

KENWOOD

TYPE: KHC40

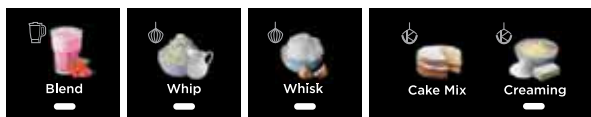
3/3 Instructions
3/3 Istruzioni
3/3 Instrucciones
3/3 Bedienungsanleitungen
3/3 Gebruiksaanwijzing
3/3 Instrukcja obsługi
3/3 Instruções



Slovenčina	2 - 41
Українська	42 - 84
Slovenščina	85 - 124
Hrvatski	125 - 163
Română	164 - 203
Български	204 - 245
عربي	۲۸۵ - ۲۴۶

Slovenčina

- Dôležité bezpečnostné informácie 3-5
- Pred zapnutím zariadenia 5
- Ošetrovanie a čistenie 6-7
- Zoznam položiek 8-9
- Používanie časovo nastaviteľných predvolieb 10-21



10-12

13-15

16-18

19-21

- Používanie predvolieb automatického snímania 22-24
 - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 22-23
 - Tabuľka použitia 24
- Používanie kuchynského robota - manuálna prevádzka 25-30
 - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 25-27
 - Tabuľka použitia 28-29
 - Recepty 30
- Používanie mixéra 31-33
 - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 31-32
 - Tabuľka použitia 32
 - Recipes 33
- Používanie kuchynského robota - Nadstavce 34
 - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 34
- Zakladanie a používanie krytu proti vyšplechovaniu 35-36
 - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 35-36
- Použitie funkcie váženia 37-38
 - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 37-38
- Nastavenie nástroja - metlička 38-39
 - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 38-39
- Skladovanie napájacej šnúry 39
- Servis a starostlivosť o zákazníkov 40
- Riešenie problémov 41

Dôležité bezpečnostné informácie

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly a všetky štítky. (Výkonnosť štítok na základni stroja by sa nemal odstraňovať). Umyte diely, pozrite si časť: „Starostlivosť a čistenie“.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- VYPNITE spotrebič a odpojte ho zo siete:
 - pred zakladaním a vyberaním krytov výstupov/nástrojov/príslušenstva;
 - po použití a keď zariadenie nebude používané;
 - pred čistením.
- **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
Nástroj na hnetenie cesta	15 minút	Zariadenie odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 15 minút postáť, aby sa ochladilo.
Mixér	60 sekúnd	

- Pri manipulácii s ostrými reznými čepeľami, vyprázdňovaní nádoby a počas čistenia buďte opatrní.
- Vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete, ak ho necháte bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Prsty držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých súčastí a založeného príslušenstva. Nikdy nekladajte ruku/prsty do závesného mechanizmu.
- Časti tela, vlasy a šperky a voľné oblečenie **vždy** držte mimo dosahu pohyblivých častí a namontovaného príslušenstva.
- **Nikdy** nenechávajte stojanový mixér bez dozoru, keď je v prevádzke.
- **Nikdy** nepoužívajte toto zariadenie, ak je poškodené. V takom prípade ho dajte skontrolovať alebo opraviť: prečítajte si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Elektrickú šnúru **nikdy** nenechávajte visieť smerom nadol tak, že by ju mohlo zdrapnúť dieťa.
- Pohonnú jednotku, elektrickú šnúru a zástrčku **nikdy** nenechajte zmoknúť.
- Pri používaní výstupov pohonu **nesmú** byť uložené v nádobe ani založené žiadne nástroje do nádoby.
- **Uistite sa**, že pri používaní zariadenia je vždy nasadená misa pri použití nástroja na misu.
- **Nepoužívajte** súčasne viac ako jednu zásuvku (zásuvku na misku alebo vysokorychlostnú zásuvku).
- **Nikdy** nepoužívajte neoprávnenú prílohu.
- Pri používaní návštevca si prečítajte bezpečnostné pokyny, ktoré sú s ním dodané.

- Pri vyberaní nástrojov misy po dlhšom používaní budte opatrní, pretože sa môžu zohriať.
- **Nikdy** neprekračujte maximálne množstvá a rýchlosti uvedené v tabuľke odporúčaného použitia.
- Pri zdvíhaní tohto zariadenia postupujte opatrne. Pred jeho zdvihnutím zabezpečte, aby jeho hlava bola správne zaistená v dolnej pozícii a aby nádoba, nástroje, kryty výstupov a elektrická šnúra boli zaistené na svojom mieste.
- Pri premiestňovaní spotrebič vždy uchopte za základňu a mixér.
- **Nepresúvajte** ani neupravujte hlavicu mixéra s nasadeným príslušenstvom, pretože kuchynský robot by sa mohol stať nestabilným.
- **Nepoužívajte** spotrebič v blízkosti okrajov alebo previsnutých pracovných plôch, ani nepoužívajte silu na nadstavec, ak je namontovaný, pretože by to mohlo spôsobiť nestabilitu jednotky a jej prevrátenie, čo môže mať za následok zranenie.
- Krátky napájací kábel sa používa na zníženie rizika v dôsledku zamotania alebo zakopnutia.
- Predlžovacie káble je možné použiť, ak sa používajú opatrne.
- Ak sa používa predlžovací kábel:
 1. Označený elektrický výkon predlžovacieho kábla by mal byť aspoň rovnaký alebo vyšší ako elektrický výkon spotrebiča.
 2. Kábel by mal byť položený tak, aby sa neprechádzal cez pracovnú dosku alebo stolovú dosku, kde kábel môžu potiahnuť deti alebo oň náhodne zakopnúť.
 3. Predlžovací kábel by mal byť uzemnený trojžilový kábel. Elektrické parametre spotrebiča sú uvedené v spodnej časti jednotky.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo to, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- **Upozornenie:** Funkcia váženia by sa nemala používať na lekárske účely.

Bezpečnosť pri používaní mixéra

- **RIZIKO POPÁLENIA:** V dôsledku náhleho naparovania môžu zo spotrebiča vystreknúť horúce tekutiny a pred vložením do nádoby alebo mixovaním ich treba nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- Nedotýkajte sa mixéra rukami, keď je pripojený k zdroju napájania.
- Ak príslušenstvo nebude založené správne, zariadenie nebude fungovať.
- Spracovanie tvrdých korenín sa neodporúča, pretože by mohli poškodiť plastové časti.

- Keby pri používaní príslušenstva došlo k nadmernej vibrácii, znížte rýchlosť alebo zariadenie zastavte a odoberte trochu z jeho obsahu.
- Zaistovací mechanizmus nesmie byť vystavený nadmernej sile, lebo príslušenstvo by sa mohlo **poškodiť**, čo by mohlo spôsobiť zranenie.
- **Nikdy** nemontujte nožovú jednotku na pohonnú jednotku bez nasadeného džbánu/fľaše mixéra.
- Lem na spodnej časti nádoby sa montuje počas výroby, preto sa nepokúšajte o jeho odstránenie.
- UPOZORNENIE: Mixér používajte iba s nasadeným vekom. Ďalšie podrobnosti nájdete v návode na obsluhu a v stručnej úvodnej príručke.
- Používajte pohár iba s dodanou čepeľou.
- Mixér **nikdy** nepúšťajte naprázdno.
- Recepty na smoothie – nikdy nemixujte mrazené ingrediencie, ktoré počas mrazenia vytvorili tuhú hmotu; pred pridaním do pohára ju rozdrvte.
- **Nespracováajte** koreniny, ako sú klinčeky, kôpor a rascové semená, lebo by mohli poškodiť plastové súčasti.
- Mixér **nepoužívajte** ako odkladaciu nádobu. Držte ho prázdny pred používaním aj po ňom.
- **Nikdy** nemixujte viac, ako je maximum vyznačené na pohári – menej pre penivé tekutiny, ako sú mliečne kokteily.
- **Nikdy** nemixujte mrazené kúsky ovocia alebo zeleniny, ktoré sú väčšie ako kocky s rozmermi 3 cm x 3 cm.
- **Nikdy** nevkladajte ruku do pohára, keď je umiestnený na základni. Ak je potrebné potraviny zatlačiť, použite vhodný nástroj, napríklad špachtľu.

Spotreba energie

- S reguláciou otáčok v polohe „O“ – Automatické prepnutie do režimu VYPNUTÉ: Nevzťahuje sa.
- Pri nepretržitej prevádzke sa po približne 30 minútach motor vypne, aby sa motor chránil. Po ďalších 20 minútach sa výrobok prepne do režimu vypnutia.
- Spotreba energie v režime VYPNUTÉ: $\leq 0,3$ W

Pred zapnutím zariadenia

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

Ošetrovanie a čistenie

- Pred čistením tohto zariadenia ho vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Súčasti umývajte hneď po použití, aby sa ľahšie vyčistili.
- Pred použitím sa uistite, že všetky časti sú úplne suché.

Pohonná jednotka

- Utierajte vlhkou handričkou a osušte (құрылғының астыңғы жағындағы аяқтарды қоса).
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky a neponárajte do vody.
- Zabezpečte, aby nohy pod základňou robota boli vždy čisté.

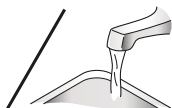
Miska a nástroje

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

Mixér

- Pred čistením úplne rozoberte nadstavec.
- S nožovou jednotkou manipulujte opatrne – je mimoriadne ostrá.
- Čepeľovú jednotku je potrebné vyčistiť kefkou a opláchnuť pod tečúcou vodou.

Y



Zoznam položiek



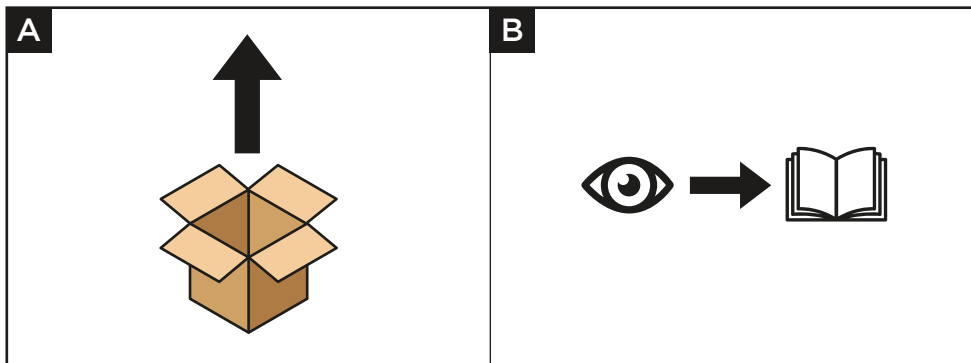
Legenda

- ① kryt výstupu pre vysokú rýchlosť
- ② výstup pre vysokú rýchlosť
- ③ plošina na váženie
- ④ hlava robota
- ⑤ zásuvka pre nástroje
- ⑥ nádoba
- ⑦ ovládač zapínania/vypínania a rýchlosti
- ⑧ pohonná jednotka
- ⑨ páčka na uvoľňovanie hlavy robota
- ⑩ skladovanie nástrojov
- ⑪ skladovanie napájacej šnúry
- ⑫ šľahač krému
- ⑬ hák na cesto s odnímateľným kratom
- ⑭ šľahacia metlička
- ⑮ chránič náboja nástroja
- ⑯ odmerka
- ⑰ kryt proti vyšplechovaniu

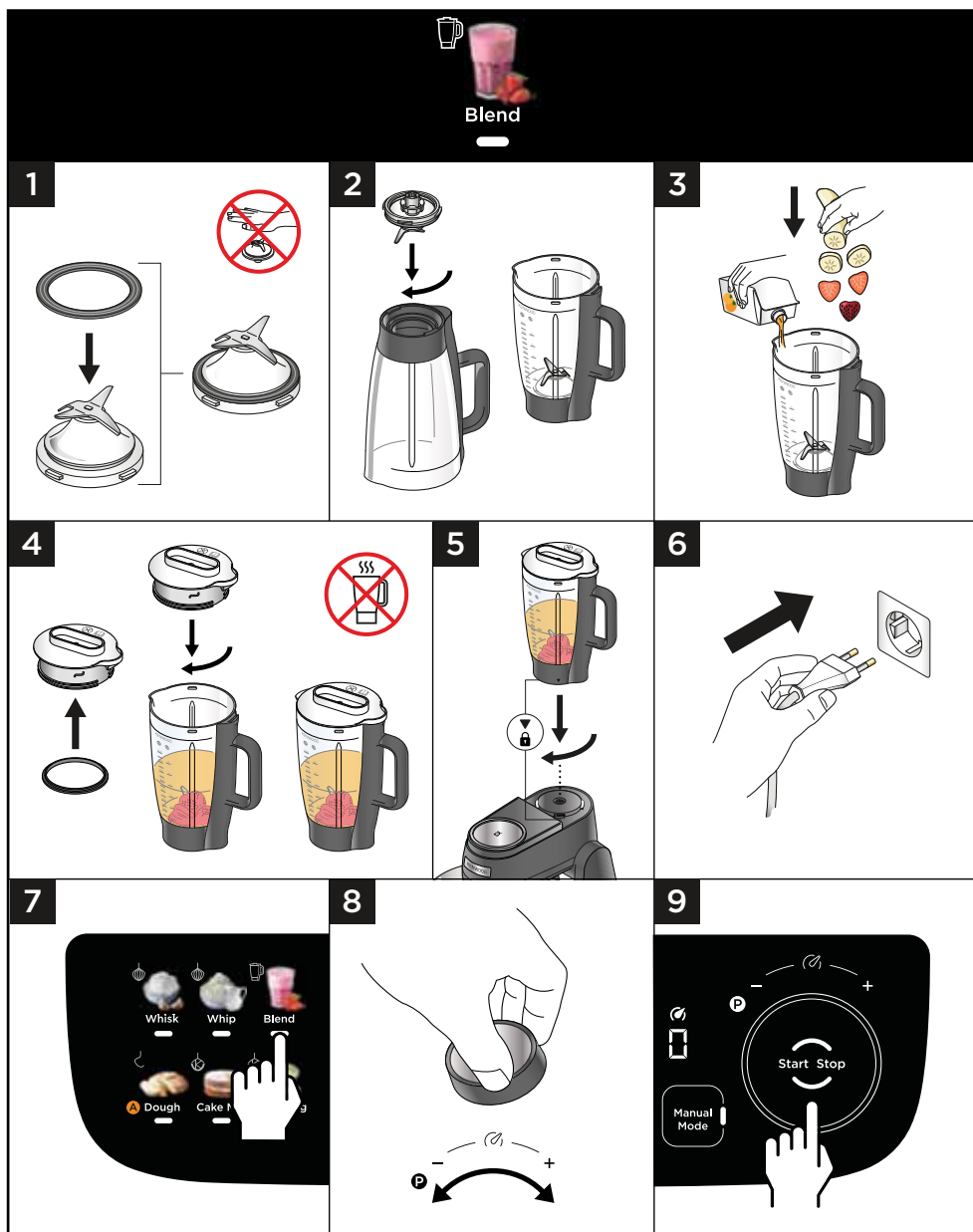
Voliteľné príslušenstvo

Viac informácií o objednávaní voliteľného príslušenstva/návodov na používanie príslušenstva, ktoré nie sú súčasťou tohto balenia, možno nájsť na webovej stránke www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.

- ⑱a veko s otvorom na odkvapkávanie tekutiny
- ⑱b tesnenie veka
- ⑱c nádoba
- ⑱d tesniaci krúžok čepele
- ⑱e nožová jednotka



Používanie časovo nastaviteľných predvolieb



Dôležité informácie

- **Nespracováajte** horúce zložky.
- Ak je tesnenie poškodené alebo nesprávne nasadené, dôjde k presakovaniu.
- Nikdy nemixujte mrazené ingrediencie, ktoré vytvorili pevnú hmotu.
- Nikdy nemixujte mrazené kúsky ovocia alebo zeleniny, ktoré sú väčšie ako kocky s rozmermi 3 cm x 3 cm.
- Pred spracovaním nechajte mrazené ovocie a zeleninu rozmraziť 15 minút.
- Husté zmesi možno bude potrebné zoškrabať. Ak sa zmes ťažko spracováva, pridajte viac tekutiny.
- V prípade potreby zopakujte predvoľbu pre požadovanú konzistenciu.
- Neodporúča sa spracovávať koreňiny, pretože by mohli poškodiť plastové časti.
- Ovládacie koliesko je možné použiť počas druhej fázy nepretržitého mixovania predvoľby na predĺženie požadovaného času.

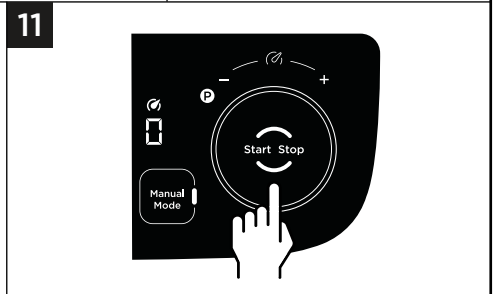
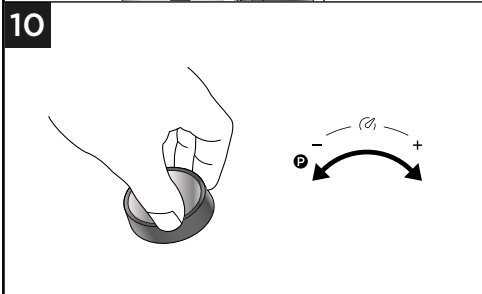
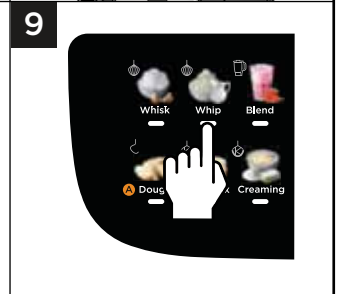
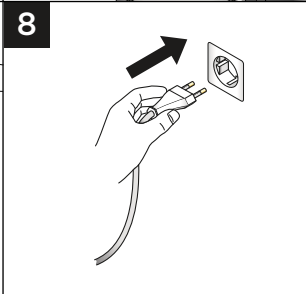
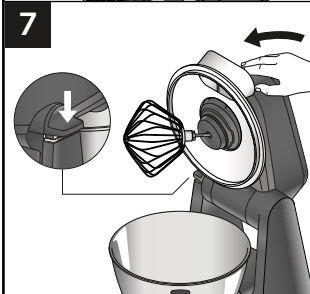
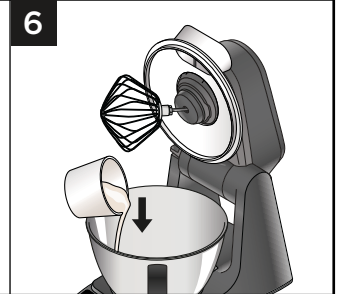
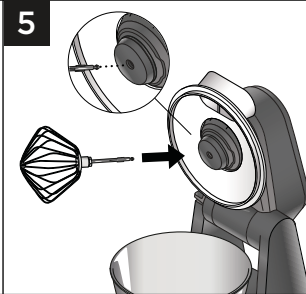
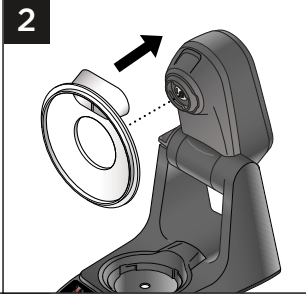
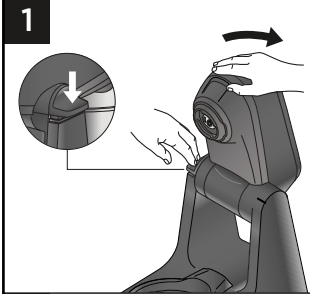
- 1 Nasadte tesniaci krúžok do zostavy čepele – uistite sa, že je tesnenie umiestnené správne.
- 2 Uchopte spodnú stranu zostavy čepele a čepele vložte do pohára, otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým nie sú zaistené.
- 3 Vložte ingrediencie do pohára.
- 4 Nasadte tesnenie na veko mixéra a uistite sa, že je správne umiestnené.
- 5 Nasadte veko na pohár a otočte ho v smere hodinových ručičiek, kým nezacvakne. Nasadte uzáver plniaceho hrdla.
- 6 Položte mixér na vysokorýchlostný výstup a otočte ho v smere hodinových ručičiek, aby pevne zapadol na miesto.
- 7 Zapojte do elektrickej siete.
- 8 Vyberte predvoľbu miešania. Ak chcete zvýšiť čas, otočte ovládač v smere hodinových ručičiek, ak chcete čas skrátiť, otočte ovládač proti smeru hodinových ručičiek.
- 9 Stlačte tlačidlo „Štart/Stop“ pre spustenie predvoľby.
- 10 Časovač začne odpočítavať do nuly počas behu predvoľby. Spotrebič sa zastaví na konci prednastavenej sekvencie.
- 11 Ak chcete predvoľbu pozastaviť, stlačte tlačidlo „Stop/Štart“.
- 12 Ak chcete zastaviť a zrušiť spracovanie počas spustenia predvoľby, stlačte tlačidlo „Stop/Štart“ a potom jedno z nasledujúcich tlačidiel:
 - Tlačidlo ľubovoľnej inej predvoľby
 - Tlačidlo manuálneho režimu
 - Tlačidlo nulovania
 - Tlačidlo kg/lb

Rady a tipy

- Túto predvoľbu použite na mixovanie nápojov, smoothies, polievok a omáčok.
- Husté zmesi možno bude potrebné zoškrabať. Ak sa zmes ťažko spracováva, pridajte viac tekutiny.
- V prípade potreby predvoľbu zopakujte pre požadovanú konzistenciu.

Tabulka použitia

		 Max	 (Sek.)
 Blend —		1,2 L	55 (30-85)
	  4-8°C	1,5 L	55 (30-85)



Dôležité informácie

- Pred vložением krytu náboja nástroja sa uistite, že je z náboja nástroja odstránený odnímateľný kryt hnetacieho háku.
- Ochranný kryt proti striekajúcej vode musí byť namontovaný pred vložением ochranného krytu náboja nástroja a nástroja.
- Aby sa dosiahli čo najlepšie výsledky, použite studenú smotanu s 35 % obsahom tuku.
- Ak používate smotanu s vyšším alebo nižším obsahom tuku alebo prísadami, pomocou ovládacieho kolieska upravte prednastavený čas.
- Ovládacie koliesko je možné použiť počas spracovania na predĺženie času v prípade potreby.

- 1 Zatláčajte páčku na uvoľňovanie hlavy robota nadol a hlavu robota jemne vyklopte nahor.
- 2 Nasadte ochranný kryt proti striekajúcej vode (pozri časť „Montáž a používanie ochranného krytu proti striekajúcej vode“).
- 3 Zložte nádobu a pootočte ňou v smere hodinových ručičiek, aby ste ju zaistili do potrebnej pozície.
- 4 Nasadte ochranný kryt náboja nástroja na objímku nástroja.
- 5 Zatláčajte metličku do objímky nástroja. Po bezpečnom upevnení budete počuť „cvaknutie“.
- 6 Pridajte smotanu do misky.
- 7 Zatláčajte páčku na uvoľňovanie hlavy robota nadol a hlavu robota jemne sklopte nadol.
- 8 Zariadenie zapojte do elektrickej siete.
- 9 Vyberte predvoľbu Šľahačka.
- 10 Ak chcete zvýšiť čas, otočte ovládač v smere hodinových ručičiek, ak chcete čas skrátiť, otočte ovládač proti smeru hodinových ručičiek.
- 11 Stlačte tlačidlo „Štart/Stop“ pre spustenie predvoľby.
- 12 Časovač začne odpočítavať do nuly počas behu predvoľby. Spotrebič sa zastaví na konci prednastavenej sekvencie.
- 13 Ak chcete pozastaviť predvoľbu, stlačte tlačidlo „Stop/Štart“.
- 14 Ak chcete zastaviť a zrušiť spracovanie počas spustenia predvoľby, stlačte tlačidlo „Stop/Štart“ a potom jedno z nasledujúcich tlačidiel:
 - Tlačidlo ľubovoľnej inej predvoľby
 - Tlačidlo manuálneho režimu
 - Tlačidlo nulovania
 - Tlačidlo kg/lb

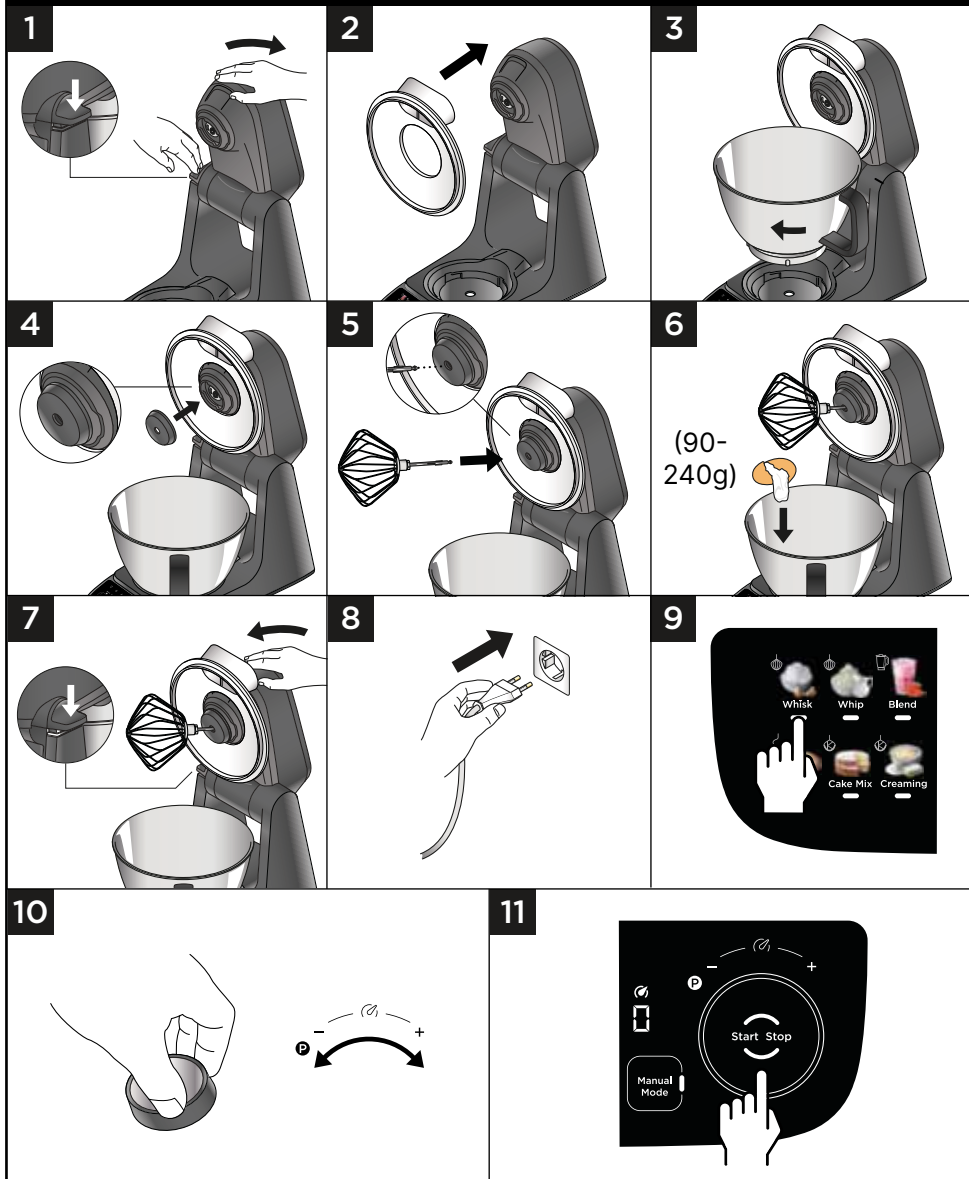
Rady a tipy

- Použite túto predvoľbu na vyšľahanie nadýchanej smotany za pár sekúnd.

Tabuľka použitia

  Whip		
	 (Sek.)	
	 4-8 °C ≤35% 	 4-8 °C >35% 
<200 ml	<210	<180
200 ml - <250 ml	100 - 130	60 - 90
250 ml - <450 ml	85 - 115	50 - 80
450 ml - 500 ml	105 - 135	60 - 90
>500 ml - 600 ml	130 - 160	80 - 110

Poznámka: Táto tabuľka slúži len na orientáciu a výsledky sa budú líšiť v závislosti od typu krému, množstva a teploty krému.



Dôležité informácie

- Pred vloženíím krytu náboja nástroja sa uistite, že je z náboja nástroja odstránený odnímateľný kryt hnetacieho háku.
- Ochranný kryt proti striekajúcej vode musí byť namontovaný pred vloženíím ochranného krytu náboja nástroja a nástroja.
- Uistite sa, že miska je suchá a bez mastnoty.
- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov použite čerstvé vajcia izbovej teploty.
- Ak vajcia na konci prednastavenia vyžadujú ďalšie spracovanie, použite manuálny režim. Prednastavené nastavenie nepoužívajte druhýkrát.
- Ovládacie koliesko je v prípade potreby možné počas spracovania použiť na predĺženie času.

- 1 Zatláčajte páčku na uvoľňovanie hlavy robota nadol a hlavu robota jemne vyklopte nahor.
- 2 Nasadte ochranný kryt proti striekajúcej vode, (pozrite si časť „Montáž a používanie ochranného krytu proti striekajúcej vode“).
- 3 Zložte nádobu a pootočte ňou v smere hodinových ručičiek, aby ste ju zaistili do potrebnej pozície.
- 4 Nasadte ochranný kryt náboja nástroja na objímku nástroja.
- 5 Zatláčajte metličku do objímky. – po bezpečnom nasadení budete počuť „cvaknutie“.
- 6 Do misky pridajte bielky.
- 7 Zatláčajte páčku na uvoľňovanie hlavy robota nadol a hlavu robota jemne sklopte nadol.
- 8 Zariadenie zapojte do elektrickej siete.
- 9 Stlačte predvoľbu „Šľahanie“.
- 10 Stlačte tlačidlo štart/stop.
- 11 Keď sa zaznamenajú tuhé špičky, stroj sa zastaví.

Rady a tipy

- Pri spracovaní väčšieho množstva nasadte ochranný kryt.
- Na recepty vrátane snehových pusiniek a peny používajte tuhý sneh z bielkov.

Tabuľka použitia

 Whisk		
	 (Sek.)	
	Izbová teplota	Teplota v chladničke
90 g (~3 Vajíčka)	95 - 115	100 - 120
120 g (~4 Vajíčka)	100 - 120	110 - 130
150 g (~5 Vajíčka)	135 - 155	145 - 165
180 g (~6 Vajíčka)	140 - 160	170 - 190
210 g (~7 Vajíčka)	115 - 135	135 - 155
240 g (~8 Vajíčka)		125 - 145

Poznámka: Toto je len orientačné a výsledky sa budú líšiť v závislosti od veku a teploty vajec.



Dôležité informácie

- Pred vložением krytu náboja nástroja sa uistite, že je z náboja nástroja odstránený odnímateľný kryt hnetacieho háku.
- Ochranný kryt proti striekajúcej vode musí byť namontovaný pred vložением ochranného krytu náboja nástroja a nástroja.
- Pri šľahaní tuku a cukru na koláče vždy používajte tuk izbovej teploty alebo ho najskôr zmäknite.
- Počas šľahania je v prípade potreby možné predĺžiť čas pomocou otočného ovládača.

- 1 Zatláčajte páčku na uvoľňovanie hlavy robota nadol a hlavu robota jemne vyklopte nahor.
- 2 Nasadte ochranný kryt proti striekajúcej vode (pozri časť „Montáž a používanie ochranného krytu proti striekajúcej vode“).
- 3 Zložte nádobu a pootočte ňou v smere hodinových ručičiek, aby ste ju zaistili do potrebnej pozície.
- 4 Nasadte ochranný kryt náboja nástroja na objímku nástroja.
- 5 Zatláčajte šľahač do objímky nástroja. – po bezpečnom nasadení budete počuť „cvaknutie“.
- 6 Do misky na miešanie pridajte príslušné ingrediencie.
- 7 Zatláčajte páčku na uvoľňovanie hlavy robota nadol a hlavu robota jemne sklopte nadol.
- 8 Zariadenie zapojte do elektrickej siete.
- 9 Vyberte príslušnú predvoľbu.
- 10 Ak chcete zvýšiť čas, otočte ovládač v smere hodinových ručičiek, ak chcete čas znížiť, otočte ovládač proti smeru hodinových ručičiek.
- 11 Stlačte tlačidlo „Štart/Stop“ pre spustenie predvoľby.
- 12 Časovač začne odpočítavať do nuly počas behu predvoľby. Spotrebič sa zastaví na konci prednastavenej sekvencie.
- 13 Ak chcete pozastaviť predvoľbu, stlačte tlačidlo „Stop/Štart“.
- 14 Ak chcete zastaviť a zrušiť spracovanie počas spustenia predvoľby, stlačte tlačidlo „Stop/Štart“ a potom jedno z nasledujúcich tlačidiel:
 - Tlačidlo ľubovoľnej inej predvoľby
 - Tlačidlo manuálneho režimu
 - Tlačidlo nulovania
 - Tlačidlo kg/lb

Tipy a triky – Zmes na koláč

- Túto predvoľbu použite na miešanie zmesi na piškótový koláč „všetko v jednom“.
- Túto predvoľbu použite pre recepty, ktoré vyžadujú nepretržité miešanie. Čas upravte podľa potrieb vášho receptu.

Tipy a triky – Šľahanie

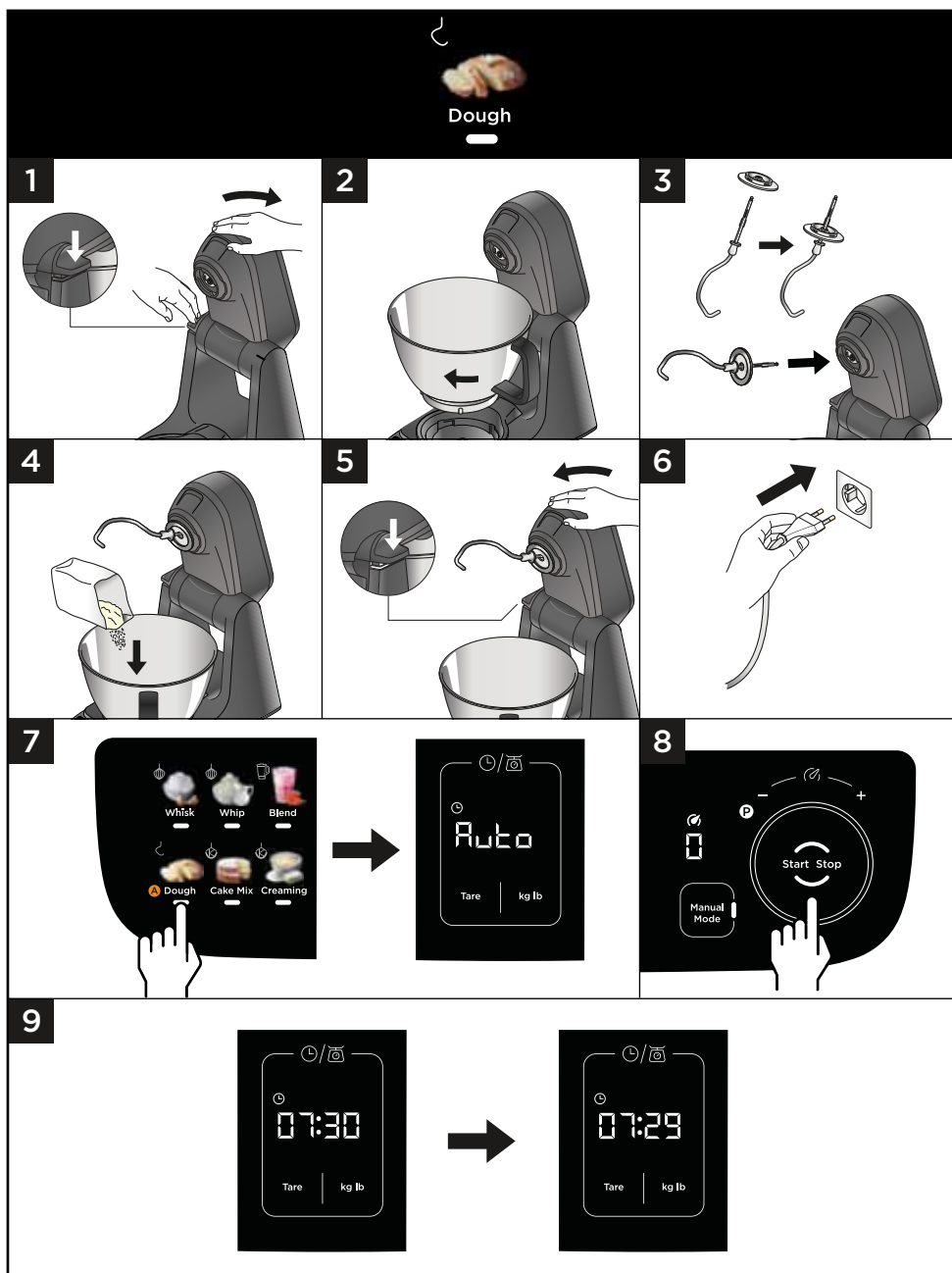
- Túto predvoľbu použite ako prvú fázu pri príprave koláča na šľahanie cukru s tukom, kým koláč nezíska svetlú farbu a nezväčší svoj objem, čím vzniknú ľahké a nadýchané koláče.

Tabulka použitia

				 (Sek.)
		Min	Max	
  Cake Mix		600 g	2 kg	120 (60-300)
  Creaming	 	400 g	750 g	300 (120-480)

Používanie predvolieb automatického snímania

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité informácie

- Aby sa predišlo vniknutiu jedla, pred tým, ako sa vloží hák na cesto do otvoru, sa vždy uistite, že je na hriadeľ hnetacieho háku nasadený odnímateľný kryt.
- Aby ste predišli vniknutiu jedla, pred vložením nástroja na cesto sa vždy uistite, že je na objímke nástroja nasadený ochranný kryt.
- Určitý pohyb hlavy mixéra je normálny pri miešaní ťažkých náplní, ako je chlebové cesto.
- Ak sa cesto ťažko formuje do gule, pridávajte počas chodu miešačky po troškách tekutinu, kým sa cesto nevytvorí do gule.
- Predvoľba cesta sa neodporúča na cestá na koláče ani sušienky.
- Pozastavenie predvoľby je k dispozícii iba počas fázy odpočítavania, nie počas fázy „Auto“. Predvoľbu pozastavte pomocou tlačidla štart/stop, ak chcete pridať ďalšie ingrediencie alebo zoškrabať zvyšky z misky.

- 1 Zatláčajte páčku na uvoľňovanie hlavy robota nadol a hlavu robota jemne vyklopte nahor.
- 2 Zložte nádobu a pootočte ňou v smere hodinových ručičiek, aby ste ju zaistili do potrebnej pozície.
- 3 Nasadte odnímateľný kryt na hriadeľ hnetacieho háku.
- 4 Zatláčajte nástroj na cesto do objímky nástroja. – po bezpečnom nasadení budete počuť „cvaknutie“.
- 5 Vložte odnímateľný ochranný kryt do objímky náboja nástroja.
- 6 Do misky na miešanie pridajte príslušné ingrediencie.
- 7 Zatláčajte páčku na uvoľňovanie hlavy robota nadol a hlavu robota jemne sklopte nadol.
- 8 Zariadenie zapojte do elektrickej siete.
- 9 Vyberte možnosť „Predvoľba cesta“. Na obrazovke sa zobrazí slovo auto.
- 10 Stlačte tlačidlo štart/stop.
- 11 Časovač začne odpočítavať, keď sa cesto skrúti.

Rady a tipy

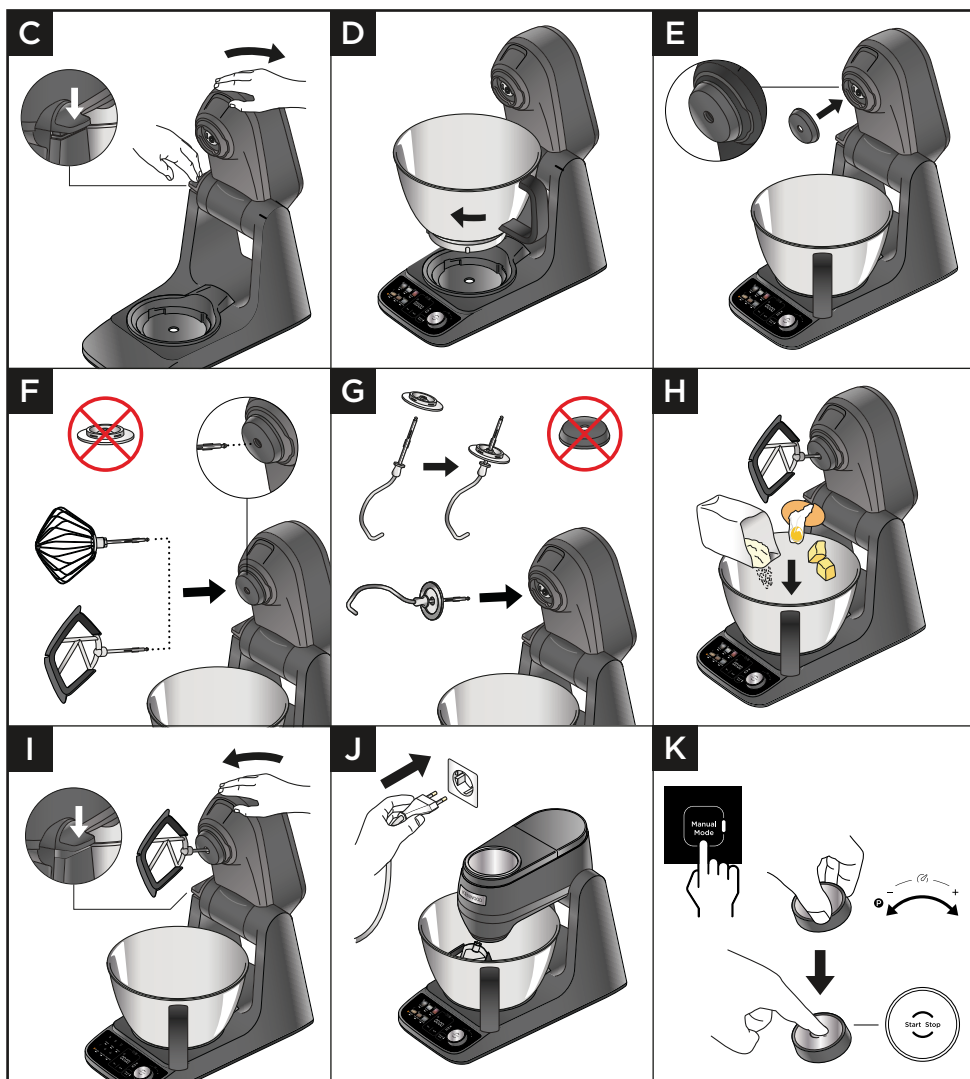
- Predvoľba je ideálna pre bežné biele cesto.
- Zložky sa najlepšie mixujú vtedy, keď do nádoby najprv vlejete tekutinu.
- Zariadenie priebežne zastavujte a z háku na hnetenie cesta zoškrabujte zmes.
Poznámka: Počas fázy detekcie nemôžete pozastaviť predvoľbu na zoškrabovanie nástroja. Zastavte a zoškrabte nástroj iba počas fázy odpočítavania.
- Múka: Rôzne várky múky sa môžu líšiť z hľadiska požadovaného množstva tekutiny a lepkavosť cesta môže mať priamy účinok na záťaž zariadenia. Preto radíme, aby ste toto zariadenie pri miešaní cesta pozorovali.

Tabulka použitia

			
		Min	Max
  Dough 		435 g  (200 g)	1,75 kg  (800 g)
	  H_2O <60%	320 g  (200 g)	1,6 kg  (1 kg)
	  H_2O >60%	350 g  (200 g)	1,4 kg  (800 g)

Používanie kuchynského robota – manuálna prevádzka

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



DÔLEŽITÉ

- Pred zmenou Polohy hlavy mixéra **sa uistite**, že je spotrebič VYPNUTÝ.
- Nikdy, počas prevádzky, neblokujte vetrací otvor. Počas prevádzky dávajte pozor na horúci vzduch z vetracieho otvoru.
- Ak používate ochranný kryt proti striekajúcej vode, musí byť namontovaný pred vložením odnímateľného krytu cesta alebo krytu náboja nástroja a nástroja.
- Pri použití iných vývodov **sa uistite**, že v miske nie sú namontované ani uložené žiadne nástroje.
- Metličku **nepoužívajte** na šľahanie ťažkých zmesí, (napr. Na koláče typu všetko v jednom alebo na šľahanie tuku a cukru) - mohli by ste ju poškodiť.
- **Nikdy** neprekračujte uvedené maximálne množstvá, aby ste nepreťažili zariadenie.
- Pri miešaní tuku s cukrom pri príprave zmesí na koláče/torty používajte vždy tuk izbovej teploty alebo ho najprv nechajte trochu zmäknúť.
- Pred použitím produktu **sa uistite**, že nohy a pracovný povrch sú čisté a suché.
- Ak sa hlava mixéra počas prevádzky zdvihne, stroj bude pokračovať v prevádzke. **Vždy** mixér vypnite pred zdvihnutím hlavy.
- Zariadenie nebude fungovať, pokiaľ nie sú správne nasadené všetky kryty výstupov.
- Ak budete počuť, ako stroj pracuje, buď vypnite a odstráňte časť zmesi alebo zvýšte rýchlosť.
- Tento robot je vybavený funkciou „pomalého štartu“ s cieľom minimalizovať vyšplechovanie. Po zapnutí však môže trvať niekoľko sekúnd, kým dosiahne zvolenú rýchlosť aj vtedy, keď v nádobe bude nejaká hustá zmes, ako je napríklad cesto na chlieb.
- Pred zdvihnutím hlavy mixéra **vždy** odstráňte nástavce namontované na výstupoch.
- Aby sa predišlo vniknutiu jedla, pred tým, ako sa vloží nástroj, sa uistite, že je na nástroji na cesto nasadený buď odnímateľný kryt cesta, alebo že je na objímku nástroja nasadený kryt náboja nástroja.

Šľahač krému

- Nie je vhodné na spracovanie cesta na cestoviny.

Nástroj na cesto

- Aby sa predišlo vniknutiu jedla, vždy sa uistite, že je na hriadeľ háku na cesto nasadený ochranný kryt pred vložením do objímky nástroja.
- Určitý pohyb hlavy mixéra je normálny pri miešaní ťažkých náplní, ako je chlebové cesto.
- Cesto na cestoviny – Druhy múky sa môžu líšiť, v prípade potreby pridávajte vodu po 1 polievkovej lyžici, aby ste dosiahli hladké cesto.

- 1 Zatlačte páčku na uvoľňovanie hlavy robota nadol a hlavu robota jemne vyklopte nahor.
- 2 Zložte nádobu a pootočte ňou v smere hodinových ručičiek, aby ste ju zaistili do potrebnej pozície.
- 3 Nasadte ochranný kryt náboja nástroja na objímku nástroja. Upozornenie: Ochranný kryt náboja nástroja nasadzujte iba pri použití metličky alebo šľahača.
- 4 Zatlačte vybraný nástroj do objímky – po bezpečnom upevnení budete počuť „cvaknutie“, (ak používate nástroj na cesto, posuňte odnímateľný kryt nahor a otáčajte ním, kým nezapadne do náboja nástroja).
- 5 Do misky na miešanie pridajte príslušné ingrediencie.

- 6 Zatláčajte páčku na uvoľňovanie hlavy robota nadol a hlavu robota jemne sklopte nadol.
- 7 Zariadenie zapojte do elektrickej siete.
- 8 Vyberte manuálny režim.
- 9 Pretočte ovládač rýchlosti na žiaduce nastavenie. Pre krátke intervaly maximálnej rýchlosti používajte pulzný chod (P).
- 10 Po dokončení spracovania odpojte zástrčku od elektrickej siete. Zdvihnite hlavu mixéra a zatiaľ čo ju držíte v stabilnej polohe, vytiahnite nástroj zo zásuvky.

Rady a tipy

- Mixovanie pravidelne prerušujte a špachtľou zoškrabujte vnútorné steny a dno nádoby, aby ste dosiahli čo najlepšie zapracovanie zložiek.
- Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili výšplechovaniu zložiek.
- Pri spracovaní veľkých množstiev, (vrátane cesta), používajte ochranu proti striekaniu, aby ste predišli rozstreku ongridencií.

Rady a tipy – Šľahacia metlička

- Najlepšie výsledky sa dosahujú vtedy, keď sú vajcia izbovej teploty.
- Pred šľahaním vaječných bielkov zabezpečte, aby na šľahacej metličke ani v nádobe nebola žiadna mastnota ani vaječné žĺtky.
- Majonéza: Pre najlepšie výsledky zoškrabte po pridaní oleja vnútorné steny nádoby a spustite na ďalších 10 sekúnd pri maximálnej rýchlosti.
- Zmesí liateho cesta: Do nádoby najprv pridajte múku, potom pridajte tekutinu a mixujte pri minimálnej rýchlosti, aby sa zložky dobre zapracovali.

Rady a tipy – Šľahač krému

- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov vždy pri príprave koláčov používajte maslo a margarín izbovej teploty.

Rady a tipy – Háč na hnetenie cesta

- Zložky sa najlepšie mixujú vtedy, keď do nádoby najprv vlejete tekutinu.
- Zariadenie priebežne zastavujte a z háku na hnetenie cesta zoškrabujte zmes.
- Múka: Rôzne várky múky sa môžu líšiť z hľadiska požadovaného množstva tekutiny a lepkavosť cesta môže mať priamy účinok na záťaž zariadenia. Preto radiíme, aby ste toto zariadenie pri miešaní cesta pozorovali.
- Aby sa ingrediencie úplne zapracovali, prestaňte miešať a často zoškrabujte miskú a háč na cesto stierkou.

Elektronický senzor na ovládanie rýchlosti

Robot je vybavený elektronickým senzorom na ovládanie rýchlosti, ktorý je navrhnutý tak, aby udržiaval rýchlosť pri rôznych podmienkach zaťaženia, ku ktorým dochádza napríklad pri hnetení cesta na chlieb alebo pri pridávaní vajec do zmesí na koláče/tortových zmesí. Z tohto dôvodu možno vtedy pozorovať zmeny rýchlosti, lebo robot sa prispôsobuje záťaži a zvolenej rýchlosti. Ide teda o normálny jav.

Tabulka použitia

L					 (Mins)
		Min	Max		
		600 g	1,3 kg	Min ↓ Max	8-9
		600 g	2 kg	Min ↓ Max	1-3 mins
		400 g	750 g	Min ↓ Max	60 sek. ↓ 10 mins
					 (Mins)
		Min	Max		
		435 g  (200 g)	1,75 kg  (800 g)	Min ↓ 3	60 sek. ↓ 5-14 mins
		300 g	1 kg	Min ↓ 2	5
	 H ₂ O <60%	320 g  (200 g)	1,6 kg  (1 kg)	Min ↓ 3	60 sek. ↓ 5-14 mins
	 H ₂ O >60%	350 g  (200 g)	1.4 kg  (800 g)	Min ↓ 3	60 sek. ↓ 5-14 mins

Tabulka použitia

L 				 (Mins)
	Min	Max		
	 x 3	 x 8	Min ↓ Max	1½-3
 4-8°C 	125 ml	600 ml	Min ↓ Max	2-4
	 x 3	 x 6	Min ↓ Max	1-2
 	0,25 L	1 L	Min ↓ Max	10 sek. ↓ 45-50 mins

Recepty

Cesto na biely chlieb

500 g múky
5 g soli
8 g sušeného droždia s rýchlym účinkom
280 ml vody
7 g bravčovej masti alebo masla

- 1 Nasadte miskú na kuchynský robot.
- 2 Do misky nalejte vodu a potom zvyšné ingrediencie.
- 3 Miešajte pri minimálnej rýchlosti 45-60 sekúnd alebo kým sa nevytvorí cesto.
- 4 Mieste pri rýchlosti 3 5-14 minúty.
- 5 Cesto vložte do jednej 900 g bochníkovej formy alebo vytvarujte valčeky a vložte do vymasteného plechu na pečenie.
- 6 Cesto prikryte utierkou a nechajte na teplom mieste kysnúť 45 - 60 minút, kým nezdvynásobí svoj objem.
- 7 Pečte pri 200° C 40 minút alebo 15-20 minút pre roľky.

Cesto na pizzu

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

- 1 Nasadte miskú na kuchynský robot.
- 2 Pridajte všetky ingrediencie.
- 3 Nasadte hák na cesto a znížte hlavu.
- 4 Miešajte pri minimálnej rýchlosti 45-60 sekúnd, kým sa nevytvorí cesto.
- 5 Mieste 5-7 minúty pri rýchlosti 3.
- 6 Na pomúčenej pracovnej doske vytvarujte z cesta guľu.
- 7 Cesto prikryte vlhkou utierkou a nechajte 30-40 minút odpočívať na teplom mieste.
- 8 Rozdeľte ho na 2 časti a rozvaľkajte na dva 25-30 cm pizzové základy.
- 9 Presuňte na pekáč pokrytý krupicou. Ozdobte/obložte pizzu a pečte 10-15 minút pri 240° C.

Marináda zo sušených sliviek

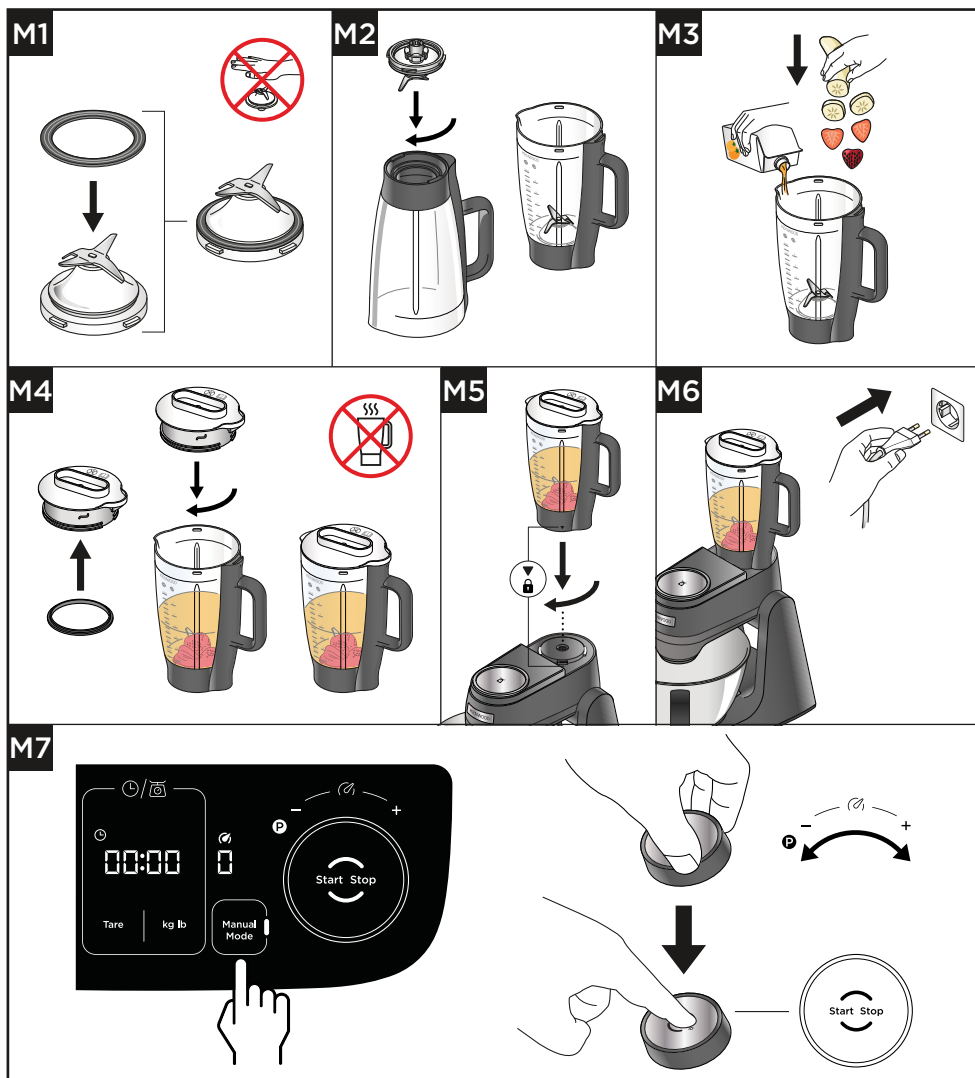
250 g medu (skladujte v chladničke pri teplote 4 °C-5 °C)
20 g sušených sliviek
50 ml vody

- 1 Všetky ingrediencie vložte do minisekáčika/mlýnčeka.
- 2 Nasadte nástavec na pohonnú jednotku.
- 3 Impulz prepnite na 5 sekúnd
- 4 Použite podľa potreby.

Upozornenie - mini sekáč/nástavec na mlynček je možné zakúpiť samostatne.

Používanie mixéra

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité informácie

- **Nespracováajte** horúce zložky.
- Ak je tesnenie poškodené alebo nesprávne nasadené, dôjde k presakovaniu.
- Nikdy nemixujte mrazené ingrediencie, ktoré vytvorili pevnú hmotu.
- Nikdy nemixujte mrazené kúsky ovocia alebo zeleniny, ktoré sú väčšie ako kocky s rozmermi 3 cm x 3 cm.

- 1 Nasadíte tesniaci krúžok do zostavy čepele - uistite sa, že je tesnenie umiestnené správne.
- 2 Uchopte spodnú stranu zostavy čepele a čepele vložte do pohára, otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým nie sú zaistené.
- 3 Vložte ingrediencie do pohára.
- 4 Nasadíte tesnenie na veko mixéra a uistite sa, že je správne umiestnené.
- 5 Nasadíte veko na pohár a otočte ho v smere hodinových ručičiek, kým nezacvakne.
- 6 Položte mixér na vysokorýchlostný výstup a otočte ho v smere hodinových ručičiek, aby pevne zapadol na miesto.
- 7 Vyberte manuálny režim.
- 8 Prepnite na maximálnu rýchlosť. Stlačte tlačidlo štart/stop.

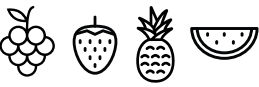
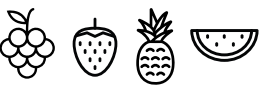
Rady a tipy

- Pri príprave majonézy vložte do mixéra všetky ingrediencie, okrem oleja. Potom, kým je stroj v chode, pomaly pridávajte olej cez otvor na kvapkanie na veku.
- Husté zmesi, ako sú napríklad nátierky a dipy, možno bude treba zoškrabovať z vnútornej steny nádoby. Ak je zmes príliš hustá a jej spracovanie je preto ťažké, pridajte do nej viac tekutiny.

Ovocné kokteily

- Najskôr pridajte tekutinu.
- Pred vložením do mixéra nechajte zmrazené ingrediencie 15 minút rozmraziť.

Tabuľka použitia

N	 MAX		 (Sek.)
 4-8 °C	1,5 L	Max	30-60
	1,2 L	Max	15-30
 20x40x35 mm	6 (125 g)	P	15-30

Jedlo pre deti

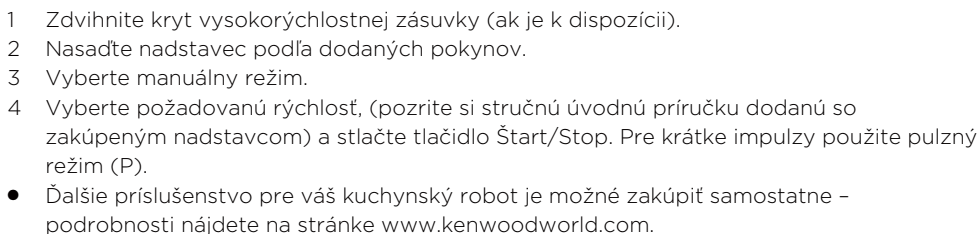
200 g surového hovädzieho mäsa nakrájaného na 2 cm kocky)

200 g surovej mrkvy (nakrájanej na 2 cm kocky)

200 g surových zemiakov (nakrájaných na 2 cm kocky)

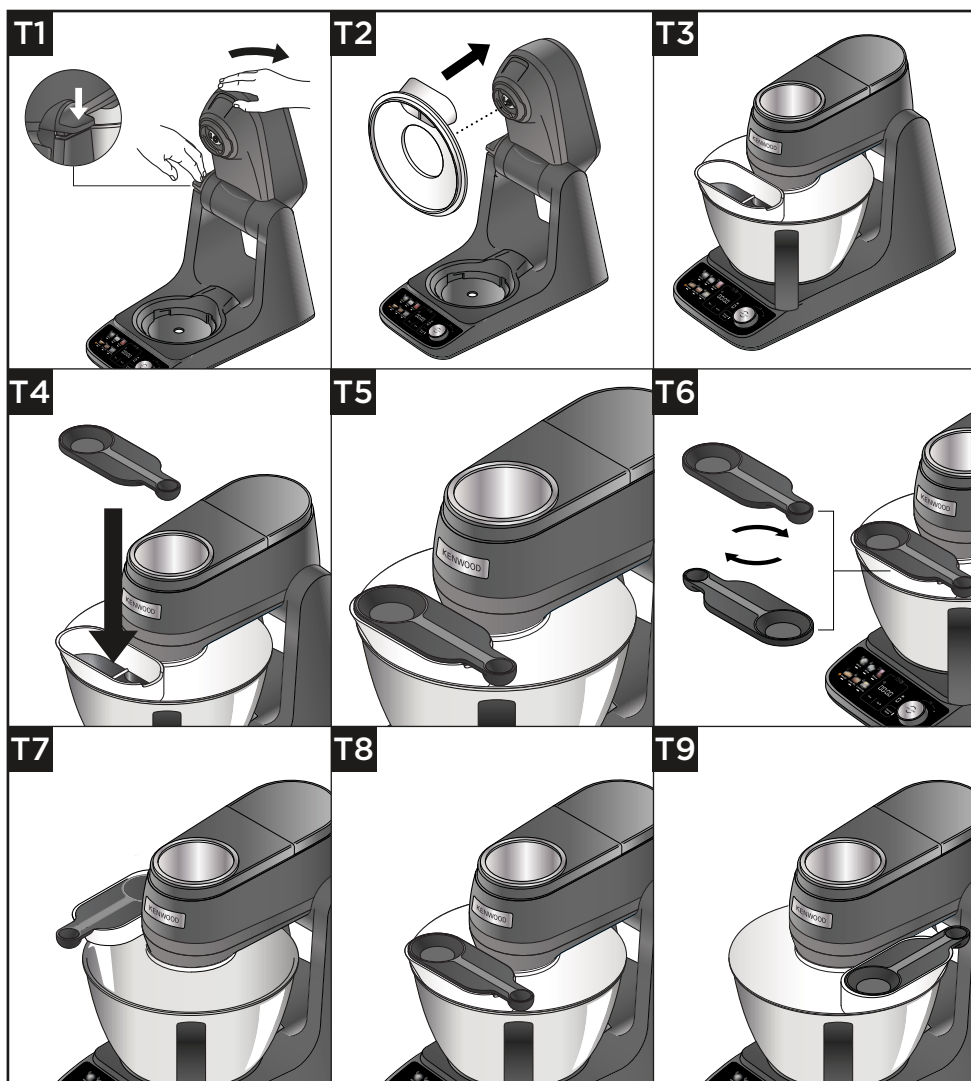
- 1 Nakrájané hovädzie mäso vložte do hrnca s vriacou vodou. Vráťte panvicu do varu a varte 1 hodinu.
- 2 Vložte na kocky nakrájanú mrkvu a zemiaky do samostatnej panvice s vriacou vodou, vráťte do varu a varte 30 minút.
- 3 Hovädzie mäso, mrkvu a zemiaky scedte, nechajte si 250 ml vody na varenie. Nechajte hovädzie mäso, zeleninu a vodu pred spracovaním vychladnúť na izbovú teplotu.
- 4 Hovädzie mäso, mrkvu a zemiaky vložte do mixéra a následne pridajte odloženú vodu z varenia.
- 5 Mixujte pri maximálnej rýchlosti 15 sekúnd.
- 6 Zoškrabte a pretrepte obsah mixéra.
- 7 Miešajte pri vysokých otáčkach (rýchlosti), kým sa nedosiahne požadovaná konzistencia.

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Zakladanie a používanie krytu proti vyšplechovaniu

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité Informácie

- Ingrediencie je možné počas mixovania pridávať priamo do misy, cez násypku na ochrannom kryte proti striekaniu.
- Pri výmene nástrojov nie je potrebné odstraňovať kryt proti striekaniu.

- 1 Zdvihnite hlavu mixéra, kým sa nezaistí.
- 2 Nasadíte misku na základňu.
- 3 Zatlačte ochranný kryt proti striekaniu na spodnú stranu hlavice mixéra, kým bezpečne nezacvakne. Časť žlabu by mala byť umiestnená podľa obrázka.
- 4 Vložte požadovaný nástroj.
- 5 Spustite hlavu mixéra.

Upozornenie: po namontovaní ochranného krytu proti striekaniu je možného ho otočiť o 90 stupňov doľava alebo doprava, v závislosti od toho, v akej polohe sa mixér používa.

- 6 Ak chcete odstrániť ochranný kryt proti striekaniu, zdvihnite hlavu mixéra, až kým sa nezaistí a potom ochranný kryt proti striekaniu potiahnite nadol.
- 7 Odmerku je možné použiť aj ako kryt plniaceho otvoru. Pre zaistenie, spustite odmerku na plniaci otvor a zatlačte ju na miesto.

Upozornenie odmerka zapadne do plniaceho žlabu v oboch smeroch.

Použitie funkcie váženia

Diagramy použitia a Pokyny na použitie

U1

U2

U3

U4

U5

U6

U7

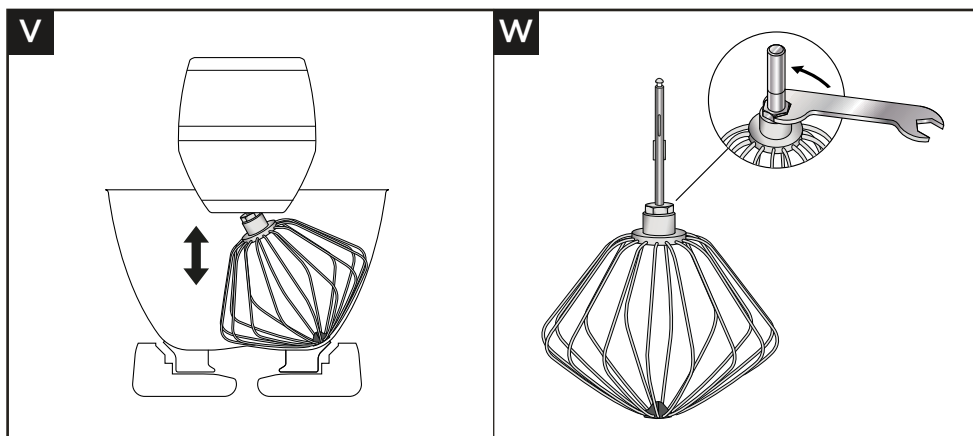
Dôležité informácie

- Pred vážením vždy umiestnite spotrebič iba na suchý, rovný, a stabilný povrch.
- Počas váženía nehýbte mixérom, netlačte na mixér ani na misku ani na ne netukajte, pretože to ovplyvní presnosť váhy.
- Funkciu váženía možno použiť s hlavou mixéra v dolnej alebo hornej polohe.
- Funkcia váženía je presná približne do 6kg (13lb).
- Funkciu váženía je možné použiť na váženie surovín pred výberom predvoľby alebo v manuálnom režime.
- Funkciu váženía nie je možné použiť, kým je stroj v prevádzke.
Poznámka: Pri použití vážiacej plošiny na hlave mixéra vždy používajte vážiacu nádobu, napríklad misku.

- 1 Pred pridaním ingrediencií vždy nasadíte misku na napájajúcu jednotku alebo vážiacu nádobu na vážiacu plošinu.
- 2 Zapojte do zásuvky – na displeji sa zobrazí 00.00.
- 3 Stlačte raz tlačidlo nulovania – tare a displej sa rozsvieti.
- 4 Stlačením tlačidla (kg/lb) vyberte gramy alebo unce. Pri prvom zapnutí sa displej predvolene nastaví na kg/g.
 - Jednotka váži v krokoch po 1 g a na váženie malého množstva sa odporúčajú čajové lyžičky/polievkové lyžice.
 - Ak chcete váhu vynulovať stlačte raz tlačidlo nulovania - tare.
- 5 Odvážte ingrediencie:
 - Nasypťte ingrediencie priamo do misky
 - Alebo so spustenou hlavou mixéra umiestnite navažovacu nádobu na strieborný tanier a pridajte do nej ingrediencie.
- 6 Po odvážení všetkých ingrediencií vyberte buď rýchlosť, alebo predvoľbu pre prevádzku stroja.

Nastavenie nástroja - metlička

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



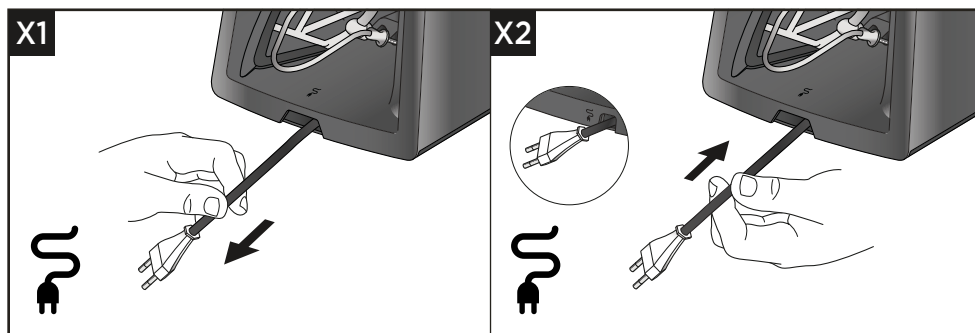
Dôležité informácie

- Šľahač a nástroj na cesto nie sú nastaviteľné.
- Šľahač by sa mal takmer dotýkať dna misky. V prípade potreby upravte výšku pomocou kľúča vhodnej veľkosti.

KHC40 = 15 mm

- 1 Odpojte zariadenie z elektrickej siete.
 - 2 Zdvihnite hlavu mixéra a vložte metličku.
 - 3 Sklopte rameno robota. Ak je potrebné nastaviť bezpečnú vzdialenosť nástroja, zdvihnite rameno robota a vyberte nástroj.
 - 4 Pomocou dodaného maticového kľúča povolte maticu, aby ste mohli nastaviť pohonný hriadeľ. Ak chcete dostať nástroj bližšie ku dnu nádoby, otočte hriadeľom v protismere hodinových ručičiek. Ak chcete nástroj zdvihnúť ďalej od dna nádoby, otočte hriadeľom v smere hodinových ručičiek.
 - 5 Znova utiahnite maticu.
 - 6 Zložte nástroj do robota a sklopte rameno robota. (Skontrolujte polohu nástroja podľa hore uvedených bodov.)
 - 7 V prípade potreby zopakujte predchádzajúce kroky, kým nebude nástroj umiestnený správne. Po správnom umiestnení nástroja pevne utiahnite maticu.
- Poznámka: Zobrazený kľúč slúži len na ilustračné účely a nie je súčasťou balenia stroja.

Skladovanie napájacej šnúry



Servis a starostlivosť o zákazníkov

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



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

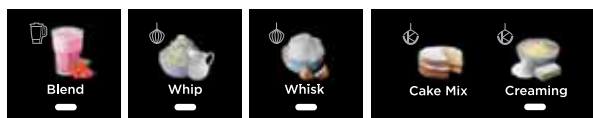
Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Zariadenie sa zastavilo počas chodu.	Chýba napájanie.	Skontrolujte, či je zariadenie zapojené do elektrickej siete.
	Stroj preťažený/ prekročená maximálna kapacita, prekročená dĺžka nepretržitej prevádzky 30 minút.	Pretočte ovládač rýchlosti do pozície vypnutia, počkajte niekoľko sekúnd a potom opätovne zvolte rýchlosť. Zariadenie by sa hneď malo opäť uviesť do chodu. Ak sa stroj nenašartuje, vráťte ovládač rýchlosti do polohy „0“, odpojte ho zo siete a pred opätovným spustením počkajte 30 minút. V „Tabuľke odporúčaného používania“ si pozrite maximálne kapacity.
	Kryty výstupov nie sú založené správne.	Skontrolujte, či sú správne založené kryty výstupov.
Vysokorýchlostné nadstavce nefungujú.	Dané príslušenstvo nie je správne založené a zaistené v potrebnej pozícii.	Skontrolujte, či je dané príslušenstvo založené a zaistené v správnej pozícii.
Zariadenie sa na pracovnom povrchu hýbe.	Nohy na spodku zariadenia sú mokré alebo špinavé.	Pravidelne kontrolujte, či sú nohy zariadenia suché a čisté.
Nie je možné otáčať ovládač rýchlosti.	Chýba tesnenie. Tesnenie nie je založené správne. Tesnenie je poškodené.	Skontrolujte, či je tesnenie založené správne a či nie je poškodené.
Zmena hmotnosti na displeji	Pohonná jednotka sa počas prevádzky pohla.	Jednotku pred vážením vždy umiestnite na suchý a rovný povrch. Počas váženia nepremiestňujte napájaciu jednotku. Pred vážením ďalších ingrediencií vynulujte displej.
	Napnutie napájacieho kábla.	Aby ste zabezpečili presné údaje, skontrolujte, či napájací kábel nie je napnutý. Počas váženia neumiestňujte žiadne predmety na stroj ani do jeho blízkosti.
Nedá sa spustiť hlava mixéra s namontovanou šľahacou metličkou na šľahanie. Metlička na šľahanie naráža do misky.	Zásuvka na nástroj je v nesprávnej polohe.	Zdvihnite hlavu mixéra a zaistíte ju v hornej polohe. Držte nástroj a otočte ho o 90 stupňov v smere hodinových ručičiek. Spustite hlavu mixéra. Opakujte, kým nebude možné hlavu mixéra spustiť.

Українська

- Важливі відомості щодо безпеки 43-45
- Перед підключенням до мережі електропостачання 46
- Догляд та чищення 46-47
- Перелік запчастин 48-49
- Як користуватися попередніми налаштуваннями часу 50-61



50-52 53-55 56-58 59-61

- Як користуватися автоматичними попередніми налаштуваннями 62-64
 - Схеми та інструкції для використання 62-63
 - Таблиця Використання 64
- Як користуватися стаціонарним міксером: ручний режим роботи 65-70
 - Схеми та інструкції для використання 65-67
 - Таблиця Використання 68-69
 - Рецепти 70
- Як користуватися насадкою блендером 71-74
 - Схеми та інструкції для використання 71-72
 - Таблиця Використання 73
 - Рецепти 74
- Як користуватися стаціонарним міксером: насадки 75-76
 - Схеми та інструкції для використання 75-76
- Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок 77-78
 - Схеми та інструкції для використання 77-78
- Як користуватися функцією зважування 79-80
 - Схеми та інструкції для використання 79-80
- Налаштування приладу: вінчик 80-81
 - Схеми та інструкції для використання 80-81
- Відсік для зберігання кабелю 81
- Обслуговування та ремонт 82
- Посібник із усунення несправностей 83-84

Важливі відомості щодо безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Перед першим використанням зніміть усе пакування та етикетки. (Не знімати наліпку-табличку з технічними даними). Помийте частини: див. «Чищення».
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- Вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки:
 - перед встановленням або зніманням кришок/деталей/насадок;
 - після використання та якщо прилад не використовується;
 - перед чищенням.
- **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
Насадка для вимішування тіста	15 хв	Від'єднайте прилад від електромережі та дайте охолонути йому протягом 15 хвилин
Блендер	60 сек	

- Будьте обережні з гострими ріжучими лезами, під час спорожнення контейнерів і чищення.
- Завжди відключайте прилад від мережі, якщо він залишається без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням або чищенням.
- Не підносьте пальці до рухомих деталей та встановлених насадок. Не вставляйте руки/пальці в шарнірний механізм.
- **Завжди** слідкуйте за тим, щоб частини тіла, волосся, ювелірні вироби і просторий одяг не торкалися рухомих частин приладу та встановлених насадок
- **Ніколи** не залишайте міксер без нагляду під час роботи.
- **Не** використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «Обслуговування та ремонт».
- **Не** допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- **Не** допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Під час використання подвійного приводу, у чаші **не можуть** знаходитись інструменти.
- **Переконайтеся**, що чаша завжди добре прилягає під час використання насадки з чашею.
- **Не** використовуйте одночасно кілька отворів (отвір для інструмента з чашею або високошвидкісну розетку).

- **Ніколи** не використовуйте неавторизовані насадки.
- Якщо використовуєте насадку, прочитайте додані інструкції щодо безпеки.
- Обережно виймайте інструменти для чаші після тривалого використання, оскільки вони можуть бути гарячими.
- **Ніколи** не перевищуйте максимальну кількість і швидкість, зазначені в рекомендованій таблиці використання.
- Будьте обережні при підніманні цього приладу. Перш ніж піднімати прилад, переконайтеся, що головка міксера правильно зафіксована в нижньому положенні, а чаша, деталі, кришка отвору та шнур надійно закріплені.
- При переміщенні приладу завжди тримайте його за основу і голівку міксера.
- **Не** переміщуйте і не регулюйте головку міксера з насадкою, оскільки положення кухонного комбайна може стати нестійким.
- **Не** працюйте з пристроєм біля країв або навислої робочої поверхні, також не застосовуйте силу для встановлення насадок, оскільки це може призвести до нестабільності простору та його перекидання, що далі може спричинити пошкодження.
- Щоб знизити ризик заплутування в шнурі або спотикання через нього, використовується короткий мережевий шнур.
- Можна використовувати подовжувачі, якщо дотримуються заходи безпеки.
- Якщо використовується подовжувач:
 1. Зазначені електричні показники подовжувача мають бути принаймні не нижчими за електричні показники приладу.
 2. Шнур не повинен звисати з поверхні столу, щоб його не схопили діти або хтось випадково не перечепився через нього.
 3. Подовжувач має бути заземленим трьохпровідним шнуром. Електричні показники приладу зазначені на його нижній частині.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не залишайте дітей без нагляду та не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищезазначеним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- 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.
- **Застереження:** Функцію зважування не слід використовувати в медичних цілях.

Правила безпеки при використанні насадки-блендера

- РИЗИК ОШПАРЮВАННЯ: Гарячі рідини можуть вибризкувати з приладу через раптове утворення пари тому перед тим, як перелити їх у чашку або почати змішувати, їх необхідно охолодити до кімнатної температури.
- Не кладіть руки в блендер, коли він підключений до мережі.
- Прилад не буде працювати, якщо насадки встановлено не правильно.
- Не рекомендується переробляти спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.
- У разі виникнення дуже сильної вібрації під час використання насадки, зменште швидкість або зупиніть прилад і вийміть частину вмісту.
- Надмірна дія на механізм блокування може **пошкодити** насадку і спричинити травму.
- Не встановлюйте ножовий блок на блок електродвигуна, якщо ви попередньо не накрутили чашу/пляшку.
- Кільце на дні пластикової чаші AT282 встановлене на заводі та не знімається.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Працюйте блендером лише зі встановленою кришкою. Докладнішу інформацію дивіться в інструкції з експлуатації та короткому посібнику користувача.
- Використовуйте чашу лише з блоком ножів, що входять до комплекту.
- **Ніколи** не вмикайте порожній блендер.
- Рецепти смузі: ніколи не змішуйте заморожені інгредієнти, які сформували тверду масу. Розбивайте її перед додаванням в чашу.
- **Не** обробляйте спеції на кшталт гвоздики, кропу та кмину — вони пошкоджують пластикові деталі.
- **Не** використовуйте блендер для зберігання продуктів. Він повинен зберігатись порожнім.
- **Ніколи** не змішуйте більше, ніж зазначено на чаші — для пінистих рідин, як-от молочні коктейлі, використовуйте меншу кількість рідини.
- **Ніколи** не змішуйте заморожені шматочки фруктів або овочів, якщо вони більші за кубики 3 см x 3 см.
- **Ніколи** не кладіть руку в чашу блендера, коли він встановлений на базовий блок. Якщо продукти потрібно проштовхнути, використовуйте відповідні інструменти, як-от лопатку.

Рівень енергоспоживання

- Якщо регулятор швидкості в положенні «о» - автоматичне перемикання в режим off (вимкнення): не застосовно.
- Якщо двигун працює безперервно, він вимкнеться з міркувань безпеки приблизно через 30 хвилин. ще через 20 хвилин пристрій перейде в режим вимкнення.
- Потужність у режимі off (вимкнення): $\leq 0,3$ вт.

Перед підключенням до мережі електропостачання

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

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте і від'єднуйте прилад від мережі перед чисткою.
- Завжди мийте деталі відразу після використання, щоб полегшити очищення.
- Перед використанням переконайтеся, що всі деталі повністю висохли.

Блок електродвигуна

- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою (включно з ніжками на нижній стороні пристрою).
- Ніколи не використовуйте абразивні засоби та не занурюйте прилад у воду.
- Переконайтеся, що ніжки на підставці міксера чисті.

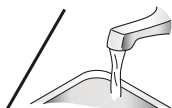
Чаші та інструменти

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

Блендер

- Перед чищенням повністю зніміть насадку.
- Поводьтеся з лезом обережно — воно надзвичайно гостре.
- Блок ножів слід очистити щіткою та промити під проточною водою.

Y



Перелік запчастин



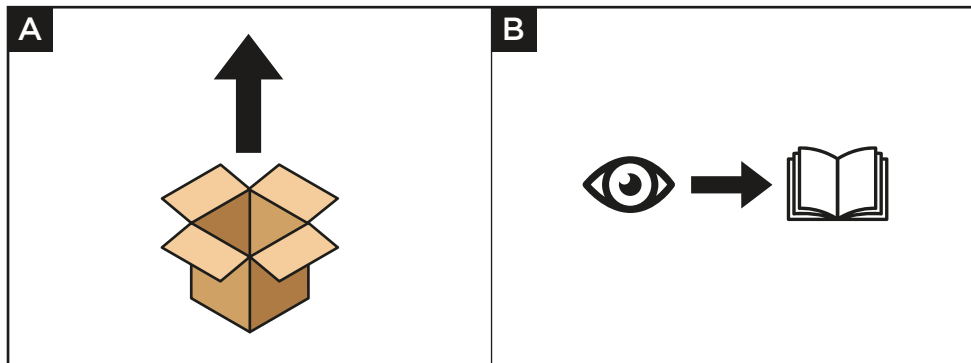
Показчик

- ① Кришка отвору привоуду високої швидкості
- ② Отвір привоуду високої швидкості
- ③ Зважувальна платформа
- ④ Гніздо для встановлення насадок
- ⑤ Головка міксера
- ⑥ Чаша
- ⑦ Перемикач on/off (увімкнути/вимкнути) з регулятором швидкості
- ⑧ Блок електродвигуна
- ⑨ Важіль розблокування головки
- ⑩ Відсік для зберігання пристрою
- ⑪ Відсік для зберігання кабелю
- ⑫ Насадка для помішування
- ⑬ Гачок для тіста зі знімним щитком
- ⑭ Віничок
- ⑮ Захисний щиток інструмента
- ⑯ Мірна ложка
- ⑰ Захист від бризок

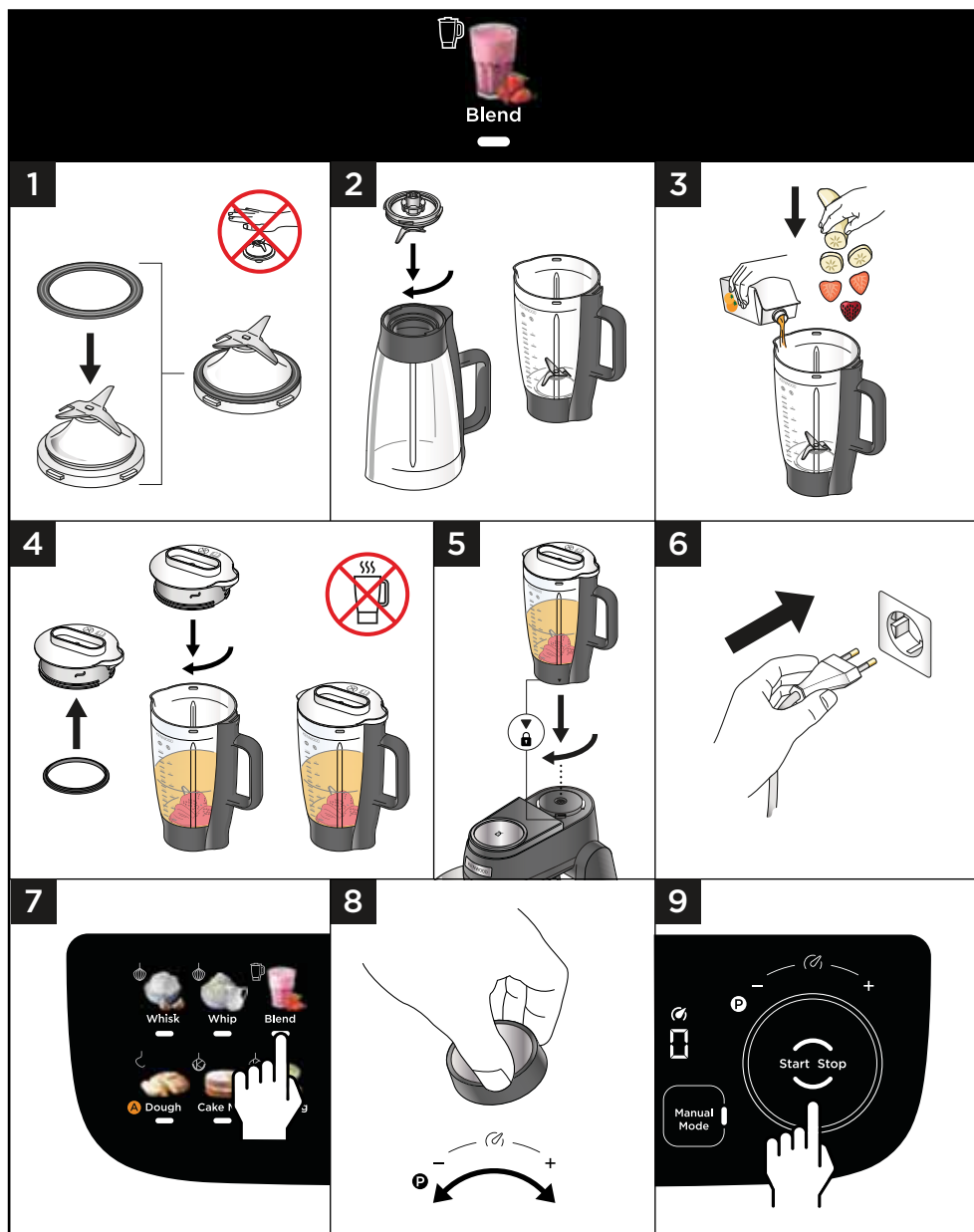
Додаткові насадки

Для отримання детальної інформації щодо замовлення додаткових насадок або інструкцій з експлуатації насадок, які не входять до комплекту, відвідайте www.kepwoodworld.com або веб-сайт для вашої країни.

- ⑱a Кришка з отвором-диспенсером
- ⑱b Ущільнення кришки
- ⑱c Чаша
- ⑱d Ущільнювальне кільце ножового блоку
- ⑱e Ножовий блок



Як користуватися попередніми налаштуваннями часу



Важлива інформація

- **Не** обробляйте гарячі інгредієнти.
- Якщо ущільнювач пошкоджений або неправильно встановлений, виникне протікання.
- Ніколи не змішуйте заморожені інгредієнти, які сформували тверду масу.
- Ніколи не змішуйте заморожені шматочки фруктів або овочів, якщо вони більші за кубики 3 см x 3 см.
- Перед приготуванням дайте замороженим фруктам і овочам розморозитися протягом 15 хвилин.
- Густі суміші, можливо, доведеться зішкребти зі стінок. Якщо суміш важко перемішувати, додайте більше рідини.
- За необхідності повторіть процедуру до отримання бажаної консистенції.
- Обробка спецій не рекомендується, оскільки вони можуть пошкодити пластикові деталі.
- Регулятор можна використовувати під час другої фази плавного змішування у попередніх налаштувань, щоб продовжити час роботи на необхідний період.

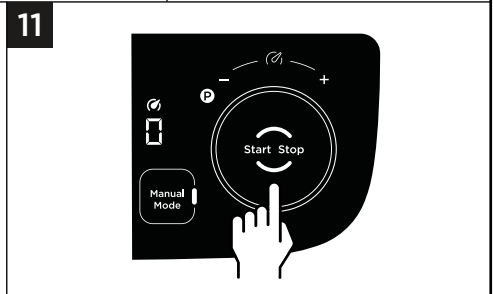
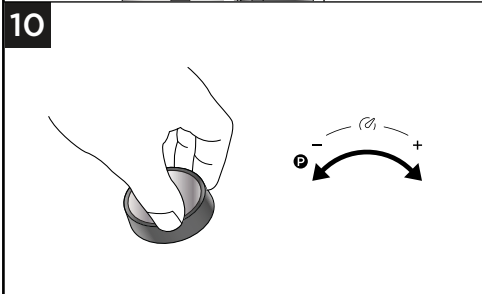
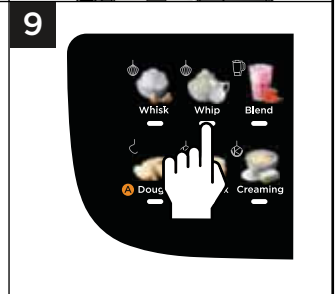
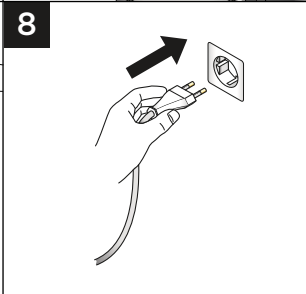
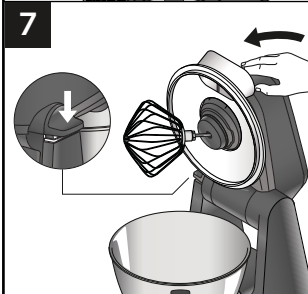
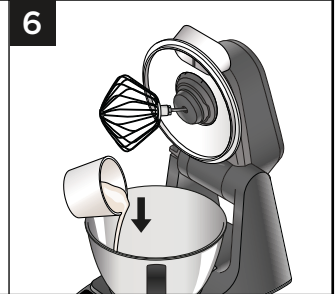
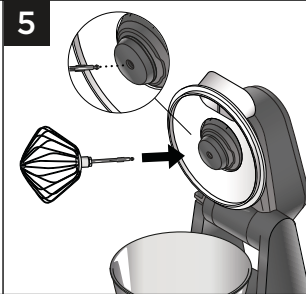
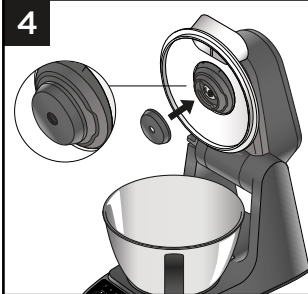
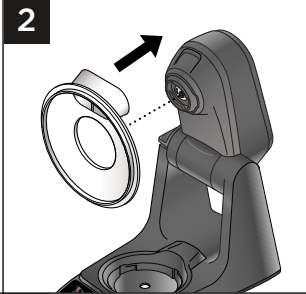
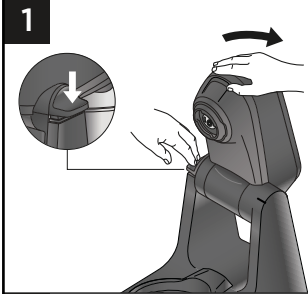
- 1 Встановіть ущільнювальне кільце в блок леза, переконавшись, що ущільнення розташоване правильно.
- 2 Тримайте нижню частину ножового блоку та вставте леза в келих і покрутіть за годинниковою стрілкою, доки вони не зафіксуються.
- 3 Помістіть інгредієнти у келих.
- 4 Встановіть ущільнювач на кришку блендера, переконавшись, що ущільнення розташоване правильно.
- 5 Закрийте келих кришкою і покрутіть за годинниковою стрілкою до чіткого звуку клацання. Закріпіть кришку горловини.
- 6 Вставте блендер у високошвидкісну розетку і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати.
- 7 Підключіть пристрій до джерела живлення.
- 8 Виберіть попередні налаштування блендера. Щоб збільшити час, поверніть регулятор за годинниковою стрілкою; щоб зменшити час, поверніть регулятор проти годинникової стрілки.
- 9 Натисніть кнопку «Пуск/Стоп», щоб запустити попередні налаштування.
- 10 Під час виконання запрограмованої послідовності таймер почне відлік до нуля. Прилад зупиниться після завершення запрограмованої послідовності.
- 11 Щоб призупинити виконання попереднього налаштування, натисніть кнопку «Стоп/Старт».
- 12 Щоб зупинити та скасувати обробку під час виконання попереднього налаштування, натисніть кнопку «Стоп/Старт», а потім одну з таких кнопок:
 - Будь-яка інша кнопка попередніх налаштувань
 - Кнопка ручного режиму
 - Кнопка «Тара»
 - Кнопка «кг/фунт»

Підказки та поради

- Використовуйте ці попередні налаштування для змішування напоїв, смузі, супів та соусів.
- Густі суміші, можливо, доведеться зішкребти зі стінок. Якщо суміш важко перемішувати, додайте більше рідини.
- За необхідності повторіть процедуру до отримання бажаної консистенції.

Таблиця Використання

		 Макс	 (сек.)
 Blend		1,2 літр	55 (30-85)
	  4-8°C	1,5 літр	55 (30-85)



Важлива інформація

- Перед установкою захисного щитка на вал інструмента переконайтеся, що знімний захисний щиток гачка для тіста знято з вала.
- Перед установкою запобіжного вала інструмента та самого інструмента необхідно встановити щиток.
- Для досягнення найкращих результатів використовуйте холодні вершки із вмістом жиру 35%.
- Якщо ви використовуєте вершки з більшим або меншим вмістом жиру чи з добавками, відрегулюйте встановлений час за допомогою регулятора.
- Під час обробки за допомогою регулятора можна при потребі збільшити час.

- 1 Натисніть на важіль розблокування головки і обережно підніміть головку міксера.
- 2 Встановіть щиток від розбризкування (див. розділ «Встановлення та використання щитка»).
- 3 Установіть чашу та поверніть проти годинникової стрілки для фіксації.
- 4 Встановіть захисний щиток на гніздо інструмента.
- 5 Вставте насадку у гніздо приладу: при надійному закріпленні пролунає клацання.
- 6 Налийте вершки в чашу.
- 7 Натисніть на важіль розблокування головки та обережно опустіть головку міксера до упору.
- 8 Підключіть до електромережі.
- 9 Виберіть програму «Whip» (збивання вершків).
- 10 Щоб збільшити час, поверніть регулятор за годинниковою стрілкою; щоб зменшити час, поверніть регулятор проти годинникової стрілки.
- 11 Натисніть кнопку «Пуск/Стоп», щоб запустити попередні налаштування.
- 12 Під час виконання запрограмованої послідовності таймер почне відлік до нуля. Прилад зупиниться після завершення запрограмованої послідовності.
- 13 Щоб призупинити виконання попереднього налаштування, натисніть кнопку «Стоп/Старт».
- 14 Щоб зупинити та скасувати обробку під час виконання попереднього налаштування, натисніть кнопку «Стоп/Старт», а потім одну з таких кнопок:
 - Будь-яка інша кнопка попередніх налаштувань
 - Кнопка ручного режиму
 - Кнопка «Тара»
 - Кнопка «кг/фунт»

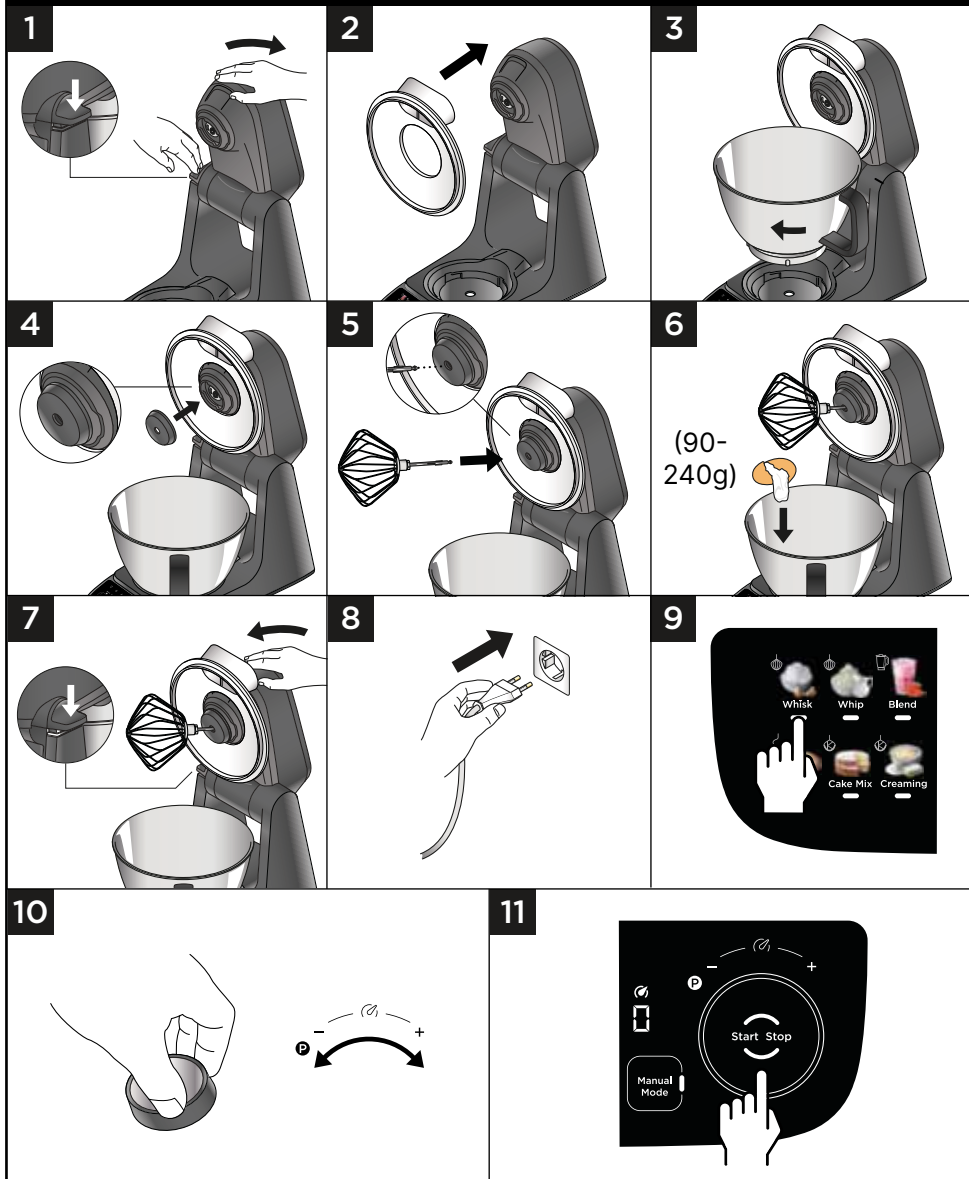
Підказки та поради

- Використовуйте це попереднє налаштування, щоб за лічені секунди збити пишний крем.

Таблиця Використання

 Whip		
	 (сек.)	
	 4-8 °C ≤35%	 4-8 °C >35%
<200 мл	<210	<180
200 мл - <250 мл	100 - 130	60 - 90
250 мл - <450 мл	85 - 115	50 - 80
450 мл - 500 мл	105 - 135	60 - 90
>500 мл - 600 мл	130 - 160	80 - 110

Примітка: ця таблиця наведена лише для орієнтування, а результати можуть відрізнятися залежно від типу, кількості та температури вершків)



Важлива інформація

- Перед тим, як встановити захисний щиток на вал, переконайтеся, що знімний захисний щиток гачка для тіста знято з вала.
- Захисний щиток необхідно встановити до того, як захисний вал інструмента та сам інструмент.
- Переконайтеся, що чаша суха і не містить жиру.
- Для найкращих результатів використовуйте свіжі яйця кімнатної температури
- Якщо після закінчення встановленого часу яйця потребують подальшої обробки, скористайтеся ручним режимом. Не використовуйте це попереднє налаштування вдруге.
- Під час обробки за допомогою регулятора можна при потребі збільшити час.

- 1 Натисніть на важіль розблокування головки і обережно підніміть головку міксера.
- 2 Встановіть щиток від розбризкування (див. розділ «Встановлення та використання щитка»).
- 3 Установіть чашу та поверніть проти годинникової стрілки для фіксації.
- 4 Встановіть захисний щиток на гніздо інструмента.
- 5 Встановіть насадку-вінчик у гніздо для насадок. При надійному закріпленні пролунає клацання.
- 6 Додайте яйця у чашу.
- 7 Натисніть на важіль розблокування головки та обережно опустіть головку міксера до упору.
- 8 Підключіть до електромережі.
- 9 Натисніть попереднє налаштування Whisk («Збивання»)
- 10 Натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- 11 Тільки-но з'являться тверді піки, прилад зупиниться.

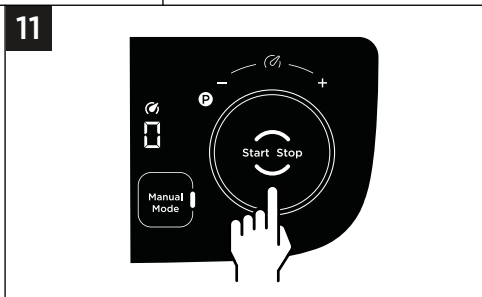
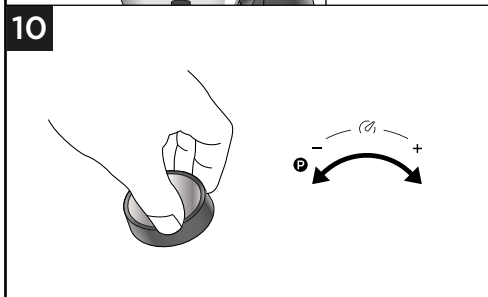
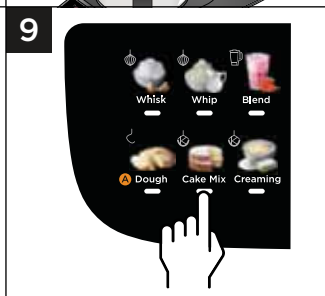
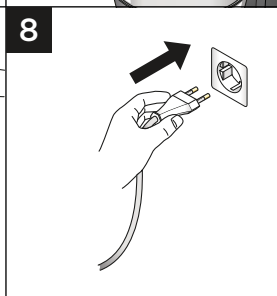
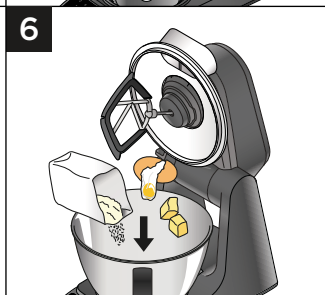
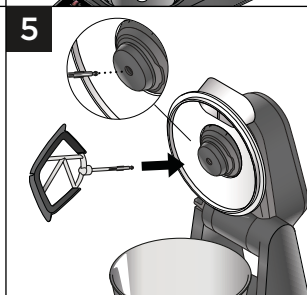
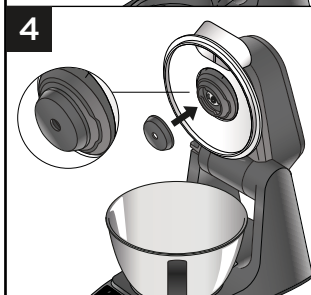
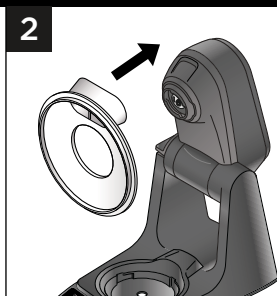
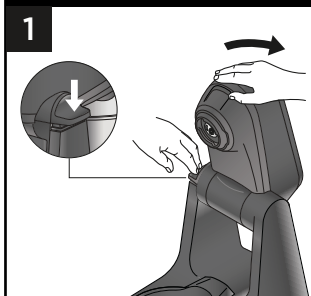
Підказки та поради

- При роботі з великими обсягами встановлюйте захисний щиток.
- Для приготування безе та мусів використовуйте збиті до твердих піків яєчні білки.

Таблиця Використання

 Whisk		
	 (сек.)	
	Кімнатна температура	Температура в холодильнику
90 г (~3 яйця)	95 - 115	100 - 120
120 г (~4 яйця)	100 - 120	110 - 130
150 г (~5 яєць)	135 - 155	145 - 165
180 г (~6 яєць)	140 - 160	170 - 190
210 г (~7 яєць)	115 - 135	135 - 155
240 г (~8 яєць)		125 - 145

Примітка: це лише рекомендація, а результат може відрізнятись залежно від терміну зберігання та температури яєць.



Важлива інформація

- Перед тим, як встановити захисний щиток на вал, переконайтеся, що знімний захисний щиток гачка для тіста знято з вала.
- Перед установкою захисного вала втулки інструмента та самого інструмента необхідно встановити захисний щиток.
- Під час збивання жиру та цукру для приготування тіста для тортів завжди використовуйте жир кімнатної температури або попередньо розм'якшіть його.
- Під час обробки за допомогою регулятора можна при потребі збільшити час.

- 1 Натисніть на важіль розблокування головки і обережно підніміть головку міксера.
- 2 Встановіть щиток від розбризкування (див. розділ «Встановлення та використання щитка»).
- 3 Установіть чашу та поверніть проти годинникової стрілки для фіксації.
- 4 Встановіть захисний щиток на гніздо інструмента.
- 5 Вставте насадку для збивання у гніздо приладу: при надійному закріпленні пролунає клацання.
- 6 Додайте відповідні інгредієнти в миску для змішування.
- 7 Натисніть на важіль розблокування головки та обережно опустіть головку міксера до упору.
- 8 Підключіть до електромережі.
- 9 Виберіть відповідні попередні налаштування.
- 10 Щоб збільшити час, поверніть регулятор за годинниковою стрілкою; щоб зменшити час, поверніть регулятор проти годинникової стрілки.
- 11 Натисніть кнопку «Пуск/Стоп», щоб запустити попередні налаштування.
- 12 Під час виконання запрограмованої послідовності таймер почне відлік до нуля. Прилад зупиниться після завершення запрограмованої послідовності.
- 13 Щоб призупинити виконання попереднього налаштування, натисніть кнопку «Стоп/Старт».
- 14 Щоб зупинити та скасувати обробку під час виконання попереднього налаштування, натисніть кнопку «Стоп/Старт», а потім одну з таких кнопок
 - Будь-яка інша кнопка попередніх налаштувань
 - Кнопка ручного режиму
 - Кнопка «Тара»
 - Кнопка «кг/фунт»

Підказки та поради: Тортова суміш

- Використовуйте цей рецепт для приготування суміші для бісквітного тіста «все в одному».
- Використовуйте цей режим для рецептів, які вимагають безперервного перемішування. Регулюйте час відповідно до вимог рецепта.

Підказки та поради: збивання крему

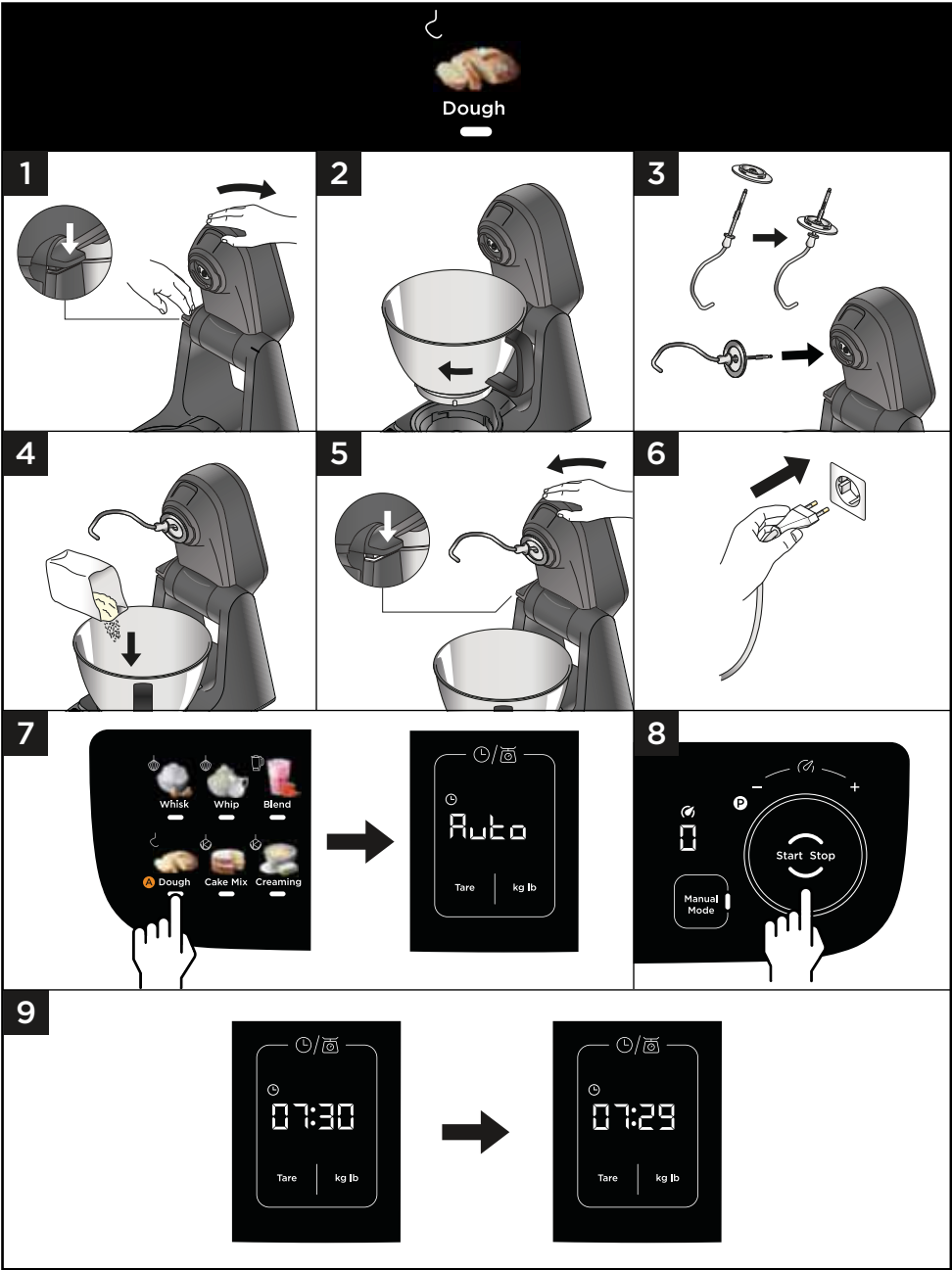
- Використовуйте це попереднє налаштування як перший етап приготування тіста: збивайте цукор і жир до світлого кольору та збільшення об'єму, щоб тісто вийшло легким і пухким.

Таблиця Використання

				 (сек.)
		Мін	Макс	
  Cake Mix 		600 г	2 кг	120 (60-300)
  Creaming 	 	400 г	750 г	300 (120-480)

Як користуватися автоматичними попередніми налаштуваннями

Схеми та інструкції для використання



Важлива інформація

- Щоб запобігти потраплянню продуктів, завжди переконуйтеся, що знімний захисний щиток встановлено на вал гачка для тіста перед тим, як вставляти його у розетку.
- Деякий рух голівки міксера є нормальним при змішуванні в'язких складників, як-от як хлібне тісто.
- Якщо тісто не хоче збиватися в кулю, додавайте рідину потроху, не вимикаючи машину, доки тісто не сформує кулю.
- Цю програму для тіста не рекомендується використовувати для приготування тіста для тортів або печива.
- Функція призупинення попереднього налаштування доступна лише під час відліку, але не під час роботи в режимі «Авто». Призупиніть попереднє налаштування за допомогою кнопки «Пуск/Стоп», щоб додати інші інгредієнти або зіскребти залишки з чаші.

- 1 Натисніть на важіль розблокування головки і обережно підніміть головку міксера.
- 2 Установіть чашу та поверніть проти годинникової стрілки для фіксації.
- 3 Встановіть знімний захисний щиток на вал гачка для тіста.
- 4 Встановіть інструмент для змішування тіста у гніздо для насадок. При надійному закріпленні пролунає клацання.
- 5 Вставте знімний захисний щиток у гніздо втулки інструмента.
- 6 Додайте відповідні інгредієнти в миску для змішування.
- 7 Натисніть на важіль розблокування головки та обережно опустіть головку міксера до упору.
- 8 Підключіть до електромережі.
- 9 Виберіть попереднє налаштування для тіста. На екрані з'явиться слово «авто».
- 10 Натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- 11 Відлік часу почнеться, швидко тісто сформується в кулю.

Підказки та поради

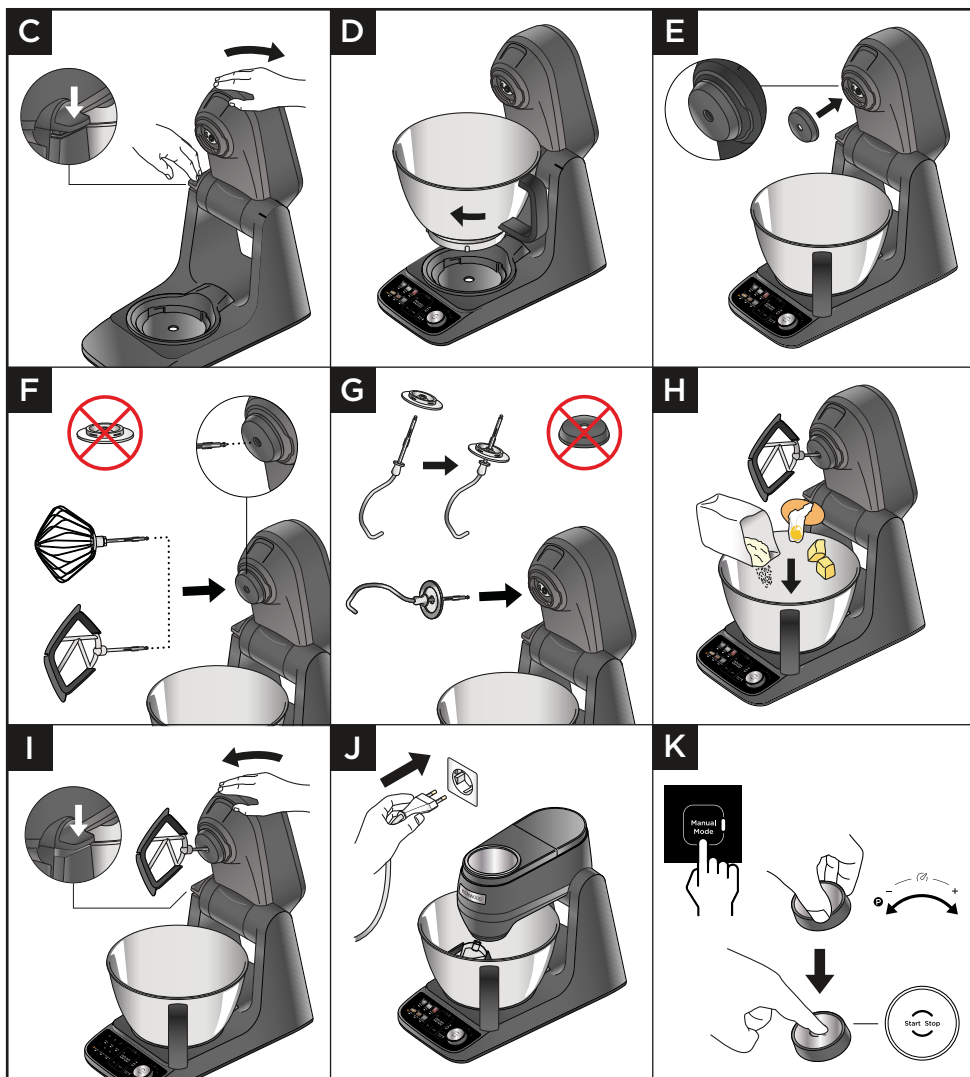
- Це попереднє налаштування ідеально підходить для звичайного білого тіста.
- Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.
- Час від часу вимикайте прилад та знімайте залишки з гакоподібної насадки для вимішування тіста.
Примітка: під час фази виявлення не можна призупиняти роботу попереднього налаштування для очищення інструмента. Зупиняйте роботу та очищайте інструмент лише під час фази відліку.
- Борошно - Для борошна різного ґатунку потрібна різна кількість рідини. Вимішування густішого тіста потребує додаткових зусиль. Під час змішування тіста рекомендується постійно наглядати за роботою приладу.

Таблиця Використання

			
		Мін	Макс
  Dough 	 	435 г  (200 г)	1,75 кг  (800 г)
	   H ₂ O <60%	320 г  (200 г)	1,6 кг  (1 кг)
	   H ₂ O >60%	350 г  (200 г)	1,4 кг  (800 г)

Як користуватися стаціонарним міксером: ручний режим роботи

Схеми та інструкції для використання



Важливо

- Перед зміною положення головки змішувача **переконайтеся**, що прилад вимкнено.
- **Ніколи** не блокуйте вентиляційний отвір під час роботи пристрою. Остерігайтеся гарячого повітря з вентиляційного отвору під час роботи пристрою.
- Якщо ви використовуєте бризкозахисний щиток, його слід встановити до того, як встановити знімний щиток для тіста або захисний щиток для насадку та саму насадку.
- Під час використання інших отворів у чаші **не можуть** знаходитись інструменти.
- **Не** використовуйте вінчик для важких сумішей (випічку типу «все в одному», жир для крему і цукор), оскільки ви можете пошкодити вінчик.
- **Ніколи** не перевищуйте максимальних показників; це може призвести до перевантаження комбайна.
- Під час змішування жиру і цукру для суміші для тортів, завжди використовуйте жир кімнатної температури або попередньо розм'якшіть його.
- Перед використанням приладу, **переконайтеся**, що ніжки приладу та робоча поверхня чисті та сухі.
- Якщо під час роботи підняти голівку міксера, пристрій працюватиме і надалі. **Завжди** вимикайте пристрій перед тим, як піднімати голівку.
- Прилад не працюватиме, якщо всі кришки не встановлені належним чином.
- Якщо ви чуєте, що пристрою складно працювати, спробуйте вимкнути і забрати частину суміші або збільште швидкість.
- Ваш пристрій обладнаний функцією «м'якого пуску», що дозволяє практично уникнути розбризкування. Але, якщо ви увімкнете машину, коли у чаші знаходиться густа суміш, наприклад тісто для хліба, ви помітите, що для досягнення обраної швидкості знадобиться усього декілька секунд.
- **Завжди** знімайте встановлені на отворах насадки перед тим, як знімати насадку міксера.
- Щоб запобігти потраплянню продуктів, перед установкою насадки переконайтеся, що на насадку для тіста або на гніздо для насадки встановлено знімний захисний щиток.

Насадка для помішування

- Не підходить для обробки макаронного тіста.

Інструмент для тіста

- Щоб запобігти потраплянню продуктів, перед тим як вставити насадку в гніздо інструмента, завжди встановлюйте захисний кожух на вал гачка для тіста.
- Деякий рух голівки міксера є нормальним при змішуванні в'язких складників, як-от як хлібне тісто.
- Макаронне тісто. Сорти борошна можуть відрізнятися, за необхідності додавайте по 1 ст.л. води для однорідності тіста.

- 1 Натисніть на важіль розблокування головки і обережно підніміть головку міксера.
- 2 Установіть чашу та поверніть проти годинникової стрілки для фіксації.
- 3 Встановіть захисний щиток на гніздо для насадок. Примітка: встановлюйте захисний щиток лише під час використання вінчика або насадки для збивання.

- 4 Вставте обрану насадку у гніздо — при надійному закріпленні ви почуєте клацання (якщо використовуєте насадку для тіста, посуньте знімний захисний щиток вгору та поверніть, доки він не зафіксується в гнізді).
- 5 Додайте відповідні інгредієнти в миску для змішування.
- 6 Натисніть на важіль розблокування головки та обережно опустіть головку міксера до упору.
- 7 Підключіть до електромережі.
- 8 Виберіть ручний режим.
- 9 Пересуньте регулятор швидкості у бажане положення. Використовуйте імпульсний режим (P) для недовгих інтенсивних перемішувань
- 10 Після завершення роботи відключіть пристрій від мережі. Підніміть головку міксера і, тримаючи її рівно, витягніть інструмент із розетки.

Підказки та поради

- Для повного змішування час від часу вимикайте кухонний комбайн і знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.
- Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.
- Використовуйте щиток від розбризкування при обробці великих обсягів (включаючи тісто), щоб уникнути розбризкування інгредієнтів.

Підказки та поради - Віничок

- Для збивання краще використовувати яйця кімнатної температури.
- Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на віничку та всередині чаші не має залишків жиру та яєчного жовтка.
- Майонез: для найкращих результатів зніміть залишки зі стінок чаші після додавання олії і запустіть прилад ще на 10 сек на максимальній швидкості.
- Суміші для тіста: спочатку покладіть у чашу борошно, потім рідину і перемішайте на мінімальній швидкості, щоб з'єднати інгредієнти.

Підказки та поради - Насадка для помішування

- Для кращого результату, під час приготування пирогів завжди використовуйте масло та маргарин кімнатної температури.

Підказки та поради - Інструмент для тіста

- Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.
- Час від часу вимикайте прилад та знімайте залишки з гакоподібної насадки для вимішування тіста.
- Борошно - Для борошна різного ґатунку потрібна різна кількість рідини. Вимішування густішого тіста потребує додаткових зусиль. Під час замішування тіста рекомендується постійно наглядати за роботою приладу.
- Щоб інгредієнти повністю змішалися, припиніть збивання та регулярно зчищайте лопаткою залишки зі стінок чаші та гачка для тіста.

Електронний регулятор з датчиком швидкості

Міксер обладнано електронним регулятором з датчиком швидкості, який контролює роботу міксера з обраною швидкістю при різних режимах навантаження, наприклад, при зміні навантаження під час вимішування тіста або під час додавання яєць до суміші для приготування тістечок та пирогів.

Під час роботи приладу швидкість може змінитися, оскільки у міксері відбувається регулювання потужності згідно зі зміною навантаження та обраною швидкістю. Це нормальне явище.

Таблица Використання

L 					 (Мін)
		Мін	Макс		
		600 г	1,3 кг	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	8-9
		600 г	2 кг	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	1-3 мін
		400 г	750 г	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	60 сек. ↓ 10 мін
					 (Мін)
		Мін	Макс		
		435 г  (200 г)	1,75 кг  (800 г)	Min (Мін) ↓ 3	60 сек. ↓ 5-14 мін
		300 г	1 кг	Min (Мін) ↓ 2	5
	 <60% H ₂ O	320 г  (200 г)	1,6 кг  (1 кг)	Min (Мін) ↓ 3	60 сек. ↓ 5-14 мін
	 >60% H ₂ O	350 г  (200 г)	1,4 кг  (800 г)	Min (Мін) ↓ 3	60 сек. ↓ 5-14 мін

Таблиця Використання

L 				 (Мін)
	Мін	Макс		
	 x 3	 x 8	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	1½-3
 4-8°C 	125 мл	600 мл	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	2-4
	 x 3	 x 6	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	1-2
 	0,25 літр	1 літр	Min (Мін) ↓ Max (Макс)	10 sek. ↓ 45-50 мін

Рецепти

Хлібне тісто (білий хліб)

500 г борошна

5 г солі

8 г сухих дріжджів швидкої дії

280 мл води

7 г жиру або масла

- 1 Поставте чашу в кухонний комбайн.
- 2 Налийте води в чашу, а потім додайте інші інгредієнти.
- 3 Змішуйте на мінімальній швидкості 45-60 секунд або поки не сформується тісто.
- 4 Замішуйте тісто на 3 швидкості протягом 5-14 хвилин.
- 5 Викладіть тісто в одну форму для хліба ємністю 2 фунти (900 г) або сформуєте рулети і викладіть на змащене маслом деко.
- 6 Накрийте кухонним рушником та залишіть тісто підростати в теплому місці на 45-60 хвилин або поки тісто не збільшиться вдвічі.
- 7 Випікайте при температурі 200°C протягом 40 хвилин або 15-20 хвилин для булок.

Тісто для піци

500 г борошна

30 г оливкової олії

7 г солі

7 г дріжджів

300 мл води

- 1 Поставте чашу в кухонний комбайн.
- 2 Додайте всі інгредієнти.
- 3 Прикріпіть інструмент для тіста та опустіть головку.
- 4 Змішуйте на мінімальній швидкості 45-60 секунд до формування тіста.
- 5 Замішуйте тісто на 3 швидкості протягом 5-7 хвилин.
- 6 Сформуйте тісто у кульку на робочій поверхні, присипаній борошном.
- 7 Накрийте кухонним рушником та залишіть тісто підростати в теплому місці на 30-40 хвилин.
- 8 Розділіть на дві частини та розкачайте 25-30 см основу для піци.
- 9 Перекладіть на деко покрите манкою. Викладіть начинка та випікайте протягом 10-15 хвилин при 240°C.

Маринад з чорносливу

250 г меду (зберігати в холодильнику при температурі від 4°C до 5°C)

20 г чорносливу

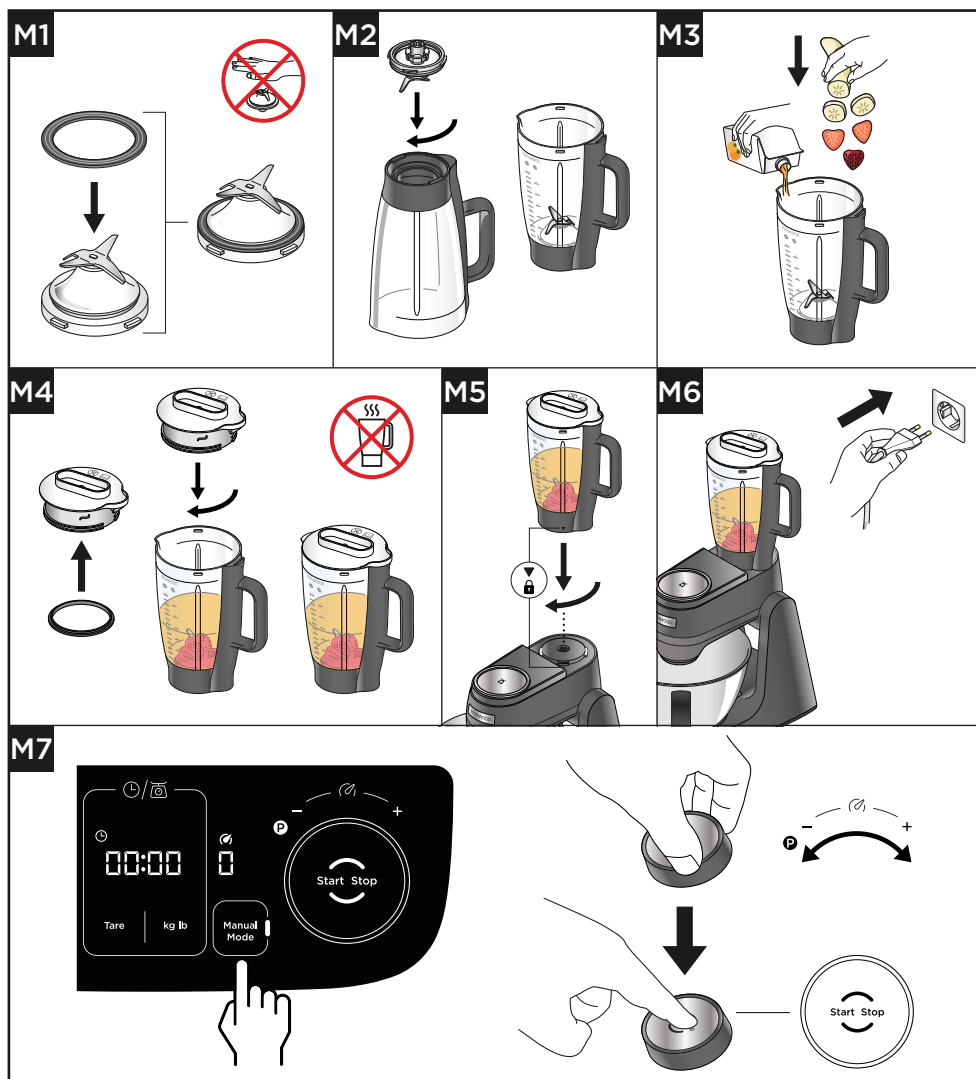
50 мл води

- 1 Помістіть усі інгредієнти в міні-подрібнювач/млинок.
- 2 Встановіть кріплення на блок живлення.
- 3 Переключіть на імпульсну обробку на 5 секунд
- 4 Використовуйте за потребою.

Примітка: Насадка міні подрібнювач /міні млин доступна до придбання окремо.

Як користуватися насадкою блендером

Схеми та інструкції для використання



Важлива інформація

- **Не** обробляйте гарячі інгредієнти.
- Якщо ущільнювач пошкоджений або неправильно встановлений, виникне протікання.
- Ніколи не змішуйте заморожені інгредієнти, які сформували тверду масу.
- Ніколи не змішуйте заморожені шматочки фруктів або овочів, якщо вони більші за кубики 3 см x 3 см.

- 1 Встановіть ущільнювальне кільце в блок леза, переконавшись, що ущільнення розташоване правильно.
- 2 Тримайте нижню частину ножового блоку та вставте леза в келих і покрутіть за годинниковою стрілкою, доки вони не зафіксуються.
- 3 Помістіть інгредієнти у келих.
- 4 Встановіть ущільнювач на кришку блендера, переконавшись, що ущільнення розташоване правильно.
- 5 Закрийте келих кришкою і покрутіть за годинниковою стрілкою до чіткого звуку клацання. Закріпіть кришку горловини.
- 6 Вставте блендер у високошвидкісну розетку і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати.
- 7 Виберіть ручний режим.
- 8 Увімкніть максимальну швидкість. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп».

Підказки та поради

- При приготуванні майонезу всі інгредієнти, крім олії, покладіть у блендер. Потім, не вимикаючи машину, повільно додайте олію через диспенсер у кришці.
- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, знімайте залишки суміші зі стінок чаші. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.

Смузі

- Спершу додайте рідину.
- Перед тим, як покласти в блендер, дайте замороженим інгредієнтам розморозитися упродовж 15 хвилин.

Таблиця Використання

N	 Макс		 (Sek.)
     4-8°C	1,5 літр	Max	30-60
    	1,2 літр	Max	15-30
   20x40x35 mm	6 (125 г)	P	15-30

Дитяче харчування

200г сирії яловичини (порізаної на кубики розміром 2см)

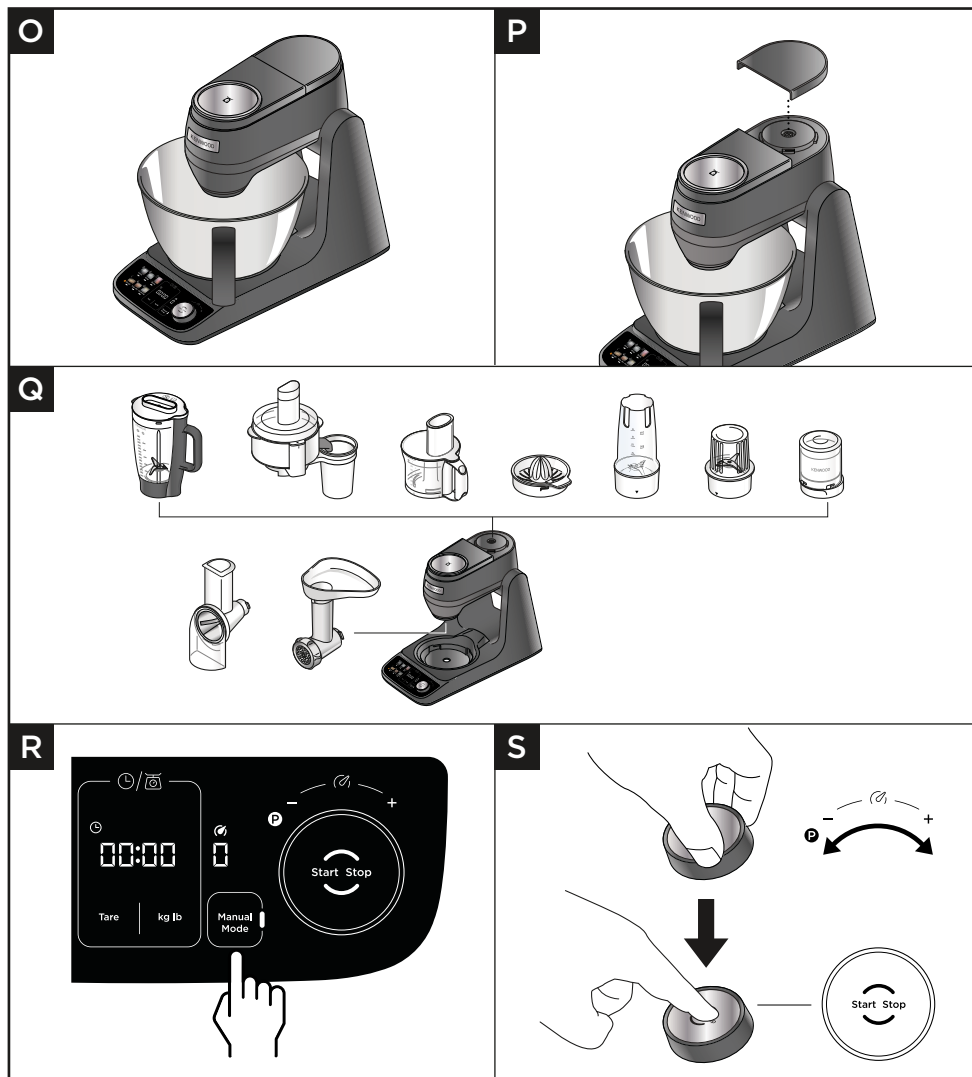
200г сирії моркви (порізаної на кубики розміром 2см)

200г сирії картоплі(порізаної на кубики розміром 2см)

- 1 Помістіть порізану на кубики яловичину у каструлю з киплячою водою. Варіть 1 годину.
- 2 В окрему каструлю з киплячою водою покладіть порізану на кубики моркву і картоплю та варіть 30 хвилин.
- 3 Злийте воду з м'яса, моркви та картоплі, залишивши 250мл води. Перш ніж продовжити обробку, залиште м'ясо, овочі та воду охолотитися до кімнатної температури.
- 4 Покладіть м'ясо, моркву та картоплю у блендер, заливши водою, в якій вони готувалися.
- 5 Змішуйте на максимальній швидкості упродовж 15 секунд.
- 6 Очистіть, струсивши, стінки блендера від вмісту.
- 7 Змішуйте на високій швидкості до отримання необхідної консистенції.

Як користуватися стаціонарним міксером: насадки

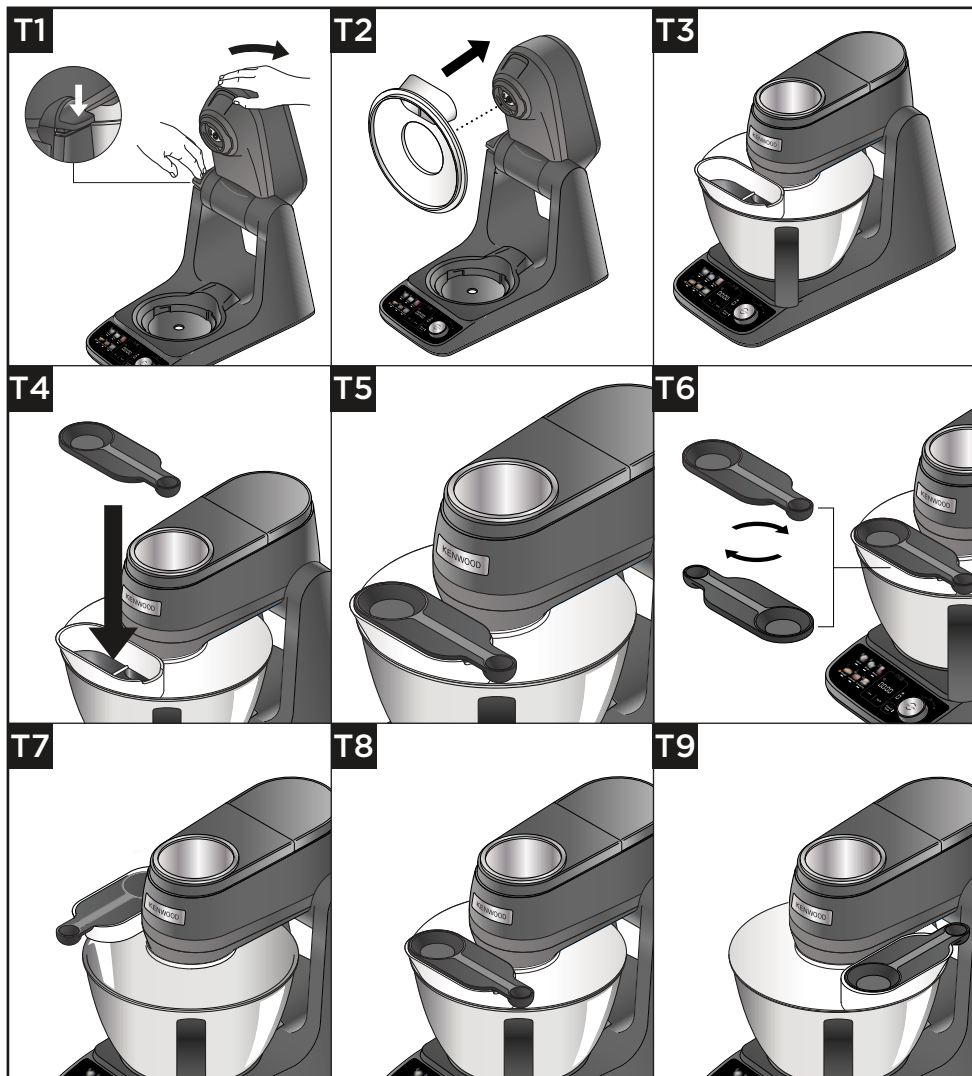
Схеми та інструкції для використання



- 1 Зніміть кришку високошвидкісної розетки (якщо застосовно).
 - 2 Встановіть кріплення відповідно до конкретних інструкцій, що входять до комплекту.
 - 3 Виберіть ручний режим.
 - 4 Виберіть потрібну швидкість (див. інструкцію зі швидкого запуску, що додається до придбаної насадки) і натисніть регулятор «Пуск/Стоп», щоб розпочати роботу. Використовуйте режим імпульсного режиму (P) для короточасних сплесків потужності.
- Додаткові насадки для вашого стаціонарного міксера можна придбати окремо — детальнішу інформацію дивіться на сайті www.kenwoodworld.com.

Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок

Схеми та інструкції для використання



Важлива інформація

- Під час змішування інгредієнти можна додавати безпосередньо в чашу через паз на щитку від розбризкування.
- Для зміни інструментів не потрібно знімати захисний щиток.

- 1 Підніміть верхню частину міксеру до звуку клацання.
- 2 Закріпіть чашу на основу.
- 3 Насуньте захисний щиток на нижню частину головки міксеру, доки він надійно не зафіксується. Секцію з пазом слід розташувати так, як показано на малюнку.
- 4 Вставте необхідний інструмент.
- 5 Нахиліть верхню частину міксеру.

Примітка: після встановлення захисного щитка його можна повернути на 90 градусів вліво або вправо,

залежно від того, в якому положенні використовується міксер.

- 6 Щоб зняти захисний щиток, підніміть насадку міксеру доки він не зафіксується, а потім потягніть захисний щиток вниз.
- 7 Мірну ложку можна додатково використовувати як кришку для завантажувального паза. Щоб закріпити опустіть мірну ложку на завантажувальний паз і зафіксуйте на місці.

Примітка: мірна ложка вставляється в завантажувальний паз у будь-якому напрямку.

Як користуватися функцією зважування

Схеми та інструкції для використання

U1

U2

U3

U4

U5

U6

U7

Важлива інформація

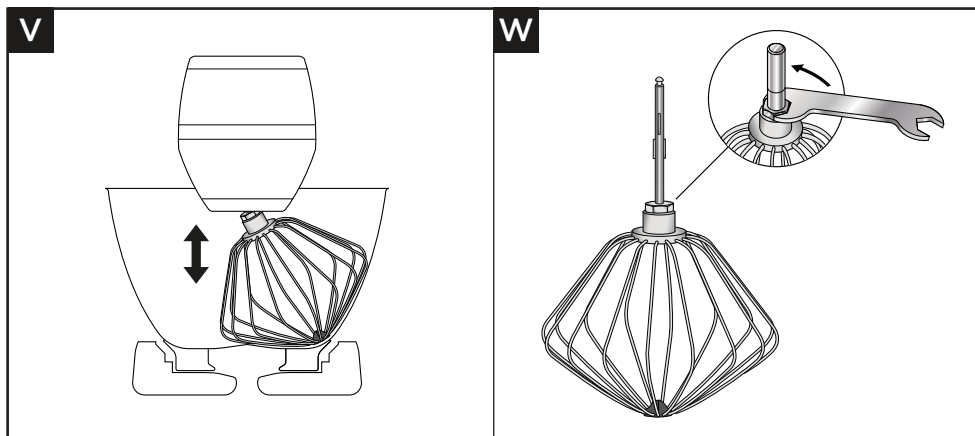
- Завжди встановлюйте прилад на суху, рівну тверду поверхню для виконання зважування.
- Під час зважування не переміщайте, не тисніть і не стукайте по міксеру чи чаші, оскільки це впливає на точність ваг.
- Функція зважування може бути використана, коли верхня частина машини опущена або піднята.
- Функція зважування є точною до 6 кг.
- Функцію зважування можна використовувати для зважування інгредієнтів перед вибором попередньо встановленого налаштування або в ручному режимі.
- Функцію зважування неможливо використовувати під час роботи приладу.

Примітка: Завжди використовуйте ємність для зважування, наприклад чашу, під час роботи з ваговою платформою на голівці міксера.

- 1 Перед додаванням інгредієнтів обов'язково встановіть чашу на блок живлення або ємність для зважування на вагову платформу.
- 2 Підключіть прилад до мережі — на дисплеї з'явиться значення 00.00.
- 3 Один раз натисніть кнопку тари, і дисплей увімкнеться.
- 4 Натисніть кнопку «кг/фунт», щоб вибрати грами або унції. При першому вмиканні дисплей за замовчуванням буде встановлений на кг/г.
 - Для зважування невеликої кількості рекомендується використовувати шкалу з різницею в 1 г і одиниці вимірювання «чайна/столова ложка».
 - Щоб обнулити, натисніть кнопку «Тара» один раз.
- 5 Зважте інгредієнти:
 - Висипте інгредієнти безпосередньо в чашу
 - Або, опустивши головку міксера, поставте мірну посудину на срібну тарілку та додайте туди інгредієнти.
- 6 Після того як всі інгредієнти зважені, виберіть швидкість або одне з попередньо встановлених налаштувань для запуску приладу.

Налаштування приладу: вінчик

Схеми та інструкції для використання



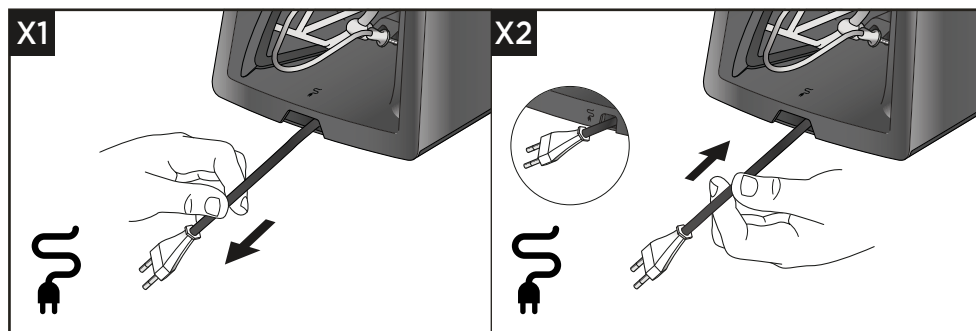
Важлива інформація

- Збивач для вершків та насадка для тіста не регулюються.
- Вінчик повинен майже торкатися дна миски. За необхідності відрегулюйте висоту за допомогою гайкового ключа відповідного розміру.

KHC40 = 15 мм

- 1 Від'єднайте прилад від мережі.
 - 2 Підніміть верхню частину міксера і вставте вінчик.
 - 3 Опустіть верхню частину кухонної машини. Якщо необхідно відрегулювати просвіт, підніміть верхню частину кухонної машини й зніміть насадку.
 - 4 За допомогою гайкового ключа відкрутіть гайку, щоб можна було регулювати положення вала. Щоб опустити насадку ближче до дна чаші, поверніть вал проти годинникової стрілки. Щоб підняти насадку, поверніть вал за годинниковою стрілкою.
 - 5 Закрутіть гайку.
 - 6 Установіть насадку на місце і опустіть голівку міксера. (Перевірте положення насадки, див. пункти вище).
 - 7 Повторюйте процедуру вище, доки насадку не буде встановлено правильно. Щойно насадка стане у необхідне положення, ретельно закрутіть гайку.
- Примітка: Зображений гайковий ключ наведено лише для ілюстрації; він не входить до комплекту поставки приладу.

Відсік для зберігання кабелю



Обслуговування та ремонт

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



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)

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

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

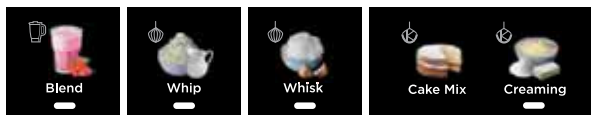
Посібник із усунення несправностей

Проблема	Причина	Усунення
Прилад зупиняється під час роботи.	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи прилад підключено до електромережі.
	Перевантаження машини/перевищення максимальної потужності, перевищення 30-хвилинного періоду безперервної роботи.	Переведіть перемикач швидкості в положення вимкнення, зачекайте декілька секунд і повторно виберіть швидкість. Прилад повинен відразу відновити роботу. Якщо машина не запускається, поверніть регулятор швидкості у положення «О», відключіть від мережі та зачекайте 30 хвилин перед повторним запуском. Завантажте прилад відповідно до таблиці максимального завантаження.
	Кришки не встановлені або не зафіксовані.	Переконайтеся, що кришка (-и) правильно зафіксовані.
Високошвидкісні насадки не працюють.	Насадка не встановлена і не зафіксована правильно.	Перевірте, чи насадка заблокована правильно.
Переміщення по робочій поверхні.	Ніжки на підставці в нижній частині пристрою є мокрими або брудними.	Постійно слідкуйте за чистотою та сухістю ніжок.
З насадки блендера витікає рідина з блоку ножів.	Ущільнення відсутнє. Ущільнення встановлене неправильно. Ущільнення пошкоджено.	Перевірте ущільнення на наявність пошкоджень та правильність його встановлення.
Вага на дисплеї змінилася	Силовий агрегат змістився під час роботи.	Перед зважуванням завжди ставте прилад на суху рівну поверхню. Не переміщуйте прилад під час активної функції зважування. Перед зважуванням наступних інгредієнтів обнулiть дисплей.
	Натяг на силовому кабелі	Щоб забезпечити точність показань, переконайтеся, що на кабелі живлення немає натягу. Під час зважування не кладіть предмети на прилад або поруч із ним.

Проблема	Причина	Усунення
Неможливо опустити голівку міксера, коли встановлено насадку для збивання вершків. Насадка для збивання вершків зачіпає чашу.	Гніздо для насадки перебуває в неправильному положенні.	Підніміть голівку міксера та зафіксуйте її у верхньому положенні. Тримавши насадку, поверніть її за годинниковою стрілкою на 90 градусів. Опустіть голівку міксера. Повторюйте ці дії, доки голівку міксера не вдасться опустити.

Slovenščina

- Pomembne varnostne informacije [86-88](#)
- Pred priključitvijo na omrežno napetost [88](#)
- Nega in čiščenje [89-90](#)
- Seznam delov [91-92](#)
- Uporaba časovno nastavljenih prednastavitev [93-104](#)



[93-95](#) [96-98](#) [99-101](#) [102-104](#)

- Uporaba samodejnih prednastavitev Auto Sense [105-107](#)
 - Tabele uporabe in navodila za uporabo [105-106](#)
 - Legenda uporabe [107](#)
- Uporaba stoječega mešalnika - ročni način [108-113](#)
 - Tabele uporabe in navodila za uporabo [108-110](#)
 - Legenda uporabe [111-112](#)
 - Recepti [113](#)
- Uporaba nastavka mešalnika [114-116](#)
 - Tabele uporabe in navodila za uporabo [114-115](#)
 - Legenda uporabe [115](#)
 - Recepti [116](#)
- Uporaba vašega stoječega mešalnika - priključki [117](#)
 - Tabele uporabe in navodila za uporabo [117](#)
- Namestitev in uporaba zaščite pred škropljenjem [118-119](#)
 - Tabele uporabe in navodila za uporabo [118-119](#)
- Uporaba funkcije tehtanja [120-121](#)
 - Tabele uporabe in navodila za uporabo [120-121](#)
- Nastavitev orodja - metlica [121-122](#)
 - Tabele uporabe in navodila za uporabo [121-122](#)
- Prostor za shranjevanje kabla [122](#)
- Servis in podpora strankam [123](#)
- Vodič za odpravljanje težav [123-124](#)

Pomembne varnostne informacije

- Skrbno preberite ta navodila in jih shranite za uporabo v prihodnje.
- Pred prvo uporabo odstranite vso ovojnino in nalepke. (Nalepk s tehničnimi podatki na spodnji strani aparata ne odstranjujte.) Operite sestavne dele, glejte: Nega in čiščenje.
- Če je kabel ali vtič poškodovan, ga mora iz varnostnih razlogov zamenjati družba Kenwood ali pooblaščen servisni center Kenwood.
- Izklopite aparat in izvlecite vtič iz električne vtičnice:
 - pred nameščanjem ali odstranjevanjem pokrova izhoda/orodij/priključkov;
 - po uporabi in ko se aparat ne uporablja;
 - pred čiščenjem.
- **Ne** uporabljajte vašega aparata brez premora dlje, kot je predpisano spodaj. Daljše delovanje aparata lahko privede do poškodb izdelka.

Funkcija/priključek	Najdaljši čas delovanja	Čas premora med uporabo
Mešalo za testo	15 minut	Odklopite aparat iz vtičnice in počakajte, da se ohladi 15 minut
Mešalnik	60 sek.	

- Pri rokovanju z ostrimi rezili, praznjenju posode in med čiščenjem bodite posebej previdni.
- Aparat vedno izključite iz električnega omrežja, kadar je brez nadzora ter pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem.
- Prste držite stran od premičnih delov in nameščenih priključkov. Nikoli ne segajte s prsti v področje zgloba.
- Telesne dele, lase in nakit in ohlapna oblačila **vedno** držite stran od gibljivih delov in nameščenih priključkov.
- **Nikoli** ne puščajte mešalnika brez nadzora, ko deluje.
- **Nikoli** ne uporabljajte poškodovanega aparata. Aparat predajte na pregled in popravilo: glejte razdelek »Servis in podpora strankam«.
- **Pazite**, da kabel ne bo visel tako, da ga otroci lahko dosežejo.
- **Nikoli** Ne zmočite pogonske enote, napajalnega kabla ali vtiča.
- **Pred** uporabo drugih pogonskih nastavkov preverite, da v posodi ni nameščenih ali shranjenih orodij.
- **Poskrbite**, da bo posoda vedno pravilno nameščena, ko uporabljate aparat z orodji, ki so vstavljena v posodo.
- **Ne** uporabljajte več kot ene pogonske naprave (nastavek za posodo in visokohitrostni nastavek) hkrati.
- **Nikoli** ne uporabljajte poškodovanih priključkov.
- Pri uporabi priključkov preberite priložene varnostne napotke.
- Ko po daljši uporabi odstranjujete orodja iz posode, pazite, saj so morda vroči.
- **Nikoli** ne prekoračite največjih količin in hitrosti, navedenih v tabeli priporočene v legendi uporabe.
- Aparat dvigujte previdno. Pred dvigovanjem preverite, ali je glava aparata pravilno zaklenjena v spušenem položaju in ali so posoda, orodja, pokrov pogonskega nastavka in kabel varno pritrjeni.
- Pri prestavljanju mešalnika vedno držite za podnožje in glavo aparata.

- **Ne** premikajte ali dvigujte glave aparata, ko je na priključek pritrjen, saj lahko aparat postane nestabilen.
- Aparata **ne** uporabljajte ob robu delovne površine ali če sega čez delovno površino in na priključek ne delujete s silo, saj lahko aparat zaradi tega postane nestabilen in se prevrne, kar lahko privede do telesnih poškodb.
- Aparat je opremljen s kratkim napajalnim kablom, da se prepreči vozlanje kabla in spotikanje čez kabel.
- Lahko se uporabljajo kabelski podaljški, če je uporaba izvedena na varen način.
- Pri uporabi kabelskega podaljška:
 - 1 Uporabljeni kabelski podaljšek mora imeti najmanj take tehnične podatke glede napetosti in moči, kot jih ima aparat.
 - 2 Kabel napeljite tako, da ne bo visel čez rob delovne mize, kjer bi ga lahko dosegli otroci, oz. da se čezenj ne boste mogli spotakniti.
 - 3 Kabelski podaljšek mora biti 3-žilni z ozemljitvenim vodnikom. Tehnični podatki aparata so navedeni na nalepki na spodnji strani aparata.
- Nepravilna raba aparata lahko privede do telesnih poškodb.
- Tega aparata naj otroci ne uporabljajo. Hranite aparat in njegov napajalni kabel izven dosega otrok.
- Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z aparatom ne bi igrali.
- Napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod stalnim nadzorom ali so dobili navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti.
- Aparat uporabljajte samo v gospodinjstvu. Družba Kenwood ne prevzema nikakršne odgovornosti, če se je aparat uporabljal v nasprotju s predvidenim namenom ali temi.
- **Opozorilo:** Funkcije tehtanja ne uporabljajte v medicinske namene.

Varnostni napotki za nastavek mešalnika

- NEVARNOST OPEKLIN: Zaradi nenadnega uparjanja lahko iz aparata brizgne vroča tekočina. Preden jo nalijete v vrč ali začnete mešati, jo pustite, da se ohladi na sobno temperaturo.
- Medtem ko je aparat priključen na električno omrežje, ne segajte z rokami v mešalnik.
- Če priključki niso pravilno nameščeni, aparat ne bo deloval.
- Sekljanje trdih začimb ni priporočljivo, saj se plastični deli lahko poškodujejo.
- Če pri uporabi priključka prihaja do premočnih vibracij, zmanjšajte hitrost ali zaustavite aparat in odstranite nekaj sestavin.
- Če na zaklepni mehanizem delujete s preveliko silo, se lahko **poškodujete** ali pa se poškodujejo priključki.
- **Nikoli** ne nameščajte sklopa rezil, če posoda/vrč še ni vstavljen.
- Obroba na dnu vrča je nameščena med izdelavo in je ne poskušajte odstraniti.
- OPOZORILO: Mešalnik uporabljajte le z nameščenim pokrovom. Za dodatne podrobnosti glejte navodila za uporabo in Vodič za hiter začetek.
- Posodo uporabljajte samo skupaj s priloženim kompletom rezil.
- Mešalnik naj **nikoli** ne deluje v prazno.
- Recepti za smutije – nikoli ne mešajte zamrznjenih sestavin, ki so med zamrzovanjem tvorile kompaktno maso; pred dodajanjem v vrč jih najprej razdrobite.

- **Ne** obdelujte začimb, kot so klinčki, koper ali semen kumine, saj lahko poškodujejo plastične dele.
- Posode **ne** uporabljajte za shranjevanje živil. Ko posode ne uporabljajte, naj bo prazna.
- **Nikoli** ne prekoračite največje oznake napolnjenosti na vrču – pri penastih tekočinah, kot so mlečni napitki, napolnite vrč še manj.
- **Nikoli** ne mešajte zmrznjenega sadja ali zelenjave v večjih kosih kot so kocke 3 cm x 3 cm.
- **Nikoli** ne segajte z roko v vrč, ko je postavljen na osnovno enoto. Če je treba živila potiskati navzdol, uporabite primerno orodje, kot je lopatica.

Poraba moči

- Pri nastavitvi regulatorja hitrosti v položaj »O« – samodejni preklop v način IZKLOP: Se ne uporablja.
- Če motor neprekinjeno deluje, se po približno 30 minutah samodejno izklopi zaradi zaščite motorja. Po dodatnih 20 minutah izdelek preklopi v način izklopa.
- Poraba moči pri IZKLOPU: $\leq 0,3$ W.

Pred priključitvijo na omrežno napetost

- Preverite, ali je omrežna napetost enaka, kot je označeno na nalepki na spodnji strani aparata.
- Ta naprava je skladna z Uredbo 1935/2004 EK o materialih in izdelkih, ki prihajajo v stik z živili.

Nega in čiščenje

- Pred čiščenjem vedno izključite aparat in izvlecite napajalni kabel.
- Za lažje čiščenje vedno očistite dele takoj po končani uporabi.
- Pred uporabo zagotovite, da so vsi deli popolnoma suhi.

Pogonska enota

- Obrišite z vlažno krpo, nato pa naj se v celoti posuši. (Vključno z nožicami na spodnji površini stroja).
- Nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistil in aparata ne potaplajte v vodo.
- Poskrbite, da bodo nožice osnovne enote mešalnika vedno čiste.

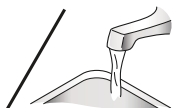
Posoda in orodja

- Operite ročno ali v pomivalnem stroju in pustite, da se v celoti posuši.
- Za čiščenje posode iz nerjavečega jekla ne uporabljajte žične ščetke, jeklene volne ali belila. Za odstranjevanje vodnega kamna uporabite kis.
- Hranite stran od virov toplote (kuhalnikov, pečic, mikrovalovnih pečic).

Mešalnik

- Pred čiščenjem v celoti odstranite priključke.
- S sklopom rezil ravnajte previdno – rezila so izjemno ostra.
- Sklop rezil očistite s ščetko in sperite pod tekočo vodo.

Y



Seznam delov



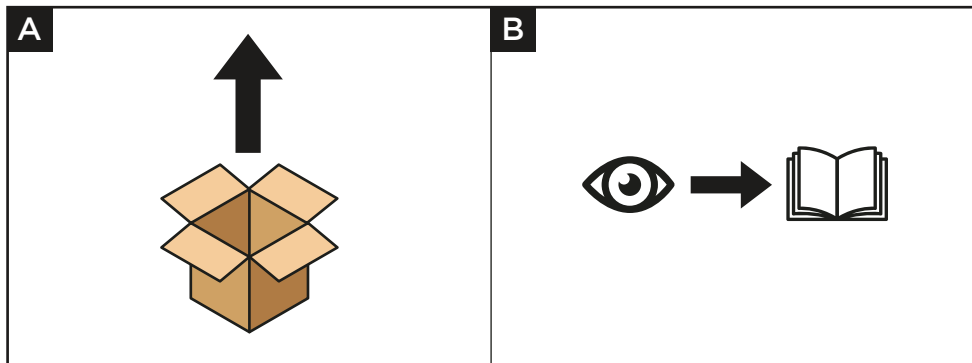
Legenda

- ① Pokrov visokohitrostnega nastavka
- ② Visokohitrostni nastavek
- ③ Funkcija tehtanja
- ④ Glava mešalnika
- ⑤ Nastavek za orodja
- ⑥ Posoda
- ⑦ Stikalo za vklop/izklop in nastavitvev hitrosti
- ⑧ Pogonska enota
- ⑨ Ročica za sprostitvev glave
- ⑩ Prostor za shranjevanje orodij
- ⑪ Prostor za shranjevanje kabla
- ⑫ Metlica za smetano
- ⑬ Metlica za testo s snemljivo zaščito
- ⑭ Metlica za mešanje
- ⑮ Zaščita ležišča orodja
- ⑯ Merilna žlica
- ⑰ Varovalo pred škropljenjem

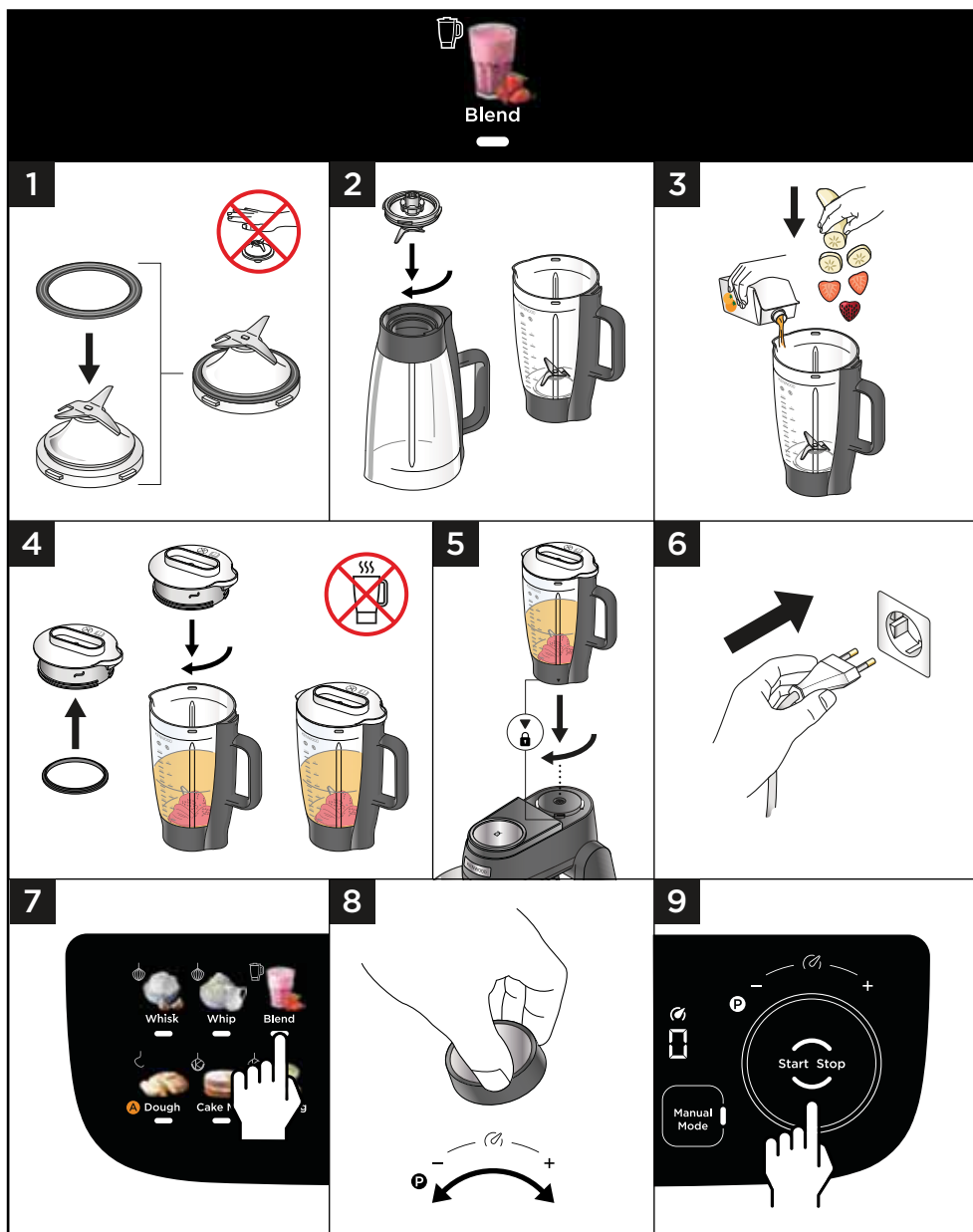
Izbirni priključki

Za več podrobnosti o tem, kako lahko naročite dodatne priključke in priročnike za priključke, ki niso priloženi v vašem kompletu, obiščite www.kenwoodworld.com ali spletno mesto, veljavno za vašo državo.

- ⑱a Pokrov z odcejalno odprtino
- ⑱b Tesnilo pokrova
- ⑱c Vrč
- ⑱d Tesnilni obroč enote rezil
- ⑱e Enota rezil



Uporaba časovno nastavljivih prednastavitev



Pomembne informacije

- **Ne** predelujte vročih sestavin
- Če so tesnila poškodovana ali nepravilno vstavljena, lahko pride do puščanja.
- Nikoli ne mešajte zmrznjenih sestavin, ki so se oblikovale v trdno kepo.
- Nikoli ne mešajte zmrznjenega sadja ali zelenjave v večjih kosih, kot so kocke 3 cm x 3 cm.
- Zmrznjeno sadje in zelenjavo pred obdelavo pustite odtajati 15 minut.
- Gostejše mešanice bo morda treba postrgati s sten vrča. Če je mešanico težko obdelovati, dodajte več tekočine.
- Po potrebi ponovite prednastavitev, da dosežete želeno konsistenco.
- Mletje začimb ni priporočljivo, saj lahko poškodujejo plastične dele.
- Upravljalni gumb lahko med drugo fazo neprekinjenega mešanja prednastavitve uporabite za podaljšanje časa po potrebi.

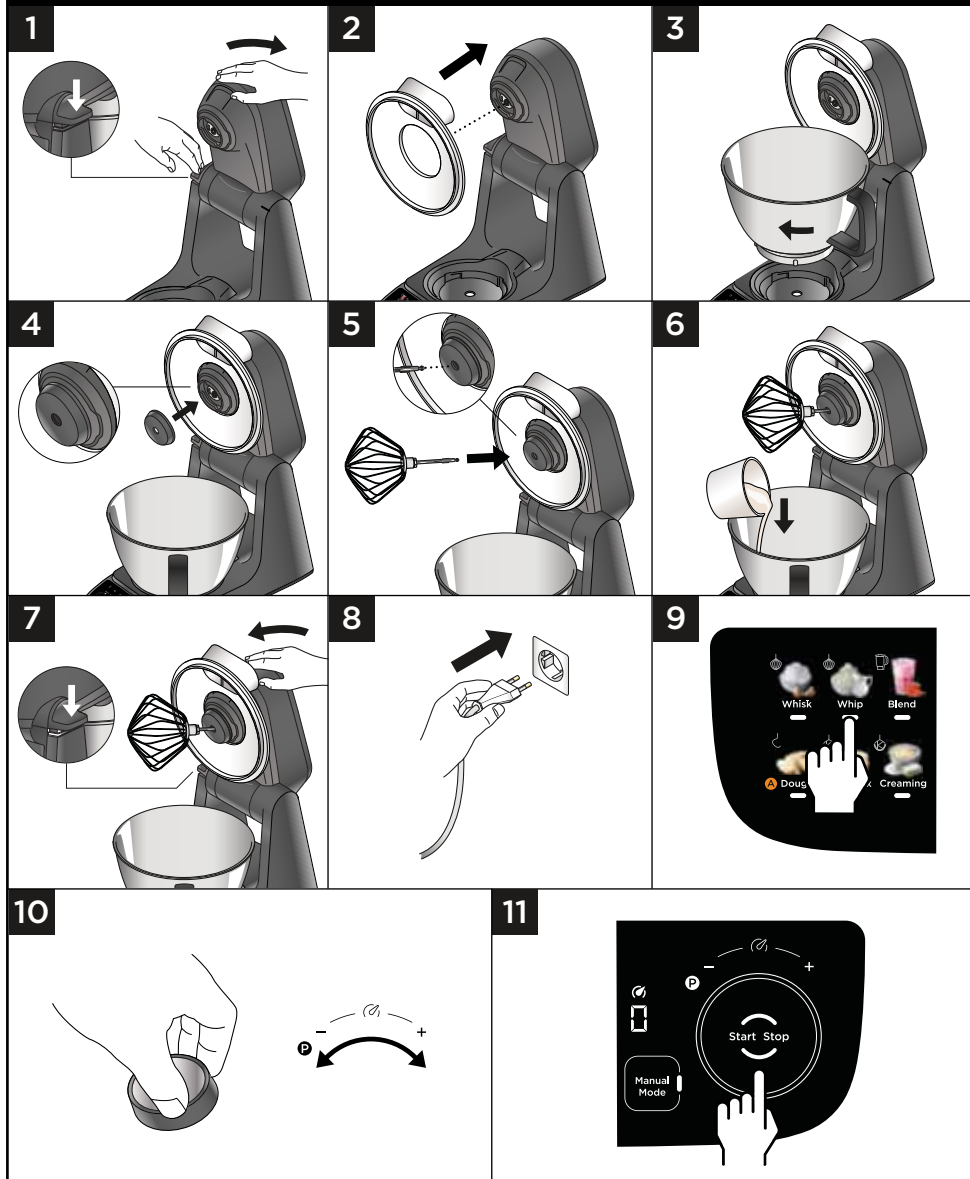
- 1 Na sklop rezil namestite tesnilni obroč in pazite, da bo tesnilo pravilno nameščeno.
- 2 Primate za sklop rezil s spodnje strani in vstavite rezila v vrč. Zavrtite jo v smeri urnega kazalca, da se zaklene.
- 3 Vstavite sestavine v vrč.
- 4 Na pokrov mešalnika namestite tesnilo in pazite, da bo tesnilo pravilno nameščeno.
- 5 Namestite pokrov na vrč in ga zavrtite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.
- 6 Namestite mešalnik na visokohitrostni izhod in ga zavrtite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.
- 7 Vtaknite vtič v vtičnico.
- 8 Izberite prednastavitev mešanja. Za podaljšanje časa obrnite upravljalni gumb v smeri urnega kazalca, za skrajšanje časa pa v nasprotni smeri urnega kazalca.
- 9 Za zagon prednastavitve pritisnite gumb »Start/Stop«.
- 10 Časovnik začne odštevati do nič, medtem ko prednastavitev poteka. Aparat se po koncu zaporedja prednastavitve samodejno ustavi.
- 11 Za začasno zaustavitev prednastavitve pritisnite gumb »Start/Stop«.
- 12 Za zaustavitev in preklic obdelave med delovanjem prednastavitve pritisnite gumb »Start/Stop« in nato enega od naslednjih gumbov:
 - kateri koli drug gumb prednastavitve
 - gumb za ročni način
 - gumb tare
 - gumb kg/lb

Namigi in koristni nasveti

- To prednastavitev uporabljajte za mešanje napitkov, smutijev, juh in omak.
- Gostejše mešanice bo morda treba postrgati s sten vrča. Če je mešanico težko obdelovati, dodajte več tekočine.
- Po potrebi ponovite prednastavitev, da dosežete želeno konsistenco.

Legenda uporabe

		 Maks.	 (Sek.)
 Blend 		1,2 L	55 (30-85)
	  4-8°C	1,5 L	55 (30-85)



Pomembne informacije

- Preden vstavite zaščito ležišča orodja, preverite, ali je odstranjena snemljiva zaščita metlice za testo.
- Zaščita proti brizganju mora biti nameščena pred vstavljanjem zaščite ležišča orodja in orodja.
- Za najboljše rezultate uporabite hladno smetano z 35 % vsebnostjo maščobe.
- Če uporabljate smetano z višjo ali nižjo vsebnostjo maščobe ali z dodatki, prilagodite čas prednastavitve z upravljalnim gumbom.
- Upravljalni gumb lahko med obdelavo uporabite za podaljšanje časa po potrebi.

- 1 Pritisnite sprostilno ročico glave navzdol in previdno dvignite glavo mešalnika.
- 2 Namestite zaščito proti brizganju (glejte poglavje »Namestitev in uporaba zaščite proti brizganju«).
- 3 Namestite posodo in jo zavrtite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.
- 4 Namestite zaščito ležišča orodja na podnožje za orodje.
- 5 Metlico potisnite v priključek za orodje – ob pravilni namestitvi zaslišite »klik«.
- 6 V posodo dodajte smetano.
- 7 Pritisnite sprostilno ročico glave navzdol in previdno spustite glavo mešalnika.
- 8 Vtaknite vtič v vtičnico.
- 9 Izberite prednastavitev Whip (stepanje smetane).
- 10 Za podaljšanje časa obrnite upravljalni gumb v smeri urnega kazalca za skrajšanje časa pa v nasprotni smeri urnega kazalca.
- 11 Za zagon prednastavitve pritisnite gumb »Start/Stop«.
- 12 Časovnik začne odšteti do nič, medtem ko prednastavitev poteka. Aparat se po koncu zaporedja prednastavitve samodejno ustavi.
- 13 Za začasno zaustavitev prednastavitve pritisnite gumb »Start/Stop«.
- 14 Za zaustavitev in preklic obdelave med delovanjem prednastavitve pritisnite gumb »Start/Stop« in nato enega od naslednjih gumbov:
 - kateri koli drug gumb prednastavitve
 - gumb za ročni način
 - gumb tare
 - gumb kg/lb

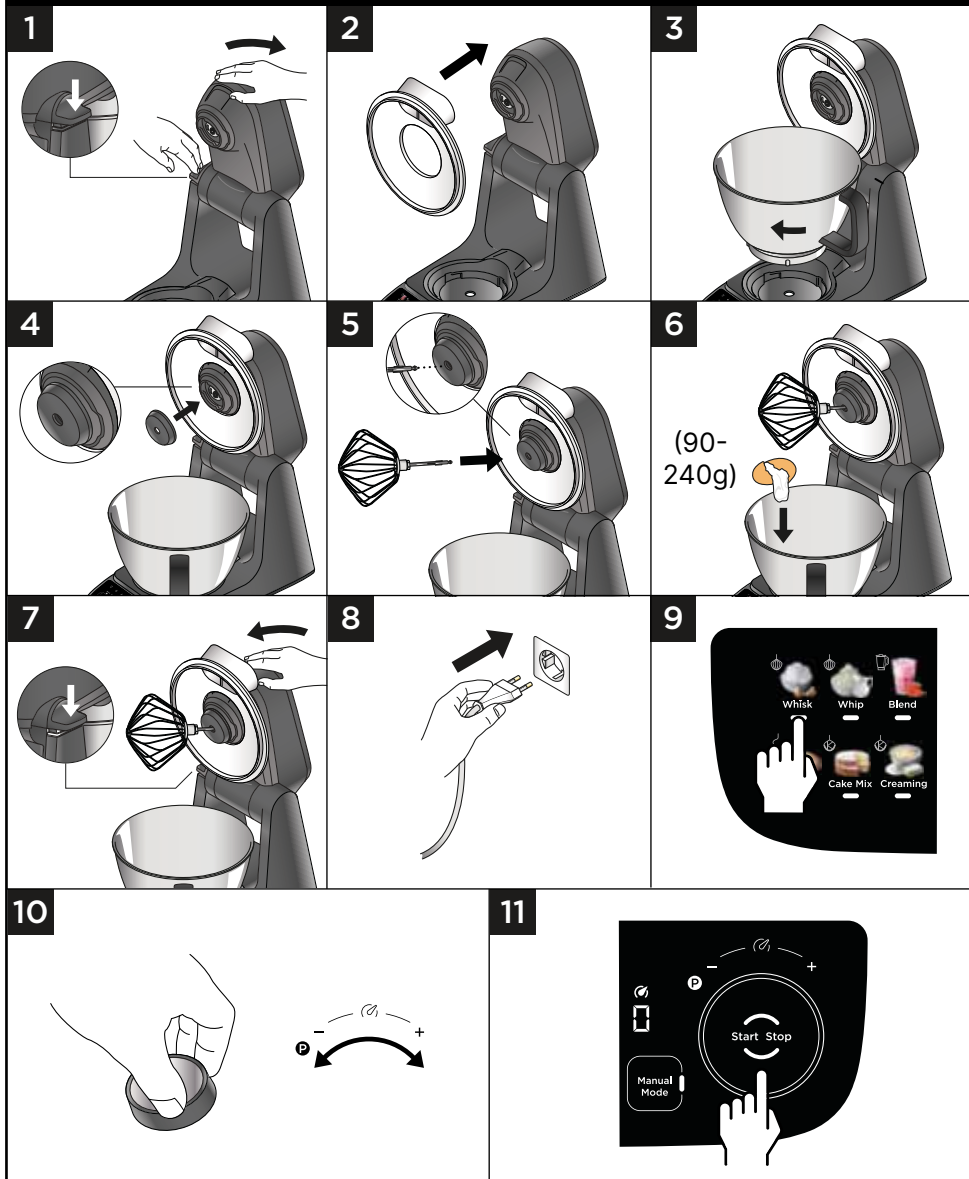
Namigi in koristni nasveti

- To prednastavitev uporabite za hitro stepanje rahle smetane.

Legenda uporabe

  Whip 		
	 (Sek.)	
	 4-8 °C  ≤35%	 4-8 °C  >35%
<200 ml	<210	<180
200 ml - <250 ml	100 - 130	60 - 90
250 ml - <450 ml	85 - 115	50 - 80
450 ml - 500 ml	105 - 135	60 - 90
>500 ml - 600 ml	130 - 160	80 - 110

Opomba: Ta tabela je zgolj informativna. Rezultati se lahko razlikujejo glede na vrsto smetane, količino in temperaturo smetane.



Pomembne informacije

- Preden vstavite zaščitno ležišča orodja, preverite, ali je odstranjena snemljiva zaščitna metlice za testo.
- Zaščitna proti brizganju mora biti nameščena pred vstavljanjem zaščite ležišča orodja in orodja.
- Prepričajte se, da je posoda suha in brez maščobe.
- Za najboljše rezultate uporabite sveža jajca pri sobni temperaturi.
- Če je po koncu prednastavitve potrebna dodatna obdelava jajc, uporabite ročni način. Prednastavitve ne uporabljajte drugič zapored.
- Upravljalni gumb lahko med obdelavo uporabite za podaljšanje časa po potrebi.

- 1 Pritisnite sprostilno ročico glave navzdol in previdno dvignite glavo mešalnika.
- 2 Namestite zaščitno proti brizganju (glejte poglavje »Namestitev in uporaba zaščite proti brizganju«.
- 3 Namestite posodo in jo zavrtite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.
- 4 Namestite zaščitno ležišča orodja na podnožje za orodje.
- 5 Metlico potisnite v priključek za orodje – ob pravilni namestitvi zaslišite »klik«.
- 6 V posodo dodajte beljake.
- 7 Pritisnite sprostilno ročico glave navzdol in previdno spustite glavo mešalnika.
- 8 Vtaknite vtič v vtičnico.
- 9 Pritisnite prednastavitev »Whisk«.
- 10 Pritisnite gumb »Start/Stop«.
- 11 Ko so doseženi čvrsti vrhovi, se aparat samodejno ustavi.

Namigi in koristni nasveti

- Pri obdelavi večjih količin namestite zaščitno proti brizganju.
- Čvrsto stepene beljake uporabite za pripravo receptov, kot so meringe in pene.

Legenda uporabe

 Whisk		
	 (Sek.)	
	Sobna temperatura	Temperatura v hladilniku
90g (~3 jajca)	95 - 115	100 - 120
120g (~4 jajca)	100 - 120	110 - 130
150g (~5 jajc)	135 - 155	145 - 165
180g (~6 jajc)	140 - 160	170 - 190
210g (~7 jajc)	115 - 135	135 - 155
240g (~8 jajc)		125 - 145

Opomba: Podatki so zgolj informativni. Rezultati se lahko razlikujejo glede na starost in temperaturo jajc.



Pomembne informacije

- Preden vstavite zaščitno ležišča orodja, preverite, ali je odstranjena snemljiva zaščitna metlice za testo.
- Zaščitna proti brizganju mora biti nameščena pred vstavljanjem zaščite ležišča orodja in orodja.
- Pri stepanju masla in sladkorja za zmesi za pecivo vedno uporabite maslo pri sobni temperaturi ali ga najprej zmehčajte.
- Upravljalni gumb lahko med obdelavo uporabite za podaljšanje časa po potrebi.

- 1 Pritisnite sprostilno ročico glave navzdol in previdno dvignite glavo mešalnika.
- 2 Namestite zaščitno proti brizganju (glejte poglavje »Namestitev in uporaba zaščite proti brizganju«).
- 3 Namestite posodo in jo zavrtite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.
- 4 Namestite zaščitno ležišča orodja na podnožje za orodje.
- 5 Mešalnik za stepanje smetane potisnite v priključek za orodje – ob pravilni namestitvi zaslišite »klik«.
- 6 V posodo dodajte sestavine, ki jih želite mešati.
- 7 Pritisnite sprostilno ročico glave navzdol in previdno spustite glavo mešalnika.
- 8 Vtaknite vtič v vtičnico.
- 9 Izberite ustrezno prednastavitev.
- 10 Za podaljšanje časa obrnite upravljalni gumb v smeri urnega kazalca za skrajšanje časa pa v nasprotni smeri urnega kazalca.
- 11 Za zagon prednastavitve pritisnite gumb »Start/Stop«.
- 12 Časovnik začne odštevati do nič, medtem ko prednastavitev poteka. Aparat se po koncu zaporedja prednastavitve samodejno ustavi.
- 13 Za začasno zaustavitev prednastavitve pritisnite gumb »Start/Stop«.
- 14 Za zaustavitev in preklic obdelave med delovanjem prednastavitve pritisnite gumb »Start/Stop« in nato enega od naslednjih gumbov
 - kateri koli drug gumb prednastavitve
 - gumb za ročni način
 - gumb tare
 - gumb kg/lb

Namigi in koristni nasveti za biskvitno testo

- To prednastavitev uporabljajte za mešanje biskvitnih mas tipa »vse v enem«.
- Uporabljajte jo za recepte, ki zahtevajo neprekinjeno mešanje. Čas prilagodite s pomočjo upravljalnega gumba glede na zahteve recepta.

Namigi in priporočila za kremno mešanje

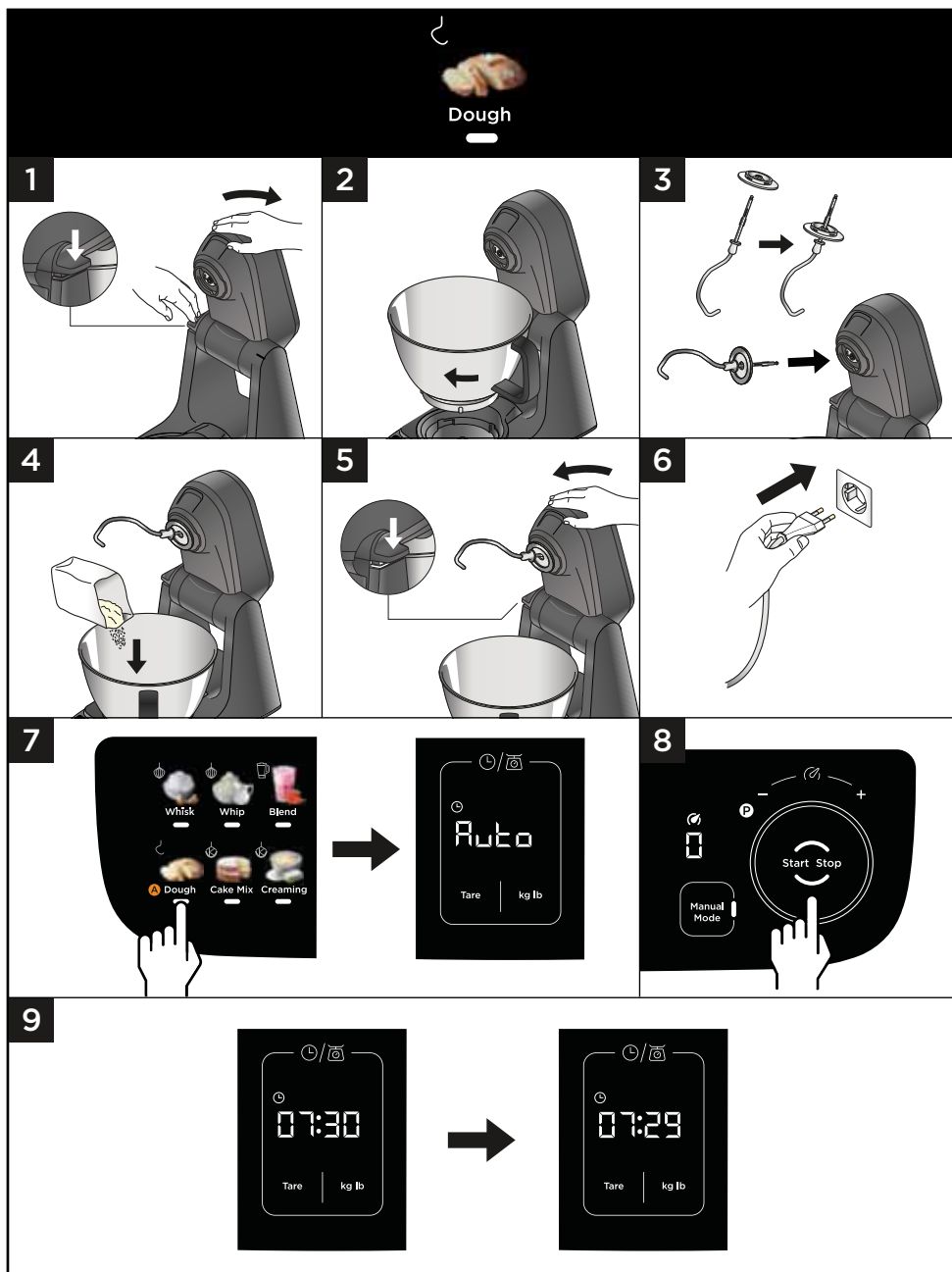
- To prednastavitev uporabite kot prvo fazo pri pripravi peciva, da sladkor in maščobo stepete do svetlejšje barve in povečanja volumna ter tako zagotovite rahlo in puhasto teksturo peciva.

Legenda uporabe

				 (Sek.)
		Min.	Maks.	
 Cake Mix 		600 g	2 kg	120 (60-300)
 Creaming 	 	400 g	750 g	300 (120-480)

Uporaba samodejnih prednastavitev Auto Sense

Tabele uporabe in navodila za uporabo



Pomembne informacije

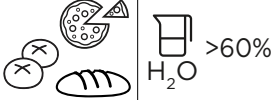
- Da preprečite vdor hrane, vedno zagotovite, da bo snemljiva zaščita nameščena na os metlice za testo, preden jo vstavite v ležišče.
- Pri mešanju težkih zmesi, kot je testo za kruh, je premikanje glave mešalnika normalno.
- Če se testo težko oblikuje v kepo, med delovanjem aparata postopoma dodajajte manjše količine tekočine, dokler se testo ne oblikuje v kepo.
- Prednastavitev za testo ni priporočljiva za biskvitne mase ali testa za piškote.
- Začasna zaustavitev prednastavitve je na voljo samo med fazo odštevanja in ne med fazo »Auto«. Za dodajanje dodatnih sestavin ali za strganje mase s sten posode začasno zaustavite prednastavitev s pritiskom na gumb »Start/Stop«.

- 1 Pritisnite sprostilno ročico glave navzdol in previdno dvignite glavo mešalnika.
- 2 Namestite posodo in jo zavrtite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.
- 3 Namestite snemljivo zaščito na os metlice za testo.
- 4 Orodje za testo potisnite v priključek za orodje. - ob pravilni namestitvi zaslišite »klik«.
- 5 Vstavite snemljivo zaščito v ležišče za orodje.
- 6 V posodo dodajte sestavine, ki jih želite mešati.
- 7 Pritisnite sprostilno ročico glave navzdol in previdno spustite glavo mešalnika.
- 8 Vtaknite vtič v vtičnico.
- 9 Izberite prednastavitev za testo. Na zaslonu se prikaže beseda »Auto«.
- 10 Pritisnite gumb »Start/Stop«.
- 11 Časovnik začne odštevati, ko se testo oblikuje v kepo.

Namigi in koristni nasveti

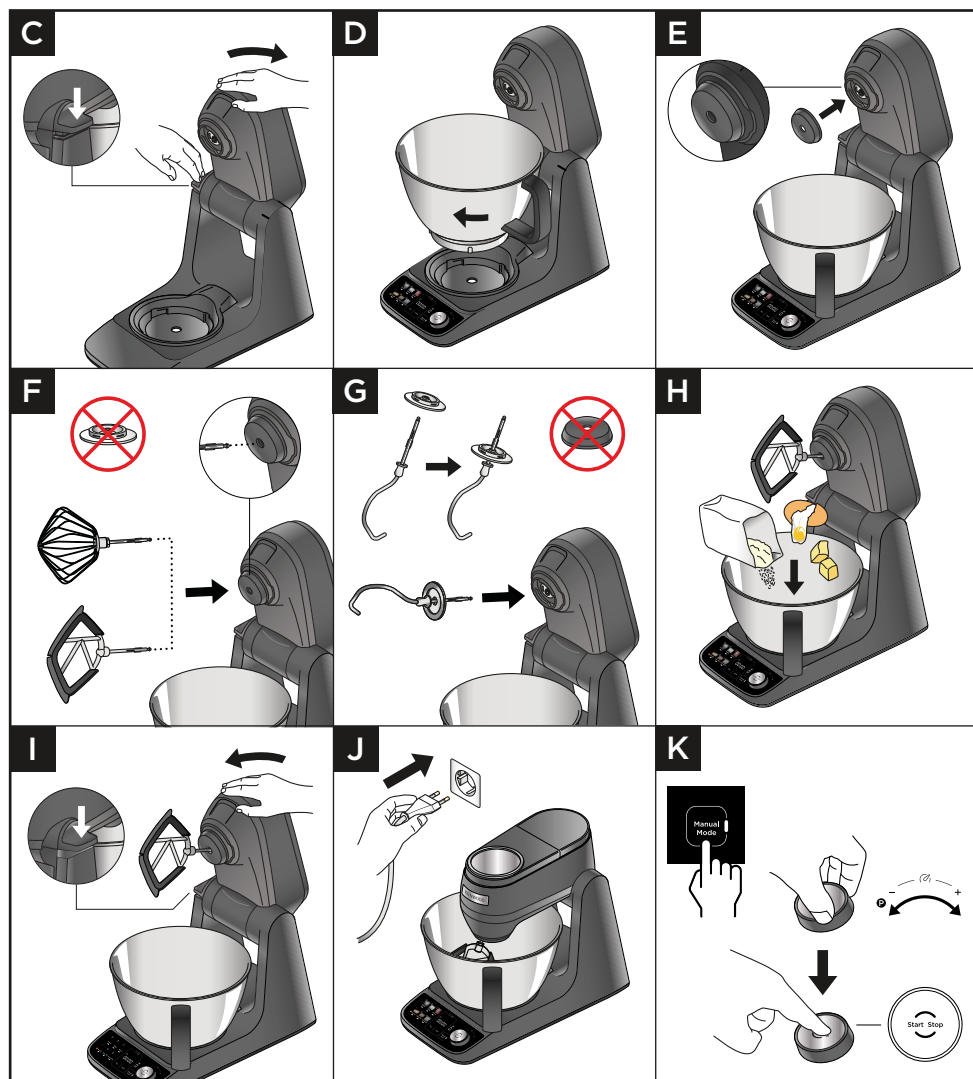
- Prednastavitev je primerna za pripravo običajnega belega testa.
- Sestavine se najbolje zmešajo, če najprej dodate tekočino.
- Občasno ustavite aparat in postrgajte zmes z metlice za testo.
Opomba: med fazo zaznavanja prednastavitve ni mogoče začasno zaustaviti za čiščenje orodja. Aparat lahko ustavite in očistite orodje samo med fazo odštevanja.
- Moka - Različne vrste moke potrebujejo različne količine tekočine. Lepljivost testa ima neposreden vpliv na obremenitev stroja. Med mešanjem testa imejte aparat ves čas pod nadzorom.

Legenda uporabe

			
		Min.	Maks.
 Dough		435 g  (200 g)	1,75 kg  (800 g)
	 H ₂ O <60%	320 g  (200 g)	1,6 kg  (1 kg)
	 H ₂ O >60%	350 g  (200 g)	1,4 kg  (800 g)

Uporaba stoječega mešalnika - ročni način

Tabele uporabe in navodila za uporabo



POMEMBNO

- Pred spreminjanjem položaja glave mešalnika se **prepričajte**, da je aparat IZKLOPLJEN.
- **Nikoli** ne prekrivajte prezračevalnih rež, ko aparat deluje. Med delovanjem lahko iz prezračevalnih rež piha vroč zrak.
- Če uporabljate zaščito proti brizganju, mora biti nameščena pred vstavljanjem snemljive zaščite ali zaščite ležišča orodja in orodja.
- Pred uporabo drugih pogonskih nastavkov **preverite**, da v posodi ni nameščenih ali shranjenih orodij.
- **Ne** uporabljajte metlic za mešanje težkih mas (pripravljenih mešanic za testo in mešanje masla in sladkorja), saj se lahko poškodujejo.
- **Nikoli** ne prekoračite priporočenih količin in hitrosti – aparat lahko preobremenite.
- Pri stepanju masla in sladkorja za zmesi za pecivo, vedno uporabite maslo pri sobni temperaturi ali ga najprej zmeščajte.
- Pred uporabo aparata preverite, ali so nožice in delovna površina čiste in suhe.
- Če glavo mešalnika med delovanjem dvignete, se aparat nemudoma ustavi. Aparat **vedno** izključite, preden dvignete glavo.
- Če pokrovi pogonskih izhodov niso pravilno nameščeni, aparat ne bo deloval.
- Če je stroj preglasen, ga izključite in odstranite nekaj sestavin ali poskusite z višjo hitrostjo.
- Vaš mešalnik je opremljen s funkcijo »mehkega zagona«, da se zmanjša možnost škropljenja iz posode. Če pa aparat vključite s težko mešanico v posodi, kot je na primer testo za kruh, boste morda opazili, da aparat rabi nekaj sekund, da doseže končno hitrost.
- Pred dvigovanjem glave mešalnika **vedno** odstranite priključke, nameščene v pogonske izhode.
- Da preprečite vdor hrane, vedno zagotovite, da bo snemljiva zaščita nameščena na os metlice za testo ali da bo nameščena zaščita ležišča orodja, preden vstavite orodje v ležišče.

Metlica za smetano

- Ni primerno za mesenje testa za testenine.

Mešalo za testo

- Da preprečite vdor hrane, vedno zagotovite, da bo zaščita nameščena na os metlice za testo, preden jo vstavite v ležišče.
- Pri mešanju težkih zmesi, kot je testo za kruh, je premikanje glave mešalnika normalno.
- Testo za testenine - Odvisno od vrste moke, lahko dodate dodatno 1 kuhinjsko žlico vode, da bo testo bolj gladko.

- 1 Pritisnite sprostilno ročico glave navzdol in previdno dvignite glavo mešalnika.
- 2 Namestite posodo in jo zavrtite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.
- 3 Namestite zaščito ležišča orodja na podnožje za orodje. Opomba: Zaščito ležišča orodja namestite le pri uporabi metlice ali metlice za stepanje.
- 4 Potisnite izbrano orodje v podnožje. Ko je orodje pravilno nameščeno, boste zaslišali »klik« (pri uporabi metlice za testo potisnite snemljivo zaščito navzgor in jo zavrtite, dokler se ne prilega ležišču orodja).
- 5 V posodo dodajte sestavine, ki jih želite mešati.
- 6 Pritisnite sprostilno ročico glave navzdol in previdno spustite glavo mešalnika.

- 7 Vtaknite vtič v vtičnico.
- 8 Izberite ročni način.
- 10 Po končani obdelavi izključite aparat iz električnega omrežja. Dvignite glavo mešalnika in medtem ko jo držite stabilno, izvlecite orodje iz priključka.

Namigi in koristni nasveti

- Da bi se sestavine v posodi dobro premešale, postopek večkrat prekinite in z lopatico postrgajte sestavine s stene posode.
- Da preprečite pljuskanje sestavin v posodi, počasi zvišujte hitrost.
- Pri obdelavi večjih količin (tudi pri mesenju testa) uporabite zaščito pred škropljenjem, da preprečite škropljenje sestavin iz aparata

Namigi in nasveti – metlice

- Najboljše rezultate boste dosegli, če bodo jajca pri sobni temperaturi.
- Pred stepanjem beljakov se prepričajte, da na metlici ali v posodi ni maščobe ali rumenjaka.
- Majoneza – za najboljši rezultat po dodajanju olja postrgajte stene posode in napravo pustite delovati še 10 sekund pri največji hitrosti.
- Testa za palačinke in podobne mase – najprej dodajte moko v posodo, nato tekočino in mešajte pri najmanjši hitrosti, da se sestavine povežejo.

Namigi in koristni nasveti za metlico za stepanje

- Za najboljše rezultate pri pripravi peciva vedno uporabljajte maslo in margarino pri sobni temperaturi.

Namigi in koristni nasveti za orodje za testo

- Sestavine se najbolje zmešajo, če najprej dodate tekočino.
- Občasno ustavite aparat in postrgajte zmes z metlice za testo.
- Moka – Različne vrste moke potrebujejo različne količine tekočine. Lepljivost testa ima neposreden vpliv na obremenitev stroja. Med mešanjem testa imejte aparat ves čas pod nadzorom.
- Da bi se sestavine v posodi dobro premešale, postopek večkrat prekinite in metlice za testo z lopatico postrgajte sestavine s stene posode.

Elektronski senzorski nadzor hitrosti

Vaš mešalnik je opremljen z elektronskim senzorskim nadzorom hitrosti, ki vzdržuje isto hitrost pod različnimi obremenitvami, kot na primer pri mesenju testa za kruh ali ko zmesi za pecivo dodate jajca. Zato boste morda med delom slišali spremembe hitrosti, ko se mešalnik prilagaja na obremenitev in izbrano hitrost – to je normalno.

Legenda uporabe

L					 (minut)
		Min.	Maks.		
		600 g	1,3 kg	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	8-9
		600 g	2 kg	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	1-3 minut
		400 g	750 g	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	60 sekund ↓ 10 minut
					 (minut)
		Min.	Maks.		
		435 g  (200 g)	1,75 kg  (800 g)	Min (Min.) ↓ 3	60 sekund ↓ 5-14 minut
		300 g	1 kg	Min (Min.) ↓ 2	5
	 <60% H ₂ O	320 g  (200 g)	1,6 kg  (1 kg)	Min (Min.) ↓ 3	60 sekund ↓ 5-14 minut
	 >60% H ₂ O	350 g  (200 g)	1,4 kg  (800 g)	Min (Min.) ↓ 3	60 sekund ↓ 5-14 minut

Legenda uporabe

L 				 (minut)
	Min.	Maks.		
	 x 3	 x 8	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	1½–3
 4-8°C 	125 ml	600 ml	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	2-4
	 x 3	 x 6	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	1-2
 	0,25 L	1 L	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	10 sekund ↓ 45-50 minut

Recepti

Testo za beli kruh

500 g moke
5 g soli
8 g suhega kvasa
280 ml vode
7 g masti ali masla

- 1 Namestite posodo na stoječi mešalnik.
- 2 V posodo ulijte vodo in nato še ostale sestavine.
- 3 Mešajte 45-60 sekund pri najnižji hitrosti, dokler se testo ne oblikuje.
- 4 Gnetite 5-14 minut pri hitrosti 3.
- 5 Iz testa oblikujte eno 900-gramsko štrugo ali pa ga oblikujte v rolice in postavite na namaščeni pekač.
- 6 Testo prekrijte s prtičkom in ga pustite vzhajati na toplem 45-60 minut, da se po velikosti podvoji.
- 7 Pecite pri 200 °C 40 minut ali 15-20 minut za rolice.

Testo za pico

500 g moke
30 g oljčnega olja
7 g soli
7 g kvasa
300 ml vode

- 1 Namestite posodo na stoječi mešalnik.
- 2 Dodajte vse sestavine.
- 3 Namestite orodje za testo in spustite glavo aparata.
- 4 Mešajte 45-60 sekund pri najnižji hitrosti, dokler se testo ne oblikuje.
- 5 Gnetite 5-7 minut pri hitrosti 3.
- 6 Oblikujte testo v kroglo na pomokani delovni površini.
- 7 Testo prekrijte z vlažnim prtičkom in ga pustite počivati na toplem 30-40 minut.
- 8 Razdelite testo na dva dela in ga zvaljajte v dve osnovi za pico premera 25-30 cm.
- 9 Prenesite testo na pekač, prekrit s papirjem za peko. Na testo nadevajte svoj nadev in pecite 10-15 minut pri 240 °C.

Slivova marinada

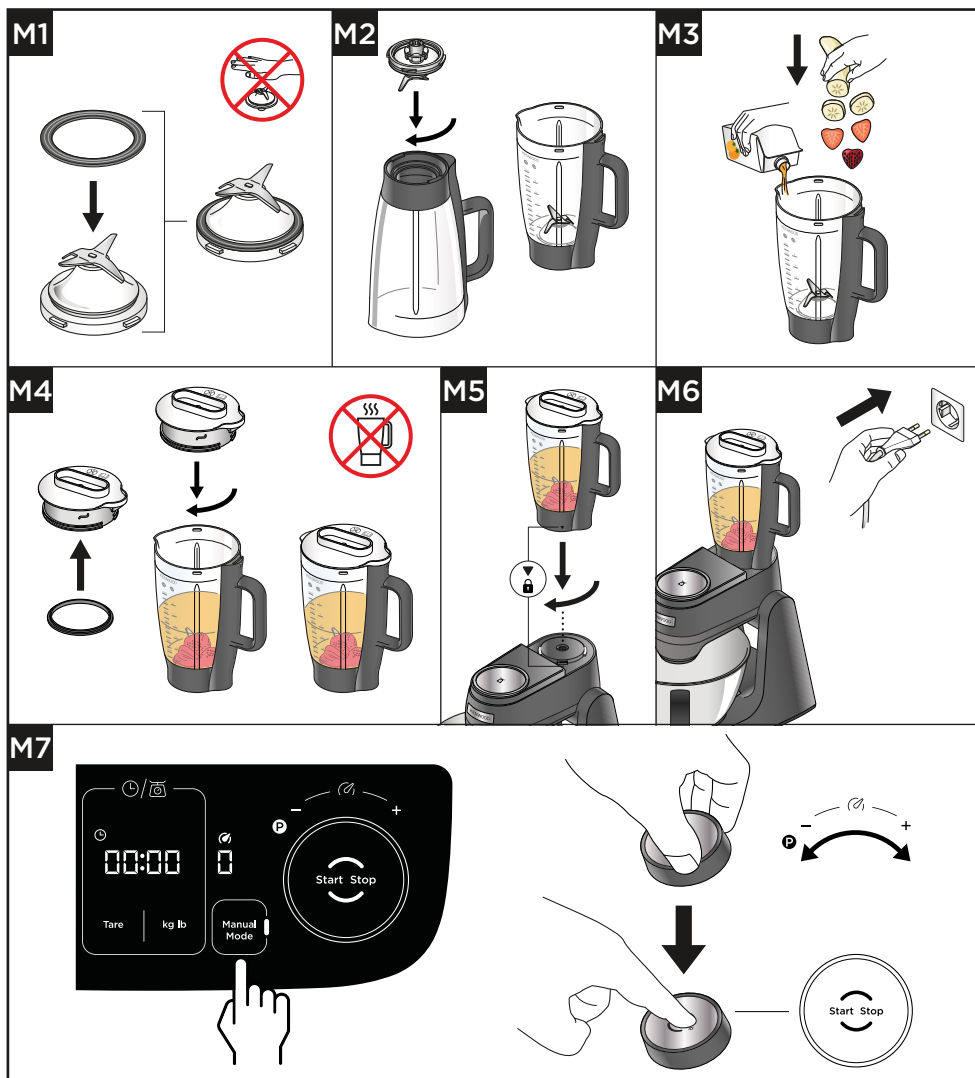
250 g medu (hraniti v hladilniku pri 4 - 5 °C)
20 g sliv
50 ml vode

- 1 Vse sestavine položite v mini sekljalnik/mlinček
- 2 Namestite priključek na pogonsko enoto.
- 3 Zaženite aparat za 5 sekund.
- 4 Uporabite po potrebi.

Opomba: Mini sekljalnik/mlinček je dodatna oprema, ki je na voljo posebej.

Uporaba nastavka mešalnika

Tabele uporabe in navodila za uporabo



Pomembne informacije

- **Ne** predelujte vročih sestavin
- Če so tesnila poškodovana ali nepravilno vstavljena, lahko pride do puščanja.
- Nikoli ne mešajte zmrznjenih sestavin, ki so se oblikovale v trdno kepo.
- Nikoli ne mešajte zmrznjenega sadja ali zelenjave v večjih kosih, kot so kocke 3 cm x 3 cm.

- 1 Na sklop rezil namestite tesnilni obroč in pazite, da bo tesnilo pravilno nameščeno.
- 2 Primite za sklop rezil s spodnje strani in vstavite rezila v vrč. Zavrtite jo v smeri urnega kazalca, da se zaklene.
- 3 stavite sestavine v vrč.
- 4 Na pokrov mešalnika namestite tesnilo in pazite, da bo tesnilo pravilno nameščeno.
- 5 amestite pokrov na vrč in ga zavrtite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.
- 6 Namestite mešalnik na visokohitrostni izhod in ga zavrtite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.
- 7 Izberite ročni način.
- 8 Nastavite najvišjo hitrost. Pritisnite gumb »Start/Stop«.

Namigi in koristni nasveti

- Pri pripravi majoneze vstavite v mešalnik vse sestavine razen olja. Nato pri delujočem stroju počasi dodajajte olje skozi odprtino v pokrovu.
- Goste zmesi, npr. paštete in pomake, bo morda treba postrgati iz posode. Če je zmes težko obdelovati, dodajte nekaj tekočine.

Smutiji

- Najprej dodajte tekočino.
- Zmrznjene sestavine pred vstavljanjem v mešalnik odtajajte 15 minut.

Legenda uporabe

N	 Maks.		 (Sek.)
 4-8°C	1,5 L	Max	30-60
	1,2 L	Max	15-30
 20x40x35 mm	6 (125 g)	P	15-30

Hrana za dojenčke

200 g surove govedine (narezane na kocke velikosti 2 cm)

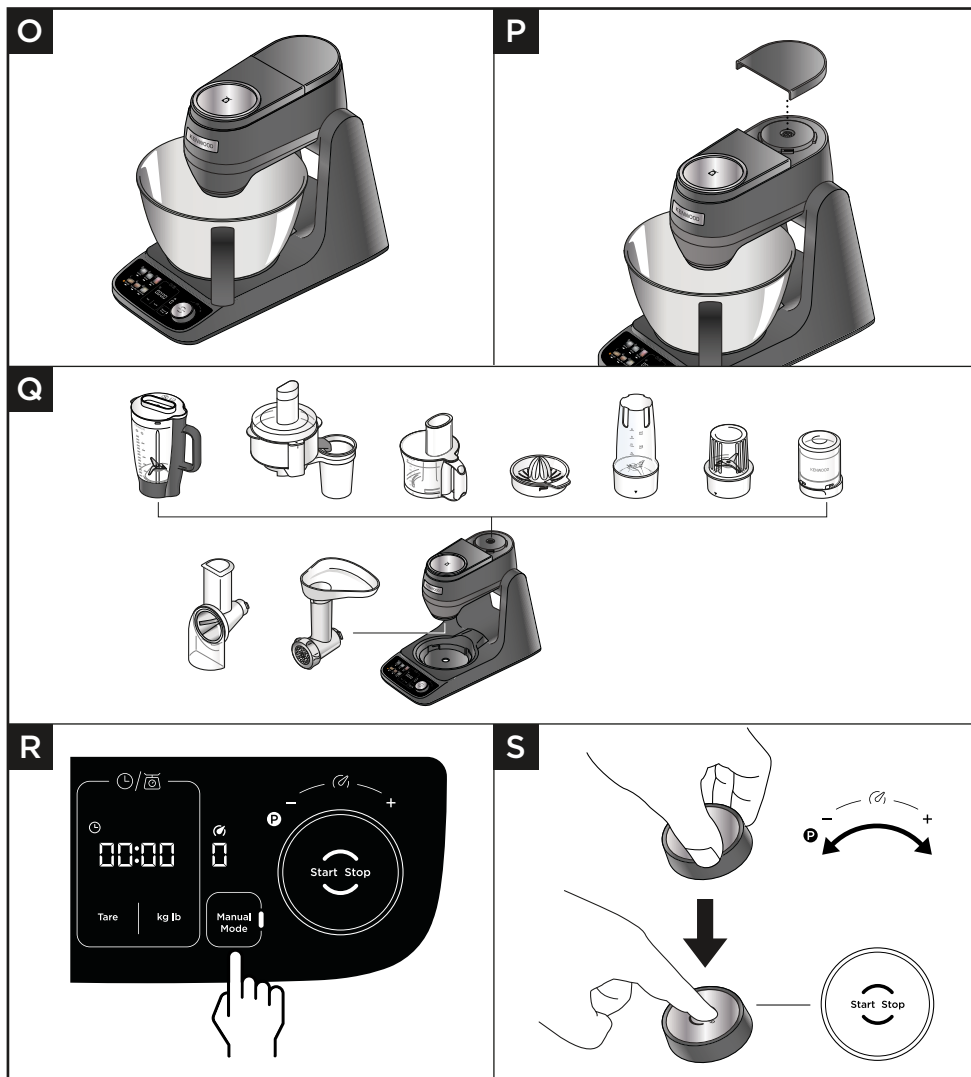
200 g surovega korenčka (narezanega na kocke velikosti 2 cm)

200 g surovega krompirja (narezanega na kocke velikosti 2 cm)

- 1 Na kocke narezane koščke govedine položite v lonec z vrelo vodo. Govedino kuhajte 1 uro v vreli vodi.
- 2 V drugem loncu 30 minut kuhajte na kocke narezan korenček in krompir.
- 3 Vzemite govedino, korenček in krompir iz vode, ohranite 250 ml juhe. Pred nadaljnjo pripravo počakajte, da se govedina, zelenjava in voda ohladijo do sobne temperature.
- 4 Govedino, korenček in krompir vstavite v multipraktik in dolijte še juho.
- 5 Mešajte 15 sekund pri najvišji hitrosti.
- 6 Po potrebi postrgajte kašico s stene posode na dno.
- 7 Mešajte pri veliki hitrosti, dokler ne boste dosegli zelene konsistence.

Uporaba vašega stoječega mešalnika - priključki

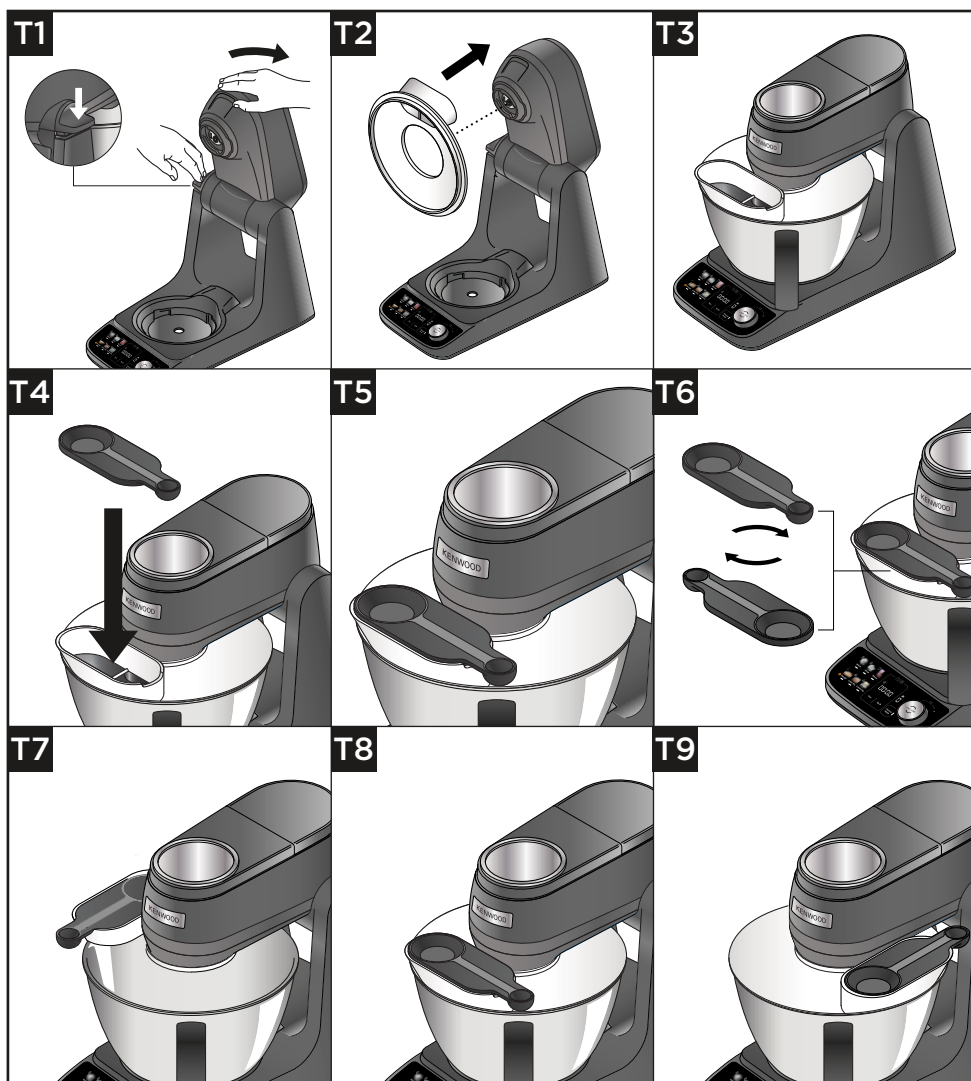
Tabele uporabe in navodila za uporabo



- 1 Odstranite pokrov visokohitrostnega priključka (če je nameščen).
 - 2 Namestite nastavek v skladu s posebnimi priloženimi navodili.
 - 3 Izberite ročni način.
 - 4 Nastavite želeno hitrost (glejte Vodič za hiter začetek, priložen kupljenemu nastavku) in za zagon pritisnite gumb »Start/Stop«. Funkcijo impulznega delovanja (P) uporabite za kratke sunke moči.
- Dodatne nastavke za vaš stoječi mešalnik lahko kupite ločeno – podrobnosti so na voljo na www.kenwoodworld.com.

Namestitev in uporaba zaščite pred škropljenjem

Tabele uporabe in navodila za uporabo



Pomembne informacije

- Med mešanjem lahko preko drže zaščite pred škropljenjem dodajate sestavine neposredno v posodo.
- Pri menjavi orodij zaščite pred škropljenjem ni treba odstraniti.

- 1 Dvignite glavo aparata, dokler se ne zaskoči.
- 2 Namestite posodo na podnožje.
- 3 Natakните zaščito pred škropljenjem na spodnjo stran glave mešalnika, dokler se pravilno ne zaskoči. Drčo vstavite, kot je prikazano na sliki.
- 4 Vstavite potrebno orodje.
- 5 Spustite glavo mešalnika.

Opomba: Ko je zaščita pred škropljenjem nameščena, jo lahko zavrtite za 90 stopinj v levo ali desno, odvisno od tega, v kakem položaju uporabljate mešalnik.

- 6 Da odstranite zaščito pred škropljenjem, dvignite glavo mešalnika, da se zaskoči, nato pa povlecite zaščito pred škropljenjem navzdol.
- 7 Merilno žlico lahko uporabite tudi kot pokrov drče. Vstavite merilno žlico v drčo in jo pritisnite, da se zaskoči na svojem mestu.

Opomba: Merilno žlico lahko vstavite v drčo v kateri koli smeri.

Uporaba funkcije tehtanja

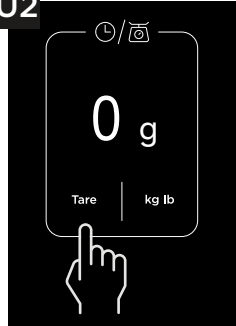
Tabele uporabe in navodila za uporabo



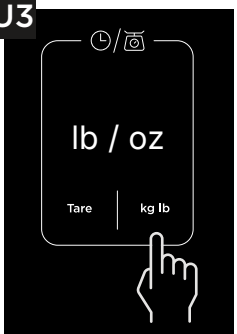
U1



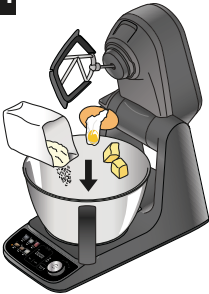
U2



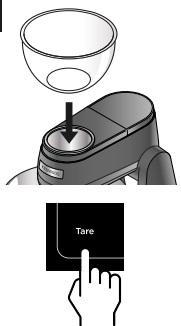
U3



U4



U5



U6



U7



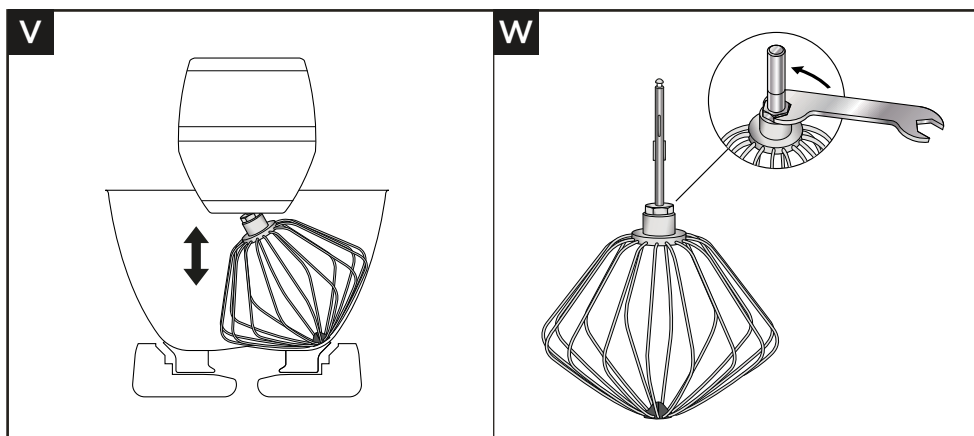
Pomembne informacije

- Pred tehtanjem vedno postavite aparat na suho, ravno površino.
 - Med tehtanjem ne premikajte, pritiskajte na ali udarjajte po mešalniku ali posodi, ker to vpliva na natančnost tehtanja.
 - Funkcija tehtanja se lahko uporablja z glavo mešalnika v dvignjenem ali spuščnem položaju.
 - Funkcija tehtanja omogoča tehtanje do 6 kg.
 - Funkcijo tehtanja lahko uporabite za tehtanje sestavin pred izbiro prednastavitve ali v ročnem načinu.
 - Funkcije tehtanja ni mogoče uporabljati, medtem ko aparat deluje.
- Opomba: Pri uporabi tehtalne ploščadi na glavi mešalnika vedno uporabite posodo za tehtanje, na primer posodo.

- 1 Pred dodajanjem sestavin vedno namestite posodo na pogonsko enoto ali posodo za tehtanje na tehtalno ploščad.
- 2 Priključite aparat – na zaslonu se prikaže 00.00.
- 3 Enkrat pritisnite gumb Tare in zaslon se osvetli.
- 4 Za izbiro prikaza v gramih ali unčah pritisnite na gumb (kg/lb). Privzeti prikaz ob vklopu aparata je kg/g.
 - Ločljivost tehtanja je 1g. Pri tehtanju manjših količin uporabite žlico ali čajno žličko.
 - Za ponastavitev na nič enkrat pritisnite gumb Tare.
- 5 Stehtajte sestavine:
 - Sestavine dodajte neposredno v posodo
 - ali, pri spuščeni glavi mešalnika, postavite posodo za tehtanje na srebrno ploščo in vanjo dodajte sestavine.
- 6 Ko so vse sestavine stehtane, izberite hitrost ali prednastavitev za zagon aparata.

Nastavitev orodja – metlica

Tabele uporabe in navodila za uporabo



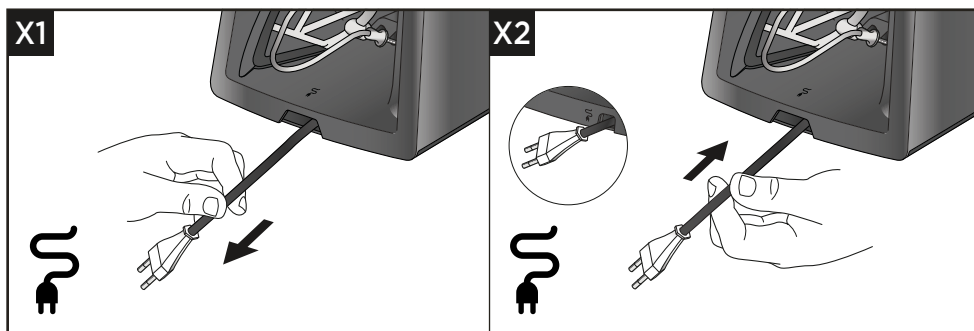
Pomembne informacije

- Mešalnik za kremno mešanje in orodje za testo nista nastavljiva.
- Metlica mora skoraj segati do dna posode. Po potrebi nastavite višino z ustreznim ključem.

KHC40 = 15 mm

- 1 Izvlecite vtič iz vtičnice.
 - 2 Dvignite glavo mešalnika in namestite metlico.
 - 3 Spustite glavo mešalnika. Če je treba prilagoditi razmik, dvignite glavo mešalnika in odstranite orodje.
 - 4 S primernim ključem malce odvijte matico, da boste lahko prilagodili gred. Da spustite orodje bližje dnu posode, obrnite gred v levo. Da dvignete orodje stran od dna posode, zavrtite gred v desno.
 - 5 Znova zategnite matico.
 - 6 Namestite orodje v mešalnik in spustite glavo mešalnika (preverite položaj orodja, glejte zgornje točke).
 - 7 Po potrebi ponovite te korake, dokler orodje ne bo na pravilni višini. Ko je orodje pravilno na
- Opomba: Prikazani ključ je namenjen samo za ponazoritev in ni priložen aparatu.

Prostor za shranjevanje kablov



Servis in podpora strankam

- Če imate kakršne koli težave z delovanjem aparata, preden poiščete pomoč, preberite razdelek »Vodič za odpravljanje težav« v tem priročniku ali obiščite www.kenwoodworld.com.
- Upoštevajte, da za vaš izdelek velja garancija, ki je skladna z vsemi zakonskimi določili v zvezi s kakršnimi koli garancijskimi in potrošniškimi pravicami v državi, kjer ste izdelek kupili.
- Če vaš izdelek Kenwood ne deluje pravilno ali odkrijete kakršne koli napake, izdelek prinesite ali pošljite pooblaščenemu servisnemu centru KENWOOD. Naslov vašega najbližjega pooblaščenega servisnega centra KENWOOD najdete na spletnem mestu www.kenwoodworld.com ali na spletnem mestu vaše države.
- Zasnovo in razvito pri družbi Kenwood v ZK.
- Izdelano na Kitajskem.



POMEMBNE INFORMACIJE ZA PRAVILNO ODSTRANJEVANJE IZDELKOV V SKLADU Z EVROPSKO DIREKTIVO O ODPADNI ELEKTRIČNI IN ELEKTRONSKI OPREMI (OEEO)

Ob kocu življenjske dobe izdelka ga ne odstranjujte kot običajne gospodinjske odpadke.

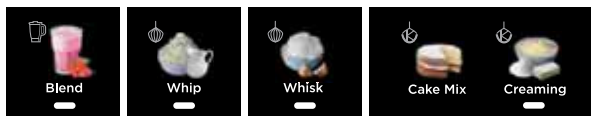
Predajte ga ustreznemu centru za ravnanje z odpadki ali prodajalcu, ki nudi tovrstne storitve.

Vodič za odpravljanje težav

Težava	Vzrok	Rešitev
Aparat se med delovanjem zaustavlja.	Ni električnega napajanja.	Check appliance is plugged in.
	Aparat preobremenjen/ maksimalna zmogljivost presežena, 30 minut neprekinjenega delovanja preseženo.	Premaknite stikalo za izbiro hitrosti v položaj za izklop, počakajte nekaj sekund in nato znova nastavite izbrano hitrost. Aparat začne takoj znova delovati. Če se aparat ne zažene, prestavite gumb za nastavev hitrosti v položaj »O«, izvlecite vtič iz vtičnice in počakajte 30 minut, preden ga znova vključite. Ne prekoračite največjih količin, navedenih v legendi uporabe.
	Pokrov izhoda ni vstavljen ali zaklenjen.	Preverite ali so pokrovi pravilno nameščeni.
Visokohitrostni priključek ne deluje.	Priključek ni pravilno nameščen in zaklenjen.	Preverite, ali je priključek pravilno zaklenjen.
Aparat se premika po delovni površini.	Nožice aparata so mokre ali umazane.	Redno preverjajte, ali so nožice čiste in suhe.
Iz nastavka mešalnika izteka tekočina pri sklopu rezil.	Tesnilo ni vstavljeno. Tesnilo ni pravilno vstavljeno. Tesnilo je poškodovano.	Preverite, ali je tesnilo pravilno vstavljeno in ali je nepoškodovano. Nadomestno tesnilo lahko naročite pri
Teža spremenjena na zaslonu	Pogonska enota premaknjena med delovanjem.	Pred tehtanjem vedno postavite aparat na suho, ravno površino. Pogonske enote ne premikajte med delovanjem ali tehtanjem. Pred tehtanjem naslednje sestavine ponastavite zaslon na nič.
	Napetost električnega kabla	Da zagotovite natančno tehtanje, preverite, da električni kabel ni napet. Med tehtanjem na aparat ali poleg njega ne odlagajte predmetov.
Pri uporabi metlice za smetano ni mogoče spustiti glave mešalnika. Metlica za smetano udarja po posodi.	Nastavek za orodje v napačnem položaju.	Dvignite glavo mešalnika in jo zaklenite v zgornjem položaju. Držite orodje in ga zavrtite v desno za 90 stopinj. Spustite glavo mešalnika. Ponavljajte, dokler glave mešalnika ni mogoče spustiti.

Hrvatski

- Važne informacije o sigurnosti [126-128](#)
- Prije uključivanja [128](#)
- Održavanje i čišćenje [128-129](#)
- Popis dijelova [130-131](#)
- Korištenje vremenski podešivih postavki [132-143](#)



[132-134](#) [135-137](#) [138-139](#) [140-143](#)

- Korištenje vaših Auto Sense postavki [144-146](#)
 - Dijagrami i upute za uporabu [144-145](#)
 - Tablica korištenja [146](#)
- Korištenje miksera na stolu - ručno upravljanje [147-152](#)
 - Dijagrami i upute za uporabu [147-149](#)
 - Tablica korištenja [150-151](#)
 - Recepti [152](#)
- Korištenje vašeg nastavka Blender [153-154](#)
 - Dijagrami i upute za uporabu [153-154](#)
 - Tablica korištenja [154](#)
 - Recepti [155](#)
- Korištenje stajaćeg miksera - nastavci [156](#)
 - Dijagrami i upute za uporabu [156](#)
- Korištenje postavljanje i štitnika od prskanja [157-158](#)
 - Dijagrami i upute za uporabu [157-158](#)
- Korištenje funkcije vaganja [159-160](#)
 - Dijagrami i upute za uporabu [159-160](#)
- Podešavanje alata - Pjenjača [160-161](#)
 - Dijagrami i upute za uporabu [160-161](#)
- Spremište kabela [161](#)
- Servis i briga o kupcima [162](#)
- Vodič za rješavanje problema [163](#)

Važne informacije o sigurnosti

- Pažljivo pročitajte ove upute i sačuvajte ih za buduću uporabu.
- Prije prve uporabe uklonite svu ambalažu i sve naljepnice. (Naljepnice na dnu uređaja ne smijete skinuti.) Operite dijelove, pogledajte: Održavanje i čišćenje.
- Ako su utikač ili kabel oštećeni, iz sigurnosnih razloga mora ih zamijeniti Kenwood ili ovlašteni Kenwood serviser kako bi se izbjegla opasnost.
- Isključite uređaj i iskopčajte ga iz struje:
 - prije postavljanja ili uklanjanja poklopaca/alata/nastavaka;
 - nakon i kada se ne koristi;
 - prije čišćenja.
- **Nemojte** koristiti uređaj dulje od dolje navedenog vremena bez razdoblja odmora. Kontinuirana obrada tijekom duljeg razdoblja može oštetiti vaš uređaj.

Funkcija/nastavak	Maksimalno vrijeme rada	Razdoblje odmora između operacija
Alat za tijesto	15 minuta	Isključite uređaj iz utičnice i ostavite da se ohladi 15 minuta
Blender	60 sekundi	

- Budite oprezni pri rukovanju oštrim noževima, pražnjenju spremnika i tijekom čišćenja.
- Uvijek odspojite uređaj iz struje ako je ostavljen bez nadzora i prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Držite prste podalje od pokretnih dijelova i ugrađenih nastavaka. Nikada ne stavljajte ruku/prste u mehanizam šarke.
- **Uvijek** držite dijelove tijela, kosu i nakit te široku odjeću dalje od pokretnih dijelova i ugrađenih dodataka.
- **Nikada** ne ostavljajte samostojeći mikser bez nadzora dok radi.
- **Nikada** nemojte koristiti oštećeni uređaj. Provjerite ili popravite: pogledajte odjeljak „Servis i služba za korisnike“.
- **Nikada** ne dopustite da kabel visi na mjestu gdje bi ga dijete moglo zgrabiti.
- **Nikada** ne dopustite da se uređaj, kabel ili utikač smoče.
- **Provjerite** da alati zdjele nisu ugrađeni ili pohranjeni u zdjeli kada koristite pogonske utičnice.
- **Provjerite** da je zdjela uvijek namještena kada koristite uređaj ako koristite alat za zdjelu.
- **Nemojte** koristiti više od jedne utičnice (utičnica za alat za zdjelu ili utičnica velike brzine) odjednom.
- **Nikada** nemojte koristiti neovlašteni nastavak.
- Prilikom korištenja nastavka pročitajte sigurnosne upute koje ste dobili s njim.
- Budite oprezni pri uklanjanju alata za zdjele nakon dulje uporabe jer se mogu zagrijati.
- **Nikada** nemojte prekoračiti maksimalne količine i brzine navedene u Tablici preporučene uporabe.
- Budite oprezni prilikom podizanja ovog uređaja. Prije podizanja provjerite je li glava pravilno pričvršćena u donjem položaju i jesu li zdjela, alati, poklopci utičnica i kabel pričvršćeni.

- Prilikom premještanja, uređaj uvijek podignite za postolje i glavu miksera.
- **Nemojte** pomicati ili podešavati glavu miksera s ugrađenim nastavkom jer bi kuhinjski uređaj mogao postati nestabilan.
- **Nemojte** koristiti uređaj blizu ruba ili iznad radne površine niti primjenjivati silu na nastavak kada je postavljen, jer to može uzrokovati nestabilnost i prevrtanje uređaja, što može dovesti do ozljeda.
- Kratki kabel za napajanje koristi se za smanjenje rizika od zapetljavanja ili spoticanja.
- Produžni kabeli mogu se koristiti ako se pazi na njihovu uporabu.
- Ako se koristi produžni kabel:
 - 1 Označena električna snaga produžnog kabela trebala bi biti najmanje ista ili veća od električne snage uređaja.
 - 2 Kabel treba biti postavljen tako da se ne povlači preko radne površine ili stola gdje ga djeca mogu povući ili se nenamjerno spotaknuti.
 - 3 Produžni kabel trebao bi biti uzemljeni 3-žični kabel. Električna snaga uređaja navedena je na dnu jedinice.
- Zloupotrebica uređaja može dovesti do ozljeda.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca. Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece.
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Uređaje mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su primili upute u vezi s korištenjem uređaja na siguran način te ako razumiju uključene opasnosti.
- Uređaj koristite samo za kućnu upotrebu. Kenwood neće prihvatiti nikakvu odgovornost ako je uređaj podložan nepravilnoj upotrebi ili nepoštivanju ovih uputa.
- **Upozorenje:** Vaganje se ne smije se koristiti u medicinske svrhe.

Sigurnost nastavaka blendera

- **RIZIK OD OPEKLINA:** Vruće tekućine mogu biti izbačene iz uređaja zbog nagle pojave pare i moraju se ohladiti na sobnu temperaturu prije stavljanja u pehar ili prije obrade.
- Držite ruke izvan blendera dok je priključen na struju.
- Uređaj neće raditi ako nastavci nisu pravilno postavljeni.
- Ne preporučuje se obrada tvrdih začina jer mogu oštetiti plastične dijelove.
- Ako dođe do prekomjernih vibracija prilikom korištenja nastavka, smanjite brzinu ili zaustavite uređaj i uklonite dio sadržaja.
- Nastavci će se **oštetiti** i mogu uzrokovati ozljede ako je mehanizam zaključavanja izložen prekomjernoj sili.
- Nikada nemojte postavljati sklop noževa na jedinicu za napajanje bez postavljenog pehara/bočice blendera.
- Porub na dnu pehara postavljen je tijekom proizvodnje i ne treba ga pokušavati ukloniti.
- **UPOZORENJE:** Blender koristite samo s namještenim poklopcem. Za više detalja pogledajte upute i Quick Start Guide.
- Koristite samo pehar s priloženim sklopom noževa.
- **Nikada** nemojte pokretati blender prazan.

- Recepti za smoothie – nikada ne miješajte smrznute sastojke koji su tijekom zamrzavanja stvorili čvrstu masu; razbijte ih prije dodavanja u pehar.
- **Nemojte** obrađivati začine kao što su klinčići, sjemenke kopra i kima jer mogu oštetiti plastične dijelove.
- **Nemojte** koristiti blender kao spremnik. Držite ga praznim prije i nakon upotrebe.
- **Nikada** ne obrađujte sastojke kojih je više od maksimalne oznake navedene na peharu – a za pjenaste tekućine poput milkshakeova i manje od toga.
- **Nikada** nemojte miješati smrznute komade voća ili povrća koji su veći od kockica 3 cm x 3 cm.
- **Nikada** ne stavljajte ruku u pehar kada se stavlja na osnovnu jedinicu. Ako treba gurnuti hranu, koristite odgovarajući alat poput lopatice.

Potrošnja energije

- S kontrolom brzine u položaju „O” - Automatsko prebacivanje u isključeni način rada: Nije primjenjivo.
- Ako motor neprekidno radi, isključit će se radi zaštite motora nakon otprilike 30 minuta. Nakon dodatnih 20 minuta uređaj će se prebaciti na isključeni način rada.
- Snaga kod isključenog načina rada: $\leq 0,3$ W.

Prije uključivanja

- Provjerite je li vaša opskrba električnom energijom ista kao ona prikazana na donjoj strani vašeg uređaja.
- Ovaj uređaj je u skladu s Uredbom EZ 1935/2004 o materijalima i predmetima koji dolaze u dodir s hranom.

Održavanje i čišćenje

- Uvijek isključite i izvadite utikač iz struje prije čišćenja.
- Za lakše čišćenje uvijek operite dijelove odmah nakon uporabe.
- Provjerite jesu li svi dijelovi potpuno suhi prije upotrebe.

Pogonska jedinica

- Obrišite vlažnom krpom, a zatim osušite. (Uključujući noge na donjoj strani stroja)
- Nikada nemojte koristiti abrazivna sredstva niti uranjati u vodu.
- Provjerite jesu li noge na dnu miksera čiste.

Zdjela i alati

- Operite ručno, a zatim temeljito osušite ili operite u perilici posuđa.
- Nikada nemojte koristiti žičanu četku, čeličnu vunu ili izbjeljivač za čišćenje zdjele od nehrđajućeg čelika. Koristite ocat za uklanjanje kamenca.
- Držite podalje od topline (ploče za kuhanje, pećnice, mikrovalne pećnice).

Blender

- Potpuno rastavite nastavak prije čišćenja.
- Pažljivo rukujte sa sklopom noževa – izuzetno su oštri.
- Sklop noževa treba očerkati i isprati pod tekućom vodom.



Popis dijelova



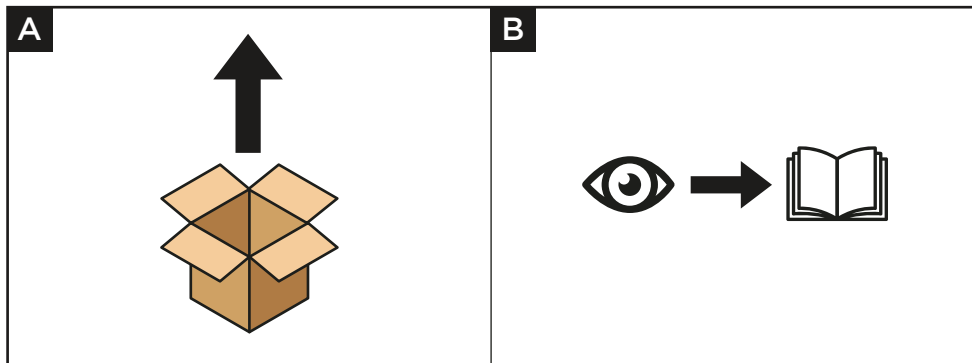
Legenda

- ① Poklopac utičnice velike brzine
- ② Utičnica velike brzine
- ③ Funkcija vaganja
- ④ Glava miksera
- ⑤ Utičnica za alat
- ⑥ Zdjela
- ⑦ Uključivanje/isključivanje i kontrola brzine
- ⑧ Pogonska jedinica
- ⑨ Poluga za otpuštanje glave
- ⑩ Spremište alata
- ⑪ Spremište kabela
- ⑫ Alat za tučenje kreme
- ⑬ Kuka za tijesto s uklonjivim štitnikom
- ⑭ Pjenjača
- ⑮ Zaštita priključka za nastavke
- ⑯ Mjerna žlica
- ⑰ Zaštita od prskanja

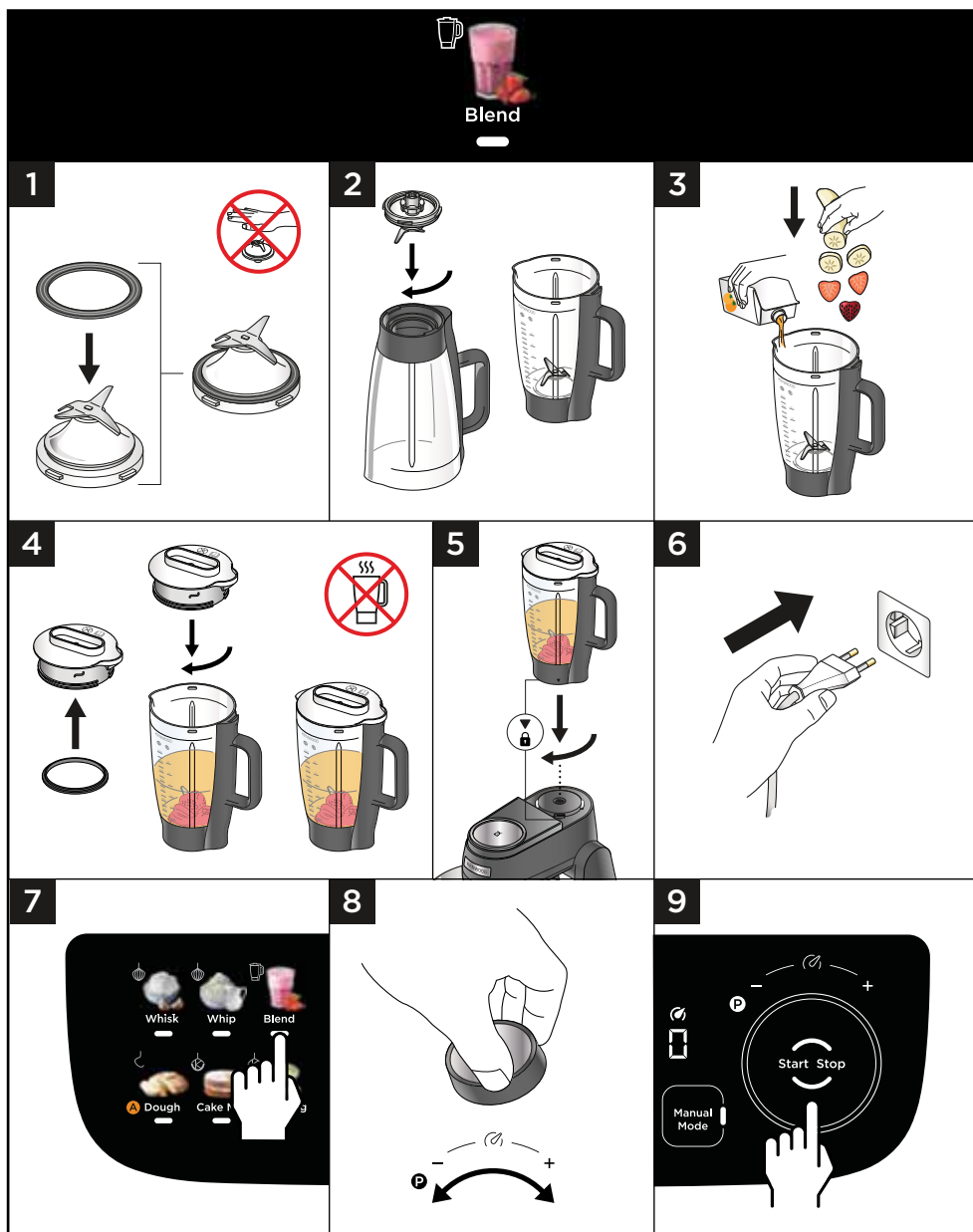
Dodatni nastavci

Za više informacija o tome kako naručiti neobavezne nastavke i priručnike s uputama koji nisu uključeni u vaš paket posjetite www.kenwoodworld.com ili web stranicu specifičnu za vašu zemlju.

- ⑱a Poklopac s rupom za kapanje tekućine
- ⑱b Brtva poklopca
- ⑱c Pehar
- ⑱d Brtveni prsten sklopa noževa
- ⑱e Sklop noževa



Za korištenje vremenski podesivih postavki



Važne informacije

- **Nemojte** obrađivati vruće sastojke
- Ako su brtve oštećene ili nepravilno postavljene doći će do curenja.
- Nikada nemojte miješati smrznute sastojke koji su stvorili čvrstu masu.
- Nikada nemojte miješati smrznute komade voća ili povrća koji su veći od kockica od 3 cm x 3 cm.
- Ostavite smrznuto voće i povrće da se odmrznu 15 minuta prije obrade.
- Guste smjese možda će trebati ostrugati. Ako je smjesa teška za obradu, dodajte još tekućine.
- Ponovite unaprijed postavljenu postavku za željenu gustoću ako je potrebno.
- Ne preporučuje se obrada začina jer mogu oštetiti plastične dijelove.
- Kontrolni kotačić može se koristiti tijekom druge kontinuirane faze postavki miješanja kako bi se produžilo potrebno vrijeme.

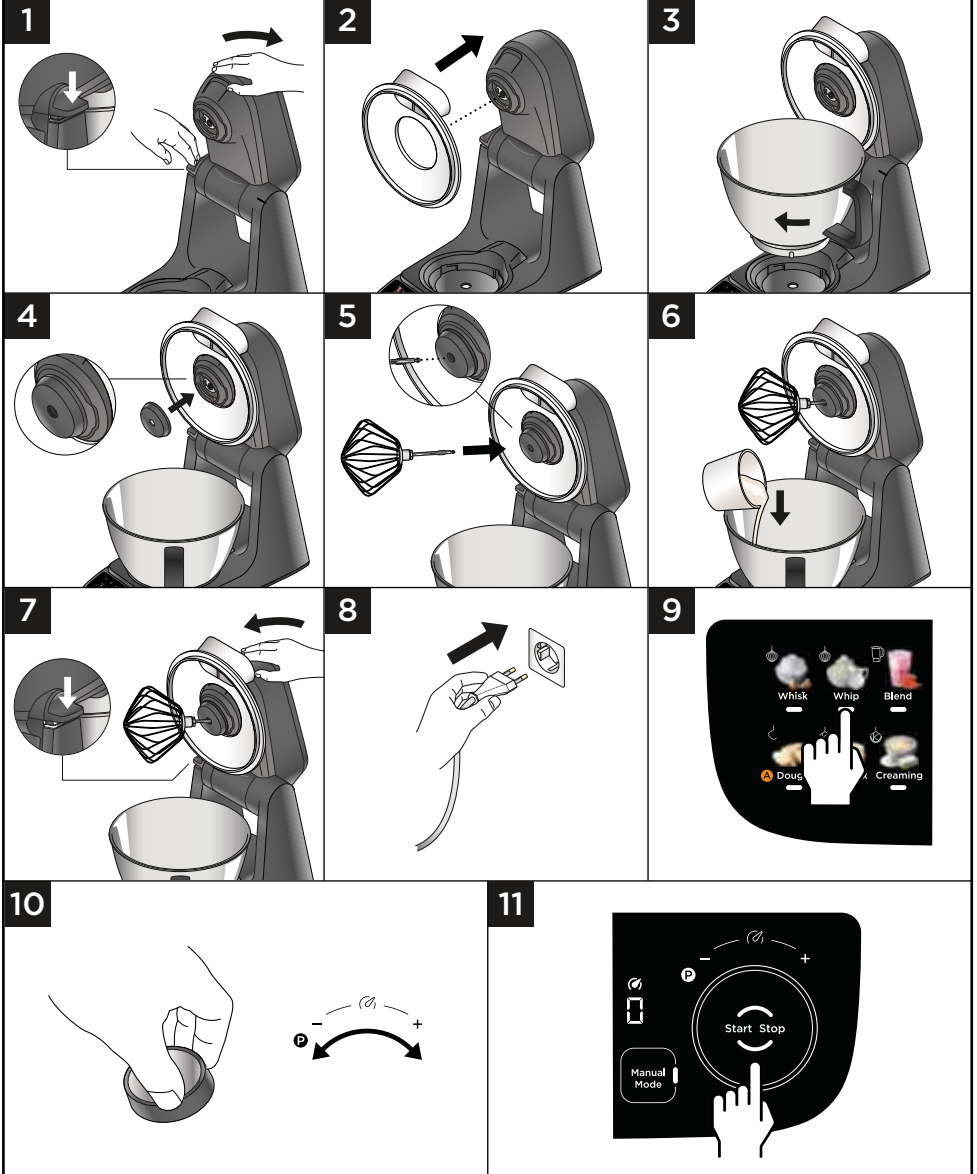
- 1 Postavite brtveni prsten u sklop noževa - pazite da je brtva pravilno postavljena.
- 2 Držite donju stranu sklopa noževa i umetnite noževe u pehar, okrećite u smjeru kazaljke na satu dok ne bude pričvršćen.
- 3 Stavite sastojke u pehar.
- 4 Postavite brtvu na poklopac blendera, pazite da je brtva pravilno postavljena.
- 5 Postavite poklopac na pehar i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu dok ne klikne.
- 6 Postavite blender na izlaz velike brzine i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu kako bi čvrsto sjeo na mjesto.
- 7 Prikopčajte na struju.
- 8 Odaberite postavku za miješanje. Za više vremena okrenite kotačić u smjeru kazaljke na satu, a za manje vremena okrenite kotačić suprotno od kazaljke na satu.
- 9 Pritisnite „Start/Stop“ tipku za pokretanje postavki.
- 10 Tajmer će početi odbrojavati do nule dok se unaprijed postavljena postavka odvija. Uređaj će se zaustaviti na kraju unaprijed postavljene sekvence.
- 11 Za pauziranje postavke pritisnite tipku „Stop/Start“.
- 12 Za zaustavljanje i otkazivanje obrade dok je postavka aktivna, pritisnite tipku „Stop/Start“, a zatim jednu od sljedećih tipki:
 - Bilo koja druga unaprijed postavljena tipka
 - Tipku za ručno upravljanje
 - Tare tipku
 - kg/lb tipku

Naputci i savjeti

- Koristite ovu postavku za miješanje pića, smoothija, juha i umaka.
- Guste smjese možda će trebati ostrugati. Ako je smjesa teška za obradu, dodajte još tekućine.
- Ponovite unaprijed postavljenu postavku za željenu gustoću ako je potrebno.

Tablica korištenja

		 Max	 (Sekundi)
 Blend —		1,2 L	55 (30-85)
	  4-8°C	1,5L	55 (30-85)



Važne informacije

- Provjerite je li uklonjiva zaštita kuke za tijesto skinuta s priključka za nastavke prije umetanja zaštite priključka za nastavke.
- Zaštita od prskanja mora biti postavljena prije umetanja zaštite priključka za nastavke i samog alata.
- Za najbolje rezultate koristite hladno vrhnje s udjelom masti od 35%.
- Ako koristite vrhnje s većim ili manjim udjelom masti ili aditivima, podesite unaprijed postavljeno vrijeme pomoću kontrolnog kotačića.
- Kontrolni kotačić može se koristiti tijekom obrade kako bi se produžilo vrijeme ako je potrebno.

- 1 Pritisnite ručicu za otpuštanje glave i lagano podignite glavu miksera.
- 2 Postavite zaštitni štitnik (pogledajte odjeljak „Postavljanje i korištenje štitnika“).
- 3 Postavite zdjelu, okrenite u smjeru kazaljke na satu da biste je zaključali.
- 4 Postavite zaštitu priključka za nastavke na nasadni ključ alata.
- 5 Pritisnite pjenjaču u otvor za umetanje alata. - Čut ćete „klik“ kad je čvrsto umetnuta.
- 6 Dodajte vrhnje u zdjelu.
- 7 Pritisnite ručicu za otpuštanje glave i lagano spustite glavu prema dolje.
- 8 Uključite u struju.
- 9 Odaberite postavku za tučenje (tučeni šlag).
- 10 Za više vremena okrenite kotačić u smjeru kazaljke na satu, za manje vremena okrenite suprotno od kazaljke na satu.
- 11 Pritisnite tipku „Start/Stop“ za pokretanje postavki.
- 12 Tajmer će početi odbrojavati do nule dok se unaprijed postavljena postavka odvija. Uređaj će se zaustaviti na kraju unaprijed postavljene sekvence.
- 13 Za pauziranje postavke pritisnite tipku „Stop/Start“.
- 14 Za zaustavljanje i otkazivanje obrade dok je postavka aktivna, pritisnite „Stop/Start“ tipku, a zatim jednu od sljedećih tipki:
 - Bilo koju drugu tipku s unaprijed postavljenom postavkom
 - Tipku za ručno upravljanje
 - Tare tipku
 - kg/lb tipku

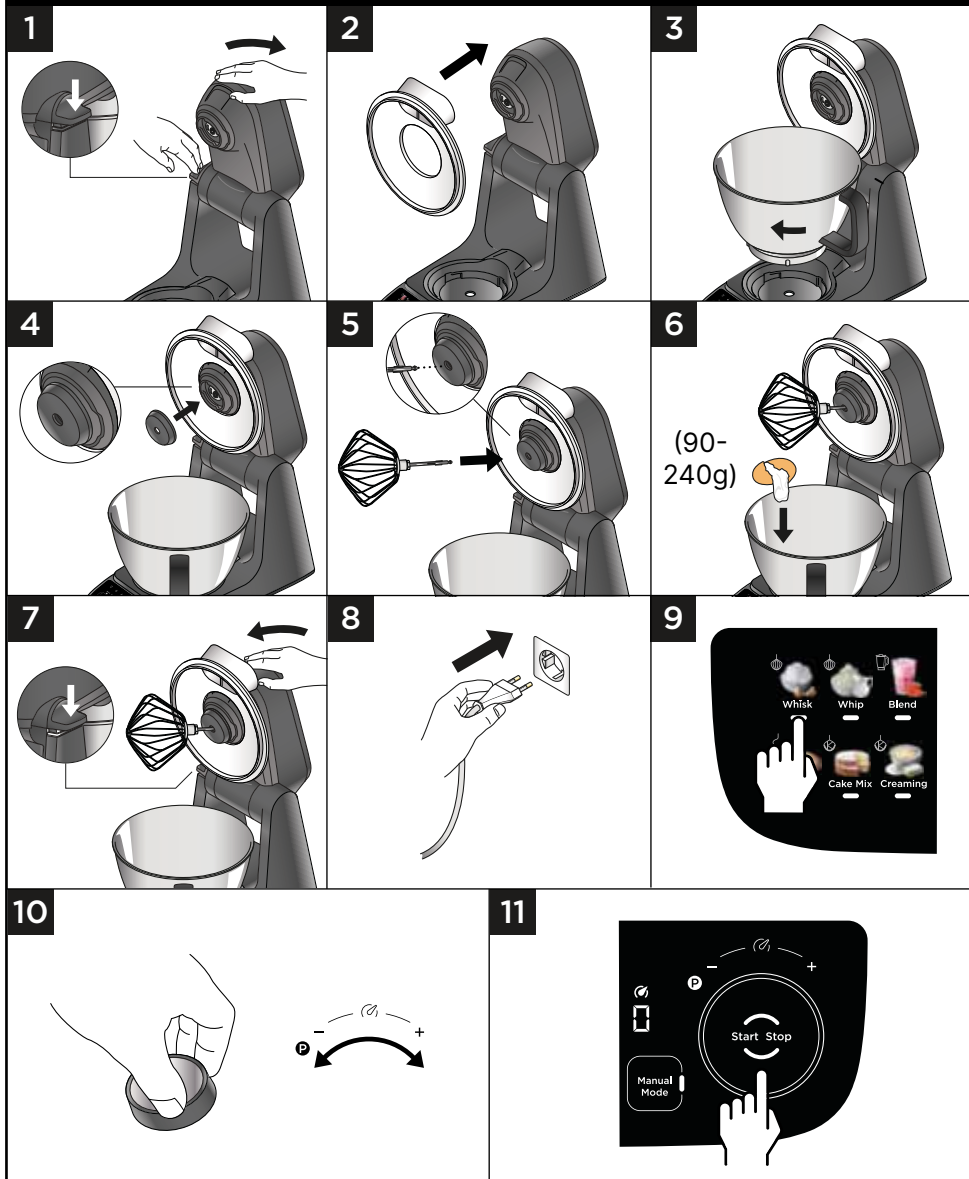
Naputci i savjeti

- Iskoristite ovu postavku kako bi u nekoliko sekundi napravili pahuljasti šlag.

Tablica korištenja

 Whip		
	 (Sekundi)	
	 4-8 °C ≤35% 	 4-8 °C >35% 
<200 ml	<210	<180
200 ml - <250 ml	100 - 130	60 - 90
250 ml - <450 ml	85 - 115	50 - 80
450 ml - 500 ml	105 - 135	60 - 90
>500 ml - 600 ml	130 - 160	80 - 110

Napomena: ova tablica služi samo za smjernice, a rezultati će varirati ovisno o vrsti vrhnja, količini i temperaturi vrhnja).



Važne informacije

- Provjerite je li uklonjiva zaštita kuke za tijesto uklonjena s priključka za nastavke prije umetanja zaštite priključka za nastavke.
- Zaštita od prskanja mora biti postavljena prije umetanja štitnika priključka za nastavke i samog alata.
- Provjerite je li zdjela suha i bez masnoće.
- Za najbolje rezultate koristite svježa jaja na sobnoj temperaturi
- Ako jaja zahtijevaju dodatnu obradu na kraju postavke, koristite ručni način rada. Nemojte koristiti postavku drugi put.
- Kontrolni kotačić može se koristiti tijekom obrade kako bi se produžilo vrijeme ako je potrebno.

- 1 Pritisnite ručicu za otpuštanje glave i lagano podignite glavu miksera.
- 2 Postavite zaštitni štitnik (pogledajte odjeljak „Postavljanje i korištenje štitnika“).
- 3 Postavite zdjelu, okrenite u smjeru kazaljke na satu da biste je zaključali.
- 4 Postavite zaštitu priključka za nastavke na nasadni ključ alata.
- 5 Pritisnite pjenjaču u otvor za umetanje alata. - Čut ćete „klik“ kad je čvrsto umetnuta.
- 6 Dodajte bjelanjke u zdjelu.
- 7 Pritisnite ručicu za otpuštanje glave i lagano spustite glavu prema dolje.
- 8 Uključite u struju.
- 9 Pritisnite postavku „Pjenjača“
- 10 Pritisnite tipku Start/Stop.
- 11 Kad se pojave čvrsti vrhovi, uređaj će stati.

Naputci i savjeti

- Postavite zaštitni štitnik prilikom obrade većih količina.
- Koristite bjelanjke s čvrstim vrhovima za recepte poput puslica i pjena.

Tablica korištenja

 Whisk		
	⌚ (Sekundi)	
	Sobna temperatura	Rashlađeno
90 g (~3 jaja)	95 - 115	100 - 120
120 g (~4 jaja)	100 - 120	110 - 130
150 g (~5 jaja)	135 - 155	145 - 165
180 g (~6 jaja)	140 - 160	170 - 190
210 g (~7 jaja)	115 - 135	135 - 155
240 g (~8 jaja)		125 - 145

Napomena: ovo su samo smjernice, rezultati će varirati ovisno o svježini i temperaturi jaja.



Važne informacije

- Provjerite je li uklonjiva zaštita kuke za tijesto uklonjena s priključka za nastavke prije umetanja zaštite priključka za nastavke.
- Zaštita od prskanja mora biti postavljena prije umetanja zaštite priključka za nastavke i samog alata.
- Prilikom kombiniranja masti i šećera za smjese za kolače, uvijek koristite masnoću na sobnoj temperaturi ili je prvo omekšajte.
- Kontrolni kotačić može se koristiti tijekom obrade kako bi se produžilo vrijeme ako je potrebno.

- 1 Pritisnite ručicu za otpuštanje glave i lagano podignite glavu miksera.
- 2 Postavite zaštitni štitnik (pogledajte odjeljak „Postavljanje i korištenje štitnika“).
- 3 Postavite zdjelu, okrenite u smjeru kazaljke na satu da biste je zaključali.
- 4 Postavite zaštitu priključka za nastavke na nasadni ključ alata.
- 5 Gurnite alat za pravljenje kreme u otvor za umetanje alata - čut ćete „klik“ kad je čvrsto umetnut.
- 6 Dodajte odgovarajuće sastojke u zdjelu za miješanje.
- 7 Pritisnite ručicu za otpuštanje glave i lagano spustite glavu prema dolje.
- 8 Uključite u struju.
- 9 Odaberite odgovarajuću postavku.
- 10 Za više vremena okrenite brojčanik u smjeru kazaljke na satu, za manje vremena okrenite kotačić suprotno od kazaljke na satu.
- 11 Pritisnite tipku „Start/Stop“ za pokretanje postavke.
- 12 Tajmer će početi odbrojavati do nule dok se unaprijed postavljena postavka odvija. Uređaj će se zaustaviti na kraju unaprijed postavljene sekvence.
- 13 Za pauziranje postavke, pritisnite tipku „Stop/Start“.
- 14 Za zaustavljanje i otkazivanje obrade dok je postavka aktivna, pritisnite tipku „Stop/Start“, a zatim jednu od sljedećih tipki
 - Bilo koju drugu unaprijed postavljenu tipku
 - Tipku za ručno upravljanje
 - Tare tipku
 - kg/lb tipku

Savjeti i preporuke - Mješavina za kolač

- Koristite ovu postavku za miješanje svih mješavina (sve u jednoj zdjeli) za biskvitne kolače.
- Koristite ovu postavku za recepte koji zahtijevaju kontinuirano miješanje. Iskoristite prilagodbu vremena kako biste dobro slijedili recept.

Upute i savjeti - miješanje kreme

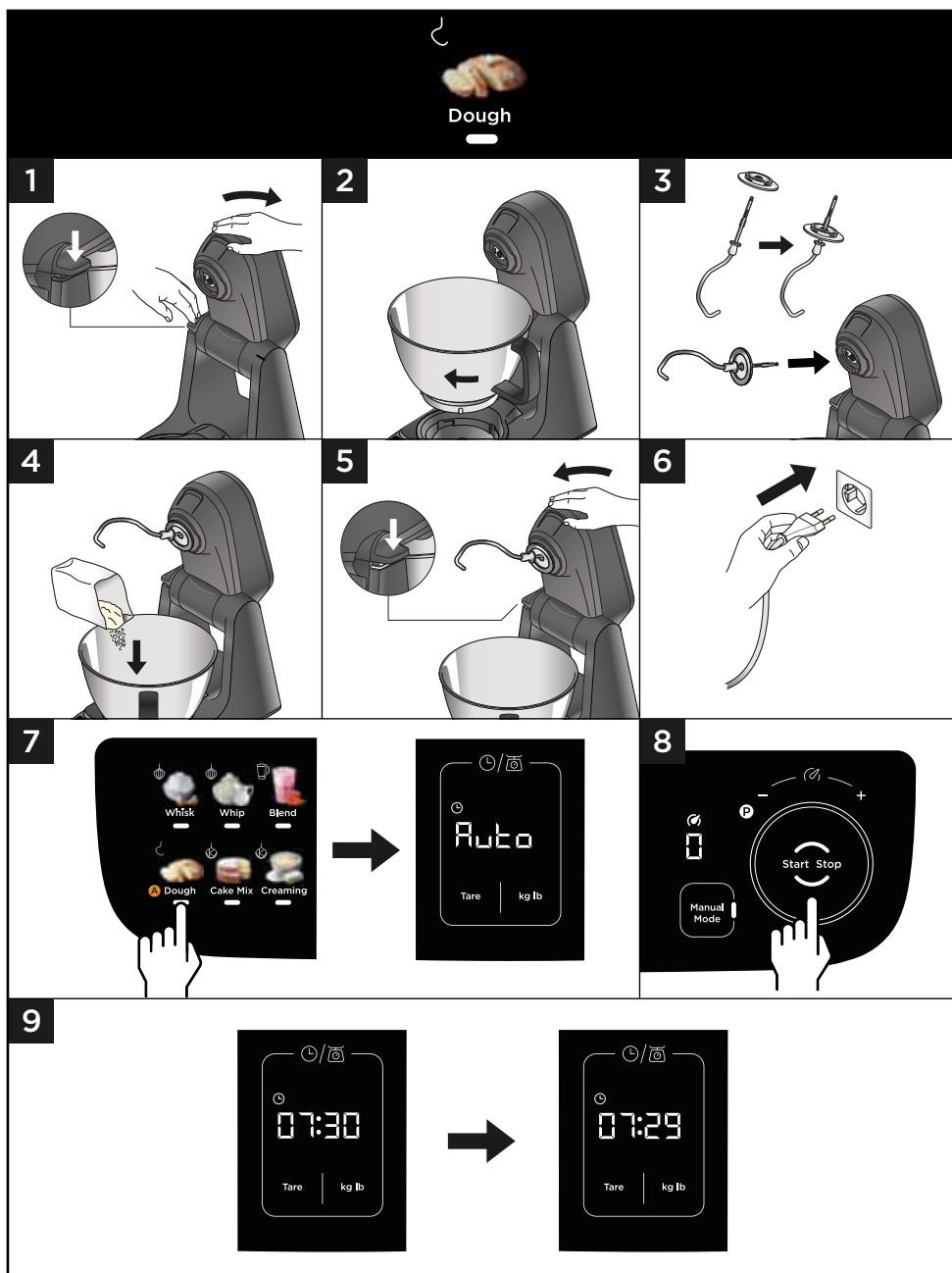
- Koristite ovu postavku kao prvu fazu pri izradi kolača da bi se šećer i masnoća zajedno pomiješali dok ne postanu svijetle boje i ne povećaju volumen, kako bi se dobili lagani i pahuljasti kolači.

Tablica korištenja

				 (Sekundi)
		Min	Max	
  Cake Mix		600 g	2 kg	120 (60-300)
  Creaming	 	400 g	750 g	300 (120-480)

Korištenje vaših Auto Sense postavki

Dijagrami i upute za uporabu



Važne informacije

- Da biste spriječili ulazak hrane – uvijek provjerite je li uklonjiva zaštita postavljena na osovinu kuke za tijesto prije umetanja u otvor.
- Određeno kretanje glave miksera je normalno pri miješanju teških smjesa kao što je tijesto za kruh.
- Ako nije moguće oblikovati kuglicu od tijesta, dodavajte malo tekućine dok uređaj radi, sve dok se tijesto ne formira u kuglicu.
- Postavka za obradu tijesta ne preporučuje se za tijesta za kolače ili tijesta za biskvite.
- Pauziranje postavke moguće je samo tijekom faze odbrojavanja, a ne tijekom faze „Auto“. Pauzirajte postavku pomoću tipke „Start/Stop“ kako biste dodali dodatne sastojke ili ostrugali zdjelu.

- 1 Pritisnite ručicu za otpuštanje glave i lagano podignite glavu miksera.
- 2 Postavite zdjelu, okrenite u smjeru kazaljke na satu da biste je zaključali.
- 3 Postavite uklonjivi štitnik na osovinu kuke za tijesto.
- 4 Gurnite alat za tijesto u otvor za umetanje alata - čut ćete „klik“ kad je čvrsto umetnut.
- 5 Umetnite uklonjivu zaštitu u nasadni ključ priključka za nastavke.
- 6 Dodajte odgovarajuće sastojke u zdjelu za miješanje.
- 7 Pritisnite ručicu za otpuštanje glave i lagano spustite glavu prema dolje.
- 8 Uključite u struju.
- 9 Odaberite postavku „Tijesto“. Na zaslonu će se prikazati riječ auto.
- 10 Pritisnite tipku „Start/Stop“.
- 11 Tajmer će početi odbrojavati kada tijesto poprimi oblik kugle.

Naputci i savjeti

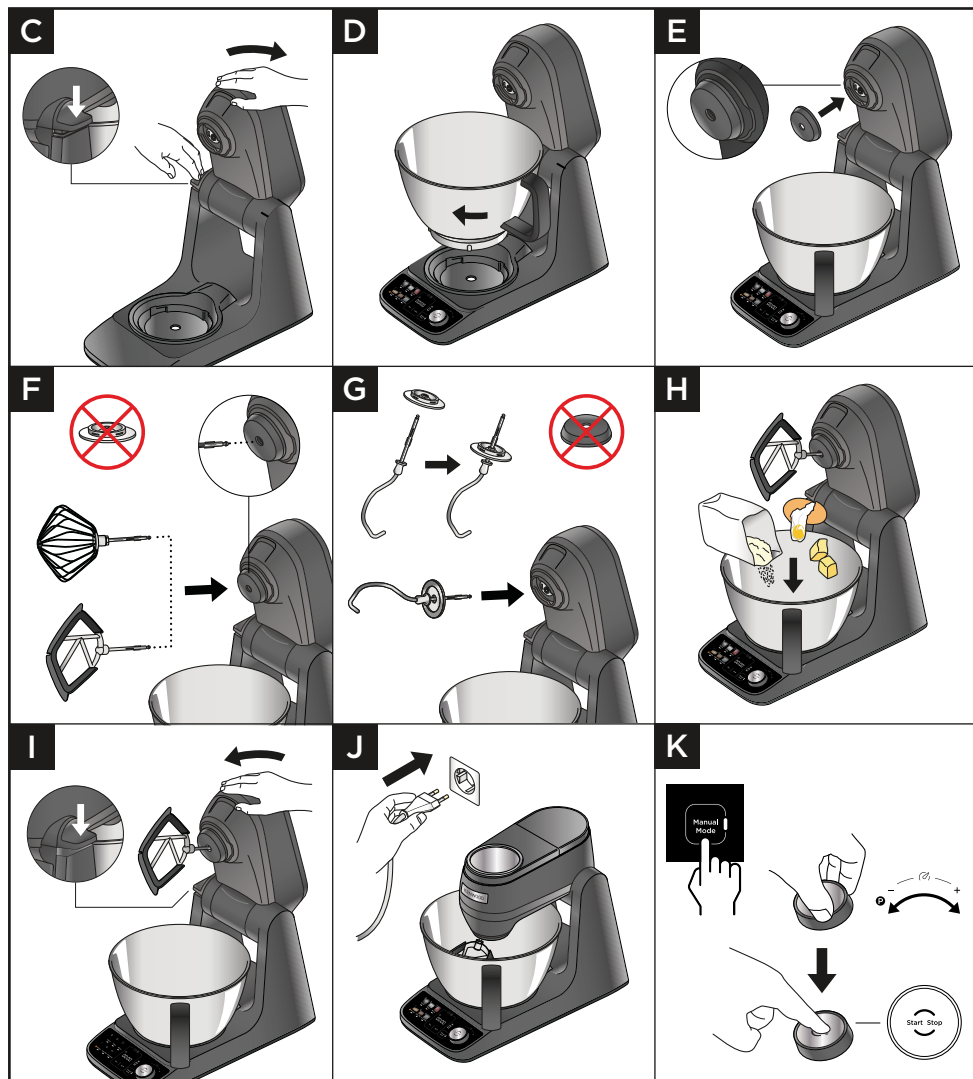
- Ta postavka je idealna za obična bijela tijesta.
- Sastojci se najbolje miješaju ako prvo stavite tekućinu
- Povremeno zaustavite stroj i sastružite smjesu s kuke za tijesto.
Napomena: ne možete pauzirati postavke da biste ostrugali alat tijekom faze detekcije. Samo tijekom faze odbrojavanja možete zaustaviti i ostrugati alat.
- Brašno - Različite serije brašna razlikuju se u količini potrebne tekućine. Ljepljivost tijesta izravno utječe na opterećenje stroja. Držite stroj pod nadzorom dok se mijesi tijesto.

Tablica korištenja

			
		Min	Max
  Dough 	 	435 g  (200 g)	1.75 kg  (800 g)
	     H_2O <60%	320 g  (200 g)	1.6 kg  (1 kg)
	     H_2O >60%	350 g  (200 g)	1.4 kg  (800 g)

Korištenje miksera na stolu - ručno upravljanje

Dijagrami i upute za uporabu



VAŽNO

- **Provjerite** je li uređaj ISKLJUČEN prije promjene položaja glave miksera.
- **Nikada** nemojte blokirati otvor za ventilaciju tijekom rada, čuvajte se vrućeg zraka iz Ventilacijskog otvora tijekom rada.
- Ako koristite zaštitu od prskanja, ona se mora postaviti prije umetanja uklonjive zaštite za tijesto ili zaštite priključka za tijesto I samog alata.
- **Provjerite** nisu li alati za zdjelu postavljeni ili pohranjeni u zdjeli kada koristite druge utičnice.
- **Nemojte** koristiti pjenjaču za teške smjese (sve u jednom kolače i kombiniranje masti i šećera) jer biste je mogli oštetiti.
- **Nikada** nemojte prekoračiti navedene maksimalne kapacitete i brzine – možete preopteretiti uređaj.
- Prilikom kombiniranja masti i šećera za smjese za kolače, uvijek koristite masnoću na sobnoj temperaturi ili je prvo omekšajte.
- **Provjerite** jesu li nogice i radna površina čisti i suhi prije upotrebe proizvoda.
- Ako se glava miksera podigne tijekom rada, stroj će nastaviti raditi.
- **Uvijek** isključite prije podizanja glave.
- Stroj neće raditi ako svi poklopci utičnica nisu pravilno postavljeni.
- Ako čujete da uređaj teško radi, isključite ga i uklonite dio smjese ili povećajte brzinu.
- Vaša je miješalica opremljena značajkom „mekog pokretanja“ kako bi se smanjilo prolijevanje. Međutim, ako je uređaj uključen s teškom smjesom u zdjeli kao što je tijesto za kruh, možda ćete primijetiti da mikseru treba nekoliko sekundi da postigne odabranu brzinu.
- **Uvijek** uklonite nastavke postavljene na utičnice prije podizanja glave miješalice.
- Da biste spriječili ulazak hrane – uvijek provjerite je li uklonjiva zaštita postavljena na alat za tijesto ili je li štitnik priključka za nastavke postavljen na nasadni ključ prije umetanja alata.

Alat za tučenje kreme

- Nije pogodno za obradu tijesta.

Alat za tijesto

- Da biste spriječili ulazak hrane – uvijek provjerite je li uklonjiva zaštita postavljena na osovinu kuke za tijesto prije umetanja u nasadni ključ alata.
- Određeno kretanje glave miksera je normalno pri miješanju teških smjesa kao što je tijesto za kruh.
- Tijesto – vrste brašna se razlikuju, ako je potrebno, dodajte po 1 žlicu vode povremeno da bi se dobila glatka smjesa tijesta.

- 1 Pritisnite ručicu za otpuštanje glave i lagano podignite glavu miksera.
- 2 Postavite zdjelu, okrenite u smjeru kazaljke na satu da biste je zaključali.
- 3 Postavite zaštitu priključka za nastavke na nasadni ključ alata. Napomena: zaštitu priključka za nastavke postavite jedino kada koristite pjenjaču ili alat za tučenje kreme.
- 4 Gurnite odabrani alat u nasadni ključ – čut ćete 'klik' kad ga čvrsto postavite (ako koristite alat za tijesto, pomaknite uklonjivu zaštitu prema gore i uvijajte dok ne upadne u priključak za nastavke).
- 5 Dodajte odgovarajuće sastojke u zdjelu za miješanje.
- 6 Pritisnite ručicu za otpuštanje glave i lagano spustite glavu prema dolje.

- 7 Uključite u struju.
- 8 Odaberite ručni način rada.
- 9 Okrenite regulator brzine na željenu postavku. Koristite puls (P) za kratke nalete brzine.
- 10 Nakon završetka obrade, iskopčajte iz struje. Podignite glavu miksera i dok je držite stabilno, izvucite alat iz utora.

Naputci i savjeti

- Da biste u potpunosti uklopili sastojke, prestanite miješati i često stružite zdjelu lopaticom.
- Da biste izbjegli prskanje sastojaka, postupno povećavajte brzinu.
- Koristite zaštitu od prskanja prilikom obrade velikih količina (uključujući tijesto) kako biste izbjegli prskanje sastojaka.

Naputci i savjeti - Pjenjača

- Najbolji rezultati postignuti kada su jaja na sobnoj temperaturi.
- Prije tučenja bjelanjaka provjerite da na pjenjači ili u zdjeli nema masnoće ili žumanjka.
- Majoneza - Za najbolje rezultate sastružite posudu nakon dodavanja ulja i mješajte dodatnih 10 sekundi pri maksimalnoj brzini.
- Smjese za tijesto - prvo dodajte brašno u zdjelu, zatim tekućinu i miješajte na minimalnoj brzini kako biste dodali sastojke.

Naputci i savjeti - Alat za tučenje kreme

- Za najbolje rezultate uvijek koristite maslac i margarin sobne temperature prilikom izrade kolača.

Naputci i savjeti - Alat za tijesto

- Sastojci se najbolje miješaju ako prvo stavite tekućinu
- Povremeno zaustavite stroj i sastružite smjesu s kuke za tijesto.
- Brašno - Različite serije brašna razlikuju se u količini potrebne tekućine. Ljepljivost tijesta izravno utječe na opterećenje stroja. Držite stroj pod nadzorom dok se mijesi tijesto.
- Tako biste u potpunosti uklopili sastojke, prestanite miješati i često strugajte zdjelu i kuku za tijesto lopaticom.

Elektronička kontrola senzora brzine

Vaš mikser opremljen je elektroničkim senzorom brzine koji je dizajniran za održavanje brzine u različitim uvjetima opterećenja, kao što je miješenje tijesta za kruh ili kada se jaja dodaju u smjesu za kolače. Stoga možete čuti neke varijacije u brzini tijekom rada dok se mikser prilagođava odabranom opterećenju i brzini - to je normalno.

Tablica korištenja

L 					 (minuta)
		Min	Max		
		600 g	1,3 kg	Min ↓ Max	8-9
		600 g	2 kg	Min ↓ Max	1-3 minuta
		400 g	750 g	Min ↓ Max	60 sekundi ↓ 10 minuta
					 (minuta)
		Min	Max		
		435 g  (200 g)	1,75 kg  (800 g)	Min ↓ 3	60 sekundi ↓ 5-14 minuta
		300 g	1 kg	Min ↓ 2	5
	 <60% H ₂ O	320 g  (200 g)	1,6 kg  (1 kg)	Min ↓ 3	60 sekundi ↓ 5-14 minuta
	 >60% H ₂ O	350 g  (200 g)	1,4 kg  (800 g)	Min ↓ 3	60 sekundi ↓ 5-14 minuta

Tablica korištenja

L 				 (minuta)
	Min	Max		
	 x 3	 x 8	Min ↓ Max	1½-3
 4-8°C 	125 ml	600 ml	Min ↓ Max	2-4
	 x 3	 x 6	Min ↓ Max	1-2
 	0,25 L	1 L	Min ↓ Max	10 sekundi ↓ 45-50 minuta

Recepti

Tijesto za bijeli kruh

500 g brašna

5 g soli

8 g sušenog kvasca brzog djelovanja

280 ml vode

7 g svinjske masti ili maslaca

- 1 Postavite zdjelu na samostojeći mikser.
- 2 Ulijte vodu u zdjelu, a zatim dodajte preostale sastojke.
- 3 Miješajte na minimalnoj brzini 45-60 sekundi ili dok se ne formira tijesto.
- 4 Mijesite brzinom 3 5-14 minuta.
- 5 Stavite tijesto u jedan kalup za kruh od 2 lb (900 g) ili ga oblikujte u kiflice i stavite na namašćeni lim za pečenje.
- 6 Pokrijte kuhinjskom krpom i ostavite tijesto da se diže na toplom mjestu 45-60 minuta dok se ne udvostruči.
- 7 Pecite na 200°C 40 minuta ili 15-20 minuta za kiflice.

Tijesto za pizzu

500 g brašna

30 g maslinovog ulja

7g soli

7 g kvasca

300 ml vode

- 1 Postavite zdjelu na samostojeći mikser.
- 2 Dodajte sve sastojke.
- 3 Postavite kuku za tijesto i spustite glavu.
- 4 Miješajte na minimalnoj brzini 45-60 sekundi dok se ne formira tijesto.
- 5 Mijesite brzinom 3 5-7 minuta.
- 6 Oblikujte tijesto u kuglu na pobrašnjenom radnoj površini.
- 7 Pokrijte tijesto vlažnom kuhinjskom krpom i ostavite da odstoji 30-40 minuta na toplom mjestu.
- 8 Podijelite na 2 i razvaljajte na dvije podloge za pizzu od 25-30 cm.
- 9 Prebacite na pladanj za pečenje prekriven grizom. Ukrasite/prelijte pizzu i pecite 10-15 minuta na 240°C.

Umak od suhih šljiva

250g meda (pohranjeno u hladnjaku na 4°C - 5°C)

20g suhih šljiva

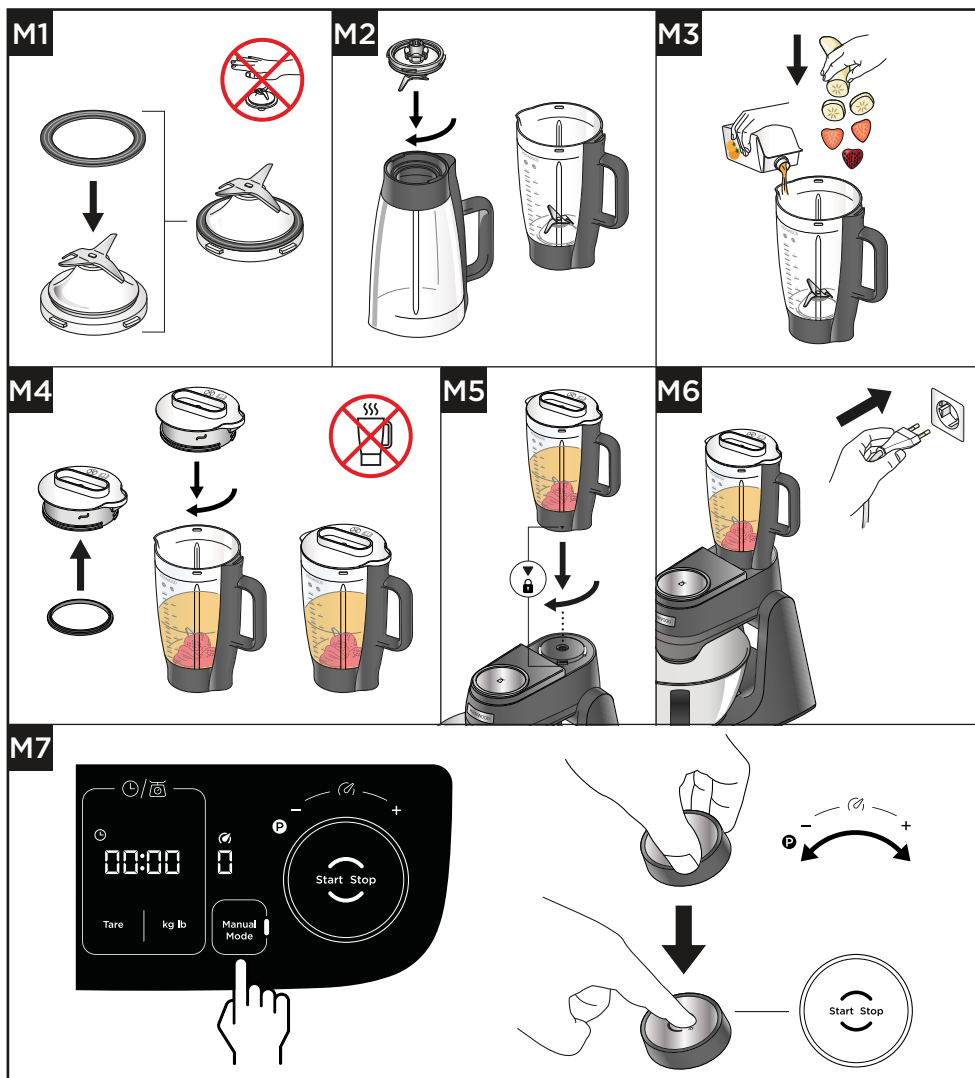
50ml vode

- 1 Stavite sve sastojke u mini sjeckalicu/mlinac.
- 2 Namjestite nastavak na pogonsku jedinicu.
- 3 Prebacite se na puls na 5 sekundi
- 4 Koristite po potrebi.

Napomena: Nastavak za mini sjeckalicu/mlinac dostupan je za kupnju zasebno.

Korištenje vašeg nastavka Blender

Dijagrami i upute za uporabu



Važne informacije

- **Nemojte** obrađivati vruće sastojke
- Ako su brtve oštećene ili nepravilno postavljene doći će do curenja.
- Nikada nemojte miješati smrznute sastojke koji su stvorili čvrstu masu.
- Nikada nemojte miješati smrznute komade voća ili povrća koji su veći od kockica od 3 cm x 3 cm.

- 1 Postavite brtveni prsten u sklop noževa - pazeći da je brtva pravilno postavljena.
- 2 Držite donju stranu sklopa noževa i umetnite noževe u pehar, okrećite u smjeru kazaljke na satu dok ne bude pričvršćen.
- 3 Stavite sastojke u pehar.
- 4 Postavite brtvu na poklopac blendera, pazeći da je brtva pravilno postavljena.
- 5 Postavite poklopac na pehar i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu dok ne klikne.
- 6 Postavite blender na izlaz velike brzine i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu kako bi čvrsto sjeo na mjesto.
- 7 Odaberite ručni način rada.
- 8 Prebacite na maksimalnu brzinu. Pritisnite tipku „Start/ Stop“.

Naputci i savjeti

- Prilikom izrade majoneze stavite sve sastojke, osim ulja, u blender. Zatim, dok uređaj radi, polako dodajte ulje kroz držač kapaljke u poklopac.
- Guste smjese, npr. paštete i umaci, možda ćete trebati ostrugati. Ako je smjesu teško obraditi, dodajte još tekućine.

Smoothiji

- Prvo dodajte tekućinu.
- Ostavite smrznute sastojke da se odmrznu 15 minuta prije nego što ih stavite u blender.

Tablica korištenja

N	 MAX		 (Sekundi)
 4-8°C	1,5 L	Max	30-60
 	1,2 L	Max	15-30
  20x40x35 mm	6 (125 g)	P	15-30

Dječja hrana

200 g sirove govedine (odrezane na kocke od 2 cm)

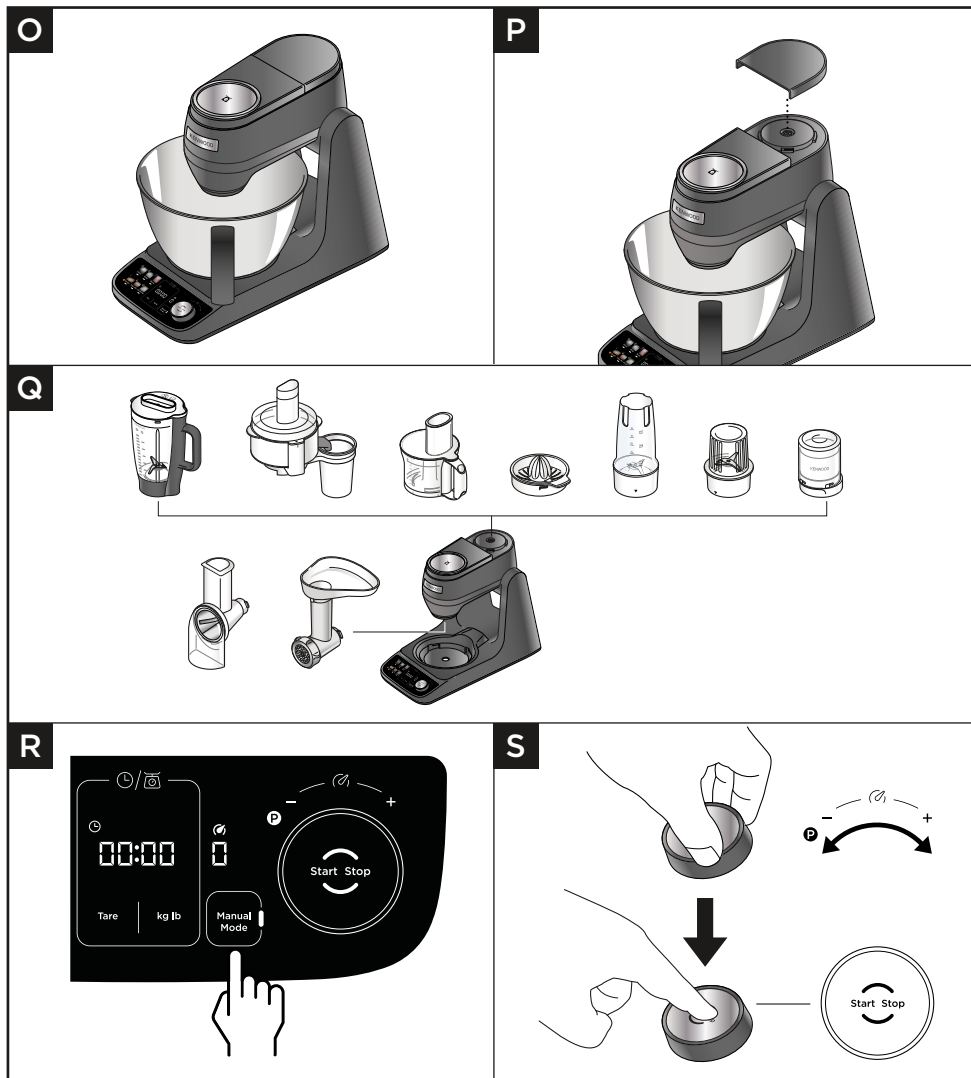
200 g nekuhane mrkve (odrezane na kocke od 2 cm)

200 g sirovih krumpira (odrezane na kocke od 2 cm)

- 1 Stavite izrezanu govedinu u posudu s kipućom vodom. Vratite posudu na vatru da počne kuhati i kuhajte 1 sat.
- 2 Narezanu mrkvu i krumpir stavite u drugi lonac s kipućom vodom, vratite na vatru i kuhajte 30 minuta.
- 3 Ocijedite govedinu, mrkvu i krumpir, zadržite 250 ml vode u kojoj su se kuhali. Pustite da se govedina, povrće i voda ohlade na sobnu temperaturu prije obrade.
- 4 Stavite govedinu, mrkvu i krumpir u blender nakon čega dodajte sačuvanu vodu za kuhanje.
- 5 Miješajte na maksimalnoj brzini 15 sekundi.
- 6 Ostružite i protresite sadržaj miješalice.
- 7 Miješajte na velikoj brzini dok se ne postigne željena konzistencija.

Korištenje stajaćeg miksera - nastavci

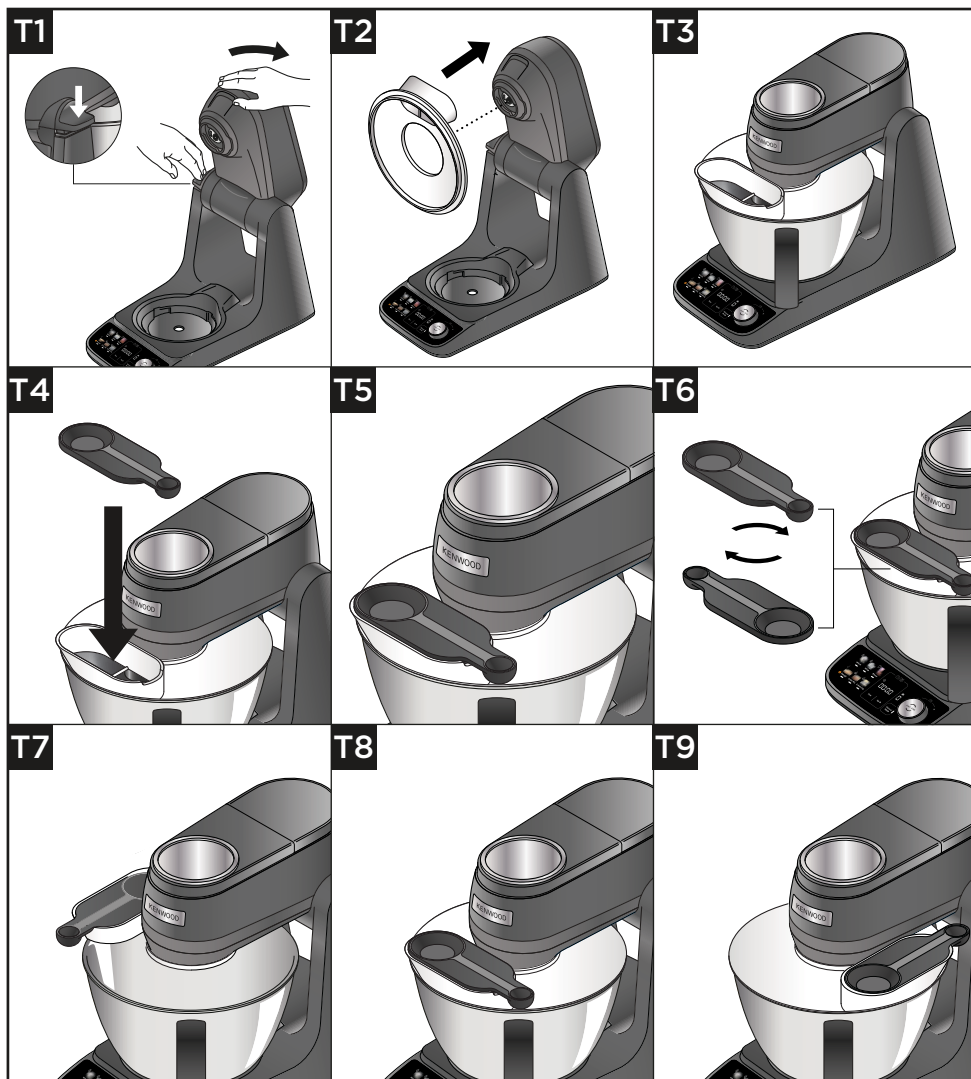
Dijagrami i upute za uporabu



- 1 Skinite poklopac utičnice za velike brzine (ako je primjenjivo).
 - 2 Postavite nastavak prema specifičnim uputama koje su priložene.
 - 3 Odaberite ručni način rada.
 - 4 Odaberite potrebnu brzinu (pogledajte vodič za brzo pokretanje koji dolazi uz nastavak koji ste kupili) i pritisnite Start/Stop kotačić za početak. Koristite puls (P) za kratke nalete snage.
- Dodatni nastavci za vaš stolni mikser mogu se kupiti zasebno – pogledajte www.kenwoodworld.com za detalje.

Za postavljanje i korištenje štitnika od prskanja

Dijagrami i upute za uporabu



Važne informacije

- Tijekom miješanja, sastojci se mogu dodavati izravno u zdjelu kroz žlijeb zaštitnika od prskanja.
- Ne morate skidati zaštitu od prskanja da biste promijenili alat.

- 1 Podignite glavu miksera dok se ne uglavi.
- 2 Postavite zdjelu na podnožje.
- 3 Gurnite zaštitu od prskanja na donju stranu glave miksera dok se čvrsto ne zakvači. Dio žlijeba treba postaviti kako je prikazano.
- 4 Umetnite potreban alat.
- 5 Spustite glavu miješalice.

Napomena: nakon što je zaštita od prskanja postavljena, može se rotirati za 90 stupnjeva ulijevo ili udesno, ovisno o položaju u kojem se miješalica koristi.

- 6 Da biste uklonili zaštitu od prskanja, podignite glavu miješalice dok se ne zaglavi, a zatim povucite zaštitu od prskanja prema dolje.
- 7 Mjerna žlica može se dodatno koristiti kao poklopac žlijeba za umetanje. Za pričvršćivanje spustite mjernu žlicu na otvor za dovod i gurnite na mjesto.

Napomena: mjerna žlica će stati u otvor za dovod u bilo kojem smjeru.

Korištenje funkcije vaganja

Dijagrami i upute za uporabu

U1

U2

U3

U4

U5

U6

U7

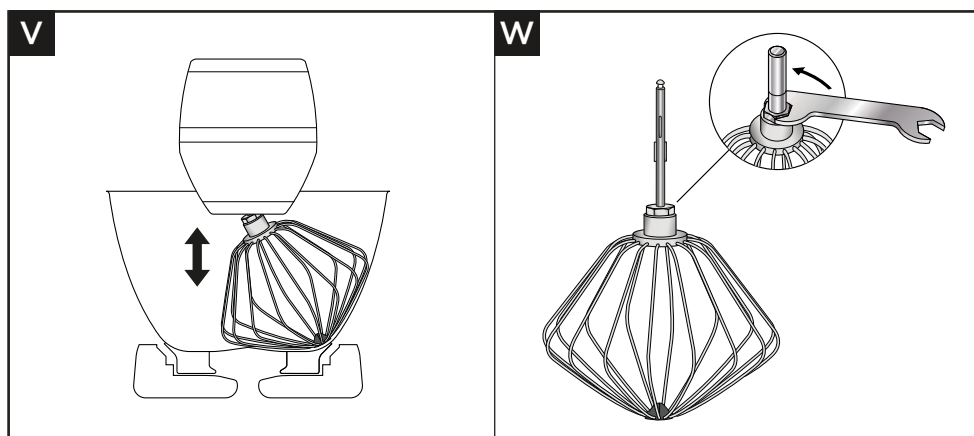
Važne informacije

- Uvijek prije vaganja stavite uređaj na suhu, ravnu i stabilnu površinu.
 - Nemojte pomicati, pritiskati ili lupati mikser ili zdjelu tijekom vaganja jer to utječe na točnost vage.
 - Funkcija vaganja može se koristiti s glavom miksera u bilo kojem položaju spušenom ili dignutom.
 - Funkcija vaganja je točna do 6 kg.
 - Funkcija vaganja može se koristiti za vaganje sastojaka prije odabira postavke ili u ručnom načinu rada.
 - Funkcija vaganja ne može se koristiti dok uređaj radi.
- Napomena: Uvijek koristite posudu za vaganje, poput zdjele, kada koristite platformu za vaganje na glavi miksera.

- 1 Uvijek postavite zdjelu na pogonsku jedinicu ili posudu za vaganje na platformu za vaganje prije dodavanja sastojaka.
- 2 Uključite u struju - zaslon će prikazati 00.00.
- 3 Pritisnite tipku tare jednom i zaslon će se upaliti.
- 4 Pritisnite tipku (kg/lb) za odabir grama ili unci. Zaslon će po defaultu pokazivati kg/g pri prvom uključivanju.
 - Jedinica važe u povećanjima od 1g, a za vaganje malih količina preporučuju se žličice/žlice.
 - Za nulu, pritisnite Tare tipku jednom.
- 5 Izvažite sastojke:
 - Ulijte sastojke izravno u zdjelu
 - Ili, s glavom miksera spušenom, stavite posudu za vaganje na srebrni tanjur i dodajte sastojke u nju.
- 6 Nakon što su svi sastojci izvagani, odaberite brzinu ili unaprijed postavljenu postavku za rad uređaja.

Podešavanje alata - Pjenjača

Dijagrami i upute za uporabu



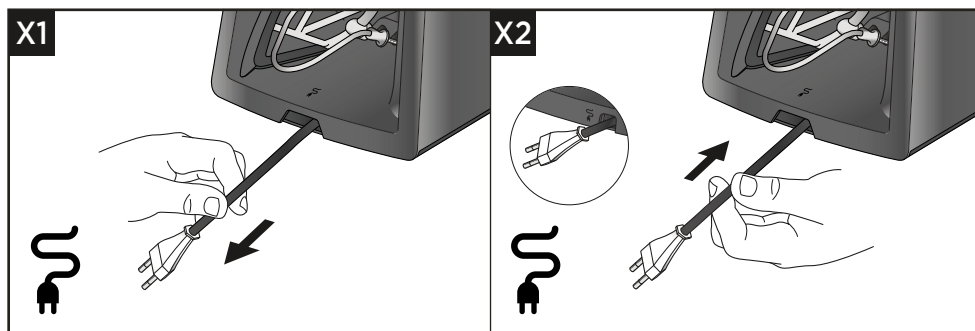
Važne informacije

- Alati za miješanje krema i miješenje tijesta ne mogu se podešavati.
- Pjenjača bi trebala gotovo dodirivati dno zdjele. Ako je potrebno, podesite visinu pomoću odgovarajuće veličine ključa.

KHC40 = 15 mm

- 1 Isključite uređaj iz struje.
 - 2 Podignite glavu miksera i umetnite pjenjaču.
 - 3 Spustite glavu miksera. Ako treba podesiti razmak, podignite glavu miksera i uklonite alat.
 - 4 Koristeći odgovarajući ključ, otpustite maticu dovoljno da se može podesiti osovinu. Za spuštanje alata bliže dnu zdjele, okrenite osovinu suprotno od kazaljke na satu. Za podizanje alata dalje od dna zdjelice okreće osovinu u smjeru kazaljke na satu.
 - 5 Ponovno zategni maticu.
 - 6 Postavite alat na mikser i spustite glavu miksera. (Provjerite njegov položaj, pogledajte točke gore).
 - 7 Ponavljajte gore navedene korake po potrebi dok alat nije pravilno postavljen. Kad se to postigne čvrsto zategnite maticu.
- Napomena: Ključ prikazan na slici služi samo za ilustraciju i nije isporučen uz uređaj.

Spremište kabela



Servis i briga o kupcima

- Ako naidete na bilo kakve probleme s radom vašeg uređaja, prije nego što zatražite pomoć, pogledajte odjeljak "Vodič za rješavanje problema" u priručniku ili posjetite www.kenwoodworld.com.
- Imajte na umu da je vaš proizvod pokriven jamstvom koje je u skladu sa svim zakonskim odredbama koje se odnose na sva postojeća jamstva i prava potrošača u zemlji u kojoj je proizvod kupljen.
- Ako vaš Kenwood proizvod ne radi ispravno ili pronađete bilo kakve nedostatke, pošaljite ga ili odnesite u ovlašteni KENWOOD servisni centar. Da biste pronašli ažurne podatke o najbližem ovlaštenom KENWOOD servisnom centru, posjetite www.kenwoodworld.com ili web stranicu specifičnu za vašu zemlju.
- Dizajnirao i projektirao Kenwood u Velikoj Britaniji.
- Proizvedeno u Kini.



VAŽNE INFORMACIJE ZA PRAVILNO ODLAGANJE PROIZVODA U SKLADU S EUROPSKOM DIREKTIVOM O OTPADNOJ ELEKTRIČNOJ I ELEKTRONIČKOJ OPREMI (WEEE)

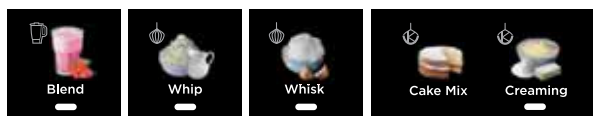
Na kraju radnog vijeka proizvod se ne smije odlagati kao komunalni otpad. Mora se odnijeti u poseban centar za prikupljanje otpada lokalnih vlasti ili trgovcu koji pruža ovu uslugu.

Vodič za rješavanje problema

Problem	Cause	Solution
Uređaj se zaustavlja tijekom obrade.	Nema struje.	Provjerite je li uređaj priključen.
	Preopterećenost uređaja/ maksimalni kapaciteti prekoračeni, prošlo je više od 30 minuta neprekidnog rada.	Okrenite prekidač brzine u položaj isključeno, pričekajte nekoliko sekundi i zatim ponovno odaberite brzinu. Uređaj bi trebao odmah nastaviti s radom. Ako se stroj ne uspije pokrenuti, vratite kontrolu brzine na "O" i isključite utikač te pričekajte 30 minuta prije ponovnog pokretanja. Provjerite maksimalne kapacitete u 'Tablica preporučene upotrebe'.
	Poklopci izlaza nisu postavljeni ili otključani.	Provjerite jesu li poklopci utičnice pravilno postavljeni.
Nastavci velike brzine ne rade.	Nastavak nije pravilno postavljen i zaključan.	Provjerite je li nastavak ispravno zaključan.
Kretanje po radnoj površini.	Noge na donjoj strani jedinice su mokre ili prljave.	Redovito provjeravajte jesu li nogice čiste i suhe.
Nastavak blendera curi iz jedinice s oštricama.	Nedostaje brtva. Brtva nije pravilno postavljena. Brtva je oštećena.	Provjerite je li brtva pravilno postavljena i nije oštećena.
Promijenjena težina na zaslonu	Pogonska jedinica je premještena tijekom rada.	Uvijek stavite uređaj na suhu ravnu površinu prije vaganja. Nemojte pomicati pogonsku jedinicu dok radi funkcija vaganja. Postavite zaslon na nulu prije vaganja sljedećih sastojaka.
	Napetost kabela za napajanje	Kako biste osigurali točna očitavanja, provjerite da kabel za napajanje nije napet. Ne stavljajte predmete na ili blizu uređaja dok važete.
Nije moguće spustiti glavu miksera s nasađenim alatom za tučenje kreme. Alat za tučenje kreme lupa po zdjeli.	Utor za alat je u krivom položaju.	Podignite glavu miksera i zaključajte u gornjem položaju. Držite alat i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu za 90 stupnjeva. Spustite glavu miksera. Ponavljajte sve dok se glava miksera može spustiti.

Română

- Informații importante privind siguranța 165-167
- Înainte de conectare 167
- Îngrijire și curățare 168-169
- Lista pieselor 170-171
- Pentru a utiliza presetările reglabile în timp 172-183



[172-174](#) [175-177](#) [178-179](#) [180-183](#)

- Pentru a utiliza presetările Auto Sense 184-186
 - Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare 184-185
 - Tabel de utilizare 186
- Pentru a utiliza mixerul dvs. de bucătărie - Funcționare manuală 187-192
 - Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare 187-190
 - Tabel de utilizare 190-191
 - Rețete 192
- Pentru a utiliza accesoriul Blender 193-195
 - Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare 193-194
 - Tabel de utilizare 194
 - Rețete 195
- Cum să folosiți mixerul de bucătărie - Accesorii 196
 - Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare 196
- Montarea și utilizarea protecției împotriva stropirii 197-198
 - Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare 197-198
- Pentru a utiliza funcția de cântărire 199-200
 - Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare 199-200
- Reglarea ustensilelor - Tel 200-201
 - Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare 200-201
- Depozitare cablu 201
- Service și asistență clienți 202
- Ghid de depanare 203

Informații importante privind siguranța

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru o consultare ulterioară.
- Înainte de prima utilizare, îndepărtați toate ambalajele și etichetele. (Etichetele de pe baza aparatului nu trebuie îndepărtate.) Spălați piesele, consultați: Îngrijire și curățare.
- Dacă ștecherul sau cablul este deteriorat, din motive de siguranță, acesta trebuie înlocuit de Kenwood sau de un reparator autorizat Kenwood, pentru evitarea oricărui pericol.
- Opriți aparatul și scoateți-l din priză:
 - înainte de montarea sau demontarea capacelor/uneltelor/accesoriilor de pe orificiile de ieșire;
 - după utilizare și când nu este utilizat;
 - înainte de curățare.
- **Nu** utilizați aparatul mai mult decât durata specificată mai jos fără o perioadă de repaus. Funcționarea continuă pentru perioade mai lungi poate deteriora aparatul.

Funcție/Accessoriu	Timp maxim de funcționare	Perioada de repaus între operațiuni
Accessoriu pentru aluat	15 minute	Deconectați aparatul și lăsați-l să se răcească timp de 15 minute
Blender	60 secunde	

- Aveți grijă când manipulați lamele ascuțite, când goliți recipientul și în timpul curățării.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Țineți degetele departe de părțile mobile și accesoriile montate. Nu introduceți niciodată mâna/degetele în mecanismul balamalei.
- **Întotdeauna** țineți părțile corpului, părul și bijuteriile, precum și hainele largi departe de părțile mobile și accesoriile montate.
- Nu lăsați **niciodată** mixerul de masă nesupravegheat când este în funcțiune.
- Nu utilizați **niciodată** un aparat deteriorat. Solicitați verificarea sau repararea acestuia: consultați secțiunea „Service și asistență clienți”.
- Nu lăsați **niciodată** cablul să atârne în locuri unde ar putea fi apucat de copii.
- Nu lăsați **niciodată** unitatea de alimentare, cablul sau ștecherul să se ude.
- **Asigurați-vă** că nu sunt montate sau depozitate accesorii în bol atunci când utilizați orificiile de alimentare.
- **Asigurați-vă** că bolul este întotdeauna montat atunci când utilizați aparatul cu un accesoriu pentru bol.
- **Nu** utilizați mai mult de un orificiu (orificiul pentru accesoriul pentru bol sau orificiul de mare viteză) în același timp.
- **Nu** utilizați niciodată un accesoriu neautorizat.
- Când utilizați un accesoriu, citiți instrucțiunile de siguranță care îl însoțesc.
- Aveți grijă când scoateți unelte pentru bol după o utilizare îndelungată, deoarece acestea pot fi fierbinți.
- Nu depășiți **niciodată** cantitățile și vitezele maxime indicate în Tabelul de utilizare recomandată.

- Aveți grijă când ridicați acest aparat. Asigurați-vă că capul este corect fixat în poziția coborâtă și că bolul, accesoriile, capacele orificiilor și cablul sunt fixate înainte de a ridica aparatul.
- Când mutați aparatul, ridicați-l întotdeauna de bază și de capul mixerului.
- **Nu** mișcați și nu reglați capul mixerului cu un accesoriu montat, deoarece robotul de bucătărie ar putea deveni instabil.
- **Nu** utilizați aparatul în apropierea marginii sau în proeminență față de suprafața de lucru și nu aplicați forță asupra unui accesoriu montat, deoarece acest lucru poate provoca instabilitatea aparatului și răsturnarea acestuia, ceea ce poate duce la rănirea persoanelor.
- Cablul scurt de alimentare este utilizat pentru a reduce riscul de încurcare sau împiedicare.
- Se pot utiliza cabluri prelungitoare dacă se acordă atenție la utilizarea acestora.
- Dacă se utilizează un cablu prelungitor:
 - 1 The marked electrical rating of the extension cord should be at least the same as or greater than the electrical rating of the appliance.
 - 2 The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
 3. The extension cord should be an earthed-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.
- Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate provoca vătămări corporale.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Utilizați aparatul numai pentru uz casnic pentru care a fost conceput. Kenwood nu își asumă nicio răspundere în cazul utilizării necorespunzătoare a aparatului sau al nerespectării acestor instrucțiuni.
- **Atenție:** Funcția de cântărire nu trebuie utilizată în scopuri medicale.

Siguranța accesoriului blender

- RISC DE OPĂRIRE: Lichidele fierbinți pot fi ejectate din aparat din cauza aburirii bruște și trebuie lăsate să se răcească la temperatura camerei înainte de a fi introduse în pahar sau înainte de a fi mixate.
- Nu introduceți mâinile în blenderul conectat la sursa de alimentare.
- Aparatul nu va funcționa dacă accesoriile nu sunt montate corect.
- Nu se recomandă prelucrarea condimentelor tari, deoarece acestea pot deteriora părțile din plastic.
- În cazul în care apar vibrații excesive în timpul utilizării unui accesoriu, reduceți viteza sau opriți mașina și îndepărtați o parte din conținut.
- Accesoriile se vor **deteriora** și pot provoca răni dacă mecanismul de blocare este supus unei forțe excesive.
- Nu atașați niciodată unitatea cu lame la unitatea de alimentare fără paharul/sticla blenderului atașat.

- Fusta de la baza paharului este atașată din fabrică și nu trebuie îndepărtată.
- AVERTISMENT: Utilizați blenderul numai cu capacul pus. Consultați manualul de instrucțiuni și Ghidul de pornire rapidă pentru mai multe detalii.
- Utilizați paharul numai cu ansamblul de lame furnizat.
- **Nu** porniți niciodată blenderul gol.
- Rețete de smoothie – nu amestecați niciodată ingrediente congelate care au format o masă solidă în timpul congelării; spargeți-le înainte de a le adăuga în pahar.
- **Nu** prelucrați condimente, precum cuișoare, mărar și semințe de chimen, deoarece acestea pot deteriora părțile din plastic.
- **Nu** utilizați blenderul ca recipient de depozitare. Păstrați-l gol înainte și după utilizare.
- **Nu** amestecați niciodată mai mult decât cantitatea maximă indicată pe pahar – mai puțin pentru lichide spumoase, cum ar fi milkshake-urile.
- **Nu** amestecați niciodată bucăți de fructe sau legume congelate mai mari de 3 cm x 3 cm.
- **Nu** introduceți niciodată mâna în pahar când acesta este așezat pe baza aparatului. Dacă alimentele trebuie împinse în jos, utilizați un instrument adecvat, cum ar fi o spatulă.

Consum de energie

- Cu controlul vitezei în poziția „O” – Comutare automată la modul OFF (oprit): Nu se aplică.
- Cu motorul în funcțiune continuă, acesta se va opri pentru a proteja motorul după aproximativ 30 de minute. După încă 20 de minute, aparatul va trece în modul oprit.
- Putere în modul OFF (oprit): $\leq 0,3$ W.

Înainte de conectare

- Asigurați-vă că alimentarea cu energie electrică este identică cu cea indicată pe partea inferioară a aparatului.
- Acest aparat este conform cu Regulamentul CE 1935/2004 privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare.

Îngrijire și curățare

- Opriți întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză înainte de curățare.
- Pentru o curățare mai ușoară, spălați întotdeauna piesele imediat după utilizare.
- Asigurați-vă că toate piesele sunt complet uscate înainte de utilizare.

Unitatea de alimentare

- Ștergeți cu o cârpă umedă, apoi uscați. (Inclusiv picioarele de pe partea inferioară a aparatului)
- Nu folosiți niciodată produse abrazive și nu scufundați aparatul în apă.
- Asigurați-vă că picioarele de la baza mixerului sunt curate.

Bol și unelte

- Spălați manual, apoi uscați bine sau spălați în mașina de spălat vase.
- Nu folosiți niciodată perii de sârmă, bureți de sârmă sau înălbitor pentru a curăța vasul din oțel inoxidabil. Folosiți oțet pentru a îndepărta depunerile de calcar.
- A se păstra departe de surse de căldură (plite, cuptoare, cuptoare cu microunde).

Blender

- Demontați complet accesoriul înainte de curățare.
- Manipulați cu grijă unitatea cu lame, deoarece este extrem de ascuțită.
- Unitatea cu lame trebuie curățată cu o perie și clătită sub jet de apă.



Lista pieselor



Cheie

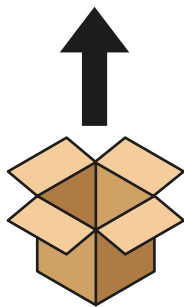
- ① Capac pentru orificiul de mare viteză
- ② Orificiu de mare viteză
- ③ Funcția de cântărire
- ④ Cap de amestecare
- ⑤ Soclu pentru accesorii
- ⑥ Bol
- ⑦ Comutator pornit (On)/oprit (Off) și control viteză
- ⑧ Unitate de alimentare
- ⑨ Manetă de eliberare cap
- ⑩ Compartiment pentru accesorii
- ⑪ Compartiment pentru cablu
- ⑫ Bătător de cremă
- ⑬ Cârlig pentru aluat cu protecție detașabilă
- ⑭ Tel
- ⑮ Protecție pentru axul accesoriiilor
- ⑯ Lingură de măsurare
- ⑰ Protecție împotriva stropirii

Accesorii opționale

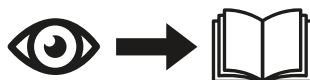
Pentru mai multe informații despre cum să comandați accesorii opționale/manuale de instrucțiuni pentru accesorii care nu sunt incluse în pachetul dvs., accesați www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific țării dvs.

- ⑱a Capac cu orificiu pentru scurgerea lichidelor
- ⑱b Garnitură capac
- ⑱c Pahar
- ⑱d Inel de etanșare unitate cuțit
- ⑱e Unitate lamă

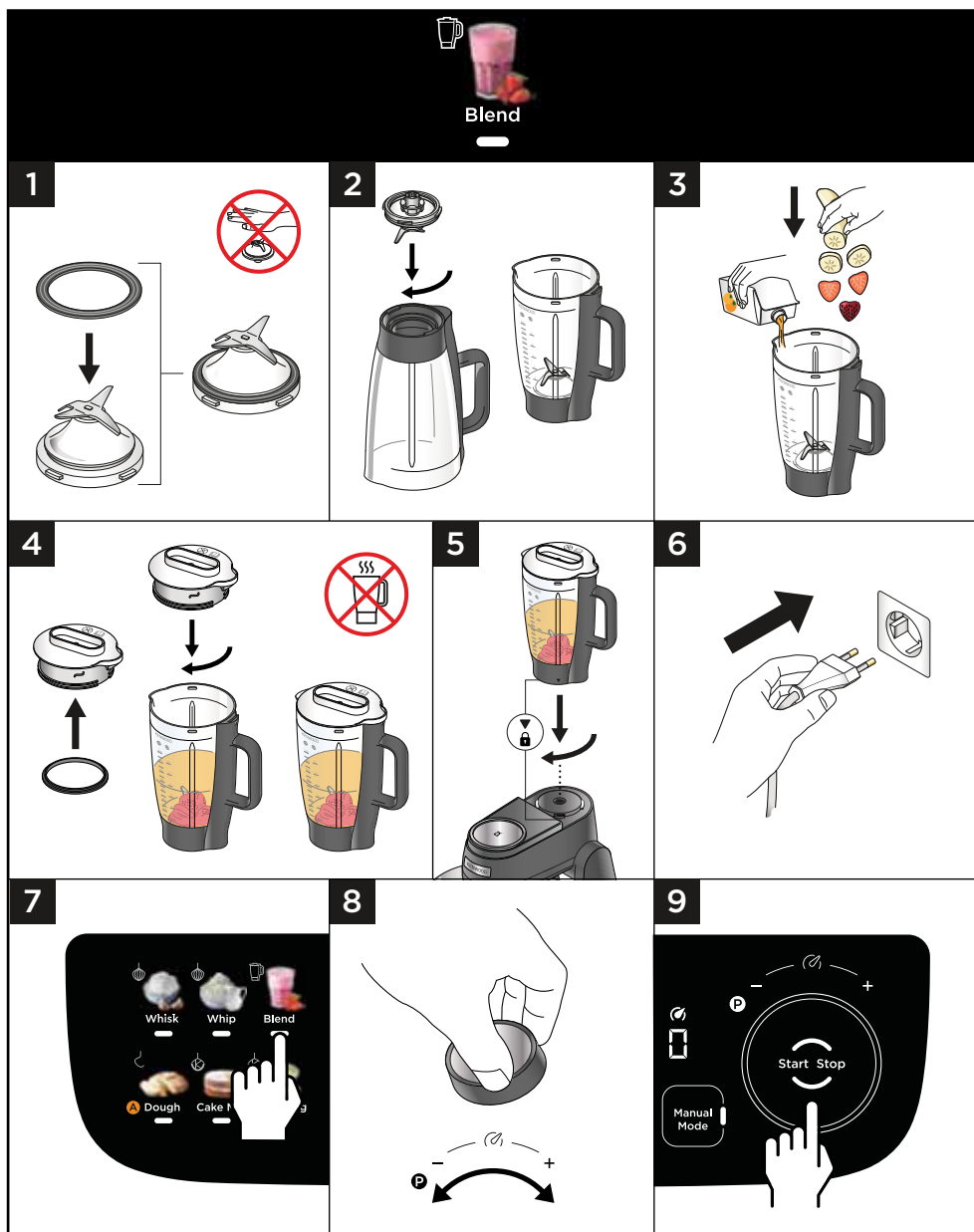
A



B



Pentru a utiliza presetările reglabile în timp



Informații importante

- **Nu** prelucrați ingrediente fierbinți.
- Dacă garniturile sunt deteriorate sau montate incorect, vor apărea scurgeri.
- Nu amestecați niciodată ingrediente congelate care au format o masă solidă.
- Nu amestecați niciodată bucăți de fructe sau legume congelate mai mari de 3 cm x 3 cm.
- Lăsați fructele și legumele congelate să se dezghețe timp de 15 minute înainte de procesare.
- Amestecurile dense pot necesita răzuire. Dacă amestecul este dificil de procesat, adăugați mai mult lichid.
- Repetați presetarea pentru a obține consistența dorită, dacă este necesar.
- Nu se recomandă prelucrarea condimentelor, deoarece acestea pot deteriora părțile din plastic.
- Butonul de control poate fi utilizat în timpul celei de-a doua faze de amestecare continuă a presetării pentru a prelungi timpul necesar.

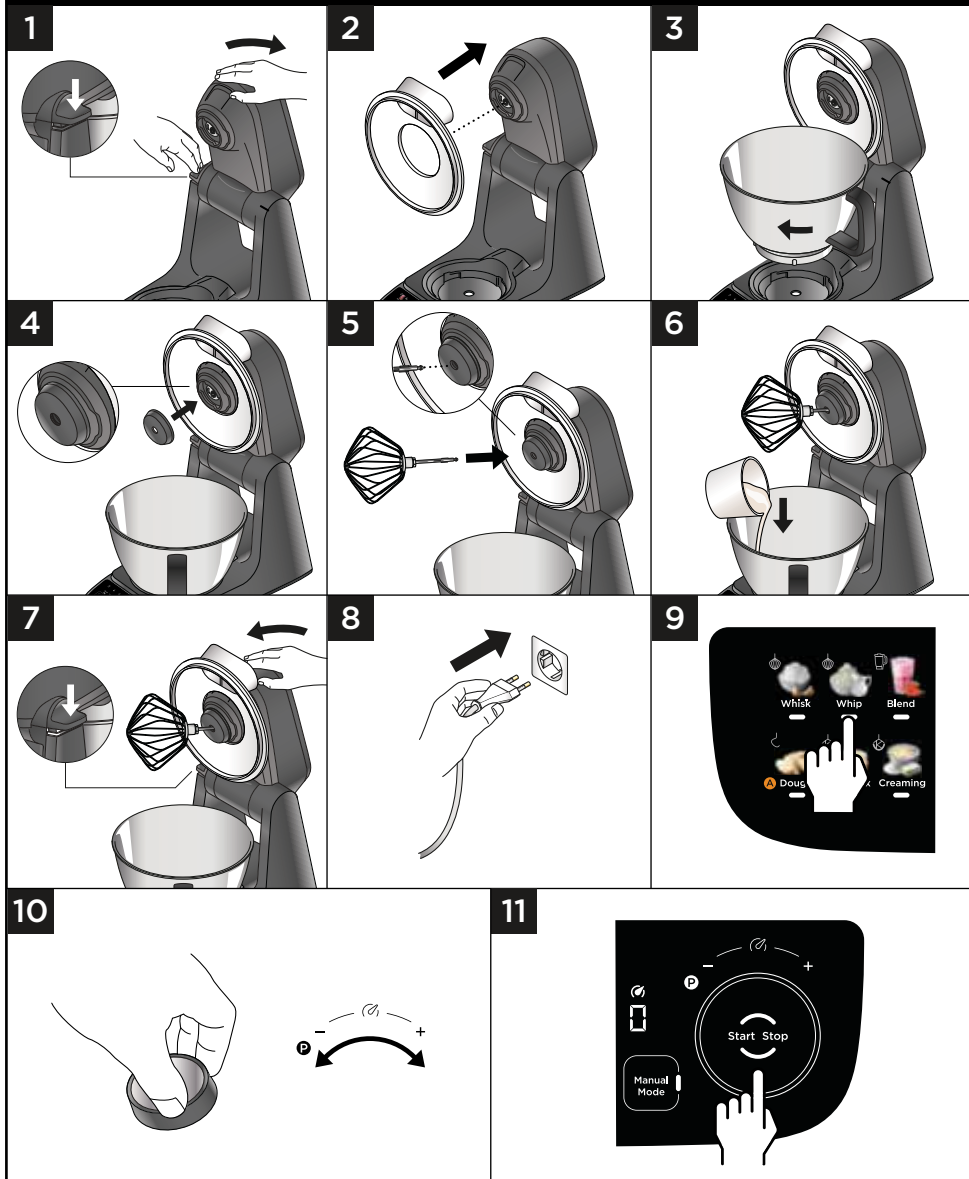
- 1 Montați inelul de etanșare în ansamblul lamei, asigurându-vă că inelul de etanșare este poziționat corect.
- 2 Țineți partea inferioară a ansamblului lamei și introduceți lamele în pahar, rotind în sensul acelor de ceasornic până când sunt fixate.
- 3 Puneți ingredientele în pahar.
- 4 Așezați garnitura pe capacul blenderului, asigurându-vă că este poziționată corect.
- 5 Așezați capacul pe pahar și rotiți în sensul acelor de ceasornic până când face clic.
- 6 Așezați blenderul pe orificiul de ieșire de viteză mare și rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca ferm în poziție.
- 7 Conectați la sursa de alimentare.
- 8 Selectați presetarea de amestecare. Pentru a mări timpul, rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic, pentru a micșora timpul, rotiți butonul în sensul invers acelor de ceasornic.
- 9 Apăsați butonul „Start/Stop” pentru a porni presetarea.
- 10 Cronometrul va începe să numere în jos până la zero pe măsură ce presetarea se execută. Aparatul se va opri la sfârșitul secvenței presetate.
- 11 Pentru a întrerupe presetarea, apăsați butonul „Stop/Start”.
- 12 Pentru a opri și anula procesarea în timp ce presetarea este în curs de desfășurare, apăsați butonul „Stop/Start”, urmat de unul dintre următoarele butoane:
 - Orice alt buton de presetare
 - Butonul Manual
 - Butonul Tarare
 - Butonul kg/lb

Sfaturi și sugestii

- Utilizați această presetare pentru amestecarea băuturilor, smoothie-urilor, supelor și sosurilor.
- Amestecurile dense pot necesita răzuire. Dacă amestecul este dificil de procesat, adăugați mai mult lichid.
- Repetați presetarea până la obținerea consistenței dorite, dacă este necesar.

Tabel de utilizare

		 Max	 (Secunde)
 Blend 		1,2 L	55 (30-85)
	  4-8°C	1,5 L	55 (30-85)



Informații importante

- Asigurați-vă că protecția detașabilă a cârligului pentru aluat este îndepărtată de pe axul accesoriului înainte de a monta protecția axului accesoriului.
- Protecția împotriva stropirii trebuie montată înainte de a introduce protecția axului accesoriului și accesoriul.
- Pentru rezultate optime, utilizați smântână rece cu un conținut de grăsime de 35%.
- Dacă utilizați smântână cu un conținut mai mare sau mai mic de grăsime sau aditivi, reglați timpul prestabilit folosind butonul de control.
- Butonul de control poate fi utilizat în timpul procesării pentru a prelungi timpul, dacă este necesar.

- 1 Apăsați maneta de eliberare a capului și ridicați ușor capul mixerului.
- 2 Montați protecția împotriva stropirii (consultați secțiunea „Montarea și utilizarea protecției împotriva stropirii”).
- 3 Așezați bolul, rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca.
- 4 Montați protecția axului accesoriului pe soclul sculei.
- 5 Introduceți telul în soclul pentru ustensile. Veți auzi un „clic” când este fixat corect.
- 6 Adăugați smântână în bol.
- 7 Apăsați maneta de eliberare a capului și coborâți ușor capul.
- 8 Conectați la sursa de alimentare.
- 9 Selectați presetarea „Bătător (Bătător smântână)”.
- 10 Pentru a mări durata, rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic; pentru a micșora durata, rotiți butonul în sensul invers acelor de ceasornic.
- 11 Apăsați butonul „Start/Stop” pentru a porni presetarea.
- 12 Cronometrul va începe să numere în jos până la zero pe măsură ce presetarea se execută. Aparatul se va opri la sfârșitul secvenței presetate.
- 13 Pentru a întrerupe presetarea, apăsați butonul „Stop/Start”.
- 14 Pentru a opri și anula procesarea în timp ce presetarea este în curs de desfășurare, apăsați butonul „Stop/Start”, urmat de unul dintre următoarele butoane:
 - Orice alt buton de presetare
 - Butonul Manual
 - Butonul Tarare
 - Butonul kg/lb

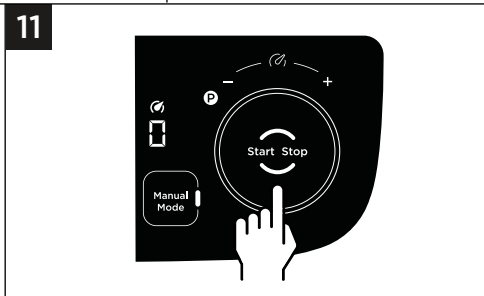
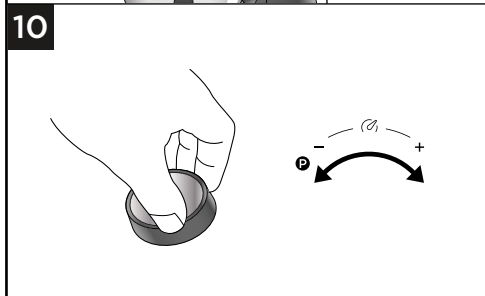
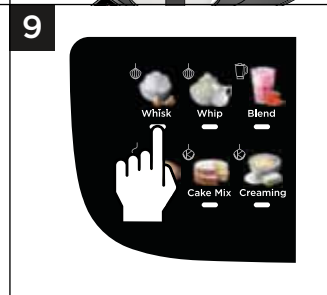
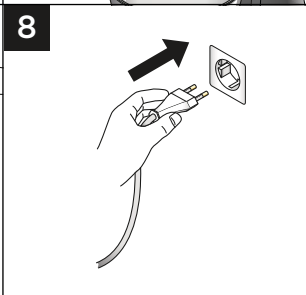
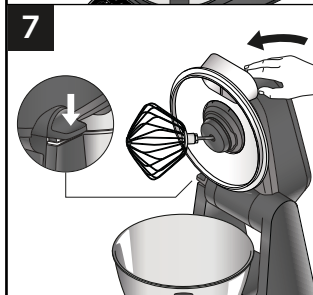
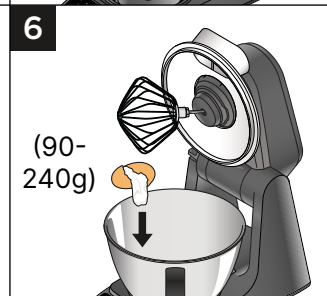
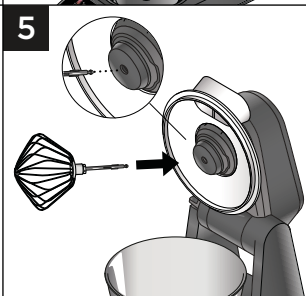
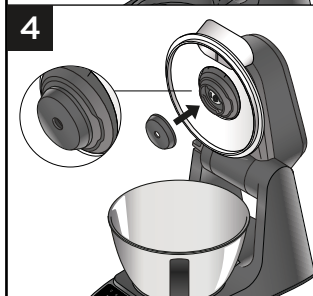
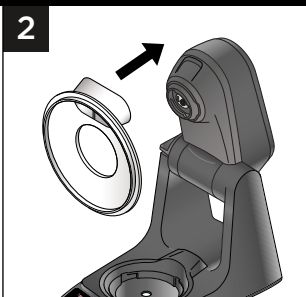
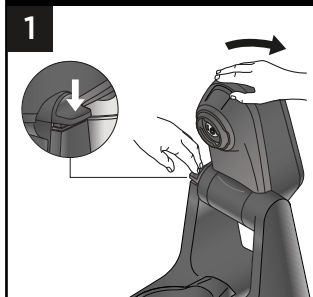
Sfaturi și sugestii

- Utilizați această presetare pentru a prepara frișcă pufoasă în câteva secunde.

Tabel de utilizare

  Whip 		
	 (Secunde)	
	 4-8 °C ≤35%	 4-8 °C >35%
<200 ml	<210	<180
200 ml - <250 ml	100 - 130	60 - 90
250 ml - <450 ml	85 - 115	50 - 80
450 ml - 500 ml	105 - 135	60 - 90
>500 ml - 600 ml	130 - 160	80 - 110

Notă: Acest tabel are doar rol orientativ, iar rezultatele vor varia în funcție de tipul, cantitatea și temperatura frișcăi.



Informații importante

- Asigurați-vă că protecția detașabilă a cârligului pentru aluat este îndepărtată de pe axul accesoriului înainte de a introduce protecția axului accesoriului.
- Protecția împotriva stopirii trebuie montată înainte de a introduce protecția axului accesoriului și accesoriul.
- Asigurați-vă că vasul este uscat și fără urme de grăsime.
- Pentru rezultate optime, utilizați ouă proaspete la temperatura camerei.
- Dacă ouăle necesită prelucrare suplimentară la sfârșitul presetării, utilizați modul manual. Nu utilizați presetarea a doua oară.
- Butonul de control poate fi utilizat în timpul procesării pentru a prelungi timpul, dacă este necesar.

- 1 Apăsați maneta de eliberare a capului și ridicați ușor capul mixerului.
- 2 Montați protecția împotriva stopirii (consultați secțiunea „Montarea și utilizarea protecției împotriva stopirii”).
- 3 Așezați bolul, roțiți în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca.
- 4 Montați protecția axului accesoriului pe soclul accesoriului.
- 5 Introduceți accesoriul pentru bătut în soclul pentru accesorii. Veți auzi un „clic” când este fixat corect.
- 6 Adăugați albușurile în bol.
- 7 Apăsați maneta de eliberare a capului și coborâți ușor capul.
- 8 Conectați la sursa de alimentare.
- 9 Apăsați presetarea „Bătător”.
- 10 Apăsați butonul de pornire/oprire.
- 11 Odată ce se detectează vârfuri tari, aparatul se va opri.

Sfaturi și sugestii

- Montați protecția împotriva stopirii atunci când prelucrați cantități mai mari.
- Utilizați albușurile bătute în vânt pentru rețete care includ beza și mousse.

Tabel privind utilizarea

 Whisk		
	 (Secunde)	
	Temperatura camerei	Temperatura din frigider
90g (~3 Ouă)	95 - 115	100 - 120
120g (~4 Ouă)	100 - 120	110 - 130
150g (~5 Ouă)	135 - 155	145 - 165
180g (~6 Ouă)	140 - 160	170 - 190
210g (~7 Ouă)	115 - 135	135 - 155
240g (~8 Ouă)		125 - 145

Notă: Aceste informații sunt orientative, iar rezultatele vor varia în funcție de vechimea și temperatura ouălor.



Informații importante

- Asigurați-vă că protecția detașabilă a cârligului pentru aluat este îndepărtată de pe axul accesoriului înainte de a introduce protecția axului accesoriului.
- Protecția împotriva stopirii trebuie montată înainte de a introduce protecția axului accesoriului și accesoriul.
- Când amestecați grăsimea și zahărul pentru prepararea aluatului de tort, utilizați întotdeauna grăsimea la temperatura camerei sau înmuiați-o mai întâi.
- Butonul de control poate fi utilizat în timpul procesării pentru a prelungi timpul, dacă este necesar.

- 1 Apăsați maneta de eliberare a capului și ridicați ușor capul mixerului.
- 2 Montați protecția împotriva stopirii (consultați secțiunea „Montarea și utilizarea protecției împotriva stopirii”).
- 3 Așezați bolul, roțiți în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca.
- 4 Montați protecția axului accesoriului pe soclul accesoriului.
- 5 Introduceți bătătorul pentru cremă în soclul pentru ustensile – veți auzi un „clic” când este fixat corect.
- 6 Adăugați ingredientele relevante în bol pentru a fi amestecate.
- 7 Apăsați maneta de eliberare a capului și coborâți ușor capul.
- 8 Conectați la sursa de alimentare.
- 9 Selectați presetarea corespunzătoare.
- 10 Pentru a mări timpul, roțiți butonul în sensul acelor de ceasornic, pentru a micșora timpul, roțiți butonul în sensul invers acelor de ceasornic.
- 11 Apăsați butonul „Start/Stop” pentru a porni presetarea.
- 12 Cronometrul va începe să numere în jos până la zero pe măsură ce presetarea se execută. Aparatul se va opri la sfârșitul secvenței presetate.
- 13 Pentru a întrerupe presetarea, apăsați butonul „Stop/Start”.
- 14 Pentru a opri și anula procesarea în timp ce presetarea este în curs de desfășurare, apăsați butonul „Stop/Start”, urmat de unul dintre următoarele butoane.
 - Orice alt buton de presetare
 - Butonul Manual
 - Butonul Tarare
 - Butonul kg/lb

Sfaturi și sugestii - Amestec pentru tort

- Utilizați această presetare pentru a amesteca toate ingredientele pentru un singur amestec de tort pufos.
- Utilizați această presetare pentru rețete care necesită amestecare continuă. Utilizați reglarea timpului pentru a satisface cerințele rețetei dvs.

Sfaturi și sugestii - Cremă

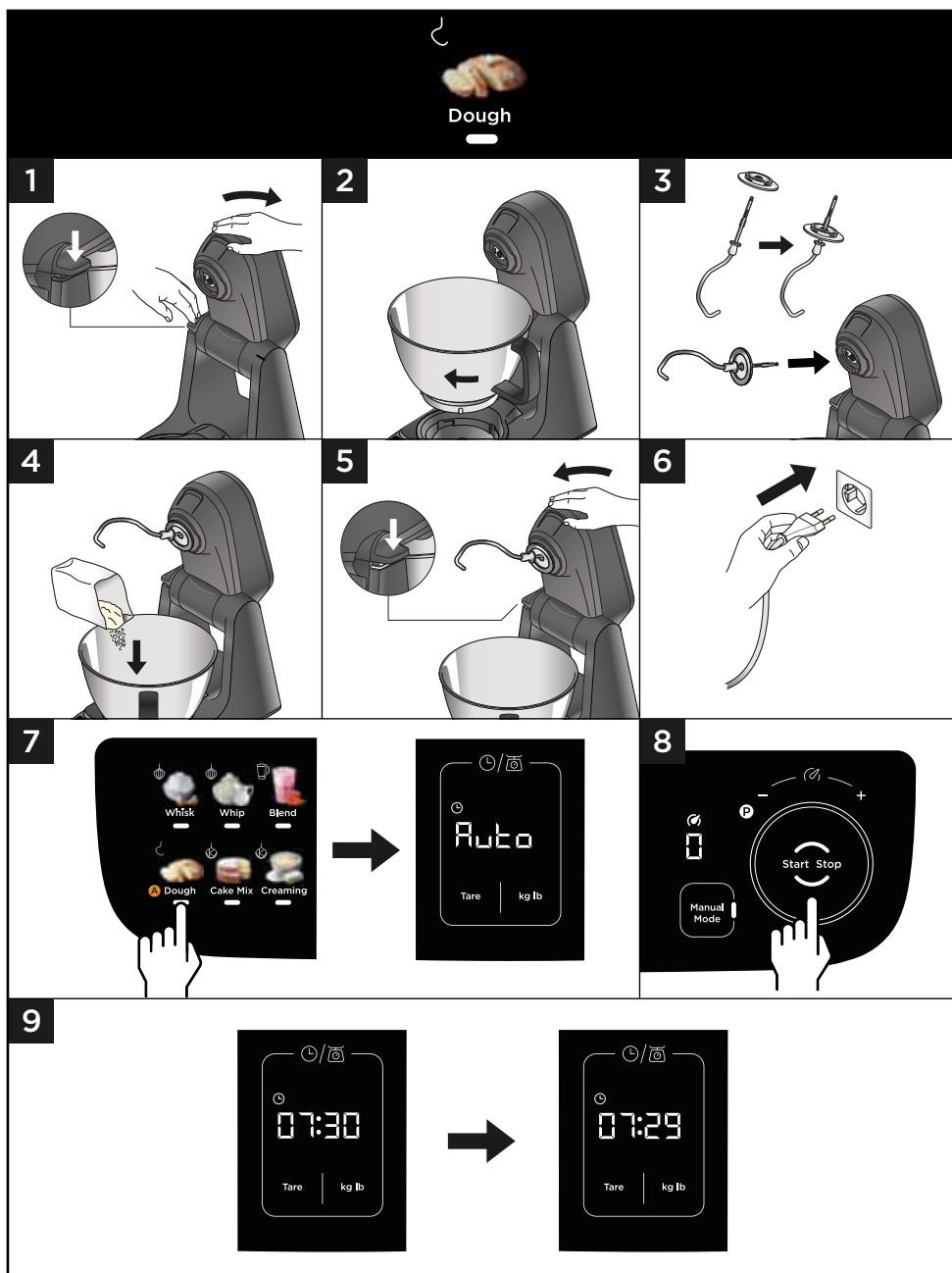
- Utilizați această presetare ca primă etapă atunci când preparați un tort, pentru a bate zahărul și grăsimea împreună până când devin de culoare deschisă și își măresc volumul, pentru a obține torturi ușoare și pufoase.

Tabel de utilizare

				 (Secunde)
		Min	Max	
  Cake Mix 		600 g	2 kg	120 (60-300)
  Creaming 	 	400 g	750 g	300 (120-480)

Pentru a utiliza presetările Auto Sense

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare



Informații importante

- Pentru a preveni pătrunderea alimentelor, asigurați-vă întotdeauna că protecția detașabilă este montată pe axul cârligului pentru aluat înainte de a-l introduce în orificiu.
- Este normală o ușoară mișcare a capului mixerului atunci când se amestecă alimente grele, cum ar fi aluatul de pâine.
- Dacă aluatul nu se formează într-o bilă, adăugați mai mult lichid puțin câte puțin în timp ce aparatul funcționează, până când aluatul se formează într-o bilă.
- Presetarea pentru aluat nu este recomandată pentru aluaturi de tort sau aluaturi de prăjituri.
- Pauza presetării este disponibilă numai în timpul fazei de numărătoare inversă și nu în faza „Auto”. Puneți presetarea pe pauză folosind butonul start/stop pentru a adăuga ingrediente suplimentare sau pentru a curăța vasul.

- 1 Apăsați maneta de eliberare a capului și ridicați ușor capul mixerului.
- 2 Așezați bolul, rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca.
- 3 Montați protecția detașabilă pe axul cârligului pentru aluat.
- 4 Introduceți instrumentul pentru aluat în soclul pentru instrumente. Veți auzi un „clic” când este fixat corect.
- 5 Introduceți protecția detașabilă în soclul axului accesoriului.
- 6 Adăugați ingredientele relevante în bol pentru a fi amestecate.
- 7 Apăsați maneta de eliberare a capului și coborâți ușor capul.
- 8 Conectați la sursa de alimentare.
- 9 Selectați „Presetare aluat”. Ecranul va afișa cuvântul „auto”.
- 10 Apăsați butonul start/stop.
- 11 Cronometrul va începe numărătoare inversă odată ce aluatul s-a format.

Sfaturi și sugestii

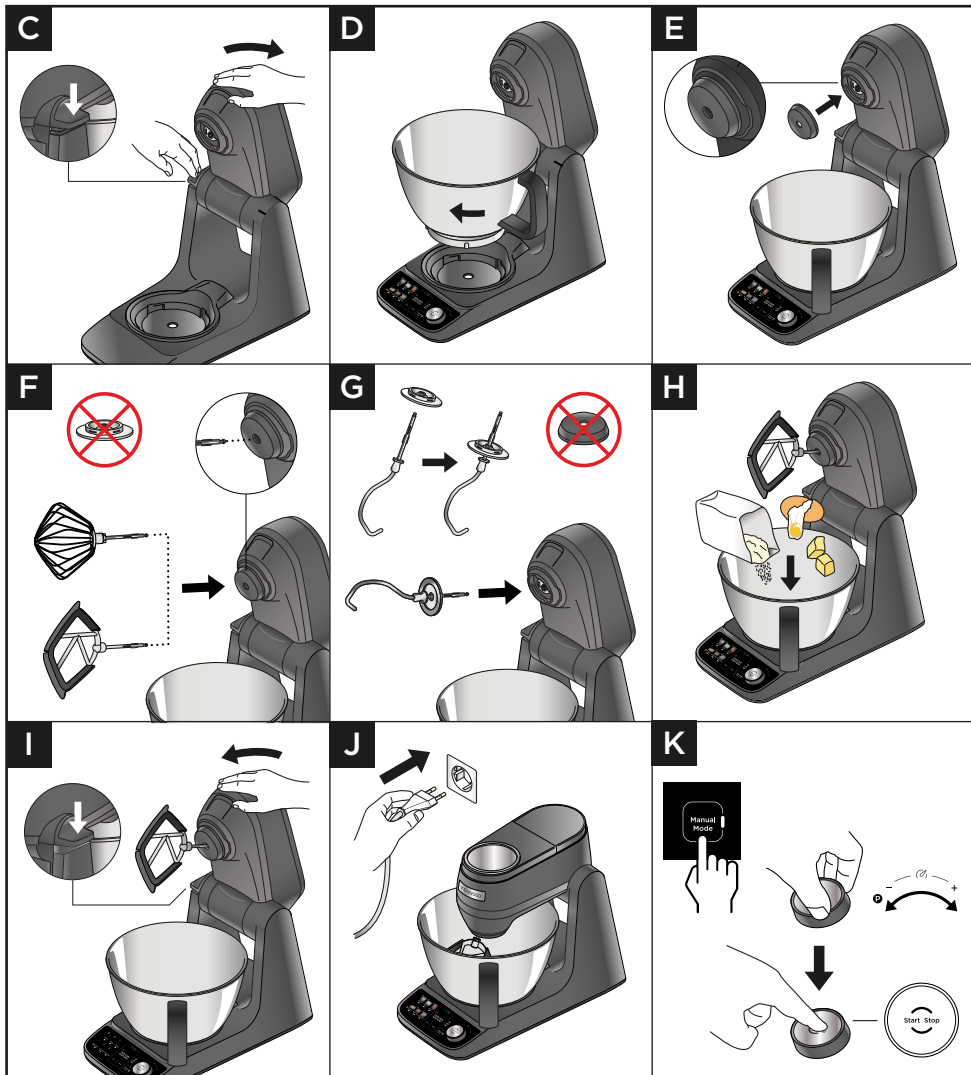
- Presetarea este ideală pentru aluaturi albe generice.
- Ingredientele se amestecă mai bine dacă se adaugă mai întâi lichidul.
- Opriți aparatul la intervale regulate și curățați amestecul de pe cârligul pentru aluat.
Notă: Nu puteți întrerupe presetarea pentru a curăța instrumentul în timpul fazei de detectare. Opriți și curățați instrumentul numai în timpul fazei de numărătoare inversă.
- Făină - diferitele loturi de făină necesită cantități diferite de lichid. Lipiciozitatea aluatului are un efect direct asupra sarcinii aparatului. Supravegheați aparatul în timpul amestecării aluatului.

Tabel de utilizare

			
		Min	Max
  Dough 		435 g  (200 g)	1,75 kg  (800 g)
	  H_2O <60%	320 g  (200 g)	1,6 kg  (1 kg)
	  H_2O >60%	350 g  (200 g)	1,4 kg  (800 g)

Pentru a utiliza mixerul dvs. de bucătărie - Funcționare manuală

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare



IMPORTANT

- **Asigurați-vă** că aparatul este oprit (OFF) înainte de a schimba poziția capului mixerului.
- Nu blocați **niciodată** orificiul de ventilație în timpul funcționării. Aveți grijă la aerul fierbinte care iese din orificiul de ventilație în timpul funcționării.
- Dacă utilizați protecția împotriva stropirii, aceasta trebuie montată înainte de a introduce protecția detașabilă pentru aluat sau protecția axului accesoriului și accesoriul.
- **Asigurați-vă** că nu sunt montate sau depozitate ustensile în bol atunci când utilizați alte orificii.
- **Nu** utilizați telul pentru amestecuri grele (prăjituri cu toate ingredientele într-un singur vas și cremă din grăsime și zahăr), deoarece îl puteți deteriora.
- Nu depășiți **niciodată** capacitățile și vitezele maxime indicate – puteți supraîncărca aparatul.
- Când amestecați crema de grăsime și zahărul pentru prepararea prăjiturilor, utilizați întotdeauna grăsimea la temperatura camerei sau înmuiati-o mai întâi.
- **Asigurați-vă** că picioarele și suprafața de lucru sunt curate și uscate înainte de a utiliza produsul.
- Dacă capul mixerului este ridicat în timpul funcționării, aparatul va continua să funcționeze. Opiți **întotdeauna** aparatul înainte de a ridica capul.
- Aparatul nu va funcționa dacă nu sunt montate corect toate capacele de protecție a orificiilor.
- Dacă auziți că aparatul funcționează cu dificultate, opriți-l și îndepărtați o parte din amestec sau măriți viteza.
- Mixerul dvs. este echipat cu o funcție de „pornire lentă” pentru a reduce la minimum riscul de vărsare. Cu toate acestea, dacă aparatul este pornit cu un amestec greu în bol, cum ar fi aluatul de pâine, este posibil să observați că mixerul are nevoie de câteva secunde pentru a atinge viteza selectată.
- Scoateți **întotdeauna** accesoriile montate pe orificiile de ieșire înainte de a ridica capul mixerului.
- Pentru a preveni pătrunderea alimentelor, asigurați-vă că fie protecția detașabilă pentru aluat este montată pe accesoriul pentru aluat, fie că protecția pentru axul accesoriului este montată pe priza de accesorii înainte de a introduce un accesoriu.

Bătător de cremă

- Nu este potrivit pentru prelucrarea aluatului de paste.

Instrument pentru aluat

- Pentru a preveni pătrunderea alimentelor, asigurați-vă întotdeauna că protecția este montată pe axul cârligului pentru aluat înainte de a-l introduce în soclul pentru accesorii.
- Este normală o ușoară mișcare a capului mixerului atunci când se amestecă alimente grele, cum ar fi aluatul de pâine.
- Aluat de paste - felurile de făină pot varia, adăugați apă suplimentară 1 lingură la un moment dat, dacă este necesar, pentru a obține un aluat de paste omogen.

- 1 Apăsați maneta de eliberare a capului și ridicați ușor capul mixerului.
- 2 Așezați bolul, rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca.

- 3 Montați protecția axului accesoriului pe soclul accesoriului. Notă: Montați protecția axului accesoriului numai atunci când utilizați telul sau bătătorul pentru cremă.
- 4 Împingeți accesoriul selectat în soclu – veți auzi un „clic” când este fixat corect (dacă utilizați accesoriul pentru aluat, glisați protecția detașabilă în sus și răsușiți-o până se fixează în axul accesoriului).
- 5 Adăugați ingredientele relevante în bol pentru a fi amestecate.
- 6 Apăsați maneta de eliberare a capului și coborâți ușor capul.
- 7 Conectați la sursa de alimentare.
- 8 Selectați modul manual.
- 9 Rotiți controlul de viteză la setarea dorită. Utilizați pulsul (P) pentru impulsuri scurte de viteză.
- 10 După terminarea procesării, deconectați aparatul de la sursa de alimentare. Ridicați capul mixerului și, ținându-l ferm, scoateți unealta din portul de prindere.

Sfaturi și sugestii

- Pentru a încorpora complet ingredientele, opriți amestecarea și curățați frecvent vasul cu spatula.
- Pentru a evita stropirea ingredientelor, creșteți treptat viteza.
- Utilizați protecția împotriva stropirii atunci când prelucrați cantități mari (inclusiv aluat) pentru a evita împrăștierea ingredientelor.

Sfaturi și sugestii - Tel

- Cele mai bune rezultate se obțin când ouăle au temperatura camerei.
- Înainte de a bate albușurile, asigurați-vă că nu există urme de grăsime sau gălbenuș pe tel sau în bol.
- Maioneză - pentru rezultate optime, răzușiți bolul după adăugarea uleiului și amestecați încă 10 secunde la viteză maximă.
- Amestecuri pentru aluat - adăugați mai întâi făina în bol, apoi lichidul și amestecați la viteză minimă pentru a încorpora ingredientele.

Sfaturi și sugestii - Bătător de cremă

- Pentru rezultate optime, folosiți întotdeauna unt și margarină la temperatura camerei atunci când preparați prăjituri.

Sfaturi și sugestii - Unealta pentru aluat

- Ingredientele se amestecă mai bine dacă se adaugă mai întâi lichidul.
- Opriți aparatul la intervale regulate și curățați amestecul de pe cârligul pentru aluat.
- Făină - diferitele loturi de făină necesită cantități diferite de lichid. Lipiciozitatea aluatului are un efect direct asupra sarcinii aparatului. Supravegheați aparatul în timpul amestecării aluatului.
- Pentru a încorpora complet ingredientele, opriți amestecarea și curățați frecvent bolul și cârligul pentru aluat cu spatula.

Controlul electronic al senzorului de viteză

Mixerul dvs. este echipat cu un senzor electronic de control al vitezei, conceput pentru a menține viteza în diferite condiții de încărcare, cum ar fi atunci când frământați aluatul de pâine sau când adăugați ouă într-un amestec pentru prăjituri. Prin urmare, este posibil să auziți unele variații de viteză în timpul funcționării, pe măsură ce mixerul se adaptează la încărcarea și viteza selectate - acest lucru este normal.

Tabel privind utilizarea

L					 (Minute)
		Min	Max		
		600 g	1,3 kg	Min ↓ Max	8-9
		600 g	2 kg	Min ↓ Max	1-3 Minute
		400 g	750 g	Min ↓ Max	60 secunde ↓ 10 Minute
					 (Minute)
		Min	Max		
		435 g  (200 g)	1,75 kg  (800 g)	Min ↓ 3	60 secunde ↓ 5-14 Minute
		300 g	1 kg	Min ↓ 2	5
	 H ₂ O <60%	320 g  (200 g)	1,6 kg  (1 kg)	Min ↓ 3	60 secunde ↓ 5-14 Minute
	 H ₂ O >60%	350 g  (200 g)	1,4 kg  (800 g)	Min ↓ 3	60 secunde ↓ 5-14 Minute

Tabel privind utilizarea

L 				 (Minute)
	Min	Max		
	 x 3	 x 8	Min ↓ Max	1½-3
 4-8°C 	125 ml	600 ml	Min ↓ Max	2-4
	 x 3	 x 6	Min ↓ Max	1-2
 	0,25 L	1 L	Min ↓ Max	10 secunde ↓ 45-50 secunde

Rețete

Aluat pentru pâine albă

500 g făină

5 g sare

8 g drojdie uscată cu acțiune rapidă

280 ml apă

7 g untură sau unt

- 1 Așezați bolul pe mixerul de bucătărie.
- 2 Turnați apa în bol, apoi adăugați restul ingredientelor.
- 3 Amestecați la viteză minimă timp de 45-60 de secunde sau până se formează un aluat.
- 4 Frământați la viteză 3 timp de 5-14 minute.
- 5 Puneți aluatul într-o formă de pâine de 900 g sau formați chifle și așezați-le pe o tavă unsă.
- 6 Acoperiți cu un prosop de bucătărie și lăsați aluatul să crească într-un loc cald timp de 45-60 de minute, până când își dublează volumul.
- 7 Coaceți la 200°C timp de 40 de minute sau 15-20 de minute pentru chifle.

Aluat pentru pizza

500 g făină

30 g ulei de măsline

7 g sare

7 g drojdie

300 ml apă

- 1 Așezați bolul pe mixerul de bucătărie.
- 2 Adăugați toate ingredientele.
- 3 Așezați cârligul pentru aluat și coborâți capul.
- 4 Amestecați la viteză minimă timp de 45-60 de secunde, până se formează un aluat.
- 5 Frământați la viteză 3 timp de 5-7 minute.
- 6 Formați o bilă din aluat pe o suprafață de lucru presărată cu făină.
- 7 Acoperiți aluatul cu un prosop umed și lăsați-l să se odihnească 30-40 de minute într-un loc cald.
- 8 Împărțiți aluatul în două și întindeți-l în două baze de pizza de 25-30 cm.
- 9 Transferați-le pe o tavă de copt acoperită cu semolă. Garnisiți/acoperiți pizza și coaceți-o 10-15 minute la 240°C.

Marinată pentru prune

250 g miere (păstrată la frigider la 4°C - 5°C)

20 g prune

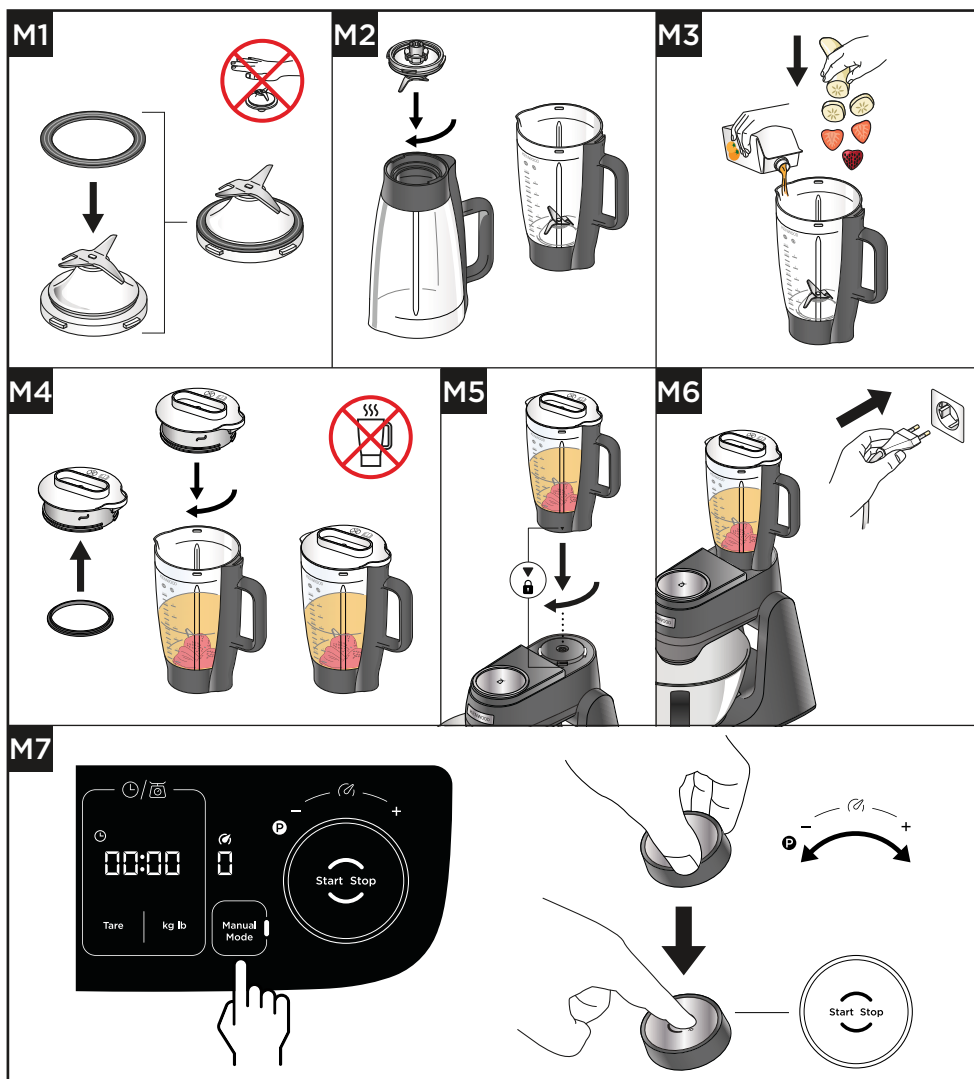
50 ml apă

- 1 Puneți toate ingredientele în mini-tocător/râșniță.
- 2 Montați accesoriul pe unitatea de alimentare.
- 3 Porniți pulsul timp de 5 secunde.
- 4 Folosiți după cum este necesar.

Notă: Accesoriul pentru mini tocător/râșniță se poate achiziționa separat.

Pentru a utiliza accesoriul Blender

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare



IMPORTANT

- **Nu** prelucrați ingrediente fierbinți.
- Dacă garniturile sunt deteriorate sau montate incorect, vor apărea scurgeri.
- Nu amestecați niciodată ingrediente congelate care au format o masă solidă.
- Nu amestecați niciodată bucăți de fructe sau legume congelate mai mari de 3 cm x 3 cm.

- 1 Montați inelul de etanșare în ansamblul lamei, asigurându-vă că inelul de etanșare este poziționat corect.
- 2 Țineți partea inferioară a ansamblului lamei și introduceți lamele în pahar, rotind în sensul acelor de ceasornic până când sunt fixate.
- 3 Puneți ingredientele în pahar.
- 4 Așezați garnitura pe capacul blenderului, asigurându-vă că este poziționată corect.
- 5 Așezați capacul pe pahar și rotiți în sensul acelor de ceasornic până când face clic.
- 6 Așezați blenderul pe orificiul de ieșire de viteză mare și rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca ferm în poziție.
- 7 Selectați modul manual.
- 8 Comutați la viteza maximă. Apăsăți butonul start/stop.

Sfaturi și sugestii

- Când preparați maioneză, puneți toate ingredientele, cu excepția uleiului, în blender. Apoi, cu aparatul în funcțiune, adăugați uleiul încet prin capacul cu picurător.
- Amestecurile dense, de exemplu pateuri și sosuri, pot necesita răzuire. Dacă amestecul este greu de procesat, adăugați mai mult lichid.

Smoothies

- Adăugați mai întâi lichidul.
- Lăsați ingredientele congelate să se dezghețe timp de 15 minute înainte de a le pune în blender.

Tabel privind utilizarea

N	 MAX		 (Secunde)
 4-8°C	1,5 L	Max	30-60
 	1,2 L	Max	15-30
   20x40x35 mm	6 (125 g)	P	15-30

Mâncare pentru bebeluși

200 g carne de vită crudă (tăiată cubulețe de 2 cm)

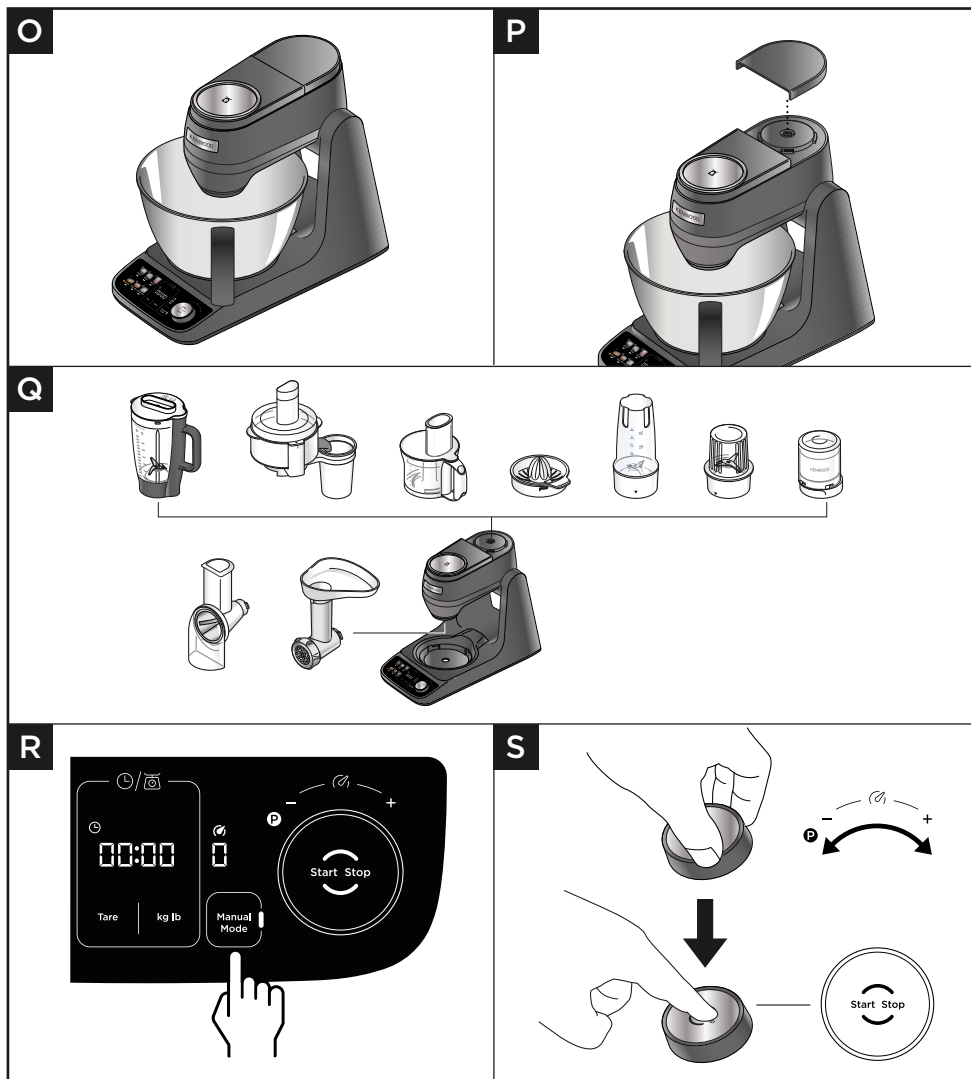
200 g morcovi cruzi (tăiați cubulețe de 2 cm)

200 g cartofi cruzi (tăiați cubulețe de 2 cm)

- 1 Puneți cubulețele de carne de vită într-o oală cu apă clocotită. Aduceți din nou la fierbere și lăsați să fiarbă timp de 1 oră.
- 2 Puneți morcovii și cartofii tăiați cubulețe într-o oală separată cu apă clocotită, aduceți din nou la fierbere și fierbeți timp de 30 de minute.
- 3 Scurgeți carnea de vită, morcovii și cartofii, păstrând 250 ml din apa de fierbere. Lăsați carnea de vită, legumele și apa să se răcească la temperatura camerei înainte de a le procesa.
- 4 Puneți carnea de vită, morcovii și cartofii în blender, apoi adăugați apa de fierbere păstrată.
- 5 Mixați la viteză maximă timp de 15 secunde.
- 6 Curățați marginile vasului și amestecați conținutul blenderului.
- 7 Mixați la viteză mare până se obține consistența dorită.

Cum să folosiți mixerul de bucătărie – Accesorii

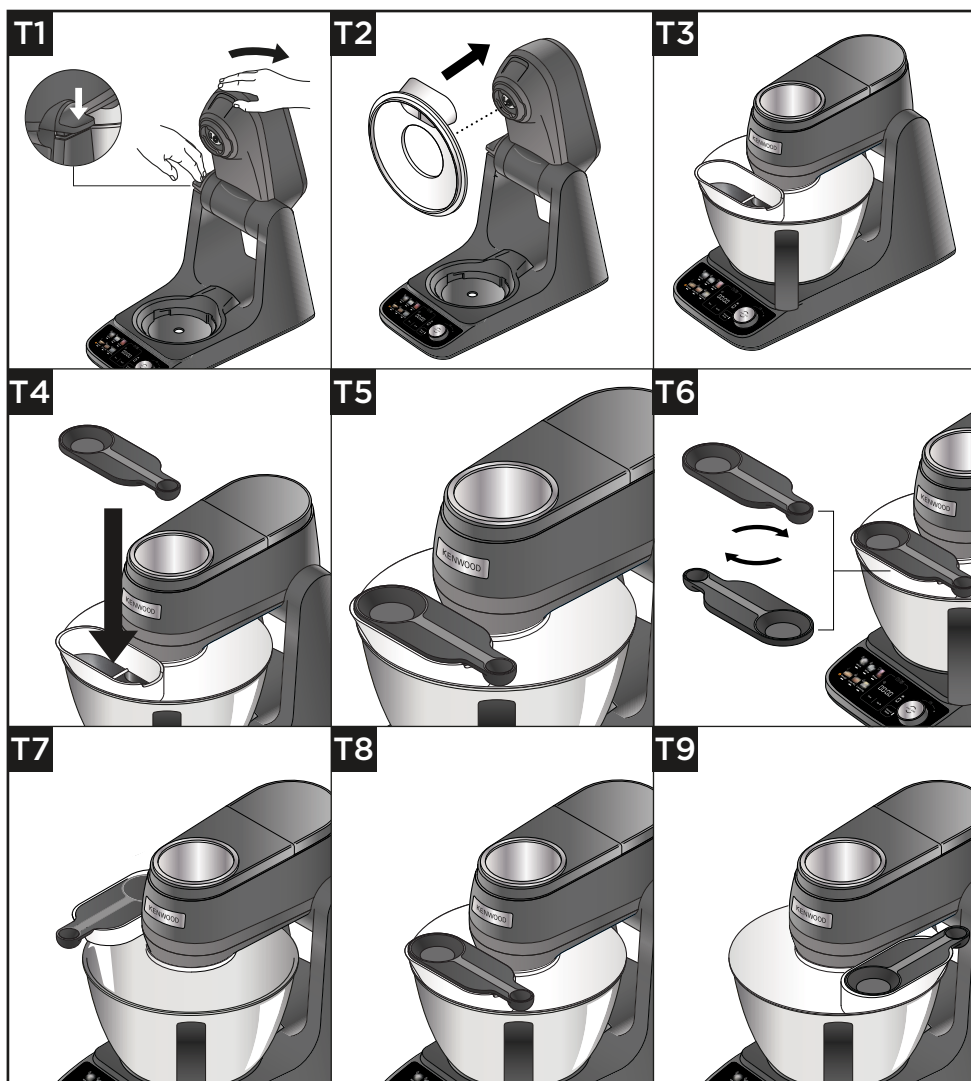
Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare



- 1 Ridicați capacul portului de prindere de mare viteză (dacă este cazul).
 - 2 Montați accesoriul conform instrucțiunilor specifice furnizate.
 - 3 Selectați modul manual.
 - 4 Selectați viteza dorită (consultați ghidul de pornire rapidă furnizat împreună cu accesoriul achiziționat) și apăsați butonul Start/Stop pentru a porni. Utilizați pulsul (P) pentru impulsuri scurte de putere.
- Accesorii suplimentare pentru mixerul dvs. de bucătărie pot fi achiziționate separat - consultați www.kenwoodworld.com pentru detalii.

Montarea și utilizarea protecției împotriva stropirii

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare



Informații importante

- În timpul amestecării, ingredientele pot fi adăugate direct în bol prin gheabul protecției împotriva stropirii.
- Nu este necesar să scoateți protecția împotriva stropirii pentru a schimba accesoriile.

- 1 Ridicați capul mixerului până când se blochează.
- 2 Așezați bolul pe bază.
- 3 Împingeți protecția împotriva stropirii pe partea inferioară a capului mixerului până se fixează bine. Secțiunea jgheabului trebuie poziționată așa cum se arată.
- 4 Introduceți unealta necesară.
- 5 Coborâți capul mixerului.

Notă: Odată ce protecția împotriva stropirii a fost montată, aceasta poate fi rotită cu 90 de grade spre stânga sau dreapta, în funcție de poziția în care este utilizat mixerul.

- 6 Pentru a scoate protecția împotriva stropirii, ridicați capul mixerului până se blochează, apoi trageți în jos protecția împotriva stropirii.
- 7 Lingura de măsurare poate fi utilizată suplimentar ca capac pentru jgheabul de alimentare. Pentru a o fixa, coborâți lingura de măsurare pe jgheabul de alimentare și împingeți-o în poziție.

Notă: Lingura de măsurare se potrivește în jgheabul de alimentare în ambele direcții.

Pentru a utiliza funcția de cântărire

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare

U1

U2

U3

U4

U5

U6

U7

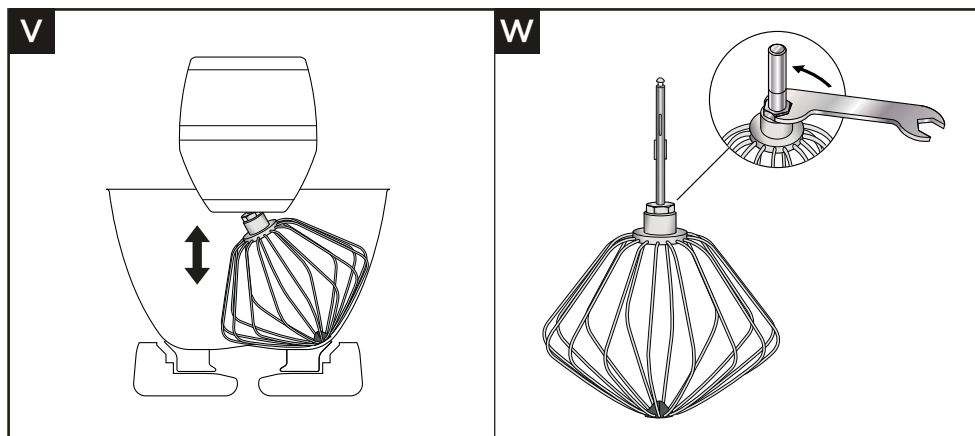
Informații importante

- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață uscată, plană și stabilă înainte de cântărire.
- Nu mișcați, nu apăsați și nu loviți mixerul sau vasul în timpul cântăririi, deoarece acest lucru va afecta precizia cântarului.
- Funcția de cântărire poate fi utilizată cu capul mixerului în poziția jos sau sus.
- Funcția de cântărire este precisă până la 6 kg.
- Funcția de cântărire poate fi utilizată pentru a cântări ingredientele înainte de a selecta o presetare sau în modul manual.
- Funcția de cântărire nu poate fi utilizată în timp ce aparatul este în funcțiune.
Notă: Utilizați întotdeauna un recipient de cântărire, cum ar fi un bol, atunci când utilizați platforma de cântărire de pe capul mixerului.

- 1 Înainte de a adăuga ingredientele, montați întotdeauna bolul pe unitatea de alimentare sau recipientul de cântărire pe platforma de cântărire.
- 2 Conectați aparatul la priză - ecranul va afișa 00.00.
- 3 Apăsați o dată butonul de tarare și ecranul de afișare se va ilumina.
- 4 Apăsați butonul (kg/lb) pentru a selecta grame sau uncii. La prima pornire, afișajul va fi setat implicit pe kg/g.
 - Aparatul cântărește cu pași de 1 g, iar pentru cântărirea cantităților mici se recomandă utilizarea măsurilor de linguriță/lingură.
 - Pentru a reseta la zero, apăsați o dată butonul Tare.
- 5 Cântăriți ingredientele:
 - Turnați ingredientele direct în bol
 - Sau, cu capul mixerului coborât, așezați un recipient de cântărire pe placa argintie și adăugați ingredientele în acesta.
- 6 După ce toate ingredientele au fost cântărite, selectați o viteză sau o presetare pentru a pune aparatul în funcțiune.

Reglarea ustensilelor - Tel

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare



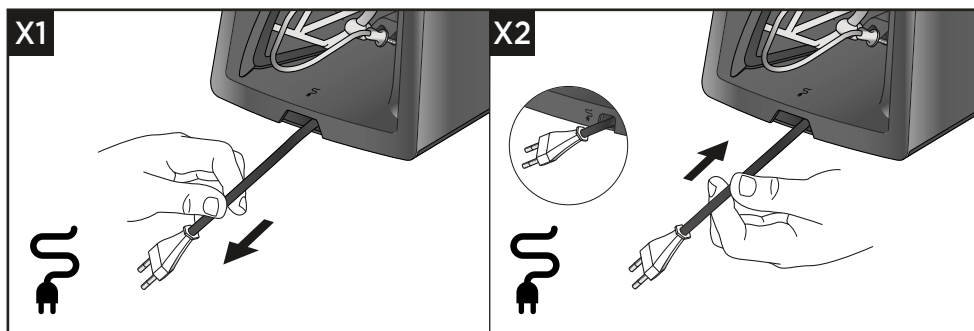
Informații importante

- Bătătorul pentru cremă și accesoriul pentru aluat nu sunt reglabile.
- Telul ar trebui să atingă aproape fundul bolului. Dacă este necesar, reglați înălțimea folosind o cheie cu dimensiuni adecvate.

KHC40 = 15 mm

- 1 Scoateți aparatul din priză.
 - 2 Ridicați capul mixerului și introduceți telul.
 - 3 Coborâți capul mixerului. Dacă este necesară ajustarea jocului, ridicați capul mixerului și îndepărtați instrumentul.
 - 4 Cu ajutorul cheii furnizate, slăbiți piulița suficient pentru a permite reglarea arborelui. Pentru a coborî instrumentul mai aproape de partea inferioară a bolului, rotiți arborele în sens invers acelor de ceasornic. Pentru a ridica instrumentul de pe fundul bolului, rotiți arborele în sensul acelor de ceasornic.
 - 5 Strângeți din nou piulița.
 - 6 Montați unealta pe mixer și coborâți capul mixerului. (Verificați poziția acestuia, a se vedea punctele de mai sus).
 - 7 Repetați pașii de mai sus după cum este necesar până când scula este reglată corect. Odată ce acest lucru este realizat, strângeți bine piulița.
- Notă: Cheia prezentată este doar pentru ilustrare și nu este furnizată împreună cu aparatul.

Depozitarea cablului



Service și asistență clienți

- Dacă întâmpinați probleme cu funcționarea aparatului, înainte de a solicita asistență, consultați secțiunea „Ghid de depanare” din manual sau accesați www.kenwoodworld.com.
- Vă rugăm să rețineți că produsul dvs. este acoperit de o garanție care respectă toate dispozițiile legale privind garanția și drepturile consumatorilor din țara în care a fost achiziționat produsul.
- Dacă produsul dvs. Kenwood nu funcționează corect sau dacă constatați defecte, vă rugăm să îl trimiteți sau să îl aduceți la un centru de service autorizat KENWOOD. Pentru a găsi detalii actualizate despre cel mai apropiat centru de service autorizat KENWOOD, accesați www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific țării dvs.
- Proiectat și elaborat de Kenwood în Marea Britanie.
- Fabricat în China.



INFORMAȚII IMPORTANTE PENTRU ELIMINAREA CORECTĂ A PRODUSULUI ÎN CONFORMITATE CU DIRECTIVA EUROPEANĂ PRIVIND DEȘEURILE DE ECHIPAMENTE ELECTRICE ȘI ELECTRONICE (DEEE)

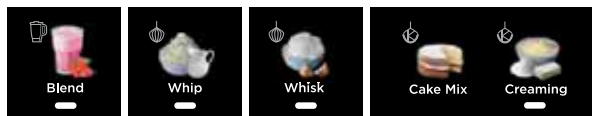
La sfârșitul ciclului de viață, produsul nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere. Acesta trebuie dus la un centru special de colectare a deșeurilor diferențiate al autorității locale sau la un distribuitor care oferă acest serviciu.

Ghid de depanare

Probleme	Cauze	Soluții
Aparatul s-a oprit în timpul funcționării.	Nu există alimentare.	Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
	Aparat supraîncărcat/ cu capacități maxime depășite, 30 minute de funcționare continuă depășită.	Rotiți comutatorul de viteză în poziția oprit (off), așteptați câteva secunde, apoi selectați din nou viteza. Aparatul ar trebui să repornească imediat. Dacă aparatul nu pornește, readuceți comutatorul de viteză în poziția „O”, scoateți ștecherul din priză și așteptați 30 de minute înainte de a reporni. Verificați capacitățile maxime în „Tabelul de utilizare recomandată”.
	Capacele orificiilor nu sunt montate sau sunt deblocate.	Verificați dacă capacul/capacele orificiilor sunt montate corect.
Accesoriile de mare viteză nu funcționează.	Accesorii nu este montat și blocat corect.	Verificați dacă accesoriul este fixat corect.
Mișcare pe suprafața de lucru.	Picioarele din partea inferioară a unității sunt umede sau murdare.	Verificați în mod regulat dacă picioarele sunt curate și uscate.
Accesorii blenderului prezintă scurgeri din unitatea cu lame.	Garnitură lipsă. Garnitură montată incorect. Garnitură deteriorată.	Verificați dacă garnitura este montată corect și nu este deteriorată.
Greutatea afișată s-a modificat	Unitatea de alimentare a fost mișcat în timpul funcționării.	Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană și uscată înainte de cântărire. Nu mișcați aparatul în timpul utilizării funcției de cântărire. Resetați afișajul la zero înainte de a cântări următoarele ingrediente.
	Cablul de alimentare este întins	Pentru a asigura precizia măsurărilor, asigurați-vă că cablul de alimentare nu este întins. Nu așezați obiecte pe aparat sau în apropierea acestuia în timpul cântării.
Nu se poate coborî capul mixerului cu bătătorul pentru frișcă montat. Bătătorul pentru frișcă se lovește de vas.	Fanta de fixare a accesoriului este în poziție greșită.	Ridicați capul mixerului și blocați-l în poziția ridicată. Țineți accesoriul și rotiți-l cu 90 de grade în sensul acelor de ceasornic. Coborâți capul mixerului. Repetați până când capul mixerului poate fi coborât.

Български

- Важна информация за безопасност 205-207
- Преди включване в контакта 207
- Грижа и почистване 208-209
- Списък на частите 210-211
- Използване на предварителните настройки с регулируемо време 212-223



212-214 215-217 218-220 221-223

- Използване на предварителните настройки с автоматичен сензор 224-226
 - Диаграми и инструкции за употреба 224-225
 - Схема на използване 226
- Използване на стоящия миксер - Ръчно управление 227-232
 - Диаграми и инструкции за употреба 227-230
 - Схема на използване 230-231
 - Рецепти 232
- Използване на блендера 233-236
 - Диаграми и инструкции за употреба 233-234
 - Схема на използване 235
 - Рецепти 236
- Използване на стоящия миксер - приставки 237
 - Диаграми и инструкции за употреба 237
- Поставяне и използване на предпазителя за пръски 238-239
 - Диаграми и инструкции за употреба 238-239
- Използване на функцията за претегляне 240-241
 - Диаграми и инструкции за употреба 240-241
- Регулиране на инструментите - бъркалка за яйца 241-242
 - Диаграми и инструкции за употреба 241-242
- Съхранение на кабела 242
- Обслужване и грижа за клиента 243
- Отстраняване на неизправности 244-245

Важна информация за безопасност

- Прочетете внимателно тези инструкции и ги запазете за справка в бъдеще.
- Преди първата употреба отстранете цялата опаковка и всички етикети. (Етикетите на долната част на машината не трябва да се отстраняват.) Измийте частите, вижте: „Грижа и почистване“.
- Ако щепселът или кабелът са повредени, те трябва да бъдат заменени от съображения за безопасност от Kenwood или от оторизиран сервиз на Kenwood, за да се избегне опасност.
- Изключете уреда и извадете щепсела от контакта:
 - преди поставяне или отстраняване на капацы на изходи/инструменти/приставки;
 - след и когато не е в употреба;
 - преди почистване.
- **Не** работете с уреда по-дълго от посоченото по-долу време без почивка. Непрекъснатата работа за по-дълги периоди от време може да повреди уреда Ви.

Функция/Приставка	Максимално време на работа	Период на почивка между операциите
Инструмент за тесто	15 мин.	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да се охлади за 15 минути
Блендер	60 сек.	

- Внимавайте при работа с острите режещи ножове, при изпразване на контейнерите и при почистване.
- Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа, ако е оставен без надзор, както и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- Дръжте пръстите си далеч от движещите се части и монтираните приставки. Никога не поставяйте ръката/пръстите си в механизма на пантата.
- **Винаги** дръжте частите на тялото си, косата, бижутата и дрехите си далеч от движещите се части и монтираните приставки.
- **Никога** не оставяйте стоящия миксер без надзор, докато работи.
- **Никога** не използвайте повреден уред. Проверете го или го ремонтирайте: вижте раздела „Обслужване и грижа за клиента“.
- **Никога** не оставяйте кабела да виси на място, където може да бъде достигнат от дете.
- **Никога** не позволявайте захранващият блок, кабелът или щепселът да се намокрят.
- **Уверете се**, че в купата няма монтирани или съхранявани инструменти за купа, когато се използват изходите за задвижване.
- **Уверете се**, че купата винаги е монтирана, когато използвате устройството с инструмент за купа.
- **Не** използвайте повече от един изход (гнездо за инструменти за купа или високоскоростен изход) в даден момент.

- **Никога** не използвайте неразрешена приставка.
- Когато използвате приставка, прочетете инструкциите за безопасност, които са предоставени с нея.
- Внимавайте, когато отстранявате инструментите за купа след продължителна употреба, тъй като те могат да се нагряят.
- **Никога** не превишавайте максималните количества и скорости, посочени в таблицата за препоръчителна употреба.
- Внимавайте, когато вдигате този уред. Уверете се, че главата е правилно заключена в долно положение и че купата, инструментите, капаците на изходите и кабелът са закрепени, преди да повдигнете.
- Когато местите уреда, винаги го хващайте за основата и главата на миксера.
- **Не** местете или регулирайте главата на миксера с монтирана приставка, тъй като кухненският робот може да стане нестабилен.
- **Не** работете с уреда близо до ръба или извън работната повърхност и не прилагайте сила върху приставката, когато е монтирана, тъй като това може да доведе до нестабилност на уреда и преобръщане, което може да доведе до нараняване.
- Късият захранващ кабел се използва, за да се намали рискът от заплитане или спъване.
- Удължителите могат да се използват, ако се внимава при използването им.
- Ако се използва удължител:
 - 1 Маркираната електрическа мощност на удължителя трябва да е поне същата или по-голяма от електрическата мощност на уреда.
 - 2 Кабелът трябва да бъде разположен така, че да не се спуска над плота или масата, където може да бъде дръпнат от деца или да доведе до неволно препъване.
 - 3 Удължителният кабел трябва да бъде заземен трижилен кабел. Електрическият клас на уреда е посочен в долната част на уреда.
- Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.
- Този уред не трябва да се използва от деца. Съхранявайте уреда и кабела му на място, недостъпно за деца.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
- Уредите могат да се използват от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако те са наблюдавани или инструктирани за използването на уреда по безопасен начин и ако разбират свързаните с него опасности.
- Използвайте уреда само по предназначение за домашна употреба. Kenwood не поема никаква отговорност, ако уредът се използва неправилно или не се спазват тези инструкции.
- **Предупреждение:** Функцията за претегляне не трябва да се използва за медицински цели.

Безопасност на блендера

- **РИСК ОТ ИЗГАРЯНЕ:** Горещите течности може да бъдат изхвърлени от уреда поради внезапно изпаряване и трябва да се оставят да изстинат до стайна температура, преди да се поставят в чашата или преди да се блендират.

- Дръжте ръцете си извън блендера, докато е свързан към електрическата мрежа.
- Уредът няма да работи, ако приставките не са правилно монтирани.
- Не се препоръчва обработката на твърди подправки, тъй като те могат да повредят пластмасовите части.
- Ако при използване на приставка се появят прекомерни вибрации, намалете скоростта или спрете машината и извадете част от съдържанието.
- Приставките ще се **повредят** и може да причинят нараняване, ако заключващият механизъм бъде подложен на прекомерна сила.
- **Никога** не монтирайте ножа към хранящия блок без поставена чаша/бутилка за блендер.
- Основата на дъното на чашата е монтирана по време на производството и не трябва да се правят опити за нейното отстраняване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** – Работете с блендера само с поставен капак. За повече подробности вижте Инструкциите за употреба и Краткото ръководство за употреба.
- Използвайте чашата само с предоставения нож.
- **Никога** не пускайте блендера празен.
- Рецепти за смути – никога не блендирайте замразени съставки, които са образували твърда маса по време на замразяването; раздробете ги, преди да ги добавите в чашата.
- **Не** обработвайте подправки като карамфил, копър и кимион, тъй като те могат да повредят пластмасовите части.
- **Не** използвайте блендера като контейнер за съхранение. Дръжте го празен преди и след употреба.
- **Никога** не блендирайте повече от максималното количество, отбелязано върху чашата – по-малко за пенливи течности като млечни шейкове.
- **Никога** не блендирайте замразени плодове или зеленчуци, които са по-големи от кубчета с размери 3 cm x 3 cm.
- **Никога** не поставяйте ръка в чашата на блендера, когато тя е поставена върху основата. Ако храната трябва да се избути надолу, използвайте подходящ инструмент, например шпатула.

Консумация на енергия

- При регулатор на скоростта в положение „О“ – Автоматично превключване в изключен режим: Не е приложимо.
- При непрекъсната работа на мотора, той ще се изключи, за да се предпази, след приблизително 30 минути. След още 20 минути продуктът ще се превключи в изключен режим.
- Мощност в изключен режим: $\leq 0.3W$.

Преди включване в контакта

- Уверете се, че Вашето електрическо храняване е същото като посоченото от долната страна на хранящия блок.
- Този уред отговаря на изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни.

Грижа и почистване

- Винаги изключвайте и изваждайте щепсела от контакта преди почистване.
- За по-лесно почистване винаги измивайте частите веднага след употреба.
- Уверете се, че всички части са напълно сухи преди употреба.

Захранващ блок

- Избършете с влажна кърпа, след което го подсушете. (Включително крачетата от долната страна на уреда)
- Никога не използвайте абразивни материали и не потапяйте във вода.
- Уверете се, че крачетата на основата на миксера са чисти.

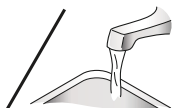
Купа и инструменти

- Измийте на ръка, след това подсушете добре или измийте в съдомиялна машина.
- Никога не използвайте телена четка, стоманена вълна или белина за почистване на купата от неръждаема стомана. Използвайте оцет за отстраняване на котлен камък.
- Дръжте далеч от топлина (котлони, фурни, микровълнови печки).

Блендер

- Преди почистване разглобете напълно приставката.
- Работете внимателно с ножа – той е изключително остър.
- Ножът трябва да се почиства с четка и да се изплаква под течаща вода.

Y



Списък на частите



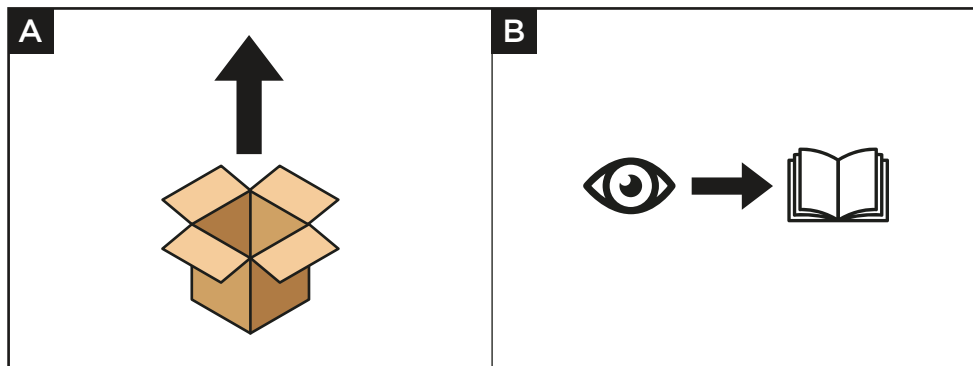
Списък на частите

- ① Капак на високоскоростния изход
- ② Високоскоростен изход
- ③ Функция за претегляне
- ④ Глава на миксера
- ⑤ Гнездо за инструменти
- ⑥ Купа
- ⑦ Включване/изключване и контрол на скоростта
- ⑧ Захранващ блок
- ⑨ Лост за освобождаване на главата
- ⑩ Отделение за инструменти
- ⑪ Отделение за кабела
- ⑫ Бъркалка за крем
- ⑬ Кука за тесто с подвижен предпазител
- ⑭ Бъркалка за яйца
- ⑮ Предпазител на гнездото за инструменти
- ⑯ Мерителна лъжица
- ⑰ Предпазител за пръски

Допълнителни приставки

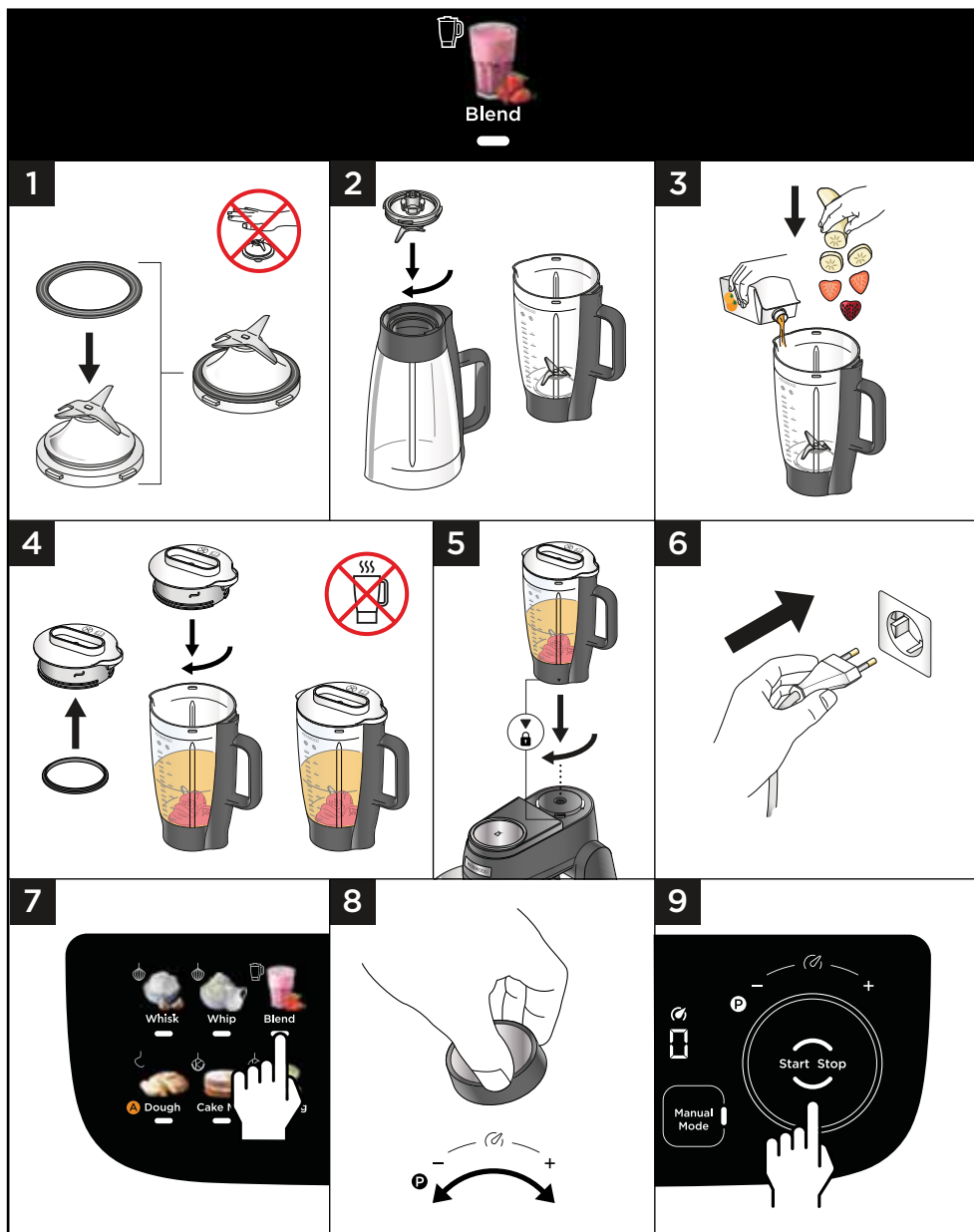
За повече информация как да поръчате допълнителни приставки/ръководства за употреба, които не са включени в опаковката, посетете www.kenwoodworld.com или уебсайта за Вашата страна.

- ⑱a Капак с отвор за пълнене
- ⑱b Уплътнение на капака
- ⑱c Чаша
- ⑱d Уплътнителен пръстен на ножа
- ⑱e Нож



Използване на предварителните настройки с регулируемо време

Диаграми и инструкции за употреба



Важна информация

- **Не** обработвайте горещи продукти
- При повредени или неправилно монтирани уплътнения се появява теч.
- Никога не блендирайте замразени съставки, които са образували твърда маса.
- Никога не блендирайте замразени плодове или зеленчуци, които са по-големи от кубчета с размери 3 cm x 3 cm.
- Оставете замразените плодове и зеленчуци да се размразят за 15 минути преди обработка.
- Гъстите смеси може да се наложи да бъдат остъргани. Ако сместа се обработва трудно, добавете още течност.
- Повторете предварителната настройка за желаната консистенция, ако е необходимо.
- Не се препоръчва обработката на подправки, тъй като те може да повредят пластмасовите части.
- Регулаторът може да се използва по време на втората фаза на непрекъснато блендиране на предварителната настройка, за да се удължи времето до необходимото.

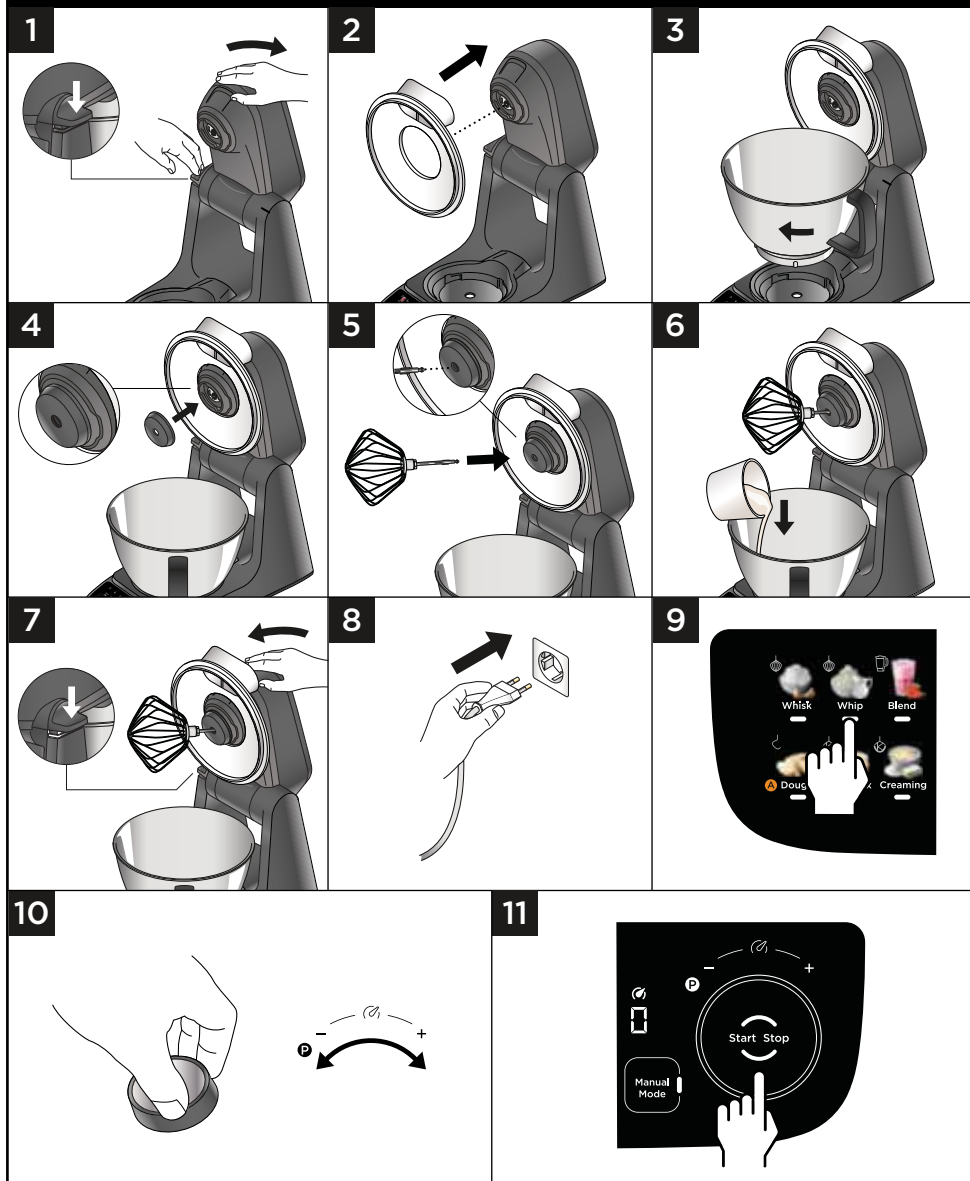
- 1 Поставете уплътнителния пръстен в сглобката на ножа, като се уверите, че уплътнението е на правилното място.
- 2 Хванете долната страна на сглобката на ножа и поставете ножа в чашата, завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато се закрепи.
- 3 Сложете съставките в чашата.
- 4 Поставете уплътнителния пръстен към капака на блендера, като се уверите, че уплътнението е на правилното място.
- 5 Поставете капака върху чашата и завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато щракне.
- 6 Поставете блендера върху високоскоростния изход и завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да го фиксирате здраво.
- 7 Включете към храненето.
- 8 Изберете предварителната настройка за блендиране. За да увеличите времето, завъртете регулатора в посока на часовниковата стрелка, за да го намалите, завъртете в обратна посока.
- 9 Натиснете бутона „Start/Stop“ (старт/стоп), за да стартирате предварителната настройка.
- 10 Таймерът ще започне да отброява до нула, докато тече предварителната настройка. Уредът ще спре в края на предварително зададената програма.
- 11 За да прекъснете предварителната настройка, натиснете бутона „Start/Stop“.
- 12 За да спрете и отмените обработката, докато предварителната настройка е в ход, натиснете бутона „Stop/Start“, следван от един от следните бутони:
 - Всяка друга предварителна настройка
 - Бутона за ръчно управление
 - Бутона за тара
 - Бутона „kg/lb“

Съвети и препоръки

- Използвайте тази настройка за блендиране на напитки, смутита, супи и сосове.
- Гъстите смеси може да се наложи да бъдат остъргани. Ако сместа се обработва трудно, добавете още течност.
- Повторете предварителната настройка за желаната консистенция, ако е необходимо.

Схема на използване

		 Max	 (сек.)
 Blend 		1,2 L	55 (30-85)
	  4-8°C	1,5 L	55 (30-85)



Важна информация

- Уверете се, че предпазителят на куката за тесто е свален от главината за инструменти, преди да поставите предпазителя на главината за инструменти.
- Преди да поставите предпазителя на главината за инструменти и инструмента, трябва да монтирате предпазителя срещу пръски.
- За най-добри резултати използвайте студена сметана с 35% съдържание на мазнини.
- Ако използвате сметана с по-високо или по-ниско съдържание на мазнини или добавки, настройте предварително зададеното време с помощта на регулатора.
- Регулаторът може да се използва по време на обработка, за да се удължи времето, ако е необходимо.

- 1 Натиснете надолу лоста за освобождаване на главата и внимателно повдигнете главата на миксера.
- 2 Поставете предпазителя за пръски (вижте раздела „Поставяне и използване на предпазителя за пръски“).
- 3 Поставете купата, завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да застопорите.
- 4 Поставете предпазителя на главината за инструменти върху гнездото за инструменти.
- 5 Поставете бъркалката за яйца в гнездото за инструменти – когато е добре поставена, ще се чуе щракване.
- 6 Добавете сметаната в купата.
- 7 Натиснете надолу лоста за освобождаване на главата и внимателно спуснете главата надолу.
- 8 Включете към захранването.
- 9 Изберете предварителната настройка „Whip“ (бита сметана).
- 10 За да увеличите времето, завъртете регулатора в посока на часовниковата стрелка, за да го намалите, завъртете в обратна посока.
- 11 Натиснете бутона „Start/Stop“, за да стартирате предварителната настройка.
- 12 Таймерът ще започне да отброява до нула, докато тече предварителната настройка. Уредът ще спре в края на предварително зададената програма.
- 13 За да прекъснете предварителната настройка, натиснете бутона „Stop/Start“.
- 14 За да спрете и отмените обработката, докато предварителната настройка е в ход, натиснете бутона „Stop/Start“, следван от един от следните бутони:
 - Всяка друга предварителна настройка.
 - Бутон за ръчно управление
 - Бутон за тара
 - Бутон „kg/lb“

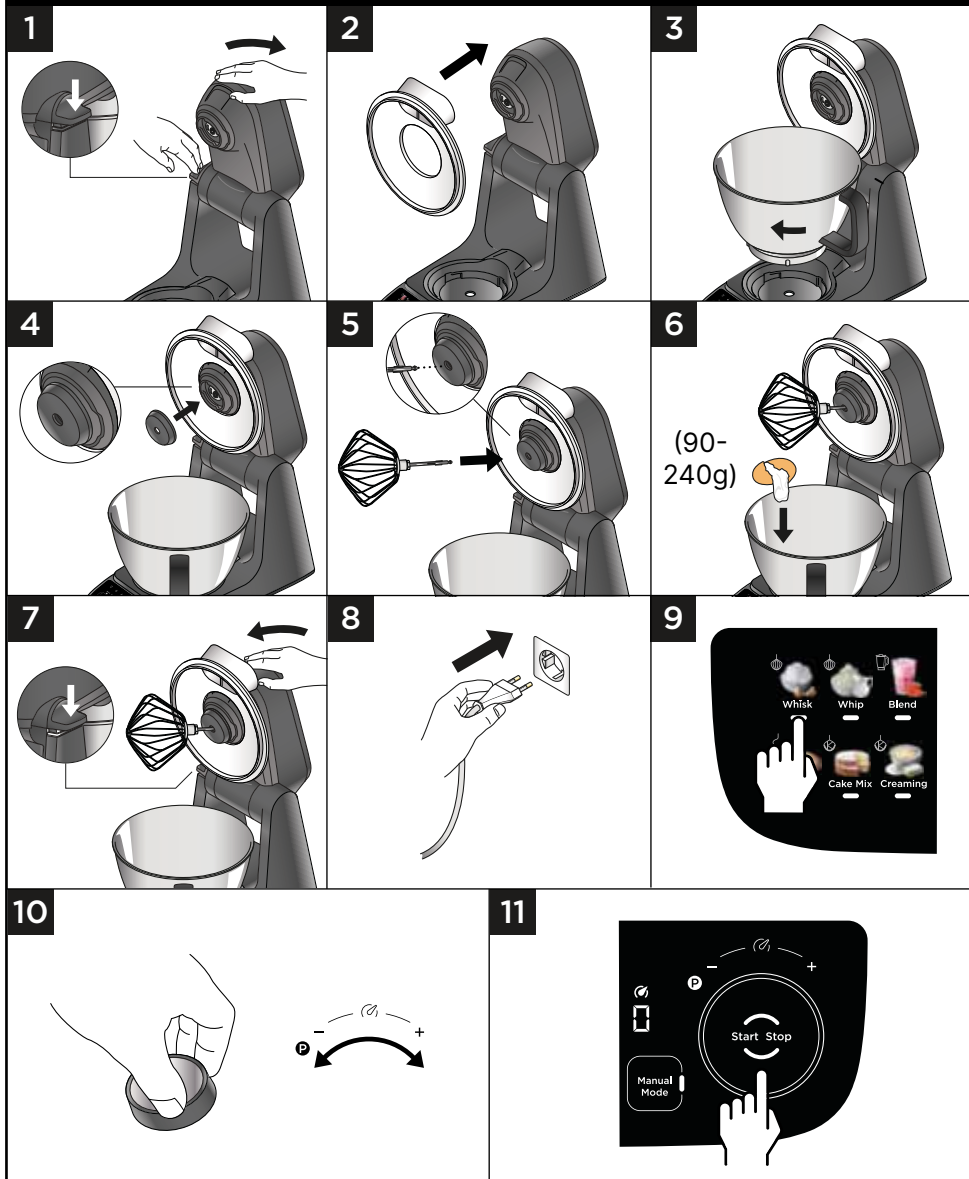
Съвети и препоръки

- Използвайте тази настройка, за да пригответе пухкава бита сметана за секунди.

Схема на използване

Whip		
	(сек.)	
	4-8 °C ≤35%	4-8 °C >35%
<200 ml	<210	<180
200 ml - <250 ml	100 - 130	60 - 90
250 ml - <450 ml	85 - 115	50 - 80
450 ml - 500 ml	105 - 135	60 - 90
>500 ml - 600 ml	130 - 160	80 - 110

Забележка: тази таблица е само за ориентир и резултатите ще варират в зависимост от вида, количеството и температурата на сметаната.



Важна информация

- Уверете се, че подвижният предпазител на куката за тесто е свален от главината за инструменти, преди да поставите предпазителя на главината.
- Преди да поставите предпазителя на главината за инструменти и инструмента, трябва да монтирате предпазителя срещу пръски.
- Уверете се, че купата е суха и няма следи от мазнина.
- За най-добри резултати използвайте пресни яйца на стайна температура
- Ако яйцата се нуждаят от допълнителна обработка в края на предварителната настройка, използвайте ръчен режим. Не използвайте предварителната настройка втори път.
- Регулаторът може да се използва по време на обработка, за да се удължи времето, ако е необходимо.

- 1 Натиснете надолу лоста за освобождаване на главата и внимателно повдигнете главата на миксера.
- 2 Поставете предпазителя за пръски (вижте раздела „Поставяне и използване на предпазителя за пръски“).
- 3 Поставете купата, завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да застопорите.
- 4 Поставете предпазителя на главината за инструменти върху гнездото за инструменти.
- 5 Поставете бъркалката за яйца в гнездото за инструменти – когато е добре поставена, ще се чуе щракване.
- 6 Добавете белтъците в купата.
- 7 Натиснете надолу лоста за освобождаване на главата и внимателно спуснете главата надолу.
- 8 Включете към захранването.
- 9 Натиснете предварителната настройка „Whisk“ (разбиване)
- 10 Натиснете бутона „Start/Stop“
- 11 Щом се образуват твърди върхове, машината ще спре.

Съвети и препоръки

- Използвайте предпазителя за пръски, когато обработвате големи количества.
- Използвайте твърдо разбити белтъци за рецепти, включващи меренги и мусове.

Схема на използване

 Whisk		
	 (сек.)	
	Стайна температура	Хладилна температура
90 g (~3 яйца)	95 - 115	100 - 120
120 g (~4 яйца)	100 - 120	110 - 130
150 g (~5 яйца)	135 - 155	145 - 165
180 g (~6 яйца)	140 - 160	170 - 190
210 g (~7 яйца)	115 - 135	135 - 155
240 g (~8 яйца)		125 - 145

Забележка: това е само за ориентир и резултатите ще варират в зависимост от възрастта и температурата на яйцата



Важна информация

- Уверете се, че подвижният предпазител на куката за тесто е свален от главината за инструменти, преди да поставите предпазителя на главината.
- Преди да поставите предпазителя на главината за инструменти и инструмента, трябва да монтирате предпазителя срещу пръски.
- Когато разбивате мазнина и захар за смеси за торта, винаги използвайте мазнина със стайна температура или първо я омековете.
- Регулаторът може да се използва по време на обработка, за да се удължи времето, ако е необходимо.

- 1 Натиснете надолу лоста за освобождаване на главата и внимателно повдигнете главата на миксера.
- 2 Поставете предпазителя за пръски (вижте раздела „Поставяне и използване на предпазителя за пръски“).
- 3 Поставете купата, завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да застопорите.
- 4 Поставете предпазителя на главината за инструменти върху гнездото за инструменти.
- 5 Поставете бъркалката за крем в гнездото за инструменти – когато е добре поставена, ще се чуе щракване.
- 6 Добавете съответните съставки в купата, за да ги смесите.
- 7 Натиснете надолу лоста за освобождаване на главата и внимателно спуснете главата надолу.
- 8 Включете към захранването.
- 9 Изберете подходящата предварителна настройка.
- 10 За да увеличите времето, завъртете регулатора в посока на часовниковата стрелка, за да го намалите, завъртете в обратна посока.
- 11 Натиснете бутона „Start/Stop“, за да стартирате предварителната настройка.
- 12 Таймерът ще започне да отброява до нула, докато тече предварителната настройка. Уредът ще спре в края на предварително зададената програма.
- 13 За да прекъснете предварителната настройка, натиснете бутона „Stop/Start“.
- 14 За да спрете и отмените обработката, докато предварителната настройка е в ход, натиснете бутона „Stop/Start“, следван от един от следните бутони:
 - Всяка друга предварителна настройка
 - Бутона за ръчно управление
 - Бутон за тара
 - Бутона „kg/lb“

Съвети и препоръки – „Cake Mix“ (Смес за торта)

- Използвайте тази предварителна настройка, за да смесвате всички смеси за пандишпанова торта всичко в едно.
- Използвайте тази настройка за рецепти, които изискват продължително смесване. Използвайте настройката на времето, за да се съобразите с рецептата.

Съвети и препоръки – „Creaming“ (Кремове)

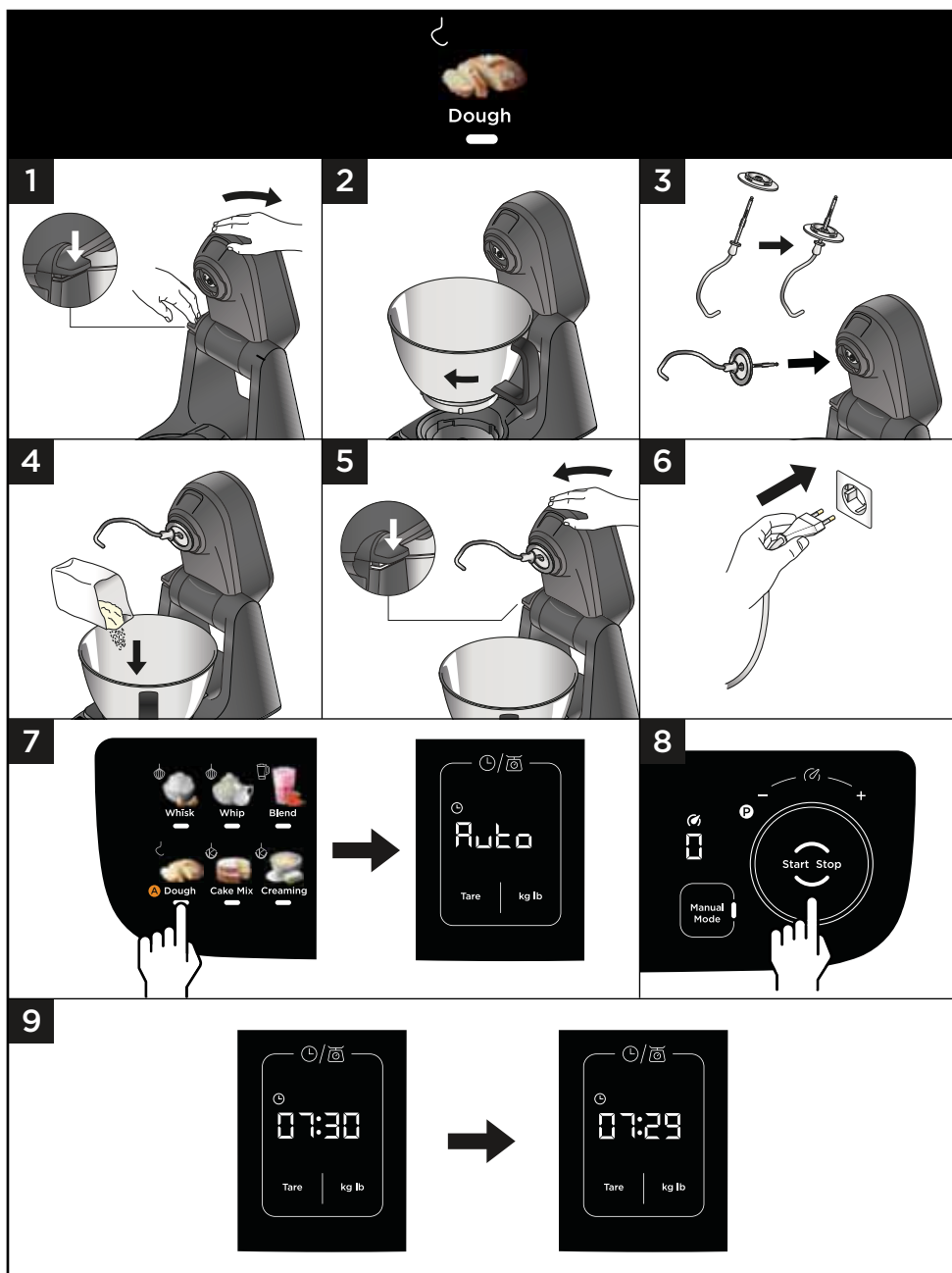
- Използвайте тази настройка като първа стъпка при приготвянето на торта, за да разбиее захарта и мазнината заедно, докато станат светли на цвят и увеличат обема си, за да получите леки и пухкави торти.

Схема на използване

				 (сек.)
		Min	Max	
  Cake Mix 		600 g	2 kg	120 (60-300)
  Creaming 	 	400 g	750 g	300 (120-480)

Използване на предварителните настройки с автоматичен сензор

Диаграми и инструкции за употреба



Важна информация

- За да предотвратите попадането на храна – винаги се уверявайте, че подвижният предпазител е поставен върху главината на куката за тесто, преди да я поставите в отвора.
- Известно движение на главата на миксера е нормално, когато се смесват тежки товари, например тесто за хляб.
- Ако тестото не се оформя на топка, добавяйте течност малко по малко, докато машината работи, докато тестото не се оформи на топка.
- Предварителната настройка за тесто не се препоръчва за тесто за торти или бисквити.
- Паузата на предварителната настройка е достъпна само по време на фазата на обратното броене, а не по време на фазата „Auto“. Спрете предварителната настройка с бутона „Start/Stop“, за да добавите допълнителни съставки или да остържете купата.

- 1 Натиснете надолу лоста за освобождаване на главата и внимателно повдигнете главата на миксера.
- 2 Поставете купата, завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да застопорите.
- 3 Поставете подвижния предпазител върху оста на куката за тесто.
- 4 Поставете инструмента за тесто в гнездото за инструменти – когато е добре поставен, ще се чуе щракване.
- 5 Поставете подвижния предпазител в гнездото на главината за инструменти.
- 6 Добавете съответните съставки в купата, за да ги смесите.
- 7 Натиснете надолу лоста за освобождаване на главата и внимателно спуснете главата надолу.
- 8 Включете към захранването.
- 9 Изберете предварителната настройка „Dough“ (тесто). На екрана ще се появи думата „auto“.
- 10 Натиснете бутона „Start/Stop“.
- 11 Таймерът ще започне да отброява, след като тестото се оформи на топка.

Съвети и препоръки

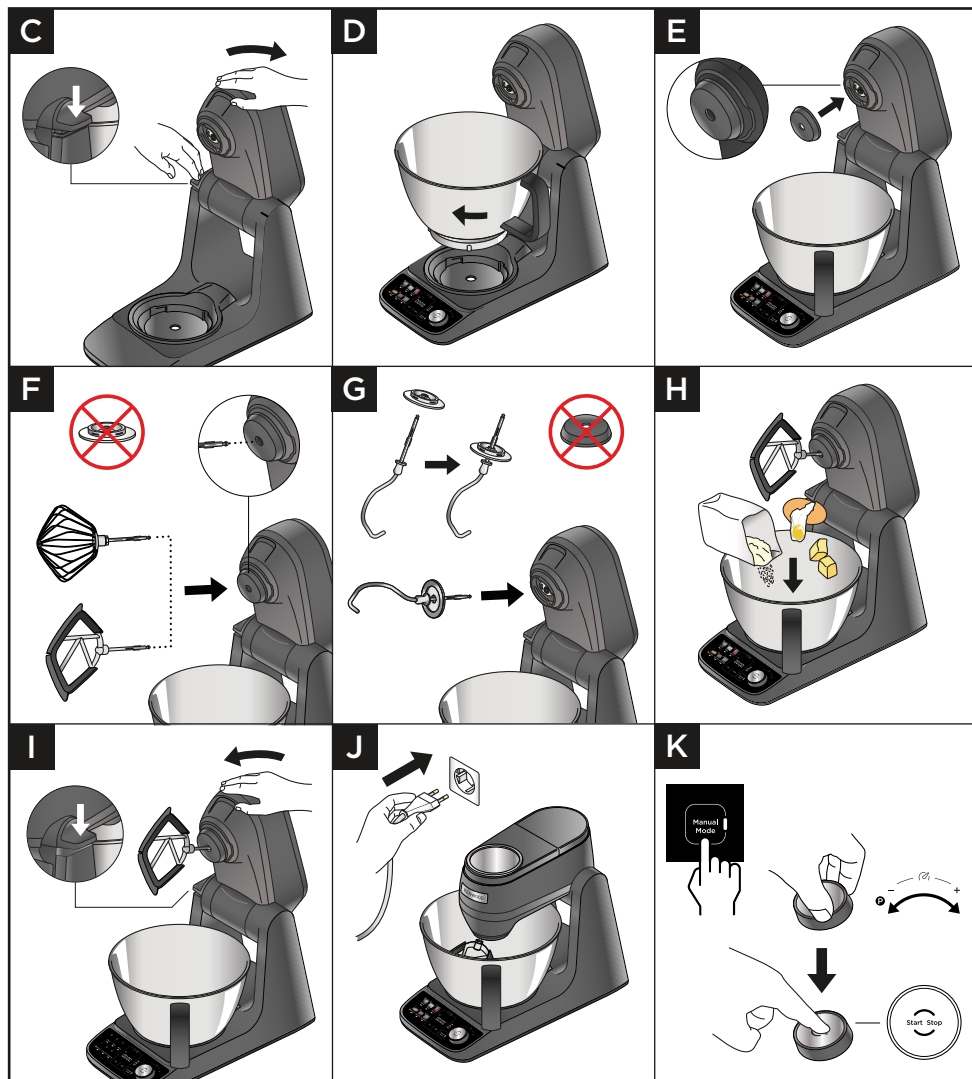
- Предварителната настройка е идеална за обикновено бяло тесто.
- Съставките се смесват най-добре, ако първо сложите течността.
- На определени интервали спирайте машината и изстъргвайте сместа от куката за тесто.
Забележка: не можете да спрете предварителната настройка, за да изчистите инструмента по време на фазата на разпознаване. Спирайте и изстъргвайте инструмента само по време на фазата на обратното броене.
- Брашно - при различните партии брашно се изисква различно количество течност. Лепкавостта на тестото оказва пряко влияние върху натоварването на машината. Дръжте машината под наблюдение, докато тестото се смесва.

Схема на използване

			
		Min	Max
  Dough 	 	435 g  (200 g)	1.75 kg  (800 g)
	    H_2O <60%	320 g  (200 g)	1,6 kg  (1 kg)
	    H_2O >60%	350 g  (200 g)	1,4 kg  (800 g)

Използване на стоящия миксер - Ръчно управление

Диаграми и инструкции за употреба



Важна информация

- **Уверете се**, че уредът е изключен, преди да промените положението на главата на миксера.
- **Никога** не блокирайте вентилационния отвор по време на работа. Пазете се от горещ въздух от вентилационния отвор по време на работа.
- Ако използвате предпазителя срещу пръски, той трябва да бъде монтиран, преди да поставите подвижния предпазител на куката за тесто или предпазителя на главината за инструменти и самия инструмент.
- **Уверете се**, че в купата не са монтирани или съхранени инструменти, когато използвате други изходи.
- **Не** използвайте бъркалката за яйца за тежки смеси (торти „всичко в едно“ и разбиване на мазнини и захар), тъй като може да я повредите.
- **Никога** не надвишавайте посочените максимални капацитети и скорости – може да претоварите машината.
- Когато смесвате мазнина и захар за смеси за торта, винаги използвайте мазнина със стайна температура или първо я омекотете.
- **Уверете се**, че крачетата и работната повърхност са чисти и сухи, преди да използвате продукта.
- Ако главата на миксера се повдигне по време на работа, машината ще продължи да работи. **Винаги** изключвайте, преди да повдигнете главата.
- Машината няма да работи, ако всички капацитети на изходите не са правилно поставени.
- Ако чуете, че машината се затруднява, изключете я и отстранете част от сместа или увеличете скоростта.
- Вашият миксер е оборудван с функция за ‘мек старт’, за намаляване на разливането. Ако обаче машината е включена с тежка смес в купата, например тесто за хляб, може да забележите, че на миксера му трябва няколко секунди, за да достигне избраната скорост.
- **Винаги** сваляйте приставките, монтирани на изходите, преди да повдигнете главата на миксера.
- За да предотвратите попадането на храна, преди да поставите инструмента, се уверете, че към инструмента за тесто е поставен подвижния предпазител или че към гнездото за приставки е поставен предпазителя на главината за инструменти.

Бъркалка за крем

- Не е подходящ за обработка на тесто за макаронени изделия.

Инструмент за тесто

- За да предотвратите попадането на храна – винаги се уверявайте, че предпазителят е поставен върху оста на куката за тесто, преди да я поставите в гнездото за инструменти.
- Известно движение на главата на миксера е нормално, когато се смесват тежки товари, например тесто за хляб.
- Тесто за макаронени изделия - Видовете брашно могат да варират, добавяйте допълнително вода по 1 супена лъжица, ако е необходимо, за да получите гладко тесто за макаронени изделия.

1 Натиснете надолу лоста за освобождаване на главата и внимателно повдигнете главата на миксера.

- 2 Поставете купата, завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да заstopорите.
- 3 Поставете предпазителя на главината за инструменти върху гнездото. Забележка: поставяйте предпазителя на главината за инструменти само когато използвате бъркалката за яйца или бъркалката за крем.
- 4 Натиснете избрания инструмент в гнездото – ще чуете „щракване“, когато се закрепи здраво (ако използвате инструмента за тесто, плъзнете подвижния предпазител нагоре и го завъртете, докато се закрепи в главината за инструменти).
- 5 Добавете съответните съставки в купата, за да ги смесите.
- 6 Натиснете надолу лоста за освобождаване на главата и внимателно спуснете главата надолу.
- 7 Включете към захранването.
- 8 Изберете ръчен режим.
- 9 Завъртете регулатора на скоростта на желаната настройка. Използвайте функцията „пулс“ (P) за кратки ускорения.
- 10 След завършване на обработката изключете захранването от мрежата. Повдигнете главата на миксера и като я държите стабилно, издърпайте инструмента от изхода.

Съвети и препоръки

- За да се смесят напълно съставките, често спирайте да разбърквате и остъргвайте купата с шпатулата.
- За да избегнете разплискване на съставките, увеличавайте скоростта постепенно.
- Използвайте предпазителя за пръски, когато обработвате големи количества (включително тесто), за да избегнете пръскане на съставките.

Съвети и препоръки - бъркалка за крем

- Най-добри резултати се постигат, когато яйцата са на стайна температура.
- Преди да разбивате белтъците, уверете се, че на бъркалката или в купата няма мазнини или жълтък.
- Майонеза - за най-добри резултати изстържете стените на купата след добавянето на мазнината и продължете да разбивате още 10 секунди на максимална скорост.
- Смеси за тесто - първо добавете брашното в купата, след това течността и разбъркайте на минимална скорост, за да се смесят съставките.

Съвети и препоръки - бъркалка

- За да постигнете най-добри резултати, винаги използвайте масло и маргарин със стайна температура при приготвяне на сладкиши.

Съвети и препоръки - инструмент за тесто

- Съставките се смесват най-добре, ако първо сложите течността.
- На определени интервали спирайте машината и изстъргвайте сместа от куката за тесто.
- Брашно - при различните партиди брашно се изисква различно количество течност. Лепкавостта на тестото оказва пряко влияние върху натоварването на машината. Дръжте машината под наблюдение, докато тестото се смесва.
- За да се смесят добре съставките, спрете да бъркате и често изстъргвайте тестото от стените на купата и куката за тесто с помощта на шпатулата.

Електронен сензор за контрол на скоростта

Вашият миксер е оборудван с електронен сензор за контрол на скоростта, който е проектиран да поддържа скоростта при различни условия на натоварване, например при месене на тесто за хляб или при добавяне на яйца към смес за торта. Поради това по време на работа може да се чуват известни колебания в скоростта, тъй като миксерът се настройва към натоварването и избраната скорост - това е нормално.

Схема на използване

L					 (мин.)
		Min	Max		
		600 g	1,3 kg	Min ↓ Max	8-9
		600 g	2 kg	Min ↓ Max	1-3 мин.
		400 g	750 g	Min ↓ Max	60 сек. ↓ 10 мин.
					 (мин.)
		Min	Max		
		435 g (200 g)	1,75 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 сек. ↓ 5-14 мин.
		300 g	1 kg	Min ↓ 2	5
	 H ₂ O <60%	320 g (200 g)	1,6 kg (1 kg)	Min ↓ 3	60 сек. ↓ 5-14 мин.
	 H ₂ O >60%	350 g (200 g)	1,4 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 сек. ↓ 5-14 мин.

Схема на използване

L 				 (мин.)
	Min	Max		
	 x 3	 x 8	Min ↓ Max	1½-3
 4-8°C 	125 ml	600 ml	Min ↓ Max	2-4
	 x 3	 x 6	Min ↓ Max	1-2
 	0.25 L	1 L	Min ↓ Max	10 сек. ↓ 45-50 мин.

Рецепти

Тесто за бял хляб

500 g брашно

5 g сол

8 g суха мая с бързо действие

280 ml вода

7 g мас или масло

- 1 Монтирайте купата към стоящия миксер.
- 2 Сипете водата в купата, а след това и останалите съставки.
- 3 Разбърквайте на минимална скорост в продължение на 45-60 секунди или докато се получи тесто.
- 4 Месете на скорост 3 в продължение на 5-14 минути.
- 5 Поставете тестото в една форма за хляб с тегло 900 g (2 фунта) или оформете хлебчета и ги поставете в намаслена тава за печене.
- 6 Покрийте тестото с кърпа и го оставете да втаса на топло за 45-60 минути, докато удвои размера си.
- 7 Печете на 200°C за 40 минути или 15-20 минути за хлебчета.

Тесто за пица

500 g брашно

30 g масло от маслини

7 g сол

7 g мая

300 ml вода

- 1 Монтирайте купата към стоящия миксер.
- 2 Прибавете всички съставки.
- 3 Поставете куката за тесто и спуснете главата.
- 4 Разбърквайте на минимална скорост в продължение на 45-60 секунди, докато се получи тесто.
- 5 Месете на скорост 3 в продължение на 5-7 минути.
- 6 Оформете тестото на топка върху набрашнена работна повърхност.
- 7 Покрийте тестото с влажна кърпа и го оставете да почине за 30-40 минути на топло.
- 8 Разделете тестото на 2 части и го разточете на два 25-30-сантиметрови блатата за пица.
- 9 Прехвърлете ги в покрита с грис тава за печене. Гарнирайте/покрийте пицата и печете 10-15 минути на 240°C.

Марината със сини сливи

250 g мед (съхраняван в хладилник при 4°C - 5°C)

20 g сини сливи

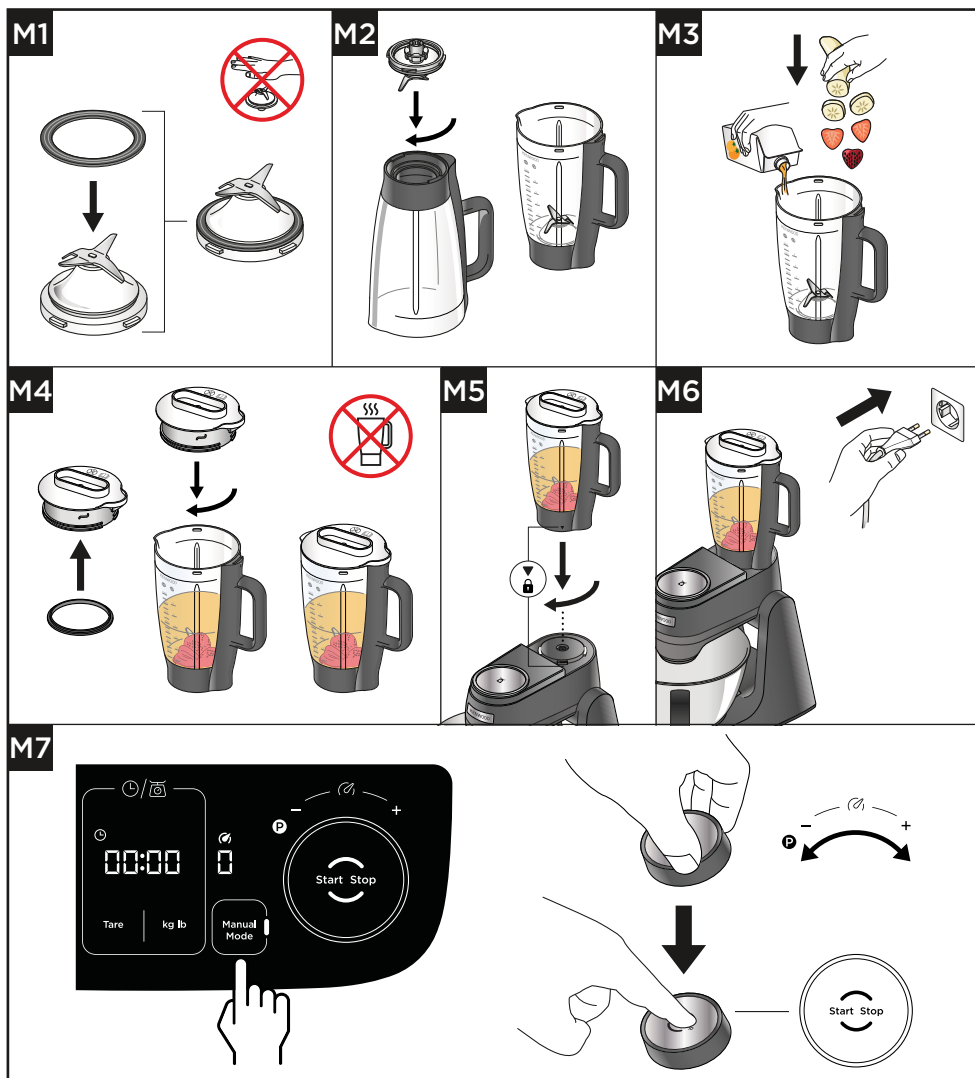
50 ml вода

- 1 Поставете всички съставки в мини чопъра/мелницата.
- 2 Поставете приставката към захранващия блок.
- 3 Превключете на режим „пулс“ за 5 секунди.
- 4 Използвайте според нуждите.

Забележка: Мини чопърът/мелницата може да се закупи отделно.

Използване на блендера

Диаграми и инструкции за употреба



Важна информация

- **Не** обработвайте горещи продукти
- При повредени или неправилно монтирани уплътнения се появява теч.
- Никога не блендирайте замразени съставки, които са образували твърда маса.
- Никога не блендирайте замразени плодове или зеленчуци, които са по-големи от кубчета с размери 3 cm x 3 cm.

- 1 Поставете уплътнителния пръстен в сглобката на ножа, като се уверите, че уплътнението е на правилното място.
- 2 Хванете долната страна на сглобката на ножа и поставете ножа в чашата, завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато се закрепят.
- 3 Сложете съставките в чашата.
- 4 Поставете уплътнителния пръстен към капака на блендера, като се уверите, че уплътнението е на правилното място.
- 5 Поставете капака върху чашата и завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато щракне.
- 6 Поставете блендера върху високоскоростния изход и завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да го фиксирате здраво.
- 7 Изберете ръчен режим.
- 8 Включете на максимална скорост. Натиснете бутона „Start/Stop“

Съвети и препоръки

- Когато пригответе майонеза, сложете всички съставки, с изключение на олиото, в блендера. След това, при работеща машина, добавяйте бавно олио през отвора в капака.
- Гъстите смеси, напр. пастети и сосове, може да се наложи да бъдат остъргани. Ако сместа се обработва трудно, добавете още течност.

Смутита

- Първо добавете течността.
- Оставете замразените съставки да се размразят за 15 минути, преди да ги поставите в блендера.

Схема на използване

N	 MAX		 (сек.)
     4-8°C	1,5 L	Max	30-60
    	1,2 L	Max	15-30
    20x40x35 mm	6 (125 g)	P	15-30

Бебешка храна

200g сурово говеждо месо (нарязано на кубчета по 2cm)

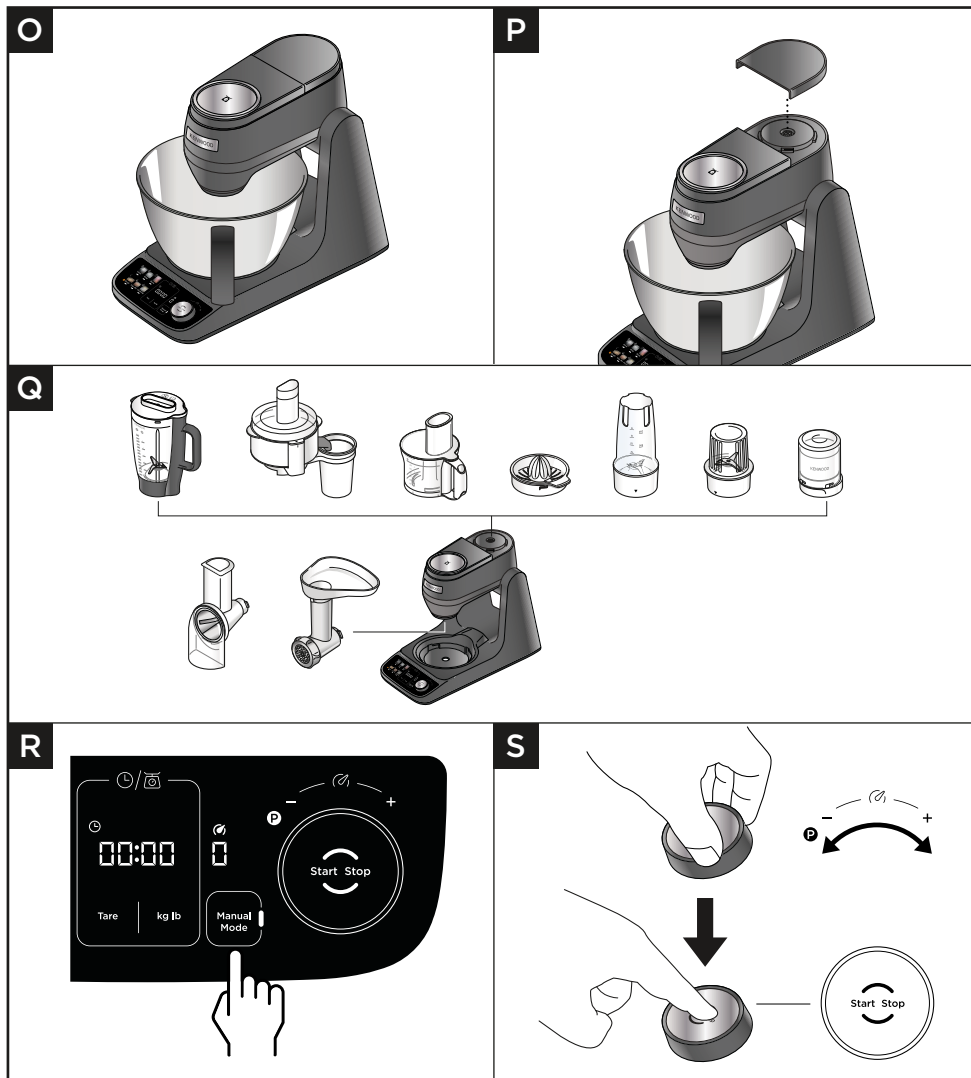
200g сурови моркови (нарязани на кубчета по 2cm)

200g сурови картофи (нарязани на кубчета по 2cm)

- 1 Поставете нарязаното на кубчета говеждо месо в тенджера с вряща вода. Оставете да заври и варете в продължение на 1 час.
- 2 Поставете нарязаните на кубчета моркови и картофи в отделен съд с вряща вода, оставете да заври и варете в продължение на 30 минути.
- 3 Отцедете говеждото месо, морковите и картофите, като запазете 250ml от бульона. Оставете говеждото месо, зеленчуците и бульона да се охладят до стайна температура, преди да ги обработите.
- 4 Поставете говеждото месо, морковите и картофите в блендера, последвани от запазения бульон.
- 5 Блендирайте на максимална скорост в продължение на 15 секунди.
- 6 Остържете и разбъркайте съдържанието на блендера.
- 7 Блендирайте на висока скорост до постигане на желаната консистенция.

Използване на стоящия миксер - приставки

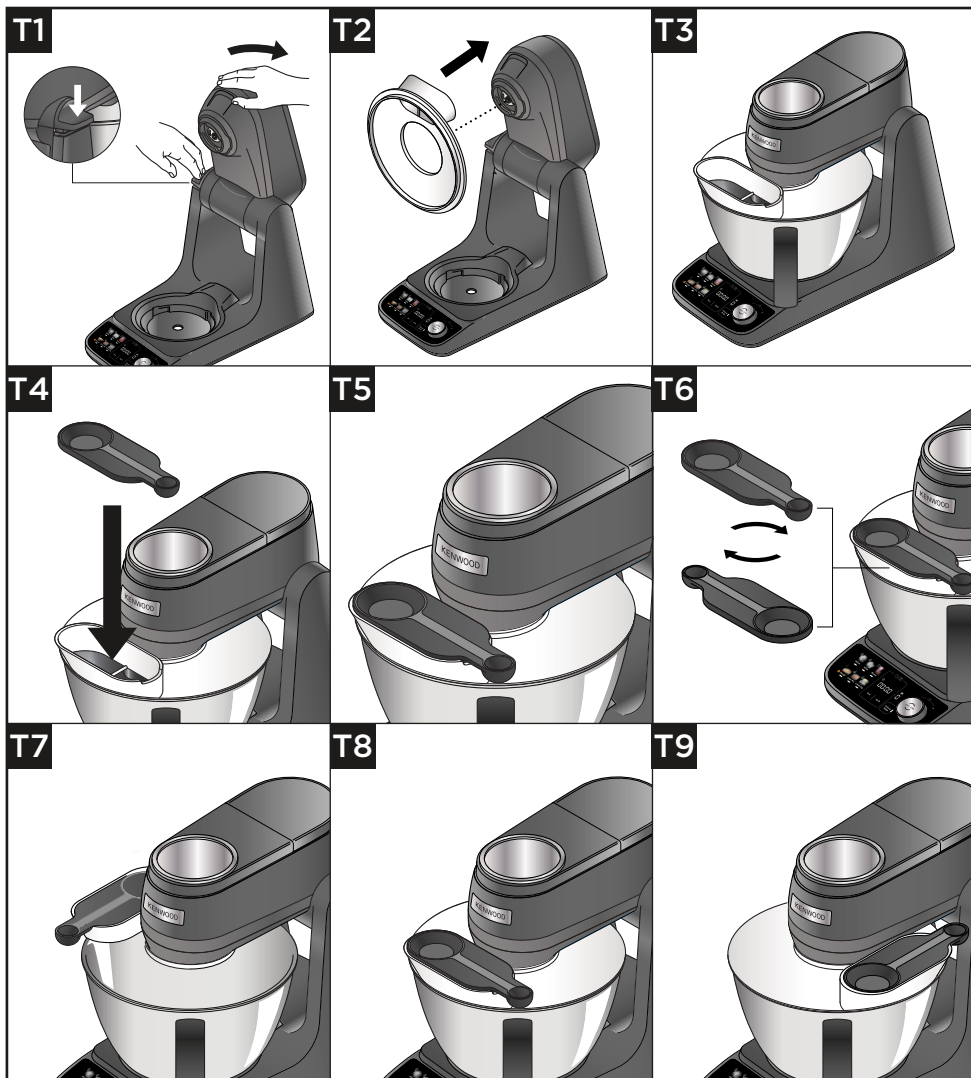
Диаграми и инструкции за употреба



- 1 Свалете капака на високоскоростния изход (ако е приложено).
 - 2 Поставете приставката според конкретните инструкции, предоставени в комплекта.
 - 3 Изберете ръчен режим.
 - 4 Изберете желаната скорост (вижте краткото ръководство за стартиране, приложено към закупената приставка) и натиснете бутона „Start/Stop“, за да започнете. Използвайте функцията „пулс“ (P) за кратки ускорения.
- Допълнителни приставки за Вашия кухненски миксер могат да бъдат закупени отделно – за подробности вижте www.kenwoodworld.com.

Поставяне и използване на предпазителя за пръски

Диаграми и инструкции за употреба



Важна информация

- По време на смесването съставките могат да се добавят директно в купата през улея на предпазителя за пръски.
- Не е необходимо да сваляте предпазителя за пръски, за да смените инструментите.

- 1 Повдигнете главата на миксера, докато се застопори.
- 2 Монтирайте купата върху основата.
- 3 Натиснете предпазителя за пръски върху долната страна на главата на миксера, докато се закрепи здраво. Секцията с улея трябва да бъде разположена, както е показано.
- 4 Поставете необходимия инструмент.
- 5 Спуснете главата на миксера.

Забележка: след монтирането на предпазителя за пръски той може да се завърти на 90 градуса наляво или надясно в зависимост от позицията, в която се използва миксерът.

- 6 За да свалите предпазителя за пръски, повдигнете главата на миксера, докато се застопори, след което издърпайте надолу предпазителя за пръски.
- 7 Допълнително мерителната лъжица може да се използва като капак на улея за хранване. За да се закрепи, спуснете мерителната лъжица върху улея за хранване и я натиснете.

Забележка: мерителната лъжица може да влезе в улея за хранване и в двете посоки.

Използване на функцията за претегляне

Диаграми и инструкции за употреба

U1

U2

U3

U4

U5

U6

U7

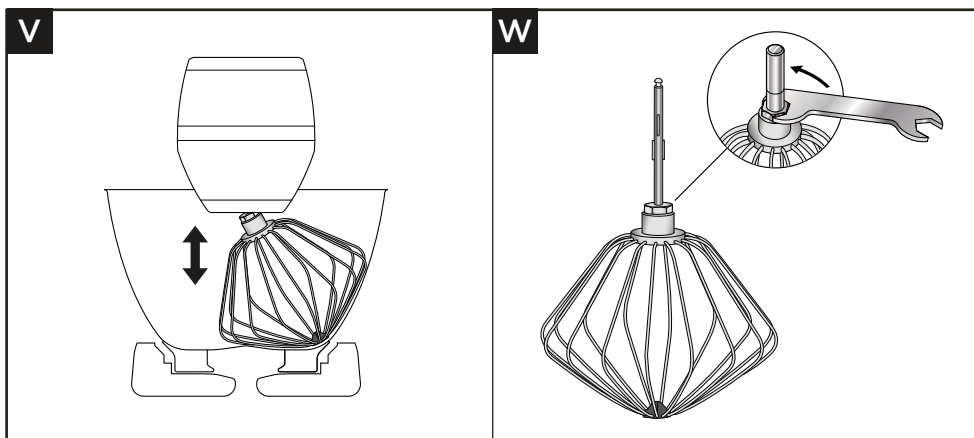
Важна информация

- Преди да претегляте, винаги поставяйте уреда върху суха, равна и стабилна повърхност.
 - Не премествайте, не упражнявайте натиск и не разклащайте миксера или купата по време на претеглянето, тъй като това ще повлияе на точността на везните.
 - Функцията за претегляне може да се използва при смесена глава на миксера в позицията надолу или нагоре.
 - Функцията за претегляне е с точност до 6 кг.
 - Функцията за претегляне може да се използва за претегляне на съставките преди избор на предварителна настройка или в ръчен режим.
 - Функцията за претегляне не може да се използва, докато машината работи.
- Забележка: Винаги използвайте съд за претегляне, като например купа, когато използвате платформата за претегляне на главата на миксера.

- 1 Винаги поставяйте купата към захранващия блок или съда за претегляне върху платформата за претегляне, преди да добавите съставките.
- 2 Включете в мрежата - на дисплея ще се покаже 00:00.
- 3 Натиснете бутона за тара веднъж и дисплеят ще светне.
- 4 Натиснете бутона (kg/lb), за да изберете грамове или унции. При първото включване дисплеят по подразбиране показва kg/g.
 - Уредът измерва с точност 1 g, като за претегляне на малки количества се препоръчват мерки в чаени/супени лъжици.
 - За нулиране натиснете еднократно бутона „Tare“ (тара).
- 5 Претеглете съставките:
 - Изсипете съставките директно в купата
 - Или при спусната глава на миксера поставете съд за претегляне върху сребърната тава и добавете съставките в нея.
- 6 След като всички съставки са претеглени, изберете скорост или предварително зададена настройка за работа на машината.

Регулиране на инструментите - бъркалка за яйца

Диаграми и инструкции за употреба



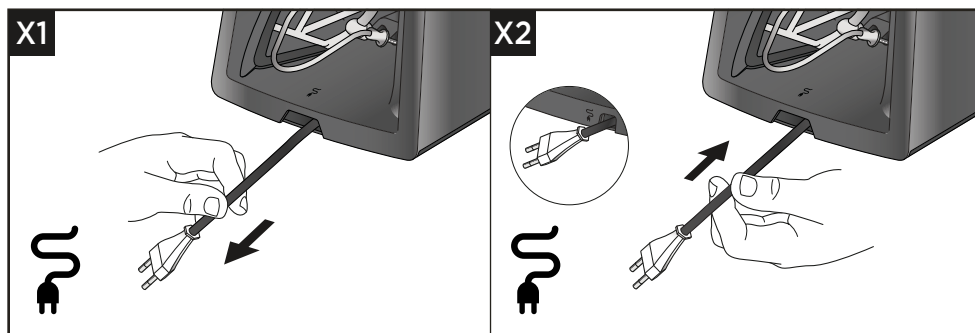
Важна информация

- Бъркалката за крем и инструментът за тесто не са регулируеми.
- Бъркалката за яйца трябва почти да докосва дъното на купата. Ако е необходимо, регулирайте височината с помощта на подходящ гаечен ключ.

KHC40 = 15 mm

- 1 Изключете уреда от контакта.
 - 2 Вдигнете главата на миксера и поставете бъркалката за яйца.
 - 3 Спуснете главата на миксера. Ако е необходимо да се регулира разстоянието, повдигнете главата на миксера и извадете приставката.
 - 4 С помощта на подходящ гаечен ключ разхлабете гайката достатъчно, за да може да се регулира валът. За да спуснете приставката по-близо до дъното на купата, завъртете вала обратно на часовниковата стрелка. За да повдигнете приставката нагоре от дъното на купата, завъртете вала в посока на часовниковата стрелка.
 - 5 Затегнете отново гайката.
 - 6 Поставете инструмента на миксера и спуснете главата на миксера. (Проверете позицията му, вижте точките по-горе).
 - 7 Повторете горните стъпки, ако е необходимо, докато инструментът не бъде настроен правилно. Щом това е постигнато, затегнете гайката здраво.
- Забележка: Показаният гаечен ключ е само за илюстрация и не е предоставен с машината.

Съхранение на кабела



Обслужване и грижа за клиента

- Ако имате някакви проблеми с работата на уреда, преди да потърсите помощ, направете справка в раздела „Отстраняване на неизправности“ в ръководството или посетете www.kenwoodworld.com.
- Моля, имайте предвид, че Вашият продукт е покрит от гаранция, която е в съответствие с всички законови разпоредби, отнасящи се до всички съществуващи гаранции и права на потребителите в страната, в която е закупен продуктът.
- Ако Вашият продукт Kenwood се повреди или откриете дефекти, моля, изпратете го или го занесете на оторизиран сервизен център на KENWOOD. За да намерите актуална информация за най-близкия оторизиран KENWOOD сервизен център, посетете www.kenwoodworld.com или уебсайта, предназначен за Вашата страна.
- Проектирано и разработено от Kenwood в Обединеното кралство.
- Произведено в Китай.



ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРАВИЛНОТО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА В СЪОТВЕТСТВИЕ С ЕВРОПЕЙСКАТА ДИРЕКТИВА ЗА ОТПАДЪЦИТЕ ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКО И ЕЛЕКТРОННО ОБОРУДВАНЕ (WEEE)

В края на експлоатационния си период продуктът не трябва да се изхвърля като градски отпадък. Трябва да бъде отнесен в специален център за разделно събиране на отпадъци на местните власти или при търговец, който предоставя тази услуга.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Решение
Уредът е спрял по време на работа.	Няма захранване.	Проверете дали уредът е включен в мрежата.
	Машината е претоварена/ максималният капацитет е превишен, превишени са 30 мин. непрекъсната обработка.	Завъртете превключвателя за скоростта в положение „Изключено“, изчакайте няколко секунди и отново изберете скоростта. Уредът трябва да заработи отново веднага. Ако машината не успее да стартира, върнете регулатора на скоростта в положение „0“, изключете захранването от електрическата мрежа и изчакайте 30 минути, преди да стартирате отново. Проверете максималния капацитет, посочен в таблицата за препоръчителна употреба.
	Капаците на изходите не са поставени или са отключени.	Проверете дали капаците на изходите са поставени правилно.
Високоскоростните приставки не работят.	Приставката не е поставена и заключена правилно.	Проверете дали приставката е заключена правилно.
Движение върху работната повърхност.	Крачетата от долната страна на уреда са влажни или мръсни.	Редовно проверявайте дали крачетата са чисти и сухи.
Блендера тече от тялото на ножа.	Уплътнението липсва. Уплътнението е поставено неправилно. Уплътнението е повредено.	Проверете дали уплътнението е поставено правилно и не е повредено.

Проблем	Причина	Решение
Дисплеят показва промяна в теглото.	Задвижващият блок се е преместил по време на работа.	Винаги поставяйте уреда върху суха и равна повърхност преди претегляне. Не премествайте хранващия блок, докато функцията за претегляне е в действие. Настройте дисплея на нула, преди да претеглите следващите съставки.
	Напрежение върху хранващия кабел.	За да се гарантира точността на показанията, уверете се, че хранващият кабел не е опънат. Не поставяйте предмети върху или в близост до уреда по време на претегляне.
Не е възможно да се спусне главата на миксера, когато е поставена бъркалката за крем. Бъркалката за крем се удря в купата.	Гнездото за инструменти е в грешна позиция.	Повдигнете главата на миксера и я фиксирайте в горно положение. Хванете инструмента и го завъртете на 90 градуса по часовниковата стрелка. Спуснете главата на миксера. Повтаряйте, докато главата на миксера може да бъде спусната.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
توقف الجهاز أثناء التشغيل.	لا يوجد إمداد بالتيار الكهربائي.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
	الجهاز محمل بشكل زائد/ تم تجاوز الحد الأقصى للقدرة، تم تجاوز ٣٠ دقيقة من التشغيل المستمر.	لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل، انتظري بضعة ثوان ثم أعيدي تحديد السرعة المطلوبة. يعود الجهاز إلى التشغيل مرة أخرى. إذا فشل الجهاز في بدء التشغيل، أعيدي مفتاح التحكم في السرعات إلى الوضع "O"، وافصلي الجهاز عن التيار الكهربائي، وانتظري لمدة ٣٠ دقيقة قبل إعادة تشغيله. تحقق من الساعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول توصيات الاستخدام.
	لم يتم تركيب أغطية الخارج أو لم يتم تعشيقها.	تأكد من تركيب غطاء/أغطية المخرج/الخارج بشكل صحيح.
ملحقات السرعة العالية لا تعمل.	لم يتم تركيب الملحق وتعشيقه على نحو صحيح.	تأكد من صحة تعشيق الملحق.
حركة على سطح التشغيل.	الأقدام الموجودة على الجانب السفلي للجهاز غير نظيفة أو مبتلة.	تأكد بانتظام من نظافة وجفاف الأقدام.
ملحق المازج يسرب من وحدة الشفرات.	لم يتم تركيب حلقة الإحكام. حلقة الإحكام مركبة بشكل غير صحيح. حلقة الإحكام تالفة.	تأكد من تركيب حلقة الإحكام على نحو صحيح وعدم تلفها. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعي قسم (الصيانة ورعاية العملاء).
الوزن تغير على الشاشة	تم تحريك وحدة الطاقة (الموتور) أثناء التشغيل.	ضعي الجهاز دائماً على سطح مستو وجاف قبل الوزن. لا تحركي وحدة الطاقة أثناء تشغيل وظيفته الوزن. قومي بتصغير شاشة العرض قبل وزن المكونات التالية.
	يوجد شد على كابل الطاقة	لضمان دقة القراءات، تأكد من عدم وجود شد على كابل الطاقة. لا تضعي أي أشياء على الجهاز أو بالقرب منه أثناء الوزن.
تعذر خفض رأس الخلاط عند تركيب مضرب الخلطات الكريمية؛ يصطدم مضرب الخلطات الكريمية بالسلطانية.	مقبس تركيب الأداة في موضع غير صحيح.	ارفعي رأس الخلاط وثبتيه في الوضع العلوي. أمسكي الأداة وقومي بلفها في اتجاه عقارب الساعة بمقدار ٩٠ درجة. اخفضي رأس الخلاط. كرري ما سبق إلى أن يصبح بالإمكان خفض رأس الخلاط.

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

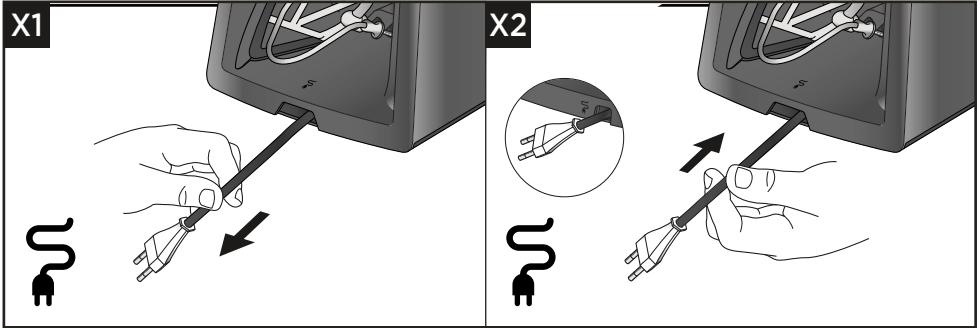
معلومات مهمة

- مضرب الخلطات الكريمة وأداة العجن غير قابلتين للتعديل.
- يجب أن يكون المضرب قريباً جداً من قاع الوعاء (يكاد يلامسه). إذا لزم الأمر، اضبطي الارتفاع باستخدام مفتاح ربط ذي حجم مناسب.

KHC40 = 15 mm

- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
 - ٢ ارفعي رأس الخلاط وأدخلي الخفاقة.
 - ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة.
 - ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود، فكي الصامولة بشكل كاف للسماح بضبط محور الدوران. لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفي محور دوران في اتجاه عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
 - ٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
 - ٦ ركبي الأداة في الخلاط الطاهي الطاهي واخفضي رأس الخلاط. (تأكدي من موضع الأداة بالنسبة لقاع السلطانية، راجعي النقاط السابقة).
 - ٧ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.
- ملاحظة: مفتاح الربط المعروض هو لأغراض التوضيح فقط وغير مرفق مع الجهاز.

منطقة تخزين السلك



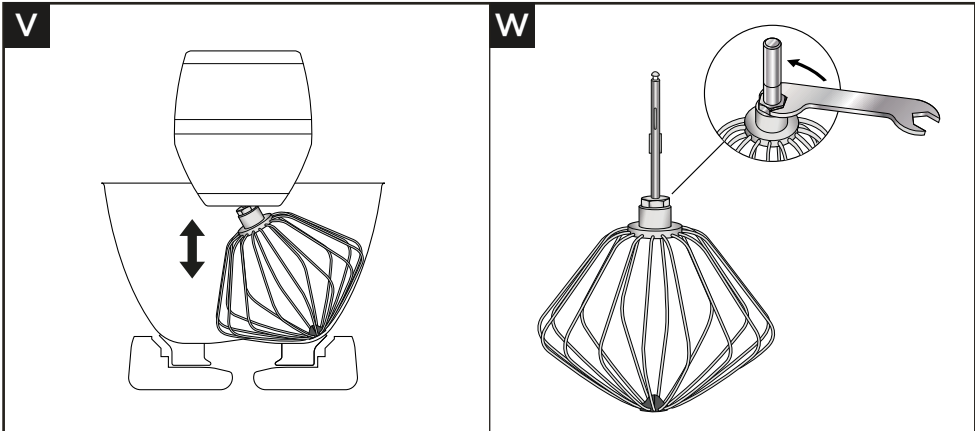
معلومات مهمة

- احرص دائماً على وضع الجهاز على سطح جاف ومستو وثابت قبل الوزن.
- لا تحركي الخلاط أو السلطانية أو تضغطي عليهم أو تنقرّي عليهما أثناء الوزن لأن ذلك سيؤثر على دقة الموازين.
- يمكن استخدام وظيفة الوزن سواء كانت رأس الخلاط لأعلى أو لأسفل.
- وظيفة الوزن تكون دقيقة حتى ٦ كجم.
- يمكن استخدام وظيفة الوزن لوزن المكونات قبل اختيار الإعداد المسبق أو عند التشغيل في الوضع اليدوي.
- لا يمكن استخدام وظيفة الوزن أثناء تشغيل الجهاز.
- ملاحظة: استخدم دائماً وعاءً للوزن (مثل السلطانية) عند استخدام منصة الوزن الموجودة على رأس الخلاط.

- ١ ثبتي السلطانية في وحدة الطاقة أو ضعي وعاء الوزن على منصة الوزن دائماً قبل إضافة المكونات.
- ٢ وصلي بمصدر التيار الكهربائي - ستعرض شاشة العرض 00:00.
- ٣ اضغطي على زر تصفير الوزن مرة واحدة وستضيء شاشة العرض.
- ٤ اضغطي على الزر (كجم/رطل) لتحديد الجرامات أو الأوقيات. ستكون الشاشة افتراضياً على kg/g عند تشغيلها لأول مرة.
- ترن الوحدة بزيادات قدرها ١ جم ويوصى باستخدام ملعقة صغيرة/ملعقة كبيرة لوزن الكميات الصغيرة.
- للوصول إلى الصفر، اضغطي على زر تصفير الوزن مرة واحدة.
- ٥ قومي بوزن المكونات.
- صبي المكونات مباشرة في السلطانية
- أو، مع خفض رأس الخلاط، ضعي وعاء الوزن على الصفيحة الفضية ثم أضيفي المكونات بداخله.
- ٦ بعد وزن جميع المكونات، اختاري سرعة أو إعداداً مسبقاً لتشغيل الجهاز.

ضبط الأداة - الخفاقة

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



U1

U2

U3

U4

U5

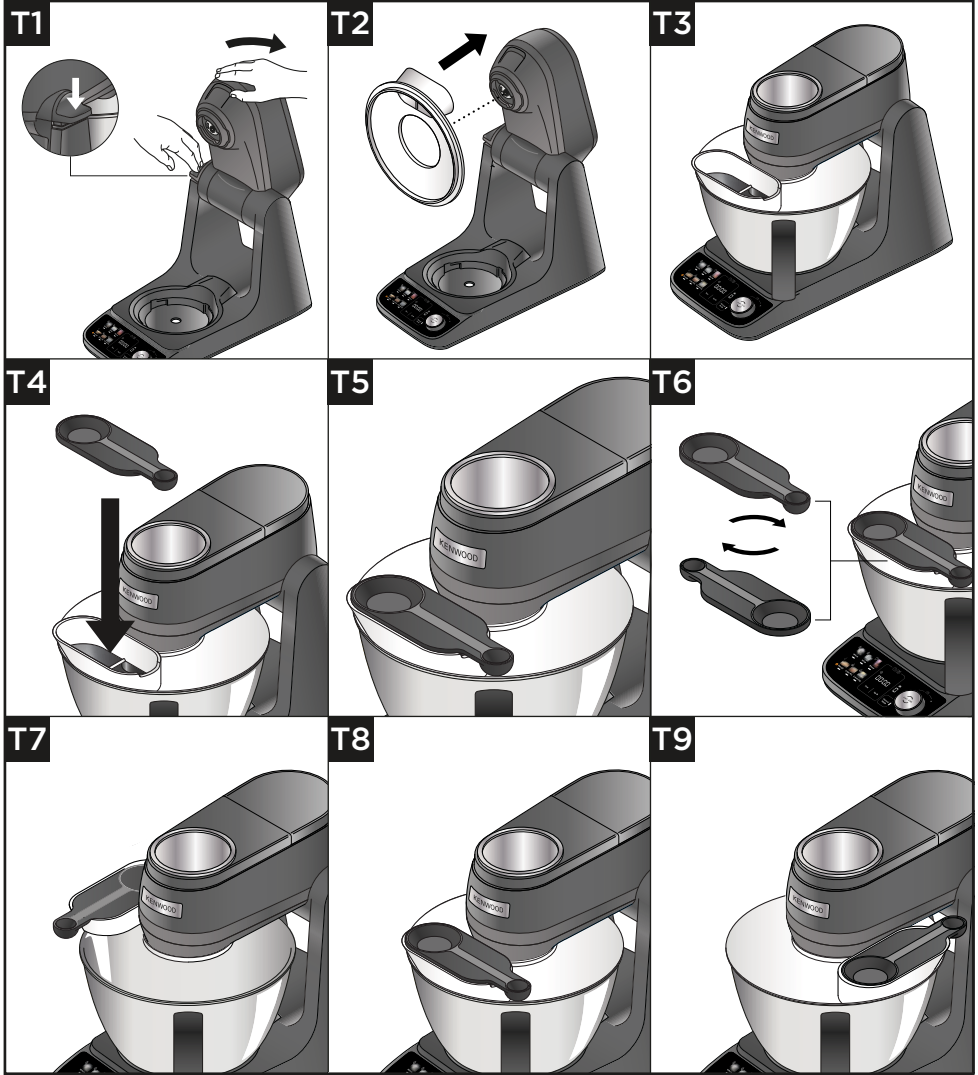
U6

U7

U8

- ١ ارفعي رأس الخلاط إلى أن يستقر في موضعه.
 - ٢ ركيي السلطانية على القاعدة.
 - ٣ ادفعي وافي الرذاذ على الجهة السفلية من رأس الخلاط حتى يستقر في مكانه بإحكام. يجب وضع قسم أنبوب إدخال المكونات بالشكل الموضح.
 - ٤ أدخل الأداة المطلوبة.
 - ٥ اخفضي رأس الخلاط.
- ملاحظة: بمجرد تركيب وافي الرذاذ، يمكن تدويره بمقدار ٩٠ درجة إلى اليسار أو اليمين، حسب الوضعية التي يتم استخدام الخلاط فيها.
- ٦ لإزالة وافي الرذاذ، ارفعي رأس الخلاط حتى يستقر في مكانه، ثم اسحبي وافي الرذاذ إلى الأسفل.
 - ٧ يمكن أيضاً استخدام ملعقة القياس كغطاء لأنبوب إدخال المكونات. للتثبيت، اخفضي ملعقة القياس على أنبوب إدخال المكونات ثم ادفعيها إلى مكانها.
- ملاحظة: ستناسب ملعقة القياس مع أنبوب إدخال المكونات في أي اتجاه.

تركيب واستخدام مانع الرذاذ مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام

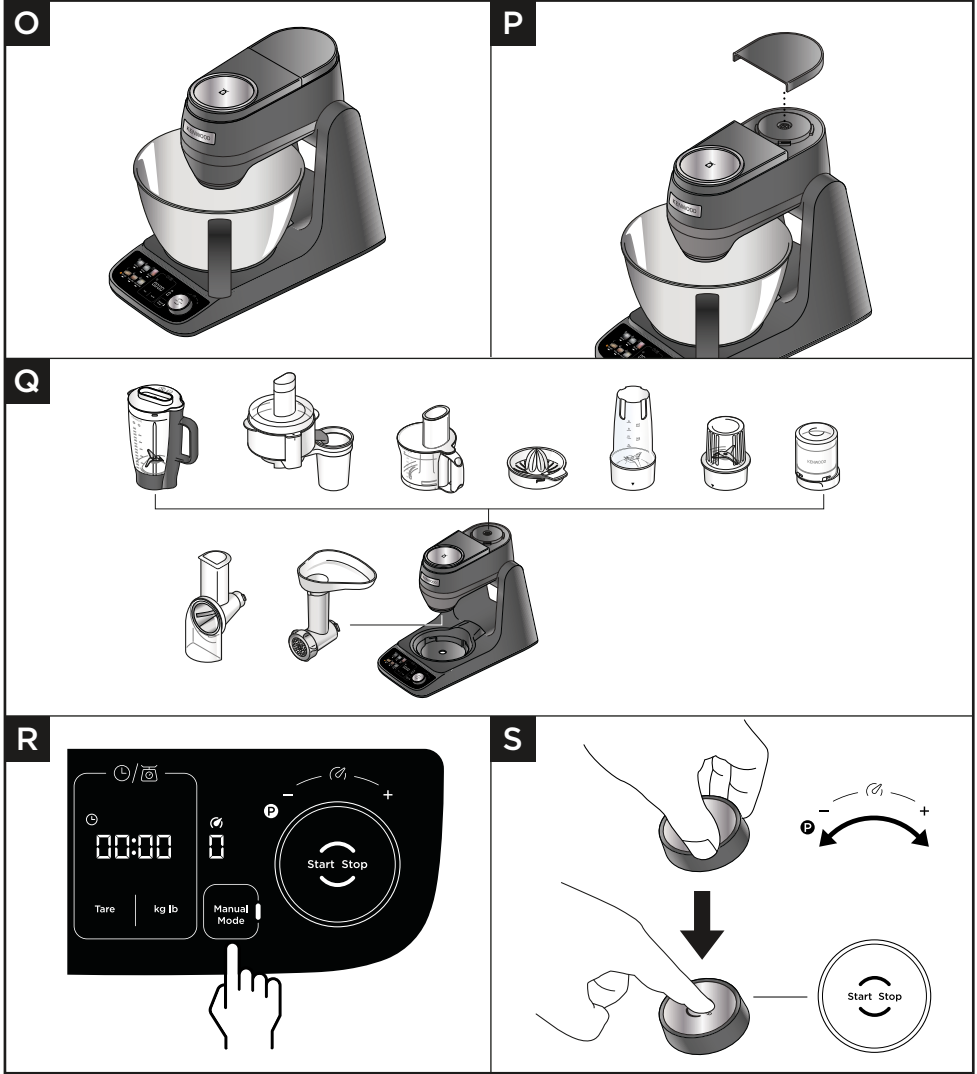


معلومات مهمة

- أثناء المزج، يمكن إضافة المكونات مباشرةً إلى السلطانية عبر أنبوب إدخال المكونات في واقي الرذاذ.
- لست بحاجة إلى إزالة واقي الرذاذ لتغيير الأدوات.

لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل - الملحقات

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



- ١ ارفعي غطاء مخرج السرعة العالية (إن وجد).
- ٢ ركبي الملحق وفقا للإرشادات المحددة المرفقة.
- ٣ حددي الوضع اليدوي.
- ٤ اختاري السرعة المطلوبة (ارجعي إلى دليل البدء السريع المرفق مع الملحق الذي تم شراؤه)، ثم اضغطي على قرص البدء/الإيقاف للتشغيل. استخدمني وضع التشغيل النبضي (P) لتشغيل الجهاز بدفعات طاقة قصيرة.
- يمكن شراء ملحقات إضافية لجهاز المطبخ المتكامل - راجعي موقع www.kenwoodworld.com للاطلاع على مزيد من التفاصيل.

طعام الأطفال

جرام لحم بقري نيء (مقطع إلى مكعبات بحجم ٢ سم)

٢٠٠ جرام جزر نيء (مقطع إلى مكعبات بحجم ٢ سم)

٢٠٠ جرام بطاطس نيئة (مقطعة إلى مكعبات بحجم ٢ سم)

- ١ ضعي لحم البقر المقطع لمكعبات في وعاء ماء مغلي. أعيدي الغليان واطبخي لمدة ساعة.
- ٢ ضعي الجزر والبطاطس المقطعين لمكعبات في وعاء منفصل به ماء مغلي، ثم أعيدي الغليان واطبخي لمدة ٣٠ دقيقة.
- ٣ قومي بتصفية اللحم البقري والجزر والبطاطس، واحتفظي بـ ٢٥٠ مل من ماء الطهي. اتركي اللحم البقري والخضروات والماء ليبردوا إلى درجة حرارة الغرفة قبل المعالجة.
- ٤ ضعي اللحم البقري والجزر والبطاطس في الخلاط ثم ضعي ماء الطهي الذي احتفظت به.
- ٥ امزجي المكونات على السرعة القصوى لمدة ١٥ ثانية.
- ٦ اكشطتي وحركي محتويات الخلاط.
- ٧ امزجي على سرعة عالية إلى تحصلي على القوام المطلوب.

معلومات مهمة

- لا تستخدم مكنونات ساخنة أثناء التحضير.
- سيحدث التسرب في حالة تلف حلقة الإحكام أو تركيبها بشكل غير صحيح.
- يحظر خلط المكنونات المجمدة التي كونت كتلة صلبة.
- يحظر مزج قطع الفاكهة أو الخضروات المجمدة التي يزيد حجمها عن مكعبات ٣ سم × ٣ سم.

- ١ ركب حلقة الإحكام على وحدة الشفرت - مع التأكد من وضع الحلقة بشكل صحيح.
- ٢ أمسك الجانب السفلي من مجموعة الشفرت وأدخلي الشفرت في الدورق، وفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يتم تثبيتها بإحكام.
- ٣ ضعي جميع المكنونات في الدورق.
- ٤ ركب حلقة الإحكام على الغطاء العلوي للمازج، مع التأكد من وضع الحلقة بشكل صحيح.
- ٥ ركب الغطاء العلوي على الدورق وفيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تسمعي صوت نقرة. ركب الغطاء.
- ٦ ضعي المازج على مخرج السرعة العالية ثم أدريه في اتجاه عقارب الساعة لتثبيته بإحكام في مكانه.
- ٧ حددي الوضع اليدوي.
- ٨ شغلي على السرعة القصوى. اضغطي على زر البدء/الإيقاف.

تلميحات ونصائح

- عند تحضير المايونيز، ضعي جميع المكنونات ما عدا الزيت في المازج. بعد ذلك، مع تشغيل الجهاز، أضيفي الزيت ببطء من خلال فتحة القطارة الموجودة في الغطاء العلوي.
- قد تحتاج الخلطات السمكية مثل العجائن الهشة والمغموسات إلى كشط الجوانب. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.

عصائر السموزي

- أضيفي السائل أولاً.
- اتركي المكنونات المجمدة تذوب لمدة ١٥ دقيقة قبل وضعها في الخلاط.

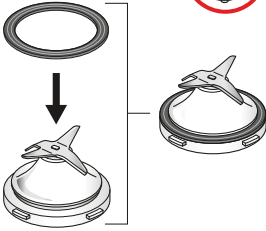
مخطط الاستخدام

N	 (الحد الأقصى)		 (ثوان)
 4-8 °C	١.٥ لتر	Max (الحد الأقصى)	٦٠-٣٠
 20x40x35 mm	٢ لتر	Max (الحد الأقصى)	٣٠-١٥
 20x40x35 mm	٦ (١٢٥ غرام)	P	٣٠-١٥

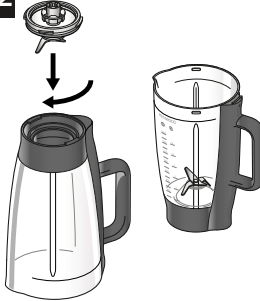
لاستخدام ملحق المازج

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام

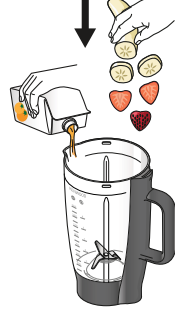
M1



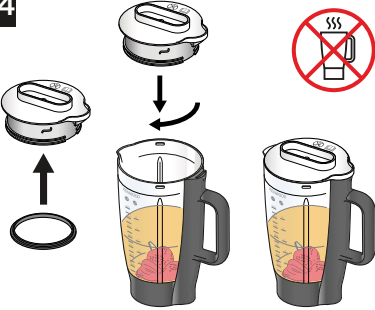
M2



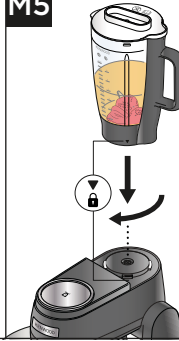
M3



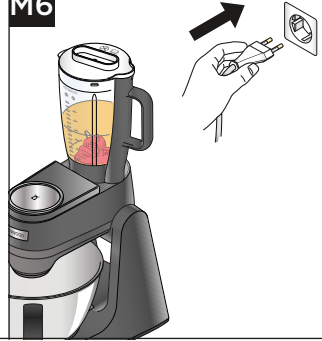
M4



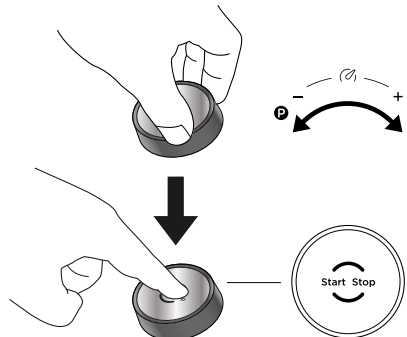
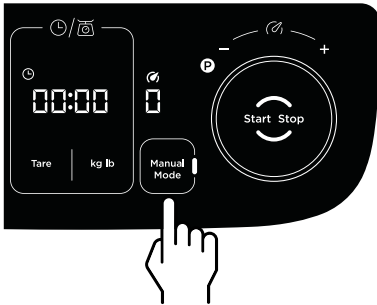
M5



M6



M7



الوصفات

عجينة الخبز الأبيض

٥٠٠ جرام دقيق

٥ جرام ملح

٨ جرام خميرة فورية

٢٨٠ مل ماء

٧ جرام دهن أو زبدة

- ١ ركبي السلطانية على جهاز المطبخ المتكامل.
- ٢ اسكبي الماء في السلطانية، ثم أضيفي باقي المكونات.
- ٣ اخفقي على أدنى سرعة لمدة ٤٥ - ٦٠ ثانية أو حتى تتكون العجينة.
- ٤ اعجنني على السرعة ٣ لمدة ١٤-٥ دقائق.
- ٥ ضعي العجينة في قالب للخبز سعة ٢ رطل (٩٠٠ جرام) أو شكلها على شكل لفائف ثم ضعيها في صينية خبز مدهونة بالزبدة.
- ٦ غطي العجينة بمنشفة واتركيها لتختمر في مكان دافئ لمدة ٤٥-٦٠ دقيقة حتى يتضاعف حجمها.
- ٧ اخبريها في الفرن على درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٤٠ دقيقة أو ١٥ - ٢٠ دقيقة لللفائف.

عجينة البيترزا

٥٠٠ جرام دقيق

٣٠ جرام زيت الزيتون

٧ جرام ملح

٧ جرام خميرة

٣٠٠ مل ماء

- ١ ركبي السلطانية على جهاز المطبخ المتكامل.
- ٢ أضيفي جميع المكونات.
- ٣ ركبي خطاف العجن واخفضي الرأس.
- ٤ امزجي على أقل سرعة لمدة ٤٥-٦٠ ثانية إلى أن تتكون العجينة.
- ٥ اعجنني على السرعة ٣ لمدة ٧-٥ دقائق.
- ٦ شكلي العجينة على شكل كرة على سطح عمل مرشوش بالدقيق.
- ٧ غطي العجينة بمنشفة شاي مبلة واتركيها لترتاح لمدة ٣٠-٤٠ دقيقة في مكان دافئ.
- ٨ قسمي العجينة إلى قسمين وافردِي كل نصف ليشكل قاعدة بيتزا بقطر ٤٥-٦٠ سم.
- ٩ انقليها إلى صينية الخبز المغطاة بالسמיד. قومي بتزيين/تغطية البيترزا بالمكونات ثم اخبريها لمدة ١٠-١٥ دقيقة على درجة حرارة ٢٤٠ درجة مئوية.

ماريناد البرقوق المجفف

٢٥٠ جرام عسل (يُحفظ في الثلاجة عند درجة حرارة ٤ - ٥ مئوية)

٢٠ جرام برقوق

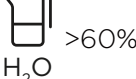
٥٠ مل ماء

- ١ ضعي جميع المكونات في المفرمة/المطحنة الصغيرة.
 - ٢ ركبي السلطانية في وحدة الطاقة (الموتور).
 - ٣ بدلي إلى التشغيل النبضي لمدة ٥ ثوانٍ.
 - ٤ استخدميه على النحو المطلوب.
- ملحوظة: ملحق القطاعة/المفرمة الصغيرة متاح للشراء بشكل منفصل.

مخطط الاستخدام

L					 (دقائق)
		الحد الأدنى	الحد الأقصى		
		 × ٣	 × ٨	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	١,٥-٣
	 4-8°C 	١٢٥ مل	٦٠٠* مل	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	٢-٤
		 × ٣	 × ٦	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	٠-٢
	 	٠,٢٥ لتر	١ لتر	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	١٠ ثوانٍ ↓ ٥٠-٤٥ دقائق

مخطط الاستخدام

L					 (دقائق)
		الحد الأدنى	الحد الأقصى		
		٦٠٠ غرام	١,٣ كيلوغرام	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	٩-٨
		٦٠٠ غرام	٢ كيلوغرام	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	١-٣ دقائق
		٤٠٠ غرام	٧٥٠ غرام	Min (الحد الأدنى) ↓ Max (الحد الأقصى)	٦٠ ثوانٍ ↓ ١٠ دقائق
					 (دقائق)
		الحد الأدنى	الحد الأقصى		
		٤٣٥ غرام  (٢٠٠ غرام)	١,٧٥ كيلوغرام  (٨٠٠ غرام)	Min (الحد الأدنى) ↓ ٣	٦٠ ثوانٍ ↓ ٥-١٤ دقائق
		٣٠٠ غرام	١,٢ كيلوغرام	Min (الحد الأدنى) ↓ ٢	5
		٣٢٠ غرام  (٢٠٠ غرام)	١,٦ كيلوغرام  (١ كيلوغرام)	Min (الحد الأدنى) ↓ ٣	٦٠ ثوانٍ ↓ ٥-١٤ دقائق
		٣٥٠ غرام  (٢٠٠ غرام)	١,٤ كيلوغرام  (٨٠٠ غرام)	Min (الحد الأدنى) ↓ ٣	٦٠ ثوانٍ ↓ ٥-١٤ دقائق

تلميحات ونصائح

- لدمج المكونات بالكامل، أوقف عملية الخلط واكشطتي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقلب بانتظام.
- لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.
- استخدمني واقى الرذاذ عند تحضير كميات كبيرة (بما في ذلك العجين) لتجنب تناثر المكونات.

تلميحات ونصائح - خفاقة البيض

- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة.
- قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على خفاقة البيض أو السلطانية.
- المايونيز - للحصول على أفضل النتائج، اكشطتي جوانب السلطانية بعد إضافة الزيت ثم شغلي الجهاز لمدة ١٠ ثواني إضافية على السرعة العالية.
- العجائن السائلة - أضيفي الدقيق إلى السلطانية أولاً، ثم السوائل واكشطتي على السرعة المنخفضة حتى يتم دمج المكونات.

تلميحات ونصائح - مضرب الخلطات الكريمة

- للحصول على أفضل النتائج، استخدمني دائماً زبدة وسمن بدرجة حرارة الغرفة عند صنع الكعك.

تلميحات ونصائح - خطاف العجين

- للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية.
- على فترات زمنية أوقفي تشغيل الجهاز واكشطتي الخليط عن خطاف العجين.
- الدقيق - تختلف كميات الدقيق المستخدمة مع كميات السائل المطلوبة لتحضير العجين. أيضاً التصاق العجين له تأثير مباشر في التحميل على الجهاز. من الموصى به إبقاء الجهاز تحت الإشراف أثناء خلط العجين.
- لمزج المكونات مزجاً كاملاً، أوقفي الخلط بين الحين والآخر، واكشطتي السلطانية وخطاف العجن بالملعقة البلاستيكية.

مستشعر السرعة الإلكتروني

الخلاط مجهز بمستشعر إلكتروني للتحكم في السرعة حيث تم تصميمه للحفاظ على سرعة الخلاط تحت مختلف ظروف التشغيل مثل عجن عجينة الخبز أو عند إضافة البيض لخلطات الكيك. لذلك قد تلاحظين بعض التغييرات في السرعة أثناء التشغيل حيث يقوم المستشعر بضبط سرعة الخلاط المحددة مع الحمل - وهذا أمر طبيعي.

- **تأكيد** من إيقاف تشغيل الجهاز قبل تغيير موضع رأس الخلط.
- يحظر حجب منفذ التهوية أثناء التشغيل، احذري من الهواء الساخن الخارج من منفذ التهوية أثناء التشغيل.
- في حال استخدام واقي الرذاذ، يجب تركيبه قبل إدخال واقي العجين القابل للفك أو واقي محور الأداة والأداة.
- **تأكيد** من عدم تركيب أو تخزين أي أدوات خاصة بالسلطانية في السلطانية عند استخدام مخارج أخرى.
- لا تستخدم خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل تحضير الكيك بوضع كل المكونات في وعاء واحد أو خلط السمن مع السكر) - فقد يتسبب ذلك في تلفها.
- **يحظر** تجاوز السعات القصوى المحددة - فقد تتسبب في حمل زائد على الجهاز.
- استخدم دائمًا الزيت أو السمن في درجة حرارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتليينه أولاً.
- **تأكيد** من أن الأرجل وسطح العمل نظيفان وجافان قبل استخدام المنتج.
- إذا تم رفع رأس الخلط أثناء التشغيل، فسوف يستمر الجهاز في العمل. قومي دائماً بإيقاف التشغيل قبل رفع الرأس.
- لن يعمل الجهاز إلا إذا تم تركيب جميع أغطية المخارج بشكل صحيح.
- إذا سمعت صوت الجهاز يعمل بصعوبة، قومي بإيقافه وإزالة بعض الخليط أو قومي بزيادة السرعة.
- الخلط مجهز بخاصية «البدء الهادئ» لتقليل تناثر المكونات. بنفس الكيفية في حالة تشغيل الخلط لخلط خلطات ذات قوام كثيف في الوعاء ومثال على ذلك عجين الخبز، فقد تلاحظين استغراق الخلط لبضعة ثوان حتى الوصول إلى السرعة المطلوبة.
- قومي دائماً بإزالة المحقات المثبتة على المخارج قبل رفع رأس الخلط.
- لمنع دخول الطعام، تأكد من تركيب واقي العجين القابل للفك على أداة العجن، أو تركيب واقي محور الأداة على مقبس الأداة، قبل إدخال أي أداة.

مضرب الخلطات الكريمة

- غير مناسب لتحضير عجينة الباستا.

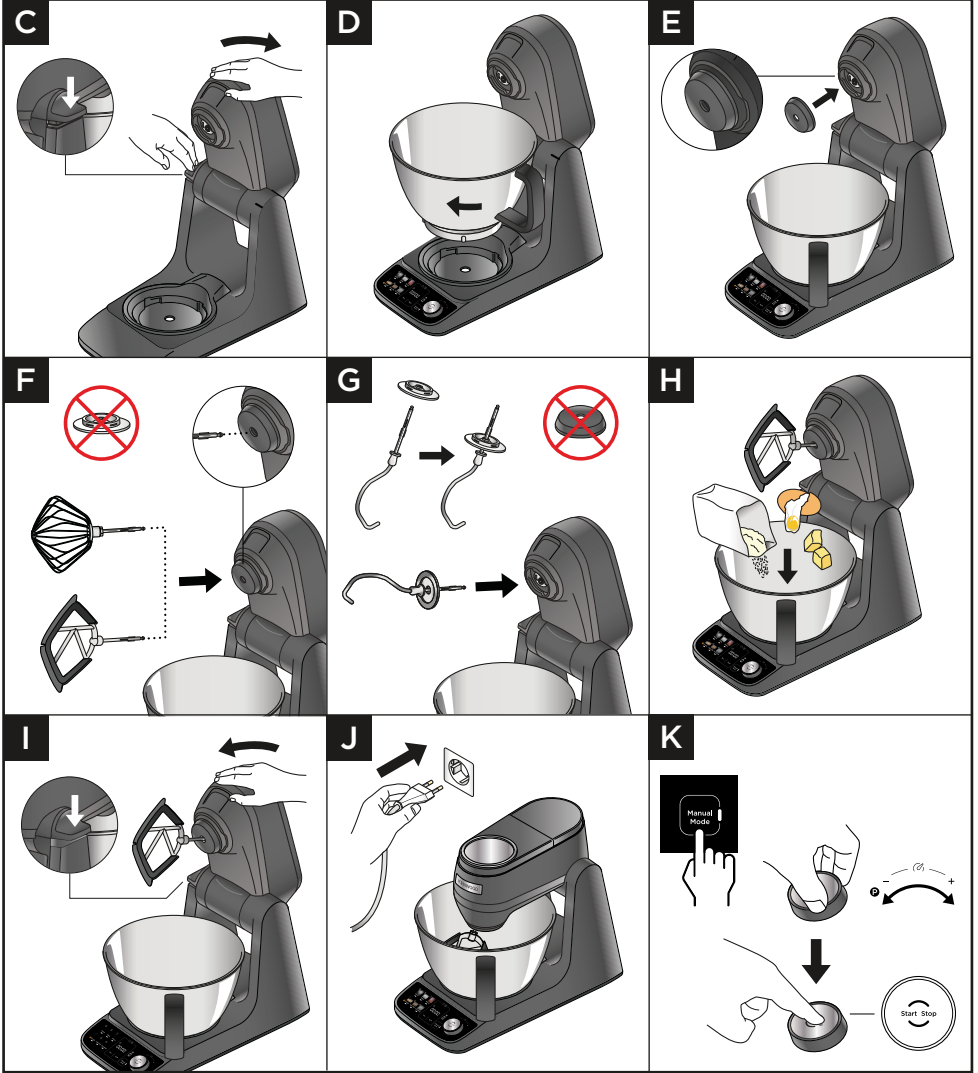
خطاف العجن

- لمنع دخول الطعام - تأكد دائماً من تركيب الحاجز على محور خطاف العجن قبل إدخاله في المقبس.
- من الطبيعي أن يتحرك رأس الخلط قليلاً عند مزج أحمال ثقيلة كعجينة الخبز.
- عجينة الباستا - قد تختلف أنواع الدقيق، أضيفي المزيد من الماء بمقدار ملعقة كبيرة في كل مرة إذا لزم الأمر للحصول على عجينة باستا ناعمة.

- ١ اضغطي على ذراع تحرير رأس الخلط لأسفل وارفعي رأس الخلط برفق.
- ٢ ركبِي السلطانية - فيها في اتجاه عقارب الساعة.
- ٣ ركبِي واقي محور الأداة على مقبس الأداة. ملاحظة: لا تركيب واقي محور الأداة إلا عند استخدام خفاقة البيض أو مضرب الخلطات الكريمة.
- ٤ ادفعي الأداة المحددة في المقبس — ستسمعين صوت "نقرة" عند تثبيتها بإحكام (إذا كنت تستخدمين أداة العجن، فحركي الواقي القابل للفك إلى أعلى وأديره إلى أن يستقر في محور الأداة).
- ٥ أضيفي المكونات ذات الصلة إلى السلطانية ليتم خلطها.
- ٦ اضغطي على ذراع تحرير رأس الخلط لأسفل واخفضي رأس الخلط برفق.
- ٧ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
- ٨ حددِي الوضع اليدوي.
- ٩ لفّي مفتاح التحكم في السرعات إلى الإعداد المطلوب، استخدمِي التشغيل النبضي (P) للتشغيل على سرعة محددة لفترة قصيرة ثم التوقف والتكرار.
- ١٠ بعد انتهاء التحضير، افصلي القابس من مصدر الكهرباء. ارفعي رأس الخلط، ومع تثبيته جيداً، اسحبي الأداة من المخرج.

لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل - التشغيل اليدوي

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



			
		الحد الأدنى	الحد الأقصى
 Dough		٤٣٠ غرام  (٢٠٠ غرام)	١,٧٥ كيلوغرام  (٧٠٠ غرام)
	  H_2O <60%	٣٢٠ غرام  (٢٠٠ غرام)	١,٦ كيلوغرام  (١ كيلوغرام)
	  H_2O >60%	٣٥٠ غرام  (٢٠٠ غرام)	١,٤ كيلوغرام  (٨٠٠ غرام)

معلومات مهمة

- لمنع دخول الطعام: تأكد دائماً من تركيب الواقي القابل للفك على عمود خطاف العجن قبل إدخاله في الفتحة.
- من الطبيعي أن يتحرك رأس الخلاط قليلاً عند مزج أحمال ثقيلة كعجينة الخبز.
- إذا كانت هناك صعوبة في تشكيل العجين على شكل كرة، أضيفي مزيداً من السائل بقدر قليل في كل مرة أثناء تشغيل الجهاز إلى أن يتشكل العجين على شكل كرة.
- لا يُنصح باستخدام الإعداد المسبق الخاص بالعجين لخليط الكيك أو عجائن البسكويت.
- يمكن إيقاف الإعداد المسبق مؤقتاً فقط خلال مرحلة العدّ التنازلي، وليس أثناء المرحلة "التلقائية" (Auto). أوقف الإعداد المسبق باستخدام زر البدء/الإيقاف لإضافة مكونات إضافية أو لكشط جوانب السلطانية.

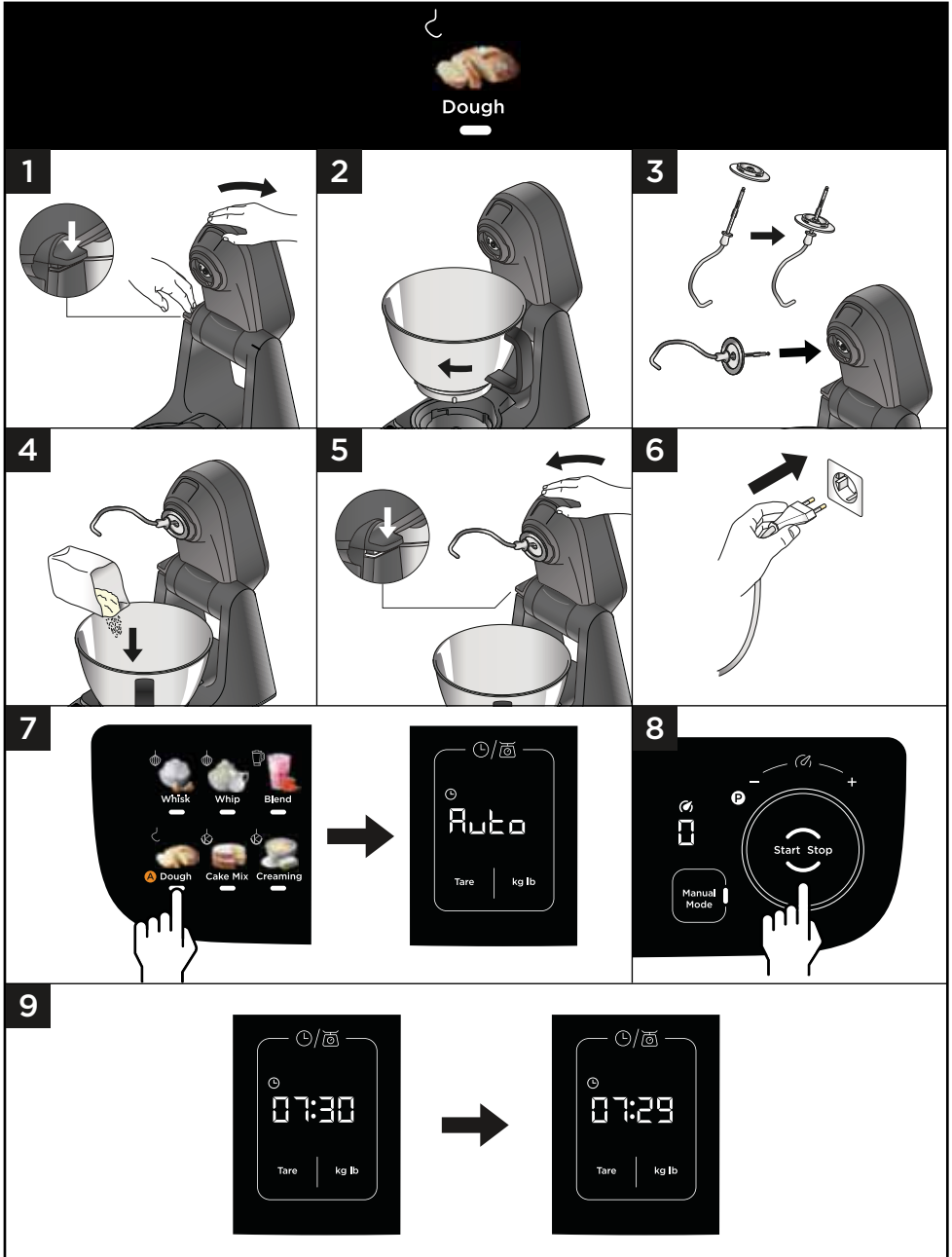
- ١ اضغطي على ذراع تحرير رأس الخلاط لأسفل وارفعي رأس الخلاط برفق.
- ٢ ركبِي السلطانية - لفيها في اتجاه عقارب الساعة.
- ٣ ركب الواقي القابل للفك على عمود خطاف العجن.
- ٤ ادفعي أداة الخفاقة داخل مقبس الأداة. ستسمعين صوت "نقرة" عند التثبيت بإحكام.
- ٥ أدخلِي الواقي القابل للفك في مقبس محور الأداة.
- ٦ أضيفي المكونات ذات الصلة إلى السلطانية ليتم خلطها.
- ٧ اضغطي على ذراع تحرير رأس الخلاط لأسفل واخفضي رأس الخلاط برفق.
- ٨ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
- ٩ اختاري الإعداد المسبق الخاص بالعجين (Dough Preset). ستعرض الشاشة كلمة "Auto".
- ١٠ اضغطي على زر البدء/الإيقاف.
- ١١ سيبدأ المؤقت بالعد التنازلي بمجرد أن تتشكل العجينة على شكل كرة.

تلميحات ونصائح

- الإعداد المسبق مثالي لعجائن الخبز الأبيض العادية.
- للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية.
- على فترات زمنية أوقف تشغيل الجهاز واكشطي الخليط عن خطاف العجين.
- ملاحظة: لا يمكنك إيقاف الإعداد المسبق مؤقتاً لكشط الأداة أثناء مرحلة الاكتشاف. أوقف تشغيل الجهاز واكشطي الأداة خلال مرحلة العد التنازلي فقط.
- الدقيق - تختلف كميات الدقيق المستخدمة مع كميات السائل المطلوبة لتحضير العجين. أيضاً التصاق العجين له تأثير مباشر في التحميل على الجهاز. من الموصى به إبقاء الجهاز تحت الإشراف أثناء خلط العجين.

لاستخدام الإعدادات التلقائية (Auto Sense)

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



مخطط الاستخدام

		⚖️		⌚ (ثوانٍ)
		الحد الأدنى	الحد الأقصى	
  Cake Mix 		٦٠٠ غرام	٢ كيلوغرام	١٢٠. (٥٠.-٠.)
  Creaming 	 	٤٠٠ غرام	٧٥٠ غرام	٣٠٠. (١٢٠.-٤٨٠.)

معلومات مهمة

- تأكدي من إزالة الواقي القابل للفك الخاص بخطاف العجن من محور الأداة قبل إدخال واقي محور الأداة.
- يجب تركيب واقي الرذاذ قبل إدخال واقي محور الأداة والأداة.
- عند خفق الدهون مع السكر لتحضير خليط الكيك، استخدممي الدهون بدرجة حرارة الغرفة أو قومي بتليينها أولاً.
- يمكن استخدام قرص التحكم أثناء التحضير لتمديد الوقت عند الحاجة.

- ١ اضغطي على ذراع تحرير رأس الخلاط لأسفل وارفعي رأس الخلاط برفق.
 - ٢ ركبّي واقي الرذاذ (راجع قسم: "التركيب واستخدام واقي الرذاذ").
 - ٣ ركبّي السلطانية - لفيها في اتجاه عقارب الساعة.
 - ٤ ركبّي واقي محور الأداة على مقبس الأداة.
 - ٥ ادفعي مضرب الخلطات الكريمة داخل مقبس الأداة - ستسمعين صوت "نقرة" عند تثبيته بشكل محكم.
 - ٦ أضيفي المكونات ذات الصلة إلى السلطانية ليتم خلطها.
 - ٧ اضغطي على ذراع تحرير رأس الخلاط لأسفل واخفضي رأس الخلاط برفق.
 - ٨ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
 - ٩ اختاري الإعداد المسبق الخاص بالمزج.
 - ١٠ لزيادة الوقت، لفي القرص في اتجاه عقارب الساعة، ولتقليل الوقت، لفيه عكس اتجاه عقارب الساعة.
 - ١١ اضغطي على زر "Start/Stop" (البدء/الإيقاف) لبدء الإعداد المسبق.
 - ١٢ سيبدأ المؤقت في العد التنازلي إلى الصفر أثناء تشغيل الإعداد المسبق. سيتوقف الجهاز عند نهاية التسلسل المعد مسبقاً.
 - ١٣ لإيقاف الإعداد المسبق مؤقتاً، اضغطي على زر "الإيقاف/البدء".
 - ١٤ لإيقاف وإلغاء المعالجة أثناء تشغيل الإعداد المسبق، اضغطي على زر "الإيقاف/البدء"، ثم اضغطي على أحد الأزرار التالية
- أي زر إعداد مسبق آخر
 - زر التشغيل اليدوي
 - زر تصفير الوزن
 - زر كجم/رطل

تلميحات ونصائح - خليط الكيك

- استخدممي هذا الإعداد المسبق لخلط خليط الكيك الإسفنجي الجاهز (كل المكونات في خليط واحد).
- استخدممي هذا الإعداد المسبق للوصفات التي تحتاج إلى خلط مستمر. استخدممي ضبط الوقت ليتناسب مع احتياجات وصفتك.

تلميحات ونصائح - تحضير الخلطات الكريمة

- استخدممي هذا الإعداد المسبق كمرحلة أولى عند صنع الكيك لخفق السكر والدهون معاً حتى يصبح لون الخليط فاتحاً ويزداد حجمه لإنتاج كعك خفيف وهش.

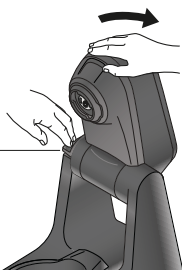
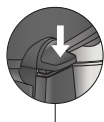


Cake Mix

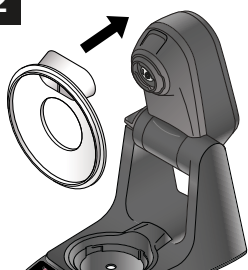


Creaming

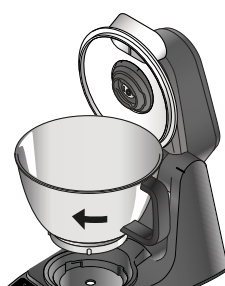
1



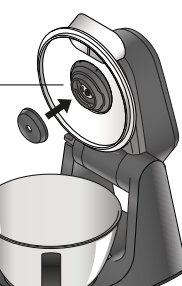
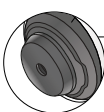
2



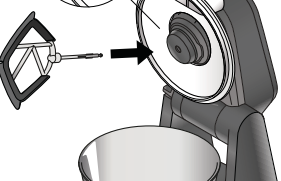
3



4



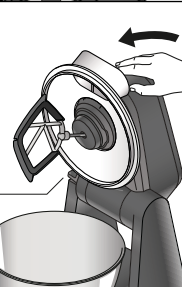
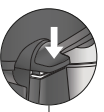
5



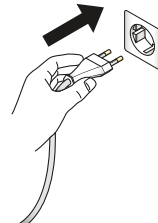
6



7



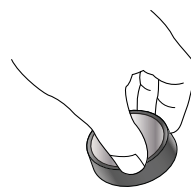
8



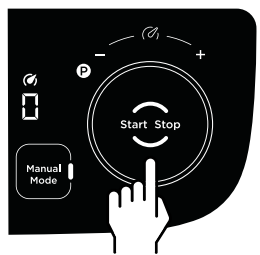
9



10



11





Whisk

	 (ثوان)	
	درجة حرارة الغرفة	درجة حرارة الثلاجة
٩٠ غرام (~ ٣ بيضات)	٩٥ - ١١٥	١٠٠ - ١٢٠
١٢٠ غرام (~ ٤ بيضات)	١٠٠ - ١٢٠	١١٠ - ١٣٥
١٥٠ غرام (~ ٥ بيضات)	١٣٥ - ١٥٥	١٤٥ - ١٦٥
١٧٠ غرام (~ ٦ بيضات)	١٤٠ - ١٦٠	١٧٥ - ١٩٠
٢١٠ غرام (~ ٧ بيضات)	١١٥ - ١٣٥	١٢٥ - ١٥٥
٢٤٠ غرام (~ ٨ بيضات)		١٢٥ - ١٤٥

ملاحظة: هذا للإرشاد فقط، وستختلف النتائج حسب عمر البيض ودرجة حرارته.

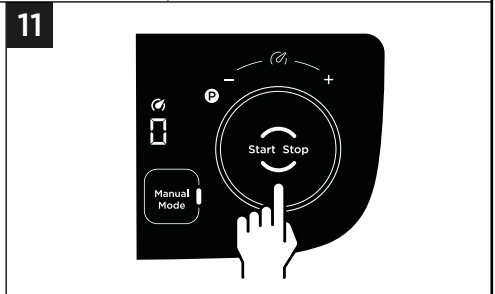
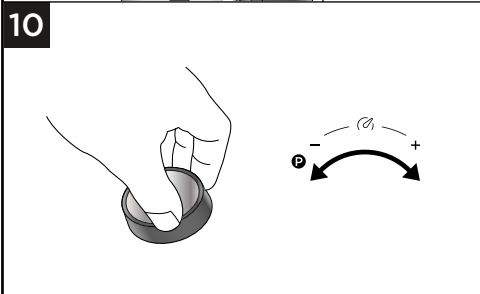
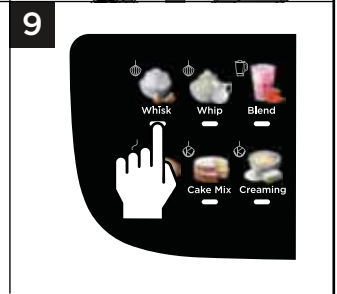
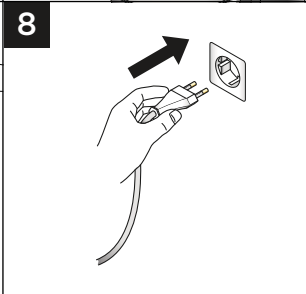
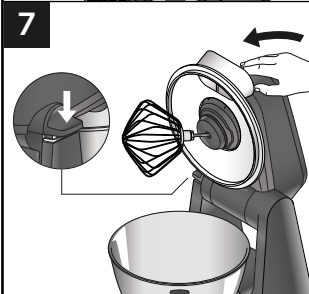
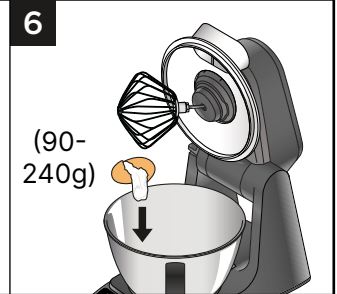
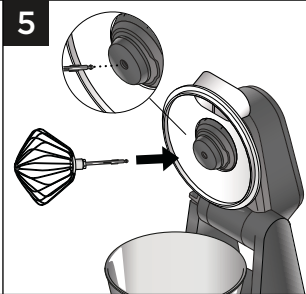
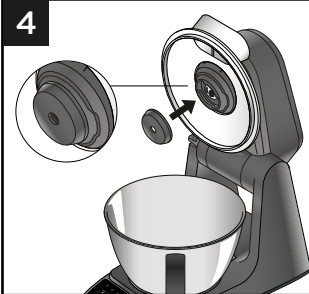
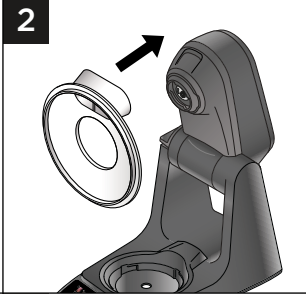
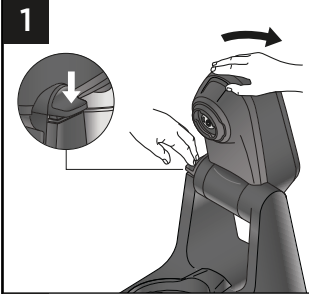
معلومات مهمة

- تأكدي من إزالة الواقي القابل للفك الخاص بخطّاف العجن من محور الأداة قبل إدخال واقي محور الأداة.
- يجب تركيب واقي الرذاذ قبل إدخال واقي الأداة والأداة.
- تأكدي من أن السلطانية جافة وخالية من أي دهون.
- للحصول على أفضل النتائج، استخدم البيض الطازج في درجة حرارة الغرفة.
- إذا احتاج البيض إلى مزيد من المعالجة بعد انتهاء الإعداد المسبق، فاستخدمي الوضع اليدوي. لا تستخدم الإعداد المسبق مرة ثانية.
- يمكن استخدام قرص التحكم أثناء التحضير لتمديد الوقت عند الحاجة.

- ١ اضغطي على ذراع تحرير رأس الخلاط لأسفل وارفعي رأس الخلاط برفق.
- ٢ ركبّي واقي الرذاذ (راجع قسم: "التركيب واستخدام واقي الرذاذ").
- ٣ ركبّي السلطانية - لفيها في اتجاه عقارب الساعة.
- ٤ ركبّي واقي محور الأداة على مقبس الأداة.
- ٥ ركبّي أداة الخفاقة على مقبس الأداة. ستسمعين صوت "نقرة" عند التثبيت بإحكام.
- ٦ أضيفي بياض البيض إلى السلطانية.
- ٧ اضغطي على ذراع تحرير رأس الخلاط لأسفل واخفضي رأس الخلاط برفق.
- ٨ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
- ٩ اضغطي على زر الإعداد المسبق "Whisk" (الخفاقة).
- ١٠ اضغطي على زر البدء/الإيقاف.
- ١١ عند اكتشاف القمم الصلبة، سيتوقف الجهاز تلقائياً.

تلميحات ونصائح

- ركبّي واقي الرذاذ عند تحضير كميات أكبر.
- استخدم بياض البيض المخفوق الذي وصل إلى مرحلة القمم الصلبة في الوصفات التي تشمل المارينج والموس.



		
	 (ثوانٍ)	
	 4-8 °C ≤35% 	 4-8 °C >35% 
مل ٢٠٠ >	<٢١٠.	<١٨.
مل ٢٠٠ - > ٢٥٠	١٠٠ - ١٣٠.	٦٠ - ٩٠.
مل ٢٥٠ - > ٤٥٠	٨٥ - ١١٥	٥٠ - ٨٠.
مل ٤٥٠ - ٥٠٠	١٠٥ - ١٣٥	٦٠ - ٩٠.
مل ٥٠٠ - < ٦٠٠	١٣٠ - ١٦٠.	٨٠ - ١١٠.

ملاحظة: هذا الجدول يهدف للإرشاد فقط، وستختلف النتائج حسب نوع الكريمة، وكميتها، ودرجة حرارتها.

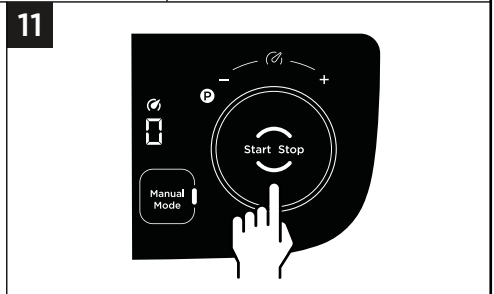
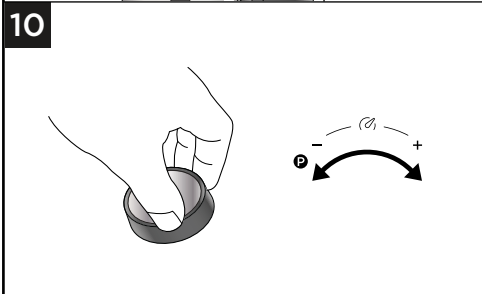
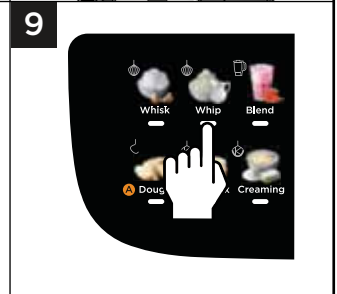
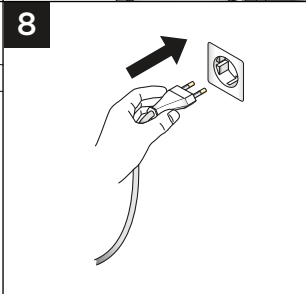
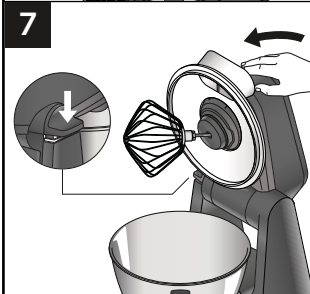
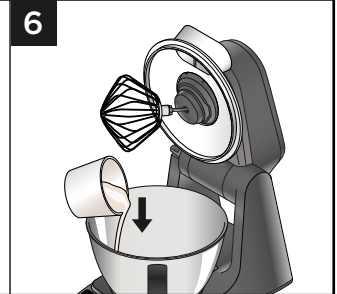
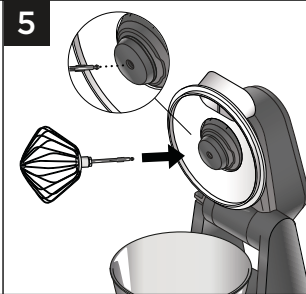
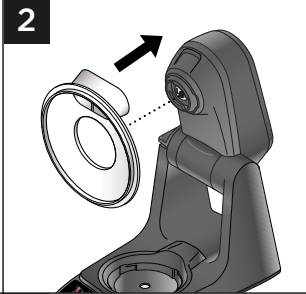
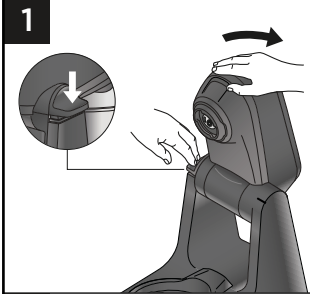
معلومات مهمة

- تأكدي من إزالة الواقي القابل للفك الخاص بخطاف العجن من محور الأداة قبل إدخال واقي محور الأداة.
- يجب تركيب واقي الرذاذ قبل إدخال واقي محور الأداة والأداة.
- للحصول على أفضل النتائج، استخدممي كريمة باردة تحتوي على نسبة دهون ٣٥%.
- إذا كنت تستخدمين كريمة ذات محتوى دهون أعلى أو أقل، أو تحتوي على إضافات، فاضبطي وقت الإعداد المسبق باستخدام قرص التحكم.
- يمكن استخدام قرص التحكم أثناء التحضير لتمديد الوقت عند الحاجة.

- ١ اضغطي على ذراع تحرير رأس الخلاط لأسفل وارفعي رأس الخلاط برفق.
- ٢ ركبّي واقي الرذاذ (راجع قسم: "التركيب واستخدام واقي الرذاذ").
- ٣ ركبّي السلطانية - لفيها في اتجاه عقارب الساعة.
- ٤ ركبّي واقي محور الأداة على مقبس الأداة.
- ٥ ادفعي الخفاقة داخل مقبس الأداة - ستسمعين صوت "نقرة" عند تثبيتها بشكل محكم.
- ٦ أضيفي الكريمة إلى السلطانية.
- ٧ اضغطي على ذراع تحرير رأس الخلاط لأسفل واخفضي رأس الخلاط برفق.
- ٨ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربّي.
- ٩ اختاري الإعداد المسبق الخاص بالخفق (خفق الكريمة).
- ١٠ لزيادة الوقت، لفي القرص في اتجاه عقارب الساعة، ولتقليل الوقت، لفيه عكس اتجاه عقارب الساعة.
- ١١ اضغطي على زر "Start/Stop" (البدء/الإيقاف) لبدء الإعداد المسبق.
- ١٢ سيبدأ المؤقت في العد التنازلي إلى الصفر أثناء تشغيل الإعداد المسبق. سيتوقف الجهاز عند نهاية التسلسل المعد مسبقاً.
- ١٣ لإيقاف الإعداد المسبق مؤقتاً، اضغطي على زر "الإيقاف/البدء".
- ١٤ لإيقاف وإلغاء المعالجة أثناء تشغيل الإعداد المسبق، اضغطي على زر "الإيقاف/البدء"، ثم اضغطي على أحد الأزرار التالية:
- أي زر إعداد مسبق آخر
- زر التشغيل اليدوي
- زر تصفير الوزن
- زر كجم/رطل

تلميحات ونصائح

- استخدممي هذا الإعداد المسبق لتحضير كريمة هشة في ثوانٍ.



		 (الحد الأقصى)	 (ثوانٍ)
  Blend 	    	١.٢ لتر	٥٥ (٣٠-٨٥)
	     4-8°C	١.٥ لتر	٥٥ (٣٠-٨٥)

معلومات مهمة

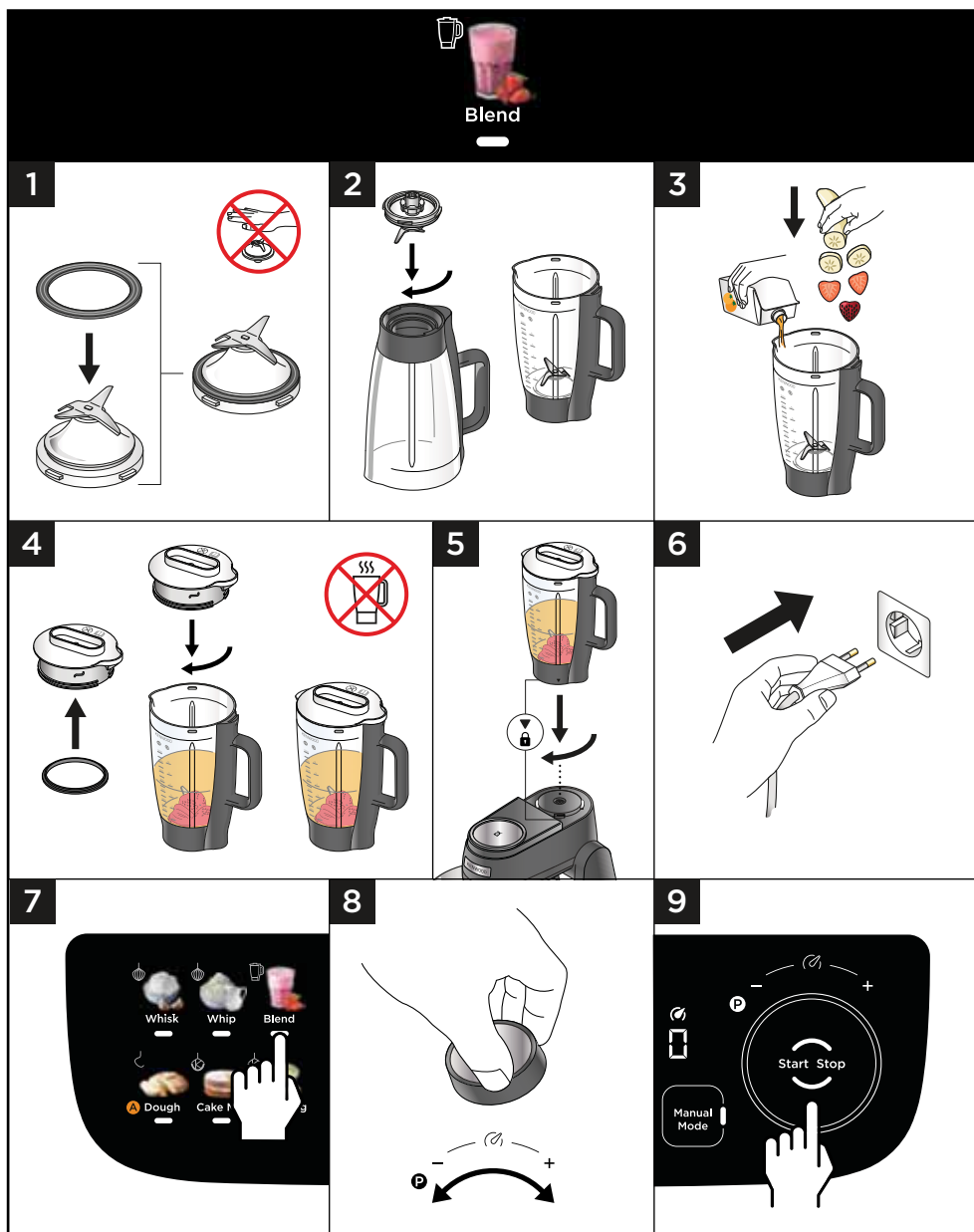
- لا تستخدم مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- سيحدث التسرب في حالة تلف حلقة الإحكام أو تركيبها بشكل غير صحيح.
- يحظر خلط المكونات المجمدة التي كونت كتلة صلبة.
- يحظر مزج قطع الفاكهة أو الخضروات المجمدة التي يزيد حجمها عن مكعبات ٣ سم × ٣ سم.
- اترك الفواكه والخضروات المجمدة تذوب لمدة ١٥ دقيقة قبل التحضير.
- قد تتطلب الخلطات السميكة كشط الجوانب. إذا كان من الصعب معالجة الخليط، أضيفي المزيد من السائل.
- كرري الإعداد المسبق للوصول إلى القوام المطلوب عند الحاجة.
- لا ينصح بمعالجة التوابل لأنها قد تتلف الأجزاء البلاستيكية.
- يمكن استخدام قرص التحكم أثناء مرحلة المزج المتواصل الثانية في الإعداد المسبق لتمديد الوقت عند الحاجة.

- ١ ركب حلقة الإحكام على وحدة الشفرت - مع التأكد من وضع الحلقة بشكل صحيح.
- ٢ أمسكي الجانب السفلي من مجموعة الشفرت وأدخلي الشفرت في الدورق، ولفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يتم تثبيتها بإحكام.
- ٣ ضعي جميع المكونات في الدورق.
- ٤ ركب حلقة الإحكام على الغطاء العلوي للمزج، مع التأكد من وضع الحلقة بشكل صحيح.
- ٥ ركب الغطاء العلوي على الدورق وفيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تسمعي صوت نقرة. ركب غطاء التعبئة.
- ٦ ضعي المازج على مخرج السرعة العالية ثم أديره في اتجاه عقارب الساعة لتثبيته بإحكام في مكانه.
- ٧ قومي بتوصيله بمصدر الطاقة.
- ٨ اختاري الإعداد المسبق الخاص بالمزج. لزيادة الوقت، لفي القرص في اتجاه عقارب الساعة، ولتقليل الوقت، لفيه عكس اتجاه عقارب الساعة.
- ٩ اضغط على "زر Start/Stop" (البداية/الإيقاف) لبدء الإعداد المسبق.
- ١٠ سيبدأ المؤقت في العد التنازلي إلى الصفر أثناء تشغيل الإعداد المسبق. سيتوقف الجهاز عند نهاية التسلسل المعد مسبقاً.
- ١١ لإيقاف الإعداد المسبق مؤقتاً، اضغط على زر "الإيقاف/البداية".
- ١٢ لإيقاف وإلغاء المعالجة أثناء تشغيل الإعداد المسبق، اضغط على زر "الإيقاف/البداية"، ثم اضغط على أحد الأزرار التالية:
- أي زر إعداد مسبق آخر
- زر التشغيل اليدوي
- زر تصفير الوزن
- زر كجم/رطل

تلميحات ونصائح

- استخدم هذا الإعداد المسبق لمزج المشروبات، وعصائر السموزي، والحساء، والصلصات.
- قد تتطلب الخلطات السميكة كشط الجوانب. إذا كان من الصعب معالجة الخليط، أضيفي المزيد من السائل.
- كرري الإعداد المسبق للوصول إلى القوام المطلوب عند الحاجة.

لاستخدام إعدادات الوقت المسبقة القابلة للتعديل



مفتاح الرموز

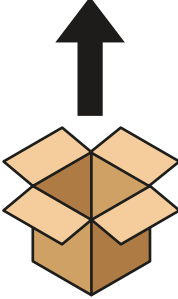
- ① غطاء مخرج السرعة العالية
- ② مخرج السرعة العالية
- ③ وظيفة الوزن
- ④ رأس الخلاط
- ⑤ مقبس تركيب الأداة السلطانية
- ⑦ مفتاح تحكم السرعة تشغيل/إيقاف
- ⑧ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑨ ذراع تحرير رأس الخلاط
- ⑩ منطقة تخزين الأداة
- ⑪ منطقة تخزين السلك
- ⑫ مضرب الخلطات الكريمة
- ⑬ خطاف العجن مع واقى قابل للإزالة
- ⑭ خفاقة البيض
- ⑮ واقى محور الأداة
- ⑯ ملعقة قياس
- ⑰ مانع الرذاذ

ملحقات اختيارية

للحصول على مزيد من المعلومات فيما يتعلق
بطلب ملحقات اختيارية أو أدلة استخدام
الملحقات والتي لم يتم تزويدها داخل صندوق
البيع، يرجى زيارة موقع الويب التالي
www.kenwoodworld.com أو موقع الويب
المخصص لبلدك.

- ⑱a غطاء علوي بفتحة لتصريف السوائل
- ⑱b حلقة إحكام الغطاء العلوي
- ⑱c الدورق
- ⑱d حلقة إحكام وحدة الشفرات
- ⑱e وحدة الشفرات

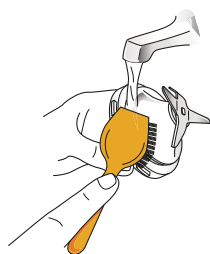
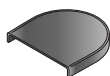
A



B



Y



العناية والتنظيف

- أوقفني دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- لسهولة التنظيف من الأفضل غسل الأجزاء فور الانتهاء من الاستخدام.
- تأكدي من أن جميع الأجزاء جافة تماماً قبل الاستخدام.

وحدة الطاقة

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف (بما في ذلك الأقدام الموجودة في الجزء السفلي من الجهاز).
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.
- تأكدي من نظافة الأقدام الموجودة في قاعدة الخلاط.

السلطانية والأدوات

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- يحظر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف الوعاء المصنوع من الصلب عديم الصدأ. استخدممي الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعديها عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).

المزج

- فكّي الملحقات بالكامل قبل التنظيف.
- تعاملتي مع الشفرة بعناية - فهي حادة للغاية.
- يجب تنظيف الوحدة وشطفها تحت الماء الجاري.

- وصفات السموزي - يحظر مزج المكونات المجمدة التي كُوّنت كتلة صلبة أثناء التجميد؛ قسّمها قبل إضافتها إلى الدورق.
- لا تحضري التوابل مثل، القرنفل والشيث والكمون حيث أن لها تأثيراً سلبياً على الأجزاء البلاستيكية في الجهاز وقد تتسبب في تلفه.
- لا تستخدم المازج كحاوية تخزين. حافظي عليه فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- يحظر خلط أكثر من الحد الأقصى المحدد على الدورق - وقللي الكمية عند التعامل مع السوائل ذات الرغوة مثل الحليب المخفوق.
- يحظر مزج قطع الفاكهة أو الخضروات المجمدة التي يزيد حجمها عن مكعبات ٣ سم × ٣ سم.
- يحظر وضع يدك في الدورق عندما يكون موضوعاً على وحدة القاعدة. إذا كانت هناك حاجة لدفع الأطعمة إلى أسفل، استخدمي أداة مناسبة، مثل المعلقة البلاستيكية.

استهلاك الطاقة

- مع وجود مفتاح التحكم في السرعة في وضع "O" - التحول التلقائي إلى وضع إيقاف التشغيل: غير منطبق.
- عند تشغيل المحرك بشكل مستمر، سيُطفأ تلقائياً لحماية المحرك بعد حوالي ٣٠ دقيقة. بعد مرور ٢٠ دقيقة أخرى، سينتقل المنتج إلى وضع إيقاف التشغيل.
- طاقة وضع Off (إيقاف التشغيل): $\leq 0,3$ وات

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكد من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

- عند تحريك الجهاز، أمسكيه دائماً من القاعدة ورأس الخلاط.
- لا تحركي أو تعدلي رأس الخلاط مع وجود ملحق مثبت به فقد يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- لا تشغلي جهازك بالقرب من الحافة أو تعلقيه على سطح العمل أو تستخدمى القوة عند تركيب الملحق، لأن هذا قد يتسبب في عدم استقرار الوحدة وانقلابها، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابة.
- يُستخدم سلك إمداد الطاقة القصير لتقليل المخاطر الناتجة عن التشابك أو التعثر.
- ويمكن استخدام أسلاك التمديد إذا تم توخي الحذر في استخدامها.
- إذا تم استخدام سلك تمديد:
- ١. يجب أن يكون التصنيف الكهربائي المدون لسلك التمديد مساوياً على الأقل للتصنيف الكهربائي للجهاز أو أكبر منه.
- ٢. يجب ترتيب السلك بحيث لا يثنى فوق المنضدة أو سطح الطاولة حيث يمكن للأطفال سحبه أو التعثر به دون قصد.
- ٣. يجب أن يكون سلك التمديد سلكاً مؤرضاً من ٣ أسلاك. تم إدراج التصنيف الكهربائي للجهاز في الجزء السفلي من الوحدة.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة ومن 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.
- استخدمى الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Xanwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- **تحذير:** يجب عدم استخدام خاصية الوزن في أغراض طبية.

أمان ملحقات المطحنة

- خطر الحرق: قد يتم إخراج السوائل الساخنة من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ ويجب تركها لتبرد وتصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في الدورق أو قبل المزج.
- اجعلي يديك بعيدتين عن المازج أثناء التوصيل بمصدر التيار الكهربائي.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب الملحق بشكل غير صحيح.
- لا ينصح بمعالجة التوابل، فقد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.
- في حالة حدوث اهتزاز مفرط أثناء استخدام أي من الملحقات، خفضي السرعة أو أوقفي تشغيل الجهاز وأزيلي بعض من المكونات.
- سيحدث تلف في الملحقات وقد يتسبب ذلك في حدوث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- لا تركبي أبداً مجموعة الشفرات مع وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق/زجاجة المازج.
- تم تركيب الجوانب الموجودة في الجزء السفلي من قاع الدورق أثناء التصنيع ولا يجب محاولة إزالتها.
- تحذير: لا تشغلي المازج إلا بعد تثبيت الغطاء العلوي في موضعه. ارجعي إلى دليل التعليمات ودليل البدء السريع للاطلاع على مزيد من التفاصيل.
- لا تستخدمى الدورق إلا مع مجموعة الشفرات المرفقة.
- يحذر تشغيل المازج فارغاً.

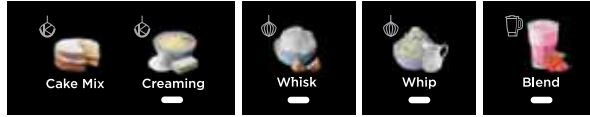
معلومات مهمة للسلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قبل الاستخدام لأول مرة، أزيللي جميع العيوب وأي ملصقات. (يجب عدم إزالة ملصق التصنيف الموجود على قاعدة الجهاز). اغسلي الأجزاء: انظري: «العناية والتنظيف».
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر الكهرباء.
 - قبل فك أو تركيب أغشية المخارج الأدوات/الملحقات؛
 - بعد الاستخدام أو في حالة عدم الاستخدام؛
 - قبل التنظيف.
- 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
أداة العجين	١٥ دقائق	افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتريه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة
المزاج	٦٠ ثانية	

- توخي الحذر عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة، وعند تفريغ الوعاء، وأثناء التنظيف.
- قومي دائماً بفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي في حالة تركه بدون مراقبة، وقبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.
- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها يحظر إدخال الأيدي/الأصابع داخل الآلية المفصلية.
- حافظي دائماً على أجزاء الجسم، والشعر، والمجوهرات، والملابس الفضفاضة بعيداً عن الأجزاء المتحركة والملحقات المثبتة.
- يحظر ترك جهاز المطبخ المتكامل دون مراقبة أثناء تشغيله.
- يحظر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة والعناية بالعملاء".
- يحظر ترك السلك الكهربائي متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحظر تعرض وحدة الطاقة أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- تأكدي من عدم تركيب أو تخزين أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخارج الدفع.
- تأكدي من تركيب السلطانية دائماً عند تشغيل الجهاز عند استخدام أداة السلطانية.
- لا تستخدم أكثر من مخرج واحد (مقبس أدوات السلطانية أو مخرج السرعة العالية) في المرة الواحدة.
- يحظر استخدام ملحق غير مصرح به.
- عند استخدام أحد الملحقات، اقرئي تعليمات السلامة المرفقة به.
- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد الاستخدام لفترة طويلة لأنها قد تصبح ساخنة.
- يحظر تجاوز الكميات والسرعات القصوى المذكورة في مخطط الاستخدام الموصى به.
- توخي الحذر عن حمل هذا الجهاز. تأكدي من قفل رأس الخلاط في الوضع لأسفل وتأمين السلطانية والأدوات وأغشية المخارج والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.

- معلومات مهمة للسلامة ٢٤٧-٢٤٩
- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي ٢٤٩
- العناية والتنظيف ٢٥٠-٢٥١
- قائمة الأجزاء ٢٥٢-٢٥٣
- لاستخدام إعدادات الوقت المسبقة القابلة للتعديل ٢٥٤-٢٦٥



- ٢٥٤-٢٥٦ ٢٥٧-٢٥٩ ٢٦٠-٢٦٢ ٢٦٣-٢٦٥
- لاستخدام الإعدادات التلقائية (Auto Sense) ٢٦٦-٢٦٨
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٦٦-٢٦٧
- مخطط الاستخدام ٢٦٨
- لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل - التشغيل اليدوي ٢٦٩-٢٧٤
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٦٩-٢٧١
- مخطط الاستخدام ٢٧٢-٢٧٣
- الوصفات ٢٧٤
- لاستخدام ملحق المازج ٢٧٥-٢٧٧
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٧٥-٢٧٦
- مخطط الاستخدام ٢٧٦
- الوصفات ٢٧٧
- لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل - الملحقات ٢٧٨
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٧٨
- تركيب واستخدام مانع الرذاذ ٢٧٩-٢٨٠
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٧٩-٢٨٠
- لاستخدام وظيفة الوزن ٢٨١-٢٨٢
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٨١-٢٨٢
- ضبط الأداة - الخفاقة ٢٨٢-٢٨٣
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٨٢-٢٨٣
- منطقة تخزين السلك ٢٨٣
- الصيانة ورعاية العملاء ٢٨٤
- دليل اكتشاف المشكلات وحلها ٢٨٥

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

