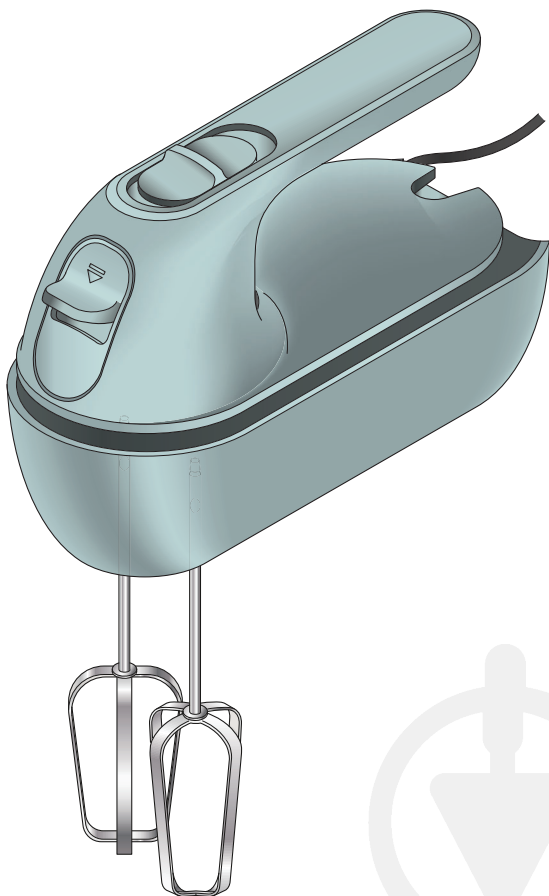


KENWOOD

TYPE: HMP40

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções





English	2 - 14
Nederlands	15 - 28
Français	29 - 42
Deutsch	43 - 56
Italiano	57 - 70
Português	71 - 84
Español	85 - 98
Català	99 - 112
Dansk	113 - 126
Svenska	127 - 140
Norsk	141 - 154
Suomi	155 - 168
Türkçe	169 - 181
Česky	182 - 195
Magyar	196 - 209
Polski	210 - 223
Ελληνικά	224 - 237
Русский	238 - 252
Қазақша	253 - 267
Slovenčina	268- 281
Українська	282 - 295
عربي	٣٠٩ - ٢٩٦

English

- Important Safety 3-4
- Plug and Fuse Information 4
- Cleaning 4-5
- Part List 6
- To Set Up Your Hand Mixer 7-8
- To Use Your Hand Mixer 9-10
 - Usage Diagrams and Instructions 9-10
 - Usage Chart 11
- Recipe 11
- Storage Mode 12-13
- Service and Customer Care 13
- Troubleshooting 14

Important Safety

- **Always** read these instructions carefully and retain for future reference.
- Before using for the first time, remove all packaging and any labels, (the labels on the base of the appliance and and warning labels should not be removed). Wash the parts - see cleaning.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- **DO NOT** process hot ingredients.
- **Do not** operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.

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

- **Never** put the handmixer body in water or let the cord or plug get wet.
- **Always** keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
- **Never** let the cord touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.
- **Never** use a damaged handmixer. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care'.
- **Never** use an unauthorised attachment.
- **Always** switch off the appliance and disconnect from the power supply, if it is left unattended, before assembling, disassembling or cleaning.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- The rated power is based on the chopper attachment. Other attachments may draw less power.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Power Consumption

- With the speed selector in the OFF 'O' position the appliance is in OFF Mode.
- Automatic switching to OFF Mode: Not applicable.
- OFF Mode: <0.3W.

Storage Mode

- **Always** fit the appliance in the storage compartment securely before carrying it by the handle.
- Never use the kneaders with the beaters in storage mode.

Plug and Fuse Information

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the power unit.

Important - Plug and Fuse Information

- The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral, Brown = Live.
- If the plug is cut off it must be DESTROYED IMMEDIATELY. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a socket outlet.
- If the plug supplied with your appliance has a fuse fitted and the fuse fails it must be replaced with one of the same rating.

Note:

- For non-rewireable Plug Type G the fuse cover MUST be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).

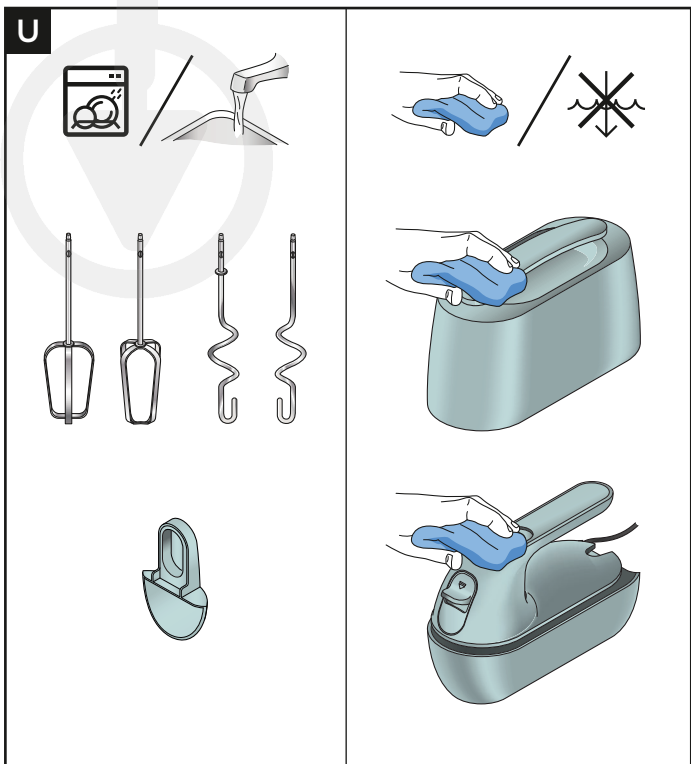


Plug Type G

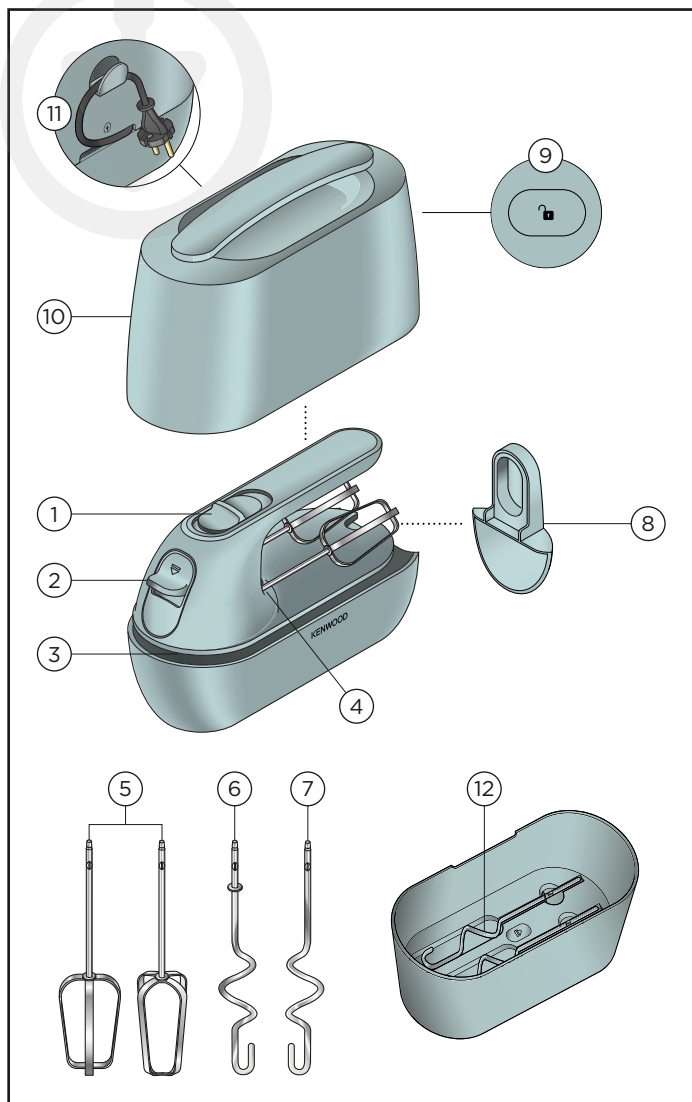
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Cleaning

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

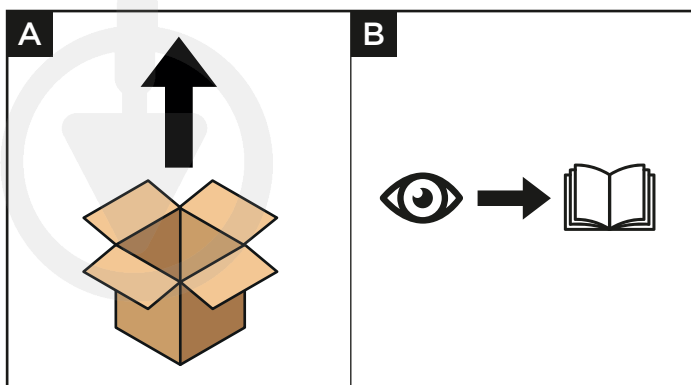


Parts List



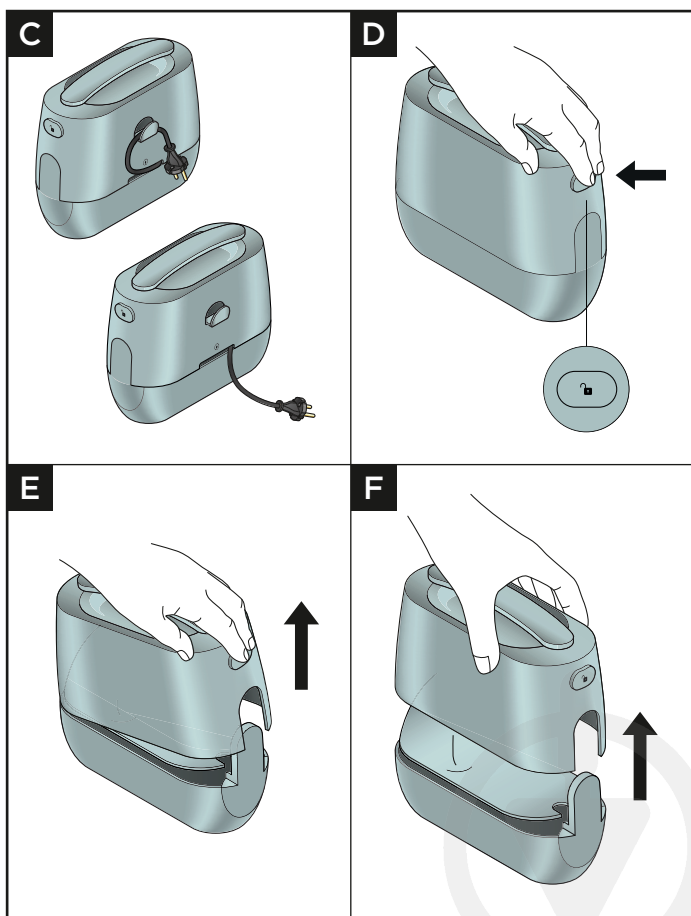
- ① Speed Selector
- ② Tool Eject Button
- ③ Cord Wrap
- ④ Beater Storage Sockets
- ⑤ Beaters
- ⑥ Kneader with Collar
- ⑦ Kneader

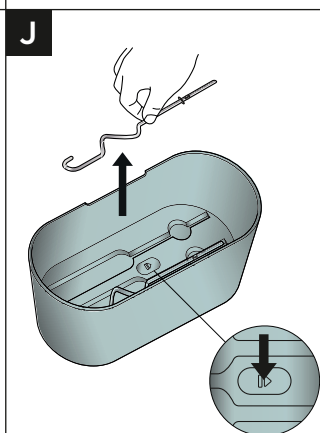
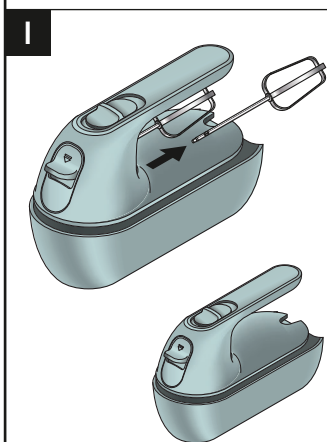
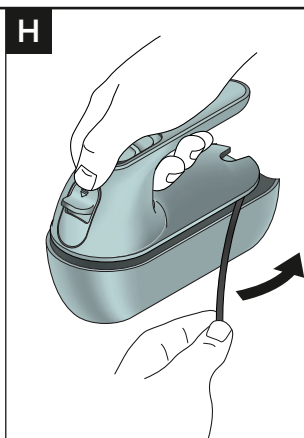
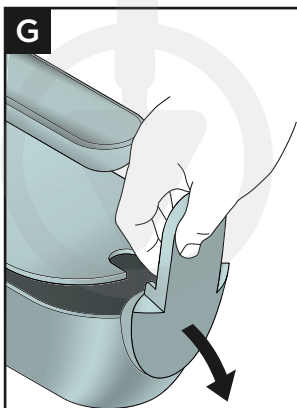
- ⑧ Measuring Spoon
- ⑨ Storage Mode Release Button
- ⑩ Carry Case
- ⑪ Case Cord Wrap
- ⑫ Kneader Storage



To Set Up Your Hand Mixer

Usage Diagrams and Usage Instructions

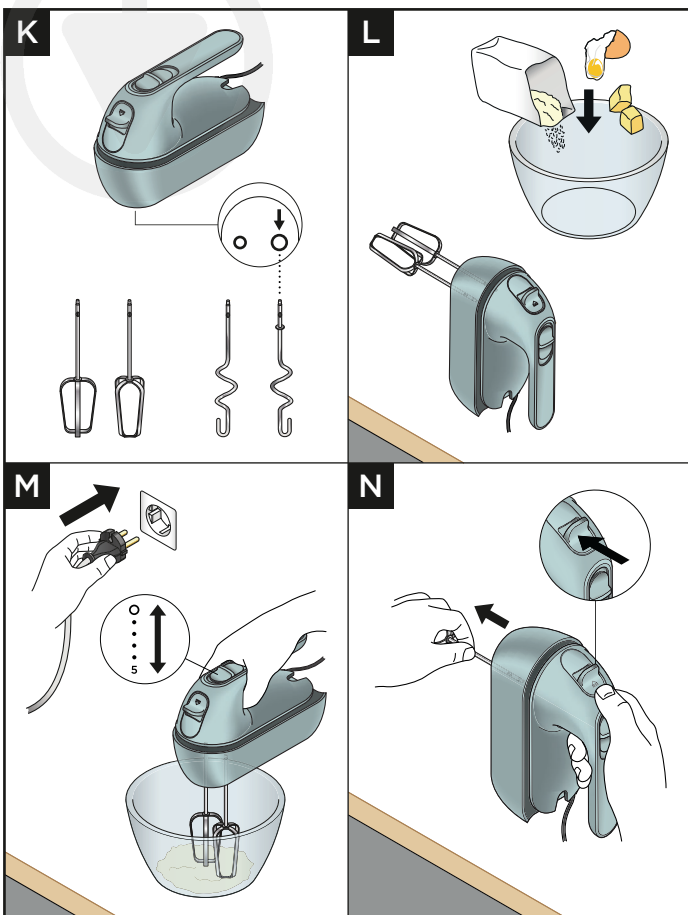




- 1 Remove the cord from the case cord wrap..
- 2 Press the storage mode release button and lift off the carry case and lift out the measuring spoon.
- 3 Unwrap the cord.
- 4 Remove the beaters from their storage position.
- 5 Remove the kneaders from the storage position.

To Use Your Hand Mixer

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

- To avoid overloading your mixing bowl, select one of an appropriate size.
- When using the kneaders check that the kneader with the metal collar is correctly fitted into the  socket.
- Kneaders only - when making bread dough we recommend that the dough load does not exceed 450g flour.

Note: Use the kneaders to bring the ingredients together only. Knead the dough by hand.

- 1 Insert the beaters or kneaders and push until a positive click is felt.
- 2 Add ingredients to a bowl of an appropriate size.
- 3 Plug in.
- 4 Place the beaters into the bowl.
- 5 Select the required speed from 1 (slowest) to 5.
- 6 When the mixture has reached the desired consistency, return the speed selector to the off 'O' position and then lift the beaters out of the bowl.
- 7 To remove the beaters, make sure the speed selector is in the off 'O' position and unplug the handmixer. Press the tool release button. Hold onto the beater shafts when ejecting the tools.

Note: The tool release button will only work when the speed selector is in the off position.

Hints and Tips

- As the mixture thickens, increase the speed.
- If the machine starts to slow or labour, increase the speed.
- When creaming for cake mixtures, use butter or margarine at room temperature or soften before use.
- Large quantities and thick mixtures may require a longer mixing time.
- When whipping cream, use of a high-sided bowl is recommended to minimise splashing.
- Switch it off as soon as you have got the right consistency.



Usage Chart

	 (MAX)		 (Mins)
	5	5	1-2
 4-8°C	200-500 ml	5	2
	 x3  200 g  420 ml	1-5	1
	 x4  200 g	1-5	1
	 360 g  180 g	1-5	6
	 300 g  Total 1.25 kg	1-5	5-10
	 (MAX)		 (Mins)
	 450 g +  250 ml	1-5	2-3

Optional Attachment (not supplied in pack)

Optional Chopper Accessory - refer to 'Service and Customer Care' section. Accessory may not be available in every country.

Recipe

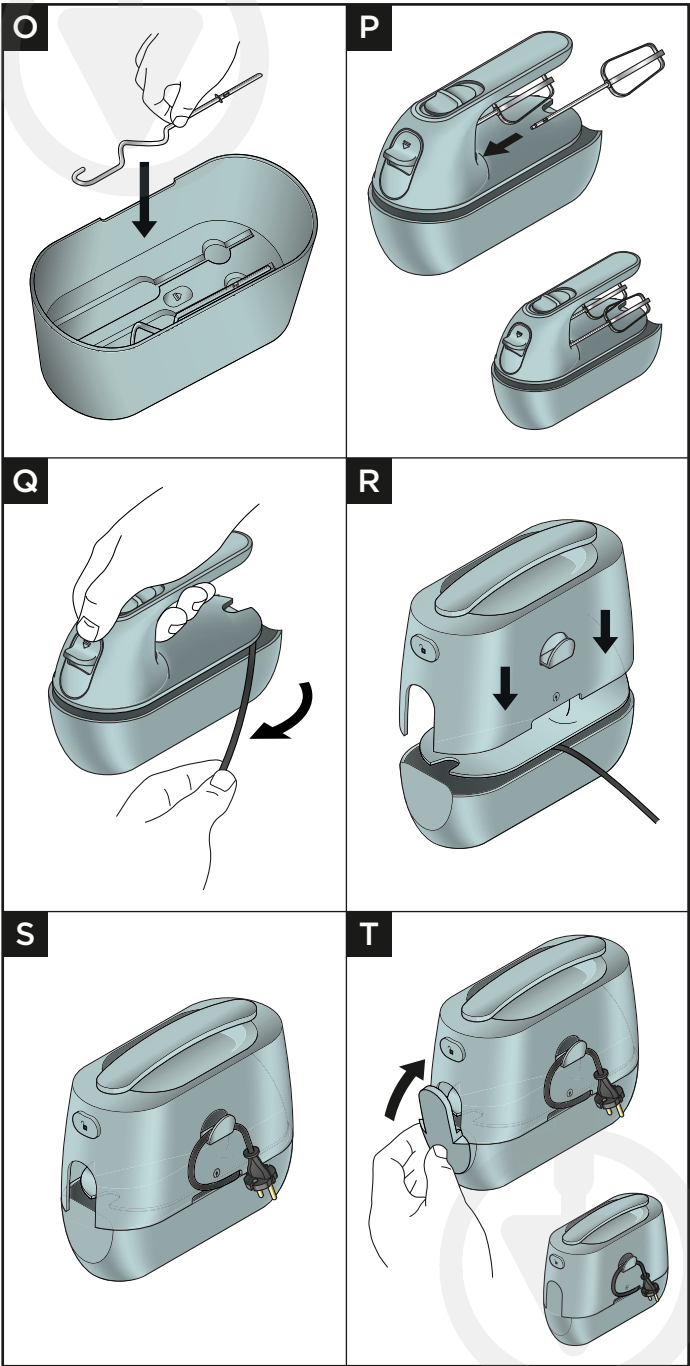
Pizza Dough

250g Flour
15g Oil
4g Salt
4g Yeast
150g Warm Water

Add the ingredients to an appropriately sized bowl and knead for 2 minutes on maximum speed. Increase slowly from speed 1 to speed 5.. Transfer to a floured surface and knead by hand for 5 - 10 minutes. Prove in a warm place until doubled in size.

Storage Mode

Usage Diagrams and Usage Instructions



- 1 Return the kneaders to the clips in the top of the carry case.
- 2 Fit the beaters into their storage position.
- 3 Wrap the cord around the unit into the cord wrap gap.
- 4 Place the carry case cover over the unit, ensuring the power cord is exiting at the back of the unit through the slot.
- 5 Wrap the cord around the cord wrap on the back of the carry case.
- 6 Fit the measuring spoon to the end, pushing into place until it clicks.

Service and Customer Care

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



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

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

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

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
Handmixer does not operate.	No power.	Check appliance is plugged in.
Kneader with collar cannot be inserted into socket.	Fitting kneader to wrong socket	The kneader with the collar will only fit into the  socket.
Handmixer starts to slow or labour during processing.	Speed selected too low. Recommended quantity exceeded.	Increase speed. Refer to recommended usage chart for speeds and quantities to process. Do not operate for longer than 3 minutes without a 15 minute rest period with doughs or heavy cake mixes.
Excessive splashing or flour spray during processing.	Speed selected too high. Bowl too shallow or too small for ingredients being processed.	Select a lower speed initially and increase as the mixture thickens. Select an appropriate sized mixing bowl.
Unable to remove tools from sockets.	Speed selector not in 'O' position.	To remove the tools, make sure the speed selector is in the OFF "O" position and unplug the handmixer. Press the tool release button.

Nederlands

- Belangrijke veiligheidsinformatie 16-17
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt 17
- Reiniging 17-18
- Onderdelenlijst 19
- De handmixer instellen 20-21
- Het gebruik van uw handmixer 22-23
 - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 22-23
 - Tabel voor aanbevolen gebruik 24
- Recept 24
- Opbergstand 25-26
- Onderhoud en klantenservice 27
- Problemen oplossen 28

Belangrijke veiligheidsinformatie

- Deze instructies **altijd** aandachtig lezen en bewaren voor toekomstig gebruik.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en alle labels alvorens dit product voor de eerste keer te gebruiken (de labels aan de onderkant van het apparaat en waarschuwingslabels mogen niet worden verwijderd). Was de onderdelen – zie Reiniging.
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- Verwerk **geen** hete ingrediënten.
- Gebruik uw apparaat **nooit** langer dan hieronder staat aangegeven zonder een pauze. Als u het apparaat langere tijd zonder pauze gebruikt, kan dat schade veroorzaken.

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

- Plaats de handmixer **nooit** in water en laat het snoer of de stekker nooit nat worden.
- Vingers, haar, kleding en keukengerei **altijd** uit de buurt van bewegende onderdelen houden.
- Laat het snoer **nooit** in aanraking komen met hete oppervlakken en laat het niet naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- Gebruik **nooit** een beschadigde handmixer. Laat het apparaat nakijken of repareren: zie Onderhoud en klantenservice.
- Gebruik **nooit** een ongeautoriseerd hulpstuk.
- Zet het apparaat **altijd** uit en trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat onbeheerd is, ge(de) monteerd of gereinigd wordt.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Misbruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.

- Het nominale vermogen is gebaseerd op het hak-accessoire. Andere accessoires trekken mogelijk minder stroom.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

Stroomverbruik

- Met de snelheidsschakelaar in de stand UIT 'O' staat het apparaat in de UIT-modus.
- Automatisch overschakelen naar de UIT-modus: niet van toepassing.
- UIT-modus: <0,3 W.

Opbergstand

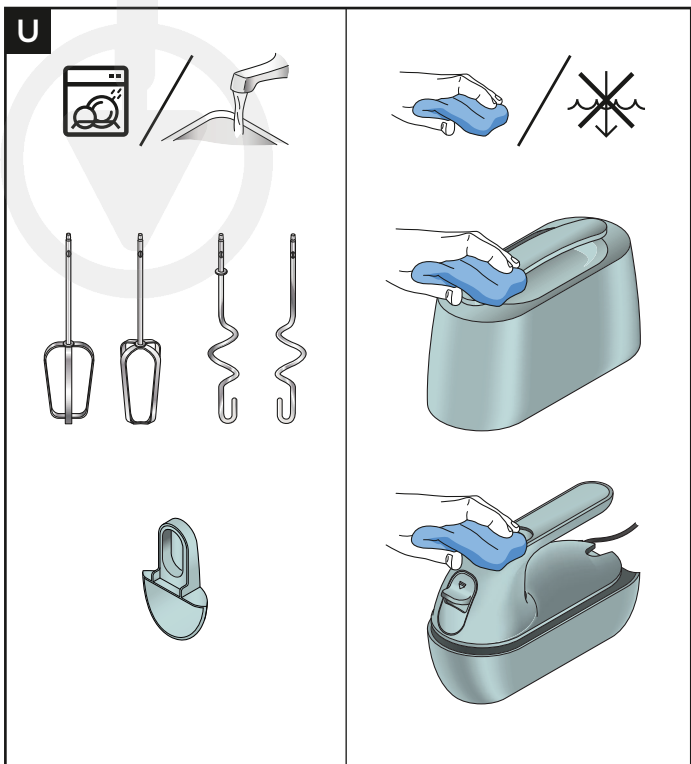
- Het apparaat **altijd** veilig in het opbergvak plaatsen alvorens het aan het handvat te dragen.
- De deeghaken **nooit** gebruiken als de kloppers in de opbergopeningen zitten.

Voor u de stekker in het stopcontact steekt

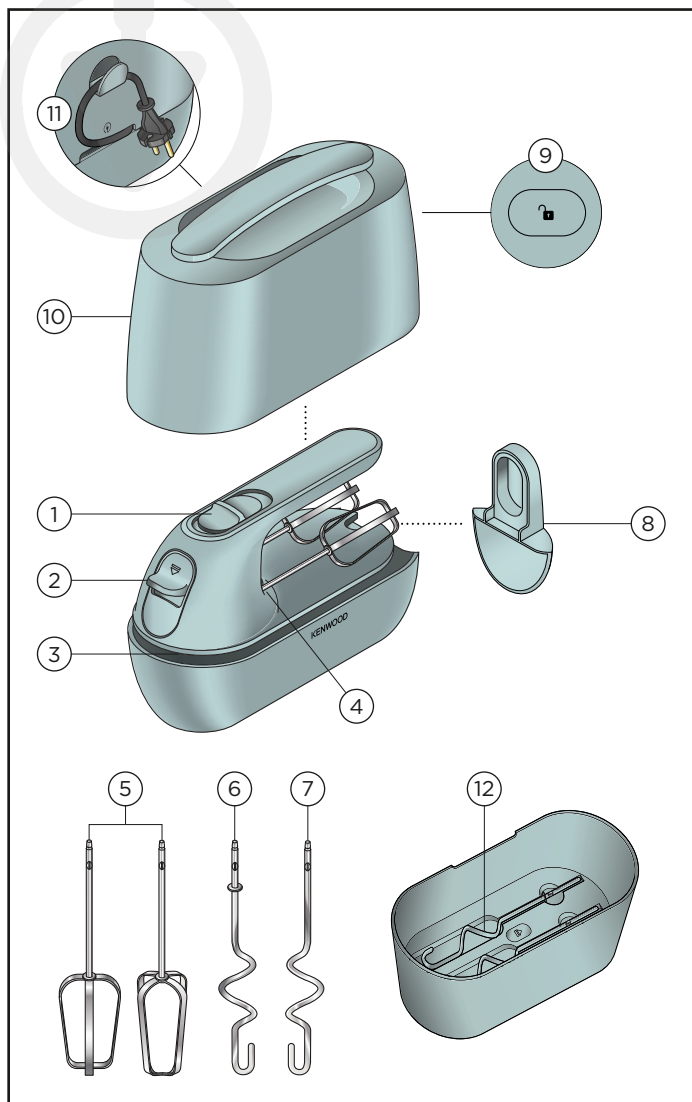
- Zorg dat het voltage gelijk is aan wat aan de onderkant van uw handmixer wordt aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

Reiniging

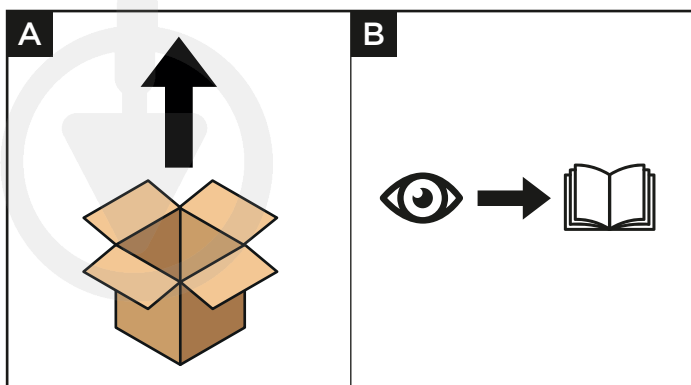
- Schakel het apparaat **altijd** uit, haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de kloppers of deeghaken voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Plaats de handmixer **nooit** in water en laat het snoer of de stekker nooit nat worden.
- Gebruik **geen** schuurmiddelen om de onderdelen te reinigen.



Onderdelenlijst

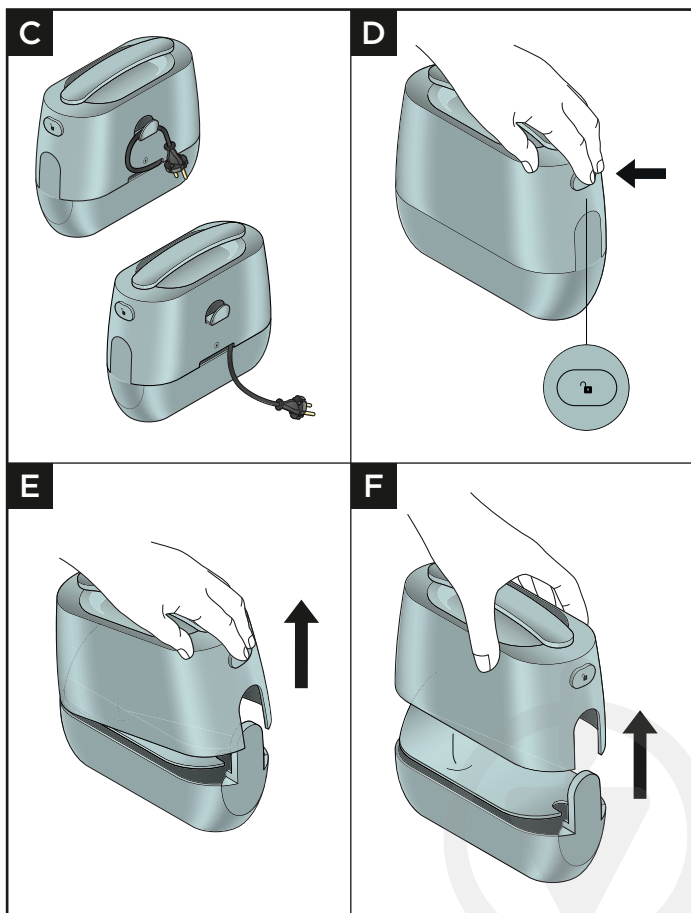


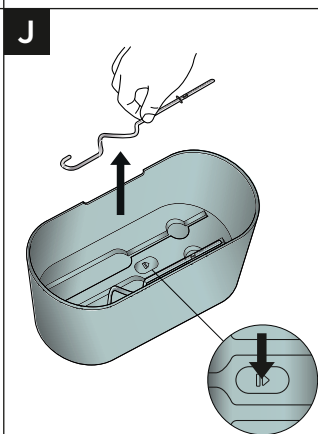
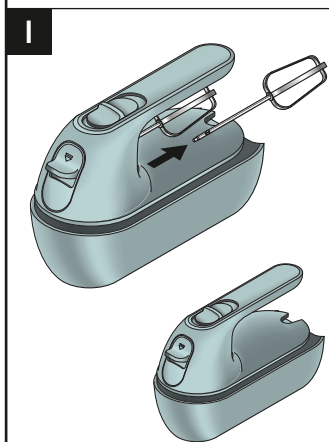
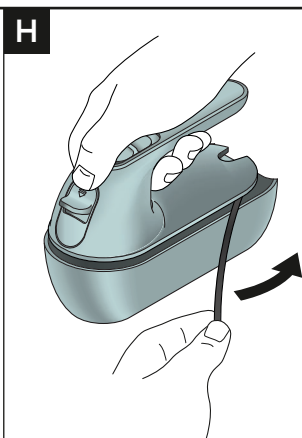
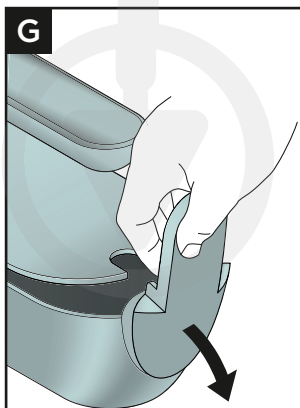
- | | | | |
|---|-------------------------------------|---|-----------------------------|
| ① | Snelheidsschakelaar | ⑦ | Deeghaak |
| ② | Ontgrendelingsknop voor hulpstukken | ⑧ | Maatlepel |
| ③ | Opening om snoer te wikkelen | ⑨ | Knop 'Vrijgave opbergstand' |
| ④ | Openingen om kloppers op te bergen | ⑩ | Draagkoffer |
| ⑤ | Kloppers | ⑪ | Snoerklem op de koffer |
| ⑥ | Deeghaak met kraagje | ⑫ | Opbergvak voor deeghaken |



De handmixer instellen

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



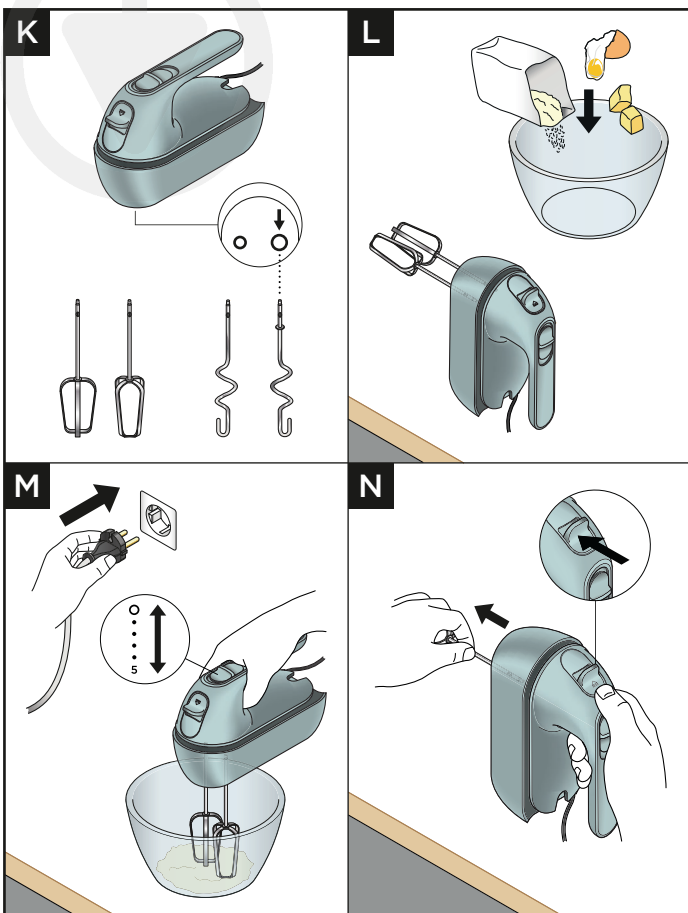


- 1 Haal het snoer uit de snoerklem op de koffer.
- 2 Druk op de knop om de opbergstand vrij te geven, til de draagkoffer eraf en til de maatlepel eruit.
- 3 Wikkel het snoer af.
- 4 Verwijder de kloppers uit de opbergopeningen.
- 5 Verwijder de deeghaken uit het opbergvak.



Het gebruik van uw handmixer

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



Belangrijk

- Om te voorkomen dat uw mengkom te vol raakt, kiest u een kom met de juiste afmeting.
- Wanneer u de deeghaken gebuikt, controleer dan dat de deeghaak met de metalen kraag op juiste wijze in de opening  is geplaatst.
- Alleen voor deeghaken - bij het bereiden van brooddeeg raden we u aan het apparaat te belasten met deeg dat niet meer dan 450 g bloem bevat.

Let op! Gebruik de deeghaken alleen om de ingrediënten te mengen. Knead het deeg met de hand.

- 1 Steek de kloppers of deeghaken in de mixer en duw totdat u een duidelijke klik voelt.
- 2 Doe de ingrediënten in een kom van de juiste grootte.
- 3 Steek de stekker in het stopcontact.
- 4 Houd de kloppers in de kom.
- 5 Selecteer de gewenste snelheid van 1 (langzaamst) tot 5.
- 6 Wanneer het mengsel de gewenste consistentie heeft bereikt, zet u de snelheidsschakelaar in de stand 'O' (UIT) en tilt u de kloppers uit de kom.
- 7 Om de kloppers te verwijderen, zet u eerst de snelheidsschakelaar in de stand 'O' (UIT) en haalt u de stekker van de mixer uit het stopcontact. Druk op de ontgrendelingsknop om het hulpstuk te verwijderen. Houd de kloppers aan hun assen vast wanneer u ze verwijderd.

Let op! De ontgrendelingsknop voor hulpstukken werkt alleen wanneer de snelheidsschakelaar in de stand UIT staat.

Tips

- Verhoog de snelheid als het mengsel dikker wordt.
- Als het apparaat langzamer begint te draaien of te hard moet werken, verhoogt u de snelheid.
- Als u cakemix gaat kloppen, gebruik dan boter of margarine op kamertemperatuur of laat die zacht worden alvorens deze te gebruiken.
- Grote hoeveelheden en dikke mengsels moeten misschien langer worden gemengd.
- Als u slagroom klopt, wordt het gebruik van een diepe kom aangeraden om zo min mogelijk te spatten.
- Schakel het apparaat uit zodra u de juiste consistentie hebt bereikt.



Tabel voor aanbevolen gebruik

	 (MAX)		 (Min.)
	5	5	1-2
 4-8°C	200-500 ml	5	2
	 x3  200 g  420 ml	1-5	1
	 x4  200 g	1-5	1
	 360 g  180 g	1-5	6
	 300 g  Total 1,25 kg	1-5	5-10
	 (MAX)		 (Min.)
	 450 g +  250 ml	1-5	2-3

Optioneel hulpstuk (niet meegeleverd)

Optioneel hakker-accessoire: zie 'Onderhoud en klantenservice'. Het accessoire is mogelijk niet in elk land verkrijgbaar.

Recept

Pizzadeeg

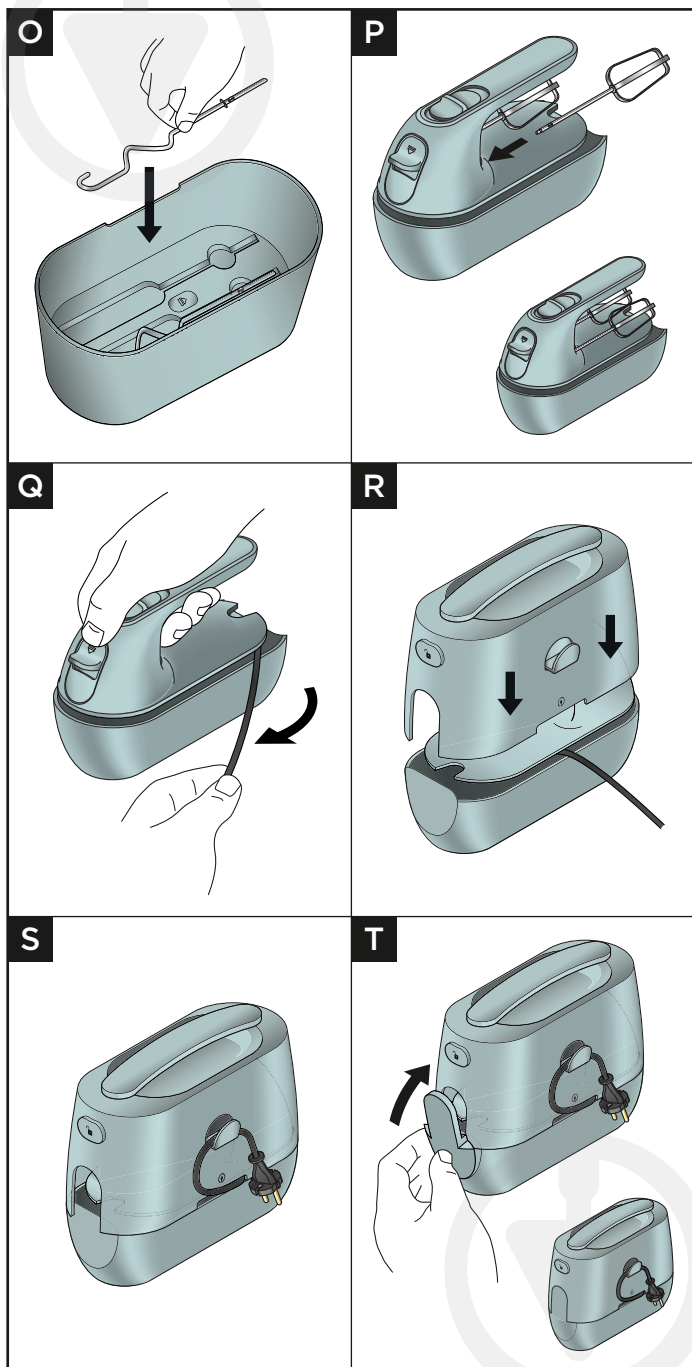
250 g bloem
15 g olie
4 g zout
4 g gist
150 g warm water

Doe de ingrediënten in een kom van de juiste grootte en kneed gedurende 2 minuten op maximale snelheid. Verhoog de snelheid langzaam van snelheid 1 tot snelheid 5.

Strooi wat bloem op het werkoppervlak en kneed het deeg 5-10 minuten met de hand. Laat de deegbal op een warme plek rijzen tot die twee keer zo groot is.

Opbergstand

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



- 1 Plaats de deeghaken weer in de klemmen in de bovenkant van de draagkoffer.
- 2 Steek de kloppers in hun opbergopeningen.
- 3 Wikkel het snoer in de daarvoor bestemde opening om het apparaat.
- 4 Plaats het deksel van de draagkoffer over de mixer; let er hierbij op dat het netsnoer door de spleet uit de achterkant steekt.
- 5 Wikkel het snoer om de snoerklem aan de achterkant van de draagkoffer.
- 6 Duw de maatlepel aan het uiteinde op zijn plaats tot u een klik hoort.



Onderhoud en klantenservice

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



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

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



Problemen oplossen

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



Français

- Consignes de sécurité importantes 30-31
- Avant de brancher l'appareil 31
- Nettoyage 31-32
- Liste des éléments 33
- Configurer votre batteur électrique 34-35
- Utilisation de votre batteur électrique 36-37
 - Diagrammes et instructions d'utilisation 36-37
 - Tableau d'utilisation 38
- Recette 39
- Mode rangement 40-41
- Service après-vente 41
- Guide de dépannage 42

Consignes de sécurité importantes

- Lisez **toujours** ces instructions avec attention et conservez-les pour pouvoir les consulter ultérieurement.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et les éventuelles étiquettes, (les étiquettes sur la base de l'appareil et les étiquettes d'avertissement ne doivent pas être retirées). Lavez les pièces : voir la section consacrée au nettoyage.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- **Ne pas** mixer d'ingrédients chauds.
- N'utilisez pas votre appareil pendant plus de temps que celui spécifié ci-dessous sans période d'arrêt. Si vous l'utilisez pendant de plus longues périodes, vous risquez d'endommager l'appareil.

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

- Ne plongez **jamais** le corps du batteur dans l'eau et ne mouillez jamais le cordon d'alimentation ou la prise.
- Éloignez **toujours** les parties de votre corps, vos cheveux, bijoux, vêtements et accessoires des pièces mobiles.
- Ne laissez **jamais** le cordon au contact de surfaces chaudes ou pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- N'utilisez **jamais** un batteur électrique endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « Service après-vente ».
- N'utilisez **jamais** un accessoire non recommandé.
- Éteignez **toujours** l'appareil et débranchez-le de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance, avant d'installer ou de retirer les accessoires ou de le nettoyer.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires si

elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.

- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- La puissance nominale est basée sur les données du hachoir. Autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Consommation électrique

- Lorsque le sélecteur de vitesse est en position OFF 'O', l'appareil est en mode OFF.
- Passage automatique en mode OFF : Sans objet.
- Mode OFF : <0,3 W.

Mode rangement

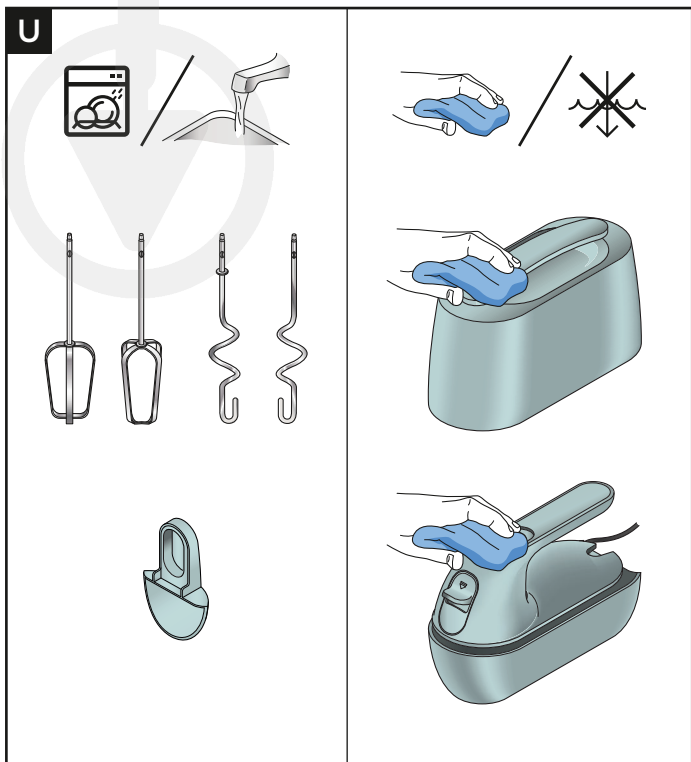
- Placez **toujours** l'appareil dans le compartiment de rangement de façon sécurisée avant de le porter par la poignée.
- N'utilisez **jamais** les crochets pétrisseurs lorsque les batteurs sont en mode rangement.

Avant de brancher l'appareil

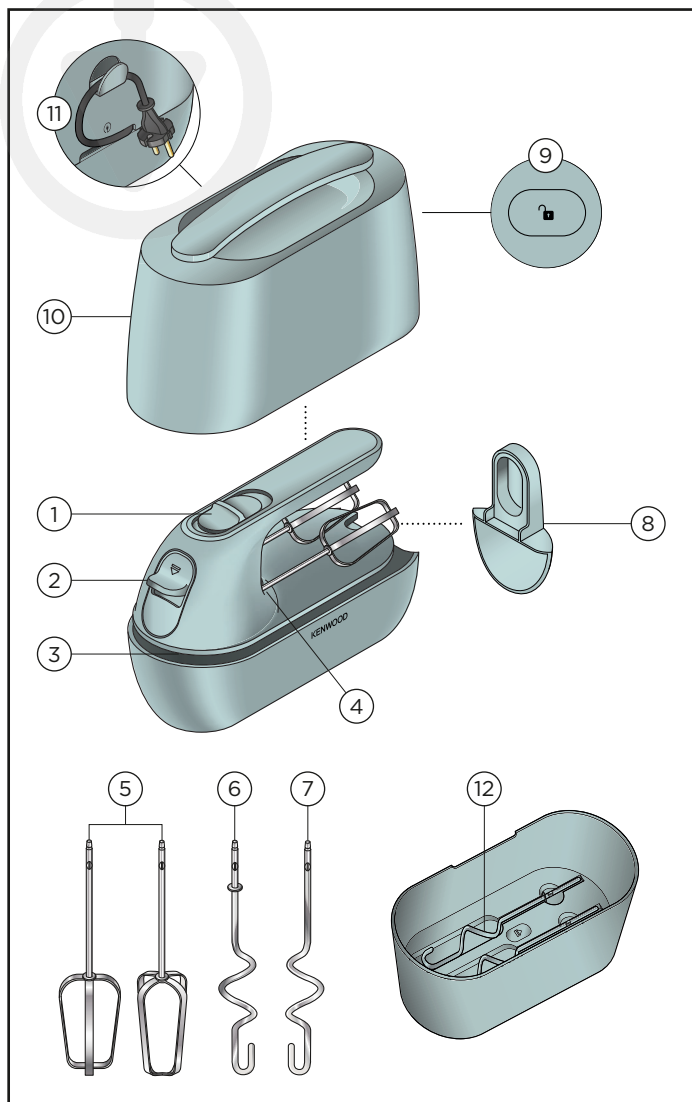
- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée au dos de votre batteur électrique.
 - Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

Nettoyage

- Veillez à **toujours** éteindre et débrancher l'appareil et à retirer les fouets ou crochets pétrisseurs avant le nettoyage.
- Ne plongez **jamais** le corps du batteur dans l'eau et ne mouillez jamais le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez **jamais** d'abrasifs pour nettoyer les éléments.

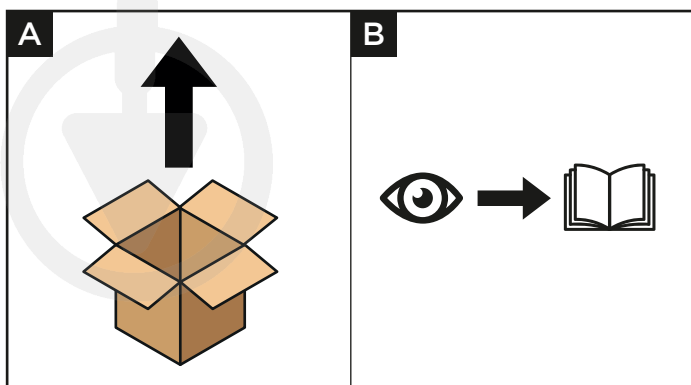


Liste des éléments



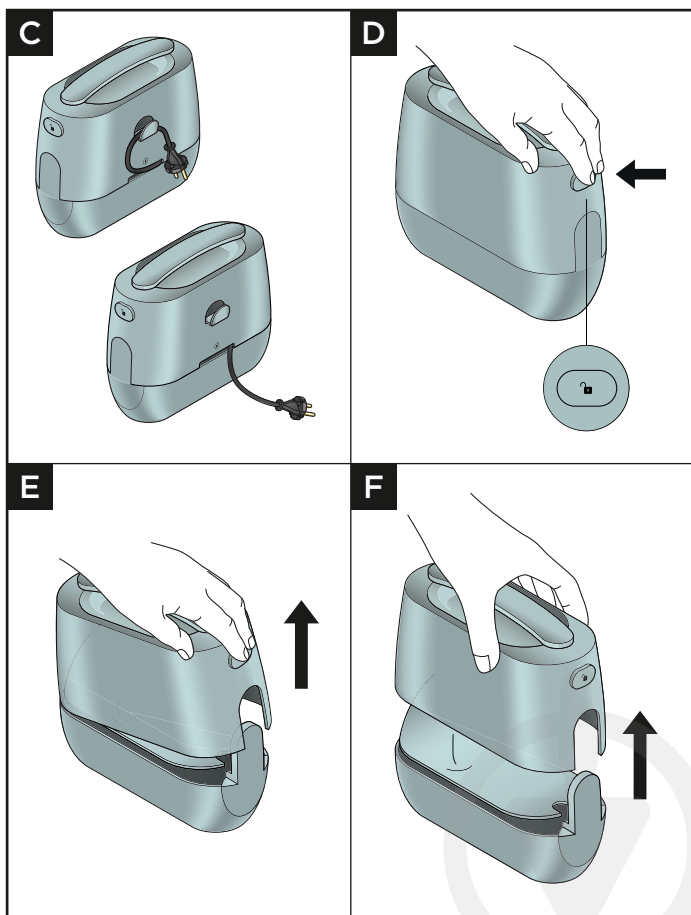
- ① Sélecteur de vitesse
- ② Bouton d'éjection de l'outil
- ③ Enrouleur du cordon
- ④ Emboîture de rangement du batteur
- ⑤ Fouets
- ⑥ Crochet pétrisseur avec collier

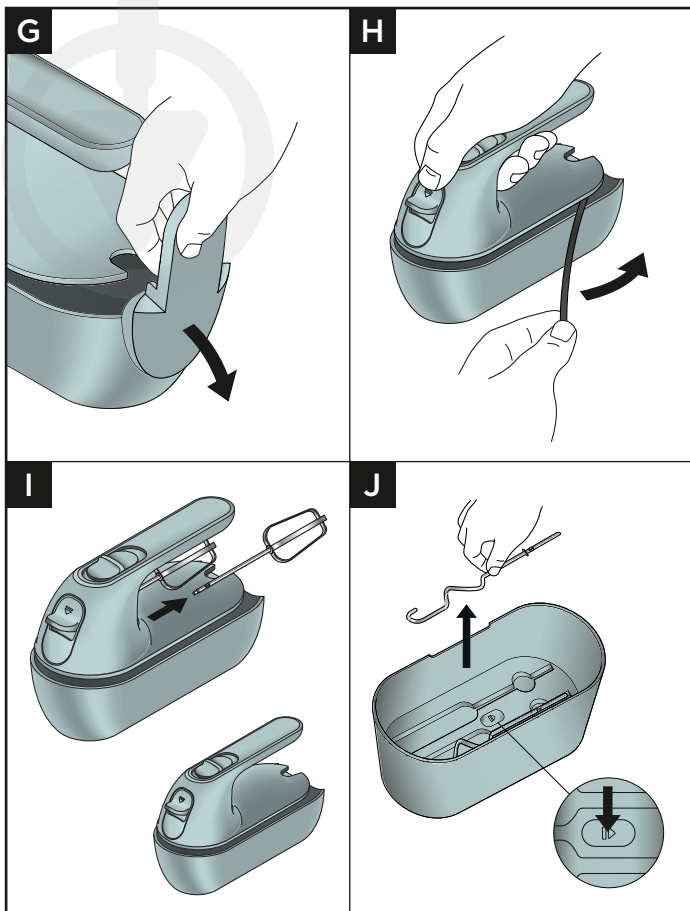
- ⑦ Crochet pétrisseur
- ⑧ Cuillère de mesure
- ⑨ Bouton de déverrouillage du mode rangement
- ⑩ Couvercle de transport
- ⑪ Enrouleur du cordon dans le couvercle
- ⑫ Rangement des crochets pétrisseurs



Configurer votre batteur électrique

Diagrammes et instructions d'utilisation



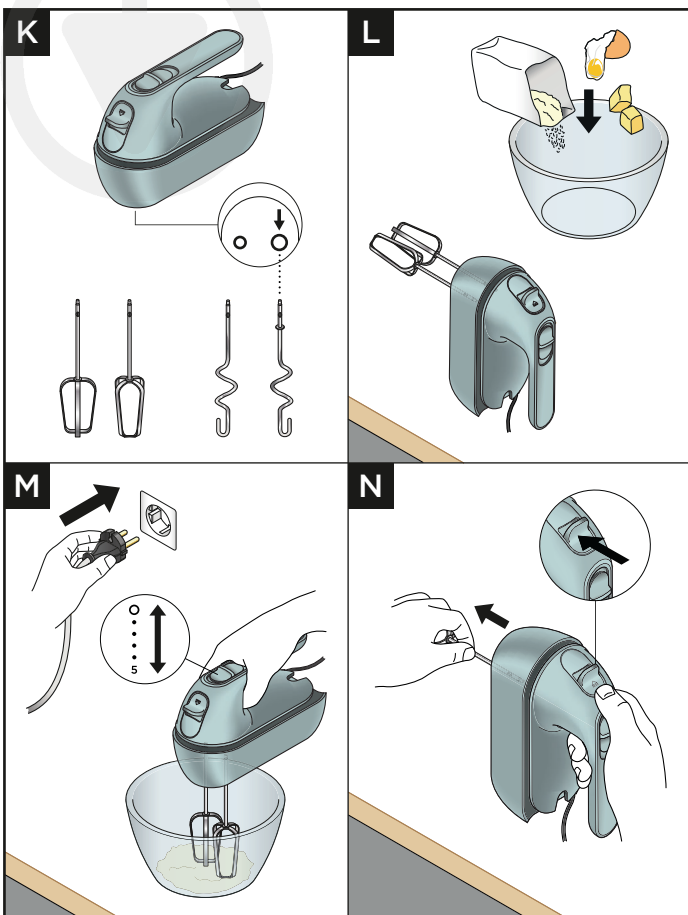


- 1 Retirez le cordon de l'enrouleur de cordon du couvercle.
- 2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage du mode de rangement et retirez le couvercle de transport et retirez la cuillère de mesure.
- 3 Déroulez le cordon.
- 4 Retirez les batteurs de leur position de rangement.
- 5 Retirez les crochets pétrisseurs de leur position de rangement.



Utilisation de votre batteur électrique

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

- Pour éviter de surcharger votre bol de mélange, choisissez-en un de taille adaptée.
- Lors de l'utilisation des crochets pétrisseurs, vérifiez que celui muni d'un collier métallique est correctement inséré dans l'emboîture ○.
- Uniquement pour les crochets pétrisseurs - lors de la préparation de pâte à pain, il est recommandé que la charge de pâte n'excède pas 450 g de farine.

Remarque : utilisez les crochets pétrisseurs uniquement pour rassembler les ingrédients. Pétrissez la pâte à la main.

- 1 Insérez les batteurs ou les crochets pétrisseurs et poussez jusqu'à ce que vous sentiez le déclic d'enclenchement.
- 2 Versez les ingrédients dans un bol de taille appropriée.
- 3 Branchez.
- 4 Placez les batteurs dans le bol.
- 5 Sélectionnez la vitesse souhaitée de 1 (la plus lente) à 5.
- 6 Lorsque le mélange a atteint la consistance souhaitée, ramenez le sélecteur de vitesse en position d'arrêt "O", puis retirez les batteurs du bol.
- 7 Pour retirer les batteurs, vérifiez que le sélecteur de vitesse est en position d'arrêt "O" et débranchez le batteur électrique. Appuyez sur le bouton de dégagement de l'outil. Tenez les axes des batteurs lors de l'éjection des outils.

Remarque : le bouton de dégagement de l'outil ne fonctionne que lorsque le sélecteur de vitesse est en position d'arrêt.

Conseils et astuces

- Au fur et à mesure que la préparation épaissit, augmentez la vitesse.
- Si vous entendez votre appareil forcer ou ralentir, augmentez la vitesse.
- Pour les mélanges de gâteaux, utilisez du beurre ou de la margarine à température ambiante ou ramollissez-les avant de les utiliser.
- Le temps de mélange peut s'avérer plus long dans le cas de grandes quantités et de mélanges épais.
- Lorsque vous faites de la crème fouettée, il est recommandé d'utiliser un bol à bords élevés pour limiter les éclaboussures.
- Éteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.



Tableau d'utilisation

	 (MAX)		 (Mins)
	5	5	1-2
 4-8°C	200-500 ml	5	2
	 x3  200 g  420 ml	1-5	1
	 x4  200 g	1-5	1
	 360 g  180 g	1-5	6
	 300 g  1,25 kg	1-5	5-10
	 (MAX)		 (Mins)
	 450 g +  250 ml	1-5	2-3

Accessoire en option (non fourni dans l'emballage)

Accessoire hachoir en option - voir la section « Service après-vente ».

L'accessoire n'est pas obligatoirement disponible dans tous les pays.

Recette

Pâte à pizza

250 g de farine

15 g d'huile

4 g Sel

4 g Levure

150 g d'eau chaude

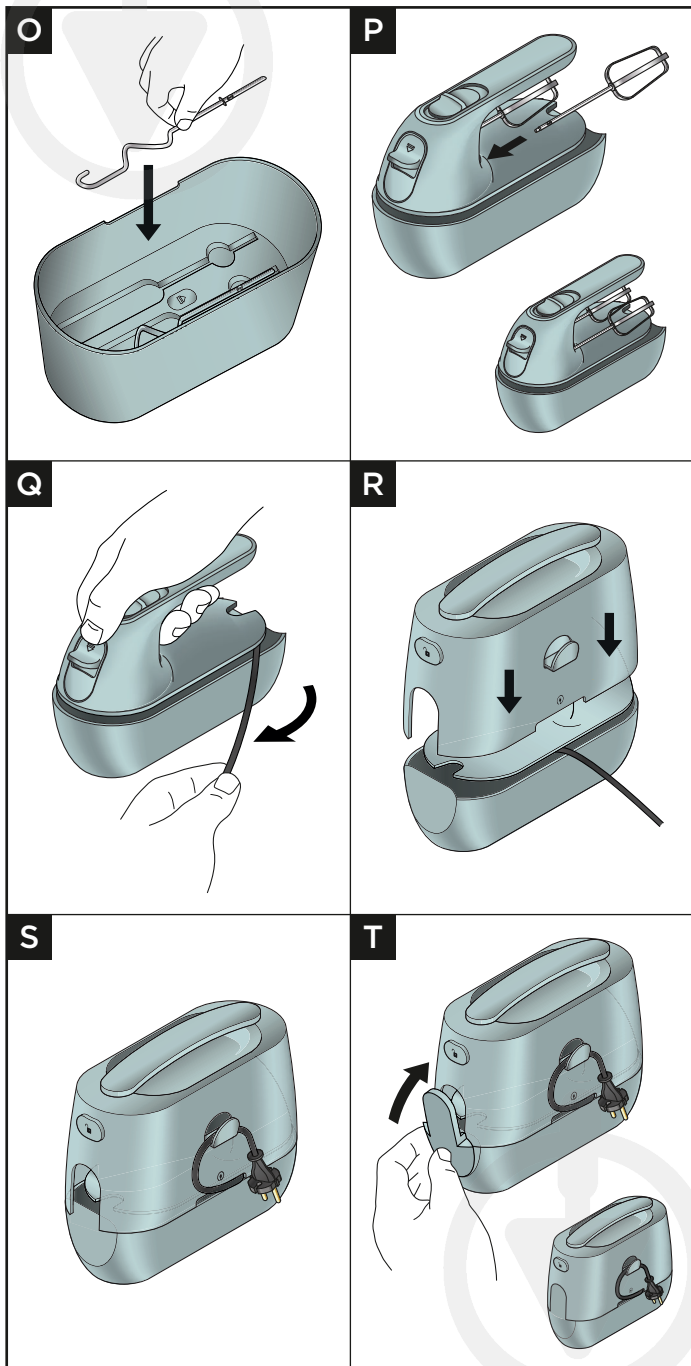
Ajoutez les ingrédients dans un bol de taille appropriée et pétrissez pendant 2 minutes à vitesse maximale. Passez lentement de la vitesse 1 à la vitesse 5.

Transférez sur une surface farinée et pétrissez à la main pendant 5 à 10 minutes.

Laissez lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que le volume ait doublé

Mode rangement

Diagrammes et instructions d'utilisation



- 1 Remettez les crochets pétrisseurs dans les clips situés sur le dessus du couvercle de transport.
- 2 Mettez les batteurs dans leur position de rangement.
- 3 Enroulez le cordon autour de l'appareil dans la rainure prévue à cet effet.
- 4 Placez le couvercle de transport sur l'appareil, en veillant à ce que le cordon d'alimentation sorte bien à l'arrière de l'appareil par la fente.
- 5 Enroulez le cordon autour de l'enrouleur de cordon situé au dos du couvercle.
- 6 Placez la cuillère de mesure à l'extrémité, en la poussant jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

Service après-vente

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



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

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

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

Guide de dépannage

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



Deutsch

- Wichtige Sicherheitshinweise 44-45
- Vor dem Anschluss 45
- Reinigung 45-46
- Teileliste 47
- Gebrauch des Handmixers 48-49
- Verwendung Ihres Handmixers 50-51
 - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 50-51
 - Verwendungstabelle 52
- Rezept 52
- Verstau-Modus 53-54
- Kundendienst und Service 54-55
- Fehlerbehebung 56

Wichtige Sicherheitshinweise

- Diese Anleitungen bitte **unbedingt** gründlich durchlesen und zur späteren Bezugnahme aufbewahren.
- Vor dem ersten Gebrauch die gesamte Verpackung und unnötige Etiketten entfernen. (Die Etiketten am Boden des Geräts und etwaige Warnaufkleber sollten nicht abgenommen werden.) Die Teile spülen, siehe „Reinigung“.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- **Keine** heißen Zutaten verarbeiten.
- Das Gerät **nicht** ohne Ruhezeit länger als unten angegeben betreiben. Bei längerem, ununterbrochenem Betrieb kann Ihr Gerät Schaden nehmen.

Funktion/ Aufsatz	Maximale Betriebszeit	Ruhezeit zwischen Betriebsphasen
Rührbesen	6 Minuten	Gerät vom Netzstrom trennen und 15 Minuten abkühlen lassen.
Knethaken Schwerer Kuchenteig Brotteig	3 Minuten	

- Tauchen Sie den Handmixer **niemals** in Wasser ein - Netzkabel und Stecker dürfen **nie** nass werden.
- Finger, Haare, Kleidung und Utensilien **immer** von beweglichen Teilen fernhalten.
- Netzkabel **niemals** mit heißen Oberflächen in Berührung bringen oder in Reichweite von Kindern herunterhängen lassen.
- Benutzen Sie **niemals** einen beschädigten Handmixer. Lassen Sie Ihren Handmixer überprüfen oder reparieren: Siehe „Kundendienst und Service“.
- **Nur** zugelassene Zusatzgeräte benutzen.
- Das Gerät **immer** ausschalten und den Netzstecker ziehen, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird, oder bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Der maximale Leistungswert wurde anhand des Zerkleinerer-Aufsatzes berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u. U. geringer.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Energieverbrauch

- Wenn der Geschwindigkeitsregler in der AUS (O)-Position steht, befindet sich das Gerät im AUS-Modus.
- Automatische Schaltung auf AUS-Modus: Nicht gegeben.
- AUS-Modus: <0,3 W.

Verstau-Modus

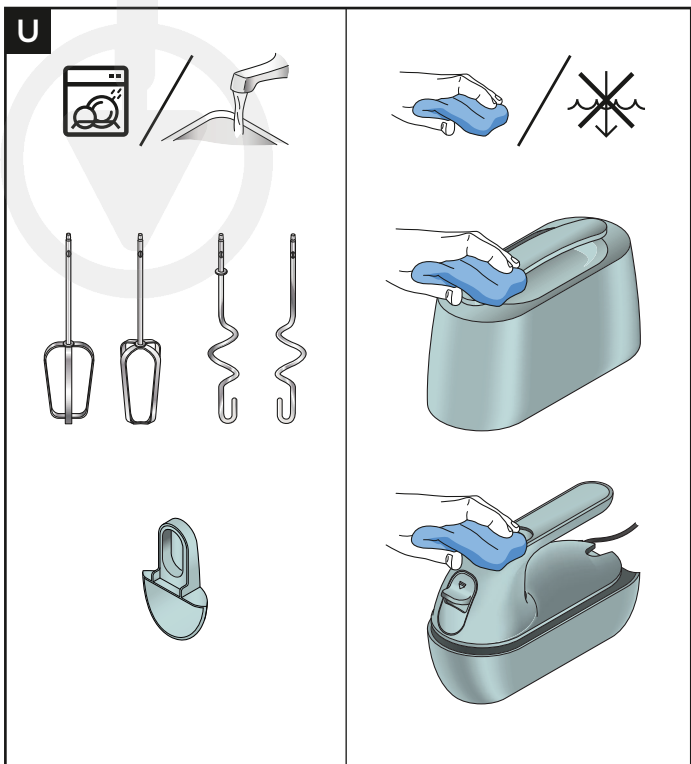
- Das Gerät **immer** sicher in das Staufach einsetzen, bevor Sie es am Griff tragen.
- Niemals die Knethaken benutzen, wenn sich die Rührbesen im Verstau-Modus befinden.

Vor dem Einschalten

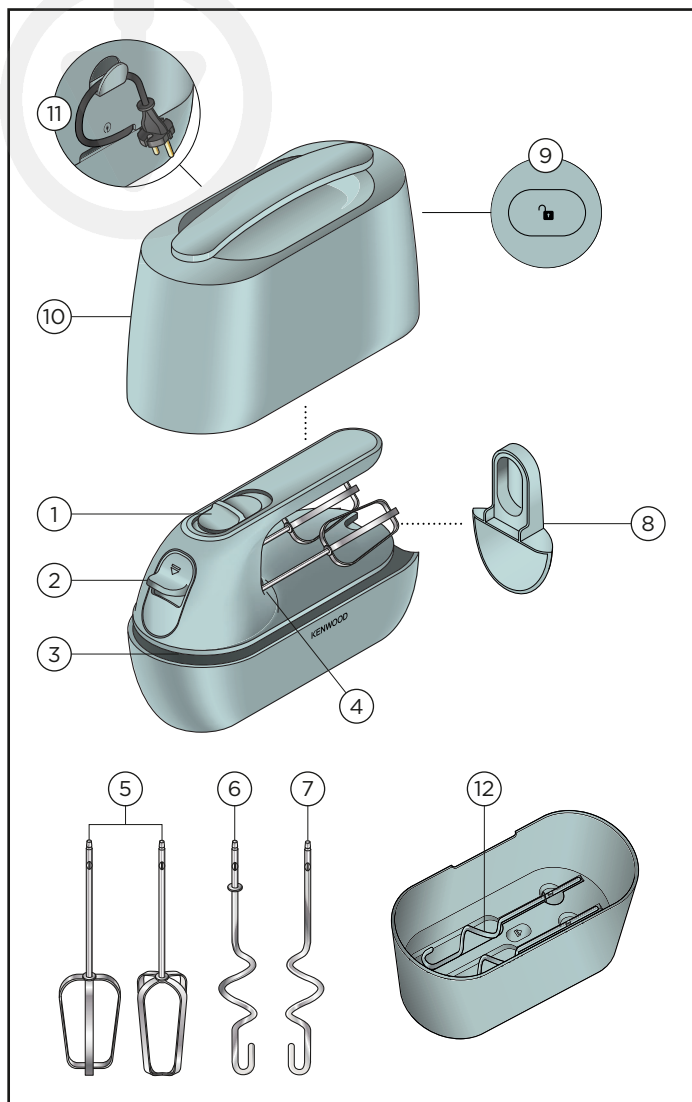
- Bitte überprüfen Sie, bevor Sie das Gerät anschließen, ob die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild entspricht (siehe Unterseite des Handmixers).
 - Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu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

Reinigung

- Vor der Reinigung **immer** das Gerät ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Rührbesen oder Knethaken herausnehmen.
- Tauchen Sie den Handmixer **niemals** in Wasser ein - Netzkabel und Stecker dürfen **nie** nass werden.
- Zum Reinigen **nie** Scheuermittel verwenden.

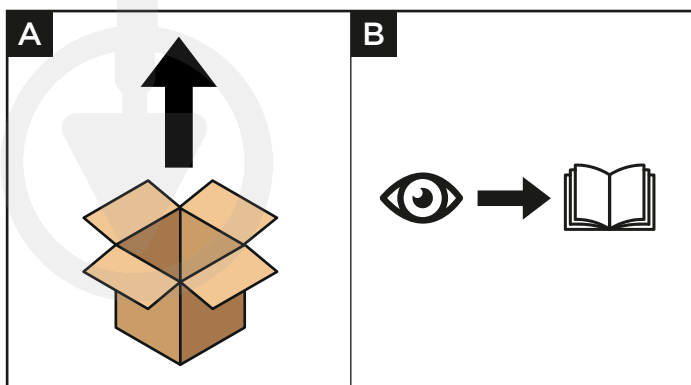


Teileliste



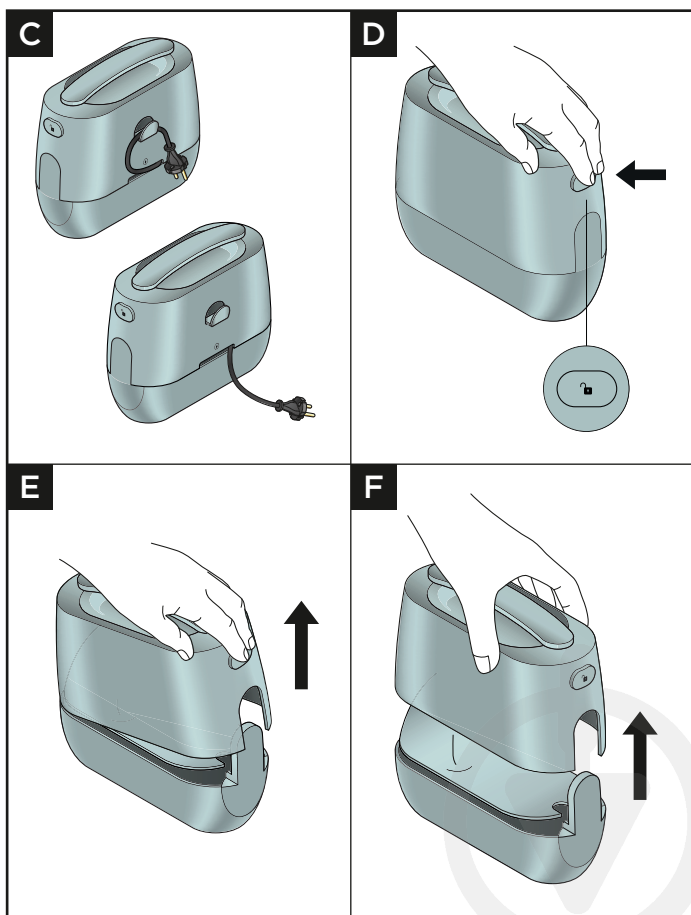
- ① Geschwindigkeitsregler
- ② Rührelement-Auswurf-taste
- ③ Kabelumwicklung
- ④ Rührbesen-Aufbewahrungshalter
- ⑤ Rührbesen
- ⑥ Knethaken mit Ring

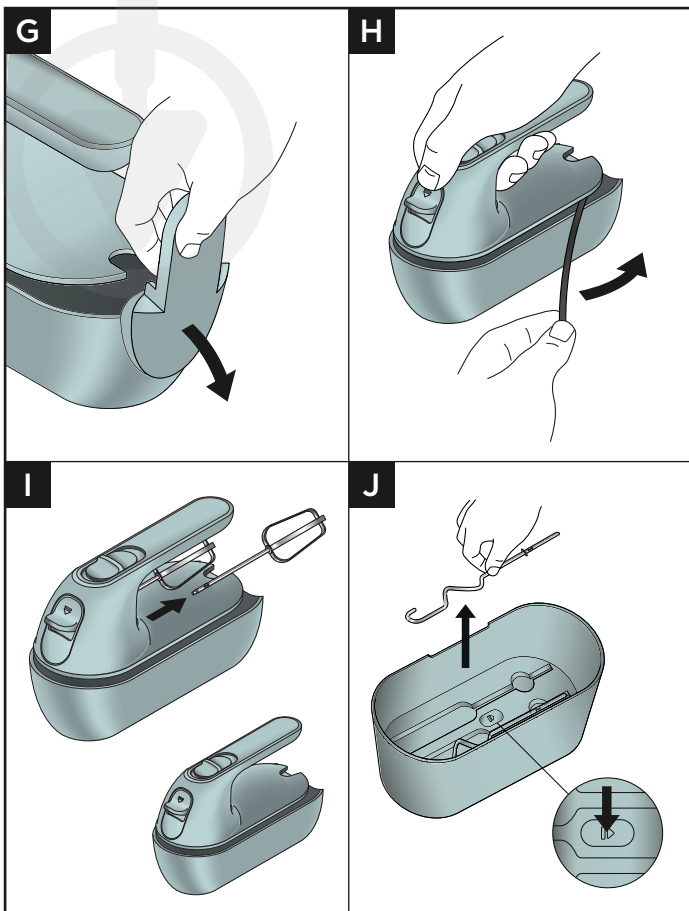
- ⑦ Knethaken
- ⑧ Messlöffel
- ⑨ Verstaumodus-Lösetaste
- ⑩ Tragebox
- ⑪ Kabelhalter an Box
- ⑫ Knethaken-Aufbewahrung



Gebrauch des Handmixers

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



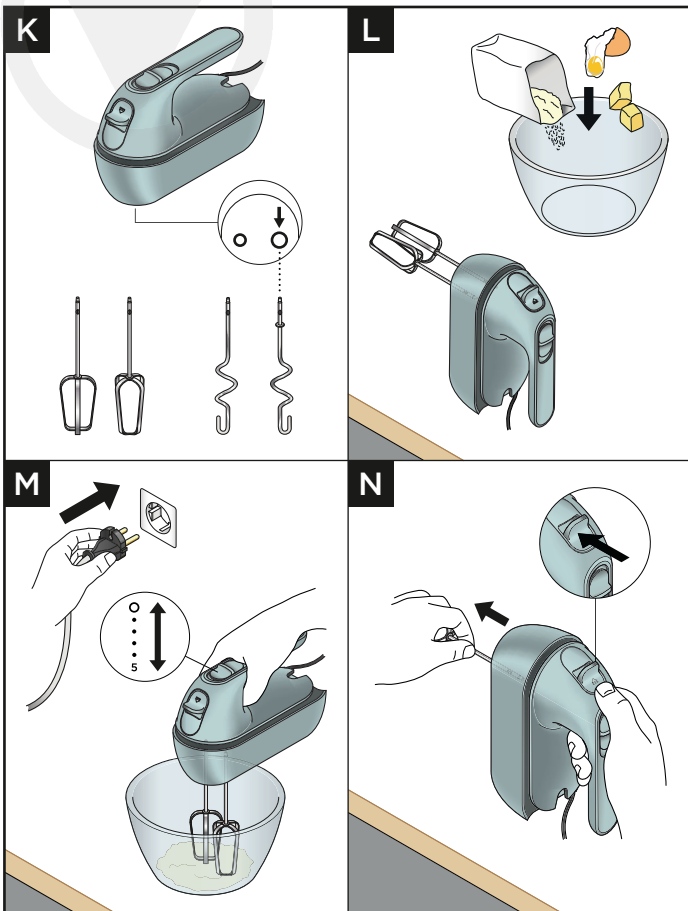


- 1 Das Kabel vom Kabelhalter an der Box abnehmen.
- 2 Die Verstaumodus-Lösetaste drücken, die Tragebox abheben und den Messlöffel herausnehmen.
- 3 Das Kabel abwickeln.
- 4 Die Rührbesen aus ihrer Aufbewahrungsposition nehmen.
- 5 Die Knethaken aus ihrer Aufbewahrungsposition nehmen.



Verwendung Ihres Handmixers

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



Wichtig

- Wählen Sie eine Schüssel von passender Größe, damit beim Rühren/Kneten nichts übertritt.
- Bei Verwendung der Knethaken sicherstellen, dass der Knethaken mit Metallring korrekt in den  Steckplatz eingesteckt wird.
- Nur Knethaken: Bei der Zubereitung von Brotteig pro zu verarbeitender Teigmenge nicht mehr als 450 g Mehl verwenden.

Hinweis: Verwenden Sie die Knethaken nur dazu, die Zutaten zu einem Teig zu vermischen. Kneten Sie den Teig dann von Hand.

- 1 Die Rührbesen oder Knethaken einschieben, bis Sie ein deutliches Klicken spüren.
- 2 Alle Zutaten in eine Schüssel geeigneter Größe geben.
- 3 Das Gerät einstöpseln.
- 4 Die Rührelemente in die Schüssel halten.
- 5 Die passende Geschwindigkeit wählen: von 1 (am langsamsten) bis 5.
- 6 Wenn die Mischung die gewünschte Konsistenz erreicht hat, den Geschwindigkeitsregler auf „O“ (OFF/Aus) drehen, dann die Rührelemente aus der Schüssel heben.
- 7 Vor dem Abnehmen der Rührelemente sicherstellen, dass der Geschwindigkeitsregler auf „O“ steht und der Stecker des Handmixers gezogen wurde. Die Rührelement-Auswurf-taste drücken. Die Rührelemente beim Abnehmen an ihren Stäben festhalten.

Note: Die Rührelement-Auswurf-taste funktioniert nur, wenn sich der Geschwindigkeitsregler in der Aus-Position befindet.

Hinweise und Tipps

- Erhöhen Sie die Geschwindigkeit, sobald die Mischung dicker wird.
- Erhöhen Sie die Geschwindigkeit, wenn Gerät nicht kräftig genug schlägt.
- Zum Cremig-Rühren für Kuchenmischungen die Butter oder Margarine bei Zimmertemperatur verwenden oder vor Gebrauch weich machen.
- Große Mengen und schwere Mischungen erfordern womöglich eine längere Verarbeitungszeit.
- Beim Schlagen von Sahne empfiehlt sich eine Schüssel mit hohem Rand, um Spritzer zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät ab, sobald Sie die richtige Konsistenz erreicht haben.



Verwendungstabelle

	 (MAX)		 (Min.)
	5	5	1-2
 4-8°C	200-500 ml	5	2
 	 x3  200 g  420 ml	1-5	1
	 x4  200 g	1-5	1
	 360 g  180 g	1-5	6
	 300 g  Total 1,25 kg	1-5	5-10
	 (MAX)		 (Min.)
	 450 g +  250 ml	1-5	2-3

Optionales Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Optionales Zerkleinerer-Zubehör - siehe Abschnitt „Kundendienst und Service“. Zubehör ist womöglich nicht in jedem Land erhältlich.

Rezept

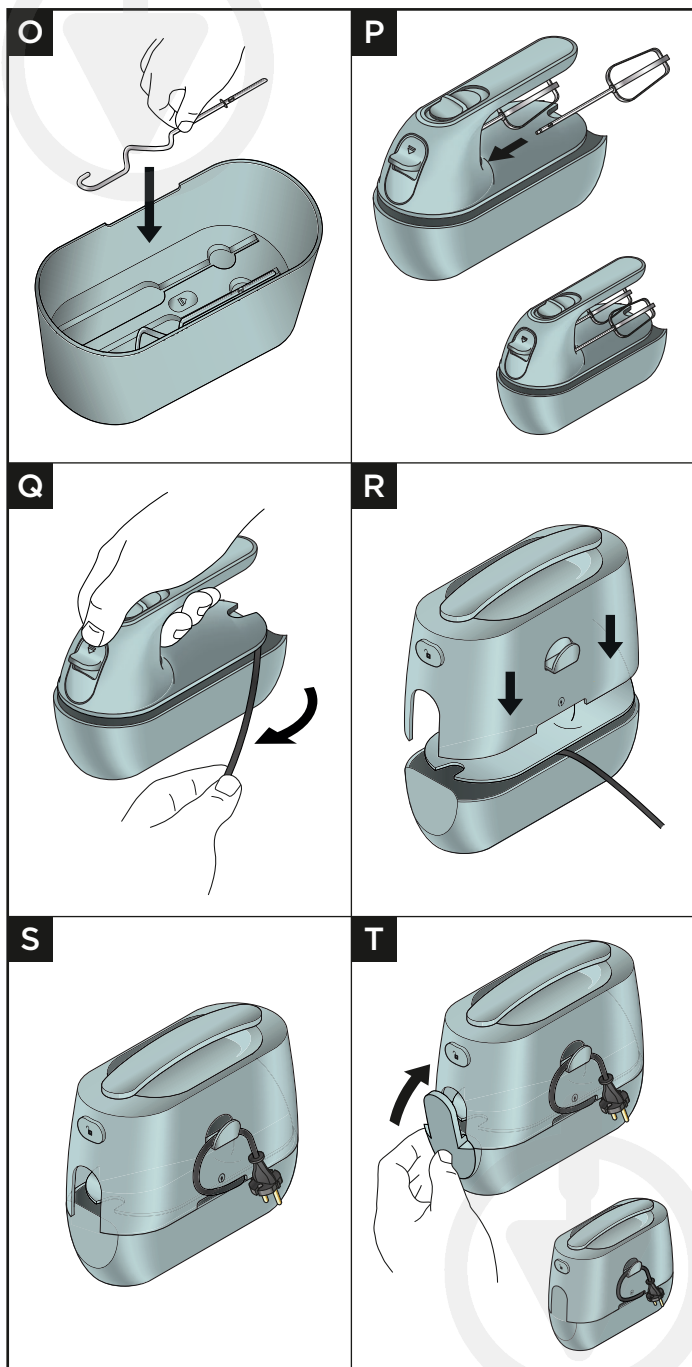
Pizzateig

250 g Mehl
15 g Öl
4 g Salz
4 g Hefe
150 ml warmes Wasser

Alle Zutaten in eine Schüssel geeigneter Größe geben, die Geschwindigkeit langsam von 1 zu 5 erhöhen und 2 Minuten bei maximaler Geschwindigkeit kneten. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 5 - 10 Minuten von Hand kneten. An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Verstau-Modus

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



- 1 Die Knethaken wieder in die Halter oben in der Tragebox einklipsen.
- 2 Die Rührbesen in ihre Aufbewahrungsposition bringen.
- 3 Das Kabel um das Gerät in die Aussparung zur Kabelumwicklung wickeln.
- 4 Die Tragebox auf das Gerät aufsetzen. Dabei sicherstellen, dass das Stromkabel durch den Spalt hinten am Gerät austritt.
- 5 Das Kabel um den Kabelhalter hinten an der Tragebox wickeln.
- 6 Hinten den Messlöffel aufsetzen und eindrücken, bis er klickt.

Kundendienst und Service

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

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

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

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

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

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt

bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

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

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



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



Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Handmixer funktioniert nicht.	Kein Strom.	Überprüfen, dass der Stecker des Handmixers in der Steckdose steckt.
Knethaken mit Ring lässt sich nicht in den Steckplatz einführen.	Falscher Steckplatz gewählt.	Der Knethaken mit Ring passt nur in den Steckplatz  .
Handmixer wird im Betrieb langsam oder scheint überlastet.	Eingestellte Geschwindigkeit zu langsam. Empfohlene Menge überschritten.	Geschwindigkeit erhöhen. Geschwindigkeiten und Verarbeitungsmengen sind in der Empfehlungstabelle angegeben. Den Mixer mit Knetteigen oder anderen schweren Teigen maximal 3 Minuten verwenden, dann 15 Minuten ruhen lassen.
Starkes Spritzen oder Mehlstäuben beim Verarbeiten.	Eingestellte Geschwindigkeit zu hoch. Schüssel zu flach oder zu klein für die verarbeiteten Zutaten.	Zu Beginn eine langsamere Geschwindigkeit wählen und diese erhöhen, sobald das Mischgut sich vermengt. Eine Schüssel von passender Größe wählen.
Rührelemente lassen sich nicht aus Steckplätzen ziehen.	Geschwindigkeitsregler nicht auf „O“ gestellt.	Zum Herausnehmen der Rührelemente muss sich der Geschwindigkeitsregler in der Aus-Position „O“ befinden und der Netzstecker gezogen sein. Die Rührelement-Auswurf-taste drücken.



Italiano

- Precauzioni di sicurezza importanti 58-59
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica 59
- Pulizia 59-60
- Elenco delle parti 61
- Impostazione dello sbattitore a mano 62-63
- Come usare lo sbattitore 64-65
 - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 64-65
 - Tabella di utilizzo 66
- Ricetta 67
- Modalità di riposo 68-69
- Manutenzione e assistenza tecnica 69
- Guida alla risoluzione dei problemi 70

Precauzioni di sicurezza importanti

- Leggere **sempre** attentamente queste istruzioni e conservarle per riferimenti futuri.
- Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, rimuovere tutti gli imballaggi e le eventuali etichette (le etichette sulla base dell'apparecchio e le etichette di avvertimento non devono essere dell'apparecchio e le etichette di avvertenza non devono essere non devono essere rimosse). Lavare le parti - vedi pulizia.
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere sostituiti da Kenwood o da un riparatore autorizzato da Kenwood per evitare pericoli.
- **Non** lavorare ingredienti caldi.
- **Non** azionare l'apparecchio più a lungo di quanto specificato di seguito senza periodi di pausa.
L'utilizzo continuo per lunghi periodi può danneggiare l'apparecchio.

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

- **Non** immergere **mai** il corpo motore dello sbattitore in acqua e non lasciare che il cavo o la spina elettrica si bagni.
- Tenere **sempre** dita, capelli, indumenti e utensili lontani dalle parti in movimento.
- **Non** lasciare **mai** che il cavo venga a contatto con superfici calde o penzoli da dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- **Non** usare mai uno sbattitore danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione 'Manutenzione e assistenza tecnica'.
- **Non** usare **mai** un accessorio non approvato.
- Spegnere **sempre** l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione, se si lascia incustodito, prima di procedere al montaggio, allo smontaggio o alla pulizia.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da

un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.

- Un uso improprio dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- La potenza nominale si basa sull'accessorio di taglio. Altri accessori potrebbero assorbire meno energia.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

Consumo di energia

- Con il selettore di velocità in posizione OFF 'O', l'apparecchio è in modalità OFF (spenta).
- Commutazione automatica in modalità OFF (spenta): non applicabile.
- Modalità OFF (spenta): <0,3 W.

Modalità di riposo

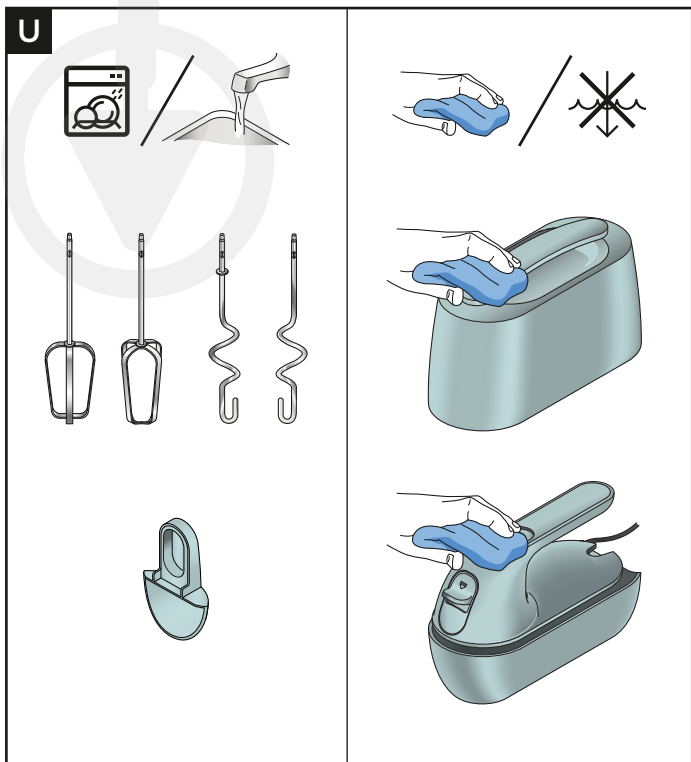
- Inserire **sempre** l'apparecchio nel vano di stoccaggio in modo sicuro prima di trasportarlo per mezzo della maniglia.
- Non utilizzare mai le fruste a torciglione con le fruste in modalità di riposo.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

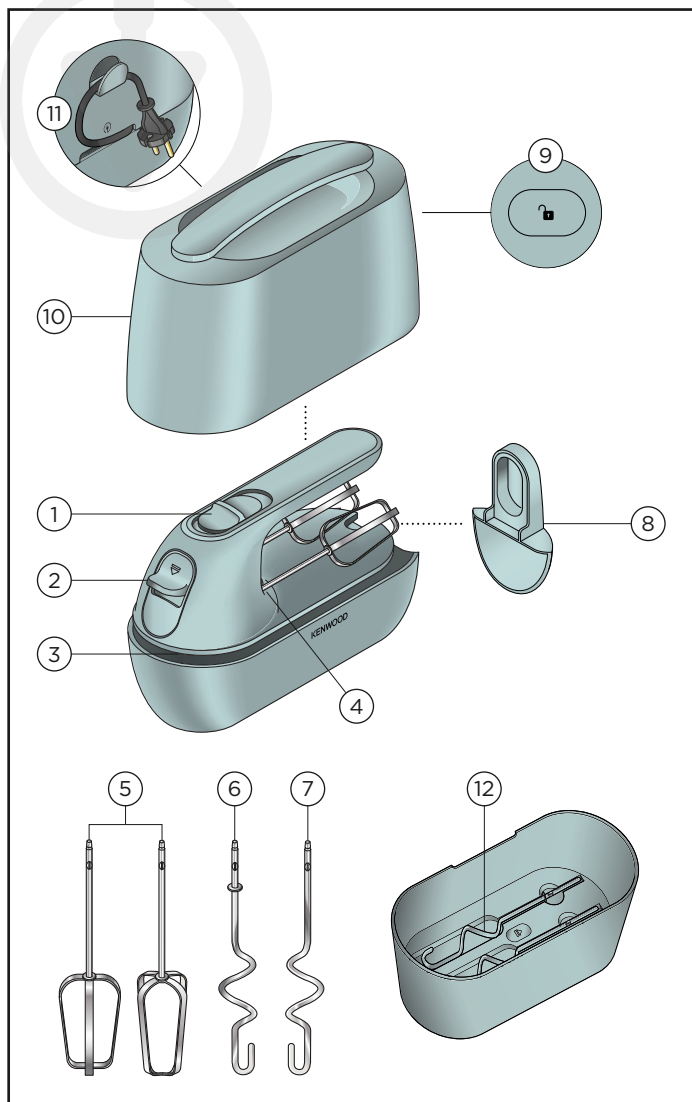
- Assicurarsi che l'alimentazione elettrica utilizzata sia quella indicata sulla parte posteriore dello sbattitore.
 - Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

Pulizia

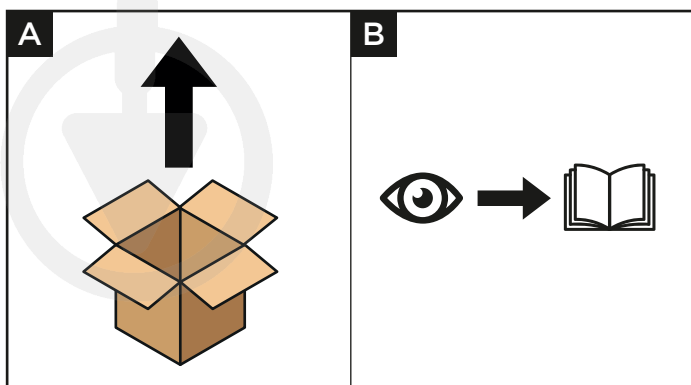
- Prima della pulizia, spegnere **sempre** lo sbattitore, disinserire la spina elettrica ed estrarre le fruste a profilo piatto o a torciglione.
- **Non** immergere **mai** il corpo motore dello sbattitore in acqua e non lasciare che il cavo o la spina elettrica si bagnino.
- **Non** usare **mai** prodotti abrasivi per pulire i componenti.



Elenco delle parti

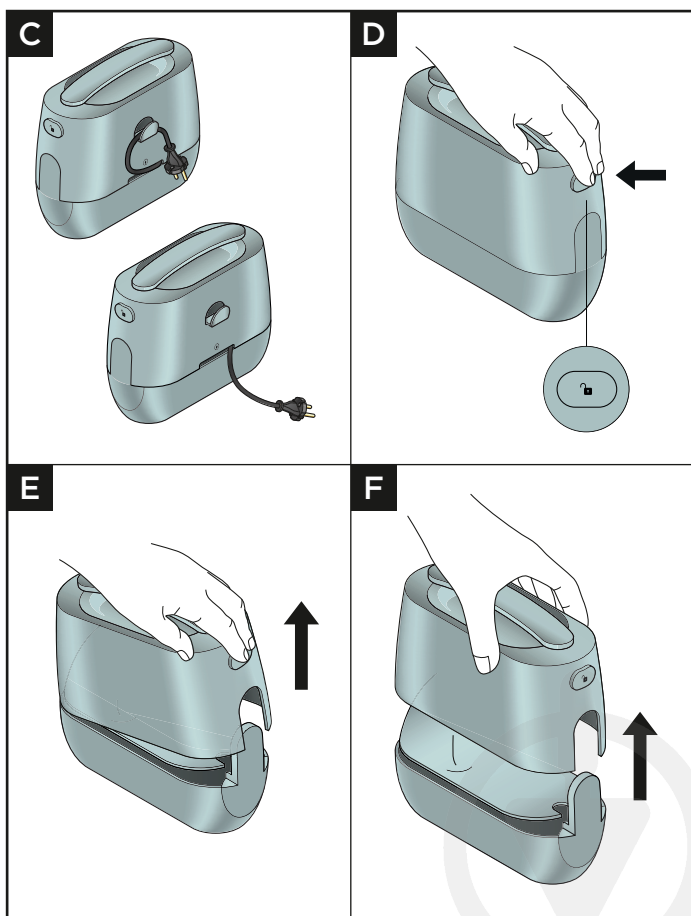


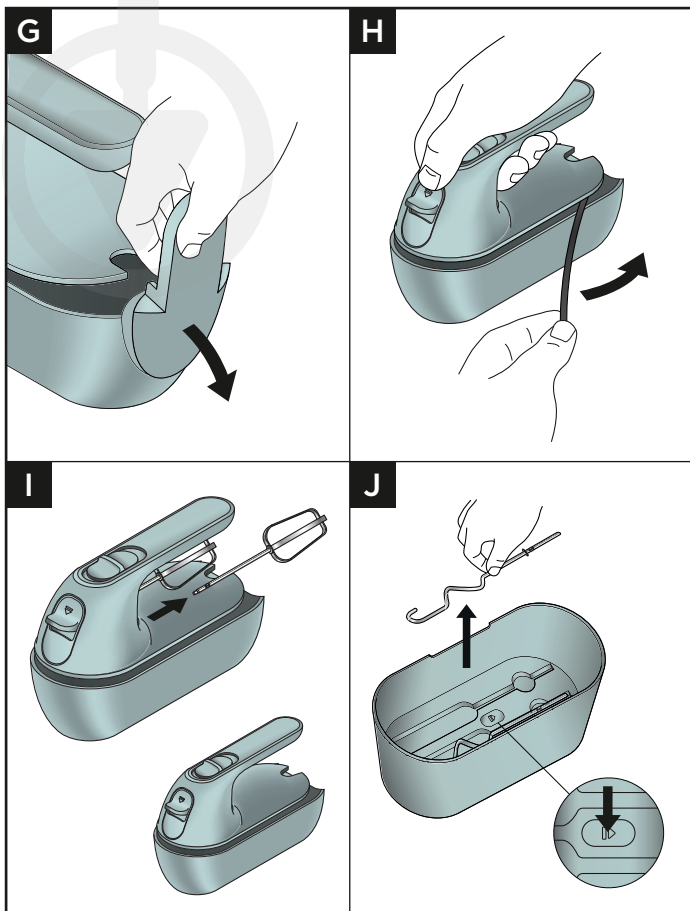
- | | | | |
|---|--------------------------------------|---|---|
| ① | Selettore della velocità | ⑦ | Frusta a torciglione |
| ② | Pulsante di espulsione dell'utensile | ⑧ | Cucchiaino di misurazione |
| ③ | Avvolgicavo | ⑨ | Pulsante di rilascio modalità di riposo |
| ④ | Prese per lo stoccaggio della frusta | ⑩ | Custodia per il trasporto |
| ⑤ | Fruste a profilo piatto | ⑪ | Avvolgicavo della custodia |
| ⑥ | Frusta ad aletta | ⑫ | Stoccaggio della frusta a torciglione |



Impostazione dello sbattitore a mano

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



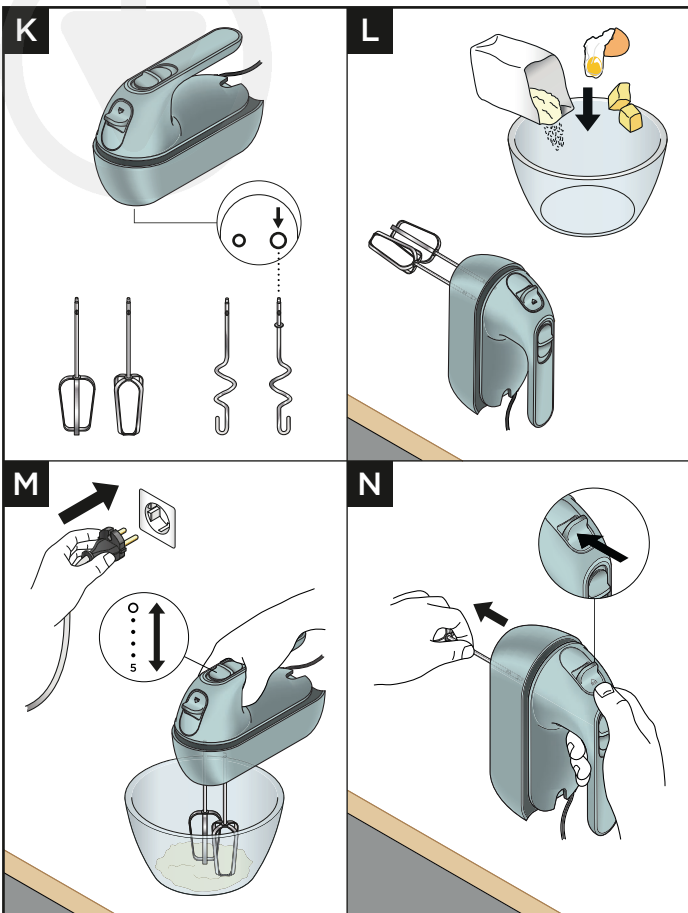


- 1 Rimuovere il cavo dall'involucro della custodia.
- 2 Premere il pulsante di sblocco della modalità di riposo, sollevare la custodia e sollevare il misurino.
- 3 Srotolare il cavo.
- 4 Rimuovere le fruste dalla loro posizione di riposo.
- 5 Rimuovere le fruste a torciglione dalla posizione di riposo.



Come usare lo sbattitore

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



Importante

- Per evitare di sovraccaricare la ciotola, selezionarne una della misura appropriata.
- Quando si utilizzano le fruste a torciglione, verificare che la frusta ad aletta sia inserita correttamente nella presa ○.
- Solo per le fruste a torciglione - Per impastare il pane, si consiglia di non lavorare più di 450 g di farina.

Nota: utilizzare le fruste a torciglione solo per amalgamare gli ingredienti. Lavorare l'impasto a mano.

- 1 Inserire le fruste a torciglione o le fruste e spingere fino a sentire un clic.
- 2 Aggiungere gli ingredienti in una ciotola di dimensioni adeguate.
- 3 Inserire la spina.
- 4 Inserire le fruste nella ciotola.
- 5 Selezionare la velocità desiderata da 1 (la più lenta) a 5.
- 6 Quando l'impasto ha raggiunto la consistenza desiderata, riportare il selettore della velocità in posizione "O" e sollevare le fruste dalla ciotola.
- 7 Per rimuovere le fruste, assicurarsi che il selettore della velocità sia in posizione "O" e staccare la spina dello sbattitore a mano. Premere il pulsante di rilascio dell'utensile. Tenere in mano gli steli delle fruste durante l'espulsione degli utensili.

Nota: il pulsante di rilascio degli utensili funziona solo quando il selettore di velocità è in posizione spenta (off).

Suggerimenti e consigli

- Man mano che gli ingredienti si addensano, aumentare la velocità.
- Se lo sbattitore funziona a fatica, aumentare la velocità.
- Per la preparazione di impasti per torte, utilizzare burro o margarina a temperatura ambiente o ammorbiditi prima dell'uso.
- Per grandi quantità d'ingredienti e miscele particolarmente dense può essere necessario lavorare gli ingredienti più a lungo.
- Nel montare la panna, si consiglia di utilizzare un recipiente con il bordo alto per ridurre al minimo gli schizzi.
- Spegnerlo lo sbattitore non appena gli ingredienti hanno raggiunto la consistenza desiderata.



Tabella di utilizzo

	 (MAX)		 (Min)
	5	5	1-2
 4-8°C	200-500 ml	5	2
	 x3  200 g  420 ml	1-5	1
	 x4  200 g	1-5	1
	 360 g  180 g	1-5	6
	 300 g  Total 1,25 kg	1-5	5-10
	 (MAX)		 (Min)
	 450 g +  250 ml	1-5	2-3

Accessorio opzionale (non fornito nella confezione)

Accessorio opzionale per il tritatutto - consultare la sezione "Servizio e assistenza clienti". L'accessorio potrebbe non essere disponibile in tutti i Paesi.



Ricetta

Impasto per pizza

250 g di farina

15 g di olio

4 g di sale

4 g di lievito

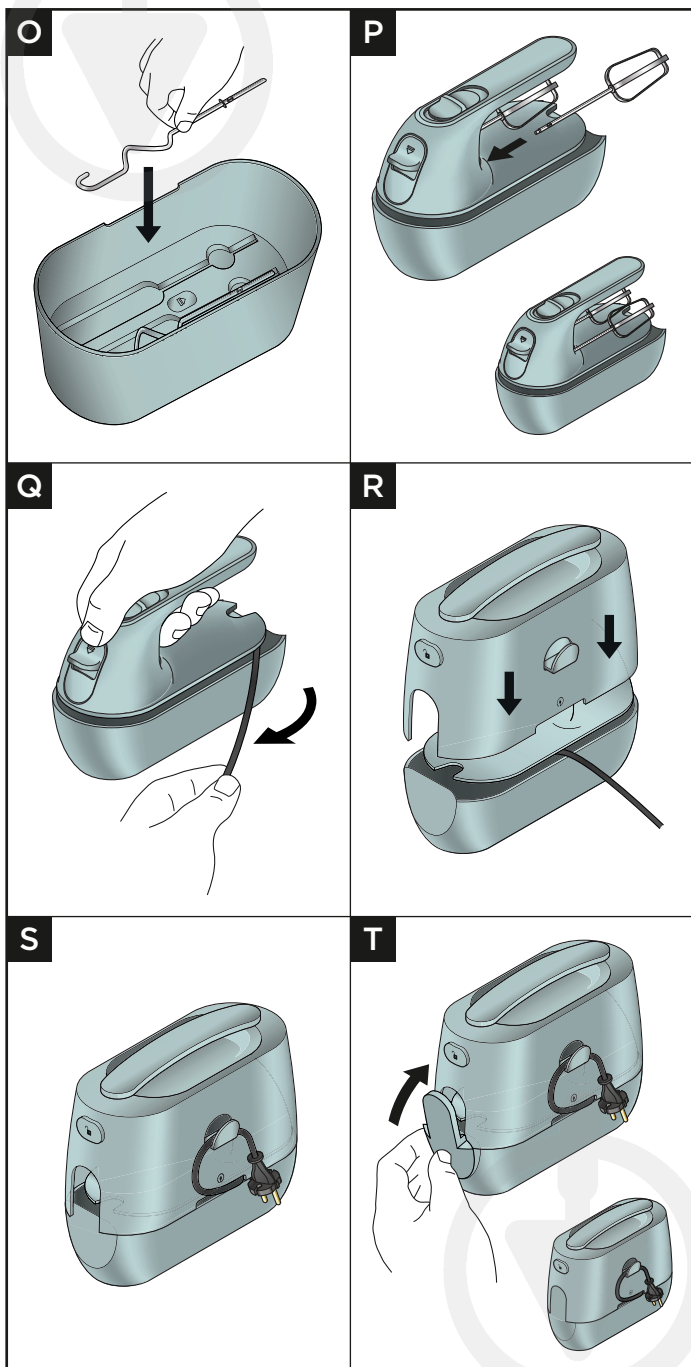
150 g di acqua calda

Versare gli ingredienti in una ciotola di dimensioni adeguate e impastare per 2 minuti alla massima velocità. Aumentare lentamente dalla velocità 1 alla velocità 5. Trasferire su una superficie infarinata e impastare a mano per 5-10 minuti. Far lievitare in un luogo caldo fino a quando il volume dell'impasto si raddoppia.



Modalità di riposo

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



- 1 Riportare le fruste a torciglione nei fermi della parte superiore della custodia.
- 2 Inserire le fruste a torciglione nella loro posizione di riposo.
- 3 Avvolgere il cavo intorno all'unità nell'apposita fessura.
- 4 Collocare il coperchio della custodia sull'unità, assicurandosi che il cavo di alimentazione fuoriesca dal retro dell'unità attraverso la fessura.
- 5 Avvolgere il cavo attorno all'avvolgicavo sul retro della custodia.
- 6 Inserire il cucchiaino dosatore all'estremità, spingendolo in posizione finché non scatta.

Manutenzione e assistenza tecnica

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



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

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

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

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Lo sbattitore non funziona.	Nessuna alimentazione elettrica.	Verificare se l'apparecchio è collegato.
La frusta ad aletta non può essere inserita nella presa.	Installazione della frusta ad aletta nella presa sbagliata	La frusta ad aletta si inserirà solo nella presa  .
Lo sbattitore comincia a rallentare o a fare fatica durante la lavorazione.	La velocità selezionata è troppo lenta. Superata quantità raccomandata.	Aumentare la velocità. Fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliato per le velocità e le quantità da lavorare. Non azionare per oltre 3 minuti senza una pausa di 15 minuti quando si lavorano impasti o miscele per torte pesanti.
Spruzzi eccessivi o spruzzo di farina durante la lavorazione.	La velocità selezionata è troppo rapida. Il recipiente è troppo basso per gli ingredienti che si lavorano.	Inizialmente selezionare una velocità più basse e quindi aumentarla man mano che la miscela si addensa. Selezionare un recipiente delle dimensioni corrette.
Impossibile rimuovere gli utensili dalle prese.	Il selettore della velocità non si trova nella posizione 'O'.	Per rimuovere gli attrezzi, accertarsi che selettore della velocità si trovi nella posizione "O" OFF (SPENTO) e scollegare lo sbattitore. Premere il tasto di rilascio dell'utensile.



Português

- Informações de Segurança Importantes 72-73
- Antes de ligar à corrente 73
- Limpeza 73-74
- Lista de Componentes 75
- Para Preparar a Sua Batedora 76-77
- Para usar a sua batedeira 78-79
 - Utilização dos Diagramas e Instruções 78-79
 - Quadro de Utilização 80
- Receita 81
- Modo Arrumação 82-83
- Assistência e Cuidados ao Cliente 83
- Guia de avarias 84

Informações de Segurança Importantes

- Leia **sempre** estas instruções com cuidado e guarde-as para futuras consultas.
- Antes de utilizar pela primeira vez, retire todas as embalagens e quaisquer rótulos (as etiquetas de classificação presentes na base do aparelho NÃO devem ser retiradas). Lave os componentes - ver “limpeza”.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- **Não** processe ingredientes quentes.
- Não faça funcionar o seu aparelho durante mais tempo do que os especificados abaixo e faça pausas entre recomeços. Processar continuamente durante longos períodos pode danificar o seu aparelho.

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

- **Nunca** submerja a batedeira em água nem deixe o cabo eléctrico ou a ficha apanharem humidade.
- Mantenha **sempre**, dedos, cabelo, roupa e utensílios afastados das partes móveis.
- **Nunca** deixe o cabo eléctrico tocar superfícies quentes ou pendurado de forma a que uma criança o possa puxar.
- **Nunca** utilize uma batedeira danificada. Mande-a examinar ou reparar: ver “Assistência e cuidados ao cliente”.
- **Nunca** utilize acessórios não autorizados.
- Desligue e retire da tomada eléctrica o aparelho **sempre** que não estiver a vigiá-lo, antes de montar, desmontar e limpar.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.

- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- A potência nominal baseia-se no acessório de picar. Outros acessórios podem consumir menos energia.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

Consumo Energético

- Com o selector de velocidade na posição “O” OFF, o aparelho está no Modo OFF (desligado).
- Mudança automática para o Modo OFF (desligado): Não aplicável.
- Modo OFF (desligado): <0,3W.

Modo Arrumação

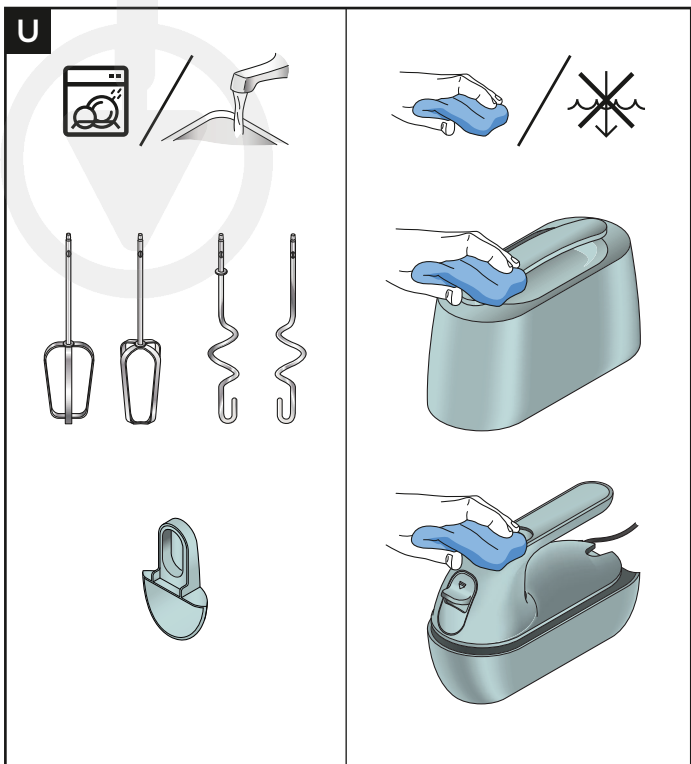
- Coloque **sempre** de forma segura o aparelho no compartimento de arrumação antes de o transportar pela pega.
- **Nunca** utilize as varas amassadoras com a varas batedoras em modo arrumação.

Antes de ligar à corrente

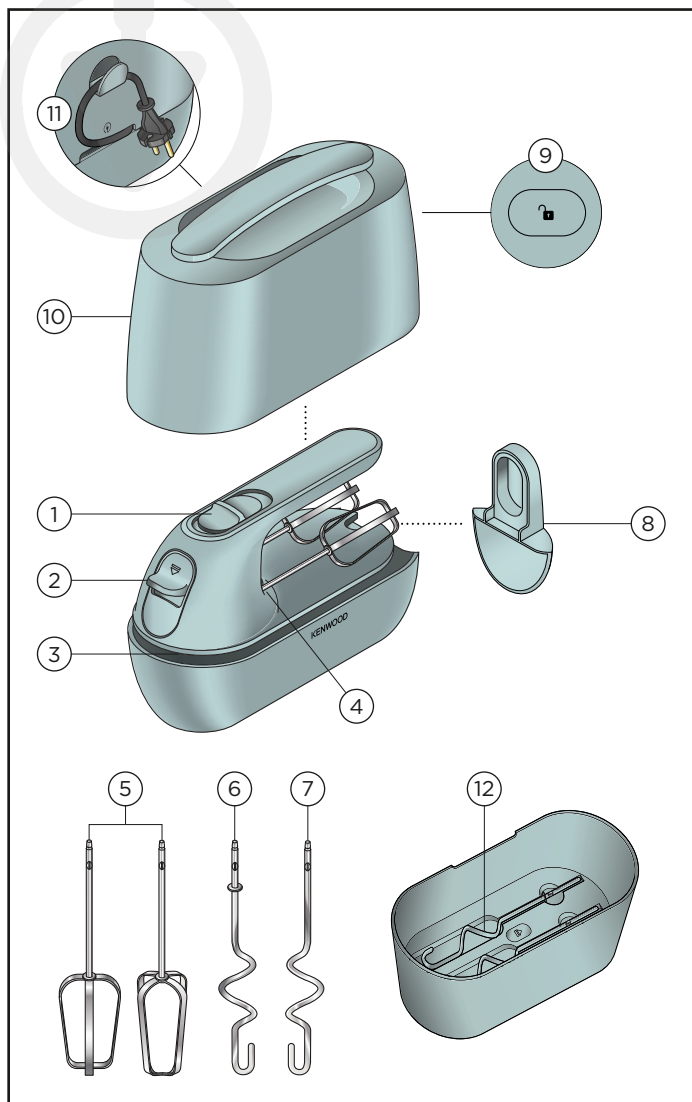
- Certifique-se que a sua corrente eléctrica tem a mesma potência que a apresentada na parte debaixo da sua batedeira.
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Limpeza

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



Lista de Componentes



① Selector de velocidade

② Botão de Ejectar os Utensílios

③ Enrolador do Cabo Eléctrico

④ Encaixes para Arrumação das Varas Batedoras

⑤ Varas batedoras

⑥ Vara amassadora com anilha

⑦ Vara amassadora

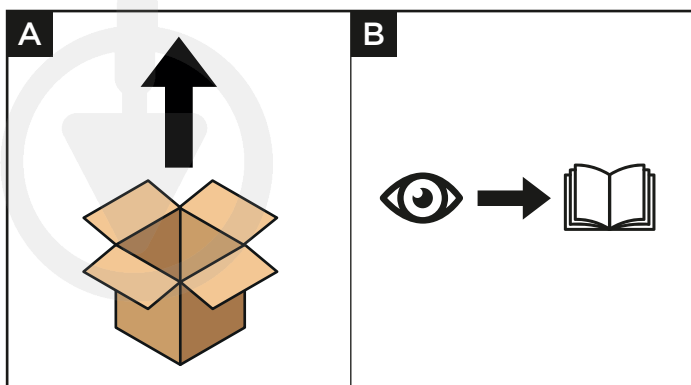
⑧ Colher de Medição

⑨ Botão de Desbloqueio do Modo Arrumação

⑩ Caixa de Transporte

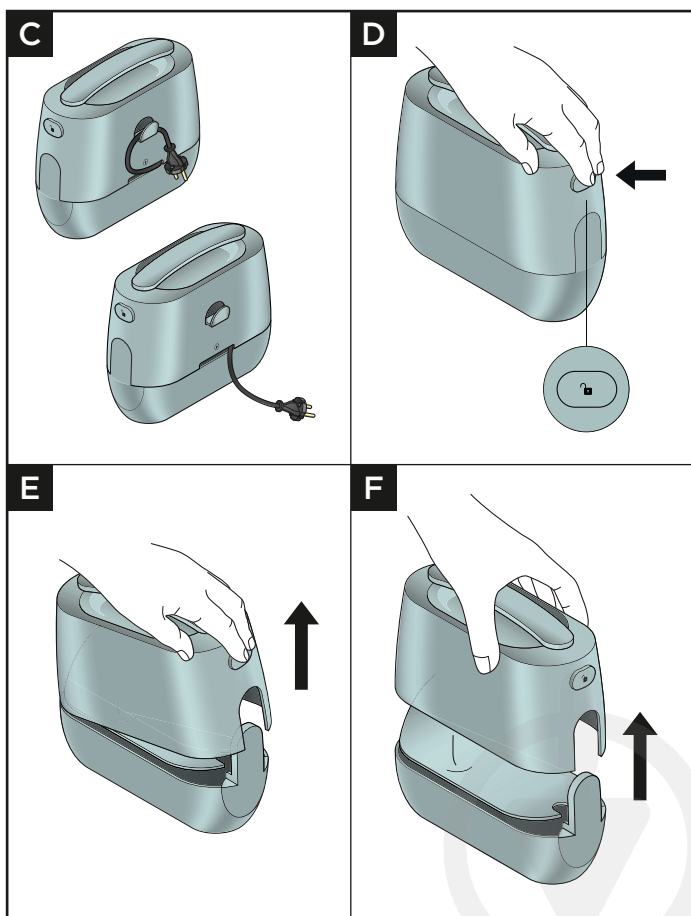
⑪ Enrolador do Cabo Eléctrico

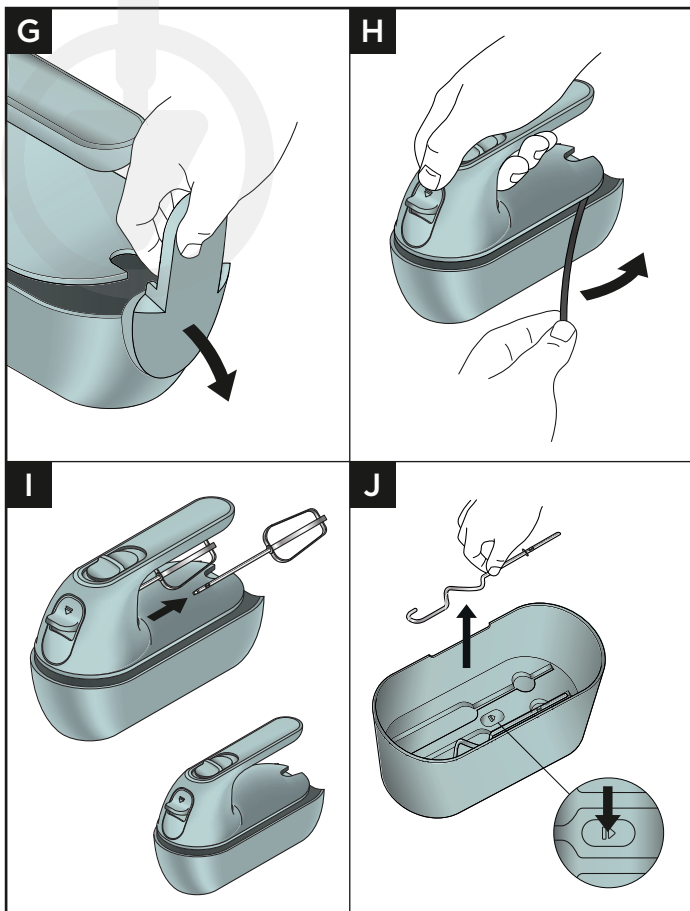
⑫ Arrumação das Varas Amassadoras



Para Preparar a Sua Batedora

Utilização dos Diagramas e Instruções

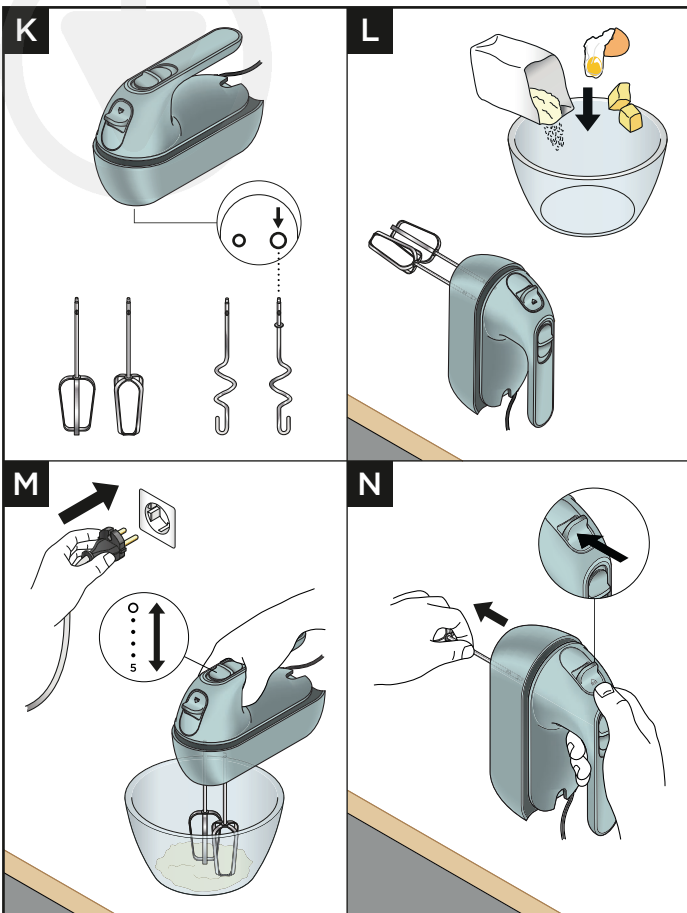




- 1 Remova o cabo do enrolador de cabo eléctrico.
- 2 Pressione o botão de desbloqueio do modo arrumação e levante a caixa de transporte e retire a colher de medição.
- 3 Desenrole o cabo eléctrico.
- 4 Retire as varas batedoras da arrumação.
- 5 Retire as varas amassadoras da arrumação.

Para Usar a Sua Batedora

Utilização dos Diagramas e Instruções



Importante

- Para evitar encher demasiado a sua taça, utilize uma com proporções correctas.
- Quando usar as varas amassadoras verifique se a anilha de metal está correctamente inserida na entrada ○.
- Varas amassadoras, apenas - Quando fizer massa de pão, recomendamos que a massa não exceda 450 g de farinha.

Nota: Use as varas amassadoras apenas para incorporar os ingredientes. Amasse a massa à mão.

- 1 Insira as varas batedoras ou amassadoras e empurre até sentir um clique.
- 2 Coloque os ingredientes numa taça de tamanho apropriado.
- 3 Ligue à corrente.
- 4 Coloque as varas batedoras dentro da taça.
- 5 Seleccione a velocidade necessária de 1 (mais lenta) a 5.
- 6 Quando a mistura chegar à consistência desejada, recoloque o botão de velocidades na posição desligado “O” e depois levante a batedeira retirando as varas batedoras da taça.
- 7 Para retirar as varas batedoras, confirme que o selector de velocidade está na posição desligado “O” e que o cabo da batedeira está desligado da tomada. Carregue no botão de libertação dos acessórios. Segure nas varas batedoras pelo cabo quando ejectar os utensílios.

Nota: O botão de ejectar os utensílios só funciona quando o selector de velocidade está desligado.

Dicas e Sugestões

- À medida que a mistura engrossa, aumente a velocidade.
- Se a máquina avançar com dificuldade, aumente a velocidade.
- Quando bater manteiga ou margarina para misturas de bolos, utilize sempre à temperatura ambiente ou amoleça antes de bater.
- As grandes quantidades ou misturas grossas exigem um tempo maior para serem misturadas.
- Quando bater natas, use uma taça profunda e estreita para que as natas não salpiquem para fora.
- Desligue-a imediatamente após ter obtido a consistência desejada.



Quadro de Utilização

	 (MÁX.)		 (Minutos)
	5	5	1-2
 4-8°C	200-500 ml	5	2
	 x3  200 g  420 ml	1-5	1
	 x4  200 g	1-5	1
	 360 g  180 g	1-5	6
	 300 g  1,25 kg	1-5	5-10
	 (MÁX.)		 (Minutos)
	 450 g +  250 ml	1-5	2-3

Acessório Opcional (não incluído na embalagem)

Acessório Opcional do Picador - consulte a secção "Assistência e cuidados ao cliente". O acessório pode não estar disponível em todos os países.



Receita

Massa de Pizza

250 g de Farinha

15 g de Azeite

4 g de Sal

4 g de Fermento

150 g de Água Morna

Coloque os ingredientes numa taça de tamanho apropriado e amasse durante 2 minutos na velocidade máxima. Aumente lentamente desde a velocidade 1 até à 5.

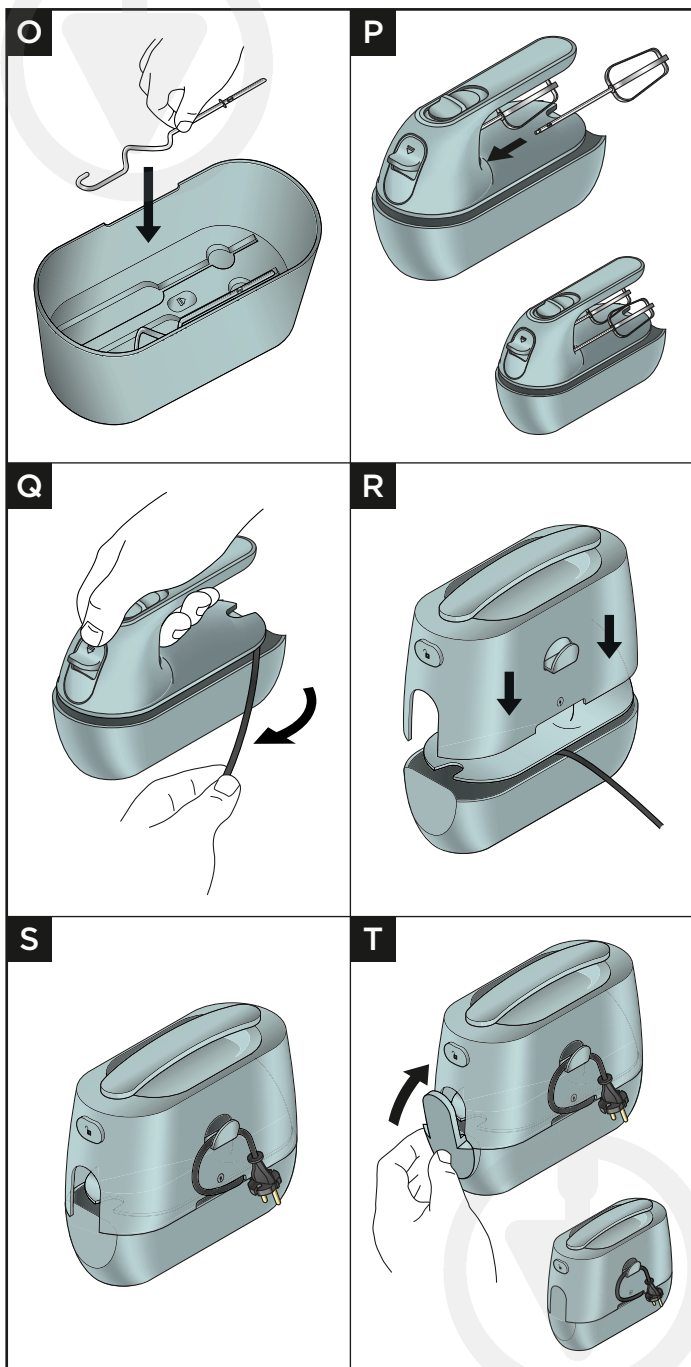
Transfira para uma superfície ligeiramente polvilhada com farinha e amasse à mão durante 5 - 10 minutos.

Levede num local morno até duplicar de tamanho.



Modo Arrumação

Utilização dos Diagramas e Instruções



- 1 Recoloque as varas amassadoras nos cliques no topo da caixa de transporte.
- 2 Coloque as varas batedoras na sua arrumação.
- 3 Enrole o cabo eléctrico à volta da unidade através da entrada do cabo.
- 4 Coloque a tampa da caixa de transporte por cima da unidade, confirmando que o cabo eléctrico sai pela parte de trás da unidade através da ranhura.
- 5 Enrole o cabo eléctrico à volta do enrolador na parte de trás da caixa de transporte.
- 6 Arrume a colher de medição, empurrando-a até fazer um clique.

Assistência e cuidados do cliente

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



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

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

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

Guia de Avarias

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



Español

- Instrucciones importantes de seguridad 86-87
- Antes de enchufar el aparato 87
- Limpieza 87-88
- Lista de las partes 89
- Configurar la batidora de varillas 90-91
- Usar la batidora de varillas 92-93
 - Diagramas de uso e instrucciones de uso 92-93
 - Tabla de usos 94
- Receta 95
- Modo de almacenamiento 96-97
- Servicio técnico y atención al cliente 97
- Guía de solución de problemas 98

Instrucciones importantes de seguridad

- Lea **siempre** estas instrucciones detenidamente y guárdelas para poder usarlas en el futuro.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, quite todo el embalaje y las etiquetas (las etiquetas de la base del aparato y las etiquetas de advertencia no deben quitarse). Para lavar las piezas, consulte “Limpieza”.
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- **No** procese ingredientes calientes.
- **No** haga funcionar el aparato durante más tiempo del que se especifica a continuación sin un período de descanso. Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.

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

- **Nunca** sumerja el cuerpo de la batidora de varillas en agua ni permita que se mojen el cable o el enchufe.
- Mantenga **siempre** los dedos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de las piezas móviles.
- **Nunca** deje que el cable toque superficies calientes ni que cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- **Nunca** utilice una batidora de varillas dañada. Para solicitar que la revisen o la reparen: consulte “Servicio técnico y atención al cliente”.
- **Nunca** utilice un accesorio no autorizado.
- Apague **siempre** el aparato y desconéctelo de la toma de corriente si se deja desatendido, antes de montarlo, de desmontarlo o de limpiarlo.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.

- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- La potencia nominal se basa en el accesorio para picar. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

Consumo de energía

- Con el selector de velocidad en la posición de apagado "O" el aparato está en modo apagado.
- Cambio automático al modo apagado: no procede.
- Modo apagado: <0,3 W.

Modo de almacenamiento

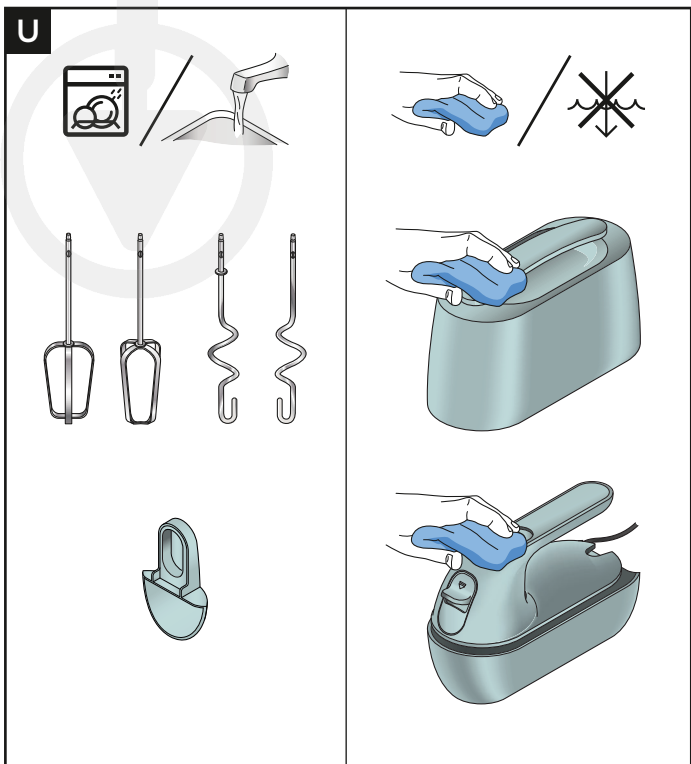
- Coloque **siempre** el aparato en el compartimento de almacenamiento de forma segura antes de transportarlo por el asa.
- **No** utilice **nunca** las amasadoras con los batidores en modo de almacenamiento.

Antes de enchufar el aparato

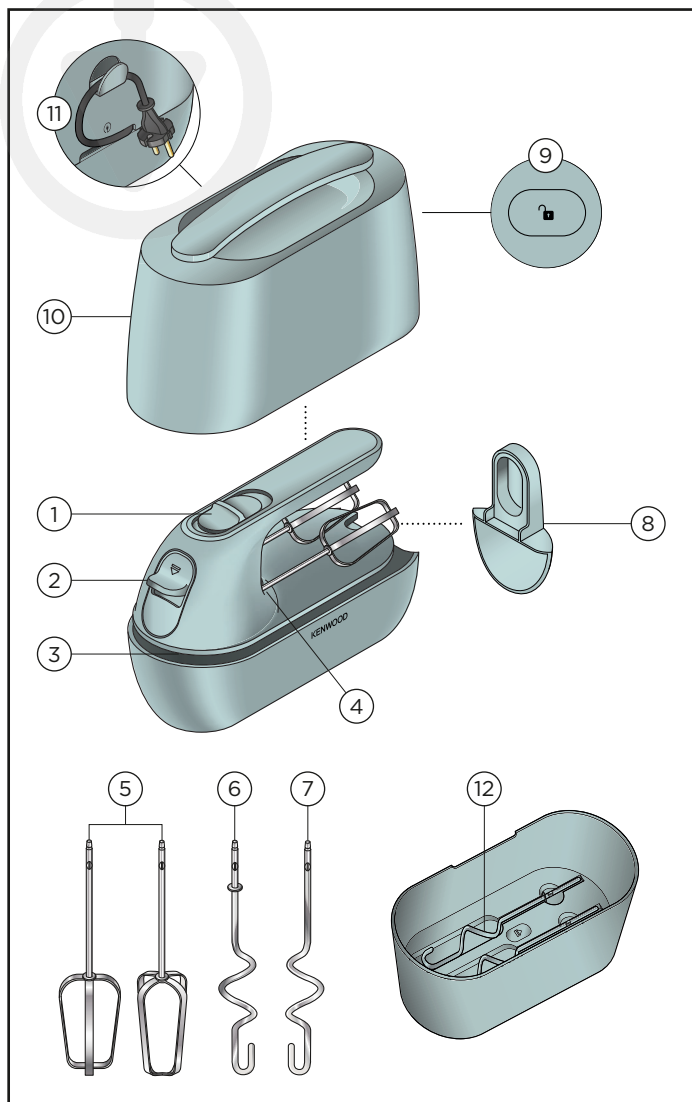
- Asegúrese de que su suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que aparece en la parte posterior de la batidora de varillas.
- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Limpieza

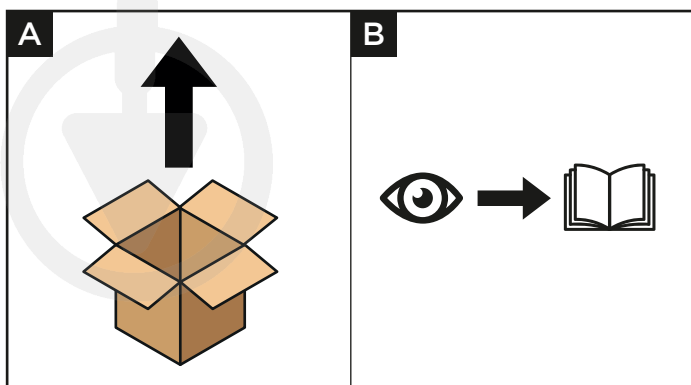
- Apague, desenchufe y quite **siempre** los batidores o las amasadoras antes de proceder a la limpieza.
- **Nunca** sumerja la batidora de varillas en agua ni permita que se mojen el cable o el enchufe.
- **Nunca** utilice productos abrasivos para limpiar las piezas.



Lista de las partes

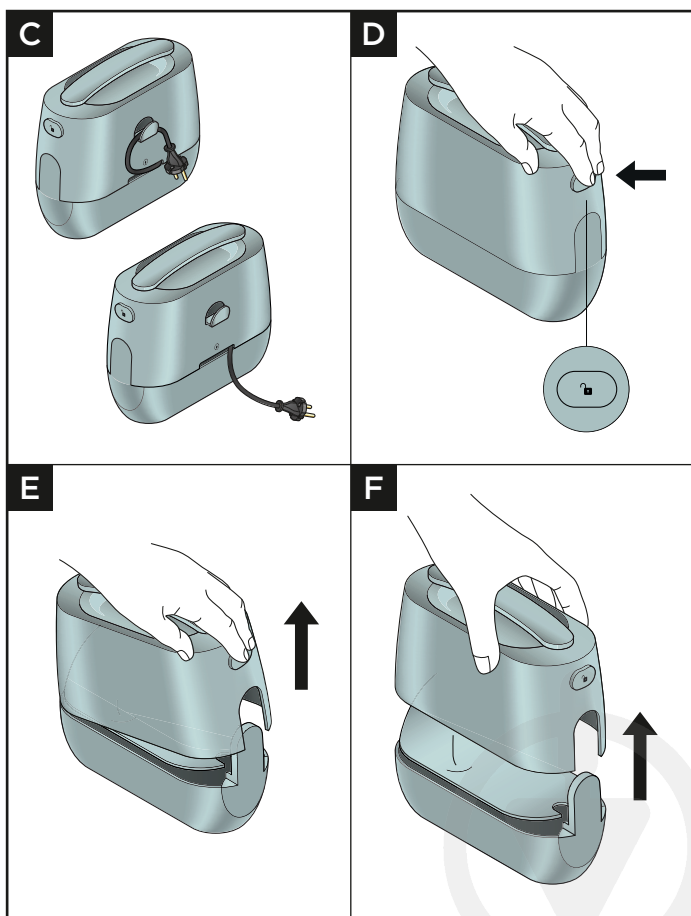


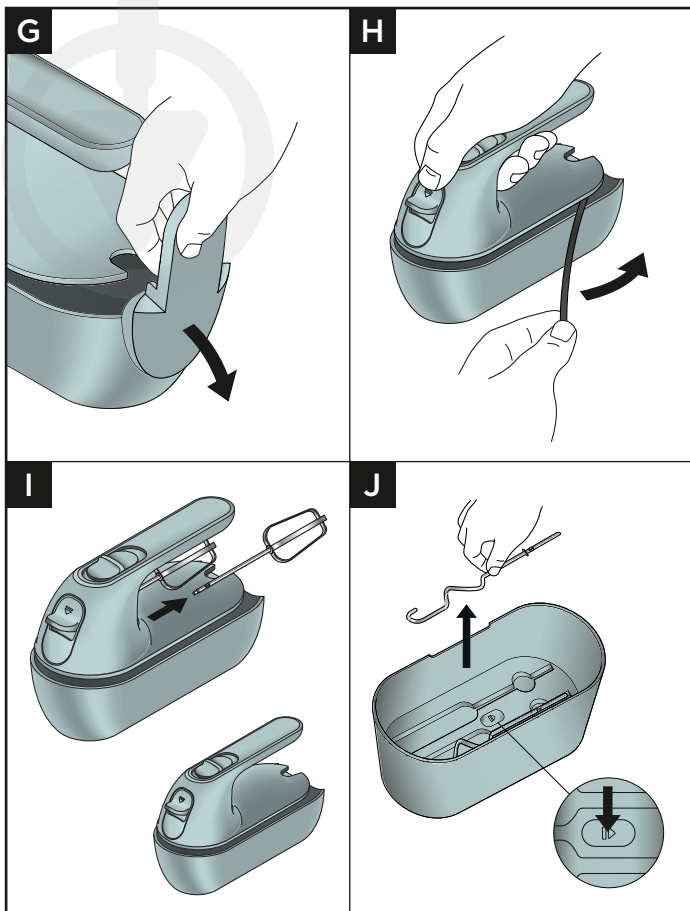
- | | |
|--|--|
| ① Selector de velocidad | ⑧ Cuchara medidora |
| ② Botón para soltar los utensilios | ⑨ Botón de desbloqueo del modo de almacenamiento |
| ③ Base para enrollar el cable | ⑩ Estuche de transporte |
| ④ Tomas de almacenamiento para los batidores | ⑪ Base para enrollar el cable del estuche |
| ⑤ Batidores | ⑫ Almacenamiento de las amasadoras |
| ⑥ Amasadora con collarín | |
| ⑦ Amasadora | |



Configurar la batidora de varillas

Diagramas de uso e instrucciones de uso

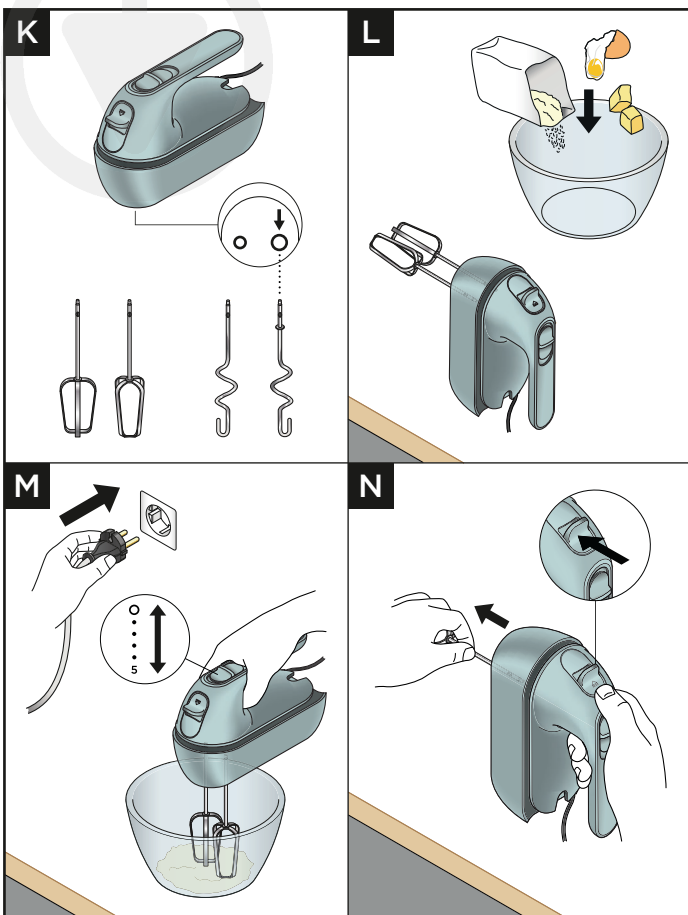




- 1 Quite el cable de la base para enrollar el cable.
- 2 Pulse el botón de desbloqueo del modo de almacenamiento, quite el estuche de transporte y saque la cuchara medidora.
- 3 Desenrolle el cable.
- 4 Quite los batidores de su posición de almacenamiento.
- 5 Quite las amasadoras de su posición de almacenamiento.

Usar la batidora de varillas

Diagramas de uso e instrucciones de uso



Importante

- Para evitar sobrecargar el bol para mezclas, elija uno de un tamaño adecuado.
- Al usar las amasadoras, compruebe que la amasadora con el collarín de metal esté correctamente acoplada en la toma ○.
- Amasadoras solamente - al hacer masa de pan, recomendamos que la carga de la masa no sobrepase los 450 g de harina.

Nota: utilice las amasadoras únicamente para unir los ingredientes. Amase la masa a mano.

- 1 Inserte los batidores o las amasadoras y empuje hasta que se oiga un clic.
- 2 Añada los ingredientes a un bol de tamaño adecuado.
- 3 Enchufe el aparato.
- 4 Ponga los batidores dentro del bol.
- 5 Seleccione la velocidad deseada de 1 (la más lenta) a 5.
- 6 Cuando la mezcla haya obtenido la consistencia deseada, ponga el selector de velocidad en la posición de apagado "O" y, a continuación, saque los batidores del bol.
- 7 Para retirar los batidores, compruebe que el selector de velocidad esté en la posición de apagado "O" y desenchufe la batidora de varillas. Apriete el botón para soltar el utensilio. Sujete los ejes de los batidores al expulsarlos.

Nota: el botón para soltar el utensilio sólo funcionará cuando el selector de velocidad esté en la posición de apagado.

Consejos y sugerencias

- A medida que la mezcla espese, aumente la velocidad.
- Si el aparato empieza a ir más despacio o se ahoga, aumente la velocidad.
- Al batir para hacer mezclas para tarta, utilice mantequilla o margarina a temperatura ambiente o ablándela antes de usarla.
- Las cantidades grandes y las mezclas espesas pueden requerir un tiempo de mezclado más largo.
- Al batir nata, se recomienda utilizar un bol con bordes altos para minimizar las salpicaduras.
- Desconéctela tan pronto como consiga la consistencia adecuada.



Tabla de usos

	 (MÁX)		 (minutos)
	5	5	1-2
 4-8°C	200-500 ml	5	2
 	 x3  200 g  420 ml	1-5	1
	 x4  200 g	1-5	1
	 360 g  180 g	1-5	6
	 300 g  Total 1,25 kg	1-5	5-10
	 (MÁX)		 (minutos)
	 450 g +  250 ml	1-5	2-3

Accesorio opcional (no se suministra en el paquete)

Accesorio picadora opcional; consulte la sección "Servicio técnico y atención al cliente". Es posible que el accesorio no esté disponible en todos los países.

Receta

Masa para pizza

250 g de harina

15 g de aceite

4 g de sal

4 g de levadura

150 ml de agua caliente

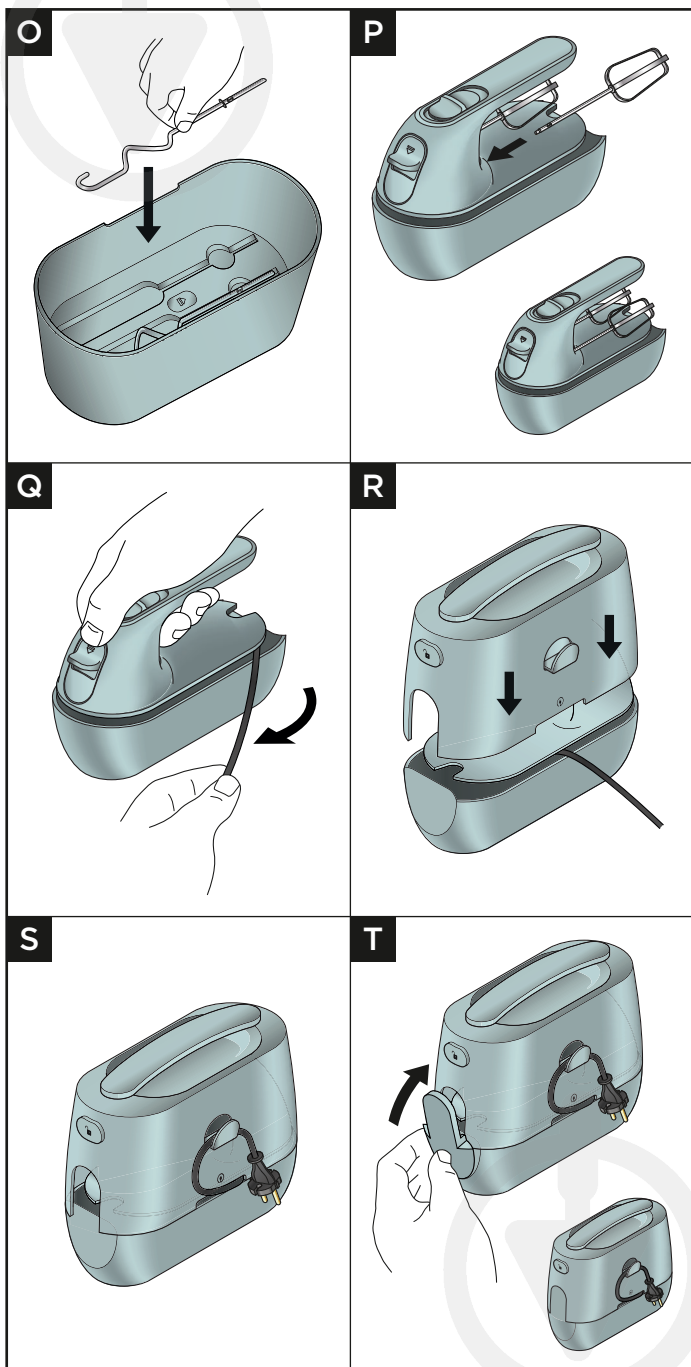
Añada los ingredientes a un bol de tamaño adecuado y amáselos durante 2 minutos a velocidad máxima. Aumente lentamente de la velocidad 1 a la velocidad 5.

Transfiera la masa a una superficie enharinada y amásela a mano durante 5 a 10 minutos.

Deje reposar la masa en un lugar cálido hasta que haya doblado su tamaño.

Modo de almacenamiento

Diagramas de uso e instrucciones de uso



- 1 Vuelva a colocar las amasadoras en los clips de la parte superior del estuche de transporte.
- 2 Coloque los batidores en su posición de almacenamiento.
- 3 Enrolle el cable alrededor de la unidad en el hueco de la base para enrollar el cable.
- 4 Ponga la tapa del estuche de transporte sobre la unidad, asegurándose de que el cable de alimentación salga por la parte posterior de la unidad a través de la ranura.
- 5 Enrolle el cable alrededor de la base para enrollar el cable en la parte posterior del estuche de transporte.
- 6 Coloque la cuchara medidora en el extremo y empújela hasta que encaje y haga clic.

Servicio técnico y atención al cliente

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



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

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

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

Guía de solución de problemas

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



Català

- Instruccions importants de seguretat 100-101
- Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica 101
- Neteja 101-102
- Llista de peces 103
- Configurar la batedora de varetes 104-105
- Ús de la batedora de varetes 106-107
 - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 106-107
 - Taula d'usos 108
- Recepta 109
- Mode d'emmagatzematge 110-111
- Servei tècnic i atenció al client 111
- Resolució de problemes 112

Instruccions importants de seguretat

- Llegiu **sempre** atentament aquestes instruccions i conserveu-les per a futures consultes.
- Abans d'utilitzar aquest aparell per primera vegada, traieu tots els embalatges i les etiquetes (les etiquetes de la base de l'aparell i les etiquetes d'avertiment no s'han de treure). Per netejar les peces, consulteu "Neteja".
- Si l'endoll o el cable estan danyats, per raons de seguretat, han de ser substituïts per Kenwood o per un tècnic autoritzat per Kenwood per tal d'evitar possibles riscos.
- **No** processeu ingredients calents.
- **No** feu funcionar l'aparell durant més temps del que s'especifica a continuació sense un període de descans. Si el feu servir de manera contínua durant períodes de temps més llargs, podeu danyar l'aparell.

Funció/accessori	Temps màxim de funcionament	Període de descans entre els funcionaments
Batedors	6 min	Desendol·leu l'aparell i deixeu-lo refredar durant 15 minuts
Pastadores Barreges pesades per a pastissos Masses de pa	3 min	

- **No** submergeix **mai** el cos de la batedora de varetes en aigua ni deixeu que el cable o l'endoll es mullin.
- Mantingueu els dits, els cabells, la roba i els estris **sempre** allunyats de les peces mòbils.
- **No** deixeu **mai** que el cable toqui superfícies calentes ni que quedi penjant d'un lloc on un nen pugui agafar-lo.
- **No** utilitzeu **mai** una batedora de varetes danyada. Feu-la revisar o reparar: consulteu "Servei tècnic i atenció al client".
- **No** utilitzeu **mai** un accessori no autoritzat.
- Apagueu **sempre** l'aparell i desconnecteu-lo de la font d'alimentació si el deixeu sense vigilància i abans de muntar-lo, desmuntar-lo o netejar-lo.
- Aquest aparell el poden fer servir persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements sempre que estiguin supervisats o hagin rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i comprenguin els perills a què s'exposen.

- Un mal ús de l'aparell pot provocar lesions.
- La potència nominal es basa en l'accessori per picar. És possible que altres accessoris requereixin menys potència.
- Aquest aparell no el poden fer servir els nens. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens.
- Cal vigilar els nens per assegurar-se que no juguin amb l'aparell.
- Utilitzeu l'aparell només per a l'ús previst. Kenwood no assumirà cap responsabilitat si l'aparell es fa servir per a un ús inadequat o si no se segueixen aquestes instruccions.

Consum d'energia

- Amb el selector de velocitat a la posició d'apagada "O", l'aparell està en mode apagat.
- Canvi automàtic al mode apagat: no aplicable.
- Mode apagat: <0,3 W.

Mode d'emmagatzematge

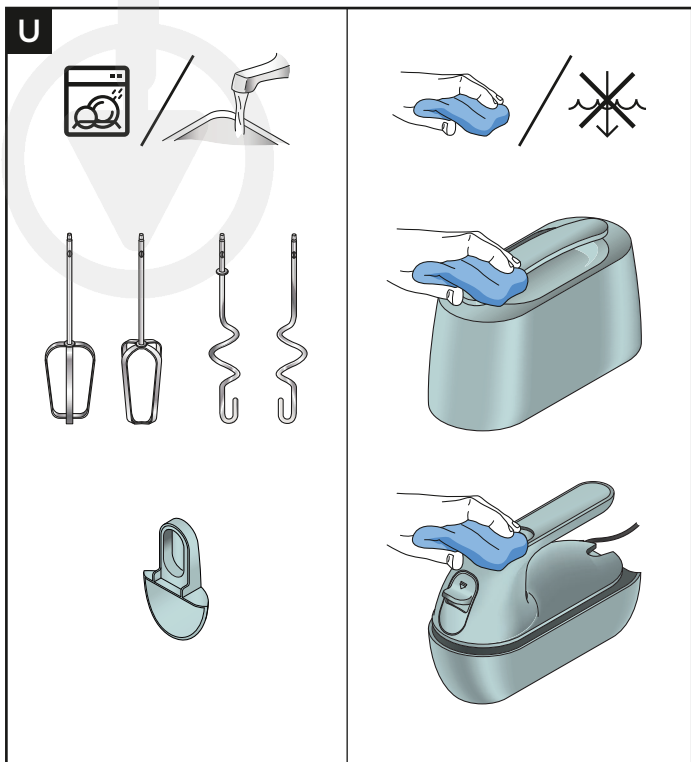
- Col·loqueu **sempre** l'aparell al compartiment d'emmagatzematge de manera segura abans de transportar-lo per la nansa.
- **No** utilitzeu **mai** les pastadores amb els batedors en mode d'emmagatzematge.

Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica

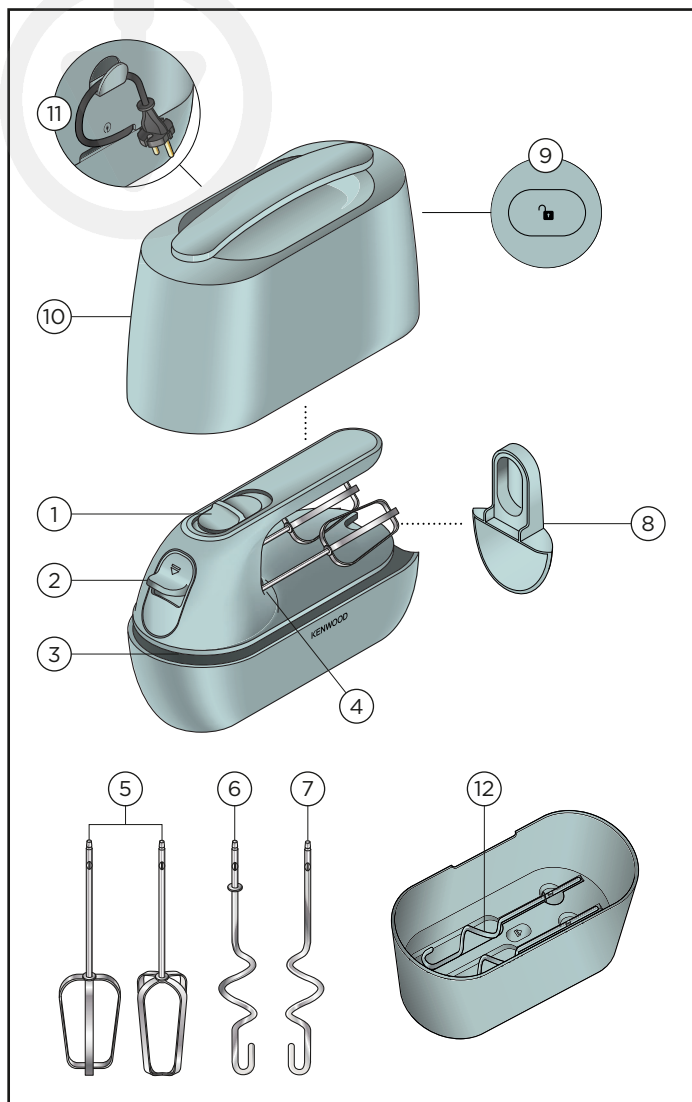
- Comproveu que el voltatge que figura a la part inferior de la unitat de potència correspongui al voltatge de la vostra xarxa.
 - Aquest aparell compleix el Reglament (CE) 1935/2004 sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.

Neteja

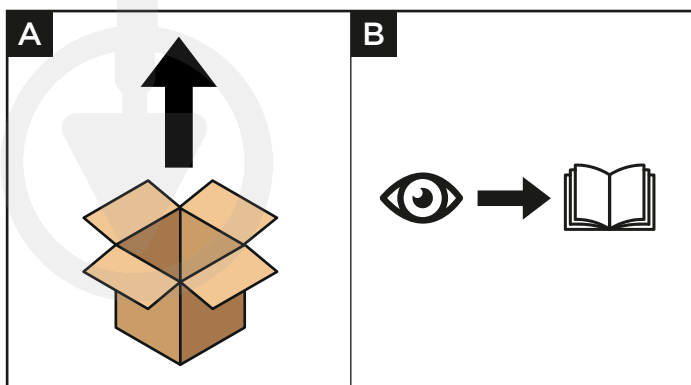
- Apagueu, desendollegeu i traieu **sempre** els batedors o les pastadores abans de netejar l'aparell.
- **No** submergeixi **mai** el cos de la batedora de varetes en aigua ni deixeu que el cable o l'endoll es mullin.
- **No** utilitzeu **mai** productes abrasius per netejar les peces.



Llista de peces

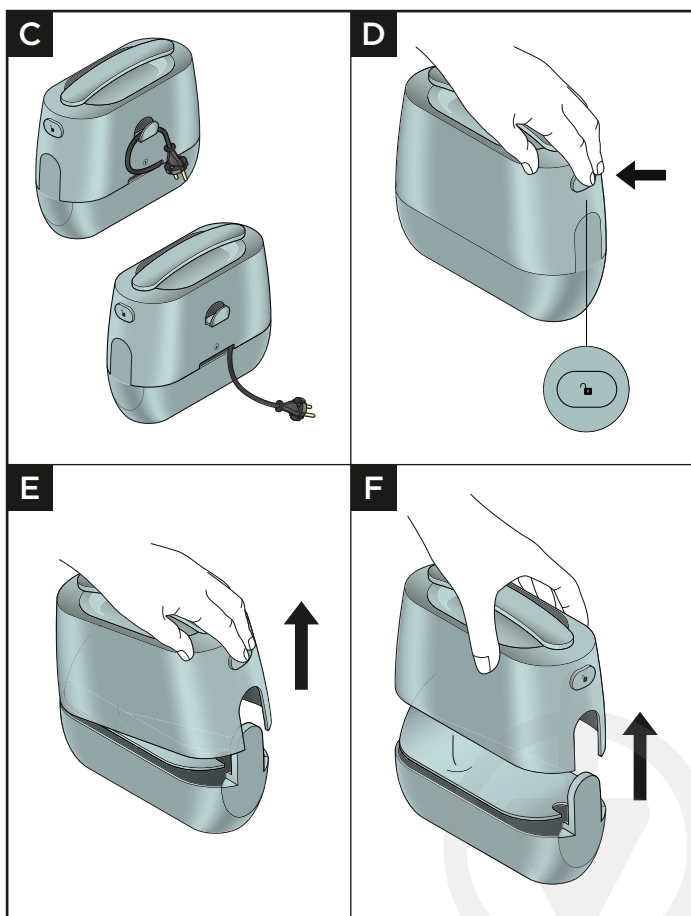


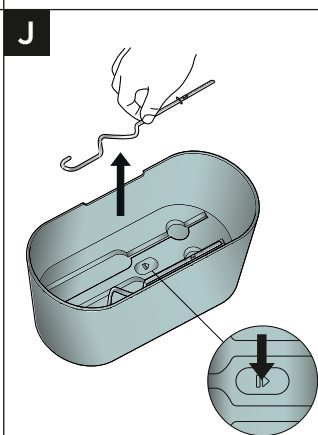
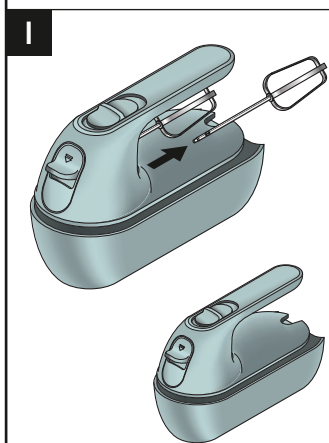
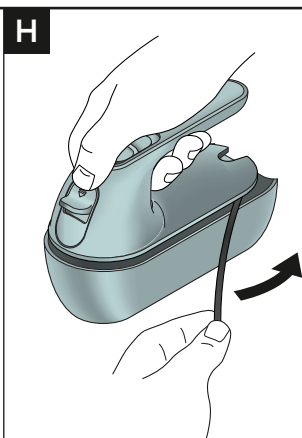
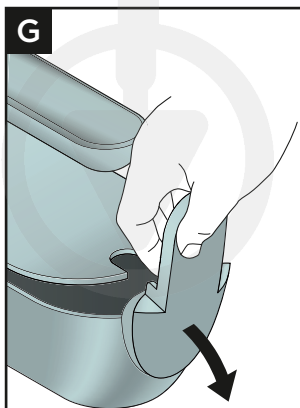
- | | | | |
|---|--|---|---|
| ① | Selector de velocitat | ⑧ | Cullera mesuradora |
| ② | Botó per alliberar els estris | ⑨ | Botó de desbloqueig del mode d'emmagatzematge |
| ③ | Base per enrotllar el cable | ⑩ | Estoig de transport |
| ④ | Preses d'emmagatzematge per als batedors | ⑪ | Base per enrotllar el cable de l'estoig |
| ⑤ | Batedors | ⑫ | Emmagatzematge de les pastadores |
| ⑥ | Pastadora amb collar | | |
| ⑦ | Pastadora | | |



Configurar la batidora de varetes

Diagrames d'ús i instruccions d'ús

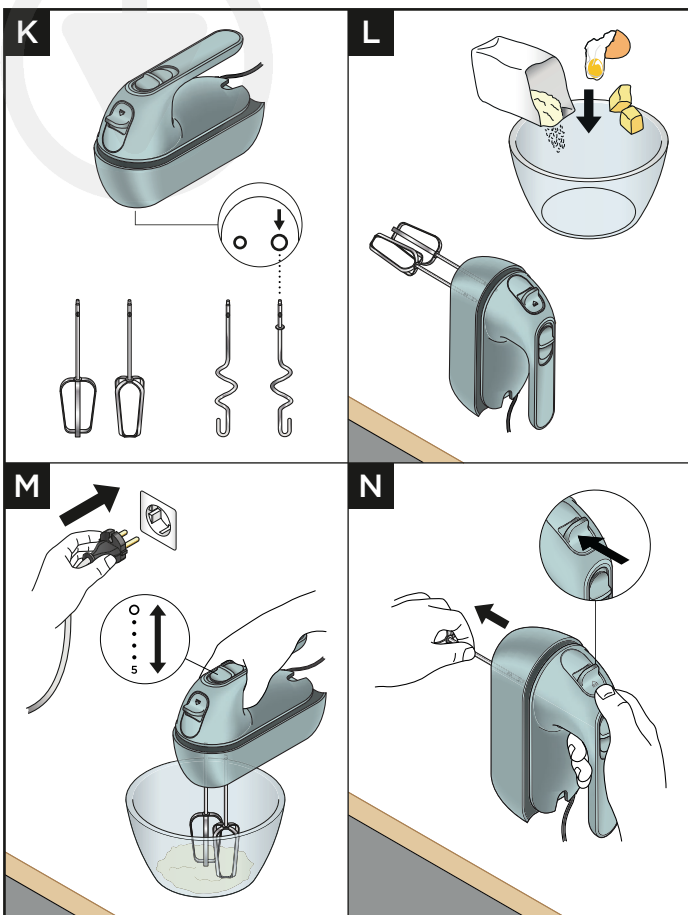




- 1 Traieu el cable de la base per enrotllar el cable.
- 2 Premeu el botó de desbloqueig del mode d'emmagatzematge, traieu l'estoig de transport i traieu la cullera mesuradora.
- 3 Desenrotlleu el cable.
- 4 Traieu els batadors de la seva posició d'emmagatzematge.
- 5 Traieu les pastadores de la seva posició d'emmagatzematge.

Ús de la batedora de varetes

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



Important

- Per evitar sobrecarregar el bol per a barreges, escolliu-ne un d'una mida adequada.
- Quan utilitzeu les pastadores, comproveu que la pastadora amb el collaret de metall estigui correctament acoblada a la presa ○.
- Només pastadores: quan feu massa de pa, recomanem que la càrrega de massa no excedeixi els 450 g de farina.

Nota: utilitzeu les pastadores únicament per unir els ingredients. Pasteu la massa a mà.

- 1 Inseriu els batedors o pastadores i empenyeu fins que se senti un clic.
- 2 Afegiu els ingredients a un bol d'una mida adequada.
- 3 Endol·leu l'aparell.
- 4 Poseu els batedors dins del bol.
- 5 Seleccioneu la velocitat desitjada des d'1 (la més lenta) fins a 5.
- 6 Quan la barreja hagi assolit la consistència desitjada, poseu el selector de velocitat en la posició d'apagada "O" i, a continuació, traieu els batedors del bol.
- 7 Per treure els batedors, comproveu que el selector de velocitat estigui en la posició d'apagada "O" i desendol·leu la batedora de varetes. Premeu el botó per alliberar els estris. Quan allibereu els batedors, subjecteu-los pels eixos.

Nota: el botó per alliberar els estris només funcionarà quan el selector de velocitat estigui en la posició d'apagada.

Consells i suggeriments

- A mesura que la barreja s'espesseixi, augmenteu la velocitat.
- Si l'aparell comença a funcionar més lentament o s'ofega, augmenteu la velocitat.
- Quan bateu per fer barreges per a pastissos, feu servir mantega o margarina a temperatura ambient o ablaniu-la abans d'utilitzar-la.
- Les quantitats grans i les barreges espesses poden requerir un temps de barreja més llarg.
- Quan munteu nata, es recomana fer servir un bol amb vores altes per minimitzar les esquitxades.
- Apagueu-lo tan bon punt hàgiu assolit la consistència adequada.



Taula d'usos

	 (MÀX)		 (Minuts)
	5	5	1-2
 4-8°C	200-500 ml	5	2
	 x3  200 g  420 ml	1-5	1
	 x4  200 g	1-5	1
	 360 g  180 g	1-5	6
	 300 g  1,25 kg	1-5	5-10
	 (MÀX)		 (Minuts)
	 450 g +  250 ml	1-5	2-3

Accessori opcional (no s'inclou al paquet)

Accessori picadora opcional: consulteu la secció "Servei tècnic i atenció al client". És possible que l'accessori no estigui disponible a tots els països.



Recepta

Massa per a pizza

250 g de farina

15 g d'oli

4 g de sal

4 g de llevat

150 ml d'aigua calenta

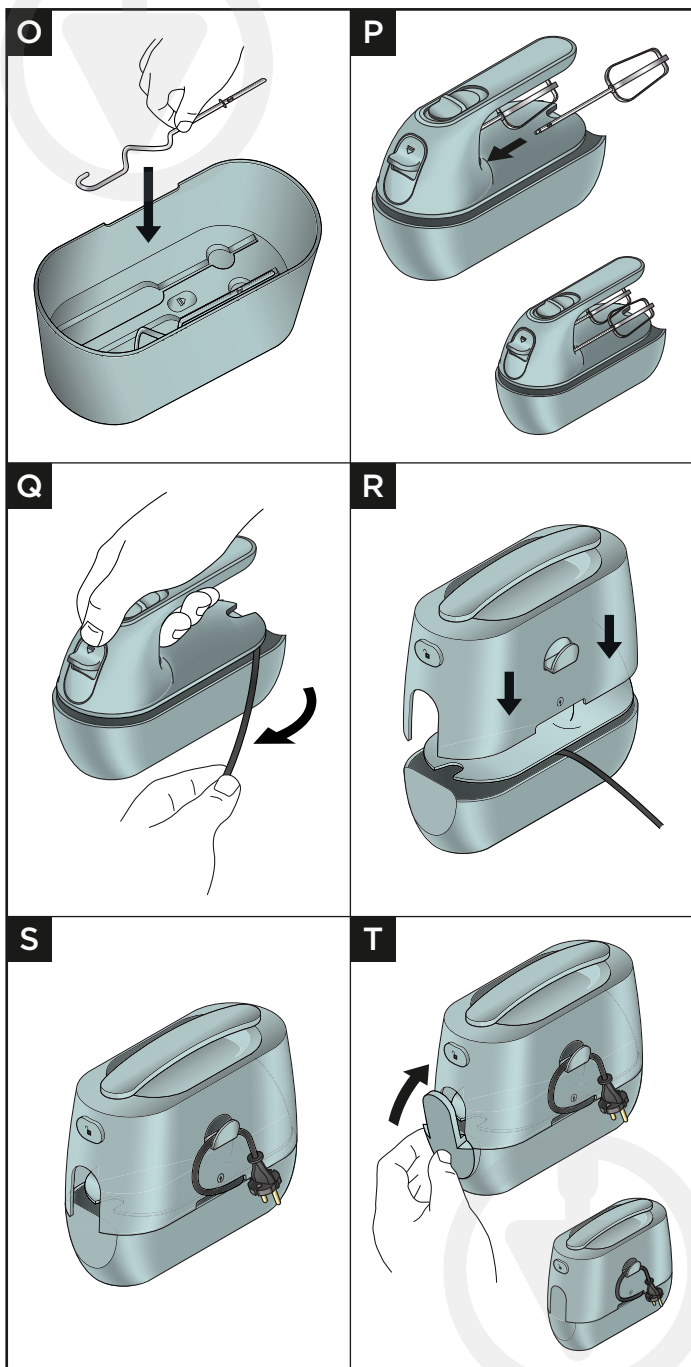
Afegiu els ingredients a un bol d'una mida adequada i pasteu-los durant 2 minuts a velocitat màxima. Augmenteu lentament de la velocitat 1 a la velocitat 5.

Passeu la massa a una superfície enfarinada i pasteu-la a mà durant 5 a 10 minuts.

Deixeu reposar la massa en un lloc càlid fins que hagi doblat el seu volum.

Mode d'emmagatzematge

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



- 1 Torneu a posar les pastadores als clips de la part superior de l'estoig de transport.
- 2 Col·loqueu els batedors a la seva posició d'emmagatzematge.
- 3 Enrotlleu el cable al voltant de la unitat a l'espai buit de la base per enrotllar el cable.
- 4 Poseu la tapa de l'estoig de transport sobre la unitat, i assegureu-vos que el cable d'alimentació surti per la part posterior de la unitat a través de la ranura.
- 5 Enrotlleu el cable al voltant de la base per enrotllar el cable a la part posterior de l'estoig de transport.
- 6 Col·loqueu la cullera mesuradora a l'extrem i empenyeu-la fins que encaixi i faci clic.

Servei tècnic i atenció al client

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



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

Al final de la seva vida útil, el producte no s'ha de llençar com a residu domèstic.

S'ha de dur a un centre especial de recollida diferenciada de residus disposat per l'autoritat local o a un distribuïdor que presti aquest servei.

Resolució de problemes

Problema	Causa	Solució
La batedora de varetes no funciona.	No hi ha corrent elèctric.	Comproveu que l'aparell estigui endollat.
La pastadora amb collar no es pot inserir a la presa.	S'està intentat inserir la pastadora a la presa equivocada.	La pastadora amb el collar només encaixarà a la presa  .
La batedora de varetes comença a funcionar més lentament o s'ofega durant el processament.	La velocitat seleccionada és massa lenta. S'ha sobrepassat la quantitat recomanada.	Augmenteu la velocitat. Consulteu la taula de velocitats recomanades per veure les velocitats i les quantitats que es poden processar. No feu funcionar la batedora durant més de 3 minuts seguits sense un període de descans de 15 minuts amb masses o barreges pesades per a pastissos.
Excés d'esquitxades o polvorització de farina durant el processament.	La velocitat seleccionada és massa alta. El bol és massa poc profund o massa petit per als ingredients que s'estan processant.	Al principi, seleccioneu una velocitat més lenta i augmenteu-la a mesura que la barreja s'espesseixi. Seleccioneu un bol per a barreges d'una mida adequada.
Els estris no es poden treure de les preses.	El selector de velocitat no està en la posició d'apagada "O".	Per treure els estris, comproveu que el selector de velocitat estigui en la posició d'apagada "O" i desendol·leu la batedora de varetes. Premeu el botó per alliberar els estris.

Dansk

- Vigtig sikkerhed 114-115
- Før stikket sættes i stikkontakten 115
- Rengøring 115-116
- Liste over dele 117
- Opsætning af håndmikser 118-119
- Sådan anvendes din håndmikser 120-121
 - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 120-121
 - Diagram over anbefalet brug 122
- Opskrift 123
- Opbevaringstilstand 124-125
- Service og kundepleje 125
- Fejlsøgningsguide 126

Vigtig sikkerhed

- **Læs** altid disse instruktioner grundigt, og gem dem til senere brug.
- Før første ibrugtagning fjernes al emballage og alle mærkater (mærkaterne i bunden af apparatet og advarselmærkerne må ikke fjernes). Vask delene - se Rengøring.
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- Tilbered **ikke** varme ingredienser.
- Lad **ikke** dit apparat køre i længere tid end de nedenfor specificerede tider uden pause. Kontinuerlig tilberedning i længere tid kan skade dit apparat.

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

- Nedsænk **aldrig** håndmikserens hoveddel i vand, og lad **aldrig** den strømførende ledning eller stikkontakt blive våde.
- **Hold altid** fingre, hår, tøj og redskaber væk fra bevægelige dele.
- Lad **aldrig** den strømførende ledning berøre varme overflader eller hænge, således at børn kan nå den.
- Anvend **aldrig** en beskadiget håndmikser. Få den kontrolleret eller repareret: se afsnittet 'Service og kundepleje'.
- Anvend **aldrig** uautoriserede dele.
- Sluk **altid** for apparatet, og afbryd strømforsyningen, hvis det lades uden opsyn, inden samling, adskillelse og rengøring.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Den nominelle effekt er baseret på hakkertilbehøret. Andet tilbehør kan bruge mindre strøm.

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

Strømforbrug

- Når hastighedsvælgeren står på 'O' (OFF-position), er apparatet i OFF-tilstand.
- Automatisk skift til OFF-tilstand: ikke relevant.
- OFF-tilstand: <0,3 W.

Opbevaringstilstand

- **Sæt altid** apparatet sikkert i opbevaringsrummet, før det bæres i håndtaget.
- Brug aldrig dejkrogene med piskerisene i opbevaringstilstand.

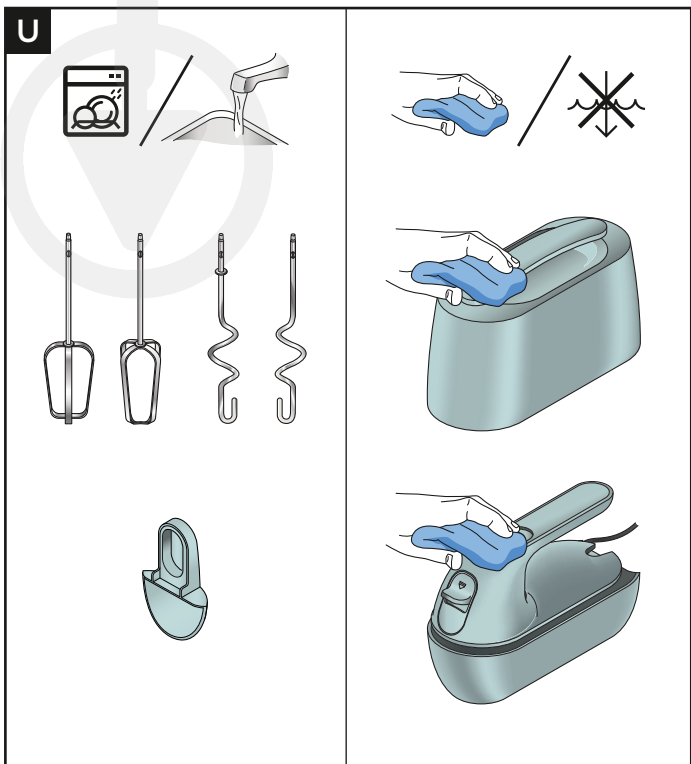
Før stikket sættes i kontakten

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

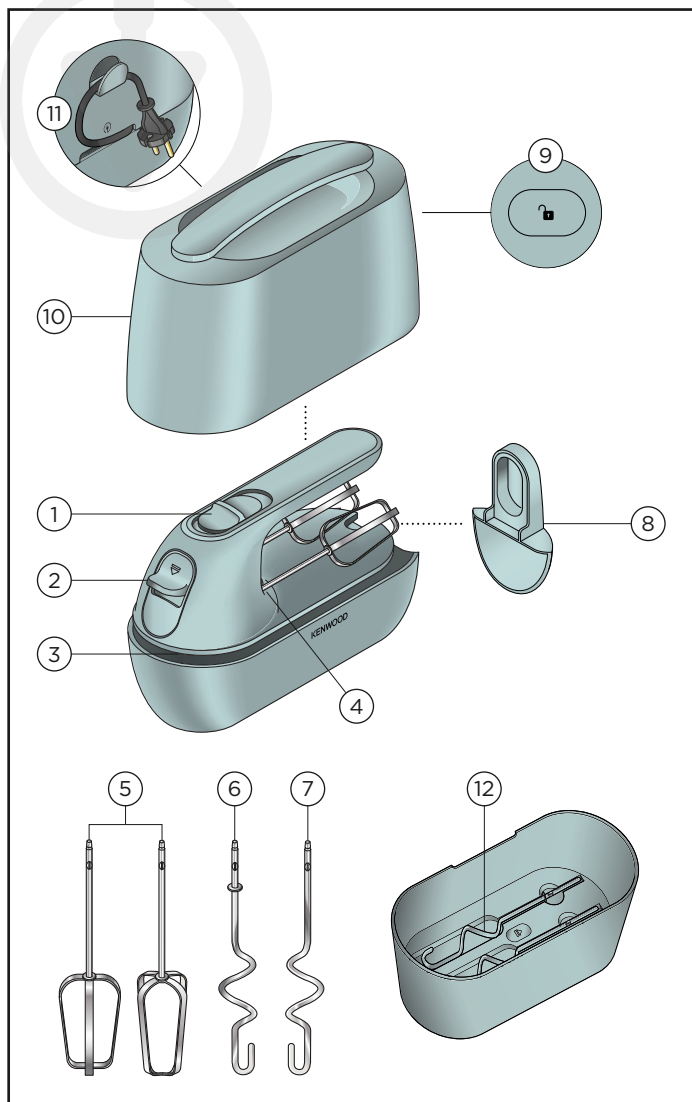
Rengøring

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



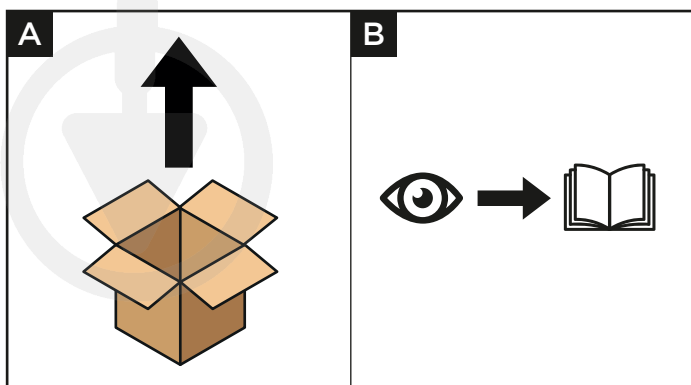


Liste over dele



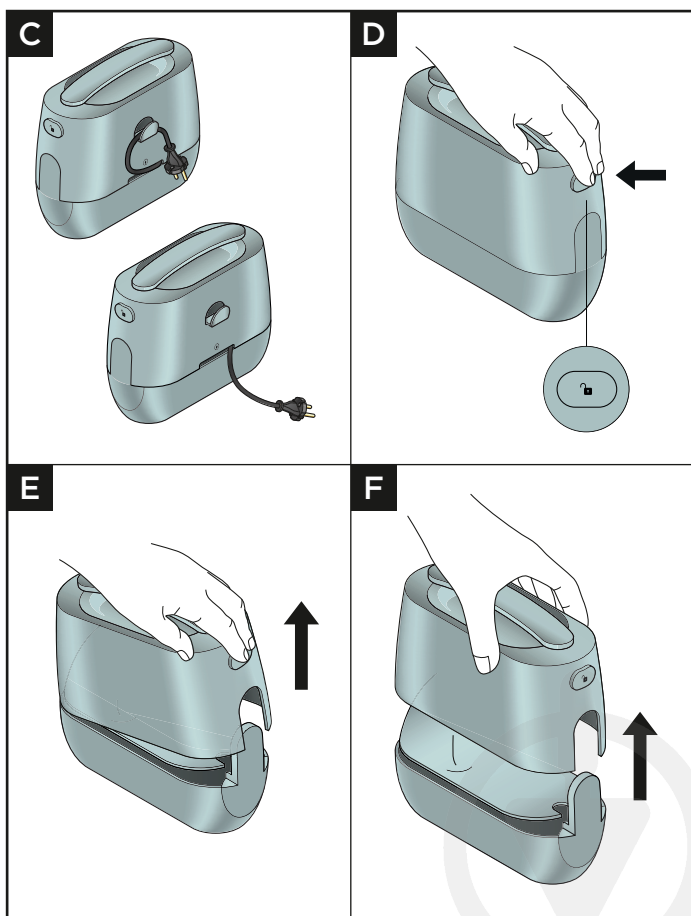
- ① Hastighedsvælger
- ② Knap til udtagning af redskab
- ③ Ledningsoprulning
- ④ Opbevaringsholdere til piskeris
- ⑤ Piskeris
- ⑥ Dejkrog med krave

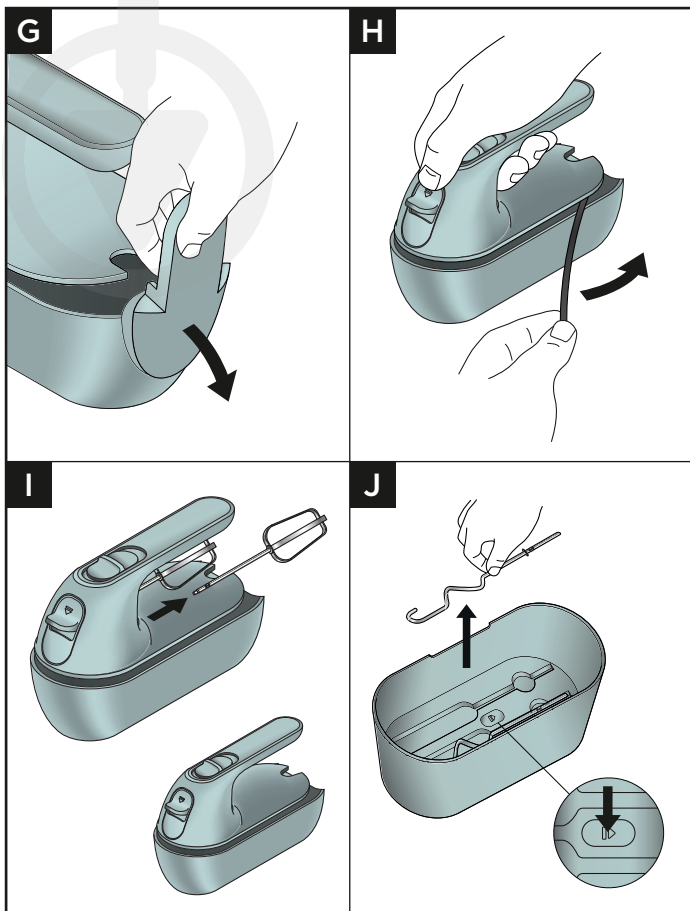
- ⑦ Dejkrog
- ⑧ Måleske
- ⑨ Udløserknap til opbevaringstilstand
- ⑩ Transportkasse
- ⑪ Ledningsholder, kasse
- ⑫ Opbevaring til dejkroge



Opsætning af håndmikser

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger

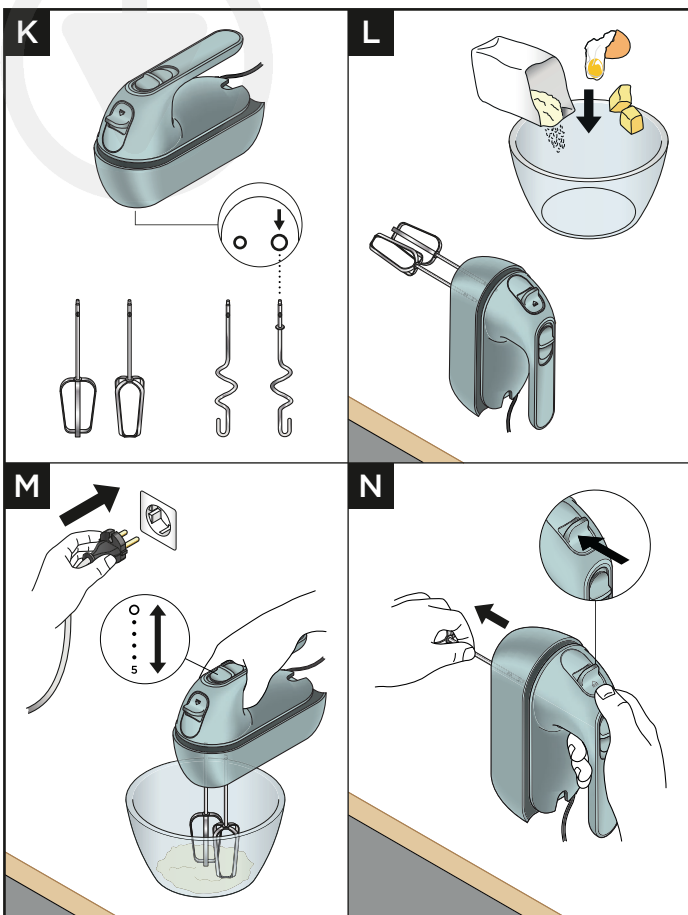




- 1 Tag ledningen ud af kassens ledningsholder.
- 2 Tryk på udløserknappen til opbevaringstilstand, løft transportkassen af, og tag måleskeen ud.
- 3 Rul ledningen ud.
- 4 Fjern piskerisene fra opbevaringspositionen.
- 5 Fjern dejkroge fra opbevaringspositionen.

Sådan anvendes din håndmikser

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



Vigtigt

- Væg en passende størrelse blandeskål, for at undgå at ingredienserne flyder over.
- Når du bruger dejkrogene, skal du kontrollere, at dejkrogen med metalkraven er korrekt monteret i ○ -fatningen.
- Kun dejkrog – når der laves brøddej, anbefaler vi, at dejmængden ikke overstiger 450 g mel.

Bemærk: Brug kun dejkrogene til at samle ingredienserne. Dejen skal æltes i hånden.

- 1 Indsæt piskerisene eller dejkrogene, og tryk, indtil du mærker et klik.
- 2 Hæld ingredienserne op i en skål i passende størrelse.
- 3 Sæt stikket i stikkontakten.
- 4 Anbring piskerisene i skålen.
- 5 Væg den ønskede hastighed fra 1 (langsomst) til 5.
- 6 Når blandingen har den ønskede konsistens, sætter du hastighedsvælgeren på position 'O' (fra), og løfter piskerisene op af skålen.
- 7 Når du skal tage piskerisene af, skal du sørge for, at hastighedsvælgerne står på position 'O' (fra) og tage stikket ud af stikkontakten. Tryk på redskabsudløserknappen. Hold på piskerisenes skafter, når du tager redskaberne ud.

Bemærk: Redskabsudløserknappen virker kun, når hastighedsvælgeren er på fra-position.

Vink og tips

- Øg hastigheden når blandingen begynder at tykne.
- Hvis maskinen starter for langsomt eller lyder anstrengt, øges hastigheden.
- Når du pisker fedtstof og sukker til kageblandinger, skal smørret eller margarinen have stuetemperatur eller blødgøres før brug.
- Store mængder og tykke blandinger kan behøve længere blandingstid.
- Når du pisker piskefløde, anbefales det at bruge en skål med høje sider for at minimere stænk.
- Sluk for mikseren, så snart du har opnået den rette konsistens.



Diagram over anbefalet brug

	 (MAKS.)		 (Min.)
	5	5	1-2
 4-8°C	200-500 ml	5	2
	 x3  200 g  420 ml	1-5	1
	 x4  200 g	1-5	1
	 360 g  180 g	1-5	6
	 300 g  Total 1,25 kg	1-5	5-10
	 (MAKS.)		 (Min.)
	 450 g +  250 ml	1-5	2-3

Valgfrit redskab (følger ikke med i pakken)

Valgfrit hakkertilbehør - se afsnittet 'Service og kundepleje'. Tilbehøret er måske ikke tilgængeligt i alle lande.



Opskrift

Pizzadej

250 g mel
15 g olie
4 g salt
4 g gær
150 g lunkent vand

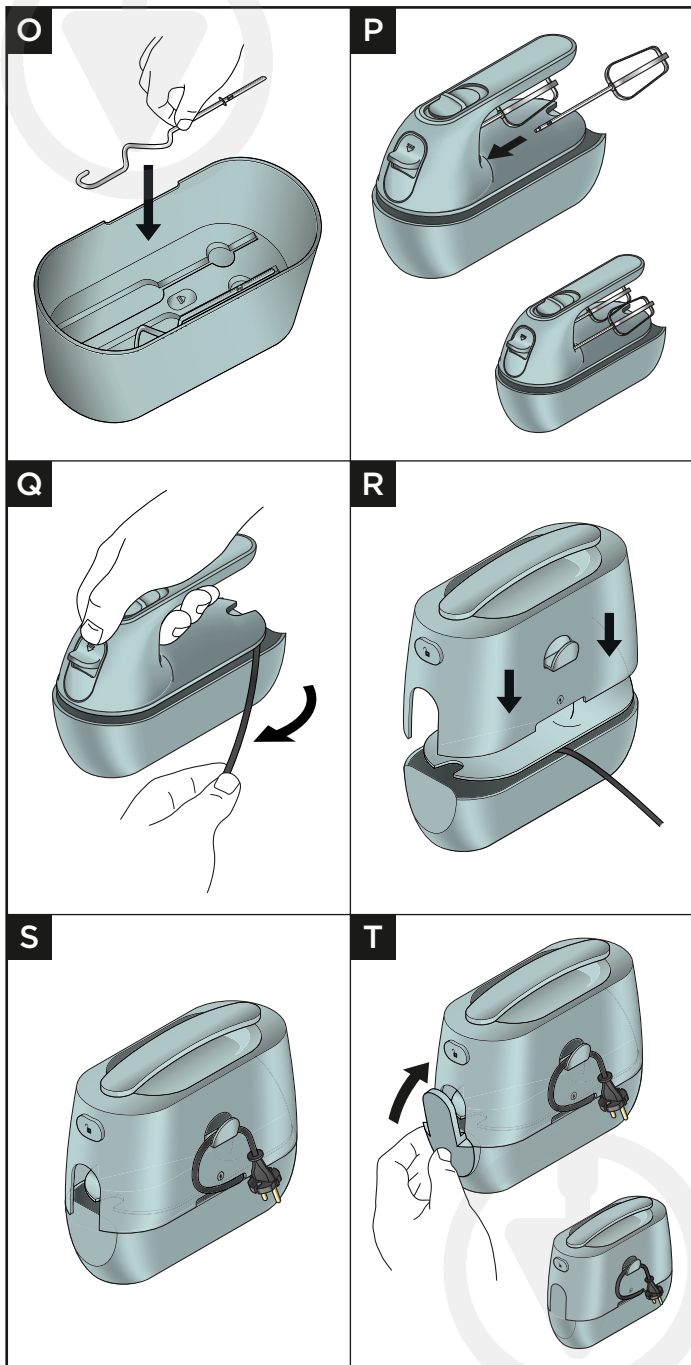
Hæld ingredienserne op i en skål af passende størrelse, og ælt i 2 minutter på højeste hastighed. Sæt hastigheden langsomt op fra 1 til 5.

Overfør dejen til en melstrøget overflade, og ælt dejen med hænderne i 5-10 minutter.

Dejen sættes til hævning et lunt sted, indtil den har dobbelt størrelse.

Opbevaringstilstand

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



- 1 Sæt de jkroge i klipsene i transportkassens låg.
- 2 Sæt piskerisene i opbevaringsposition.
- 3 Rul ledningen op omkring enheden i ledningsoprulningsmellemrummet.
- 4 Anbring transportkassens låg over enheden, og sørg for, at strømleningen kommer ud gennem åbningen bag på enheden.
- 5 Rul ledningen op omkring ledningsholderen bag på transportkassen.
- 6 Sæt måleskeen på enden, og skub den ind, indtil den klikker.

Service og kundepleje

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



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

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

Fejlsøgningsguide

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



Svenska

- Viktig säkerhet 128-129
- Innan du sätter i kontakten 129
- Rengöring 129-130
- Lista över delar 131
- Ställa in handmixern 132-133
- Använda handmixern 134-135
 - Användningsdiagram och bruksanvisning 134-135
 - Diagram över användning 136
- Recept 137
- Förvaringsläge 138-139
- Service och kundtjänst 139
- Problemsökning 140

Viktig säkerhet

- Läs **alltid** dessa instruktioner noggrant och behåll dem för framtida bruk.
- Innan du använder apparaten första gången ska du avlägsna allt förpackningsmaterial och eventuella etiketter (förutom etiketterna på apparatens bas och varningsetiketter). Rengör delarna – se rengöring.
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- Bearbeta **inte** heta ingredienser.
- Kör **inte** apparaten under längre tid än vad som anges nedan utan en viloperiod. Kontinuerlig bearbetning under längre perioder kan skada apparaten.

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

- Lägg **aldrig** handmixerns stomme i vatten och låt inte sladden eller stickkontakten bli våta.
- Håll **alltid** fingrar, hår, kläder och köksredskap borta från rörliga delar.
- Låt **aldrig** sladden komma i kontakt med varma ytor eller hänga ned så att ett barn kan nå den.
- Använd **aldrig** en skadad handmixer. Lämna in den för kontroll eller reparation: se 'Service och kundtjänst'.
- Använd **aldrig** tillbehör som inte är godkända.
- Stäng **alltid** av enheten och koppla ur den ur nätuttaget när du lämnar den obevakad, innan du sätter ihop den, tar isär den eller rengör den.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga, nedsatt känsel, bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka personskada.
- Märkeffekten är baserad på hacktillbehöret. Andra tillbehör kan dra mindre ström.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladd utom räckhåll för barn.

- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

Energiförbrukning

- Med hastighetsreglaget i position OFF "O" är maskinen i av-läge.
- Automatisk växling till av-läge: Ej tillämpligt.
- Av-läge: <0,3 W.

Förvaringsläge

- Montera **alltid** apparaten i förvaringsutrymmet på ett säkert sätt innan du bär den i handtaget.
- Använd aldrig degkrokarna med visparna i förvaringsläge.

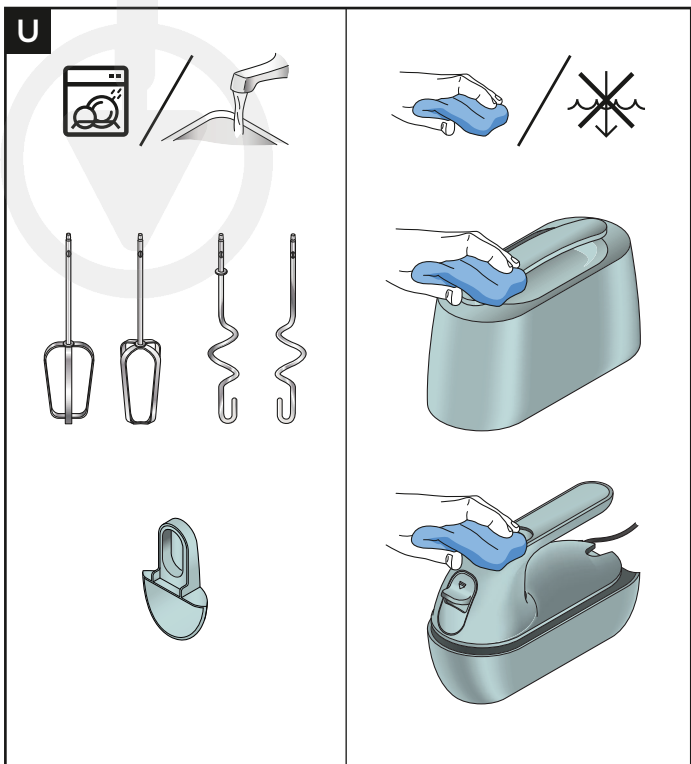
Innan du sätter i stickkontakten

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

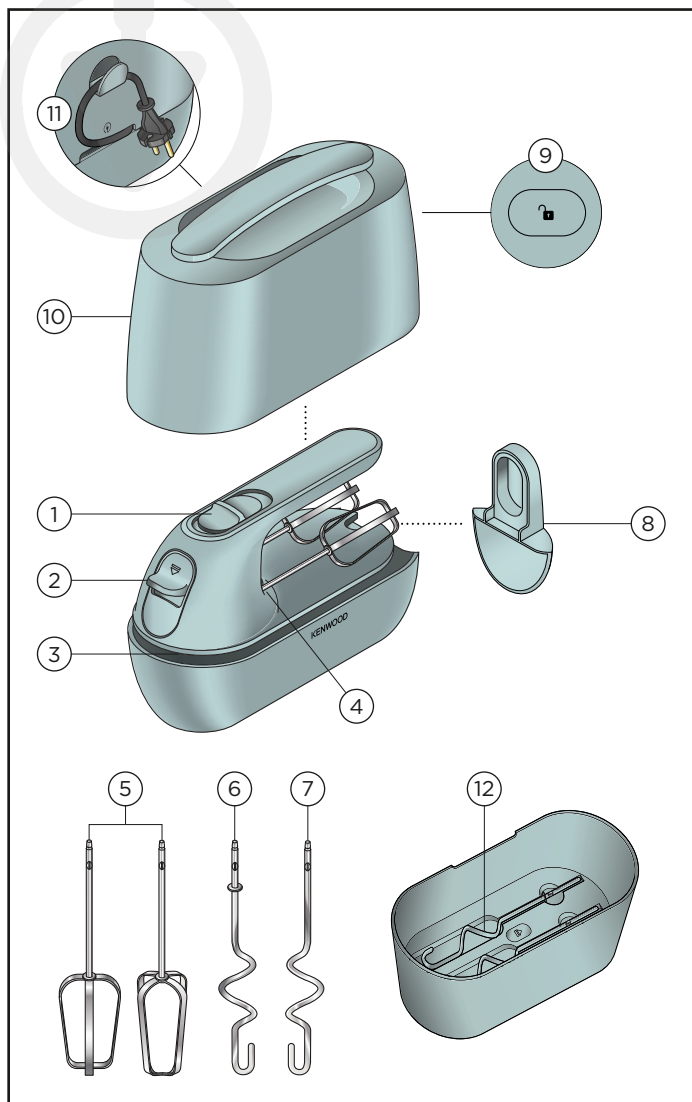
Rengöring

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

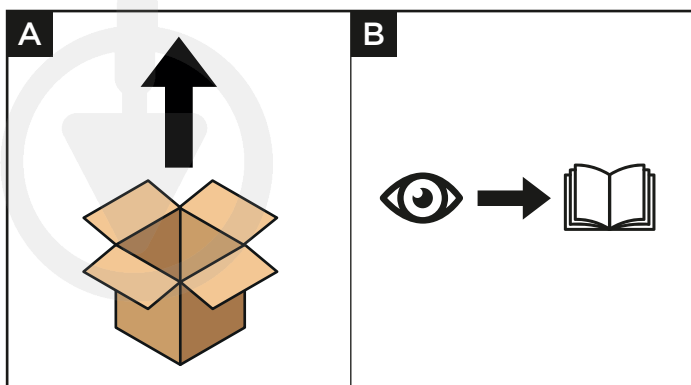




Lista över delar

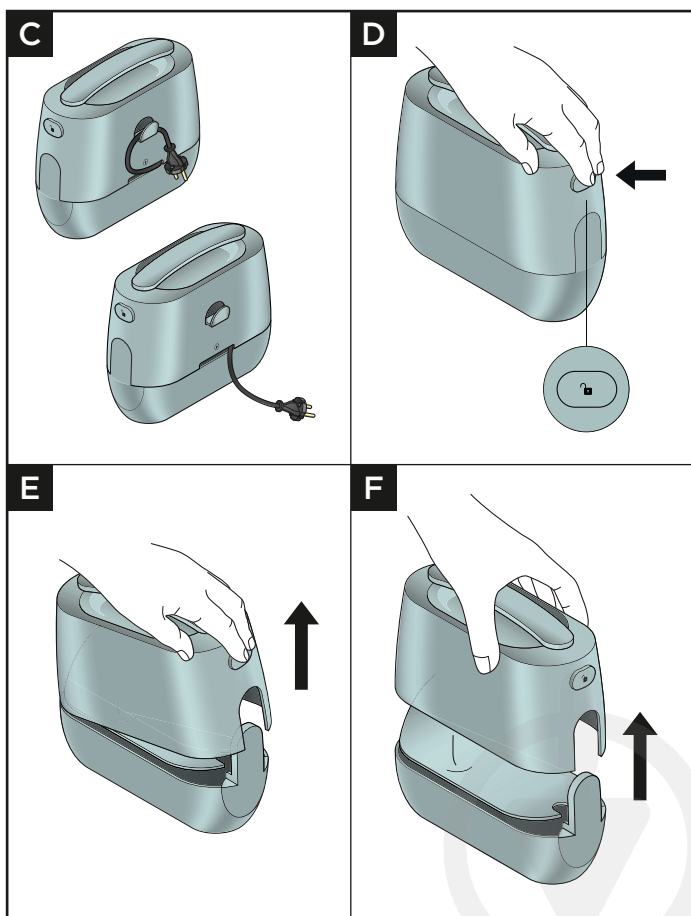


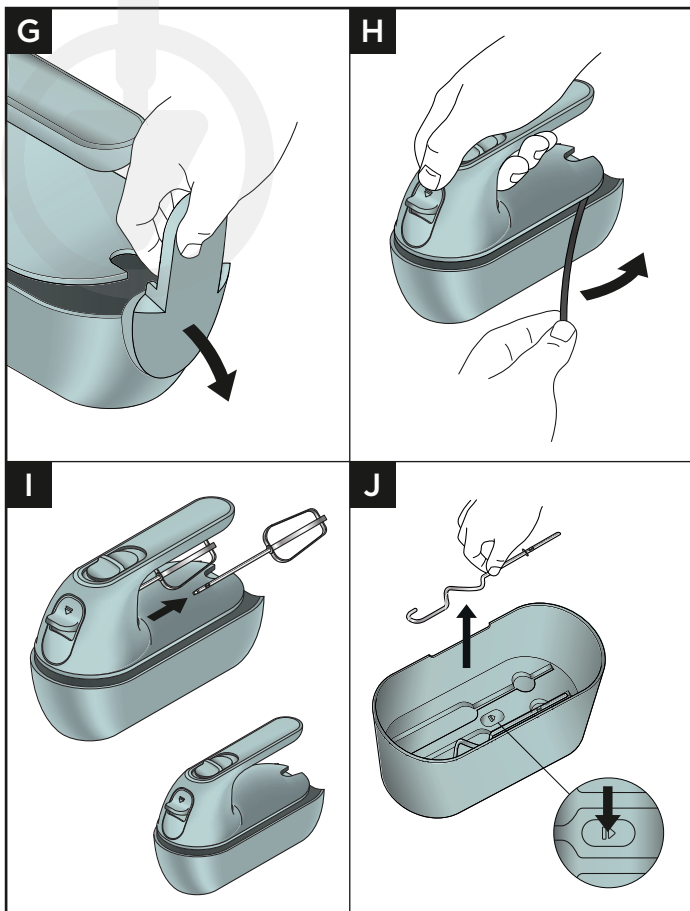
- | | | | |
|---|-----------------------------|---|------------------------------------|
| ① | Hastighetsreglage | ⑧ | Mätsked |
| ② | Utmatningsknapp för verktyg | ⑨ | Frigöringsknapp för förvaringsläge |
| ③ | Sladdupplindning | ⑩ | Bärhölje |
| ④ | Förvaringsuttag för vispar | ⑪ | Sladdupphängning på höljet |
| ⑤ | Vispar | ⑫ | Degkroksförvaring |
| ⑥ | Degkrok med krage | | |
| ⑦ | Degkrok | | |



Ställa in handmixern

Användningsdiagram och bruksanvisning



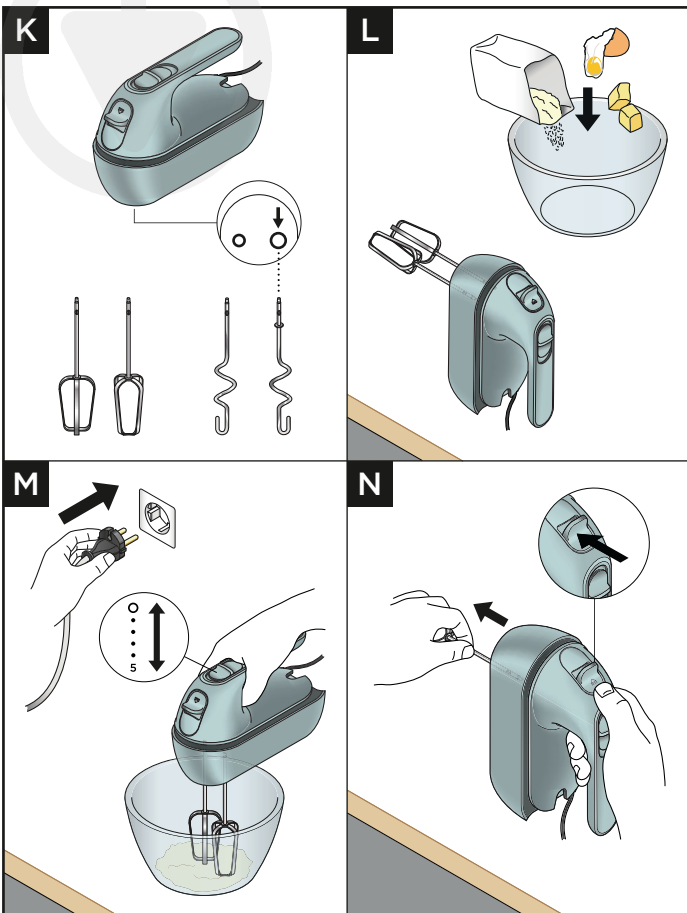


- 1 Lossa sladden från upphängningsanordningen på höljet.
- 2 Tryck på frigöringsknappen för förvaringsläget, lyft av bärhöljet och ta ut mätskeden.
- 3 Linda av sladden.
- 4 Avlägsna visparna från sitt förvaringsläge.
- 5 Avlägsna degkrokarna från förvaringsläget.



Använda handmixern

Användningsdiagram och bruksanvisning



Viktigt

- Välj en skål i lämplig storlek så att den inte blir överfull.
- När du använder degkrokarna ska du kontrollera att degkroken med metallkragen är korrekt monterad i  -uttaget.
- Enbart degkrokar – när du gör deg bör du inte använda mer än 450 g mjöl.

Obs! Använd endast degkrokarna för att röra samman ingredienserna. Knåda degen för hand.

- 1 Sätt i visparna eller degkrokarna och tryck tills du känner ett positivt klick.
- 2 Tillsätt ingredienser i en skål av lämplig storlek.
- 3 Sätt i sladden.
- 4 Placera visparna i skålen.
- 5 Välj lämplig hastighet från 1 (långsammast) till 5.
- 6 När blandningen har fått önskad konsistens ställer du hastighetsreglaget på läge AV "O" och lyfter visparna ur skålen.
- 7 Se till att hastighetsreglaget är ställt på läge AV "O" och dra ur sladden när du ska montera bort visparna från handmixern.

Obs! Verktygsfrisläppningsknappen fungerar endast då hastighetsreglaget är i läge AV.

Tips och idéer

- Öka hastigheten när blandningen tjocknar.
- Öka hastigheten om maskinen börjar gå långsamt eller trögt.
- Då du vispar ihop en kaksmet ska du använda rumstempererat eller mjuknat smör eller margarin.
- Stora mängder och tjocka blandningar kan kräva längre visptid.
- När du vispar grädde ska du använda en skål med höga kanter så att det inte stänker.
- Stäng av den direkt när du har önskad konsistens.



Diagram över användning

	 (MAX)		 (Minuter)
	5	5	1-2
 4-8°C	200-500 ml	5	2
	 x3  200 g  420 ml	1-5	1
	 x4  200 g	1-5	1
	 360 g  180 g	1-5	6
	 300 g  Total 1,25 kg	1-5	5-10
	 (MAX)		 (Minuter)
	 450 g +  250 ml	1-5	2-3

Valfritt tillbehör (levereras ej i paketet)

Valfritt hackverktyg - se avsnittet "Service och kundtjänst". Tillbehöret är eventuellt inte tillgängligt i alla länder.



Recept

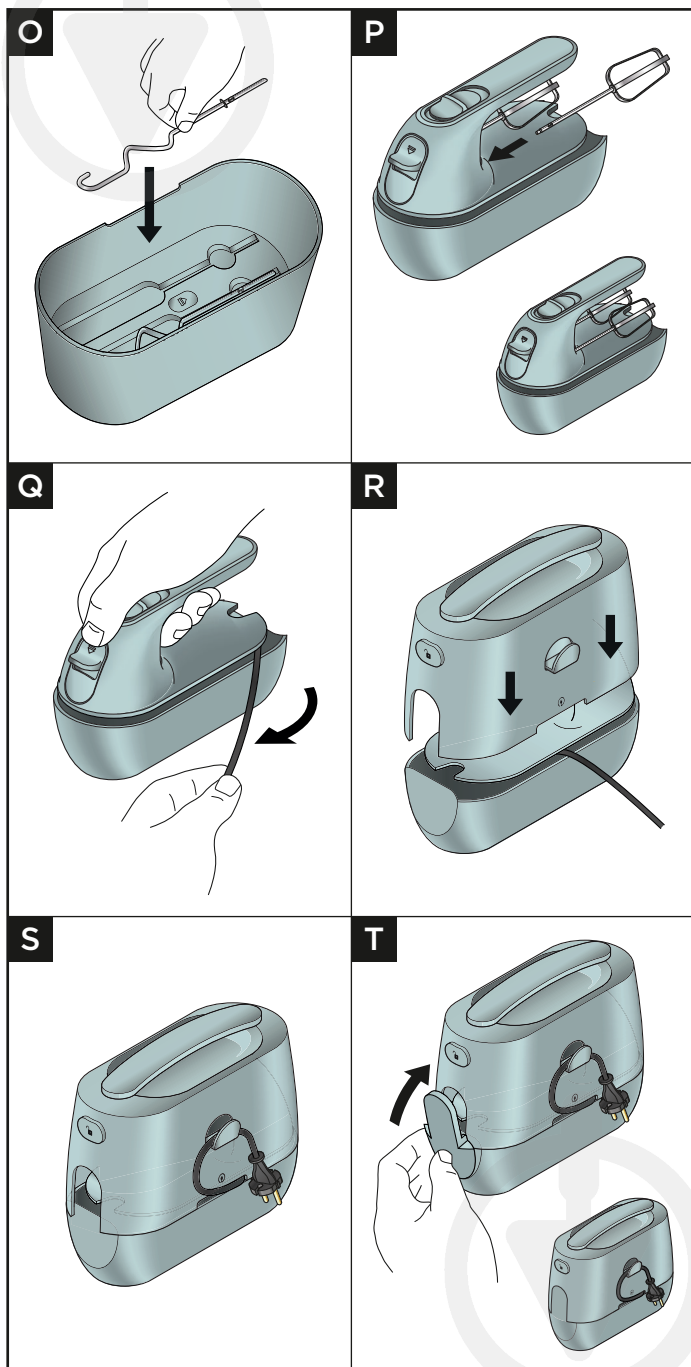
Pizzadeg

250 g mjöl
15 g olja
4 g salt
4 g jäst
150 g ljummet vatten

Tillsätt ingredienserna till en skål av lämplig storlek och knåda i 2 minuter på maxhastighet. Öka långsamt från hastighet 1 till 5. Överför degen till en mjölad arbetsyta och knåda för hand i 5 - 10 minuter. Jäs på en varm plats till dubbel storlek.

Förvaringsläge

Användningsdiagram och bruksanvisning



- 1 Sätt tillbaka degkrokarna i klämmorna i toppen av bärhöljet.
- 2 Montera visparna i sitt förvaringsläge.
- 3 Linda sladden runt enheten i avsedd springa.
- 4 Placera bärhöljet över enheten och se till att elsladden leds ut genom öppningen på enhetens baksida.
- 5 Linda sladden runt sladdupphängningen på baksidan av bärhöljet.
- 6 Montera mätskeden till sist. Tryck den på plats till det klickar.

Service och kundtjänst

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



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

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



Problemsökning

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



Norsk

- Viktig sikkerhet [142-143](#)
- Før du setter i støpselet [143](#)
- Rengjøring [143-144](#)
- Deleliste [145](#)
- Hvordan installere håndmikseren din [146-147](#)
- Slik bruker du håndmikseren [148-149](#)
 - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner [148-149](#)
 - Brukstabell [150](#)
- Oppskrift [151](#)
- Oppbevaringsmodus [152-153](#)
- Service og kundetjeneste [153](#)
- Feilsøkingeveiledning [154](#)

Viktig sikkerhet

- Les **alltid** disse instruksjonene nøye og oppbevar for fremtidig referanse.
- Fjern all emballasje før bruk for første gang og eventuelle etiketter, (etikettene på undersiden av apparatet og advarselsetiketter bør ikke fjernes). Vask delene - se rengjøring.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- Du må **ikke** behandle varme ingredienser.
- **Ikke** bruk apparatet lenger enn de angitte tidene uten hvileperioder. Ved kontinuerlig behandling i lengre perioder kan det skade apparatet.

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

- Du må **aldri** legge selve håndmikseren i vann eller la ledningen bli våt.
- Hold **alltid** fingre, hår, klær og redskaper unna bevegelige deler.
- La **aldri** ledningen berøre varme overflater eller henge ut over benkekanten der et barn kan få tak i den.
- Bruk **aldri** en skadet håndmikser. Få den ettersett eller reparert, se "Service og kundetjeneste".
- Bruk **aldri** uautorisert tilbehør.
- Slå **alltid** av apparatet og trekk ut støpselet når den står ubevoktet, før montering, demontering og rengjøring.
- Apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Merkeeffekten er basert på kuttetilbehøret. Andre tilbehør kan trekke mindre effekt.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

Strømforbruk

- Med hastighetsvelgeren i AV-modus OFF 'O' posisjon, er apparatet i AV-modus.
- Automatisk byte til AV-modus: Ikke relevant.
- AV-modus: <0.3W.

Oppbevaringsmodus

- Monter alltid apparatet sikkert i oppbevaringsrommet før du bærer det i håndtaket.
- Bruk aldri elterne med visper i oppbevaringsmodus.

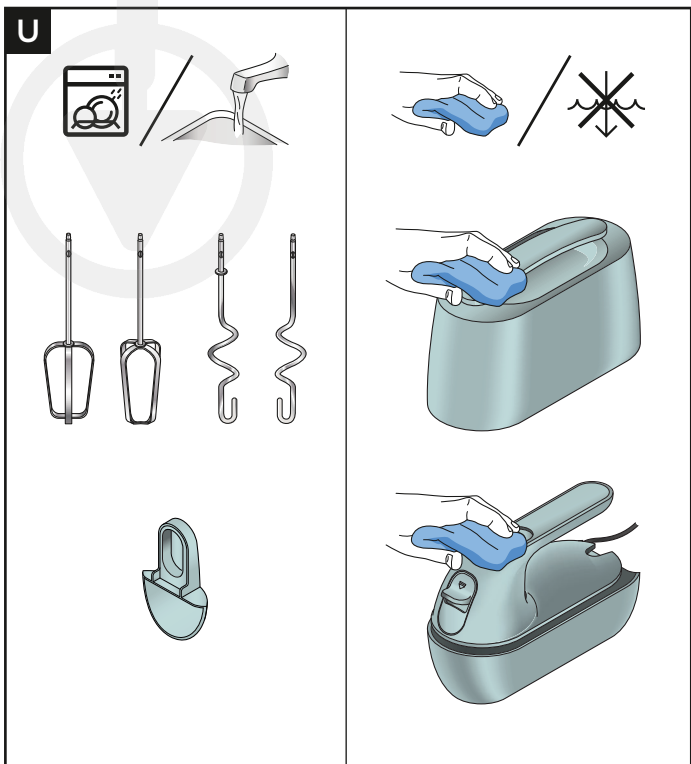
Før du setter i støpselet

- Pass på at strømtilførselen stemmer overens med det som står på undersiden av håndmikseren.
- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

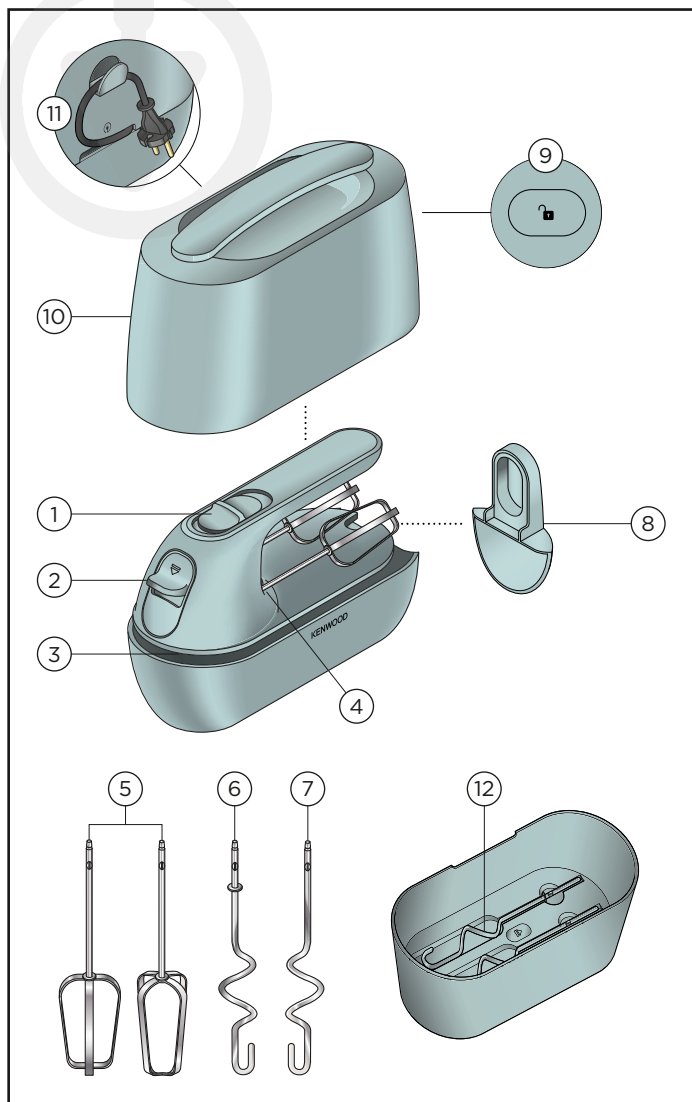
Rengjøring

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



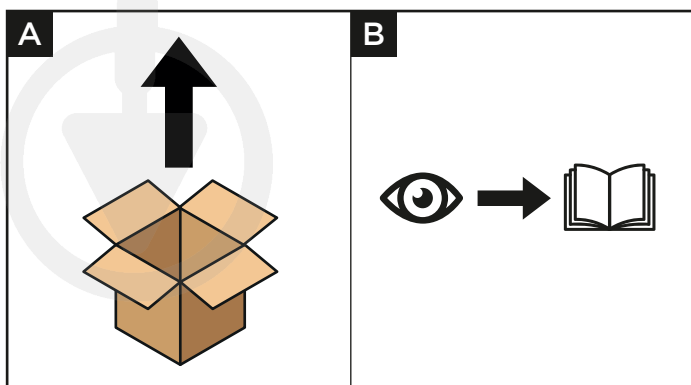


Deleliste



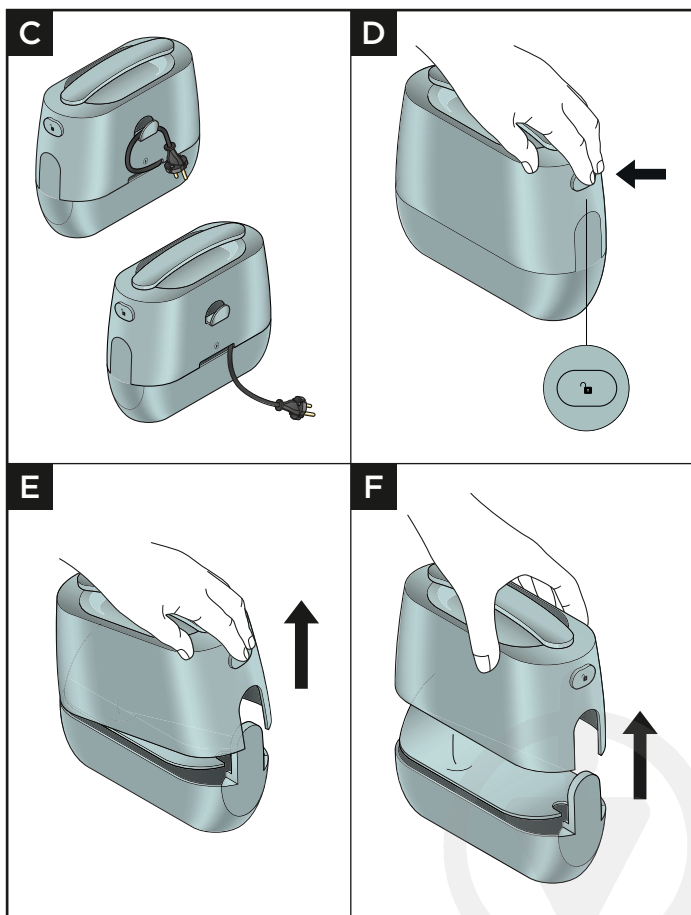
- ① Hastighetsvelger
- ② Utløserknapp for verktøy
- ③ Oppvikling for ledning
- ④ Oppbevaringskontakter for visper
- ⑤ Visper
- ⑥ Elteblad med krage

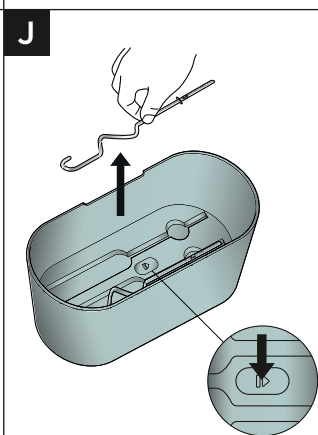
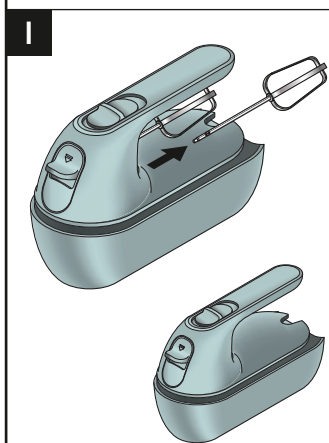
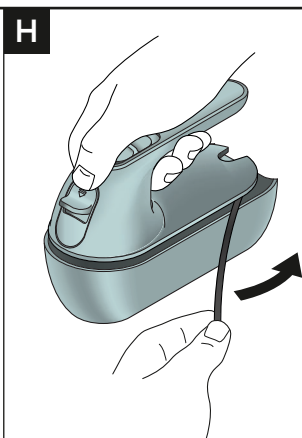
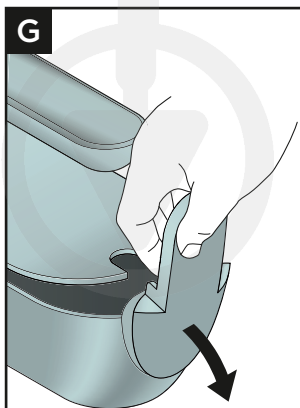
- ⑦ Elteblad
- ⑧ Måleskje
- ⑨ Knapp for utløsning fra oppbevaringsmodus
- ⑩ Bæreveske
- ⑪ Eske ledningsoppvikling
- ⑫ Oppbevaring av eltemaskin



Hvordan installere håndmikseren din

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner

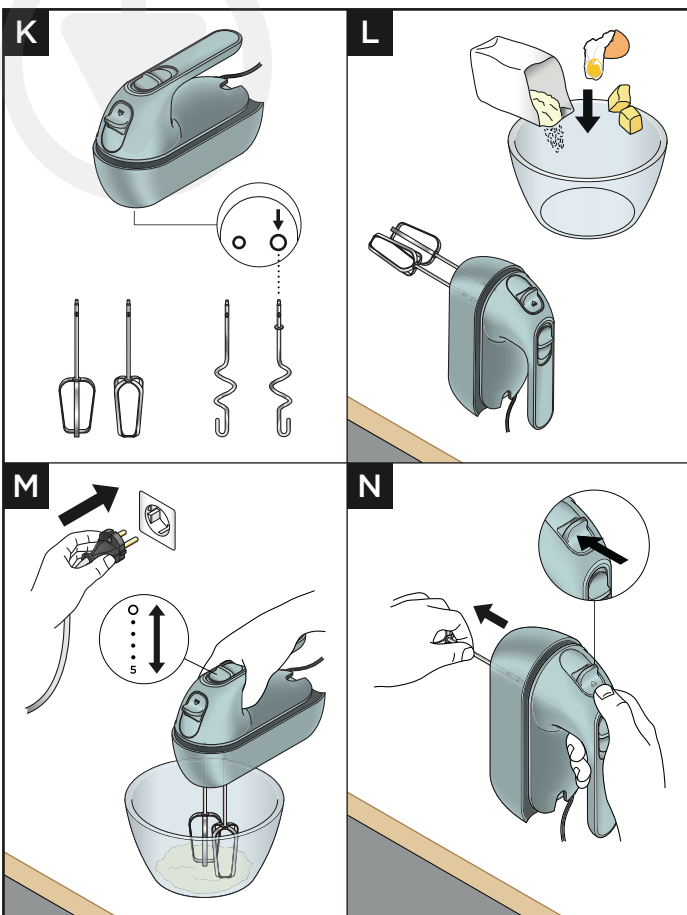




- 1 Fjern ledningen fra oppviklingen for ledningen.
- 2 Trykk på utløserknappen for lagringsmodus og løft av bærevesen og løft ut måleskjeen.
- 3 Pakk ut ledningen.
- 4 Fjern vispene fra oppbevaringsposisjonen.
- 5 Fjern elterne fra oppbevaringsposisjonen.

Slik bruker du håndmikseren

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



Viktig

- For å unngå å overbelaste bollen, velger du en med passende størrelse.
- Når du bruker elterne, kontroller at elteren med metallkragen er riktig satt inn i  stikkontakten.
- Kun elteblad - når du lager brøddeig anbefaler vi at deigens belastning ikke overskrider 450 g mel.

Merk: Bruk kun elterne til å samle ingrediensene. Elt deigen for hånd.

- 1 Sett inn vispene eller elterne og trykk til du merker et positivt klikk.
 - 2 Tilsett ingrediensene i en bolle av passende størrelse.
 - 3 Plugg inn.
 - 4 Legg vispene i bollen.
 - 5 Velg ønsket hastighet fra 1 (tregeste) til 5.
 - 6 Når blandingen har nådd ønsket konsistens, setter du hastighetsvelgeren tilbake til av 'O'-posisjon og løfter deretter vispene ut av bollen.
 - 7 For å fjerne vispene, sørg for at hastighetsvelgeren er i av 'O'-posisjon og koble fra håndmikseren. Trykk på utløserknappen for redskapet. Hold fast i vispakslene når du løsner redskapene.
- Merk: Utløserknappen for redskapet vil bare fungere når hastighetsvelgeren er i av-posisjon.

Råd og tips

- Ettersom blandingen tykner, øk hastigheten.
- Dersom maskinen begynner å bremse eller arbeidskraften, øke hastigheten.
- Når du kremer til kakeblandinger, bruk smør eller margarin i romtemperatur eller myk opp før bruk.
- Store mengder og tykke blandinger kan kreve lengre blandetid.
- Når du lager kremfløte, bruk en bolle med høy side for å unngå sprut.
- Slå den av så snart du har rett konsistens.



Brukstabell

	 (MAKS)		 (Min)
	5	5	1-2
 4-8°C	200-500 ml	5	2
	 x3  200 g  420 ml	1-5	1
	 x4  200 g	1-5	1
	 360 g  180 g	1-5	6
	 300 g  Total 1,25 kg	1-5	5-10
	 (MAKS)		 (Min)
	 450 g +  250 ml	1-5	2-3

Valgfritt vedlegg (følger ikke med)

Valgfritt hakketilbehør - se delen "Service og kundebehandling". Tilbehør er kanskje ikke tilgjengelig i alle land.



Oppskrift

Pizzadeig

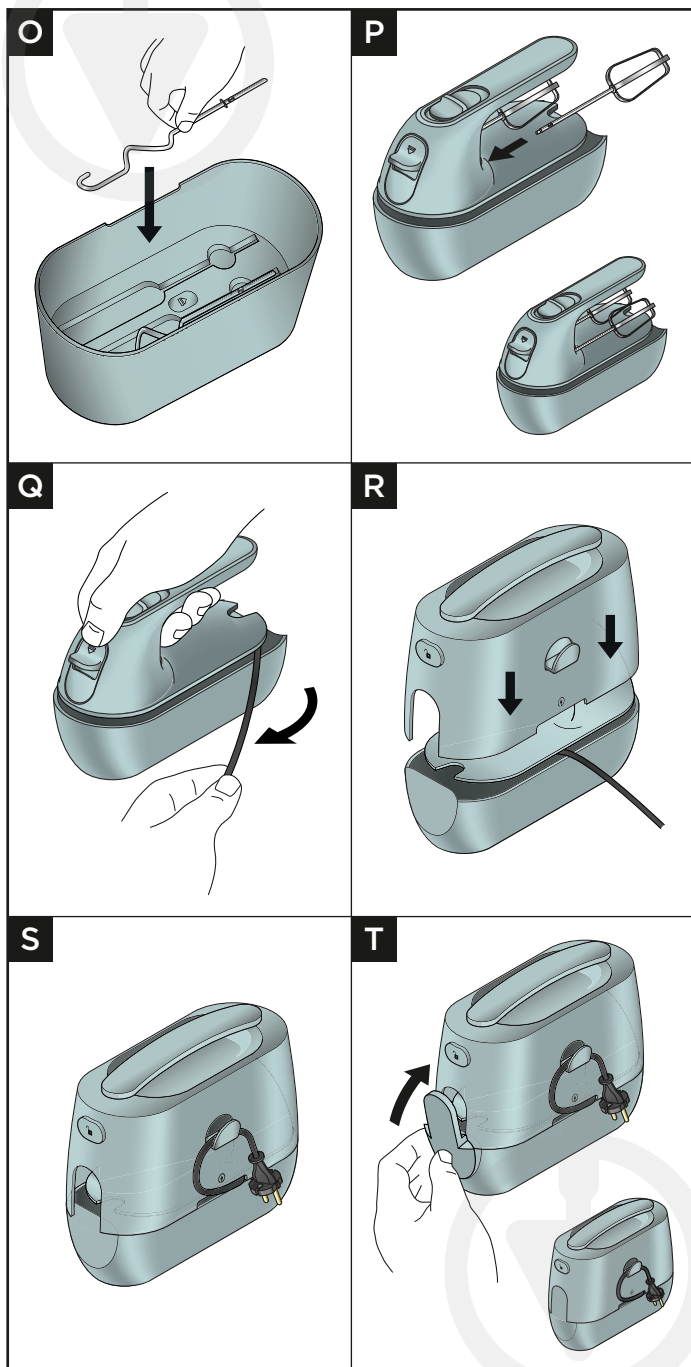
250 g mel
15 g olje
4g salt
4 g gjær
150 g varmt vann

Tilsett ingrediensene i en bolle av passende størrelse og elt i 2 minutter på maksimal hastighet. Øk sakte fra hastighet 1 til hastighet 5.

Legg den på en overflate strødd med mel og elt for hånd i 5 - 10 minutter. Hev på et lunt sted til deigen har doblet sin størrelse.

Oppbevaringsmodus

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



- 1 Sett elterne tilbake i klipsene øverst på bæreevesken.
- 2 Sett vispene i oppbevaringsposisjon.
- 3 Vikle ledningen rundt enheten inn i ledningshullet.
- 4 Plasser bæreeskedekselet over enheten, og pass på strømledningen kommer ut på baksiden av enheten gjennom sporet.
- 5 Vikle ledningen rundt ledningen på baksiden av bæreevesken.
- 6 Monter måleskjeen til enden, skyv den på plass til den klikker på plass.

Service og kundetjeneste

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



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

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

Feilsøkingeveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Håndmikseren fungerer ikke.	Ingen strøm.	Sjekk at apparatet er koblet til.
Elteblad med krage kan ikke settes inn i kontakten.	Elteblad er satt inn i feil kontakt	Eltebladet med krage passer bare i  -kontakten.
Handmikser begynner å dabbe av eller jobbe tungt under miksing.	For lav hastighet er valgt. Anbefalt mengde overskredet.	Øk hastigheten. Se tabell for anbefalt anvendelse for miksing av mengder og hastigheter. Med deiger og kraftige kakeblandinger lar du mikseren jobbe i høyst 3 minutter før du tar pauser på 15 minutter.
Mye spruting eller melsøl under miksing	For høy hastighet er valgt. Bollen er for lav eller for liten for ingrediensene som mikses.	Start med en lavere hastighet og øk etter hvert som blandingen tykner. Bruk en bolle med riktig størrelse.
Umulig å fjerne verktøy fra kontaktene.	Hastighetsvelger er ikke i 'O'-posisjon.	For å fjerne verktøy, må du først påse at hastighetsvelgeren står i av-posisjon "O" og trekker ut støpselet til håndmikseren. Trykk inn utløserknappen for verktøy.



Suomi

- Tärkeitä turvallisuustietoja 156-157
- Ennen verkkovirtaan liittämistä 157
- Puhdistaminen 157-158
- Osaluettelo 159
- Keittiökoneen käyttöönotto 160-161
- Vatkaimen käyttäminen 162-163
 - Käyttökaaviot ja -ohjeet 162-163
 - Käyttökaavio 164
- Resepti 165
- Säilytystila 166-167
- Huolto ja asiakaspalvelu 167
- Ongelmanratkaisuohteita 168

Tärkeitä turvallisuustietoja

- Lue **aina** nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne myöhempiä tarvetta varten.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat ennen ensimmäistä käyttökertaa, (Koneen pohjassa olevia tarroja ja varoitustarroja ei saa poistaa.) Pese osat – ks. osaa Puhdistus.
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- **Älä** käsittele kuumia ainesosia.
- Laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti korkeintaan alla kuvatun ajan ilman taukoa. Jos sitä käytetään yhtäjaksoisesti pidempään, se saattaa vaurioitua.

Toiminto/lisälaite	Suurin sallittu käyttöaika	Käyttökertojen välinen tauko
Vatkaimet	6 minuuttia	Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 15 minuutin ajan
Vaivaimet Raskaat kakkuseokset Leipätaikinat	3 minuuttia	

- **Älä** upota vatkaimen runkoa veteen äläkä anna pistokkeen tai johdon kastua.
- Pidä **aina** sormet, hiukset, vaatteet ja keittiövälineet etäällä liikkuvista osista.
- **Älä** anna johdon koskettaa kuumia pintoja tai roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- **Älä** käytä vaurioitunutta vatkainta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- **Älä** käytä lisälaitteita, joita valmistaja ei ole hyväksynyt.
- Katkaise **aina** virta ja irrota virtajohto pistorasiasta ennen laitteen jättämistä ilman valvontaa, kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Nimellisvirta perustuu leikkurin virrankulutukseen. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.

- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

Tehonkulutus

- Kun nopeudensäädin on asennossa OFF "O", laite on OFF-tilassa.
- Automaattinen siirtyminen OFF-tilaan: ei käytössä.
- OFF-tila: <0,3 W.

Säilytystila

- Laita laite **aina** säilytyskoteloon ennen kuin nostat sitä kahvasta.
- Älä käytä taikinakoukkuja vispilöiden kanssa säilytystilassa.

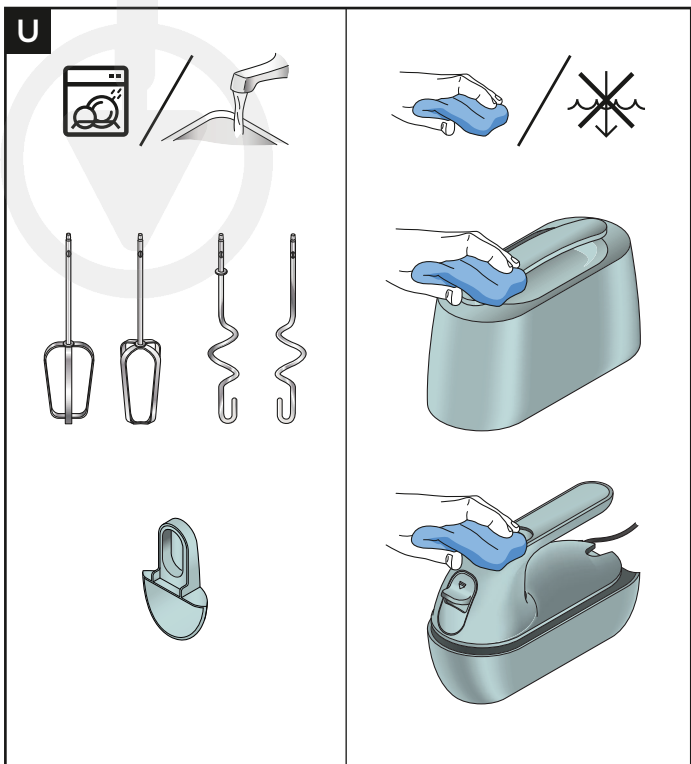
Ennen liittämistä verkkovirtaan

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

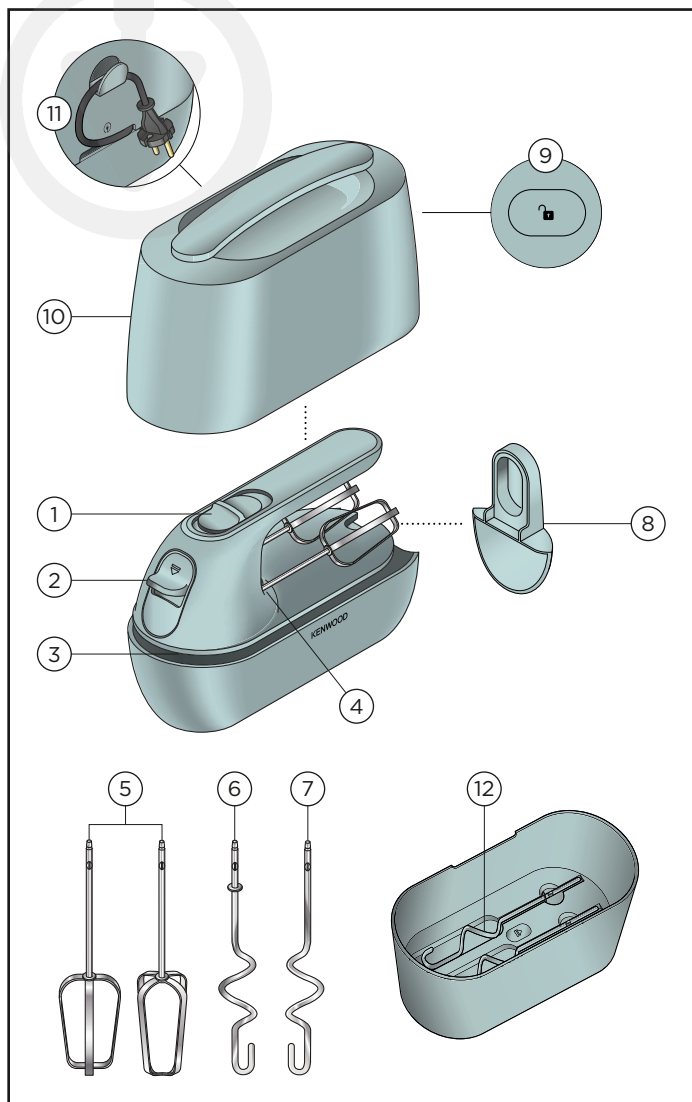
Puhdistaminen

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



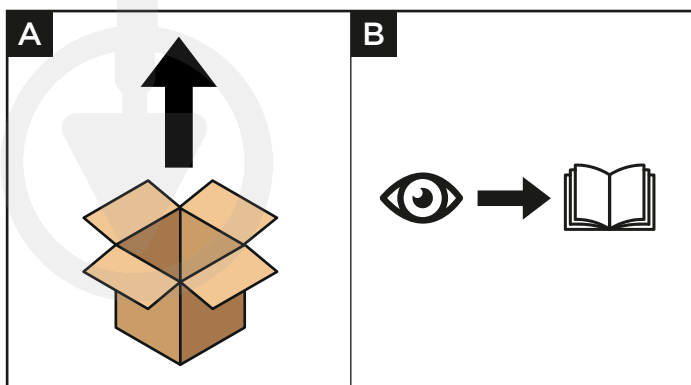


Osaluettelo



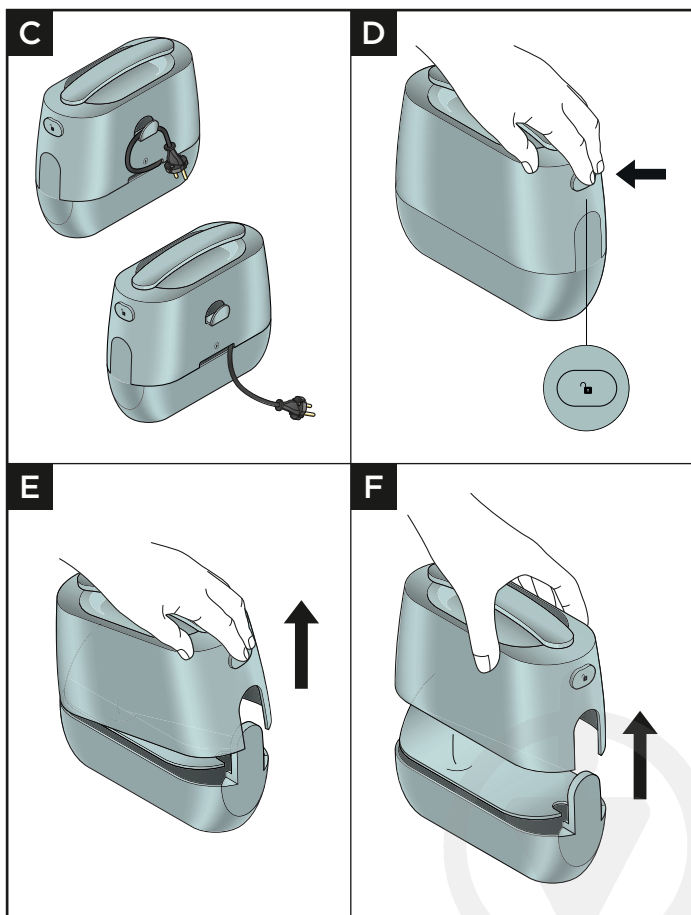
- ① Nopeudenvälitsin
- ② Työkalun irrotuspainike
- ③ Johdon kietominen
- ④ Vatkaimien säilytyspaikat
- ⑤ Vispilät
- ⑥ Kauluksella varustettu taikinakoukku

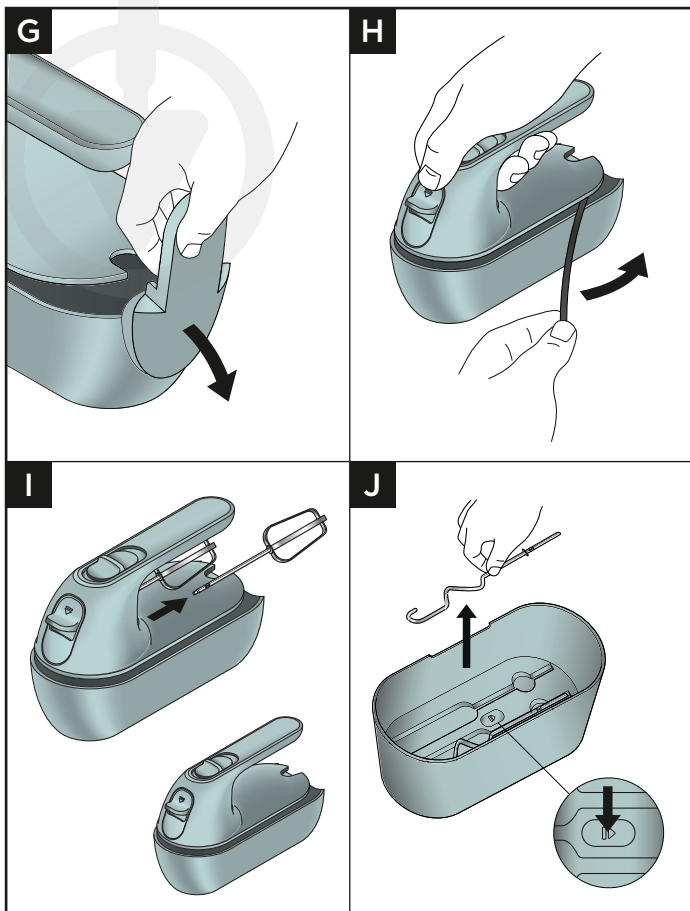
- ⑦ Taikinakoukku
- ⑧ Mittalusikka
- ⑨ Säilytystilan vapautuspainike
- ⑩ Kantokotelo
- ⑪ Johdon säilytyspaikka
- ⑫ Taikinakoukun säilytys



Keittiökoneen käyttöönotto

Käyttökaaviot ja -ohjeet



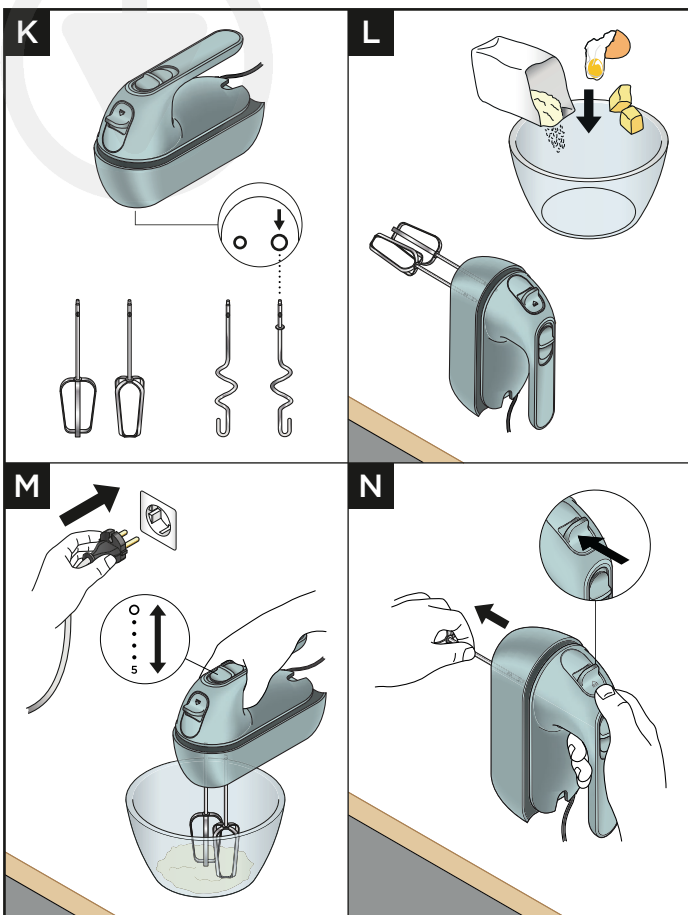


- 1 Poista johto kannen säilytystilasta.
- 2 Paina säilytystilan vapautuspainiketta, nosta kantokotelo pois paikaltaan ja irrota mittalusikka
- 3 Kääri johto auki.
- 4 Poista vatkaimet säilytyspaikastaan.
- 5 Poista taikinakoukut säilytyspaikastaan.



Vatkaimen käyttäminen

Käyttökaaviot ja -ohjeet



Tärkeää

- Valitse oikean kokoinen kulho ylikuormittamisen estämiseksi.
- Tarkista taikinakoukkuja käyttäessäsi, että metallisella kauluksella varustettu taikinakoukku on asennettu oikein istukkaansa.
- Vain vatkaimet – suosittelemme, että käytät leipätaikinaa valmistaessasi jauhoja korkeintaan 450 g.

Huomaa: Käytä taikinakoukkuja ainoastaan aineiden yhdistämiseen. Vaivaa taikina käsin.

- 1 Aseta vatkaimet tai taikinakoukut paikoilleen työntämällä ne niin pitkälle, että tunnet selvän napsahduksen.
- 2 Lisää ainekset sopivankokoiseen kulhoon.
- 3 Työnnä laitteen pistotulppa pistorasiaan.
- 4 Aseta vatkaimet kulhoon.
- 5 Valitse tarvittava nopeus väliltä 1 (hitain) – 5.
- 6 Kun seos on sopivan kiinteää, palauta nopeussäädin asentoon "O", ja nosta vatkaimet sen jälkeen pois kulhosta.
- 7 Varmista vatkaimia poistaessasi, että nopeussäädin on asennossa "O", ja irrota keittiökoneen pistotulppa pistorasiasta. Paina työkalun irrotuspainiketta. Pidä kiinni vatkaimien varsista vatkaimia irrottaessasi.

Huomaa: Työkalun irrotuspainike toimii ainoastaan silloin, kun nopeussäädin on asennossa Off.

Vihjeitä ja neuvoja

- Kun seos sakenee, lisää nopeutta.
- Jos sekoittaminen hidastuu tai muuttuu työlääksi, lisää nopeutta.
- Kun sekoitat aineksia kakkuja varten, käytä huoneenlämpöistä voita tai margariinia tai pehmennä rasva ennen käyttöä.
- Jos taikinaa on paljon tai se on paksua, sekoittamiseen tarvitaan ehkä paljon aikaa.
- Vaahdota kerma korkealaitaisessa kulhossa roiskumisen vähentämiseksi.
- Katkaise virta, kun haluamasi sakeus on saavutettu.



Käyttökaavio

	 (MAX)		 (Minuuttia)
	5	5	1-2
 4-8 °C	200-500 ml	5	2
 	 x3  200 g  420 ml	1-5	1
	 x4  200 g	1-5	1
	 360 g  180 g	1-5	6
	 300 g  Total 1,25 kg	1-5	5-10
	 (MAX)		 (Minuuttia)
	 450 g +  250 ml	1-5	2-3

Valinnainen lisälaite (ei sisälly pakkaukseen)

Valinnainen pilkkomislisälaite - ks. osaa "Huolto ja asiakaspalvelu".

Lisälaite ei välttämättä ole saatavilla kaikissa maissa.

Resepti

Pizzataikina

250 g jauhoja

15 g öljyä

4 g suolaa

4 g hiivaa

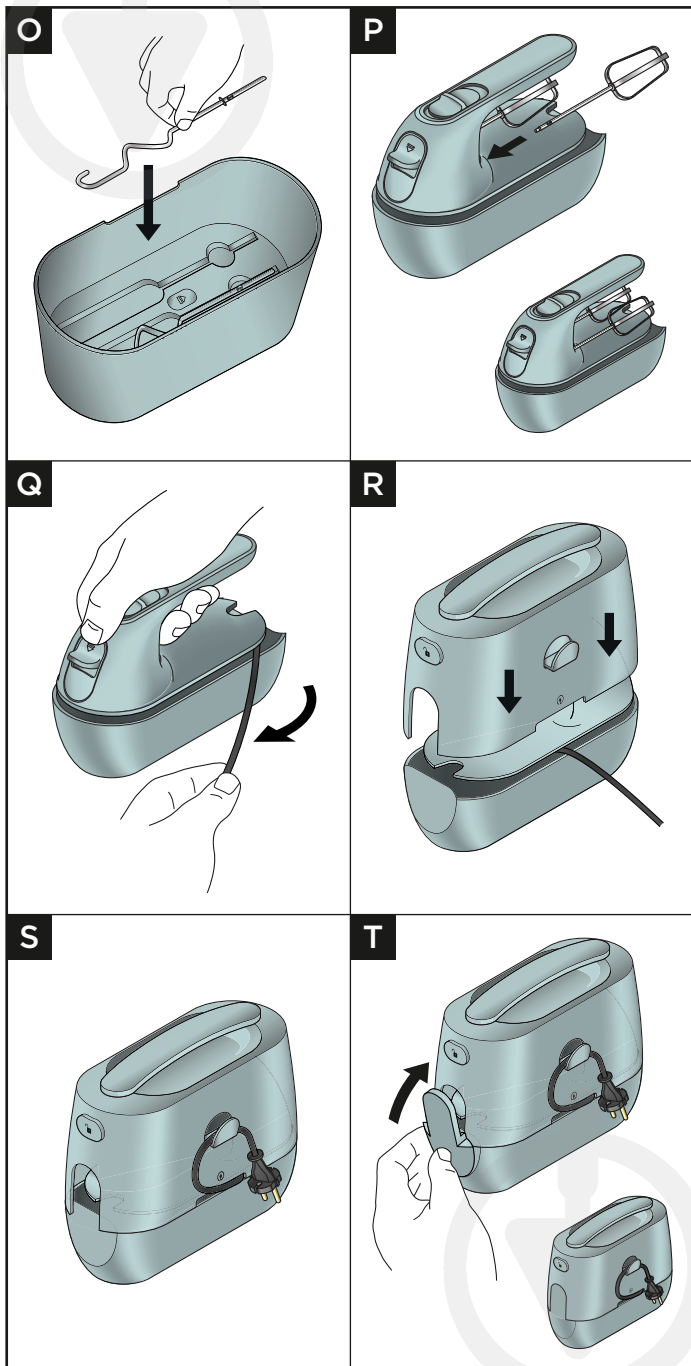
150 g lämmintä vettä

Lisää ainekset sopivankokoiseen kulhoon ja vaivaa 2 minuutin ajan suurimmalla nopeudella. Nosta nopeus vähitellen nopeudesta 1 nopeuteen 5. Siirrä jauhotetulle tasolle ja vaivaa käsin 5-10 minuutin ajan.

Aseta lämpimään paikkaan niin kauaksi aikaa, että taikinan koko on kaksinkertaistunut.

Säilytystila

Käyttökaaviot ja -ohjeet



- 1 Palauta taikinakoukut kantokotelon yläpuolella oleviin pidikkeisiin.
- 2 Kiinnitä vatkaimet säilytyspaikkaansa.
- 3 Kiedo johto laitteen ympärille johdon uraan.
- 4 Aseta kantokotelo laitteen päälle. Varmista, että virtajohto tulee ulos laitteen takaosan aukosta.
- 5 Kiedo johto kantokotelon takaosan johtopidikkeen ympärille.
- 6 Kiinnitä mittalusikka laitteen takapäähän. Työnnä se paikalleen niin, että kuulet napsahduksen.

Huolto ja asiakaspalvelu

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



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

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

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

Ongelmanratkaisuohteita

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Vatkain ei toimi.	Ei virtaa.	Tarkista, onko pistoke pistorasiassa.
Kauluksella varustettua taikinakoukkaa ei voi asettaa aukkoon.	Taikinakoukkaa ollaan kiinnittämässä väärään aukkoon.	Kauluksella varustettu taikinakoukku sopii vain symbolilla  merkittyyn aukkoon.
Vatkain toimii hitaasti tai työläästi.	Valittu nopeus on liian alhainen. Suositeltu määrä on ylitetty.	Lisää nopeutta. Suositellut nopeudet ja määrät näkyvät käyttösuositustaulukossa. Käytä vatkainta enintään 3 minuuttia ja pidä tämän jälkeen 15 minuutin tauko, kun sekoitat raskaita taikinoita.
Taikinaa tai jauhoja roiskuu runsaasti.	On valittu liian suuri nopeus. Kulho on liian kapea tai pieni aineksien käsittelemiseksi.	Valitse aluksi hidas nopeus. Kun seos paksunee, lisää nopeutta. Valitse oikeankokoinen sekoituskulho.
Työvälineitä ei voi irrottaa aukoista.	Nopeudenvälitsin ei ole O-asennossa.	Kun irrotat työvälineet, varmista, että valintakytkin on O-asennossa. Irrota vatkaimen pistoke pistorasiasta. Paina työvälineen vapautuspainiketta.



Türkçe

- Önemli Güvenlik Bilgileri 170-171
- Fişe takmadan önce 171
- Temizlik 171-172
- Parça Listesi 173
- El Mikserinizi Kullanıma Hazırlama 174-175
- El mikserinin kullanımı 176-177
 - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 176-177
 - Kullanım Tablosu 178
- Tarif 178
- Saklama Modu 179-180
- Servis ve Müşteri Hizmetleri 180
- Sorun giderme kılavuzu 181

Önemli Güvenlik Bilgileri

- **Her zaman** bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- İlk kez kullanmadan önce, tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkarın, (cihazın tabanında yer alan etiketler ve uyarı etiketleri çıkarılmamalıdır). Parçaları yıkayın - bkz. temizleme.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- Sıcak malzemeleri **İŞLEMİYİN**.
- Cihazınızı aşağıda belirtilen süreleri aşacak şekilde aralıksız olarak **çalıştırmayın**. Uzun süre boyunca sürekli olarak çalışma cihazınıza zarar verebilir.

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

- El mikserinin gövdesini **asla** suya sokmayın veya kordonun ya da fişin ıslanmasına izin vermeyin.
- **Her zaman** parmaklarınızı, saçlarınızı, giysilerinizi ve mutfak aletlerini hareketli parçalardan uzak tutun.
- Kablonun **asla** sıcak yüzeylere temasına izin vermeyin veya çocukların erişebileceği yerlere asmayın.
- **Hiç bir zaman** hasarlı el mikseri kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. 'Servis ve müşteri hizmetleri'.
- Onaylanmamış eklentileri **asla** kullanmayın.
- Başboş bırakıldıysa ve monte, demonte edilmeden veya temizlemeden önce **daima** cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Nominal güç doğrayıcı eklentisini baz almaktadır. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.

- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

Güç Tüketimi

- Hız seçici KAPALI 'O' konumundayken, cihaz KAPALI Modundadır.
- KAPALI Moduna otomatik geçiş: Uygulanamaz.
- KAPALI Modu: <0,3W.

Saklama Modu

- **Her zaman** cihazı sapından tutarak taşımadan önce, depolama kısmına güvenli bir şekilde yerleştirin.
- Yoğurucuları asla çırpıcılarla birlikte saklama modunda kullanmayın.

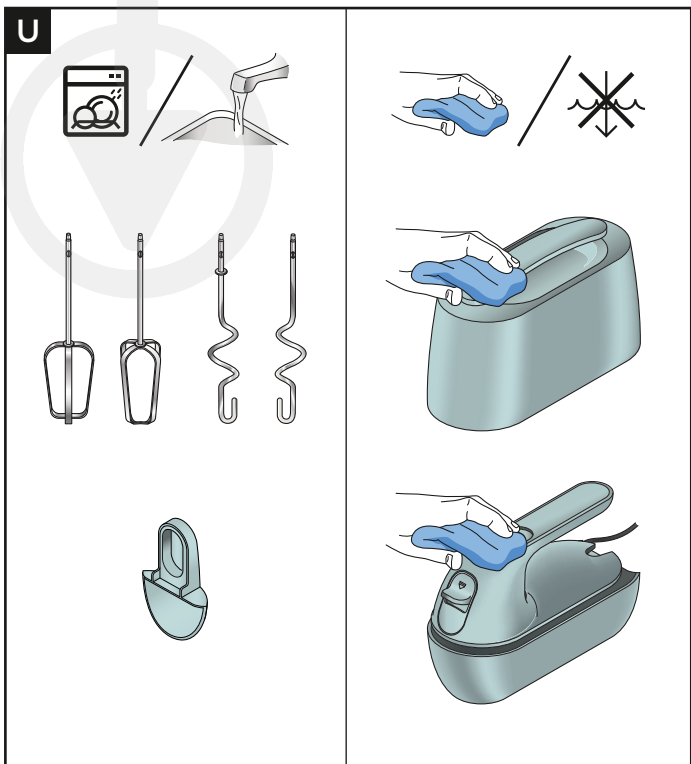
Fişe takmadan önce

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

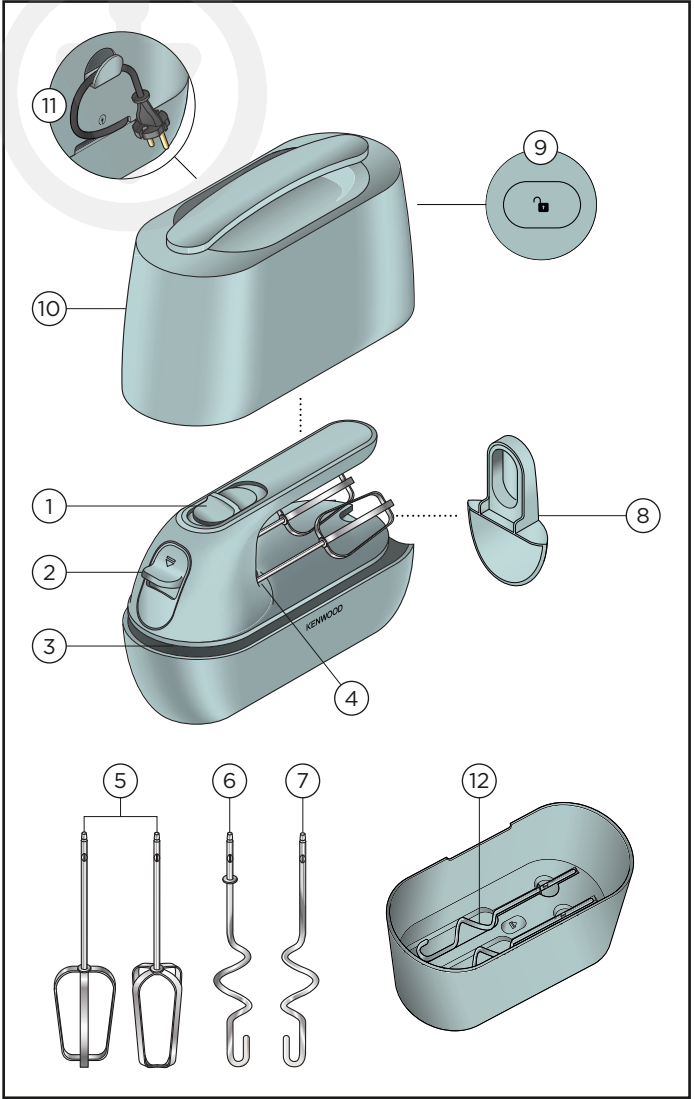
Temizlik

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



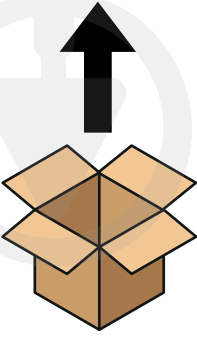
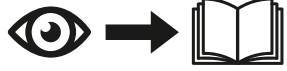


Parça Listesi



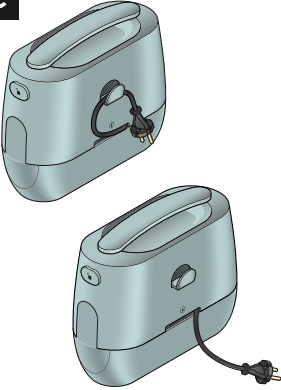
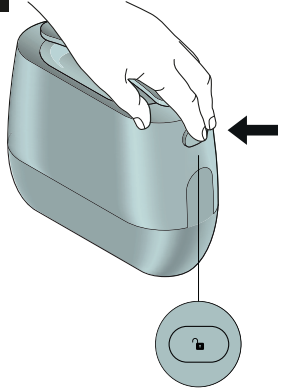
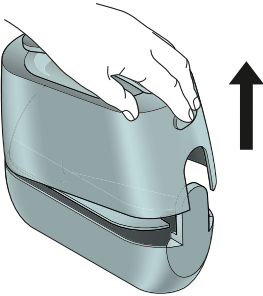
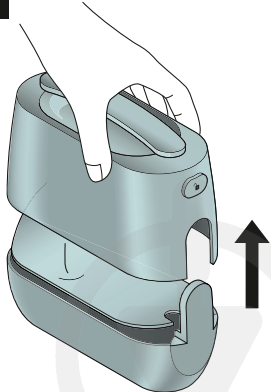
- ① Hız düğmesi
- ② Alet Çıkarma Düğmesi
- ③ Kablo Sargısı
- ④ Çırpıcı Saklama Soketleri
- ⑤ Çırpıcılar
- ⑥ Halkalı yoğurucu
- ⑦ Yoğurucu

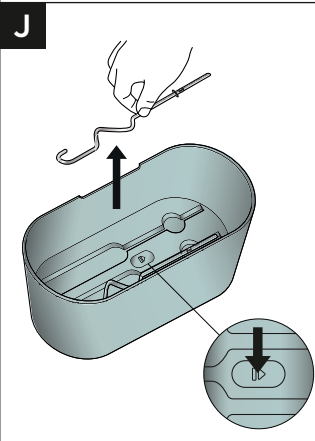
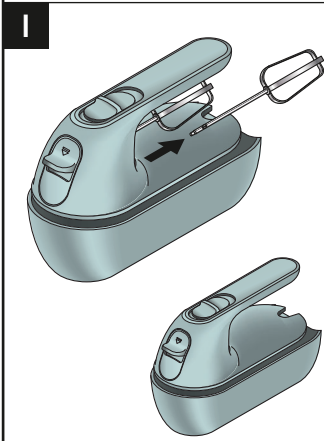
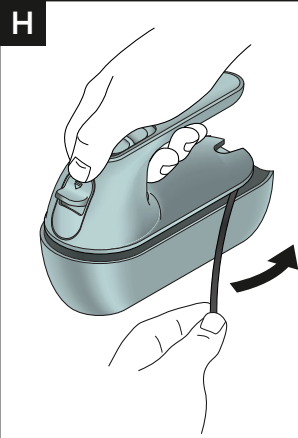
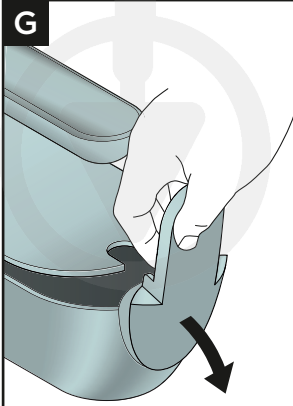
- ⑧ Ölçü Kaşığı
- ⑨ Saklama Modu Açma Düğmesi
- ⑩ Taşıma Kutusu
- ⑪ Kablo Sargı Tutamacı
- ⑫ Yoğurucu Saklama

A**B**

El Mikserinizi Kullanıma Hazırlama

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları

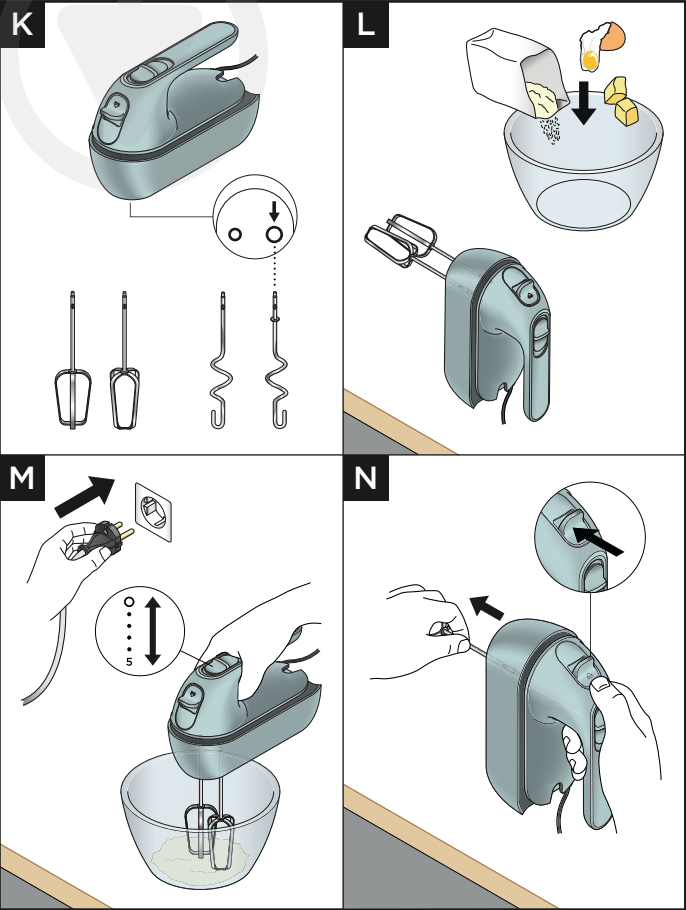
C**D****E****F**



- 1 Kabloyu, kablo sargı tutamacından çıkarın...
- 2 Saklama modu açma düğmesine basın ve taşıma kutusunu ve ölçüm kaşığı kaldırın.
- 3 Kabloyu çözün.
- 4 Çırpıcıları saklama konumundan çıkarın.
- 5 Yoğurucuları saklama konumundan çıkarın.

El mikserinin kullanımı

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli

- Mikser kabınızı aşırı doldurmaktan kaçınmak için, uygun boyutta olanlardan birini seçin.
- Yoğurucuları kullanırken, metal manşonlu yoğurucunun  yuvasına doğru bir şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin.
- Sadece yoğurucular - Ekmek hamuru yaparken hamurun 450g'dan fazla un içermemesini tavsiye ediyoruz.

Not: Yoğurucuları, yalnızca malzemeleri bir araya getirmek için kullanın. Hamuru elle yoğurun.

- 1 Çırpıcıları veya yoğurucuları yerleştirin ve kesin bir klik hissedilene kadar itin.
 - 2 Malzemeleri uygun büyüklükte bir kaseye ekleyin.
 - 3 Fişe takın.
 - 4 Çırpıcıları kaseye yerleştirin.
 - 5 İstenilen hızı 1 (en yavaş) ile 5 arasında seçin.
 - 6 Karışım istenilen yoğunluğa eriştiğinde, hız seçiciyi kapalı 'O' konuma getirin ve sonra çırpıcıları kasenin dışına çıkarın.
 - 7 Çırpıcıları çıkarmak için, hız seçicinin kapalı "O" konumda olduğundan emin olun ve el mikserini fişten çekin. Alet çıkarma düğmesine basın. Aletleri çıkarırken çırpıcı milleri üzerinden tutun.
- Not: Alet çıkarma düğmesi, sadece hız seçici kapalı konumdayken çalışacaktır.

Öneri ve İpuçları

- Karışım kalınlaştığında, hızı artırın.
- Makine yavaşlamaya başlarsa veya zorlanırsa hızı artırın.
- Kek karışımları için krema hazırlarken, tereyağı veya margarini oda sıcaklığında olacak şekilde kullanın veya kullanmadan önce yumuşatın.
- Büyük miktarlar ve yoğun karışımlar daha uzun karıştırma süreleri gerektirebilir.
- Krema çırparken etrafa sıçramasını önlemek için yüksek kenarlı bir kase kullanılması tavsiye edilir.
- Doğru kıvamı elde eder etmez hemen kapatın.



Kullanım Tablosu

	 (MAKS)		 (Dakika)
	5	5	1-2
 4-8°C	200-500 ml	5	2
	 x3  200 g  420 ml	1-5	1
	 x4  200 g	1-5	1
	 360 g  180 g	1-5	6
	 300 g  Total 1,25 kg	1-5	5-10
	 (MAKS)		 (Dakika)
	 450 g +  250 ml	1-5	2-3

Opsiyonel Ek (pakete dahil değildir)

Opsiyonel Doğrayıcı Aksesuarı - 'Servis ve Müşteri Hizmetleri' bölümüne bakın. Aksesuar her ülkede bulunmayabilir.

Tarif

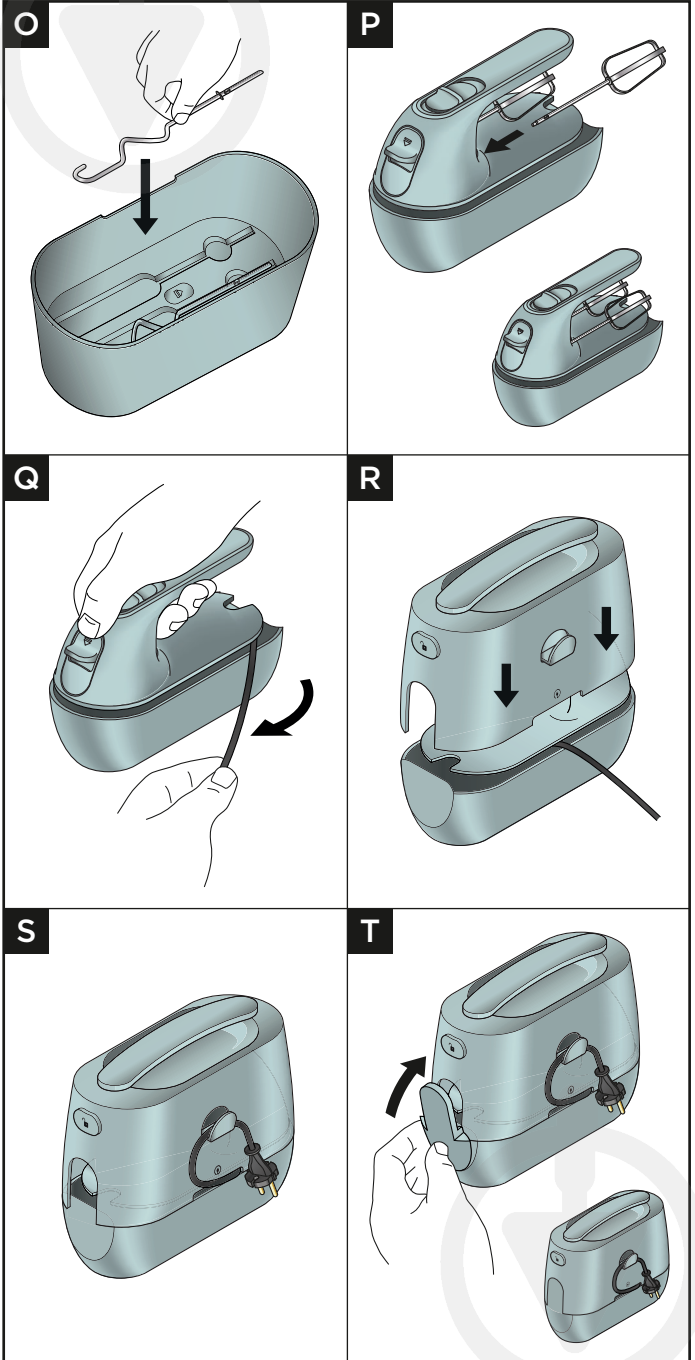
Pizza Hamuru

250gr Un
15gr Yağ
4gr Tuz
4gr Maya
150gr Ilık Su

Malzemeleri uygun büyüklükte bir kaseye ekleyin ve maksimum hızda 2 dakika kadar yoğurun. Hızı 1'den 5'e yavaşça arttırın... Unlu bir yüzeye aktarın ve 5 -10 dakika boyunca elle yoğurun. 2 kat boyuta gelene dek ılık bir yerde bekletin.

Saklama Modu

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



- 1 Yoğurucuları saklama kutusunda yer alan geri takın.
- 2 Çırpıcıları saklama konumlarına yerleştirin.
- 3 Kabloyu kablo sargı boşluğu içinde olacak şekilde el mikserinin gövdesine sarın.
- 4 Taşıma kutusu kapağını ünitenin üzerine, güç kablosunun ünitenin arkasında yer alan yuvadan çıktığından emin olarak, yerleştirin.
- 5 Kabloyu taşıma kutusunun arkasında yer alan kablo sargı tutamacına yerleştirin.
- 6 Ölçü kaşığı sonuna kadar takın ve klik sesi duyulana dek yerine itin.

Servis ve müşteri hizmetleri

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



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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

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

Sorun giderme kılavuzu

Sorun	Neden	Çözüm
El mikseri çalışmıyor.	Güç yok.	Cihazın takılı olduğunu kontrol edin.
Halkalı yoğurucu sokete takılamıyor.	Yoğurucuyu yanlış sokete takma	Halkalı yoğurucu sadece  soketine girecektir.
İşleme sırasında el mikseri yavaşlıyor veya zorlanıyor.	Seçilmiş olan hız düşük. Önerilen miktar aşılmış.	Hızı artırın. İşlenecek miktarlar ve işleme hızları için tavsiye edilen kullanım tablolarına bakın. Hamur veya ağır kek karışımlarında 15 dakika dinlendirmeden 3 dakikadan daha uzun süre çalıştırmayın.
İşleme sırasında aşırı sıçrama veya un saçılması.	Seçilen hız çok yüksek. Kase çok dar veya işlenen malzemeler için çok küçük.	Başlangıçta daha düşük bir hız seçin ve karışım kalınlaştıkça hızı artırın. Uygun boyda bir karıştırma kabı seçin.
Aletler soketten çıkartılamıyor.	Hız seçici 'O' pozisyonunda değil.	Aletleri çıkarmak için, hız seçicinin KAPALI "O" konumda olduğundan emin olun ve el mikserini fişten çekin. Alet çıkarma düğmesine basın.



Česky

- Důležitá bezpečnostní upozornění 183-184
- Před zapojením 184
- Čištění 184-185
- Seznam dílů 186
- Nastavení ručního mixéru 187-188
- Obsluha vašeho ručního mixéru 189-190
 - Nákresey a pokyny k použití 189-190
 - Tabulka doporučeného nastavení 191
- Recept 192
- Úložný režim 193-194
- Servis a údržba 194
- Průvodce odstraňováním problémů 195

Důležitá bezpečnostní upozornění

- Vždy si pozorně přečtěte tyto pokyny a uschovejte si je, abyste se k nim mohli vracet.
- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál (štítky a výstražná značení na spodní straně přístroje neodstraňujte). Umyjte jednotlivé části – viz čištění.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat je vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- **NEZPRACOVÁVEJTE** horké ingredience.
- **Nepoužívejte** spotřebič bez přerušení déle než po dobu uvedenou níže. Při delším používání bez přerušení se může spotřebič poškodit.

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

- **Nikdy** nevkládejte těleso ručního mixéru do vody a zabraňte tomu, aby se kabel nebo zástrčka namočily.
- **Vždy** udržujte prsty, vlasy, oděvy a pomůcky v dostatečné vzdálenosti od pohyblivých částí.
- **Vždy** dbejte na to, aby se kabel nedotýkal horkých povrchů, a **nikdy** ho nenechávejte viset dolů, aby ho nemohlo zachytit dítě.
- **Nikdy** ruční mixér nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte ho zkontrolovat nebo opravit. Viz „Servis a čištění“.
- **Nikdy** nepoužívejte nepovolené příslušenství.
- Příklad **vždy** vypněte a odpojte od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před sestavováním, rozebíráním nebo čištěním.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.

- Jmenovitý výkon vychází z hodnot pro sekáček. Ostatní nastavce mohou mít nižší spotřebu energie.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

Spotřeba energie

- Pokud je volič rychlostí v poloze „O“ (VYPNUTO), je přístroj v režimu VYPNUTO.
- Automatické přepnutí do režimu VYPNUTO: ne.
- Režim VYPNUTO: <0,3 W.

Úložný režim

- Než budete přístroj přenášet za rukojeť, **vždy** ho bezpečně uložte do úložného prostoru.
- Nikdy nepoužívejte hnětače se šlehači v úložném režimu.

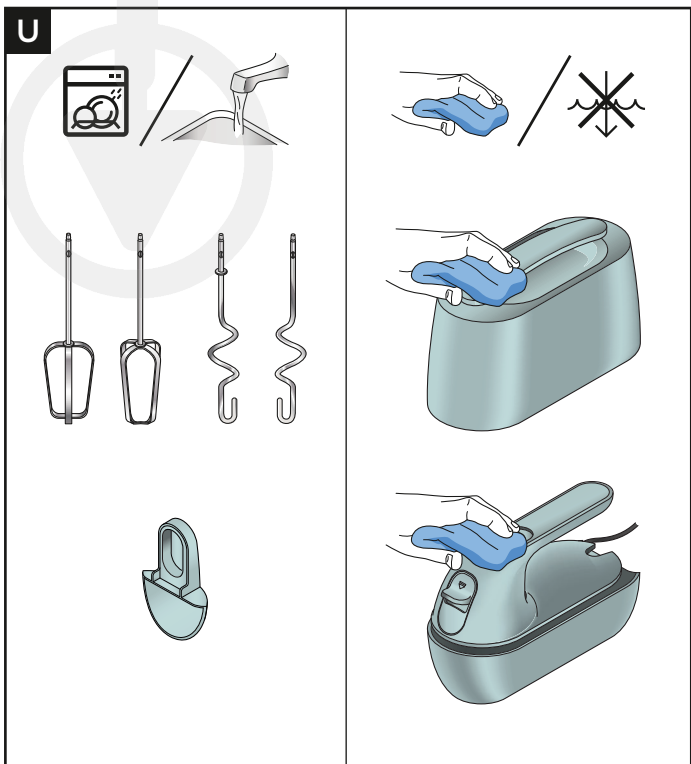
Před zapojením

- Ujistěte se, že elektrická přípojka má vlastnosti shodné s těmi, které jsou uvedeny na spodní straně ručního mixéru.
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

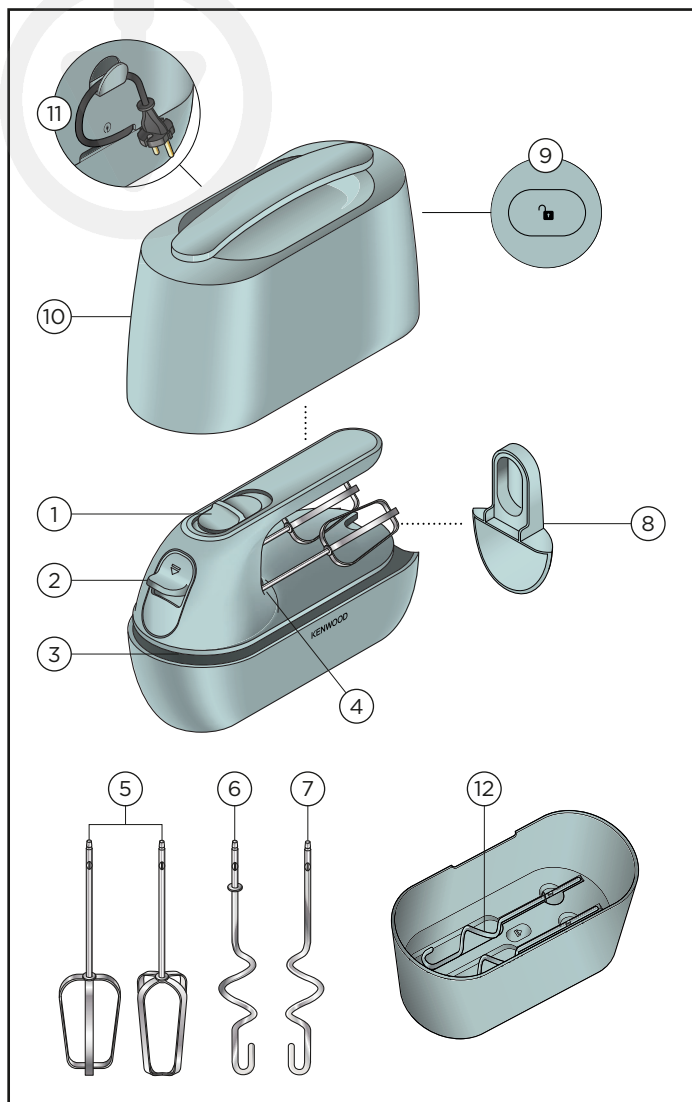
Čištění

- Před čištěním přístroj **vždy** vypněte, odpojte ho od zdroje napájení a vyjměte míchače a hnětače.
- Ruční mixér **nikdy** nekládejte do vody a zabraňte tomu, aby se kabel nebo zástrčka namočily.
- Na čištění dílů přístroje **nikdy** nepoužívejte pískové přípravky.



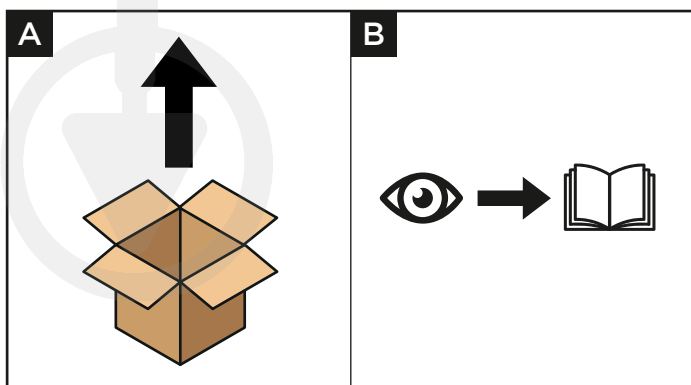


Seznam dílů



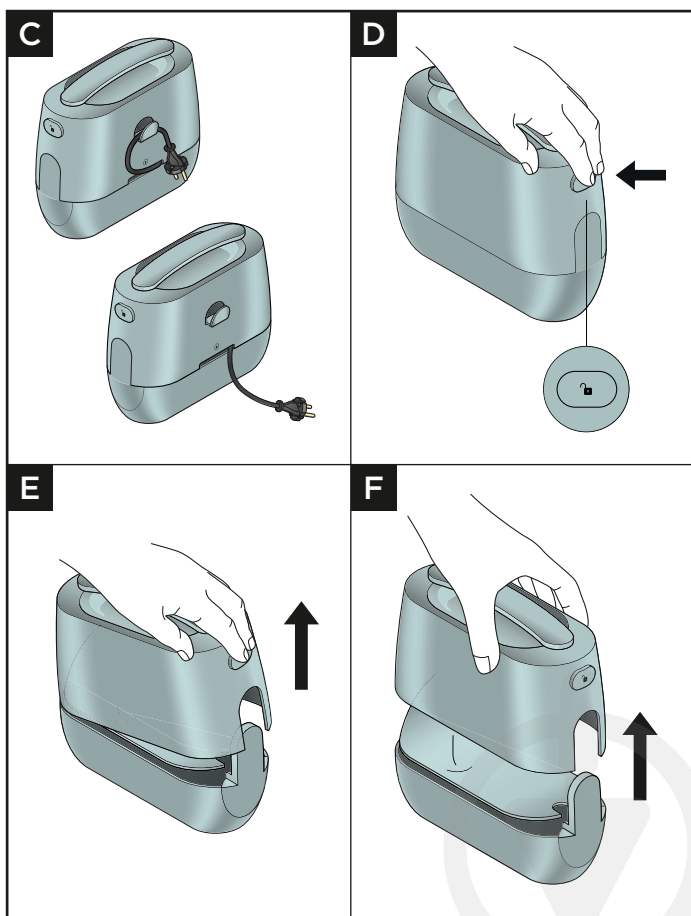
- ① Přepínač rychlosti
- ② Tlačítko pro vysunutí nástrojů
- ③ Drážka pro kabel
- ④ Zdiřky pro ukládání šlehačů
- ⑤ Šlehače
- ⑥ Hnětač s prstencem
- ⑦ Hnětač

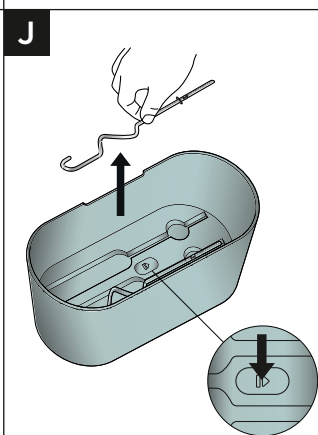
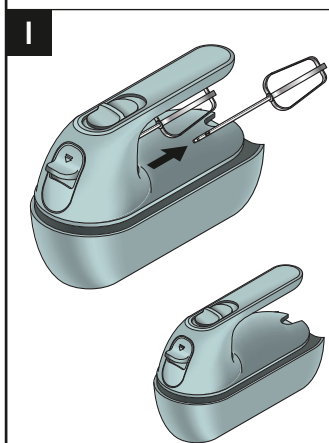
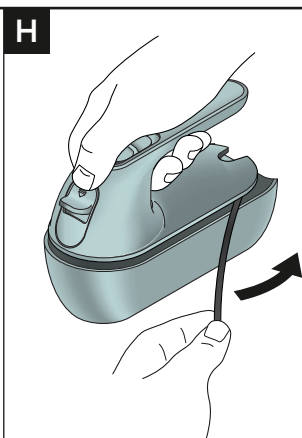
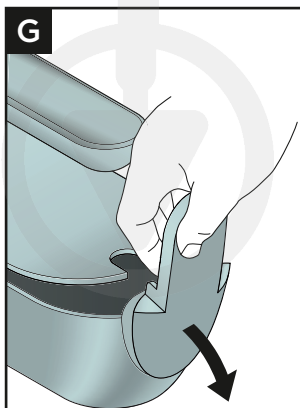
- ⑧ Odměrka
- ⑨ Tlačítko pro uvolnění pouzdra
- ⑩ Převážní pouzdro
- ⑪ Závěs na kabel
- ⑫ Prostor pro uložení hnětačů



Nastavení ručního mixéru

Nákresy a pokyny k použití

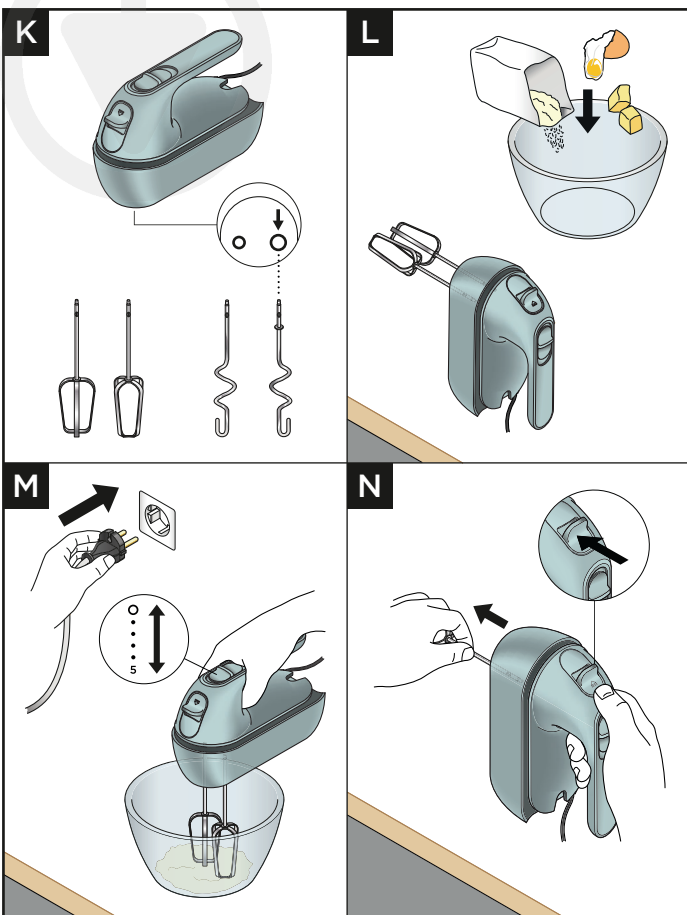




- 1 Sundejte kabel ze závěsu.
- 2 Stiskněte tlačítko pro uvolnění pouzdra, sejměte přepravní pouzdro a vyjměte odměrku.
- 3 Odmotejte kabel.
- 4 Vyjměte uložené šlehače.
- 5 Vyjměte uložené hnětače.

Obsluha vašeho ručního mixéru

Nákresy a pokyny k použití



Důležité upozornění

- Vyberte mísu vhodné velikosti, aby nedošlo k jejímu přeplnění.
- Při použití hnětačů prověřte, zda je hnětač s prstencem správně zasunutý do výstupu .
- Pouze pro hnětače – při přípravě chlebového těsta doporučujeme, aby množství mouky nepřesáhlo 450 g.

Poznámka: Hnětače používejte pouze k promíchávání ingrediencí.

Hnětení těsta provádějte ručně.

- 1 Nasadte hnětače nebo šlehače a zatlačte na ně, aby zaklaply na místo.
- 2 Vložte ingredience do mísy vhodné velikosti.
- 3 Připojte přístroj ke zdroji napájení.
- 4 Ponořte šlehače do mísy.
- 5 Zvolte požadovanou rychlost od 1 (nejnižší) do 5.
- 6 Jakmile má směs požadovanou konzistenci, vraťte volič rychlosti do polohy ,O' (vypnuto) a zvedněte šlehače z mísy.
- 7 Než šlehače sundáte, prověřte, že přepínač rychlosti je v poloze ,O' (vypnuto), a odpojte přístroj od zdroje napájení. Stiskněte tlačítko pro uvolňování nástrojů. Při vysunování nástrojů držte šlehače za hřidel.

Poznámka: Tlačítko pro uvolňování nástrojů bude fungovat jen tehdy, když bude přepínač rychlosti v poloze ,vypnuto'.

Rady a tipy

- Když směs zhoustne, zvyšte rychlost.
- Pokud přístroj začne zpomalovat nebo se otáčet s obtížemi, zvyšte rychlost.
- Při šlehání dortových a piškotových směsí používejte máslo nebo margarín pokojové teploty nebo ho nejprve nechte změkknout.
- Větší množství a husté směsi mohou vyžadovat delší dobu mixování.
- Při šlehání smetany doporučujeme použít hlubokou mísu, aby obsah co nejméně stříkal ven.
- Jakmile dosáhnete správné konzistence, mixér vypněte.



Tabulka doporučeného nastavení

	 (MAX.)		 (min)
	5	5	1-2
 4-8°C	200-500 ml	5	2
	 x3  200 g  420 ml	1-5	1
	 x4  200 g	1-5	1
	 360 g  180 g	1-5	6
	 300 g  Total 1,25 kg	1-5	5-10
	 (MAX.)		 (min)
	 450 g +  250 ml	1-5	2-3

Volitelný nástavec (není součástí balení)

Volitelný sekáček – viz část Servis a údržba. Sekáček nemusí být možné zakoupit ve všech zemích.



Recept

Těsto na pizzu

250 g mouky

15 g oleje

4 g soli

4 g droždí

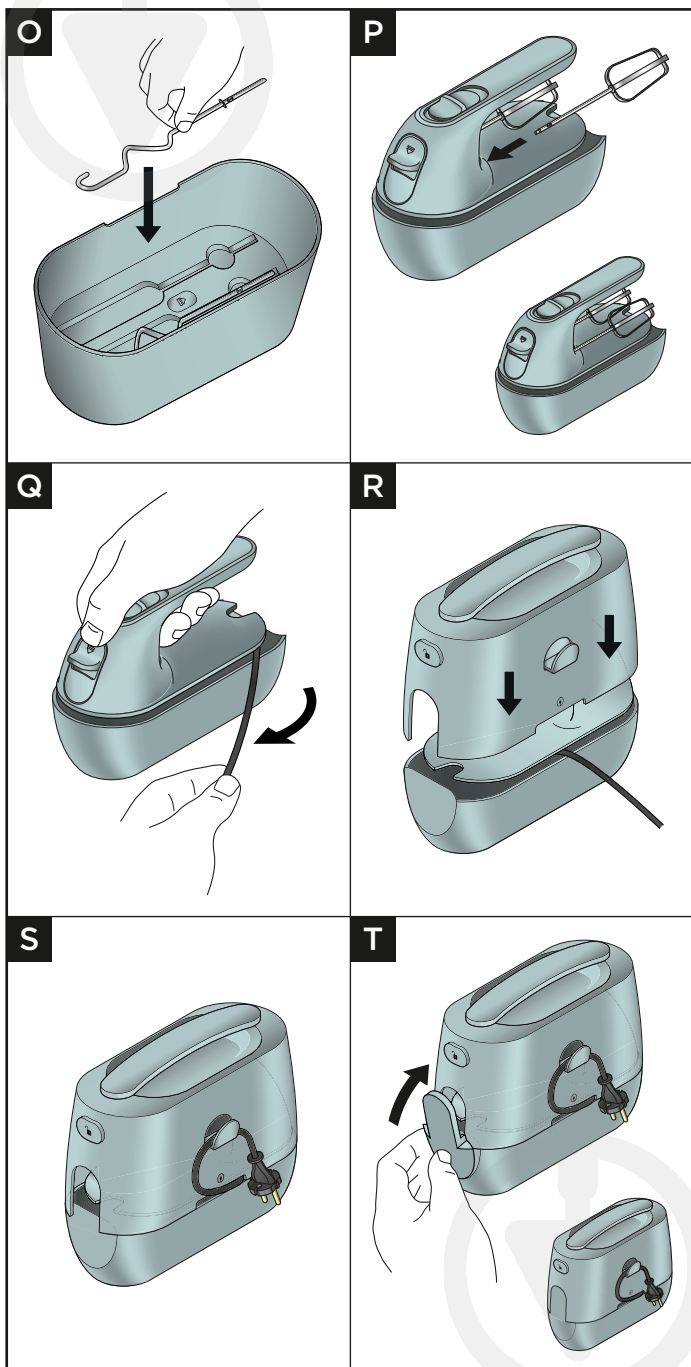
150 g teplé vody

Vložte ingredience do mísy vhodné velikosti a dvě minuty je míchejte při maximální rychlosti. Rychlost pomalu zvyšujte ze stupně 1 na stupeň 5. Přemístěte směs na pomoučenou plochu a ručně ji 5-10 minut zpracovávejte.

Nechejte těsto v teple kynout, dokud se jeho objem nezdvojnásobí.

Úložný režim

Nákresy a pokyny k použití



- 1 Vraťte hnětače do drážek v horní části pouzdra.
- 2 Nasadte šlehače do úložné polohy.
- 3 Omotejte kabel v drážce kolem přístroje.
- 4 Nasadte na přístroj pouzdro a prověřte, zda je kabel vysunutý přes zářez vzadu na přístroji.
- 5 Zavěste kabel na závěs vzadu na pouzdru.
- 6 Nasadte odměrku dole do otvoru a zaklapněte ji na místo.

Servis a údržba

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



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

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

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

Průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Přístroj se nespustí.	Chybí napájení.	Zkontrolujte zapojení do elektrické zásuvky.
Hnětač s prstencem nelze vsunout do výstupu.	Hnětač zasunujete do nesprávného výstupu.	Hnětač s prstencem lze zasunout pouze do výstupu  .
Přístroj zpomaluje nebo začne pracovat ztěžka.	Byla zvolena příliš nízká rychlost. Bylo překročeno doporučené množství.	Zvolte vyšší rychlost. Správné rychlosti a množství ke zpracování najdete v tabulce doporučeného nastavení. Při zpracování těsta nebo husté koláčové směsi nenechávejte přístroj puštěný déle než 3 minuty bez 15minutové přestávky.
Směs při zpracování příliš stříká nebo z mísy vyletuje mouka.	Byla zvolena příliš vysoká rychlost. Mísa je vzhledem k objemu zpracovávaných přísad příliš mělká nebo příliš malá.	Zvolte nejprve nižší rychlost a jak bude směs houstnout, zvyšujte ji. Zvolte mísu odpovídající velikosti.
Nástroje nelze vyjmout z výstupů.	Přepínač rychlosti není v poloze „O“.	Před vysunutím nástrojů zkontrolujte, zda je přepínač rychlosti v poloze vypnuto „O“, a odpojte přístroj od zdroje napájení. Stiskněte tlačítko pro uvolnění nástroje.



Magyar

- Fontos biztonsági figyelmeztetés 197-198
- Csatlakoztatás előtt 198
- Tisztítása 198-199
- Alkatrészlista 200
- A kézimixer előkészítése 201-202
- A kézimixer használata 203-205
 - Ábrák és használati utasítások 203-204
 - Használati útmutató 205
- Recept 206
- Tárolási mód 207-208
- Szerviz és vevőszolgálat 208
- Hibaelhárítási útmutató 209

Fontos biztonsági figyelmeztetés

- **Mindig** alaposan olvassa át az utasításokat, és őrizze meg későbbi felhasználásra.
- Az első használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét (a készülék alján lévő címkéket és a figyelmeztető címkéket nem szabad eltávolítani). Mosogassa el a részegységeket (lásd „A készülék tisztítása”).
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- **Ne** dolgozzon fel forró hozzávalókat.
- **Ne** működtesse a készüléket pihentetés nélkül az alábbiakban megadottnál hosszabb ideig. Ha hosszabb ideig működteti egyfolytában, azzal károsíthatja a készüléket.

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

- **Soha** ne merítse a kézimixer testét vízbe, és ügyeljen rá, hogy a vezeték vagy csatlakozó ne legyen nedves.
- Kezét, haját, ruháját, valamint a konyhai eszközöket **mindig** tartsa távol a mozgó alkatrészekről.
- A vezeték **soha** ne érjen forró felületekhez, és ne hagyja azt lelógni olyan helyen, ahol egy gyermek megfoghatja azt.
- **Soha** ne használjon sérült kézimixert. Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd „Szerviz és vevőszolgálat”.
- **Soha** ne használjon nem engedélyezett tartozékot.
- Ha felügyelet nélkül hagyja, illetve összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt **mindig** kapcsolja ki a készüléket és a csatlakozódugót húzza ki a konnektorból.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.

- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- A névleges teljesítmény a daráló tartozék teljesítményén alapszik. A többi tartozék kisebb teljesítménnyel működhet.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

Energiafogyasztás

- Ha a sebességszabályozó tárcsa „O” (KI) állásban van, akkor a készülék kikapcsolt üzemmódban van.
- Automatikus átkapcsolás kikapcsolt üzemmódba: Nincs.
- Kikapcsolt üzemmód: <0,3 W.

Tárolási mód

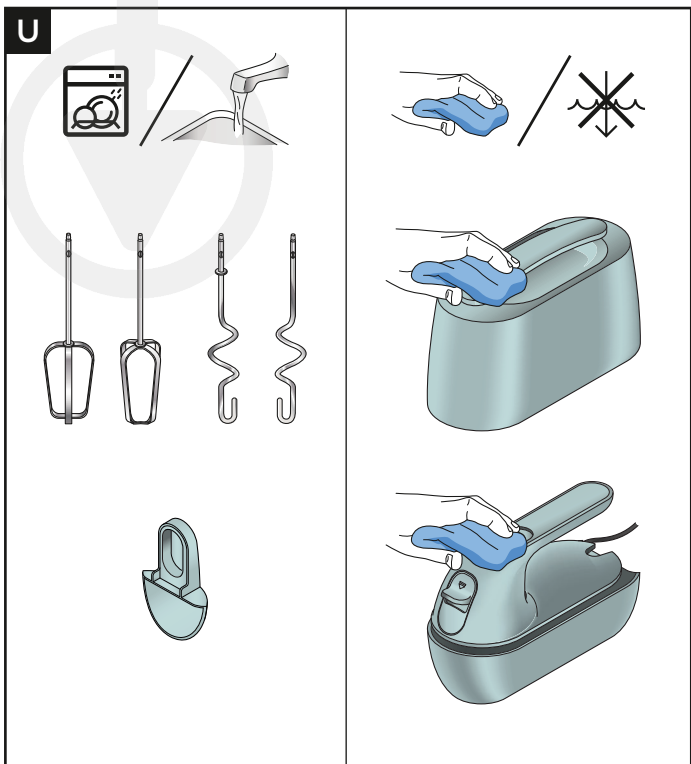
- **Mindig** helyezze a készülék részeit a tárolórekeszbe az előírt módon, mielőtt a fogantyúnál fogva hordozná.
- **Soha** ne használja a dagasztóvillákat, ha a habverők tárolási módban vannak.

Csatlakoztatás előtt

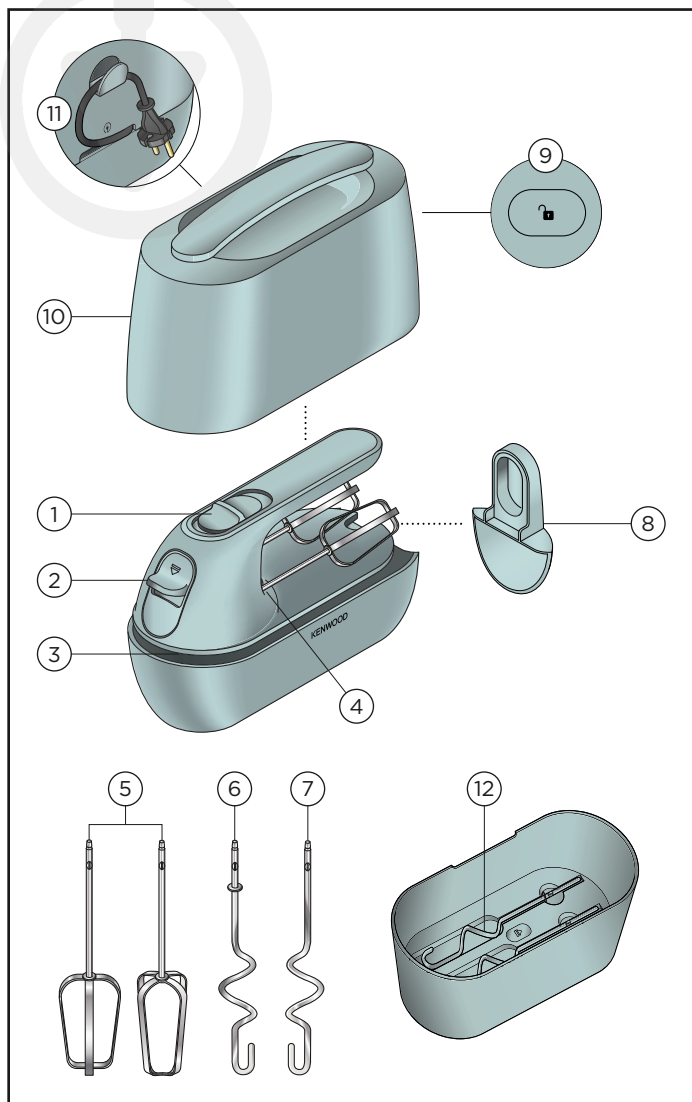
- Ellenőrizze, hogy áramforrása megfelel-e a kézimixer alján feltüntetettnek.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

Tisztítása

- A tisztítás előtt **mindig** kapcsolja ki, és húzza ki a készüléket, majd távolítsa el a habverőket vagy dagasztóvillákat.
- **Soha** ne merítse a kézimixer testét vízbe, és ügyeljen rá, hogy a vezeték vagy csatlakozó ne legyen nedves.
- **Soha** ne használjon súrolószert a tisztításhoz.

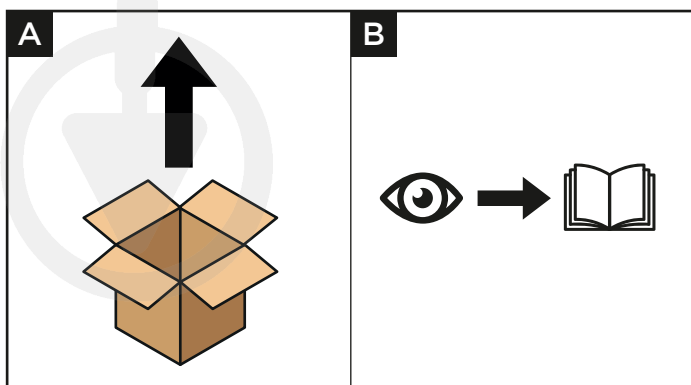


Alkatrészlista



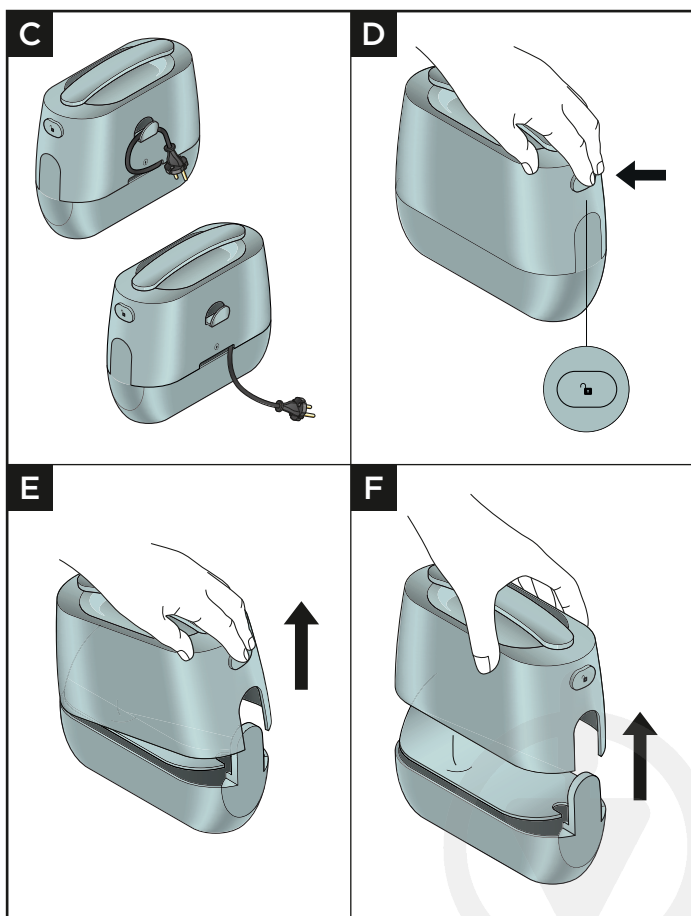
- ① Sebességválasztó
- ② Keverőfej kioldógombja
- ③ Vezetéktartó
- ④ Habverők tárolóaljzatai
- ⑤ Habverők
- ⑥ Dagasztóvilla gallérral
- ⑦ Dagasztóvilla

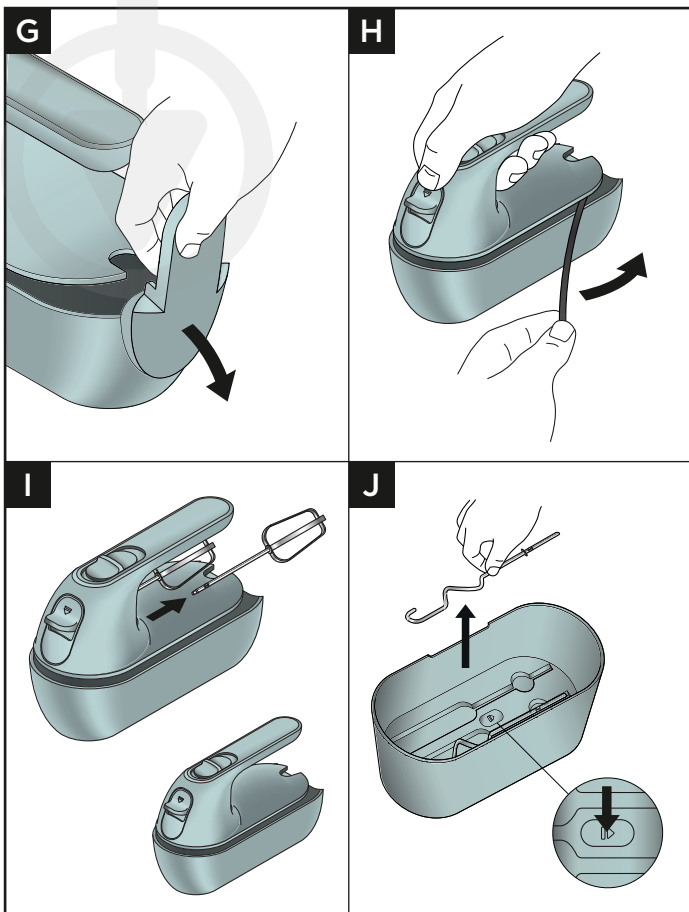
- ⑧ Mérőkanál
- ⑨ Hordozófedél kioldógombja
- ⑩ Hordozófedél
- ⑪ Vezetékrögzítő fül
- ⑫ Dagasztóvilla-tároló



A kézimixer előkészítése

Ábrák és használati utasítások

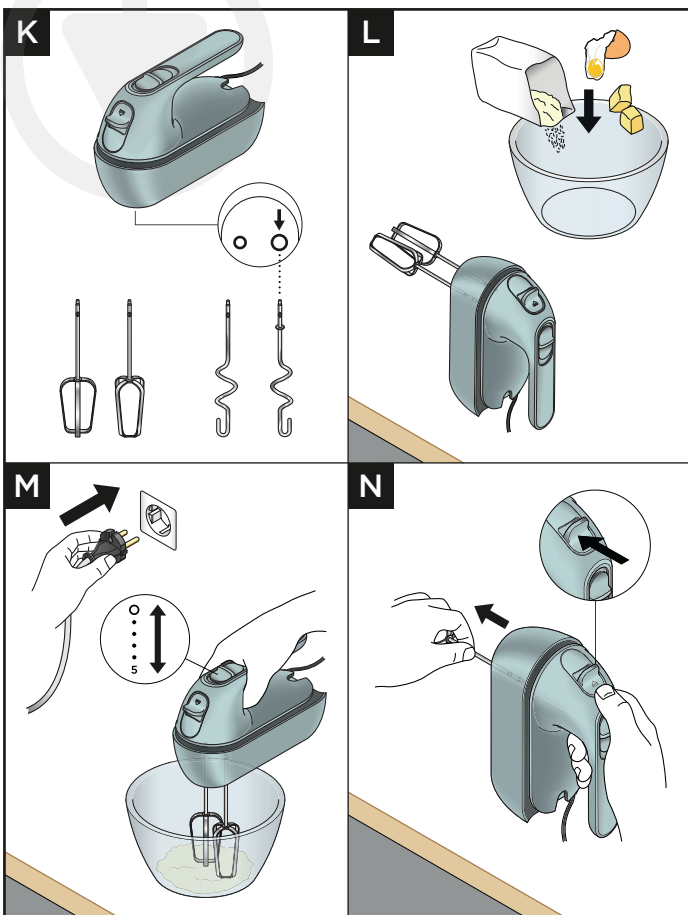




- 1 Emelje ki a vezetéket a vezetékrögzítő fülből.
- 2 Nyomja meg a hordozófedél kioldógombját, emelje le a hordozófedelet és vegye le a mérőkanalat.
- 3 Tekerje le a vezetéket.
- 4 Vegye ki a habverőket a tárolóaljzatból.
- 5 Vegye ki a dagasztóvillákat a tárolóból.

A kézimixer használata

Ábrák és használati utasítások



Figyelem

- Az edény túlterhelésének megelőzése érdekében megfelelő méretű edényt válasszon.
- A dagasztóvilla használata előtt ellenőrizze, hogy a fémgalléros dagasztóvilla megfelelően van-e behelyezve az  aljzatba.
- Dagasztóvilla esetén – kenyértészta készítésekor azt ajánljuk, hogy a tésztához ne használjon 450 g-nál több lisztet.

Megjegyzés: A dagasztóvillákat csak a hozzávalók összekeveréséhez használja. A tésztát kézzel gyúrja át.

- 1 Helyezze be a habverőket vagy a dagasztóvillákat, és nyomja be, amíg egy kattantást nem hall.
- 2 Öntse a hozzávalókat egy megfelelő méretű edénybe.
- 3 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz.
- 4 Helyezze a keverőfejeket az edénybe.
- 5 Válassza ki a kívánt sebességet az 1 (leglassabb) és az 5 között.
- 6 Amikor a keverék elérte a kívánt állagot, állítsa vissza a sebességválasztót a kikapcsolt „O” állásba, és emelje ki a keverőfejeket az edényből.
- 7 A keverőfejek eltávolítása előtt ellenőrizze, hogy a sebességválasztó kikapcsolt „O” állásban legyen, és húzza ki a kézimixer hálózati csatlakozóját. Nyomja meg a keverőfej kioldógombját. A keverőfejek kiemelésekor fogja meg a szárukat.

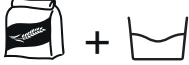
Megjegyzés: A keverőfej kioldógombja csak akkor működik, ha a sebességválasztó kikapcsolt állásban van.

Tanácsok és tippek

- Amint a keverék sűrűsödik, növelje a sebességet.
- Ha a készülék lelassul vagy gyengül, növelje a sebességet.
- Tésztakeverékek összedolgozásakor a vaját vagy a margarint szobahőmérsékleten használja, vagy használat előtt lágyítsa meg.
- Nagyobb mennyiségeknél vagy sűrű keverékeknél hosszabb keverési időre lehet szükség.
- Tejszínhab készítéséhez magas oldalú edényt használjon, hogy megelőzze a hab kifröccsenését.
- Kapcsolja ki a készüléket, amint elérte a megfelelő állagot.



Használati útmutató

	 (max.)		 (perc)
	5	5	1-2
 4-8 °C	200-500 ml	5	2
	 x3 200 g 420 ml	1-5	1
	 x4 200 g	1-5	1
	 360 g 180 g	1-5	6
	 300 g 1,25 kg	1-5	5-10
	 (max.)		 (perc)
	 450 g + 250 ml	1-5	2-3

Választható tartozék (nincs a csomagban)

Választható daráló tartozék – lásd: „Szerviz és vevőszolgálat” rész. A tartozék nem minden országban érhető el.



Recept

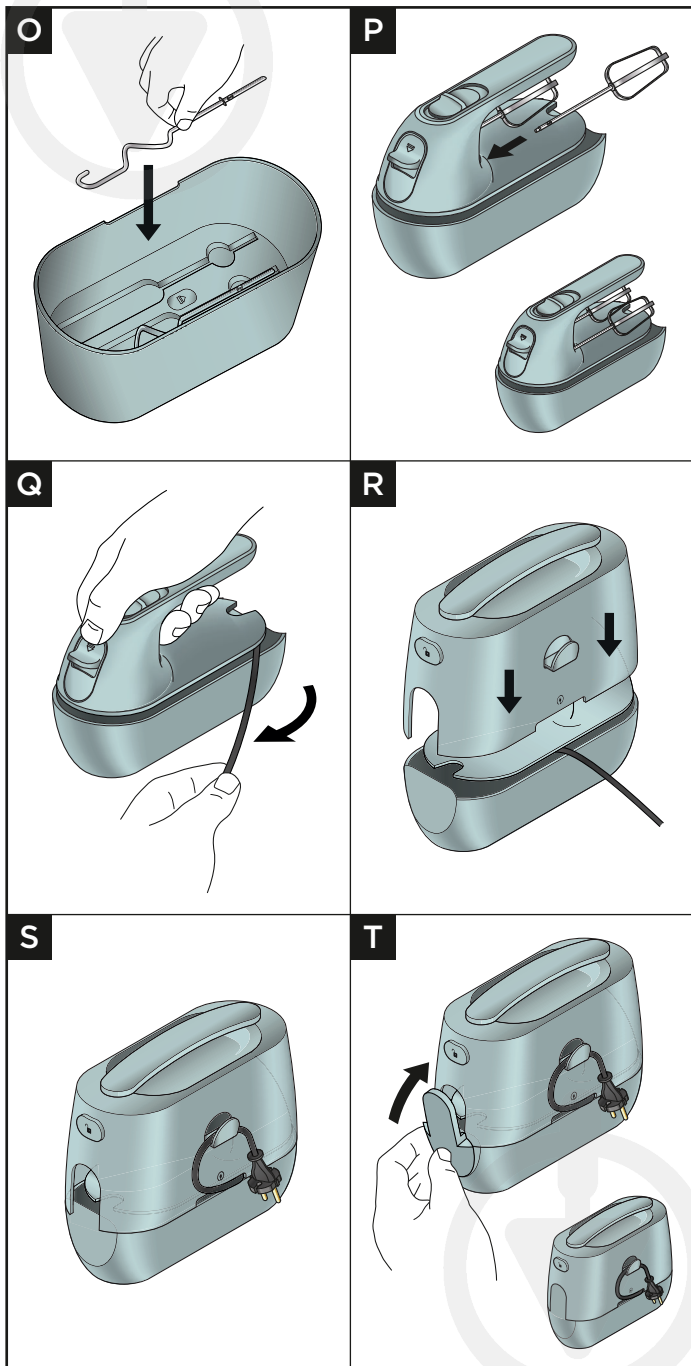
Pizzatészta

250 g liszt
15 g olaj
4 g só
4 g élesztő
150 g meleg víz

Öntse a hozzávalókat egy megfelelő méretű edénybe, és keverje 2 percig maximális sebességen. Lassan növelje a sebességet az 1. fokozattól az 5. fokozatig. Helyezze a masszát egy lisztezett felületre, és gyúrja kézzel 5-10 percig. Hagyja a tésztát meleg helyen kelni, amíg a duplájára nem dagad.

Tárolási mód

Ábrák és használati utasítások



- 1 Helyezze vissza a dagasztóvillákat a hordozófedélben kialakított tárolórészbe.
- 2 Tolja be a habverőket a habverők tárolóaljzataiba.
- 3 Tekerje a vezetéket a készülék körül kialakított vezetéktároló részbe.
- 4 Helyezze a hordozófedeleket a készülékre úgy, hogy a vezeték vége a készülék hátulján lévő nyíláson lógjon ki.
- 5 Akassza a vezeték végét a hordozófedélen kialakított vezetékrögzítő földre.
- 6 Pattintsa be a mérőkanalat a hordozófedél végén kialakított helyére.

Szerviz és vevőszolgálat

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



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

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

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

Hibaelhárítási útmutató

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



Polski

- Ważne informacje na temat bezpieczeństwa [211-212](#)
- Przed podłączeniem do źródła zasilania [212](#)
- Czyszczenie [213](#)
- Wykaz części zamiennych [214](#)
- Przygotowanie miksera ręcznego do pracy [215-216](#)
- Eksploatacja ręcznego miksera [217-218](#)
 - Ilustracje i instrukcja obsługi [217-218](#)
 - Tabela zaleceń [219](#)
- Przepis [220](#)
- Tryb przechowywania [221-222](#)
- Serwis i punkty obsługi klienta [222](#)
- Rozwiązywanie problemów [223](#)

Ważne informacje na temat bezpieczeństwa

- **Zawsze** przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na przyszły użytek.
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety. (Etykiet na spodzie urządzenia i etykiet z ostrzeżeniami nie należy usuwać.) Umyć części – zob. ustęp pt. „Czyszczenie”.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- **NIE** rozdrabniać składników gorących.
- **Nie** używać urządzenia bez przerwy przez czas dłuższy niż czasy podane poniżej. Nieprzerwana praca przez czas dłuższy może spowodować uszkodzenie urządzenia.

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

- **Nie** zanurzać korpusu miksera w wodzie ani nie dopuszczać do zamoczenia wtyczki bądź przewodu zasilającego.
- **Nigdy nie** zbliżać palców ani przyborów kuchennych do obracających się części urządzenia i nie dopuszczać, by w ich pobliżu dostały się włosy lub części garderoby.
- **Nie** dopuszczać, by przewód zasilający stykał się z gorącymi przedmiotami lub zwisał z blatów lub powierzchni w miejscach dostępnych dla dzieci, ponieważ dziecko może pociągnąć za przewód i rzucić urządzenie.
- **Nie** używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).
- **Nigdy** nie stosować niezatwierdzonych przez firmę nasadek.

- Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru oraz przed jego demontażem, montażem oraz czyszczeniem należy **zawsze** wyłączyć je i odłączyć od źródła zasilania.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Moc znamionowa oparta jest na wynikach końcówki siekającej. Pobór mocy innych przystawek może być mniejszy.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

Pobór mocy

- Przy regulatorze prędkości w pozycji „O” (wyłączony) urządzenie znajduje się w trybie wyłączenia.
- Automatyczne przełączanie do trybu wyłączenia: Nie dotyczy.
- Tryb wyłączenia: <0,3 W.

Tryb przechowywania

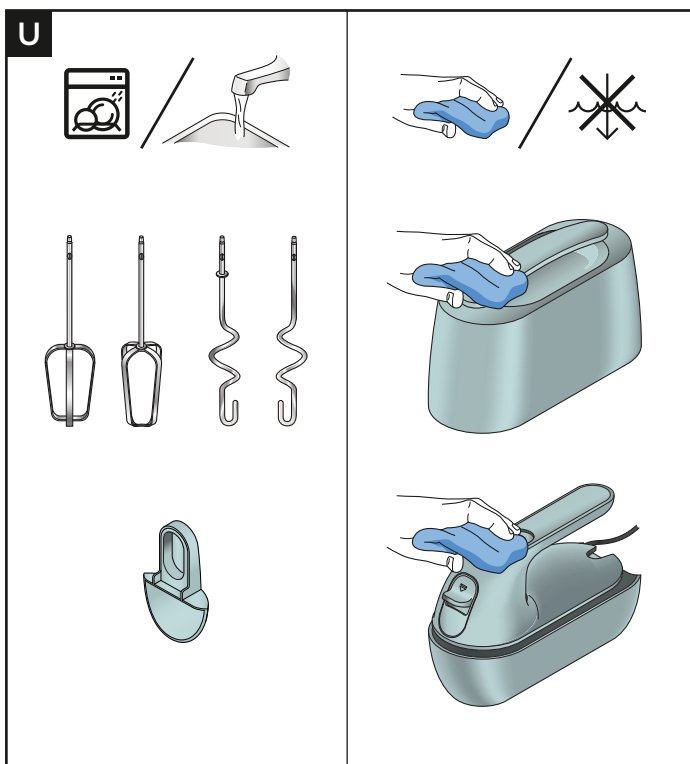
- Przed przenoszeniem urządzenia za uchwyt **zawsze** najpierw bezpiecznie umieścić je w schowku.
- Nigdy nie używać końcówek do ugniatania przy ubijakach znajdujących się w pozycji przechowywania.

Przed podłączeniem do źródła zasilania

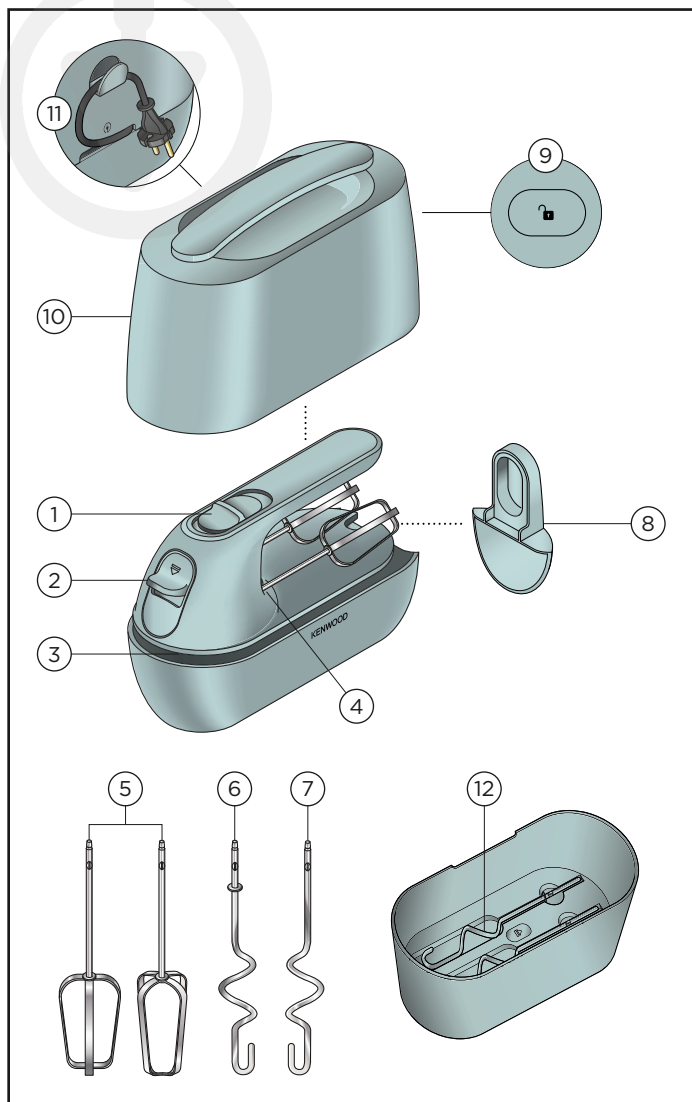
- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na tyle obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Czyszczenie

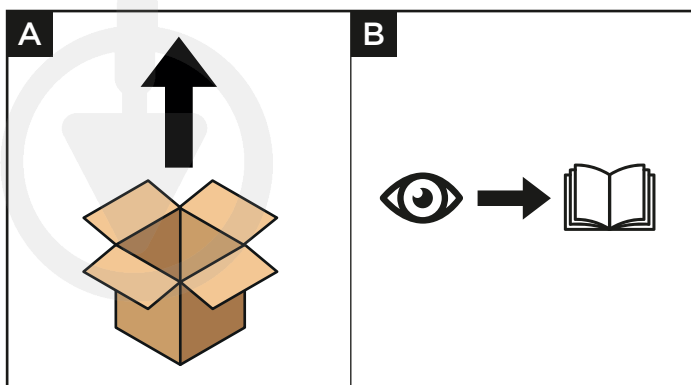
- Przed przystąpieniem do czyszczenia mikser należy wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego i wysunąć końcówki do ubijania lub końcówki do zagniatania.
- Nie zanurzać korpusu miksera w wodzie ani nie dopuszczać do zamoczenia wtyczki bądź przewodu zasilającego.
- Do czyszczenia elementów urządzenia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



Wykaz części zamiennych

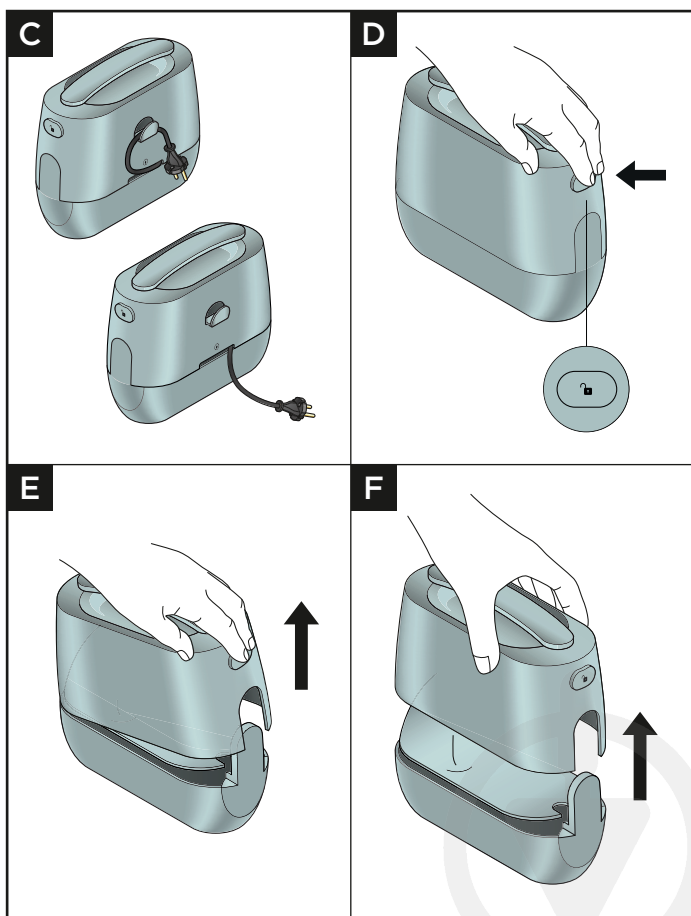


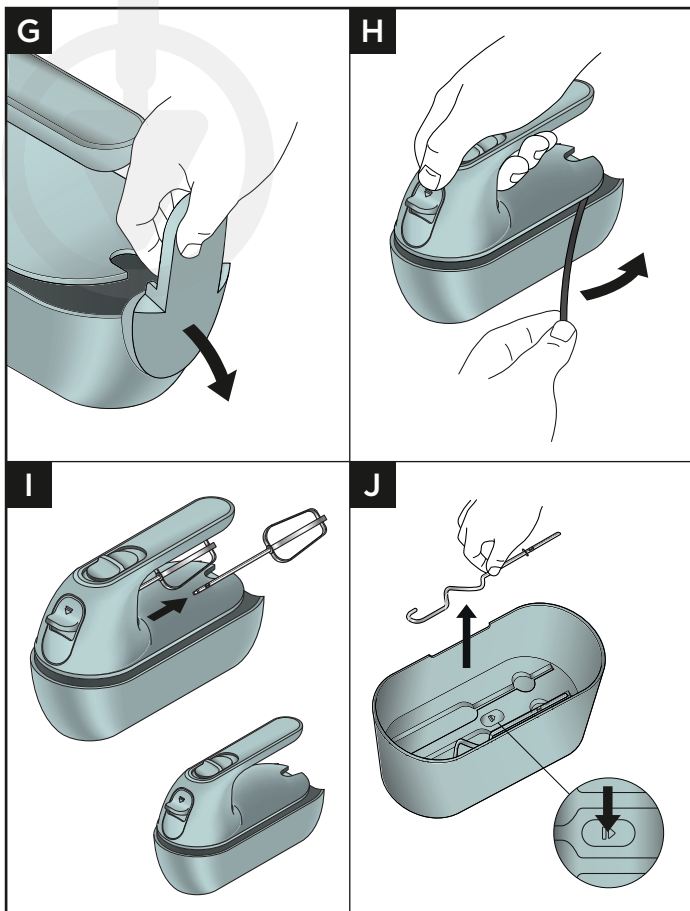
- | | | | |
|---|---|---|--|
| ① | Przełącznik prędkości | ⑦ | Końcówka do zagniatania |
| ② | Przycisk zwalniający końcówki | ⑧ | Miarka |
| ③ | Zaczep do zawijania przewodu zasilającego | ⑨ | Przycisk zwalniający tryb przechowywania |
| ④ | Gniazda do przechowywania ubijaków | ⑩ | Futerał transportowy |
| ⑤ | Końcówki do ubijania i mieszania | ⑪ | Zaczep do zawijania przewodu zasilającego na futerał |
| ⑥ | Końcówka do zagniatania z kołnierzem | ⑫ | Schówek na końcówki do zagniatania |



Przygotowanie miksera ręcznego do pracy

Ilustracje i instrukcja obsługi



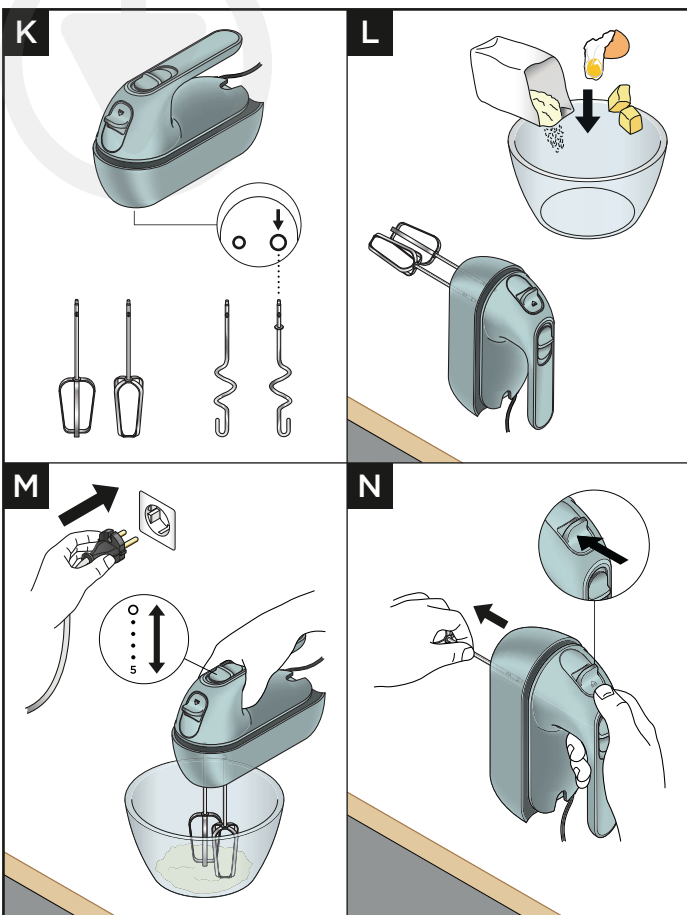


- 1 Zdjąć przewód z zaczepu do zawijania przewodu zasilającego na futerał.
- 2 Nacisnąć przycisk zwalniający tryb przechowywania, zdjąć futerał i wyjąć miarkę.
- 3 Odwinąć przewód.
- 4 Wyjąć ubijaki z gniazd do przechowywania.
- 5 Wyjąć końcówki do zagniatania ze schowka.



Eksplotacja ręcznego miksera

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważna uwaga

- Aby nie przepełniać naczynia, w którym miksowane są składniki, należy wybrać naczynie odpowiedniej wielkości.
- Podczas korzystania z końcówek do zagniatania sprawdzić, czy końcówka z metalowym kołnierzem jest prawidłowo zamocowana w gnieździe oznaczonym symbolem .
- Wyłącznie końcówki do zagniatania ciasta – zaleca się, by ilość mąki w cieście na chleb przygotowywany za pomocą miksera nie przekraczała 450 g.

Uwaga: Końcówek do zagniatania ciasta używać wyłącznie do łączenia składników ze sobą. Ciasto zagniatąć ręcznie.

- 1 Zamocować ubijaki lub końcówki do zagniatania i wcisnąć je, aż rozlegnie się wyraźne kliknięcie.
- 2 Składniki umieścić w odpowiedniej wielkości misce.
- 3 Podłączyć urządzenie do źródła zasilania.
- 4 W misce umieścić ubijaki.
- 5 Wybrać odpowiednią prędkość miksowania od 1 (najwolniejsza) do 5.
- 6 Aby wyjąć ubijaki, sprawdzić, czy przełącznik prędkości znajduje się w pozycji „O” (wyłączony), a następnie wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka zasilającego.
- 7 Aby wyjąć ubijaki, sprawdzić, czy przełącznik prędkości znajduje się w pozycji „O” (wyłączony), a następnie wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka zasilającego. Nacisnąć przycisk do wyjmowania końcówek. Wyjmując ubijaki, należy trzymać je za trzonki.

Uwaga: Przycisk do wyjmowania końcówek będzie działać tylko wówczas, gdy przełącznik prędkości będzie znajdował się w pozycji „wyłączony”.

Porady i wskazówki

- W miarę gęstnienia mieszanych składników zwiększać prędkość.
- Jeśli urządzenie zacznie zwalniać lub się przesilać, należy zwiększyć obroty.
- Ucierając składniki na ciasta na słodko, używać masła lub margaryny w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć je przed użyciem.
- Duże ilości składników oraz składniki gęste mogą wymagać dłuższego czasu miksowania.
- Ubijając śmietanę, użyć wysokiego naczynia, co pomoże zminimalizować rozchłapywanie składników.
- Po uzyskaniu żądanej konsystencji natychmiast wyłączyć mikser.



Tabela zaleceń

	 (MAX)		 (w minutach)
	5	5	1-2
 4-8°C	200-500 ml	5	2
	 x3  200 g  420 ml	1-5	1
	 x4  200 g	1-5	1
	 360 g  180 g	1-5	6
	 300 g  1,25 kg	1-5	5-10
	 (MAX)		 (w minutach)
	 450 g +  250 ml	1-5	2-3

Dodatkowa nasadka (niezałączona w zestawie)

Opcjonalny rozdrabniacz — bliższe informacje znajdują się w części pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”. Rozdrabniacz może nie być dostępny we wszystkich krajach.

Przepis

Ciasto na pizzę

250 g mąki

15 g oleju

4 g soli

4 g drożdży w proszku

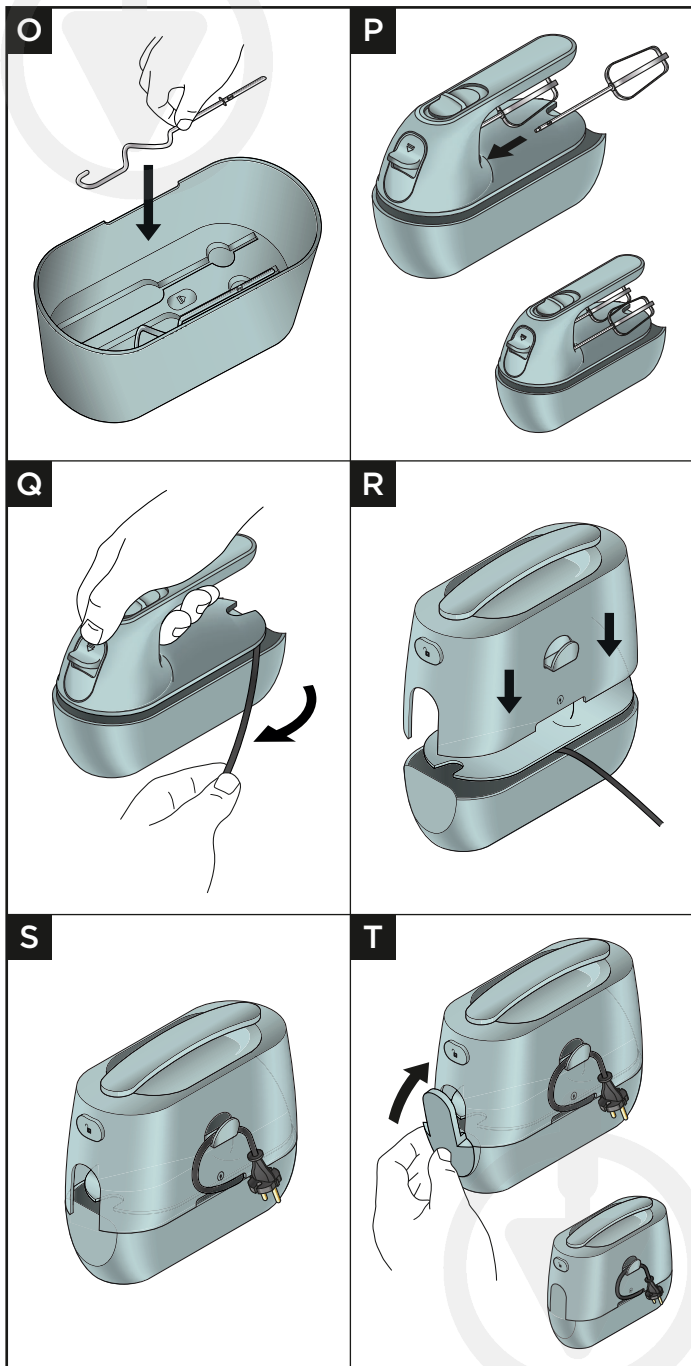
150 g ciepłej wody

Składniki umieścić w odpowiedniej wielkości misce i ugniatać przez 2 minuty na najwyższych obrotach. Powoli zwiększać prędkość od ustawienia 1 do ustawienia 5. Przełożyć ciasto na posypany mąką blat i zagnieść ręcznie przez 5-10 minut.

Pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu do chwili, aż podwoi objętość.

Tryb przechowywania

Ilustracje i instrukcja obsługi



- 1 Umieścić końcówki do ugniatania ponownie w zatrzaskach w górnej części futerału.
- 2 Ubijaki zamocować w pozycji przechowywania.
- 3 Owinąć przewód zasilający wokół miksera, wpasowując go w rowek do zawijania przewodu.
- 4 Pokrywę futerału umieścić na urządzeniu, tak, aby przewód zasilający wychodził przez szczelinę z tyłu urządzenia.
- 5 Owinąć przewód wokół zaczepu z tyłu futerału.
- 6 Na końcu przymocować miarkę, wciskając ją do chwili, aż rozlegnie się kliknięcie.

Serwis i punkty obsługi klienta

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

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.

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



Rozwiązywanie problemów

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

Ελληνικά

- Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας 225-226
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα 226
- Καθαρισμός 227
- Κατάλογος εξαρτημάτων 228
- Συναρμολόγηση του μίξερ χειρός 229-230
- Πώς χρησιμοποιείται το μίξερ χειρός 231-233
 - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 231-232
 - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 233
- Συνταγή 234
- Θέση φύλαξης 235-236
- Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών 236
- Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων 237

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Διαβάζετε **πάντοτε** προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τυχόν ετικέτες (Δεν πρέπει να αφαιρούνται οι ετικέτες που βρίσκονται στη βάση της συσκευής και οι προειδοποιητικές ετικέτες). Πλύνετε τα μέρη - βλ. ενότητα «καθαρισμός».
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- **ΜΗΝ** επεξεργάζεστε καυτά υλικά.
- **Μη** χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για διάστημα μεγαλύτερο από αυτά που προσδιορίζονται παρακάτω, χωρίς να την αφήνετε να «ξεκουραστεί» για κάποια ώρα. Η συνεχής επεξεργασία για μεγαλύτερα διαστήματα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.

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

- **Ποτέ** μη βυθίζετε τη μονάδα του μίξερ χειρός σε νερό και μην αφήνετε το καλώδιο ή το φις να βρέχονται.
- Να κρατάτε **πάντοτε** τα δάχτυλα, τα μαλλιά και τα ρούχα σας καθώς και άλλα σύνεργα μακριά από τα κινούμενα μέρη.
- **Μη** αφήνετε ποτέ το καλώδιο να ακουμπά σε καυτές επιφάνειες, ούτε να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- **Μην** χρησιμοποιείτε ποτέ το μίξερ χειρός εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίζετε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: δείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- **Μη** χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένα εξαρτήματα.
- Να απενεργοποιείτε **πάντα** τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την παροχή ρεύματος, όταν δεν την επιβλέπετε καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Η ονομαστική ισχύς βασίζεται στο εξάρτημα κόφτη. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

Κατανάλωση ρεύματος

- Με τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση OFF (Απενεργοποίηση) «Ο» η συσκευή είναι σε λειτουργία OFF (Απενεργοποίηση).
- Αυτόματη ενεργοποίηση στη λειτουργία OFF (Απενεργοποίηση): Δεν ισχύει.
- Λειτουργία OFF (Απενεργοποίηση): <0,3 W.

Θέση φύλαξης

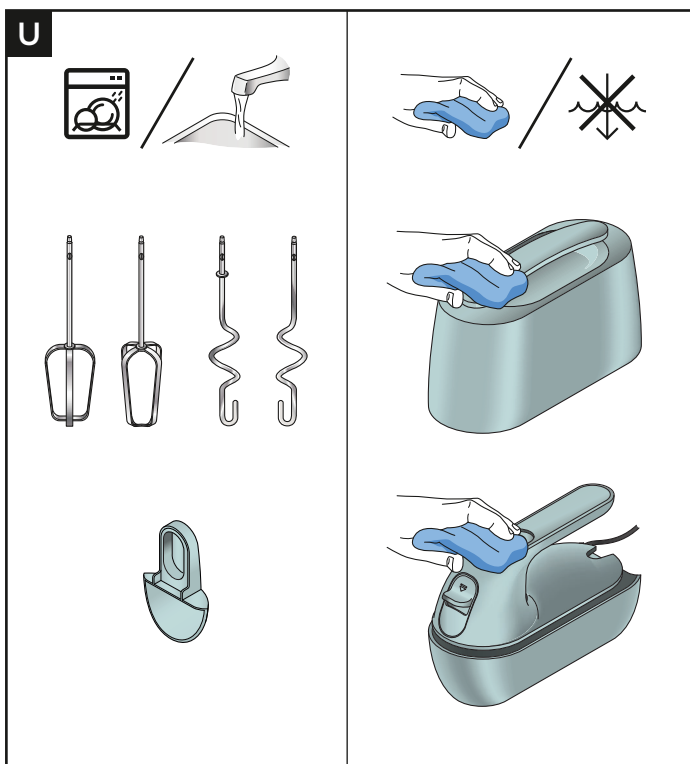
- Να τοποθετείτε **πάντοτε** με ασφάλεια τη συσκευή στη θήκη φύλαξης πριν τη μεταφέρετε από τη λαβή.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τα εξαρτήματα ζυμώματος με τα χτυπητήρια σε θέση φύλαξης.

Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

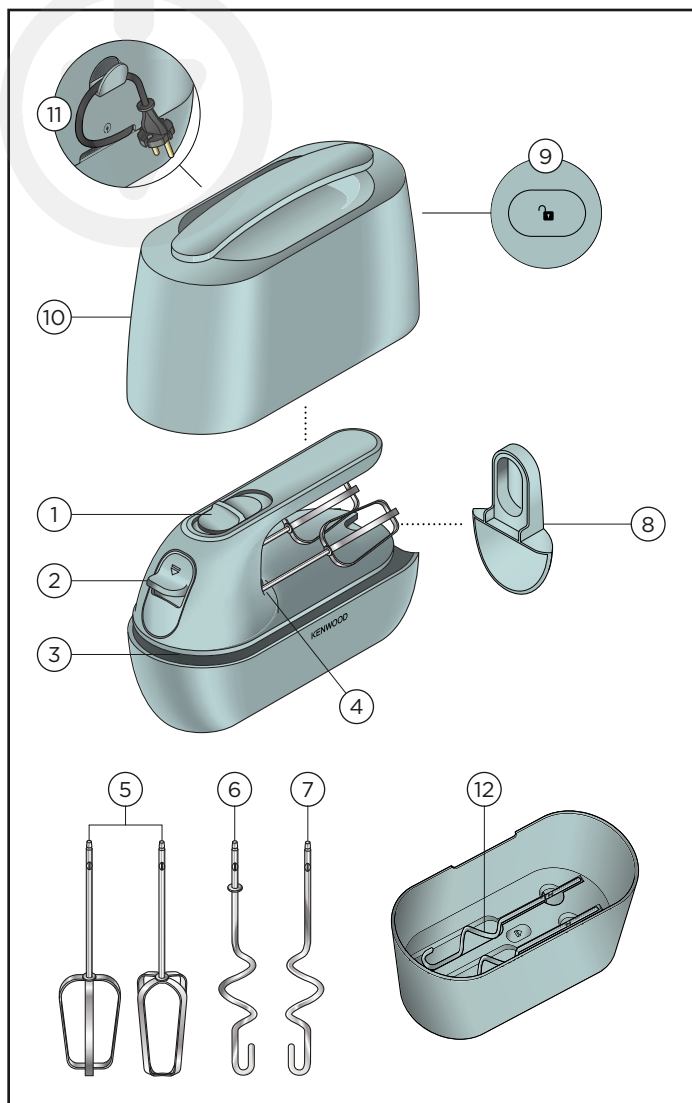
- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με εκείνη που αναγράφεται στο πίσω μέρος του μίξερ χειρός.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Καθαρισμός

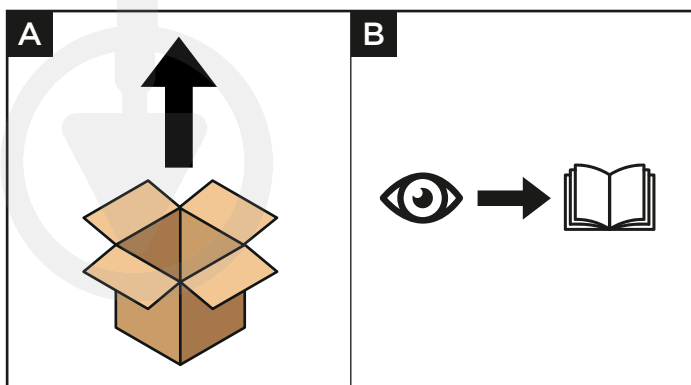
- Να θέτετε **πάντα** τη συσκευή εκτός λειτουργίας, να την αποσυνδέετε από την πρίζα και να αφαιρείτε τα χτυπητήρια ή τα εξαρτήματα ζυμώματος προτού την καθαρίσετε.
- **Ποτέ** μη βυθίζετε τη μονάδα του μίξερ χειρός σε νερό και μην αφήνετε το καλώδιο ή το φιν να βρέχονται.
- **Μη** χρησιμοποιείτε ποτέ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



Κατάλογος εξαρτημάτων

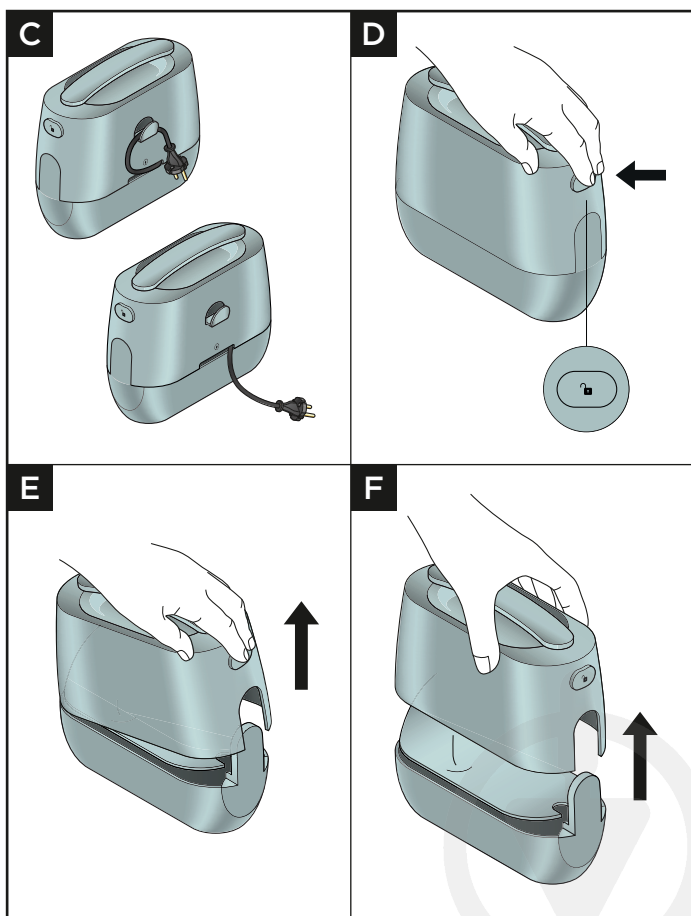


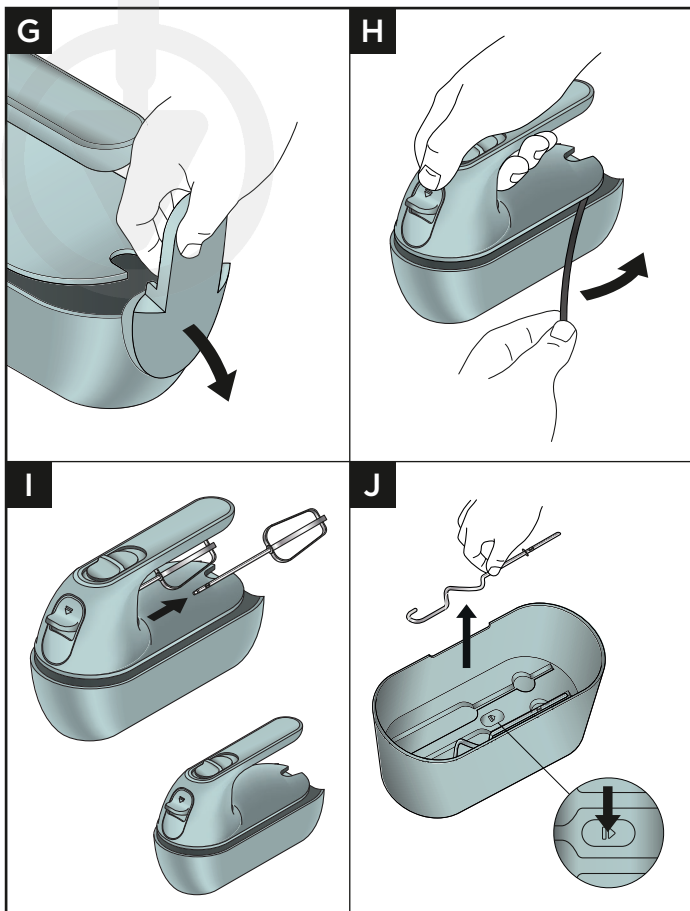
- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| ① Επιλογέας ταχύτητας | ⑦ Εξάρτημα ζυμώνματος |
| ② Κουμπί απελευθέρωσης εργαλείων | ⑧ Κουτάλι-μεζούρα |
| ③ Εσοχή αποθήκευσης καλωδίου | ⑨ Κουμπί απασφάλισης θέσης φύλαξης |
| ④ Υποδοχές φύλαξης χτυπητηριών | ⑩ Θήκη μεταφοράς |
| ⑤ Χτυπητήρια | ⑪ Υποδοχή καλωδίου της θήκης |
| ⑥ Εξάρτημα ζυμώνματος με δακτύλιο | ⑫ Χώρος φύλαξης χτυπητηριών |



Συναρμολόγηση του μίξερ χειρός

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



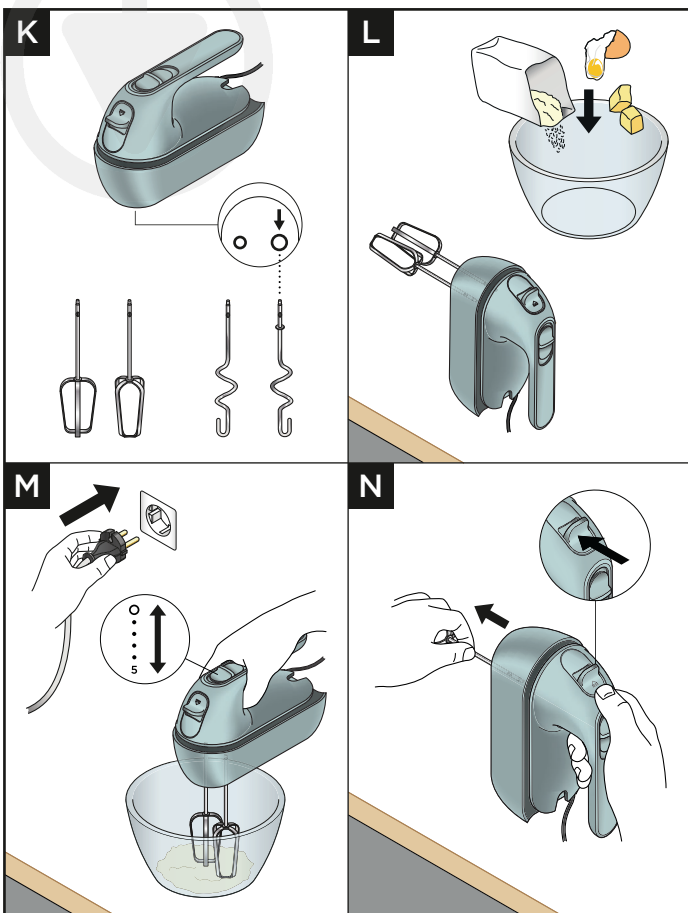


- 1 Αφαιρέστε το καλώδιο από την υποδοχή καλωδίου της θήκης.
- 2 Πατήστε το κουμπί απασφάλισης θέσης φύλαξης και σηκώστε τη θήκη μεταφοράς και αφαιρέστε το κουτάλι-μεζούρα.
- 3 Ξετυλίξτε το καλώδιο.
- 4 Αφαιρέστε τα χτυπητήρια από τον χώρο φύλαξης.
- 5 Αφαιρέστε τα εξαρτήματα ζυμώματος από τον χώρο αποθήκευσης.



Πώς χρησιμοποιείται το μίξερ χειρός

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



Σημαντικό

- Για να μη ξεχειλίζουν τα υλικά από το μπολ, επιλέγεται μπολ κατάλληλου μεγέθους.
- Όταν χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα ζυμώματος βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ζυμώματος με τον μεταλλικό δακτύλιο έχει τοποθετηθεί σωστά στην υποδοχή .
- Μόνο για εξαρτήματα ζυμώματος - όταν φτιάχνετε ζύμη για ψωμί, συνιστάται το αλεύρι της ζύμης να μη ξεπερνά τα 450 gr.

Σημείωση: Χρησιμοποιήστε τα εξαρτήματα ζυμώματος μόνο για να αναμείξετε τα υλικά. Ζυμώστε τη ζύμη με το χέρι.

- 1 Εισαγάγετε τα χτυπητήρια ή τα εξαρτήματα ζυμώματος και πιέστε μέχρις ότου ακουστεί το χαρακτηριστικό κλικ.
- 2 Προσθέστε τα υλικά σε ένα μπολ κατάλληλου μεγέθους.
- 3 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
- 4 Τοποθετήστε τα χτυπητήρια στο μπολ.
- 5 Επιλέξτε την ταχύτητα που επιθυμείτε από το 1 (χαμηλότερη) έως το 5.
- 6 Όταν το μείγμα αποκτήσει την υφή που επιθυμείτε, σύρετε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης «Ο» και απομακρύνετε τα χτυπητήρια από το μπολ.
- 7 Για να αφαιρέσετε τα χτυπητήρια, βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ταχύτητας βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης «Ο» και αποσυνδέστε το μίξερ χειρός από την πρίζα. Πατήστε το κουμπί απασφάλισης εργαλείων. Κρατήστε τα χτυπητήρια από τους άξονές τους καθώς τα βγάζετε.

Σημείωση: Το κουμπί απασφάλισης εργαλείων μπορεί να αφαιρεθεί μόνο όταν ο επιλογέας ταχύτητας βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Όσο πηζει το μείγμα, αυξάνετε την ταχύτητα.
- Εάν η συσκευή αρχίσει να χαμηλώνει ταχύτητα ή να καταπονείται, αυξήστε την ταχύτητα.
- Κατά την παρασκευή μείγματος για κέικ, χρησιμοποιείτε βούτυρο ή μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε τα πριν από τη χρήση.
- Οι μεγάλες ποσότητες και τα πηχτά μείγματα ενδέχεται να χρειάζονται περισσότερο χρόνο ανάμειξης.
- Κατά την παρασκευή κρέμας σαντιγί, συνιστάται να χρησιμοποιείτε βαθύ μπολ έτσι ώστε να ελαχιστοποιείτε το πιτσίλισμα.
- Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις η ζύμη αποκτήσει τη σωστή υφή.



Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

	 (ΜΕΓ.)		 (Λεπτά)
	5	5	1-2
 4-8°C	200-500 ml	5	2
	 x3  200 gr  420 ml	1-5	1
	 x4  200 gr	1-5	1
	 360 gr  180 gr	1-5	6
	 300 gr  Total 1,25 kg	1-5	5-10
	 (ΜΕΓ.)		 (Λεπτά)
	 450 gr +  250 ml	1-5	2-3

Προαιρετικό εξάρτημα (δεν παρέχεται στη συσκευασία)

Προαιρετικό αξεσουάρ τεμαχισμού - ανατρέξτε στην ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών». Το αξεσουάρ μπορεί να μην είναι διαθέσιμο σε όλες τις χώρες.

Συνταγή

Ζύμη για πίτσα

250 gr αλεύρι

15 gr λάδι

4 gr αλάτι

4 gr μαγιά

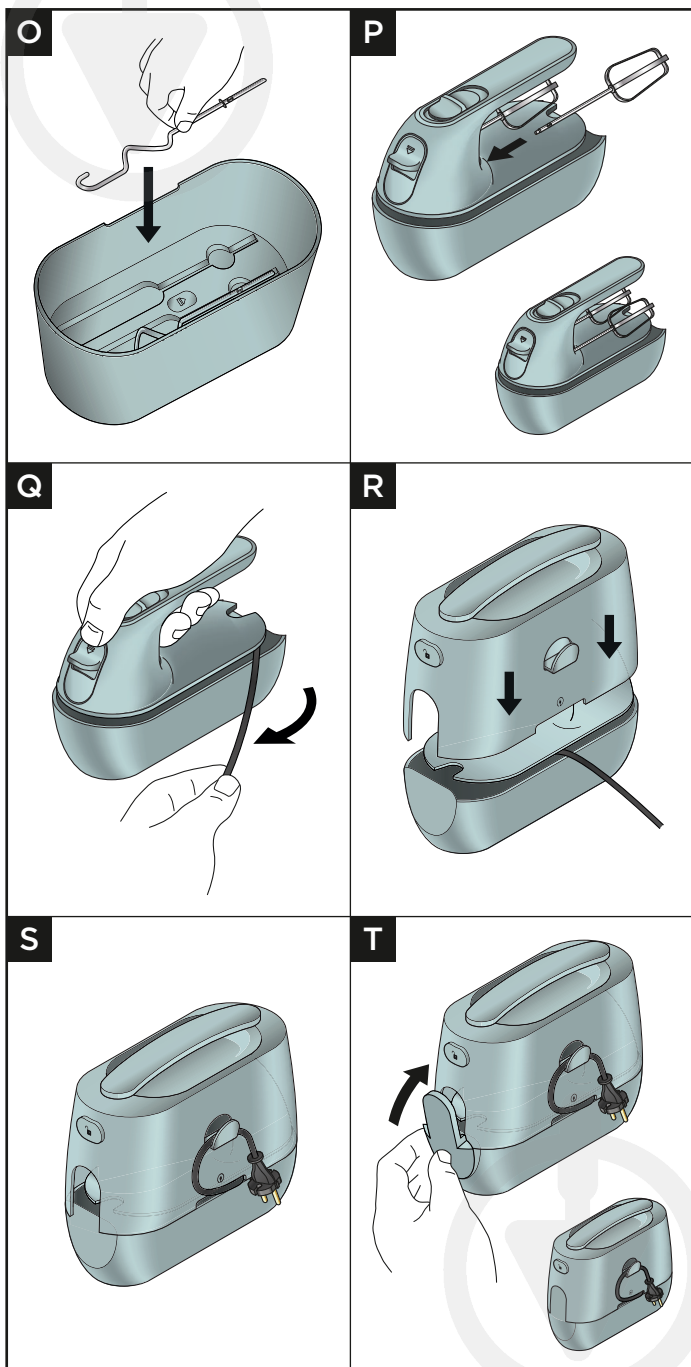
150 gr ζεστό νερό

Προσθέστε τα υλικά σε ένα μπολ κατάλληλου μεγέθους και ζυμώστε για 2 λεπτά στη μέγιστη ταχύτητα. Αυξήστε αργά την ταχύτητα από το 1 στο 5. Μεταφέρετε σε αλευρωμένη επιφάνεια και ζυμώστε με το χέρι για 5-10 λεπτά.

Αφήστε τη ζύμη σε ζεστό μέρος, έως ότου διπλασιαστεί σε μέγεθος.

Θέση φύλαξης

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



- 1 Τοποθετήστε ξανά τα χτυπητήρια στα κλιπ στο επάνω μέρος της θήκης μεταφοράς.
- 2 Τοποθετήστε τα εξαρτήματα ζυμώματος στον χώρο φύλαξης.
- 3 Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τη μονάδα μέσα στην εσοχή αποθήκευσης καλωδίου.
- 4 Τοποθετήστε τη θήκη μεταφοράς πάνω από τη μονάδα, εξασφαλίζοντας ότι το καλώδιο τροφοδοσίας βγαίνει από το πίσω μέρος της μονάδας μέσω της υποδοχής.
- 5 Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από την εσοχή αποθήκευσης καλωδίου στο πίσω μέρος της θήκης μεταφοράς.
- 6 Τοποθετήστε το κουτάλι-μεζούρα στο άκρο, έως ότου ασφαλίσει στη θέση του με έναν χαρακτηριστικό ήχο «κλικ».

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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



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

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

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

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

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



Русский

- Важные меры безопасности 239-240
- Перед подключением к сети электропитания 240
- Чистка 241
- Список деталей 242
- Установка кухонной машины 243-244
- Как пользоваться ручным миксером 245-246
 - Схемы и инструкции по использованию 245-246
 - Таблица рекомендуемого использования 247
- Рецепт 248
- Режим хранения 249-250
- Обслуживание и забота о покупателях 250-251
- Таблица поиска и устранения неисправностей 252

Важные меры безопасности

- **Обязательно** прочитайте эти инструкции внимательно и храните их для дальнейшего использования.
- Перед первым использованием распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки (наклейки на основании прибора и наклейки с предупреждением удалять не следует). Вымойте детали - см. раздел "Чистка".
- При повреждении вилки или шнура во избежание риска их необходимо заменить в компании Kenwood или авторизованном сервисном центре Kenwood из соображений безопасности.
- **НЕ СЛЕДУЕТ** обрабатывать горячие ингредиенты.
- Непрерывная работа прибора не **должна** превышать пределы, указанные ниже; по окончании указанного периода следует на время остановить работу. Превышение допустимого времени обработки может привести к повреждению прибора.

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

- **Никогда не погружайте** корпус ручного миксера в воду и не допускайте попадания влаги на шнур или электрическую вилку.
- **Не допускайте**, чтобы ваши пальцы, волосы, одежда и кухонные принадлежности приближались к движущимся частям.
- **Не допускайте**, чтобы шнур соприкасался с горячей поверхностью или свешивался там, где до него может дотянуться ребенок.
- **Никогда не пользуйтесь** поврежденным ручным миксером. Позаботьтесь о том, чтобы его проверили или отремонтировали. См. раздел "Обслуживание и забота о покупателях".
- **Никогда не пользуйтесь** насадкой, не входящей в комплект поставки.
- Перед монтажом, демонтажом или чисткой **всегда** выключайте прибор и отсоединяйте его от электросети, если вы оставляете его без присмотра.

- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- Расчет расхода энергии основан на работе насадки для нарезки. Другие насадки могут потреблять меньше энергии.
- За детьми необходимо присматривать, чтобы они не играли с прибором.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Потребляемая мощность

- Когда регулятор скорости находится в положении OFF 'O', прибор находится в режиме OFF.
- Автоматическое переключение в режим OFF: Неприменимо.
- Режим OFF: <0,3 Вт.

Режим хранения

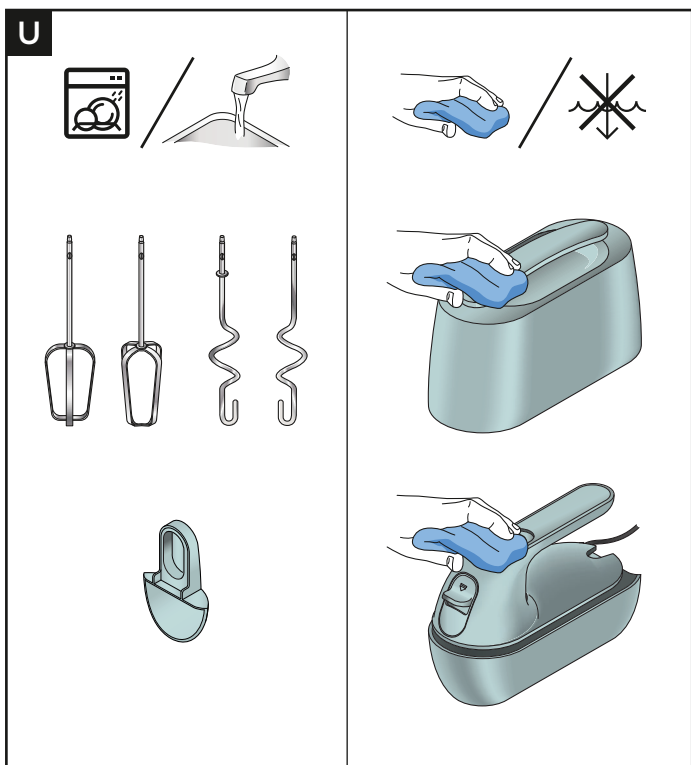
- Перед тем, как переносить прибор за ручку, следует **всегда** надёжно поместить его в отсек для хранения.
- Никогда не используйте тестомешалки, если взбивалки находятся в режиме хранения.

Перед подключением к сети электропитания

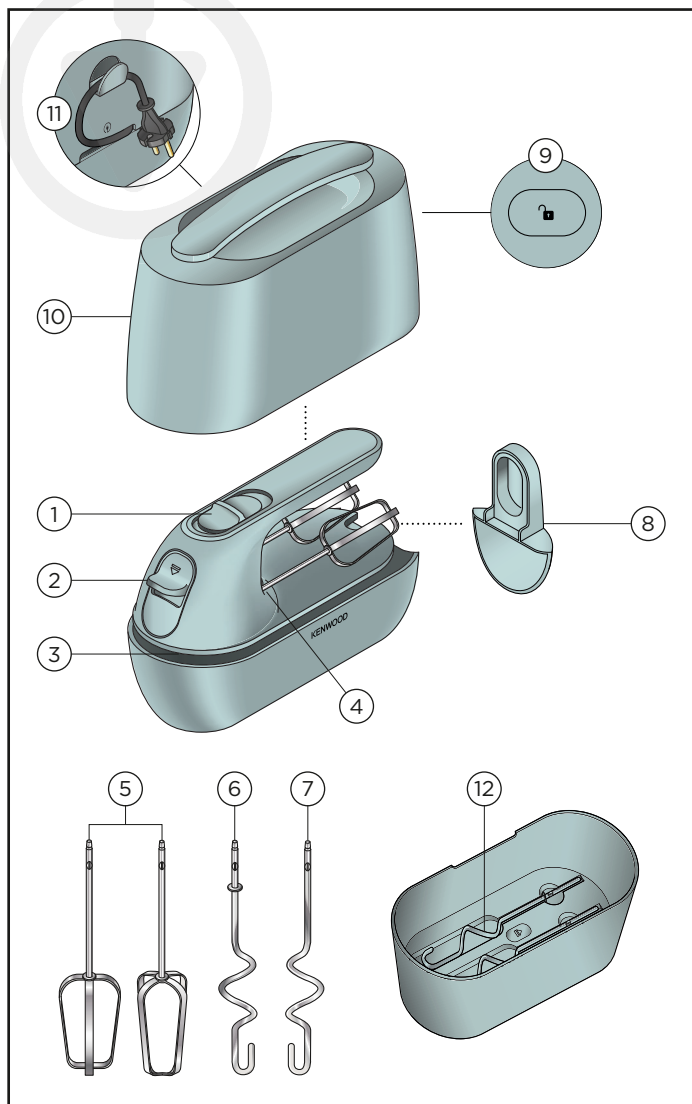
- Убедитесь в том, что электропитание в вашей сети соответствует характеристикам, указанным на задней поверхности ручного миксера.
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Чистка

- Перед чисткой **всегда** выключайте прибор, вынимайте вилку из сети и снимайте взбивалки или тестомешалки.
- **Никогда** не помещайте корпус ручного мискера в воду и не допускайте намокания шнура и вилки.
- Для чистки деталей **никогда** не пользуйтесь абразивными средствами.

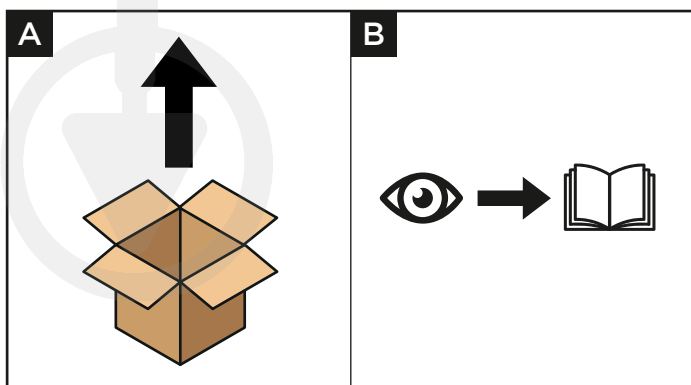


Список деталей



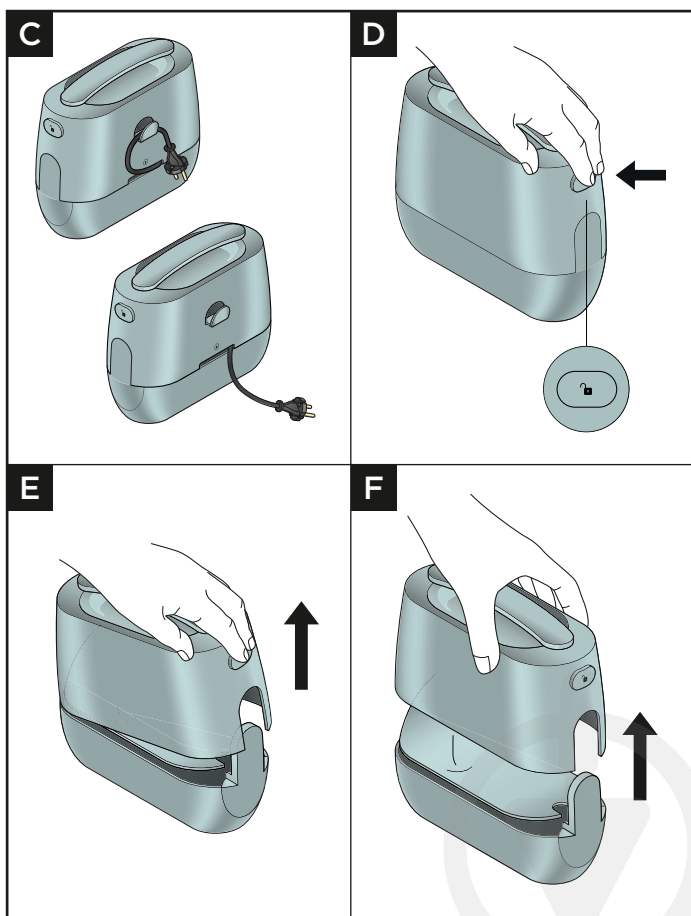
- ① Регулятор скорости
- ② Кнопка разблокировки насадки
- ③ Секция для намотки шнура
- ④ Гнезда для хранения взбивалок
- ⑤ Взбивалки
- ⑥ Тестомешалка с манжетой

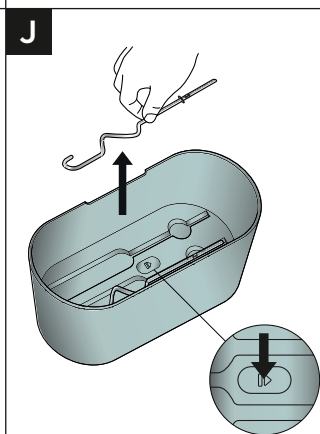
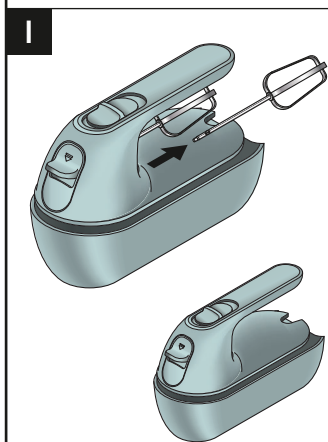
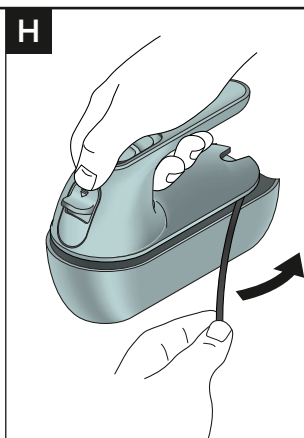
- ⑦ Тестомешалка
- ⑧ Мерная ложка
- ⑨ Кнопка отключения режима хранения
- ⑩ Футляр для переноса
- ⑪ Секция футляра для намотки шнура
- ⑫ Секция для хранения тестомешалок



Установка кухонной машины

Схемы и инструкции по использованию

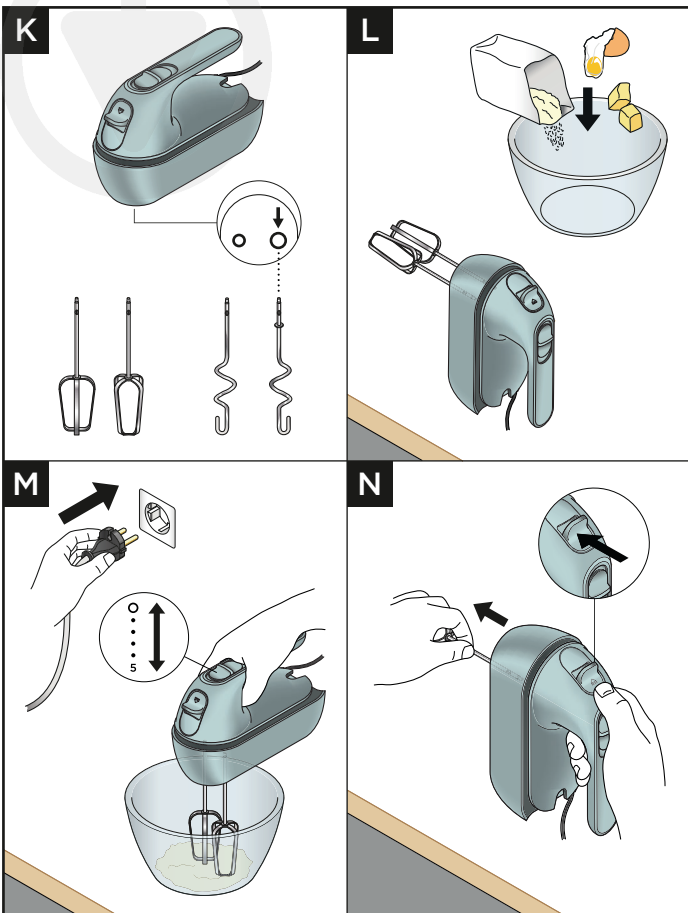




- 1 Извлеките шнур из секции футляра для намотки шнура.
- 2 Нажмите на кнопку отключения режима хранения, снимите футляр для переноса и достаньте мерную ложку.
- 3 Размотайте шнур.
- 4 Извлеките взбивалки из места хранения.
- 5 Извлеките тестомешалки из места хранения.

Как пользоваться ручным миксером

Схемы и инструкции по использованию



Важно

- Выберите чашу для смешивания подходящего размера, чтобы избежать избыточной загрузки.
- При использовании тестомешалок убедитесь, что тестомешалка с металлическим кольцом правильно установлена в гнезде .
- Только для тестомешалок. При приготовлении хлебного теста рекомендуется, чтобы вес муки в выпекаемой порции теста не превышал 450 г.

Примечание: Используйте тестомешалки только для смешивания ингредиентов. Замешивайте тесто вручную.

- 1 Вставьте взбивалки или тестомешалки и надавите до четкого щелчка.
- 2 Добавьте ингредиенты в чашу подходящего размера.
- 3 Подключите прибор к сети.
- 4 Поместите взбивалки в чашу.
- 5 Выберите необходимую скорость от 1 (самая медленная) до 5.
- 6 Когда смесь достигнет нужной консистенции, переведите переключатель скорости в положение “0”, а затем извлеките взбивалки из чаши.
- 7 Чтобы снять взбивалки, убедитесь, что регулятор скорости находится в выключенном положении “0”, и отключите кухонную машину от сети. Нажмите на кнопку разблокировки насадки. При извлечении насадок держите их за стержни взбивалок.

Примечание: Кнопка разблокировки насадки работает только при условии, что регулятор скорости находится в выключенном положении.

Советы

- По мере сгущения смеси увеличьте скорость.
- При замедленной или затрудненной работе прибора увеличьте скорость.
- Для приготовления крема для тортов используйте сливочное масло или маргарин комнатной температуры или размягчите его перед использованием.
- При смешивании больших количеств и более густых смесей может потребоваться более длительное время перемешивания.
- При взбивании сливок рекомендуется использовать чашу с высокими стенками, чтобы брызг было как можно меньше.
- По достижении необходимой консистенции немедленно отключите прибор.



Таблица рекомендуемого использования

	 (МАКС)		 (Минуты)
	5	5	1-2
 4-8 °C	200-500 ml	5	2
	 x3  200 g  420 ml	1-5	1
	 x4  200 g	1-5	1
	 360 g  180 g	1-5	6
	 300 g  1,25 kg	1-5	5-10
	 (МАКС)		 (Минуты)
	 450 g +  250 ml	1-5	2-3

Дополнительная насадка (не входит в комплект)

Дополнительный аксессуар - измельчитель - см. раздел "Обслуживание и забота о покупателях". Дополнительный аксессуар может быть доступен не во всех странах.



Рецепт

Тесто для пиццы

250 г муки

15 г растительного масла

4 г соли

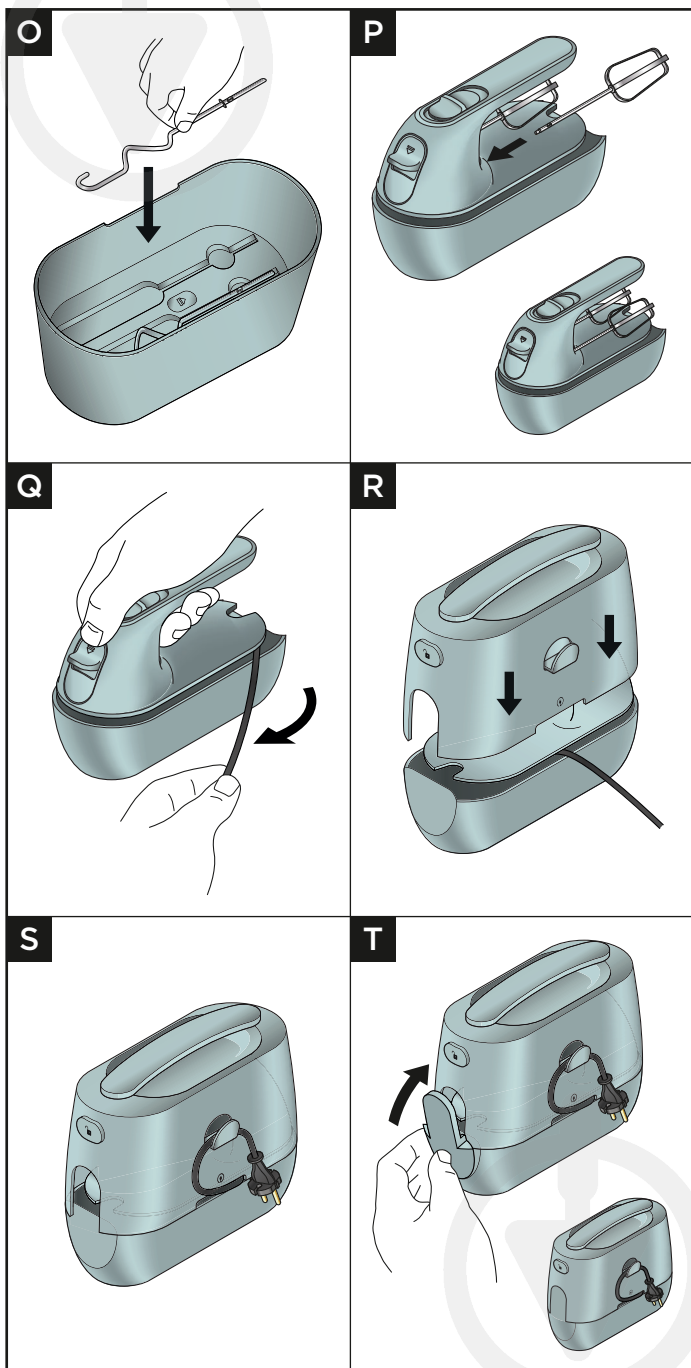
4 г дрожжей

150 г теплой воды

Добавьте ингредиенты в подходящую по размеру чашу и месите 2 минуты на максимальной скорости. Медленно увеличивайте скорость от 1 до 5. Переложите на посыпанную мукой поверхность и вымешивайте вручную в течение 5 - 10 минут. Оставьте в теплом месте, пока объем теста не увеличится вдвое.

Режим хранения

Схемы и инструкции по использованию



- 1 Уберите тестомешалки в держатели в верхней части футляра для переноса.
- 2 Поместите взбивалки в место хранения.
- 3 Оберните шнур вокруг прибора, поместив его в зазор для намотки шнура.
- 4 Наденьте крышку футляра для переноса на прибор таким образом, чтобы шнур электропитания вышел с задней стороны прибора через слот.
- 5 Оберните шнур вокруг секции для намотки шнура на задней стенке футляра для переноса.
- 6 Установите мерную ложку на торец, подтолкнув ее на нужное место до щелчка.

Обслуживание и забота о покупателях

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



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

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

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

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

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года.
Например: 4-я неделя января 2024 года = 24T04

Модель	TYPE HMP40
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	350 Вт
Условия хранения	Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %.
Срок хранения	Не ограничен.
Срок службы	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки	Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Адрес производителя:

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

Импортёр и уполномоченная организация на принятие претензий:

ООО «Делонги», Россия, 127055,
Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3
Тел.: +7 (495) 781-26-76



Таблица поиска и устранения неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Ручной миксер не работает	Нет питания	Убедитесь, в том, что прибор включен в сеть.
Тестомешалка с манжетой не вставляется в гнездо.	Тестомешалка устанавливается не на том гнезде.	Тестомешалка с манжетой подойдет только к гнезду  .
Работа ручного миксера замедляется или становится затрудненной в процессе обработки.	Выбрана слишком низкая скорость. Превышено рекомендованное количество.	Увеличьте скорость. См. “Рекомендуемые скорости и максимальная загрузка”, где указаны скорости и объемы продуктов. При обработке теста или густых смесей для тортов не допускайте, чтобы миксер работал более 3 минут без 15 -минутного перерыва.
Чрезмерное разбрызгивание или распыление муки в процессе обработки.	Выбрана слишком высокая скорость. Слишком мелкая или маленькая чаша для ингредиентов, подвергающихся обработке.	Сначала выберите более низкую скорость, а затем увеличьте по мере сгущения смеси. Выберите чашу для смешивания подходящего размера.
Невозможно извлечь инструменты из гнезд.	Регулятор скорости не установлен в положение “0”.	Для извлечения инструмента регулятор скорости должен быть в положении “0”, а электровилка ручного миксера вынута из розетки. Нажмите на кнопку разблокировки инструмента.



Қазақша

- Маңызды қауіпсіздік 254-255
- Токқа қоспас бұрын 255
- Тазалау 255-256
- Бөлшектер тізімі 257
- Қолмен араластырғышты орнату үшін 258-259
- Қолмен араластырғышты пайдалану үшін 260-262
 - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 260-261
 - Пайдалану кестесі 262
- Рецепт 263
- Сақтау режимі 264-265
- Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес 265-266
- Ақаулықтарды жою нұсқаулығы 267

Маңызды қауіпсіздік

- **Әрқашан** осы нұсқауларды мұқият оқып шығып, болашақта анықтама алу үшін сақтап қойыңыз.
- Алғаш пайдалану алдында бүкіл қаптама мен жапсырмаларды алып тастаңыз, (құрылғының негізіндегі жапсырмаларды және ескерту жапсырмаларын алып тастауға болмайды).
- Бөлшектерді жуу — «Тазалау» бөлімін қараңыз.
- Егер аша немесе кабель зақымдалған болса, ол қауіпсіздік мақсатында қауіптің алдын алу үшін Kenwood немесе өкілетті Kenwood жөндеушісі тарапынан ауыстырылуы керек.
- Ыстық ингредиенттерді **ӨНДЕМЕҢІЗ**.
- Құрылғыны үзіліссіз төменде көрсетілген уақыттан асыра пайдалануға **болмайды**. Ұзақ уақыт үздіксіз пайдалану құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.

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

- Қолмен араластырғыштың корпусын суға салуға, сымын не ашасын ылғалдауға **болмайды**.
- **Әрқашан** саусақтарыңызды, шашыңызды, киім мен ыдыстарды қозғалатын бөліктерден алыс ұстаңыз.
- Сымды ыстыққа тиюі мүмкін жерге немесе балалардың қолы жететін жерде салбыратып **қоймаңыз**.
- Зақымдалған қолмен араластырғышты **пайдаланбаңыз**. Оны тексеріңіз немесе жөндетіңіз: «қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз.
- Рұқсат етілмеген тіркемені **ешқашан** қолданбаңыз.
- Егер құрылғы қараусыз қалдырылатын болса немесе құрастырудан, бөлшектеуден не тазалаудан бұрын оны **әрқашан** өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Бұл құрылғы оларға құрылғыны қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.

- Құрылғыны дұрыс қолданбау нәтижесінде зақым келуі мүмкін.
- Номиналды қуат ұсақтағыш тіркемесіне негізделген. Өзге тіркемелер азырақ қуат жұмсауы мүмкін.
- Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.
- Бұл құрылғыны балалар қолданбау керек. Құрылғы мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Құрылғыны тек үй шаруасына байланысты қолданыңыз. Егер құрылғы өз міндетіне сай мақсатта қолданылмаса немесе берілген нұсқаулықты дұрыс сақтамаған жағдайда Kenwood компаниясы ешқандай жауапкершілікті өз мойнына алмайды.

Қуат шығыны

- Жылдамдық таңдағышы ӨШІРУЛІ «О» күйінде болғанда, құрылғы ӨШІРУЛІ режимде болады.
- ӨШІРУЛІ режимге автоматты түрде өту: Қолданылмайды.
- ӨШІРУЛІ режим: <0,3 Вт.

Сақтау режимі

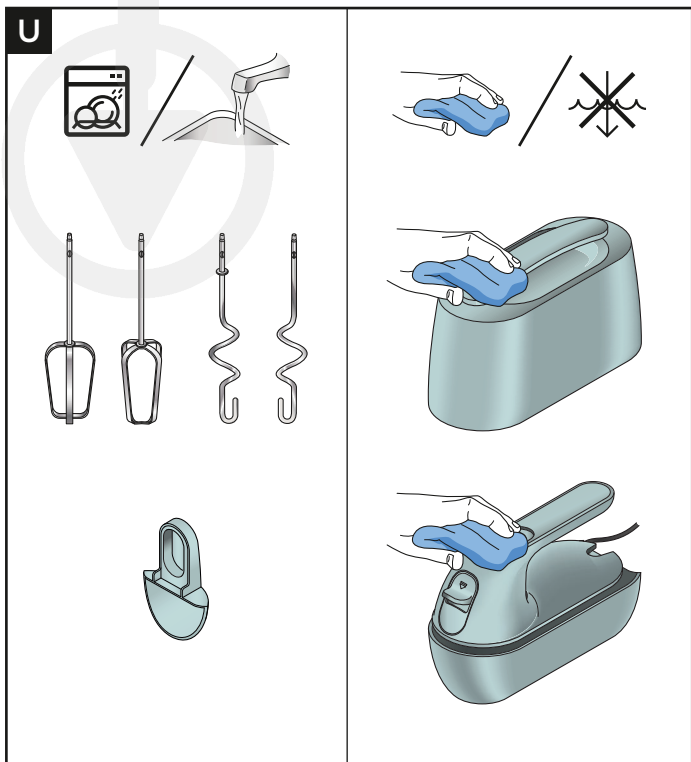
- Құрылғыны тұтқасынан ұстап жүрмес бұрын оны **әрқашан** сақтау бөліміне мықтап бекітіңіз.
- Илеуіштерді сақтау режимінде ешқашан шайқағыштармен бірге пайдаланбаңыз.

Токқа қоспас бұрын

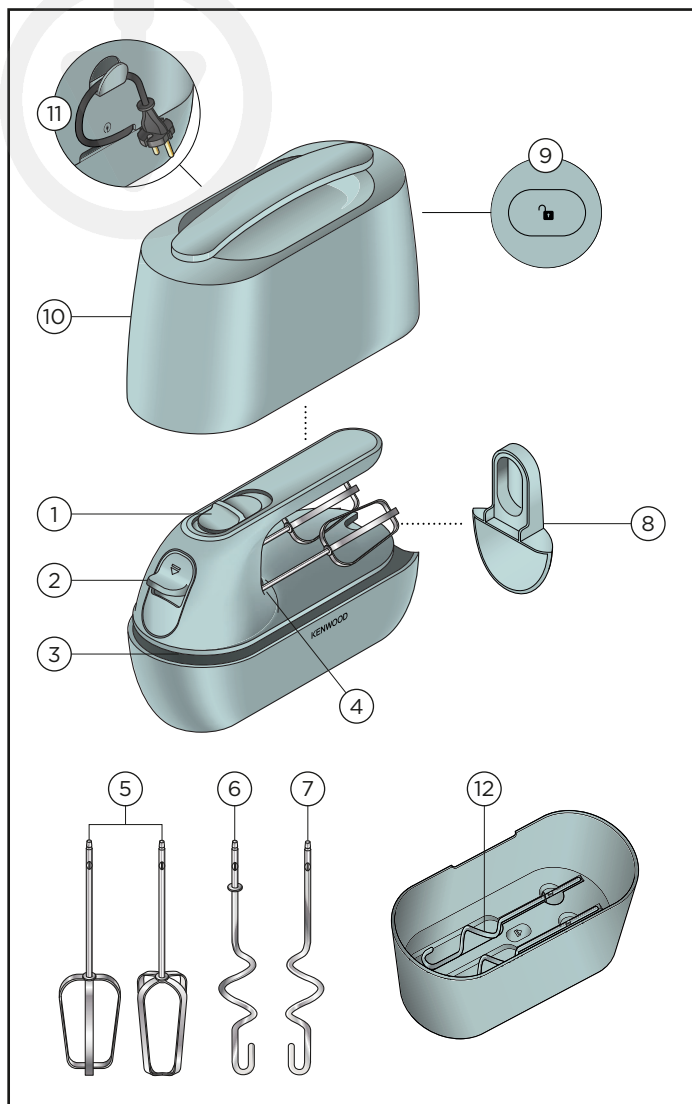
- Электр қуаты қолмен араластырғыштың артқы жағында көрсетілген қуатпен бірдей болуын тексеріңіз.
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

Тазалау

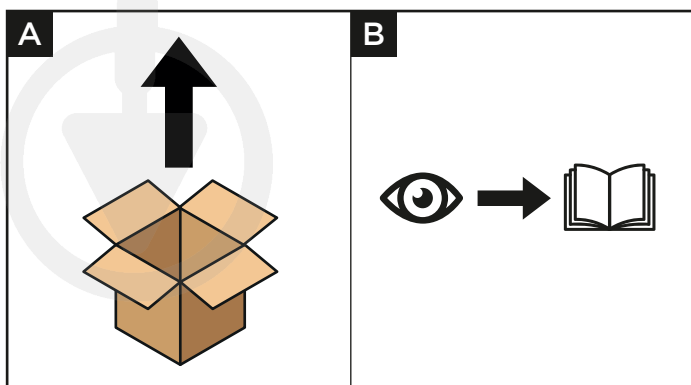
- Тазалау алдында **әрқашан** құрылғыны өшіріп, токтан ажыратыңыз және бұлғауыштарын не қамыр илегіштерін алып тастаңыз.
- Қолмен араластырғыш корпусын суға салуға немесе сымның не ашаның ылғал болуына **мүмкіндік бермеңіз**.
- Бөлшектерді тазалау үшін қырғыш заттар **қолданбаңыз**.



Бөлшектер тізімі

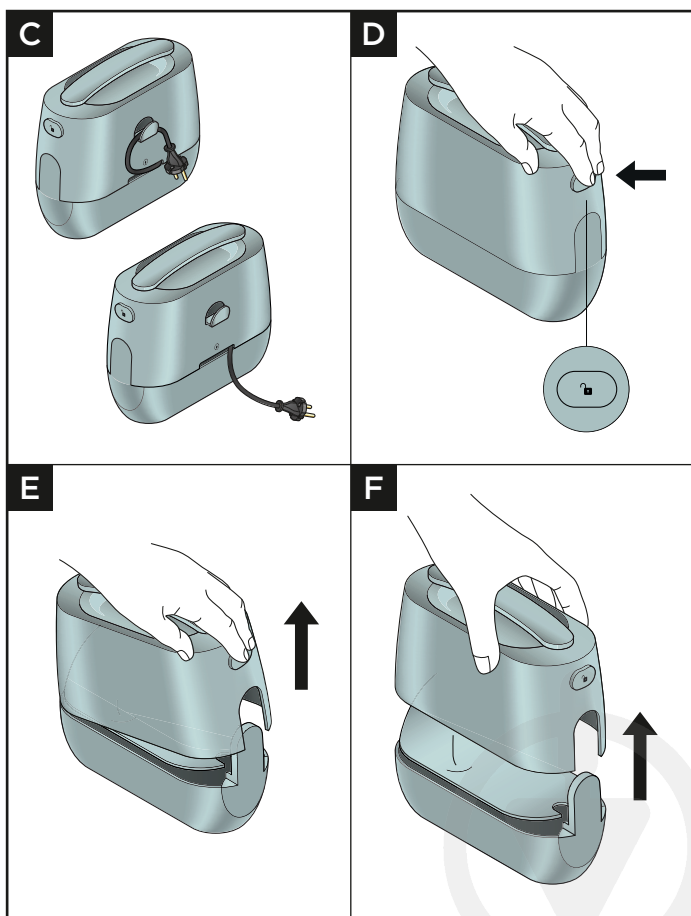


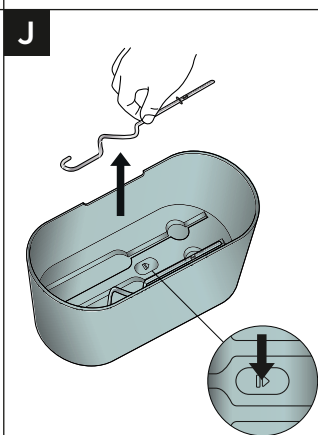
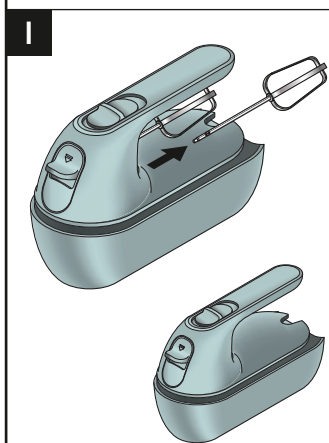
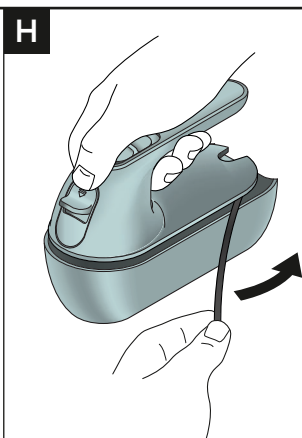
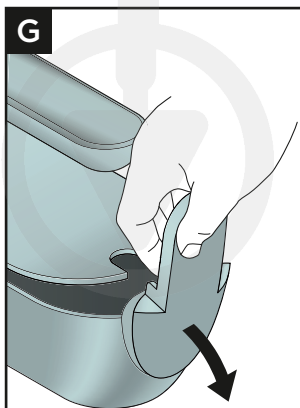
- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| ① Жылдамдықты таңдау құралы | ⑦ Қамыр бұлғауыш |
| ② Құралды шығару түймесі | ⑧ Өлшеуіш қасық |
| ③ Сым орамы | ⑨ Сақтау режимін босату түймесі |
| ④ Шайқағышты сақтау ұялары | ⑩ Тасымалдау қорабы |
| ⑤ Бұлғауыштар | ⑪ Қораптың сым орамы |
| ⑥ Мойны бар қамыр бұлғауыш | ⑫ Илеуішті сақтау бөлімі |



Қолмен араластырғышты орнату үшін

Пайдалану кестесі

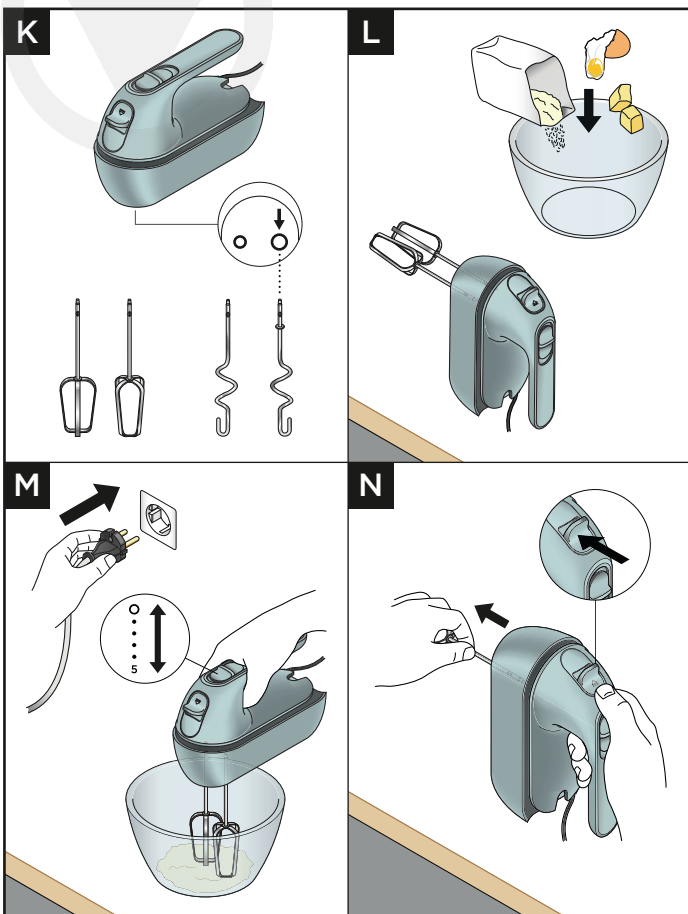




- 1 Қораптың сым орамынан сымды алыңыз.
- 2 Сақтау режимін босату түймесін басып, тасымалдау қорабын көтеріп алыңыз да, өлшеуіш қасықты көтеріңіз.
- 3 Сымды тарқатыңыз.
- 4 Шайқағыштарды сақтау күйлерінен шығарыңыз.
- 5 Илеуіштерді сақтау күйінен шығарыңыз.

Қолмен араластырғышты пайдалану үшін

Пайдалану кестесі



Маңызды

- Араластыру табасын шамадан тыс жүктемес үшін, тиісті өлшемнің бірін таңдаңыз.
- Илеуіштерді пайдаланған кезде, металл қамыты бар илеуіштің  ұясына дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Тек қамыр бұлғауыштар — қамыр жасаған кезде қамыр жүктемесі 450 г ұннан асырмау ұсынылады.

Ескертпе: Илеуіштерді тек ингредиенттерді біріктіру үшін пайдаланыңыз. Қамырды қолмен илеңіз.

- 1 Шайқағыштарды немесе илеуіштерді салып, дұрыс салынғанын білдіретін сырт еткен дыбыс естілгенше итеріңіз.
- 2 Ингредиенттерді тиісті өлшемдегі ыдысқа салыңыз.
- 3 Тығынды розеткаға қосыңыз.
- 4 Шайқағыштарды тостағанға салыңыз.
- 5 1 (ең баяу) және 5 аралығындағы қажетті жылдамдықты таңдаңыз.
- 6 Қоспа қажетті консистенцияға жеткенде, жылдамдық таңдағышын өшірулі «О» күйіне қайтарыңыз, содан кейін шайқағыштарды тостағаннан көтеріңіз.
- 7 Шайқағыштарды алу үшін жылдамдық таңдағышының өшірулі «О» күйінде екеніне көз жеткізіп, қолмен араластырғышты электр желісінен ажыратыңыз. Құралды босату түймесін басыңыз. Құралдарды шығарған кезде, шайқағыш біліктерінен ұстаңыз.

Ескертпе: Құралды босату түймесі жылдамдық таңдағышы өшірулі күйде болғанда ғана жұмыс істейді.

Пайдалы кеңестер

- Қоспа қоюланған кезде жылдамдықты арттырыңыз.
- Құрылғы баяу не ауыр жұмыс істесе, жылдамдықты арттырыңыз.
- Дайын торт қоспалары үшін крем жасау кезінде бөлме температурасындағы сары майды немесе маргаринді қолданыңыз немесе қолданар алдында жұмсартыңыз.
- Өнім мөлшері көп әрі қоспа қою болған кезде ұзақ араластыру керек.
- Қаймақты шайқаған кезде шашырау жағдайын азайту үшін қабырғасы биік табаны пайдалану ұсынылады.
- Дұрыс сәйкестікке жеткен соң, оны өшіріңіз.



Пайдалану кестесі

	 (МАКС.)		 (Мин.)
	5	5	1-2
 4-8°C	200-500 мл	5	2
	 x3  200 г  420 мл	1-5	1
	 x4  200 г	1-5	1
	 360 г  180 г	1-5	6
	 300 г  Total 1,25 кг	1-5	5-10
	 (МАКС.)		 (Мин.)
	 450 г +  250 мл	1-5	2-3

Қосымша тіркеме (қаптамада жоқ)

Қосымша ұсақтағыш керек-жарақ — «Қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз. Керек-жарақ барлық елде болмауы мүмкін.

Рецепт

Пицца қамыры

250 г ұн

15 г сұйық май

4 г тұз

4 г ашытқы

150 г жылы су

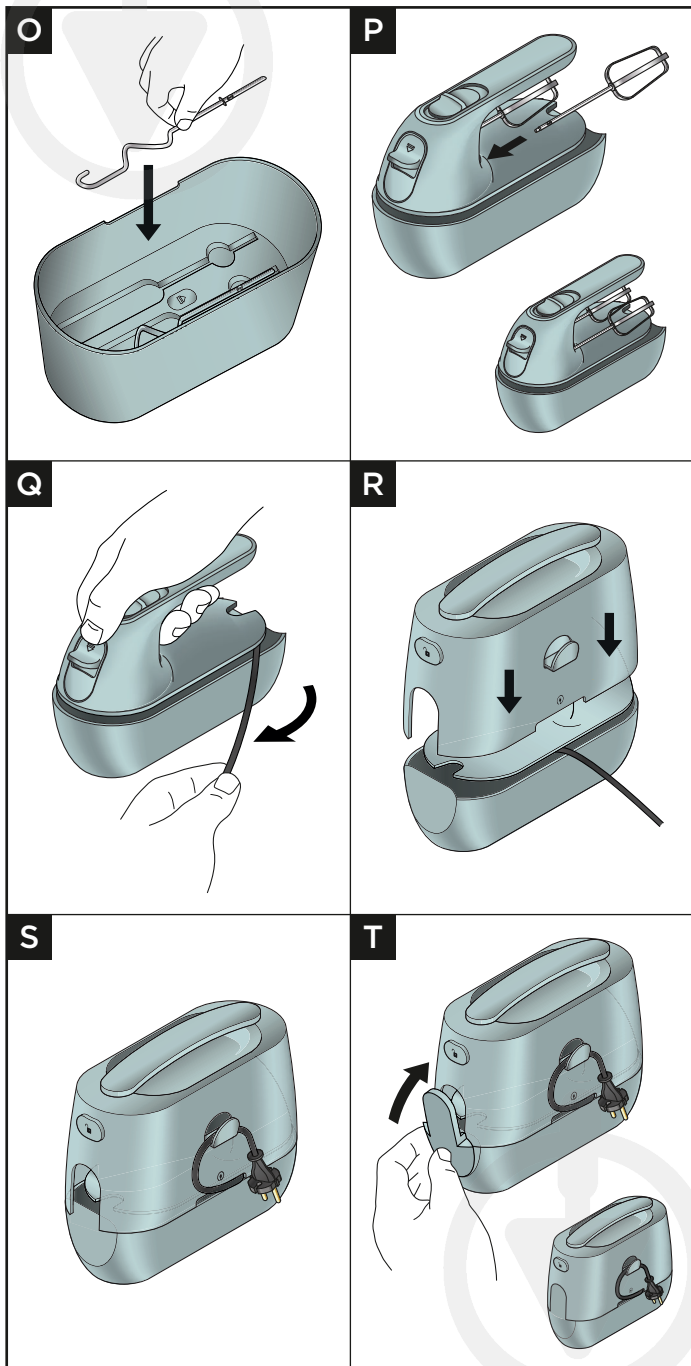
Ингредиенттерді тиісті өлшемдегі тостағанға салып, максималды жылдамдықта 2 минут илеңіз. 1-жылдамдықтан 5-жылдамдыққа дейін баяу арттырыңыз. Ұн себілген үстел бетіне қойып, қолмен 5-10 минут илеңіз.

Көлемі екі еселенгенше жылы жерге қойып қойыңыз.



Сақтау режимі

Пайдалану кестесі



- 1 Илеуіштерді тасымалдау қорабының жоғарғы жағындағы қыстырғыштарға қайтарыңыз.
- 2 Шайқағыштарды сақтау күйлеріне бекітіңіз.
- 3 Сымды блоктағы сым орамының саңылауына салып, ораңыз.
- 4 Қуат сымы блоктың артқы жағындағы ұя арқылы шығып тұрғанына көз жеткізіп, тасымалдау қорабының қақпағын блоктың үстіне қойыңыз.
- 5 Сымды тасымалдау қорабының артқы жағындағы сым орамына ораңыз.
- 6 Өлшеуіш қасықты сырт еткенше орнына итере отырып, тірелгенше бекітіңіз.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

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



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

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек.

Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

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

ЕСКЕРТПЕ: алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 4-апта, қаңтар,
2024 = 24T04

Үлгі	TYPE HMP40
Кернеу	220 - 240В
Герц	50 - 60Гц
Ватт	350Вт
Сақтау шарттары	Температура: +5°C және +45°C аралығы Ылғалдылық: < 80%.
Сақтау мерзімі	Шектеусіз.
Қызмет көрсету мерзімі	2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).
Тастау шарттары	Экологиялық талаптарға сай тастау керек.
Тасымалдау шарттары	Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.
Сату шарттары	Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.

Өндірушінің мекенжайы:

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

Шағымдарды қабылдауға өкілетті ұйым және импорттаушы:

“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Сущевская
27 үй, 3 құрылым

Тел: +7 (495) 781-26-76

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Қолмен араластырғыш жұмыс істемейді.	Қуат жоқ.	Құрылғының токқа қосылғанын тексеріңіз.
Мойны бар қамыр бұлғауышты ойыққа салу мүмкін емес.	Қамыр бұлғауышты қате ойыққа бекіту	Мойны бар қамыр бұлғауыш тек  ойыққа бекітіледі.
Қолмен араластырғыш баяу іске қосылады немесе өңдеу барысында күшейеді.	Таңдалған жылдамдық тым төмен. Ұсынылған мөлшерден асқан.	Жылдамдықты арттырыңыз. Өңделетін мөлшерлер мен жылдамдықтарды ұсынылған қолданыс диаграммасынан қараңыз. Қамырды немесе ауыр кекс қоспаларын 15 минут демалдырып отырмай 3 минуттан ұзақ пайдалануға болмайды.
Өңдеу барысында шамадан тыс шашырау немесе ұнның себілуі.	Таңдалған жылдамдық тым жоғары. Таба тым таяз немесе өңделетін ингредиенттер үшін тым кішкентай.	Бастапқыда төменірек жылдамдықты таңдап, қоспа қоюланған кезде арттырыңыз. Тиісті өлшемді араластыру табасын таңдаңыз.
Ойықтардан құралдарды алу мүмкін емес.	Жылдамдықты таңдау құралы «О» күйінде емес.	Құралдарды алу үшін таңдау құралы қосқышы ӨШІРУЛІ «О» күйінде екендігіне көз жеткізіп, қолмен араластырғышты ажыратыңыз. Құралды босату түймесін басыңыз.

Slovenčina

- Dôležitá bezpečnosť 269-270
- Pred zapnutím zariadenia 270
- Čistenie 270-271
- Zoznam položiek 272
- Nastavenie ručného mixéra 273-274
- Používanie ručného šľahača 275-277
 - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 275-277
 - Tabuľka použitia 277
- Recept 278
- Režim skladovania 279-280
- Servis a starostlivosť o zákazníkov 280
- Riešenie problémov 281

Dôležitá bezpečnosť

- **Vždy** si tieto pokyny pozorne prečítajte a odložte si ich, aby ste ich mali v budúcnosti k dispozícii.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly a všetky štítky, (štítky na spotrebiči a varovné štítky by sa nemali odstraňovať). Diely umyte - pozrite si čistenie.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- **NESPRACOVÁVAJTE** horúce ingrediencie.
- **Neuvádzajte** toto zariadenie do chodu bez prerušenia na dlhšie, než sú časy uvedené nižšie. Neprestajné spracovávanie trvajúce dlhší čas ho totiž môže poškodiť.

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

- **Nikdy** nenamáčajte telo ručného šľahača do vody a elektrickú šnúru ani zástrčku nevystavujte vlhkosti.
- **Vždy** udržiavajte prsty, vlasy, oblečenie a náčinie v dostatočnej vzdialenosti od pohyblivých častí.
- **Nikdy** nekladte prírodnú elektrickú šnúru na horúce predmety, ani ju nenechávajte visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
- **Nikdy** nepoužívajte poškodený ručný šľahač. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozri časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- **Nikdy** nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo.
- Pred zmontovaním, rozobratím alebo čistením **vždy** vypnite spotrebič a odpojte ho od zdroja napájania, ak zostane bez dozoru.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.

- Menovitý výkon je založený na nadstavci sekáča. Iné nadstavce môžu mať menší odber elektrickej energie.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

Spotreba energie

- S voličom rýchlosti v polohe OFF „O“ je spotrebič v režime vypnuté - VYP (OFF).
- Automatické prepnutie do režimu vypnuté - VYP (OFF): Nepoužiteľné.
- Režim vypnuté - VYP (OFF): <0,3 W.

Režim skladovania

- Spotrebič pred prenášaním za rukoväť **vždy** bezpečne vložte do úložného priestoru.
- V režime skladovania nikdy nepoužívajte miesiče so šľahačmi.

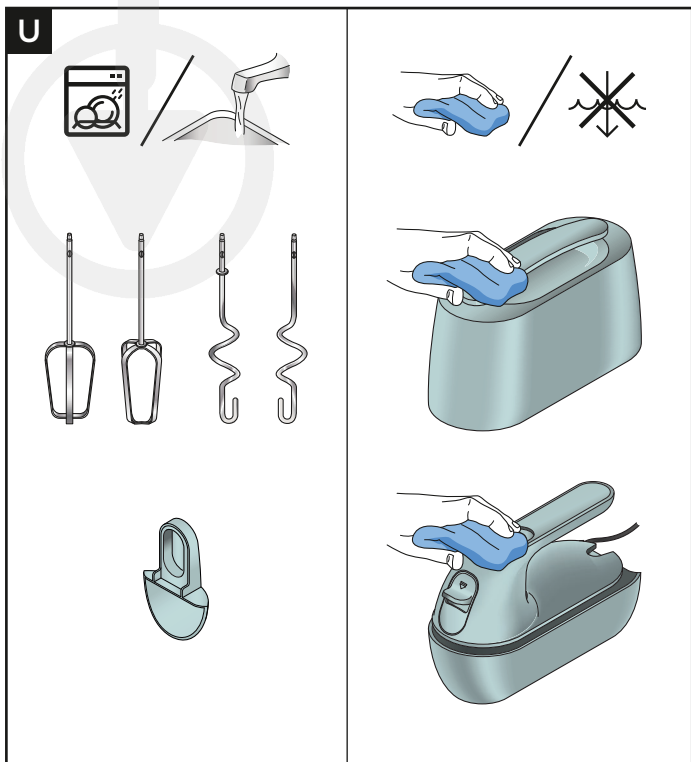
Pred zapnutím zariadenia

- Overte, či má vaša elektrická sieť rovnaké 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.

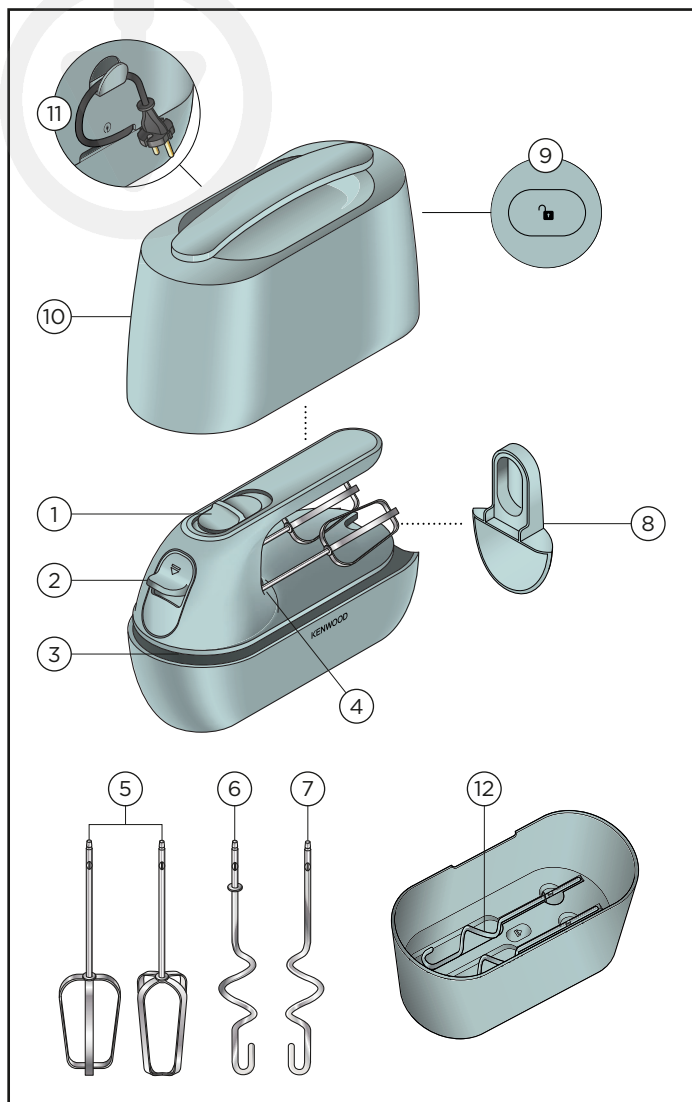
Čistenie

- Pred čistením zariadenie **vždy** vypnite, odpojte zo siete a zložte šľahače a hnetáče.
- **Nikdy** nenamáčajte telo ručného šľahača do vody a elektrickú šnúru ani zástrčku nevystavujte vlhkosti.
- **Nikdy** nepoužívajte na čistenie jednotlivých častí abrazívne čistiace prostriedky.

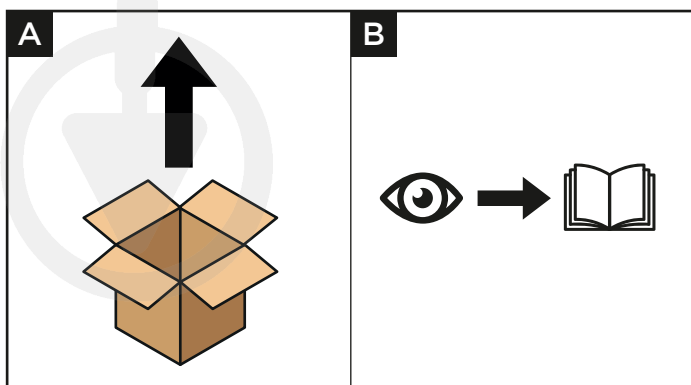




Zoznam položiek

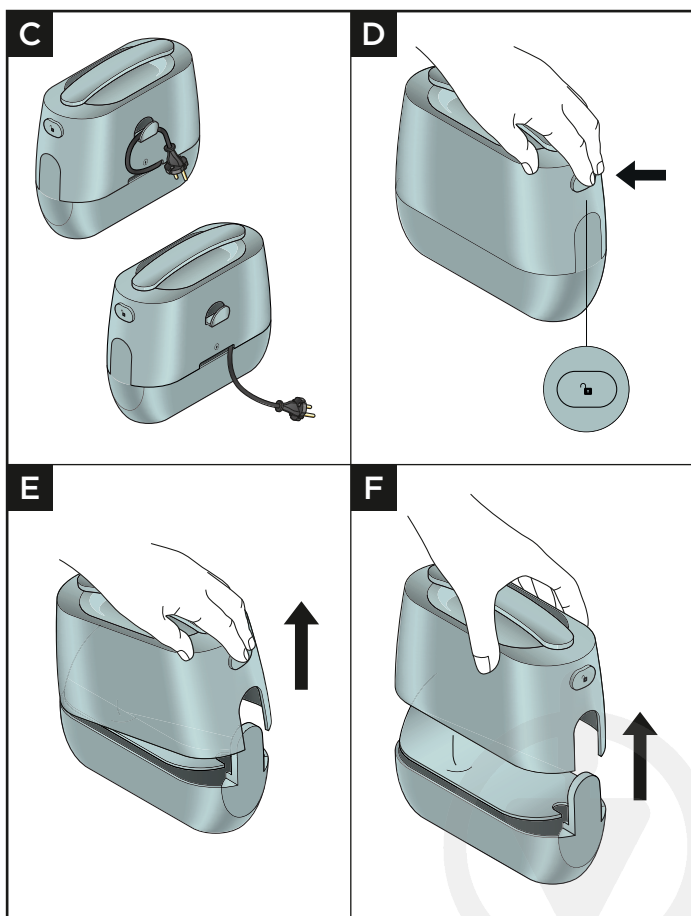


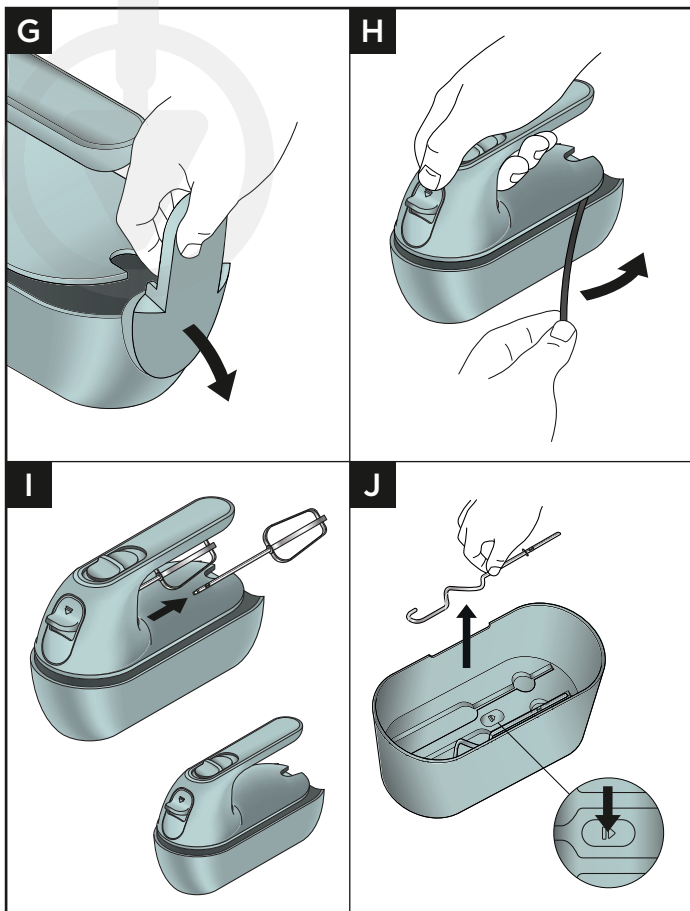
- | | | | |
|---|--------------------------------|---|--|
| ① | Volič rýchlosti | ⑦ | Hnetací hák |
| ② | Tlačidlo na vysunutie nástroja | ⑧ | Odmerná lyžica |
| ③ | Puzdro na šnúru | ⑨ | Tlačidlo na uvoľnenie skladovacieho režimu |
| ④ | Úložné zásuvky šľahača | ⑩ | Puzdro na prenášanie |
| ⑤ | Šlahacie metličky | ⑪ | Puzdro na šnúru |
| ⑥ | Hnetací hák s nákrúžkom | ⑫ | Úložný priestor na miesič |



Nastavenie ručného mixéra

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



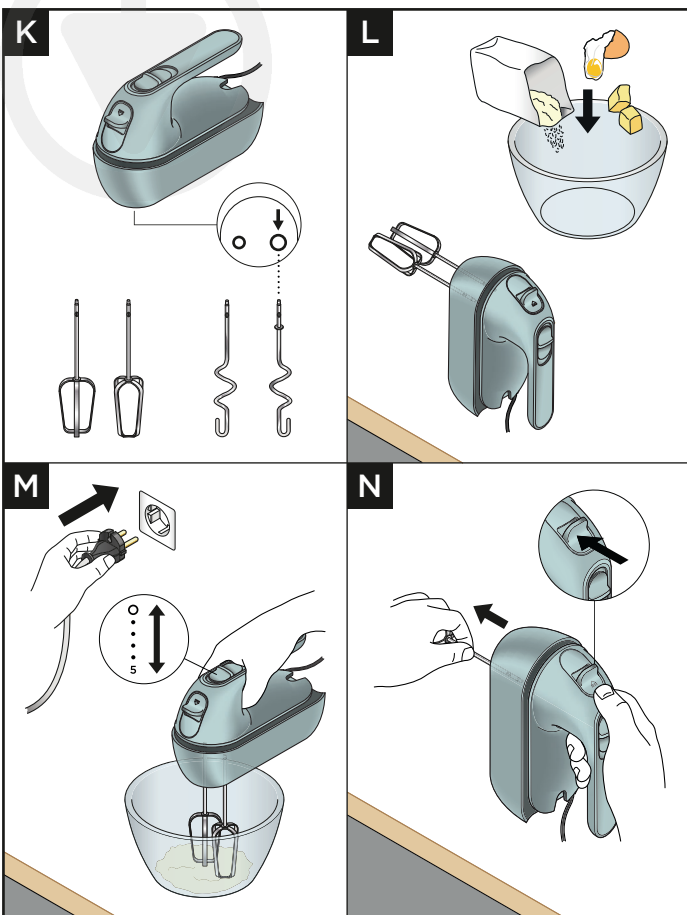


- 1 Vyberte šnúru z puzdra na kábel.
- 2 Stlačte tlačidlo na uvoľnenie režimu skladovania a zdvihnite puzdro na prenášanie a vyberte odmernú lyžičku.
- 3 Rozbaľte šnúru.
- 4 Vyberte šľahače z ich úložnej polohy.
- 5 Vyberte miesiče z úložnej polohy.



Používanie ručného šľahača

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité

- Aby ste predišli nadmernému preplneniu mixovacej misy, zvolte misu vhodnej veľkosti.
- Pri používaní miesičov skontrolujte, či je miesič s kovovou obrubou správne nasadený do zásuvky .
- Len hnetacie háky – ak pripravujete cesto na chlieb, odporúčame, aby, zaťaženie cestom neprekračovalo 450 g múky.

Upozornenie: Miesiče používajte iba na spojenie ingrediencií. Cesto miesite ručne.

- 1 Vložte šľahače alebo miesiče a zatlačte, až kým nepocítite pozitívne cvaknutie.
- 2 Pridajte ingrediencie do misy vhodnej veľkosti.
- 3 Zapojte do zástrčky.
- 4 Vložte šľahače do misy.
- 5 Nastavte požadovanú rýchlosť od 1 (najpomalšia) do 5.
- 6 Keď zmes dosiahne požadovanú konzistenciu, vráťte volič rýchlosti do vypnutej polohy „O“ a potom vyberte šľahače z misy.
- 7 Ak chcete vybrať šľahače, uistite sa, že je volič rýchlosti v polohe „O“ a ručný mixér odpojte. Stlačte tlačidlo na uvoľnenie nástroja. Pri vysúvaní nástrojov držte hriadele šľahača.

Upozornenie: Tlačidlo na uvoľnenie nástroja bude fungovať len vtedy, keď je volič rýchlosti vo vypnutej polohe.

Rady a tipy

- Keď zmes zhutne, zvýšte rýchlosť.
- Keď mixér začne spomaľovať alebo sa trápiť, zvýšte rýchlosť.
- Pri miešaní plniek do koláčov použite maslo alebo margarín pri izbovej teplote alebo ich pred použitím nechajte zmäknúť.
- Väčšie množstvá a husté zmesi môžu vyžadovať dlhší čas mixovania.
- Pri šľahaní šľahačky sa odporúča použiť hlbokú misu, aby ste minimalizovali vyšplachovanie zmesi
- Vypnite ho hneď ako ste dosiahli správnu konzistenciu.



Tabuľka použitia

	 (MAX)		 (Min)
	5	5	1-2
 4-8°C	200-500 ml	5	2
	 x3  200 g  420 ml	1-5	1
	 x4  200 g	1-5	1
	 360 g  180 g	1-5	6
	 300 g  Total 1,25 kg	1-5	5-10
	 (MAX)		 (Min)
	 450 g +  250 ml	1-5	2-3

Voliteľné príslušenstvo (nie je súčasťou balenia)

Voliteľné príslušenstvo sekáča - pozrite si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“. Príslušenstvo nemusí byť vo všetkých krajinách dostupné.



Recept

Cesto na pizzu

250 g múky

15 g oleja

4 g soli

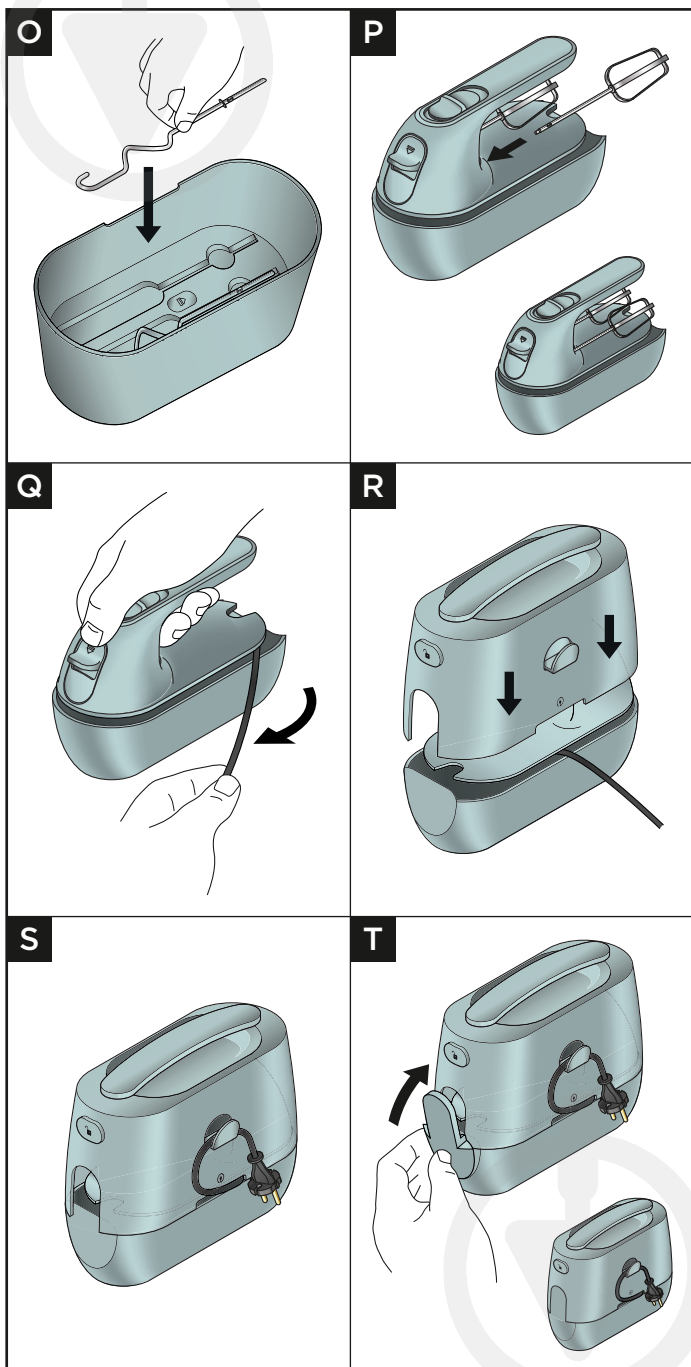
4 g droždia

150 g teplej vody

Pridajte ingrediencie do primerane veľkej misy a 2 minúty mieste pri maximálnej rýchlosti. Rýchlosť pomaly zvyšujte z 1 na rýchlosť 5. Preložte na pomúčenú dosku a ručne mieste 5 - 10 minút. Nechajte vykysnúť na teplom mieste, kým sa objem nezdvajnasobí.

Režim skladovania

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



- 1 Miesiče dajte späť do svoriek v hornej časti prenosného obalu.
- 2 Šľahače dajte do ich skladovacej polohy.
- 3 Omotajte šnúru okolo jednotky do medzery na navíjanie šnúry.
- 4 Kryt prenosného puzdra dajte na jednotku a uistite sa, že napájacia šnúra vychádza cez otvor na zadnej strane jednotky.
- 5 Omotajte šnúru okolo obalu na šnúru na zadnej strane prenosného puzdra.
- 6 Nasadte odmernú lyžicu na koniec a zatlačte na miesto, až kým nezacvakne.

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



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

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

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

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Ručný šľahač nefunguje.	Žiadne napájanie.	Skontrolujte, či je spotrebič pripojený k zdroju napájania.
Hnetací hák s nákrúžkom nie je možné vložiť do otvoru.	Vkladanie hnetacieho háku do nesprávneho otvoru.	Hnetací hák s nákrúžkom zapadne len do  otvoru.
Ručný šľahač začína spomaľovať alebo ide ťažko.	Príliš nízka rýchlosť. Odporúčané množstvo prekročené.	Zvýšte rýchlosť. Dodržiavajte odporúčané rýchlosti a množstvá uvedené v tabuľke odporúčaného používania. Pri cestách alebo hustých koláčových zmesiach nepoužívajte dlhšie než 3 minúty bez 15 minútovej prestávky.
Nadmerné vystrekovanie alebo rozprašovanie múky počas spracovania.	Zvolená rýchlosť príliš vysoká. Príliš plytká alebo príliš malá misa na spracovávané prísady.	Začnite nižšou rýchlosťou a pri hustnutí zmesi postupne zvyšujte rýchlosť. Na miešanie použite misu vhodnej veľkosti.
Nástroje sa nedajú vybrať z otvorov.	Volič rýchlosti nie je v polohe „O”.	Aby ste mohli vybrať nástroje, ubezpečte sa, že volič rýchlosti je v polohe VYP „O” a odpojte ručný šľahač od zdroja napájania. Stlačte tlačidlo na uvoľnenie nástrojov.



Українська

- Заходи безпеки 283-284
- Перед підключенням до мережі електропостачання 284
- Чищення 284-285
- Перелік запчастин 286
- Як користуватися ручним міксером 287-288
- Як користуватися ручним міксером 289-290
 - Схеми та інструкції для використання 289-290
 - Схема використання 291
- Рецепт 292
- Зберігання 293-294
- Обслуговування та ремонт 294
- Усунення несправностей 295

Заходи безпеки

- **Уважно** прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Перед першим використанням зніміть усе пакування та етикетки (не знімайте етикетки з основи приладу та наліпки з попередженнями). 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.
- **НЕ** обробляти гарячі інгредієнти.
- **Не** перевищуйте час роботи приладу без перерви, вказаний нижче. Безперервна експлуатація приладу протягом тривалого періоду часу може пошкодити прилад.

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

- **Не** опускайте корпус ручного міксера у воду і не допускайте попадання вологи на шнур або вилку.
- **Не** наближайте пальці, волосся, елементи одягу та кухонне приладдя до рухомих деталей.
- **Не** допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина та слідкуйте за тим, щоб шнур не торкався гарячої поверхні.
- **Не** використовуйте пошкоджений ручний міксер. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».
- **Не** використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- **Завжди** вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання, якщо він залишається без нагляду, перед збиранням, розбиранням або чищенням.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки

після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.

- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Номінальна потужність залежить від насадки-подрібнювача. Інші насадки можуть споживати менше енергії.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Енергоспоживання

- Коли перемикач швидкості перебуває в положенні OFF «O», прилад перебуває в режимі вимкнення.
- Автоматичне перемикання в режим вимкнення: Не застосовується.
- Режим вимкнення: <0,3 Вт.

Зберігання

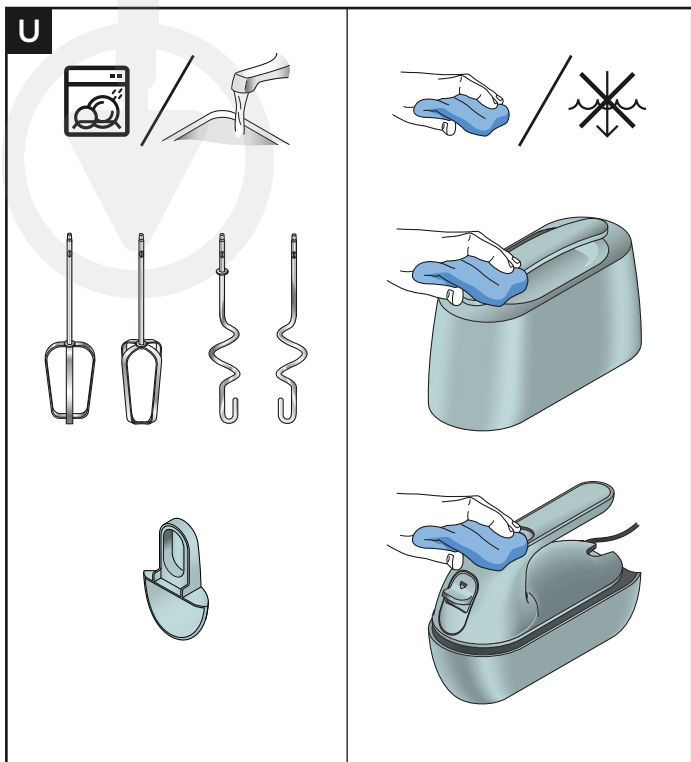
- **Надійно** розмішуйте прилад у відділення для зберігання перш ніж переносити його за ручку.
- Не використовуйте насадки та вінчики у режимі зберігання.

Перед підключенням до мережі електропостачання

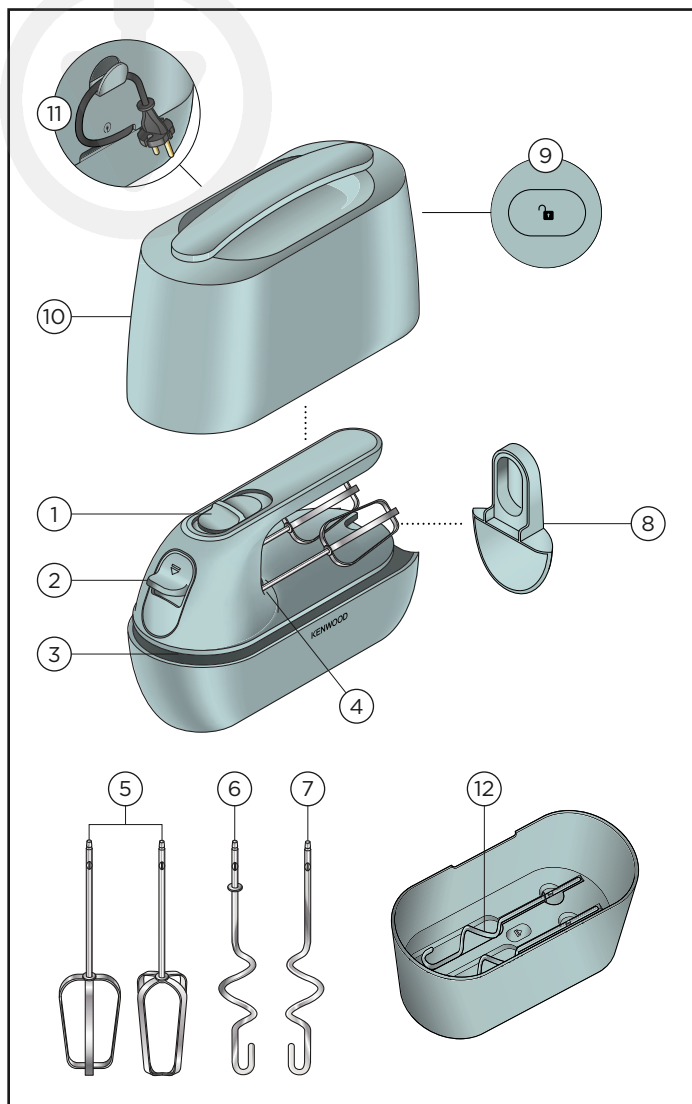
- Переконайтеся, що параметри електричної мережі збігаються з даними, зазначеними в таблиці на задній поверхні ручного міксера.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Чищення

- Перед чищенням **завжди** вимикайте прилад, відключайте його від мережі електропостачання та знімайте збивалки чи мішалки.
- **Не** опускайте корпус ручного міксера у воду і не допускайте попадання вологи на шнур або вилку.
- **Не** використовуйте абразивні матеріали для чищення деталей.

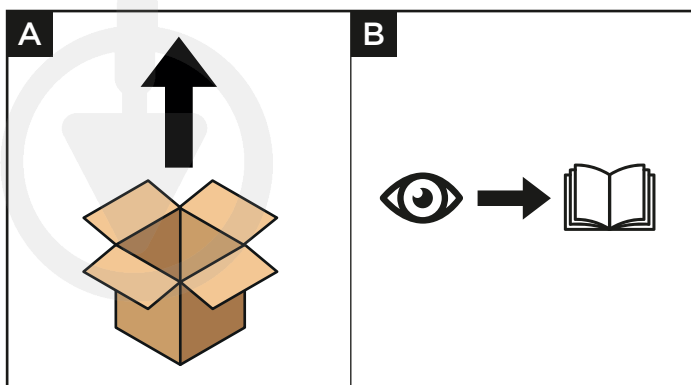


Перелік запчастин



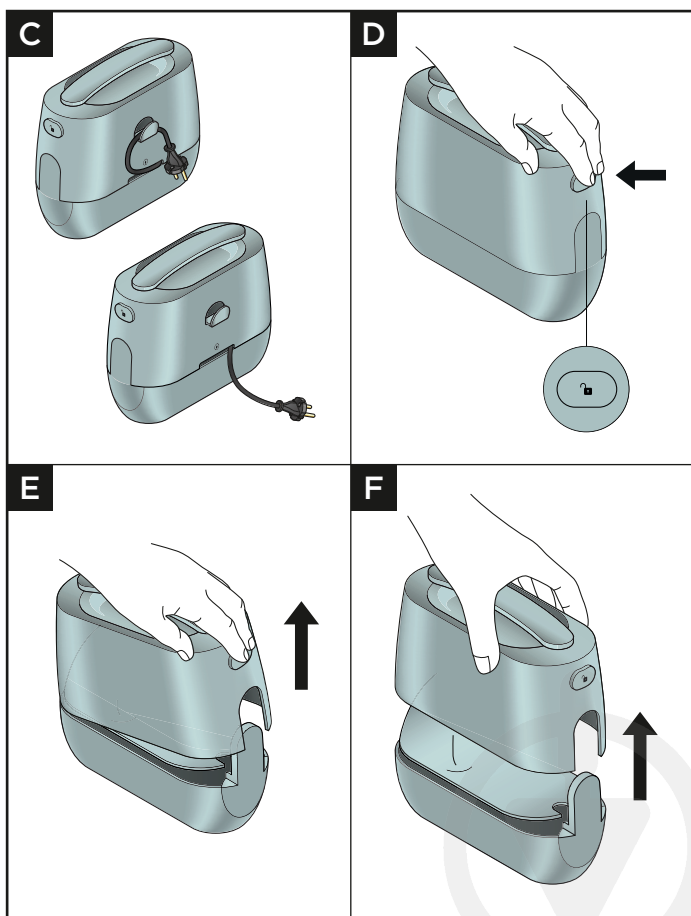
- ① Регулятор швидкості
- ② Кнопка вилучення насадки
- ③ Намотувач шнура
- ④ Отвори для кріплення вінчиків
- ⑤ Збивалки
- ⑥ Гаки для тіста
- ⑦ Гаки для тіста

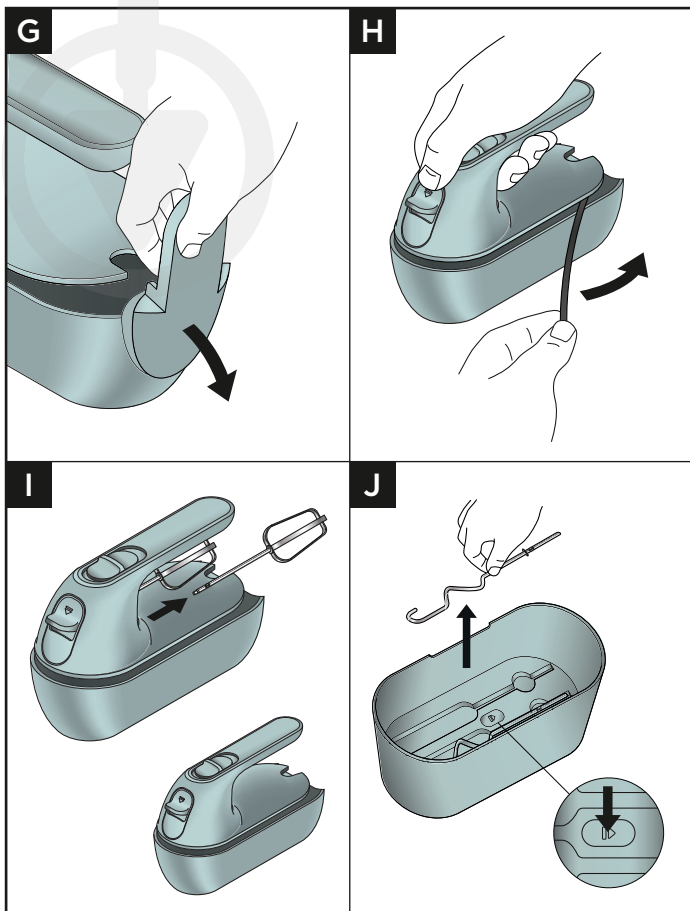
- ⑧ Мірна ложка
- ⑨ Кнопка вимкнення режиму зберігання
- ⑩ Чохол для транспортування
- ⑪ Намотувач шнура чохла
- ⑫ Місце зберігання насадки для тіста.



Як користуватися ручним міксером

Схеми та інструкції для використання

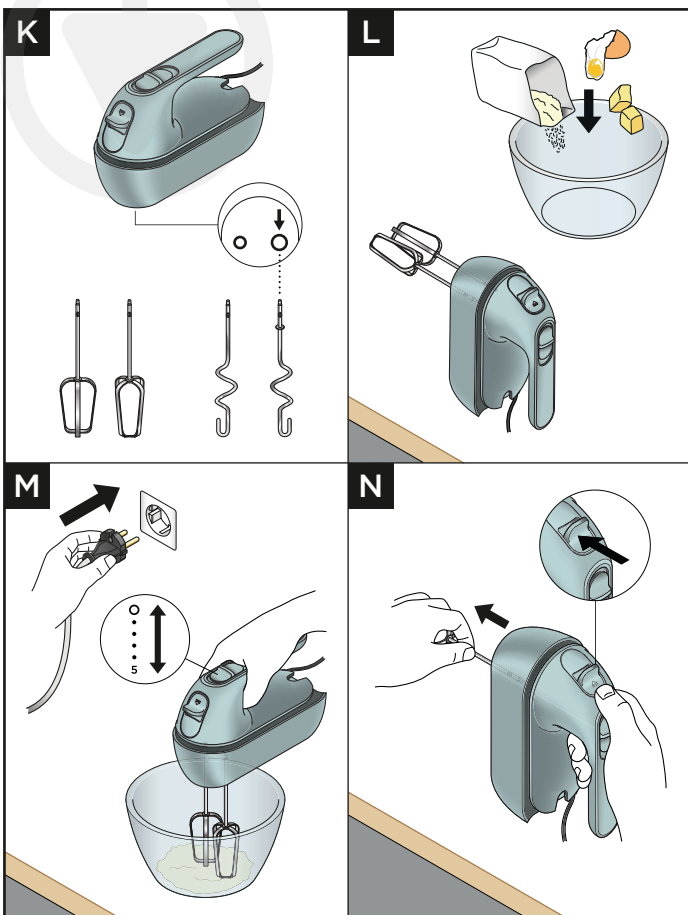




- 1 Витягніть шнур з намотувача шнура чохла.
- 2 Натисніть кнопку вимкнення режиму зберігання та витягніть з чохла для транспортування та витягніть мірну ложку.
- 3 Розмотайте шнур.
- 4 Витягніть вінчики з місця зберігання.
- 5 Витягніть насадки для тіста з місця зберігання.

Як користуватися ручним міксером

Схеми та інструкції для використання



Важлива інформація

- Щоб не переповнювати чашу, вибирайте чашу відповідного розміру.
- При використанні насадок для тіста, перевірте чи металева втулка правильно вкладена у гніздо ○.
- Лише мішалки - При замішуванні тіста для хліба не рекомендується насипати більше 450 г борошна.

Примітка: Використовуйте насадку для тіста лише для змішування інгредієнтів. Замішуйте тісто вручну.

- 1 Вставте вінчик або насадку для тіста та притисніть до клацання.
- 2 Додайте інгредієнти в миску відповідного розміру.
- 3 Підключіть прилад до мережі.
- 4 Опустіть вінчики в миску.
- 5 Оберіть потрібну швидкість від 1 (найнижча) до 5.
- 6 Коли суміш досягне необхідної консистенції, переведіть регулятор швидкості в положення off "O" (вимкнути), а потім вийміть вінчики з чаші.
- 7 Щоб зняти вінчики, переведіть регулятор швидкості положення off "O" (вимкнути) і відключіть міксер від мережі. Натисніть на кнопку вилучення насадок. Притримуйте стрижень вінчика під час виймання.

Примітка: Кнопка вилучення насадок працюватиме лише якщо регулятор швидкості в положенні off (вимкнути).

Підказки та поради

- Якщо суміш густіє, збільште швидкість.
- Якщо прилад уповільнює темп роботи, збільште швидкість.
- При приготуванні кремів використовуйте масло або маргарин кімнатної температури, або розімніть їх перед змішуванням.
- Велика кількість інгредієнтів або густі суміші вимагають більш тривалої обробки.
- При збиванні крему використовуйте високу чашу, щоб знизити кількість бризок.
- Після отримання необхідної консистенції відключіть пристрій.



Схема використання

	 (МАКС)		 (Мін)
	5	5	1-2
 4-8°C	200-500 мл	5	2
	 x3  200 г  420 мл	1-5	1
	 x4  200 г	1-5	1
	 360 г  180 г	1-5	6
	 300 г  1,25 кг	1-5	5-10
	 (МАКС)		 (Мін)
	 450 г +  250 мл	1-5	2-3

Додаткові насадки (не поставляються в комплекті)

Додаткова насадка для подрібнення - див. Обслуговування та підтримка клієнтів. Насадка може не бути доступною у всіх країнах.



Рецепт

Тісто для піци

250 г борошна

15 г олії

4 г солі

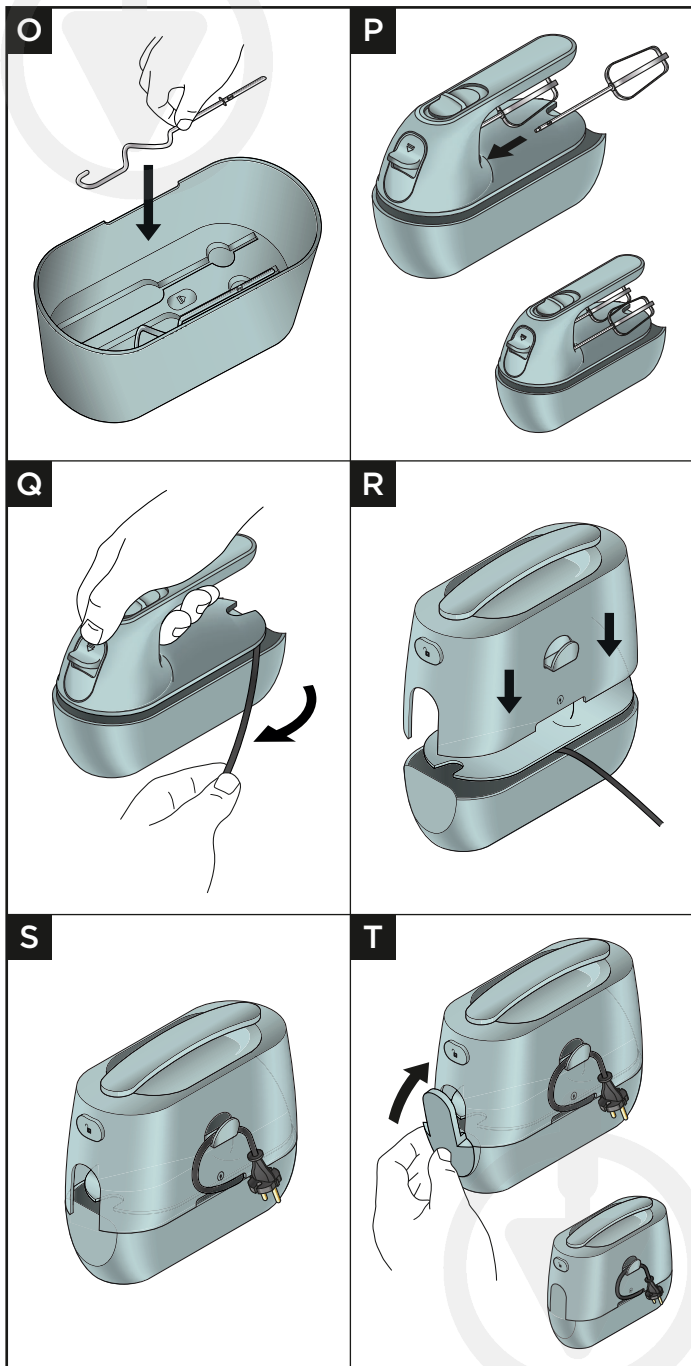
4 г дріжджів

150 г води

Додайте інгредієнти у миску потрібного розміру та замішуйте на максимальній швидкості протягом 2 хвилин. Повільно збільшуйте швидкість від 1 до 5. Перенесіть на поверхню присипану борошном та замішуйте руками протягом 5-10 хвилин. Поставте в тепле місце допоки не збільшиться вдвічі.

Зберігання

Схеми та інструкції для використання



- 1 Поверніть насадки для тіста у затискачі зверху чохла для транспортування.
- 2 Покладіть вінчики на місце зберігання.
- 3 Обмотайте шнур навколо приладу в отвір для обмотки шнура.
- 4 Поставте кришку чохла для транспортування на прилад, переконавшись, що шнур живлення виходить ззаду приладу через отвір.
- 5 Обмотайте шнур навколо приладу ззаду чохла для транспортування.

Обслуговування та ремонт

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

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Усунення
Ручний міксер не працює.	Немає електроживлення.	Перевірте, чи підключений пристрій до розетки.
Мішалку з комірцем неможливо вставити в в гніздо.	Мішалка вставляється не в те гніздо.	Мішалку з комірцем можна вставити лише в гніздо із символом  .
Ручний міксер запускається або працює з низькою швидкістю.	Вибрано дуже низьку швидкість. Перевищено рекомендовану кількість продукту.	Збільшіть швидкість. Див. рекомендовану таблицю рекомендацій з використання для отримання інформації щодо швидкостей та кількості продукту для обробки. В разі змішування тіста та важких хлібопекарських сумішей не експлуатуйте пристрій довше 3 хвилин. Після цього потрібно дати йому відпочити впродовж 15 хвилин.
Надмірне випліскування тіста або розпорошення муки під час змішування.	Вибрано дуже високу швидкість. Чаша дуже мілка або дуже мала для інгредієнтів, які змішуються.	Виберіть більш низьку початкову швидкість та збільшуйте її по мірі загустіння суміші. Візьміть чашу для змішування відповідного розміру.
Надмірне випліскування тіста або розпорошення муки під час змішування.	Регулятор швидкості не переведено в положення «0».	Щоб видалити насадку, переконайтеся, що регулятор швидкості знаходиться у вимкненому положенні «0», а потім від'єднайте ручний міксер від розетки. Натисніть кнопку розблокування насадок.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الخلاط اليدوي لا يعمل.	لا توجد طاقة موصلة.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
لا يمكن إدخال العجانة ذات العنق داخل المقبس.	تركيب العجانة مع مقبس غير صحيح	العجانة ذات العنق تناسب فقط المقبس ○.
الخلاط اليدوي يبدأ في التشغيل ببطء أو يعاني أثناء التشغيل.	السرعة المحددة منخفضة جداً. تجاوز الحد الموصى به للكميات.	زيدي سرعة التشغيل. راجعي جدول سرعات التشغيل والكميات الموصى بها عند المعالجة. لا تشغلي الجهاز لفترة أطول من ٣ دقائق مستمرة دون إيقافه لمدة ١٥ دقيقة للراحة وذلك مع الخلطات العجين أو خلطات الكعكات الثخينة.
تناثر شديد أو تطاير الدقيق أثناء المعالجة.	سرعة التشغيل المحددة عالية جداً. السلطانية المستخدمة ليست عميقة بالقدر الكافي أو صغيرة الحجم بالنسبة للمكونات التي تتم معالجتها.	الخلاط اليدوي لا يعمل. اختاري سرعة منخفضة في البداية ثم زيدي السرعة كلما ازداد الخليط في الكثافة. اختاري سلطانية بحجم مناسب.
لا يمكن إزالة الأداة من المقبس.	محدد السرعة غير موجه على موضع إيقاف التشغيل 'O'.	لإزالة الأدوات، تأكدي من توجيه محدد السرعة في موضع إيقاف التشغيل (O) "OFF" ثم افصلي التيار الكهربائي عن الخلاط اليدوي. اضغطي على زر تحرير الأداة.

- ١ أعيدي العجانات إلى المشابك الموجودة أعلى حقيبة الحمل.
- ٢ ركبي المضارب في مكان التخزين الخاص بها.
- ٣ لفّي السلك حول الوحدة في فجوة ملف السلك.
- ٤ ضعي غطاء حقيبة الحمل فوق الوحدة، مع التأكد من خروج سلك الطاقة من الجزء الخلفي من الوحدة من خلال الفتحة.
- ٥ لفّي السلك حول ملف السلك الموجود في الجزء الخلفي من حقيبة الحمل.
- ٦ ركبي ملعقة القياس في الطرف، وادفعيها إلى مكانها حتى تسمعي صوت نقرة.

الصيانة ورعاية العملاء

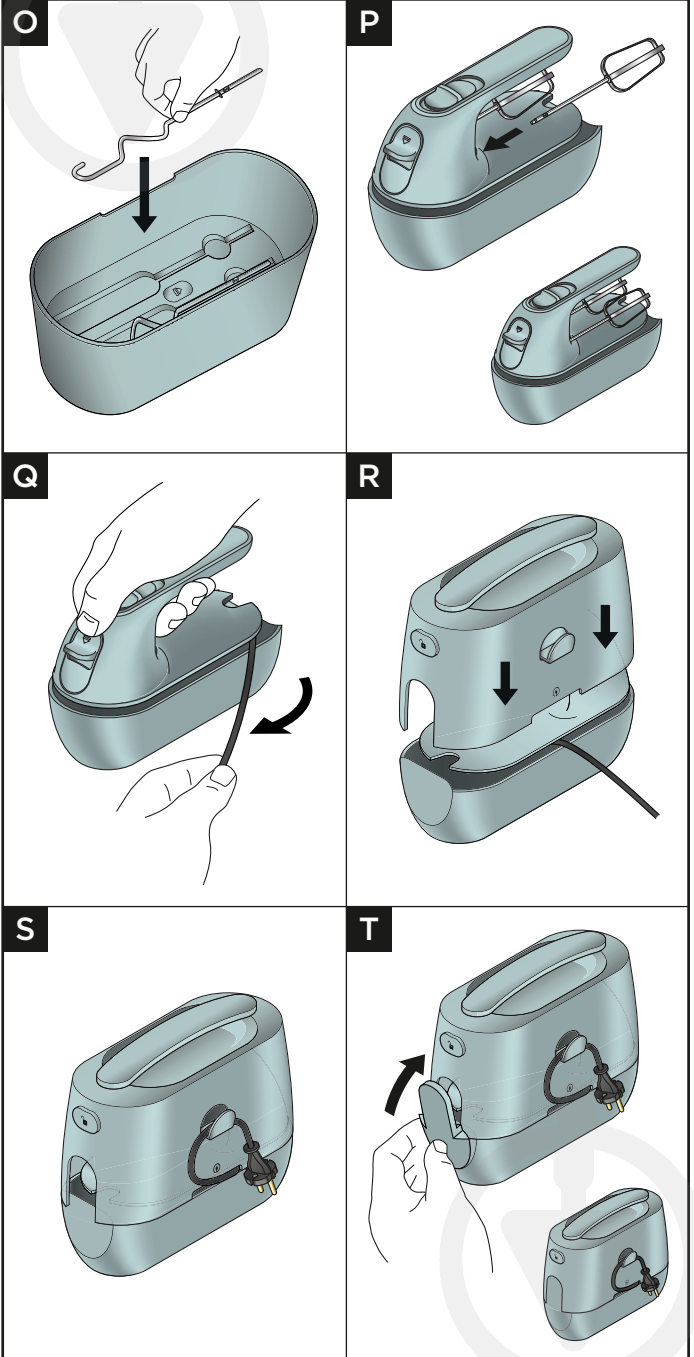
الصيانة ورعاية العملاء

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



عجينة البيتزا

١٢٥٠ جرام دقيق

١٥ جرام زيت

٤ جرام ملح

٤ جرام خميرة

١٥٠ جرام ماء دافئ

أضيفي المكونات إلى وعاء ذي حجم مناسب واعجنها لمدة دقيقتين على السرعة القصوى. زيدي السرعة ببطء من السرعة ١ إلى السرعة ٥. انقلي الخليط إلى سطح مرشوش بالدقيق واعجنه باليد لمدة ٥ - ١٠ دقائق. ضعيه في مكان دافئ إلى أن يتضاعف حجمه.

مخطط الاستخدام

	 (الحد الأقصى)		 (دقائق)
	٥	٥	١-٢
 4-8°C	٥٠٠-٢٠٠ مل	٥	١
	   x٣ ٤٢٠ ٢٠٠ مل جرام	١-٥	١
	  x٤ ٢٠٠ جرام	١-٥	١
	  ١٨٠ ٣٦٠ جرام جرام	١-٥	٦
	  ٣٠٠ ١.٢٥ جرام كجم	١-٥	٥-١٠
	 (الحد الأقصى)		 (دقائق)
	 +  ٣٠٠ ١.٢٥ جرام مل	١-٥	٢-٣

ملحق اختياري (غير مرفق في العبوة)

ملحق المفردة الاختياري - راجعي قسم "الخدمة ورعاية العملاء". قد لا يكون الملحق متاحًا في كل البلدان.

- لتجنب التحميل الزائد للسلطانية، اختاري سلطانية بحجم مناسب.
- عند استخدام العجانات، تأكدي من تركيب العجان ذي الطوق المعدني بشكل صحيح في مقبس ○.
- العجانات فقط - عند تحضير عجين الخبز، نوصي بأن لا تتجاوز كمية العجين ٤٥٠ جرام من الدقيق
- ملحوظة: استخدم العجانات لتجميع المكونات معاً فقط. اعجني العجينة باليد.

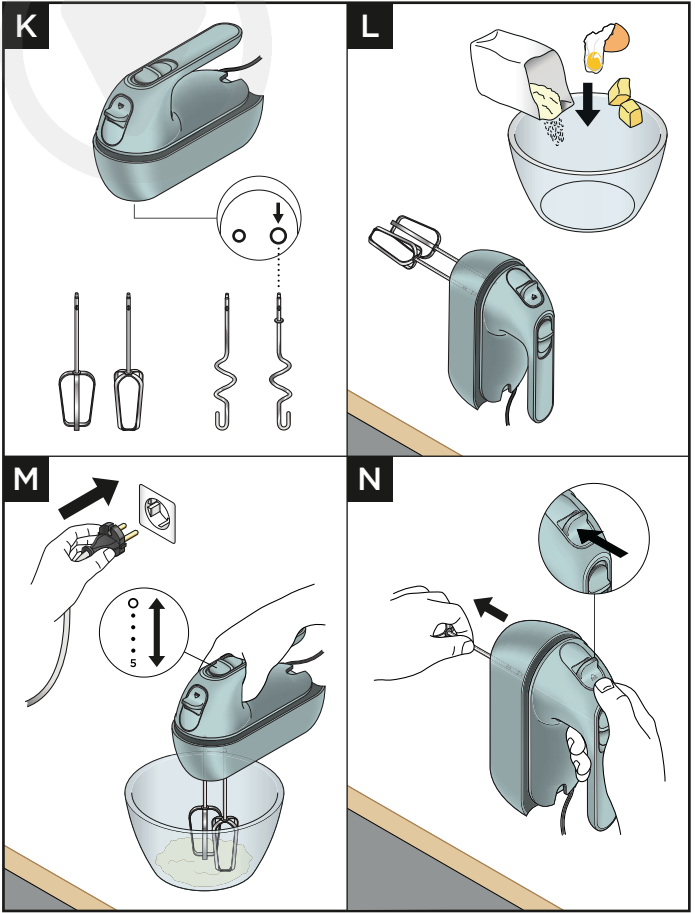
- ٢ أدخل المضارب أو العجانات وادفعيها إلى أن تشعرين بنقرة إيجابية.
- ٣ أضيفي المكونات إلى وعاء ذي حجم مناسب.
- ٤ وصلي الجهاز بالكهرباء.
- ٥ ضعي المضارب في السلطانية.
- ٥ حددي السرعة المطلوبة من ١ (الأبطأ) إلى ٥.
- ٦ عندما يصل الخليط إلى القوام المطلوب، أعيدي محدد السرعة إلى وضع إيقاف التشغيل "O" ثم ارفعي المضارب من السلطانية.
- ٧ لإخراج المضارب، تأكدي من أن محدد السرعة في وضع إيقاف التشغيل "O" وأفصلي الخلاط اليدوي من مصدر الكهرباء. اضغطي على زر تحرير الأداة. أمسكي بأعمدة المضرب عند إخراج الأدوات.
- ملحوظة: لن يعمل زر تحرير الأداة إلا عندما يكون محدد السرعة في وضع إيقاف التشغيل.

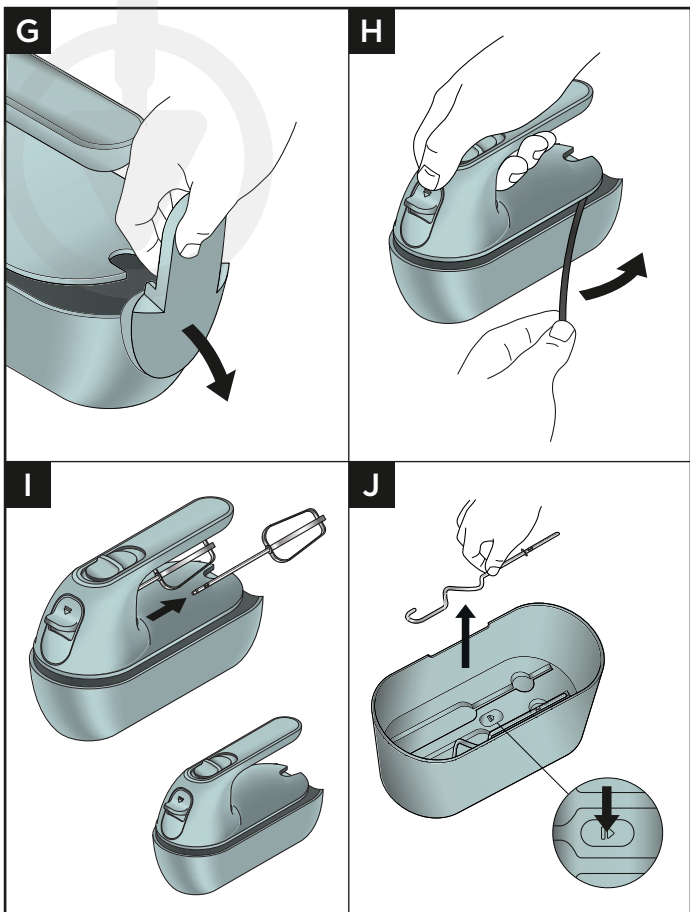
تلميحات ونصائح

- كلما كانت كثافة الخليط كثيفة يمكنك زيادة السرعة.
- إذا بدأ الجهاز في العمل ببطء أو بعناء، ارفعي السرعة.
- عند تحضير خليط الكيك، استخدم الزبدة أو السمن في درجة حرارة الغرفة أو قومي بتليينها قبل الاستخدام.
- الكميات الكبيرة والخلطات الثخينة قد تتطلب فترة خلط أطول.
- عند خفق القشدة، استخدم سلطانية بحافة مرتفعة لتقليل تطاير المكونات.
- أوقفي تشغيل الخلاط متى تم الحصول على القوام المطلوب.

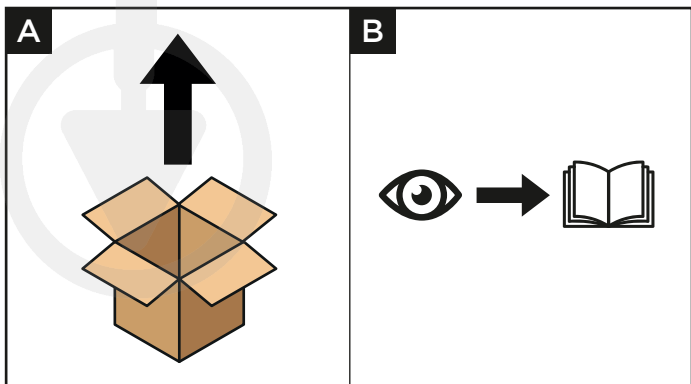
استخدام الخلاط اليدوي

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



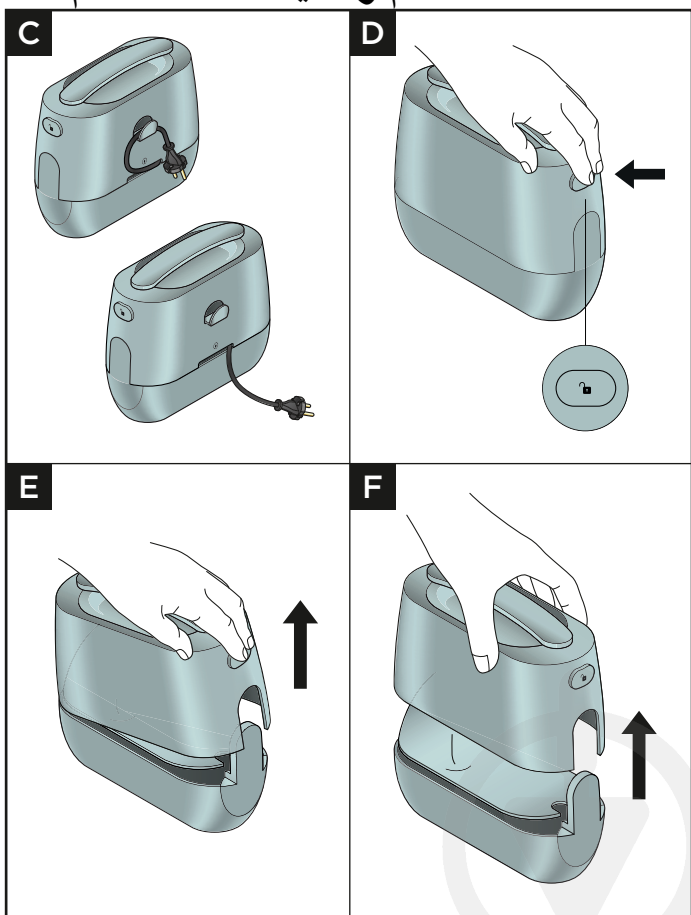


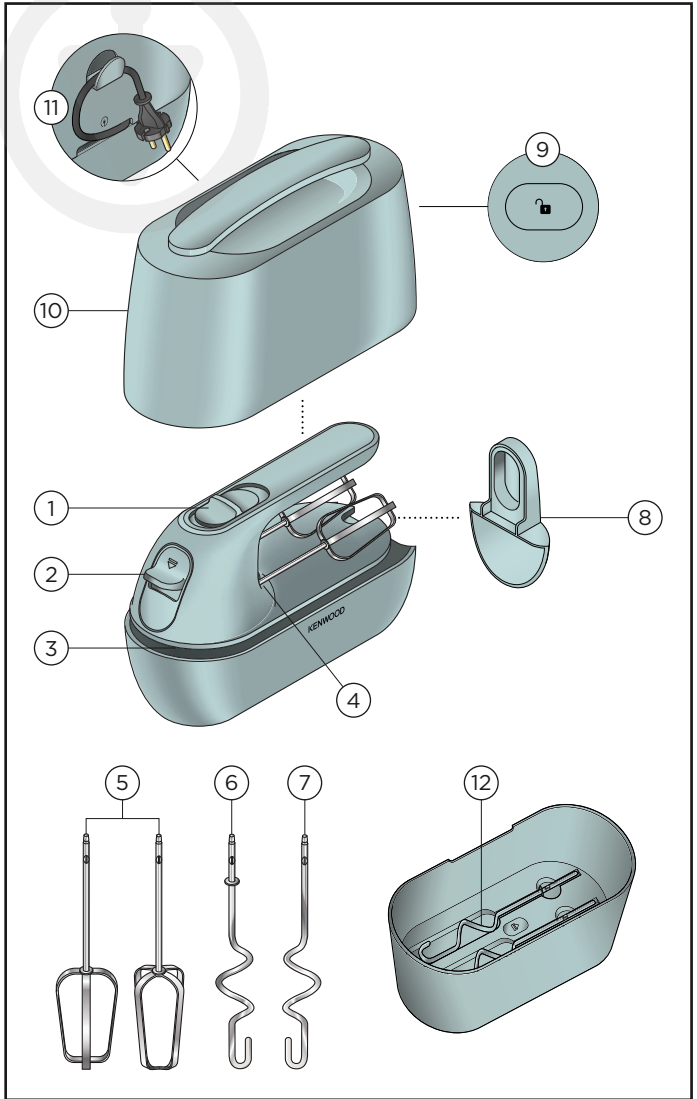
- ١ أخرجي السلك من ملف السلك في الحقيبة.
- ٢ اضغطي على زر تحرير وضع التخزين وارفعي حقيبة الحمل وارفعي ملعقة القياس.
- ٣ فكّي السلك.
- ٤ أخرجي المضارب من مكان التخزين الخاص بها.
- ٥ أخرجي العجانات من مكان التخزين الخاص بها.



إعداد الخلاط اليدوي

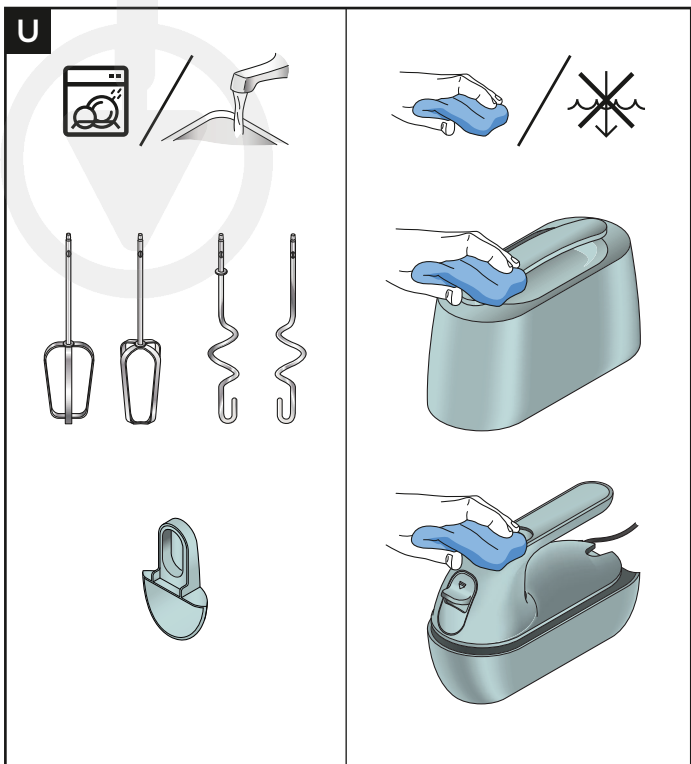
مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام





- ١٢ منطقة تخزين العجانات
- ١١ ملف السلك في الحقيبة
- ١٠ حقيبة الحمل
- ٩ زر تحرير وضع التخزين
- ٨ ملعقة قياس
- ٧ العجانة

- ١ محدد السرعة
- ٢ زر إخراج الأداة
- ٣ ملف السلك
- ٤ مقابس تخزين مضرب العجين
- ٥ المضرب
- ٦ العجانة ذات العنق



- تستند القوة المقدرة إلى ملحق القطاع. قد تستهلك الملحقات الأخرى طاقة أقل.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

استهلاك الطاقة

- عندما يكون مفتاح السرعات في وضع 'O' OFF، يكون الجهاز في وضع إيقاف التشغيل.
- التحول التلقائي إلى وضع إيقاف التشغيل (OFF) غير منطبق
- وضع إيقاف التشغيل (OFF): > 0.3 وات.

وضع التخزين

- ركبّي الجهاز دائماً في حجرة التخزين بشكل آمن قبل حمله من المقبض.
- يحظر استخدام العجانات مع المضارب في وضع التخزين.

قبل التوصيل بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تطابق مواصفات 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.

التنظيف

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

معلومات السلامة المهمة

- اقرئي هذه التعليمات دائماً بعناية واحتفظي بها للرجوع إليها في المستقبل.
- قبل الاستخدام لأول مرة، أزيللي جميع العبوات وأي ملصقات (يجب عدم إزالة الملصقات الموجودة على قاعدة الجهاز وملصقات التحذير). اغسلي الأجزاء: انظري "التنظيف".
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- لا تستخدم مكنونات ساخنة أثناء التحضير.
- لا تستخدم الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

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

- يحذر غمر الخلاط اليدوي في الماء تعريض السلك أو القابس للبلل.
- اجعلي الأصابع والشعر والملابس والأواني دائماً بعيدين عن الأجزاء المتحركة.
- احذري ملامسة السلك لسطح ساخن أو تركه متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحظر استخدام الخفاقة اليدوية في حالة تلفها. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم الخدمة ورعاية العملاء.
- يحظر استخدام أية ملحقات غير معتمدة.
- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي، إذا ترك بدون مراقبة، قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.

٢٩٨-٢٩٧

٢٩٨

٢٩٩-٢٩٨

٣٠٠

٣٠٢-٣٠١

٤٠٣-٣٠٣

٤٠٣-٣٠٣

٣٠٥

٣٠٦

٣٠٨-٣٠٧

٣٠٨

٣٠٩

● معلومات السلامة المهمة

● قبل التوصيل بمصدر التيار

● التنظيف

● قائمة الأجزاء

● لإعداد الخلط اليدوي

● استخدام الخلط اليدوي

○ مخططات الاستخدام وتعليمات

الاستخدام

○ مخطط الاستخدام

● الوصفة

● وضع التخزين

● الصيانة ورعاية العملاء

● دليل اكتشاف المشكلات وحلها



made in China



Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2024 Kenwood Limited. All rights reserved

5722210456/1

