Макс. | 6 |
| Май | | 1 литр | Макс. | 1 |
| Майды ұнға үйкеп салу | | 250 г Ұн | Мин. - Төмен | 4 |
| Су қосу Қамыр ингредиенттерін біріктіру | | салмағы | Төмен | 1 |
| Жеміс торты | | 900 г Жалпы | Макс. | 3 - 4 |
| Кремді май мен қант | | салмағы | Мин. - Төмен | 1 |
| Ұн, жеміс, т.б. салу | | | | |
| Қамыр илегіштер | | | | |
| Нан | Ұн салмағы | 450 г | Жоғары - Макс. | 2 - 3 |
| | Жалпы салмағы | 750 г | Жоғары | |
| | | | Ұстағаннан кейін қайта илеңіз * | 30 - 45 с |

Қосымша тіркеме (буамен бірге берілмеген)

Шағын турағыш — тапсырыс беру үшін «Қызмет көрсету және тұтынушыға күтім көрсету» бөлімін қараңыз.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында қандай да болмасын ақаулық туындайтын болса, көмек сұрамас бұрын, нұсқаулықтағы «ақаулықтарды жою нұсқаулығы» бөлімін қараңыз немесе www.kenwoodworld.com торабына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе

беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.

- 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, 2022 = 22T04



| | |
|------------------------|--|
| Үлгі | TYPE: HMP54 |
| Кернеу | 220 - 240В |
| Герц | 50 - 60Гц |
| Ватт | 650Вт |
| 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. |

Өндірушінің мекенжайы:

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

Шағымдарды қабылдауға өкілетті ұйым және импорттаушы:
“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Суцневская
27 үй, 3 құрылым
Тел: +7 (495) 781-26-76

Рецепт

Ақ нан қамыры

10 мл/2 шай қасық құрғақ ашытқы
(қалпына келтіруді талап ететін түрі)

5 мл/1 шай қасық қант

260 мл жылы су


450 г нан ұны

5 мл/1 шай қасық тұз

15 г/½ унция шошқа майы

- 1 Құрғақ ашытқыны қантпен және сумен араластыру табағына салып, көтерілу үшін солай қалдырыңыз. Дұрыс су температурасы 43°C болу керек, бұған қайнаған судың үштен бір бөлігін салқын судың үштен екі бөлігіне қосу арқылы қол жеткізуге болады.
- 2 Қалған ингредиенттерді қосыңыз. Бұлғауыштарды қолмен араластырғышқа салып, ұн біріктірілмейінше ингредиенттерді төмен жылдамдықта бір-біріне қосыңыз. Одан кейін жылдамдықты көтеріп, қамыр біркелкі және иілгіш болмайынша, шамамен 2-3 минут бұлғаңыз. Май жағылған жабысқақ пленкамен жауып, қамыр көтерілу үшін 45-60 минутқа жылы орында қалдырыңыз.
- 3 Бұлғауыштарды араластырғышқа қалдырып, қамырды 30-45 секунд максималды жылдамдықта қайта бұлғаңыз.
- 4 Қамырды бөлке нан немесе тоқаш пішіміне келтіріп, майланған пісіру науаларына салыңыз. Май жағылған жабысқақ пленкамен жауып, көлемі екі еселенбейінше жылы жерге қалдырыңыз.
- 5 Алдын ала қыздырылған пеште 230°C/450°F/Gas mark 8 20-25 минут (бөлке нан үшін) немесе 10-15 минут (тоқаштар үшін) пісіріңіз. Дайын болған кезде, қамыр негізде кесілгенде бос дыбысталады.

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

| Ақаулық | Себебі | Шешімі |
|---|--|--|
| Қолмен араластырғыш жұмыс істемейді. | Қуат жоқ. | Құрылғының тоққа қосылғанын тексеріңіз. |
| Жағасы бар қамыр бұлғауышты ойыққа салу мүмкін емес. | Қамыр бұлғауышты қате ойыққа бекіту | Жағасы бар қамыр бұлғауыш тек  ойыққа бекітіледі. |
| Қолмен араластырғыш баяу іске қосылады немесе өңдеу барысында күшейеді. | Таңдалған жылдамдық тым төмен. | Жылдамдықты арттырыңыз. |
| | Ұсынылған мөлшерден асқан. | Өңделетін мөлшерлер мен жылдамдықтарды ұсынылған қолданыс диаграммасынан қараңыз. Қамырды немесе ауыр кекс қоспаларын 15 минут демалдырып отырмай 3 минуттан ұзақ пайдалануға болмайды. |
| Өңдеу барысында шамадан тыс шашырау немесе ұнның себілуі. | Таңдалған жылдамдық тым жоғары. | Бастапқыда төменірек жылдамдықты таңдап, қоспа қоюланған кезде арттырыңыз. |
| | Таба тым таяз немесе өңделетін ингредиенттер үшін тым кішкентай. | Тиісті өлшемді араластыру табасын таңдаңыз. |
| Ойықтардан құралдарды алу мүмкін емес. | Жылдамдықты таңдау құралы «О» күйінде емес. | Құралдарды алу үшін таңдау құралы қосқышы ӨШІРУ/І «О» күйінде екендігіне көз жеткізіп, қолмен араластырғышты ажыратыңыз. SureEject™ құралын басыңыз. |
| Импульс жұмыс істемейді | Қозғалтқыш тек басқару құралы тиісті күйінде болғанда жұмыс істейді. | Максималды жылдамдықта қысқа импульстерді пайдалану үшін жылдамдық селекторын (P) күйіне сырғытыңыз. |

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- **NESPRACOVÁVAJTE horúce ingrediencie.**
- **Neuvádzajte toto zariadenie do chodu bez prerušenia na dlhšie, než sú časy uvedené nižšie. Neprestajné spracovávanie trvajúce dlhší čas ho totiž môže poškodiť.**

| Funkcia/ príslušenstvo | Maximálna dĺžka chodu zariadenia | Čas odpočinku zariadenia medzi jeho chodom |
|---|--|---|
| Šlahacie metličky | 6 minút | Zariadenie odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 15 minút postáť, aby sa ochladilo. |
| Hnetacie háky Ťažké zmesi na koláče Cestá na chlieb | 3 minúty | |

- Nikdy nenamáčajte telo ručného mixéra do vody a elektrickú šnúru ani zástrčku nevystavujte vlhkosti.
- Pred použitím ručného mixéra sa uistite, či je kábel úplne odvinutý.
- Prsty, vlasy, oblečenie a kuchynské náradie držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých častí.
- Nikdy nekladte prírodnú elektrickú šnúru na horúce predmety, ani ju nenechávajte visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.

- Nikdy nepoužívajte poškodený ručný mixér. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozri časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo.
- Pred zmontovaním, rozobratím alebo čistením vždy vypnite spotrebič a odpojte ho od zdroja napájania, ak zostane bez dozoru.
- 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.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Menovitý výkon je založený na nadstavci sekáča. Iné nadstavce môžu mať menší odber elektrickej energie.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

Čistenie **K**

- Pred čistením zariadenie vždy vypnite, odpojte zo siete a zložte šľahače a hnetacie háky.
- Nikdy nenamáčajte telo ručného šľahača do vody a elektrickú šnúru ani zástrčku nevystavujte vlhkosti.

- Nikdy nepoužívajte na čistenie jednotlivých častí abrazívne čistiace prostriedky.

Kovová misa

- Nikdy nepoužívajte drôtenú kefu, drôtenku ani bielidlo na čistenie nádoby z nehrdzavejúcej ocele. Na odstránenie vodného kameňa použite ocot. Zabráňte kontaktu so zdrojom tepla (vrchná časť sporáka, rúra, mikrovlnná rúra).

Pred zapnutím zariadenia

- Uistite sa o tom, že prívod elektrického prúdu sa zhoduje s parametrami uvedenými na zadnej časti ručného mixéra.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Pred prvým použitím ručného mixéra

- Poumyývajte jednotlivé časti (pozri časť „Ošetrovanie a čistenie“).


Popis súčastí

- 1 Volič Speed & Pulse
- 2 Tlačidlo SureEject™ na vysunutie nástroja
- 3 Mixér
- 4 Šlahacia metlička
- 5 Šlahacia metlička s ozubením
- 6 Hnetací hák
- 7 Hnetací hák s ozubením
- 8 Mixovacia nádoba
- 9 Kolíska
- 10 Tlačidlo na uvoľnenie šlaháča
- 11 Páčka na uvoľnenie kolísky
- 12 Podstavec
- 13 Chránič proti postriekaniu

Používanie ručného mixéra

Montáž šlaháčov / hnetáčov

Pozrite si ilustrácie **A**

Vložte šlahacie metličky/hnetacie háky s plastovým ozubením do  otvoru.

Príprava misy a podstavca

Pozrite si ilustrácie **A** - **F**

- 1 Nasadte šlahacie metličky/hnetacie háky do ručného šlaháča.
- 2 Podržte prednú časť kolísky a zdvihnite ju stlačením páčky na uvoľnenie kolísky.
- 3 Umiestnite misu na podstavec.
- 4 Upevnite šlaháč na rám a a zatlačením smerom nadol ho zaistíte.
Upozornenie: Skontrolujte, či šlahacie metličky/hnetacie háky s plastovým ozubením zapadli do hnetacieho ozubenia na ráme.
- 5 Pridajte prísady, potom položte kolísku držaním rukoväte ručného mixéra a súčasne stlačte uvoľňovaciu páčku kolísky.
- 6 Zapojte a zvolte rýchlosť (Pozrite si odporúčanú tabuľku použitia).

P Funkcia Pulse

Posuňte volič rýchlosti do polohy (P), aby ste mohli používať krátke série pri maximálnej rýchlosti.

Poznámka: motor bude fungovať iba dovtedy, kým nebude ovládač v danej polohe.

Chránič proti postriekaniu

Podľa potreby namontujte chránič proti postriekaniu **E**.

Po použití

Pozrite si ilustrácie **G** - **I**

- 1 Prepnite volič rýchlosti do polohy „O“ VYP.
- 2 Držte za rukoväť a zdvihnite kolísku stlačením páčky na uvoľnenie kolísky.
- 3 Podržte rám na držiaku a pri stlačení tlačidla na uvoľnenie rámu rám nadvihnite.

- 4 Posuňte tlačidlo SureEject™ na vysunutie nástroja nadol, aby ste uvoľnili nástroje.

Poznámka: Nástroj je možné odstrániť, iba ak je volič rýchlosti v polohe „O“ (VYP).




Poznámka: Pri vysúvaní nástrojov držte ručný mixér nad misou.

Uloženie kábla **J**

Omotajte kábel okolo päty ručného mixéra. Potom uložte na stojan.

Rady a tipy

- Začnite pri nízkej rýchlosti a keď zmes zhustne, zvýšte rýchlosť.
 - Keď mixér začne spomaľovať alebo sa trápiť, zvýšte rýchlosť.
 - Počas miešania zoškrabte boky a dno misy v pravidelných intervaloch aby ste pomohli miešaniu.
 - Pri šľahaní pre zmesi na koláče nepoužívajte tvrdé maslo alebo tvrdý margarín – nechajte ho najprv zmäknúť pri izbovej teplote.
 - Pri mixovaní malých množstiev dosiahnete najlepšie výsledky, ak budete ručný mixér používať bez podstavca.
 - Väčšie množstvá a husté zmesi môžu vyžadovať dlhší čas mixovania.
 - Ak budete chcieť mixovať väčšie množstvá alebo ťažšie zmesi, vyberte mixér z podstavca a použite nádobu primeranej veľkosti.
- * Pri opätovnom miesení cesta po overení sa odporúča mixér vybrať z kolísky a použiť ho v ruke.**

| Tabuľka odporúčaného používania | | | | |
|--|---------------|---|---|--|
| Upozorňujeme vás na to, že toto sú odporúčané rýchlosti pri používaní podstavca a dodanej mixovacej nádoby. Pri používaní mixéra v ruke môže potrebná rýchlosť závisieť od veľkosti mixovacej nádoby (ak nepoužívate dodanú mixovaciu nádobu), kvantít, mixovaných zložiek a od osobnej preferencie. Rýchlosť zvyšujte postupne až na tieto odporúčané rýchlosti. | | | | |
| Typ jedla | |  MAX |  |  (Minúty) |
| Šľahacie metličky | | | | |
| Vaječné bielka | | 2 – 10 (60 – 300 g) | Vysoký – Max | 1 – 3 |
| Smotana | | 200 – 500 ml | Nízky – Vysoký | 2 – 3 |
| Zmesi na múčniky | Celková váha | 1,6 kg | Nízky – Vysoký | 1 – 2 |
| Tortové zmesi s krémovou metódou | Celková váha | 1,6 kg | Nízky – Vysoký | 5 – 6 |
| Cesto na sušienky | Celková váha | 800 g | Nízky – Vysoký | 6 |
| Liate cesto | | 1 liter | Max | 1 |
| Vtieranie tuku do múky. Pridávanie vody na zmiešanie ingrediencií na prípravu cesta na sladké pečivo ingrediencie na prípravu cesta na sladké pečivo | | 250 g Hmotnosť múky | Min – Nízky Nízky | 4 1 |
| Ovocný koláč Šľahanie tuku s cukrom Vmiešavanie múky, ovocia a podobne | | 900 g Celková váha | Max Min – Nízky | 3 – 4 1 |
| Hnetacie háky | | | | |
| Chlieb | Hmotnosť múky | 450 g | Vysoký – Max | 2 – 3 |
| | Celková váha | 750 g | Vysoký | |
| Opätovne premiešajte po vykysnutí * | | | 30 – 45 sekúnd | |

Voliteľné príslušenstvo (nie je súčasťou balenia)

Mini sekáč – pre objednávku si pozrite časť “Servis a starostlivosť o zákazníkov”.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci si najprv prečítajte časť „riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu www.kenwoodworld.com.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.

- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Vyrobené v Číne.



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

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

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

Recept

biely chlieb

10 ml/2 ČL sušeného droždia (typ, ktorý potrebuje pridať vodu)

5 ml/1 ČL cukru

260 ml teplej vody

450 g múky na chlieb

5 ml/1 ČL soli

15 g bravčovej masti

- 1 Sušené droždie s cukrom a vodou vložte do mixovacej nádoby a nechajte speniť. Správna teplota vody je 43 °C a možno ju dosiahnuť zmiešaním jednej tretiny vriacej vody s dvomi tretinami studenej vody.
- 2 Pridajte zostávajúce zložky. Do ručného mixéra založte hnetacie háky a pri nízkej rýchlosti mixujte zmes, kým sa múka do nej nezapracuje. Potom rýchlosť zvýšte a zmes hnette približne 2 až 3 minúty, kým z nej nebude hladké a elastické cesto. To potom prikryte potravinárskou fóliou potretou olejom a nechajte ho 45 až 60 minút kysnúť na teplom mieste.
- 3 Cesto opäť 30 až 45 sekúnd prehnette pri maximálnej rýchlosti držiak hnetacie háky v ceste.
- 4 Z cesta vytvarujte bochník alebo rožky a uložte na vymastený plech na pečenie. Prikryte potravinárskou fóliou potretou olejom a nechajte na teplom mieste, kým sa objem nezdvajnasobí.
- 5 Pečte v predhriatej rúre pri teplote 230 °C (v prípade plynovej rúry značka 8), a to 20 až 25 minút (v prípade bochníka) alebo 10 až 15 minút (v prípade rožkov). Chlieb je správne upečený vtedy, keď znie duto, keď naň poklopete zospodu.

| Riešenie problémov | | |
|---|---|---|
| Problém | Príčina | Riešenie |
| Ručný mixér nefunguje. | Žiadne napájanie. | Skontrolujte, či je spotrebič pripojený k zdroju napájania. |
| Hnetací hák s plastovým ozubením sa nedá vsunúť do otvoru. | Vkladanie hnetacieho háku do nesprávneho otvoru. | Hnetací hák s nákrúžkom zapadne len do  otvoru. |
| Ručný mixér začína spomaľovať alebo ide ťažko. | Príliš nízka rýchlosť. | Zvýšte rýchlosť. |
| | Odporúčané množstvo prekročené. | Dodržiavajte odporúčané rýchlosti a množstvá uvedené v tabuľke odporúčaného používania. Pri cestách alebo hustých koláčových zmesiach nepoužívajte dlhšie než 3 minúty bez 15 minútovej prestávky. |
| Nadmerné vystreovanie alebo rozprašovanie múky počas spracovania. | Príliš vysoká rýchlosť zvolená. | Začnite nižšou rýchlosťou a pri hustnutí zmesi postupne zvyšujte rýchlosť. |
| | Príliš plytká alebo príliš malá misa na spracovávané prísady. | Na miešanie použite misu vhodnej veľkosti. |
| Nástroje sa nedajú vybrať z otvorov. | Volič rýchlosti nie je v polohe „O”. | Aby ste mohli vybrať nástroje, ubezpečte sa, že volič rýchlosti je v polohe VYP „O” a odpojte ručný šľahač od zdroja napájania. Stlačte tlačidlo SureEject™ na vysunutie nástroja. |
| Funkcia Pulse nefunguje | Motor bude fungovať iba dovtedy, kým nebude ovládač v polohe. | Posuňte volič rýchlosti do polohy (P), na krátke krátke série pulzovania pri maximálnej rýchlosti. |

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками.

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- 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.
- **НЕ обробляти гарячі інгредієнти.**
- **Не перевищуйте час роботи приладу без перерви, вказаний нижче. Безперервна експлуатація приладу протягом тривалого періоду часу може пошкодити прилад.**

| Функція / Насадка | Максимальний час експлуатації | Перерва між послідовними запусками |
|---|-------------------------------|---|
| Збивалки | 6 хвилин | Від'єднайте прилад від електромережі та дайте охолонути йому протягом 15 хвилин |
| Гаки для тіста Густа суміш для кексів Тісто | 3 хвилини | |

- Не опускайте корпус ручного міксера у воду і не допускайте попадання вологи на шнур або вилку.
- Перш ніж користуватися міксером, переконайтеся, що кабель повністю розмотано.
- Не наближайте пальці, волосся, елементи одягу та кухонне приладдя до рухомих деталей.
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина та слідкуйте за тим, щоб шнур не торкався гарячої поверхні.

- Не використовуйте пошкоджений ручний міксер. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання, якщо він залишається без нагляду, перед збиранням, розбиранням або чищенням.
- 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.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Номінальна потужність залежить від насадки-подрібнювача. Інші насадки можуть споживати менше енергії.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- 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.

Чищення **K**

- Перед чищенням завжди вимикайте прилад, відключайте його від мережі електропостачання та знімайте збивалки чи гаки.

- Не опускайте корпус ручного міксеру у воду і не допускайте попадання вологи на шнур або вилку.
- Не використовуйте абразивні матеріали для чищення деталей.

Металева чаша

- Ніколи не використовуйте дротяну щітку, металевий віхоть або відбілювальний засіб для чищення чаші із нержавіючої сталі зі зйомним захисним коміром. Для видалення нальоту використовуйте оцет. Не встановлюйте прилад поряд із джерелами тепла (конфорками плити, електродухівками, мікрохвильовими печами).

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що параметри електричної мережі збігаються з даними, зазначеними в таблиці на задній поверхні ручного міксеру.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Перед першим використанням ручного міксеру

- Вимийте всі деталі, (див. розділ 'Чищення')


Покажчик

- ① Селектор швидкості та імпульсного режиму
- ② Tool SureEject™
- ③ Міксер
- ④ Збивачка
- ⑤ Збивачка з шестірнею
- ⑥ Гаки для тіста
- ⑦ Мішалка з шестірнею
- ⑧ Чаша для перемішування
- ⑨ Ручка
- ⑩ Кнопка розблокування міксеру
- ⑪ Кнопка розблокування опори
- ⑫ Стійка
- ⑬ Захист від бризок

Як користуватися ручним міксером

Установлення вінчиків/
тістомішалок

Див. малюнок А

Вставте збивачку/мішалку з
пластиковою шестірнею у гніздо .

Встановлення чаші і
підставки

Див. малюнки А - F

- 1 Вставте збивачки/мішалки в ручний міксер.
- 2 Утримуйте передню частину тримача і підніміть, натиснувши важіль розблокування тримача.
- 3 Установіть чашу на підставку.
- 4 Установіть міксер на опору та натисніть його вниз для фіксації.

Примітка: Перевірте, щоб збивачка/мішалка з пластиковою

шестерінкою була вставлена у привідний редуктор на опорі.

- 5 Додайте складники, а потім опустіть тримач, тримаючи ручний міксер за ручку, одночасно натискаючи важіль розблокування тримача.
- 6 Натисніть на регулятор швидкості та виберіть потрібну швидкість (див. таблицю рекомендацій з використання).

P Імпульсний режим

Перемістіть селектор швидкості у положення (P), щоб використовувати його впродовж коротких інтервалів на максимальній швидкості.

Примітка. Двигун працюватиме, доки блок керування буде утримано у положенні.

Захист від бризок

За потреби встановіть захист від бризок **E**.

Після застосування

Див. малюнки **G** - **I**

- 1 Переведіть регулятор швидкості в у вимкнене положення «0».
- 2 Утримуйте ручку і підніміть тримач, натиснувши важіль розблокування тримача.
- 3 Зніміть міксер з опори, натиснувши кнопку розблокування міксера та піднявши його.
- 4 Щоб розблокувати інструменти, перемістіть кнопку Tool SureEject™ вниз.

Примітка. Інструменти дозволяється знімати лише тоді, коли селектор швидкості перебуває у положенні «0» (вимкнення).

Примітка. Під час виймання інструментів слід тримати міксер над чашею.

Відсік для зберігання кабелю **J**




Намотайте кабель навколо основи ручного міксера. Після цього зберігайте його на підставці.

Підказки та поради

- Розпочніть роботу на низькій швидкості. Коли суміш загусне — збільшуйте швидкість.
 - Якщо прилад уповільнює темп роботи, збільште швидкість.
 - Щоб полегшити операцію змішування зіскоблюйте тісто з боків та дна чаші з регулярними інтервалами.
 - При приготуванні кремів використовуйте масло або маргарин кімнатної температури, або розіміньте їх перед змішуванням.
 - Для досягнення оптимального перемішування невеликої кількості інгредієнтів, використовуйте ручний міксер без стійки.
 - Велика кількість інгредієнтів або густі суміші вимагають більш тривалої обробки.
 - Якщо Вам потрібно змішати більшу кількість продукту або густішу суміш, зніміть міксер з підставки і використайте його у ємності відповідного розміру.
- * Під час повторного замішування тіста, коли міксер знято з тримача та виводиться його руками згідно з рекомендаціями.**

Таблиця максимального завантаження

Зверніть увагу на те, що рекомендації відносяться до стійки і чаші з комплекту поставки. Якщо ви використовуєте міксер без стійки, швидкість слід вибирати залежно від розміру чаші (якщо використовується чаша не з комплекту поставки), кількості і щільності інгредієнтів, а також особистих переваг. [Переходьте до зазначених швидкостям поступово.](#)

| Тип продукту | |  МАКС. |  |  (хв) |
|--|---------------|--|---|---|
| Збивачки | | | | |
| Яєчні білки | | 2-10 (60-300g) | Вис-Макс. | 1-3 |
| Вершки | | 200-500 ml | Низьк.-Вис. | 2-3 |
| Універсальні суміші для тортів | Загальна маса | 1,6 kg | Низьк.-Вис. | 1-2 |
| Спосіб отримання кондитерської маси через збивання порошку для кексів | Загальна маса | 1,6 kg | Низьк.-Вис. | 5-6 |
| Тісто для печива | Загальна маса | 800 g | Низьк.-Вис. | 6 |
| Тісто | | 1 літр | Макс. | 1 |
| Розтирання жиру з борошном. Додавання води для змішування інгредієнтів для виробів із борошна Здібне тісто | | 250 g Вага борошна | Мін.-Низьк. | 4 |
| | | | Низьк. | 1 |
| Суміш для фруктового пирога Жирний крем з цукром Перемішування борошна, фруктів і т.д. | | 900 g Загальна маса | Макс. Мін.-Низьк. | 3-4 1 |
| Гаки для тіста | | | | |
| Хліб | Вага борошна | 450 g | Вис-Макс. | 2-3 |
| | Загальна маса | 750 g | Вис | |
| | | | Повторне замішування згідно з реком * | 30-45 с |

Додаткова насадка (не входить до комплекту постачання)

Мінім'ясорубка (для замовлення див. розділ «Обслуговування та підтримка клієнтів»).

Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.
- 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.

Рецепт

Тісто для білого хліба

10мл / 2 ч.л. сухих дріжджів (які вимагають відтворення)

5 мл / 1 ч.л. цукру

260 мл / 9 унцій теплої води

450 г / 1 фунт борошна

5 мл / 1 ч.л. солі


15 г / ½ унції жиру

- 1 Покладіть сухі дріжджі, цукор в миску, налійте води і запишіть підходити. Температура води повинна бути 43 °С, для цього можна змішати одну третину окропу і дві третини холодної води.
- 2 Додайте інші інгредієнти. Встановіть мішалки на міксер і перемішайте інгредієнти на низькій швидкості, щоб розмішати борошно. Потім збільшіть швидкість і продовжуйте

мішати приблизно 2-3 хв, поки тісто не стане однорідним та пружним. Накрити замішане тісто харчовою плівкою і залиште його відніматися у теплому місці на 45-60 хвилин.

- 3 Повторно вимісити тісто на максимальній швидкості протягом 30-45 секунд, так, щоб мішалка завжди була в тісті.
- 4 Сформуйте тісто в буханки або булочки, і покладіть на змазаний олією лист. Накрийте харчовою плівкою і залиште тепло, поки воно не підійметься в два рази.
- 5 Випікайте в попередньо розігрітій духовці при температурі 230 °С / 450 °F / позначці газу 8 протягом 20-25 хвилин (для буханок) або 10-15 хвилин (для булочок). Коли все буде готово, тісто повинно звучати, як пуста, при постукуванні об основу.

Усунення несправностей

| Проблема | Причина | Усунення |
|--|--|---|
| Ручний міксер не працює. | Немає електроживлення. | Перевірте, чи підключений пристрій до розетки. |
| Мішалку з пластиковою шестерінкою неможливо вставити в гніздо. | Мішалка вставляється не в те гніздо. | Мішалку з комірцем можна вставити лише в гніздо із символом  . |
| Ручний міксер запускається або працює з низькою швидкістю. | Вибрано дуже низьку швидкість. | Збільшіть швидкість. |
| | Перевищено рекомендовану кількість продукту. | Див. рекомендовану таблицю рекомендацій з використання для отримання інформації щодо швидкостей та кількості продукту для обробки. В разі змішування тіста та важких хлібопекарських сумішей не експлуатуйте пристрій довше 3 хвилин. Після цього потрібно дати йому відпочити впродовж 15 хвилин. |
| Надмірне випліскування тіста або розпорошення муки під час змішування. | Вибрано дуже високу швидкість. | Виберіть більш низьку початкову швидкість та збільшуйте її по мірі загустіння суміші. |
| | Чаша дуже мілка або дуже мала для інгредієнтів, які змішуються. | Візьміть чашу для змішування відповідного розміру. |
| Надмірне випліскування тіста або розпорошення муки під час змішування. | Регулятор швидкості не переведено в положення «0». | Щоб видалити насадки, переконайтеся, що регулятор швидкості знаходиться у вимкненому положенні «0», а потім від'єднайте ручний міксер від розетки. Натисніть кнопку Tool SureEject™. |
| Імпульсний режим не працює | Двигун працюватиме, доки блок керування буде утримано у положенні. | Перемістіть селектор швидкості у положення (P), щоб використовувати його впродовж коротких інтервалів на максимальній швидкості. |

دليل اكتشاف المشكلات وحلها

| المشكلة | السبب المحتمل | الحل |
|--|---|--|
| الخلاط اليدوي لا يعمل. | لا توجد طاقة موصلة. | تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. |
| لا يمكن إدخال العجانة المزودة بترس داخل المقبس. | تركيب العجانة مع مقبس غير صحيح | العجانة ذات العنق تتناسب فقط المقبس.  |
| الخلاط اليدوي يبدأ في التشغيل ببطء أو يعاني أثناء التشغيل. | السرعة المحددة منخفضة جداً. | زدي سرعة التشغيل. راجع جدول سرعات التشغيل والكميات الموصى عند المعالجة. |
| | تجاوز الحد الموصى به للكميات. | لا تشغيلي الجهاز لفترة أطول من ٣ دقائق مستمرة دون إيقافه لمدة ١٥ دقيقة للراحة وذلك مع الخلطات العجين أو خلطات الكعكات الخفيفة. |
| تتاثر شديد أو تطاير الدقيق أثناء المعالجة. | سرعة التشغيل المحددة عالية جداً. | الخلاط اليدوي لا يعمل. اختراري سرعة منخفضة في البداية ثم زدي السرعة كلما ازداد الخليط في الكثافة. |
| | السلطانية المستخدمة ليست عميقة بالقدر الكافي أو صغيرة الحجم بالنسبة للمكونات التي تتم معالجتها. | اختراري سلطانية بحجم مناسب. |
| لا يمكن إزالة الأدوات من المقبس. | محدد السرعة غير موجه على موضع إيقاف التشغيل 'O'. | إزالة الأدوات، تأكد من أن محدد السرعة في وضع إيقاف التشغيل (O) "OFF" ثم أفصلي التيار الكهربائي عن الخلاط اليدوي. اضغطي على أداة SureEject™. |
| الوضع النبضي لا يعمل | لن يعمل المحرك إلا إذا كان قرص التحكم في موضعه. | حركي محدد السرعة إلى وضع التشغيل النبضي (P) لاستخدامه لفترات قصيرة بالسرعة القصوى. |

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.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- 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.

وصفة التحضير عجين الخبز الأبيض

١٠مل/٢ ملعقة صغيرة خميرة جافة (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل):

٥مل/١ ملعقة صغيرة سكر

٢٦٠مل ماء دافئ

٤٥٠ غرام دقيق خبز

٥مل/١ ملعقة صغيرة ملح

١٥ غرام دهن حيواني

١ ضعي الخميرة المجففة مع السكر والماء داخل سلطانية الخلط واطريها لحين تكون رغوة. درجة الحرارة الصحيحة يجب أن تكون ٤٣ درجة مئوية ويمكن الحصول عليها عن طريق خلط ثلث مقدار ماء مغلي مع ثلثي مقدار ماء بارد.

٢ أضيفي المكونات المتبقية. ركبي العجانة في الخلاط اليدوي ثم اخلطي المكونات على سرعة بطيئة لحين تجانس الدقيق. ثم ارفعي السرعة وواصلي العجن لمدة ٢ إلى ٣ دقائق حتى يصبح العجين ناعما ومرنا. غطي العجين بفيلم من البلاستيك مدهون بطبقة زيت واطري العجين حتى يخمر (يرتفع) لمدة ٤٥ إلى ٦٠ دقيقة.

- ٣ أعيدي العجن على السرعة العالية لمدة ٣٠ إلى ٤٥ ثانية مع الإبقاء على العجانة داخل العجين.
- ٤ شكلي العجين في صورة أرغفة أو لفائف وضعيه فوق صينية خبز مدهونة بطبقة من الزيت. غطي العجين بفيلم من البلاستيك مدهون بطبقة زيت واطريه في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمه.
- ٥ اخبزي داخل فرن سابق التسخين على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية - علامة الغاز ٨ - لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة (بالنسبة للرغيف) أو ١٠ إلى ١٥ دقيقة (بالنسبة للفايف). عندما ينضج العجين سيصبح مفرغا من الداخل وستشعرين بذلك عند شقه من القاعدة.

جدول توصيات الاستخدام

يرجى الملاحظة بأن هذه هي توصيات فيما يتعلق باستخدام المنصة وسلطانية الخلط المزودة. في حالة استخدام الخلاط يدوياً، قد تعتمد السرعة المستخدمة على حجم السلطانية (في حالة عدم استخدام السلطانية المزودة) والكميات والمكونات التي تقومين بخلطها وأيضاً وفقاً لتفضيلاتك الشخصية. ارفعي السرعة تدريجياً حتى الوصول إلى السرعة الموصى بها المشار إليها أدناه.

| نوع الطعام | |  (الزمن) بالدقائق |  |  الحد الأقصى |
|---|----------------------------------|---|---|---|
| الخفاقة | | | | |
| بياض البيض | مرتفعة - الحد الأقصى | ١ - ٣ | | ١٠ - ٢ (٦٠ - ٣٠٠ جرام) |
| القشدة | منخفضة - مرتفعة | ٢ - ٣ | | ٢٠٠ - ٥٠٠ مل |
| خلطات الكعكات الجاهزة | منخفضة - مرتفعة | ١ - ٢ | | ١.٦ كيلوغرام |
| طريقة الخلطات الكريمية خلطات الكيك | منخفضة - مرتفعة | ٥ - ٦ | | ١.٦ كيلوغرام |
| عجينة الكعك | منخفضة - مرتفعة | ٦ | | ٨٠٠ جرام |
| المخفوقات | الحد الأقصى | ١ | | ١ لتر |
| هرس السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات كعكة الفواكه | الحد الأدنى - منخفضة منخفضة | ٤ ١ | | ٢٥٠ جرام وزن الدقيق |
| مزج السمن مع السكر طي الدقيق والفاكهة إلخ | الحد الأقصى الحد الأدنى - منخفضة | ٣ - ٤ ١ | | ٩٠٠ جرام الوزن الإجمالي |
| العجانة | | | | |
| الخبز | مرتفعة - الحد الأقصى | ٢ - ٣ | | ٤٥٠ |
| | مرتفعة | | | ٧٥٠ |
| | أعيدي العجن بعد التخثير * | ٣٠ - ٤٥ ثانية | | |

ملحق اختياري (لا يتم تزويده مع صندوق البيع)
المفرمة الصغيرة - راجعي قسم (الصيانة ورعاية العملاء) لطلبها.

- قبل استخدام الخفافة اليدوية للمرة الأولى اغسلي الأجزاء (راجع قسم التنظيف).

الدليل

- ① محدد السرعة والنبخ
- ② أداة SureEject
- ③ الخلاط
- ④ الخفافة
- ⑤ الخفافة المزودة بترس
- ⑥ العجانة
- ⑦ العجانة المزودة بترس
- ⑧ سلطانية الخلط
- ⑨ الحامل
- ⑩ مفتاح تحرير الخلاط
- ⑪ ذراع تحرير الحامل
- ⑫ المنصة
- ⑬ واقى الرذاذ

ملاحظة: تأكيد من محاذاة الخفافة/العجانة المزودة بترس مع ترس الدفع الموجود في تجويف استقرار الخلاط.

- ٥ أضيفي المكونات، ثم اخفضي الحامل عن طريق إمساك مقبض الخلاط اليدوي بينما تضغطين على ذراع تحرير الحامل في نفس الوقت.
- ٦ وصلّي الجهاز بمصدر التيار الكهربّي وحددي السرعة المطلوبة (راجع جدول الاستخدامات الموصى بها).

P وضع التشغيل النبضي

حركي محدد السرعة إلى وضع التشغيل النبضي (P) لاستخدامه لفترات قصيرة بالسرعة القصوى. ملاحظة: لن يعمل المحرك إلا إذا كان قرص التحكم في موضعه.

واقى الرذاذ

ركبي واقى الرذاذ عند الحاجة **E**

بعد الاستخدام

راجعى الرسوم التوضيحية من

G إلى **I**

- ١ لفي محدد السرعة على موضع إيقاف التشغيل "O" (OFF).
- ٢ أمسكي من المقبض وارفعي الحامل عن طريق الضغط على ذراع تحرير الحامل.
- ٣ أزيلّي الخلاط عن تجويف استقرار الخلاط عن طريق الضغط على زر تحرير الخلاط ورفع له لأعلى.
- ٤ حركي أداة SureEject™ لأسفل لتحرير الأدوات. ملاحظة: لا يمكن إزالة الأدوات إلا عندما يكون محدد السرعة في وضع 'OFF' O (إيقاف التشغيل). ملاحظة: عند إخراج الأدوات، أمسكي الخلاط اليدوي فوق السلطانية.

J تخزين السلك

لفي السلك حول كعب الخلاط اليدوي. ثم خزنيه على القاعدة.

استخدام الخلاط اليدوي

تركيب المضارب/العجانات

راجعى الرسم التوضيحي **A**

ادخلي الخفافة/العجانة مع الترس البلاستيكي في المقبس.

إعداد السلطانية والحامل

راجعى الرسوم التوضيحية من

A إلى **F**

- ١ ركي الخفافة/العجانة في الخلاط اليدوي.
- ٢ أمسكي مقدمة الحامل وارفعيه عن طريق الضغط على ذراع تحرير الحامل.
- ٣ ضعي السلطانية على الحامل.
- ٤ ركي الخلاط في تجويف استقراره واضغطي لأسفل حتى يستقر في موضع التعشيق.

تلميحات ونصائح

- البدئي بسرعة منخفضة، وقومي بزيادة السرعة عندما يزداد سُمك الخليط.
- إذا بدأ الجهاز في العمل ببطء أو بقاء، ارفعي السرعة.
- اكشطي جوانب وقاع السلطانية على فترات منتظمة للمساعدة في عملية الخلط.
- عند خلط السمن بالسكر في خلطات الكعكات، استخدمى الزبدة في درجة حرارة الغرفة أو لينبها قبل الاستخدام.
- للحصول على أفضل نتيجة مع الكميات الصغيرة، استخدمى الخلاط اليدوي بدون المنصة.
- الكميات الكبيرة والخلطات النخينة قد تتطلب فترة خلط أطول.
- إذا أردتي خلط كميات أكبر أو خلطات أكثر كثافة، أزيلّي الخلاط من الحامل واستخدمى سلطانية بحجم مناسب.
- * عند إعادة عجن العجينة بعد التخمر، يُنصح بإخراج الخلاط من الحامل واستخدامه مع حملة باليد.

- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- تستند القوة المقدرّة إلى ملحق القطاعة. قد تستهلك الملحقات الأخرى طاقة أقل.
- 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.

K العناية

- أوقفني دائماً تشغيل الجهاز، أفصله عن مصدر التيار الكهربائي وأزيلي المضرب أو العجانة قبل إجراء عمليات التنظيف.
- يحذر غمر جسم الخفاقة اليدوية في الماء أو تعرض السلك الكهربائي أو القابس للبلل.
- يحذر استخدام مواد كاشطة لتنظيف الأجزاء.

السلطانية المعدنية

- لا تستخدم فرشاة سلكية، ولا صوفاً معدنياً ولا مبيضاً لتنظيف وعاء الستانلس ستيل. استخدم الخل لإزالة الجير. أبعدها عن الحرارة (أعلى الموقد، الفرن، الميكروويف).

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب الخلفي للخلاط اليدوي.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

سلامتك

- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها لترجع لها في المستقبل
- اخلع كل مواد التغليف وأي ملصقات.
- 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.
- لا تستخدم مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- لا تستخدم الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

| الوظيفة/ الملحق | الحد الأقصى لزمان التشغيل | فترات الراحة بين مرات التشغيل |
|--|------------------------------|---|
| الخفاقة | ٦ دقائق | افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي واترايه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة |
| العجانة خلطات الكعكات الثخينة عجين الخبز | ٣ دقائق | |

- يحذر غمر الخلاط اليدوي في الماء أو تعرض السلك الكهربائي أو القابس للبلل.
- تأكد من أن السلك مفكوك بالكامل قبل استخدام الخلاط اليدوي.
- ابعد الأصابع، الشعر، الملابس وأدوات المائدة بعيداً عن الأجزاء المتحركة.
- احذري ملامسة السلك لسطح ساخن أو تركه متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- لا تستخدم الخلاط اليدوي في حالة تلفه، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم الخدمة ورعاية العملاء.
- لا تستخدم أية ملحقات غير معتمدة.
- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي، إذا ترك بدون مراقبة، قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

