

KENWOOD

TYPE: KHC40

3/3 Instructions

3/3 Istruzioni

3/3 Instrucciones

3/3 Bedienungsanleitungen

3/3 Gebruiksaanwijzing

3/3 Instrukcja obsługi

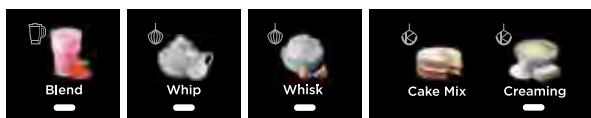
3/3 Instruções



Dansk	2 - 40
Svenska	41 - 80
Norsk	81 - 120
Suomi	121 - 160
Türkçe	161 - 200
Česky	201 - 240
Magyar	241 - 280
Polski	281 - 320
Ελληνικά	321 - 363
Русский	364 - 405
Қазақша	406 - 447

Dansk

- Vigtig sikkerhedsinformation 3-5
- Før stikket sættes i stikkontakten 5
- Pleje og rengøring 6-7
- Liste over dele 8-9
- Sådan bruges programmerne til tidsjustering 10-20



10-12

13-15

16-17

18-20

- Sådan bruges Auto Sense-programmerne 21-23
 - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 21-22
 - Diagram over anbefalet brug 23
- Sådan bruges køkkenmaskinen - manuel betjening 24-29
 - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 24-26
 - Diagram over anbefalet brug 27-28
 - Opskrifter 29
- Brug af blendertilbehøret 30-32
 - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 30-31
 - Diagram over anbefalet brug 31
 - Opskrifter 32
- Sådan bruges køkkenmaskinen - Tilbehør 33
 - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 33
- Påsætning og brug af din beskyttelseskærm 34-35
 - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 34-35
- Brug af vejefunktionen 36-37
 - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 36-37
- Indstilling af redskabet - piskeris 37-38
 - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 37-38
- Ledningsrum 38
- Service og kundepleje 39
- Fejlsøgningsguide 40

Vigtig sikkerhedsinformation

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Før første ibrugtagning fjernes al emballage og alle mærkater. (Mærkaten med oplysninger om effekt i bunden af maskinen må ikke fjernes). Vask delene, se: 'Pleje og rengøring'.
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- Slå apparatet FRA, og tag stikket ud af kontakten:
 - inden påsætning eller aftagning af kraftudtagsdæksler/redskaber/tilbehør;
 - efter og når den ikke er i brug;
 - før rengøring.
- **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
Dejredskab	15 min.	Tag apparatets stik ud, og lad det køle ned i 15 minutter
Blender	60 sek.	

- Vær forsigtig ved håndtering af de skarpe knive, tømning af beholderen og under rengøring.
- Tag altid apparatet ud af kontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før samling, adskillelse eller rengøring.
- Hold fingrene væk fra bevægelige dele og påsat tilbehør. Kom aldrig hånden/fingrene i hængselsmekanismen.
- **Hold altid** kropsdele, hår, smykker og løs beklædning væk fra bevægelige dele og monteret tilbehør.
- **Lad aldrig** køkkenmaskinen være uden opsyn, når den er i brug.
- **Brug aldrig** en beskadiget maskine. Få den efterset eller repareret se 'Service og kundepleje'.
- **Lad aldrig** ledningen hænge ned, så et barn kan gribe fat i den.
- **Lad aldrig** motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- **Sørg for**, at ingen skålrredskaber er påsat eller ligger i skålen, når drevudtagene benyttes.
- **Sørg for**, at skålen altid er monteret, når apparatet anvendes med et skålrredskab.
- **Brug ikke** mere end ét udtag (skålrredskabsholder og højhastighedsudtag) ad gangen.
- **Brug aldrig** uautoriseret tilbehør.
- Når et tilbehør bruges, skal sikkerhedsvejledningen, der følger med, læses.
- Vær forsigtig, når skålrredskaber tages af efter længere tids brug, da de kan blive varme.
- Overskrid **aldrig** de maksimale mængder og hastigheder, som er angivet i oversigten over anbefalet brug.

- Vær forsigtig ved løft af apparatet. Sørg for, at hovedet er korrekt låst i nederste position, og at skålen, redskaberne, kraftudtagsdækslerne og ledningen sidder fast inden løft.
- Når apparatet skal flyttes, skal der løftes i soklen og mixerhovedet.
- **Lad være med at** flytte eller justere mixerhovedet med påsat tilbehør, da køkkenmaskinen kan blive ustabil.
- **Brug ikke** apparatet nær kanten eller placeret ud over bordet, og tryk ikke hårdt på det påsatte tilbehør, da dette kan medføre, at enheden bliver ustabil og vælter. Dette kan resultere i personskade.
- Den korte elledning reducerer risikoen for at blive viklet ind eller snuble.
- Forlængerledninger kan bruges, hvis der udvises forsigtighed.
- Hvis der bruges forlængerledning:
 1. Forlængerledningens mærkede elektriske effekt skal være mindst den samme som eller større end apparatets.
 2. Ledningen skal føres, så den ikke hænger ud over bordpladen, hvor børn kan trække i den, eller der kan snubles i den ved et uheld.
 3. Forlængerledningen skal være en jordforbundet 3-trådet ledning. Apparatets elektriske klassifikation er anført på enhedens underside.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med maskinen.
- 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.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt, eller disse instruktioner ikke følges.
- **Advarsel:** Vejefunktionen må ikke anvendes til lægelige formål.

Sikkerhed for blendertilbehør

- **SKOLDNINGSRISIKO:** Varme væsker kan blive sprøjtet ud af apparatet på grund af pludselig dannelse af damp og skal køle ned til stuetemperatur, før de kommes i blendersglasset, eller før der blendes.
- Hold hænderne ude af blenderen, når stikket sidder i kontakten.
- Apparatet virker ikke, hvis tilbehøret ikke er korrekt påsat.
- Tilberedning af hårde krydderier anbefales ikke, da de kan beskadige plastdelene.
- Skulle der fremkomme kraftig vibration under brug af tilbehør, skal du enten reducere hastigheden eller standse maskinen og fjerne noget af indholdet.
- Tilbehør vil blive **beskadiget** og kan forårsage personskade, hvis spærremekanismen tvinges.
- Sæt aldrig knivenheden på motorenheden uden påsat blendersglas/flaske.
- Randen nederst på glasset er monteret fra fabrikken, og det må ikke aftages.
- **ADVARSEL:** Brug kun blenderen med påsat låg. Se brugsanvisningen og kvikstartvejledningen for at få flere oplysninger.
- Brug kun blendersglasset sammen med den medfølgende knivsenhed.
- **Lad aldrig** blenderen køre tom.

- Smoothieopskrifter – blend aldrig frosne ingredienser, der er blevet til en solid masse under nedfrysningen. Knus den, før den kommes i blenderglasset.
- **Tilbered ikke** krydderier som nelliker, dild og spidskommen, da de kan beskadige plastdelene.
- **Brug ikke** blenderen til opbevaring. Hold den tom før og efter brug.
- Blend aldrig mere end maksimum angivet på flasken – mindre for skummende væsker som milkshake.
- **Du må aldrig** blende stykker af frossen frugt eller grøntsager, som er større end 3 cm x 3 cm.
- Stik aldrig hånden i blenderglasset, når det sidder på sokkelenheden. Hvis maden skal skubbes ned, skal du bruge et egnet køkkenredskab som f.eks. en spatel.

Strømforbrug

- Med hastighedskontrol i "O"-position – automatisk skift til OFF-tilstand: Ikke relevant.
- Når motoren kører kontinuerligt, slukkes der for at beskytte motoren efter cirka 30 minutter. Efter yderligere 20 minutter skifter produktet til off-tilstand.
- Effekt i OFF-tilstand: $\leq 0,3$ W.

Før stikket sættes i stikkontakten

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen. ● Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler. |
|--|

Pleje og rengøring

- Der skal altid slukkes, og stikket tages ud før rengøring.
- For at få lettere rengøring skal delene altid vaskes straks efter brug.
- Sørg for, at alle dele er helt tørre før brug.

Motorenhed

- Aftørres med en fugtig klud og tørres (inklusive fødderne på undersiden af maskinen).
- Brug aldrig slibende midler, og kom den ikke i vand.
- Sørg for at holde fødderne under mixeren rene.

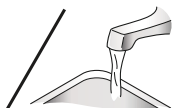
Skål og redskaber

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

Blender

- Adskil tilbehør helt inden rengøring.
- Håndter knivsenheden med forsigtighed – den er ekstremt skarp.
- Knivsenheden skal børstes ren og skylles under rindende vand.

Y



Liste over dele



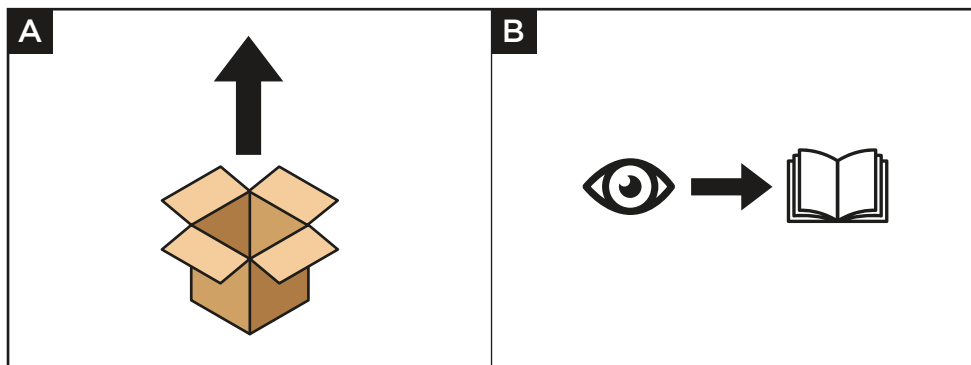
Forklaring

- ① Kraftudtagsdæksel (høj-speed)
- ② Kraftudtag (høj-speed)
- ③ Vejeplatform
- ④ Mixerhoved
- ⑤ Tilbehørsåbning
- ⑥ Skål
- ⑦ Tænd/sluk og hastighedsregulator
- ⑧ Motorenhed
- ⑨ Udløsningsgreb til mixerhoved
- ⑩ Redskabsopbevaring
- ⑪ Ledningsrum
- ⑫ Purépisker
- ⑬ Dejkrog med aftagelig skærmlade
- ⑭ Piskeris
- ⑮ Navskærm
- ⑯ Måleske
- ⑰ Beskyttelsesskærm

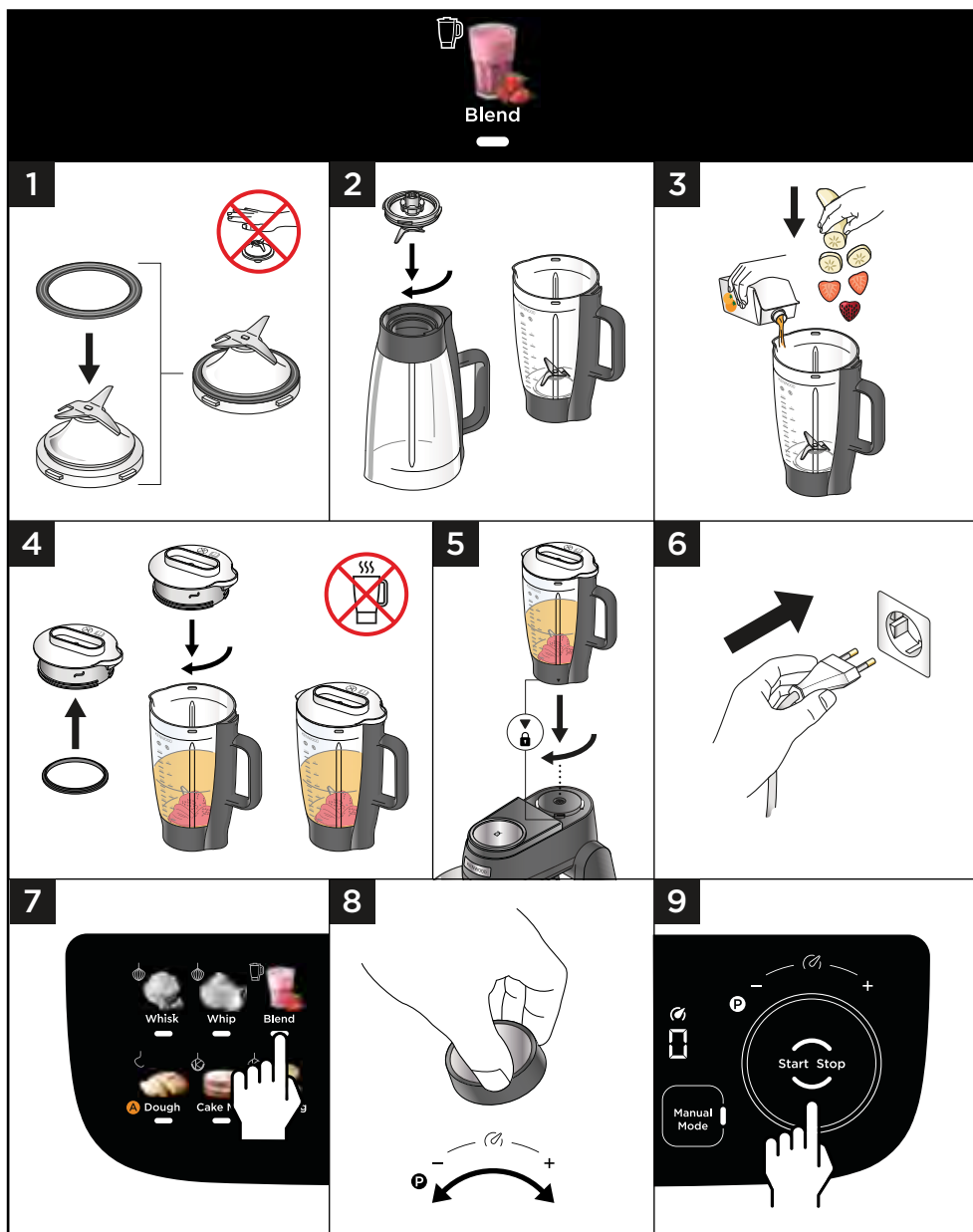
Ekstratilbehør

For at få mere at vide om, hvordan du bestiller ekstraudstyr/brugsanvisninger til tilbehør, der ikke medfølger i pakken, kan du gå til www.kenwoodworld.com eller webstedet specifikt for dit land.

- ⑱a Låg med dråbetilførsel
- ⑱b Lågtætning
- ⑱c Glas
- ⑱d Tætningsring til knivenhed
- ⑱e Knivsenhed



Sådan bruges programmerne til tidsjustering



Vigtige oplysninger

- **Tilbered ikke** varme ingredienser.
- Lækage kan forekomme, hvis tætningen er beskadiget eller forkert monteret.
- Blend aldrig frosne ingredienser, som er stivnet til en klump i fryseren.
- Du må aldrig blende stykker af frossen frugt eller grøntsager, som er større end 3 cm x 3 cm.
- Lad frosne frugter og grøntsager tø op i 15 minutter inden tilberedning.
- Tykke blandinger kan skulle skrabes ned. Hvis blandingen er vanskelig at arbejde med, kan der tilsættes mere væske.
- Gentag om nødvendigt programmet for at få den ønskede konsistens.
- Tilberedning af krydderier frarådes, da de kan beskadige plastdelene.
- Drejeknappen kan om nødvendigt bruges under programmets anden fase med kontinuerlig blendning for at forlænge tiden.

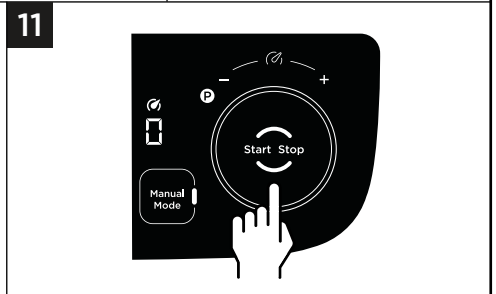
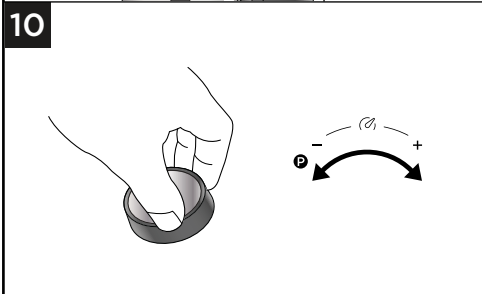
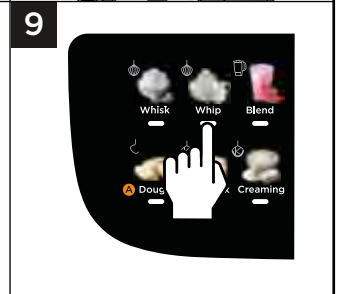
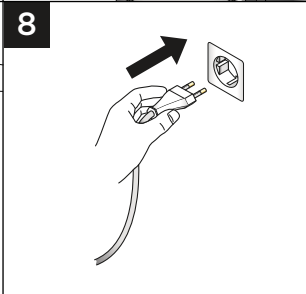
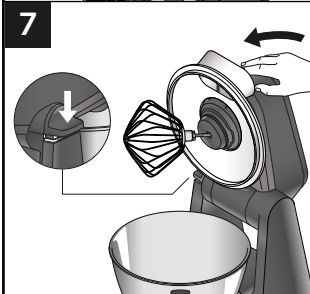
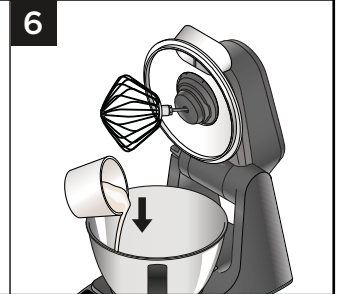
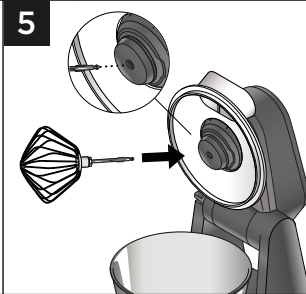
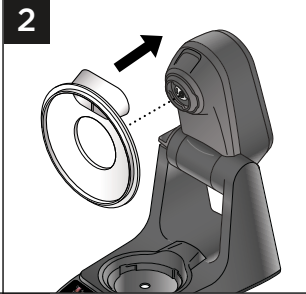
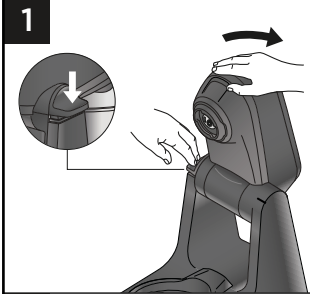
- 1 Sæt tætningsringen ind i knivenheden, og sørg for, at den er placeret korrekt.
- 2 Hold undersiden af knivenheden, indsæt knivene i blenderglasset, og drej med uret, indtil de sidder fast.
- 3 Læg ingredienserne i blenderglasset.
- 4 Sæt tætningen på blenderlåget, og sørg for, at den er placeret korrekt.
- 5 Sæt låget på blenderglasset, og drej med uret, indtil det klikker. Sæt påfyldningshætten på.
- 6 Anbring blenderen på højhastighedsudtaget, og drej med uret for at låse den fast.
- 7 Sæt stikket i kontakten.
- 8 Vælg programmet til blendning. For at øge tiden skal du dreje drejeknappen med uret, for at reducere tiden skal du dreje den mod uret.
- 9 Tryk på "Start/Stop"-knappen for at starte programmet.
- 10 Timeren begynder at tælle ned til nul, når programmet er aktiveret. Apparatet stopper ved slutningen af programsekvensen.
- 11 Tryk på "Stop/Start"-knappen for at sætte programmet på pause.
- 12 For at stoppe og annullere tilberedningen, mens programmet er aktiveret, skal du trykke på "Stop/Start"-knappen efterfulgt af en af følgende knapper:
 - Enhver anden programknap
 - Manuel knap
 - Tareringsknap
 - kg/lb-knap

Vink og tips

- Brug dette program til at blende drikkevarer, smoothies, supper og saucer.
- Tykke blandinger kan skulle skrabes ned. Hvis blandingen er vanskelig at arbejde med, kan der tilsættes mere væske.
- Gentag om nødvendigt programmet for at få den ønskede konsistens.

Diagram over anbefalet brug

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



Vigtige oplysninger

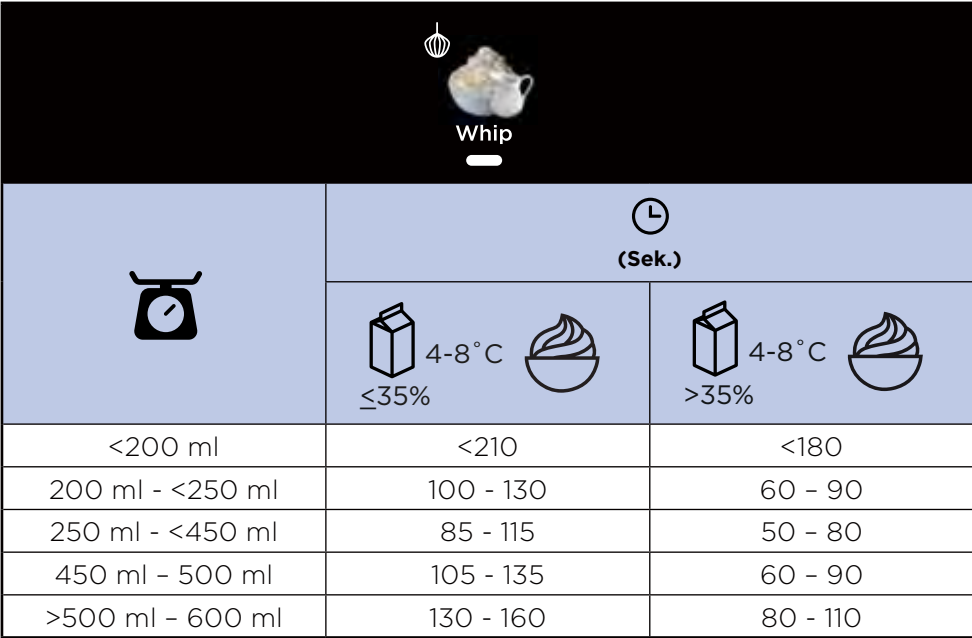
- Sørg for, at dejkrogens aftagelige skærmlade er fjernet fra redskabsnavet, før navskærmen sættes i.
- Stænkskærmen skal påsættes, før navskærmen og redskabet sættes i.
- For at opnå de bedste resultater skal der bruges kold fløde med 35 % fedtindhold.
- Hvis der bruges fløde med et højere eller lavere fedtindhold eller tilsætningsstoffer, skal programtiden justeres ved hjælp af drejeknappen.
- Drejeknappen kan om nødvendigt bruges under tilberedning for at forlænge tiden.

- 1 Tryk ned på udløsningsgrebet til mixerhovedet, og løft mixerhovedet.
- 2 Påsæt stænkskærmen (se afsnittet "Påsætning og brug af stænkskærmen").
- 3 Påsæt skålen – drej med uret for at låse den.
- 4 Sæt navskærmen på tilbehørsåbningen.
- 5 Tryk piskeriset ind i ind i tilbehørsåbningen – der lyder et "klik", når det er korrekt isat.
- 6 Kom fløden i skålen.
- 7 Tryk ned på udløsningsgrebet til mixerhovedet, og sænk forsigtigt hovedet.
- 8 Sæt stikket i kontakten.
- 9 Vælg piskeris-programmet (piskefløde).
- 10 For at øge tiden skal du dreje drejeknappen med uret, for at reducere tiden skal du dreje den mod uret.
- 11 Tryk på "Start/Stop"-knappen for at starte programmet.
- 12 Timeren begynder at tælle ned til nul, når programmet kører. Apparatet stopper ved slutningen af programsekvensen.
- 13 Tryk på "Stop/Start"-knappen for at sætte programmet på pause.
- 14 For at stoppe og annullere tilberedningen, mens programmet er aktiveret, skal du trykke på "Stop/Start"-knappen efterfulgt af en af følgende knapper:
 - Enhver anden programknap
 - Manuel knap
 - Tareringsknap
 - kg/lb-knap

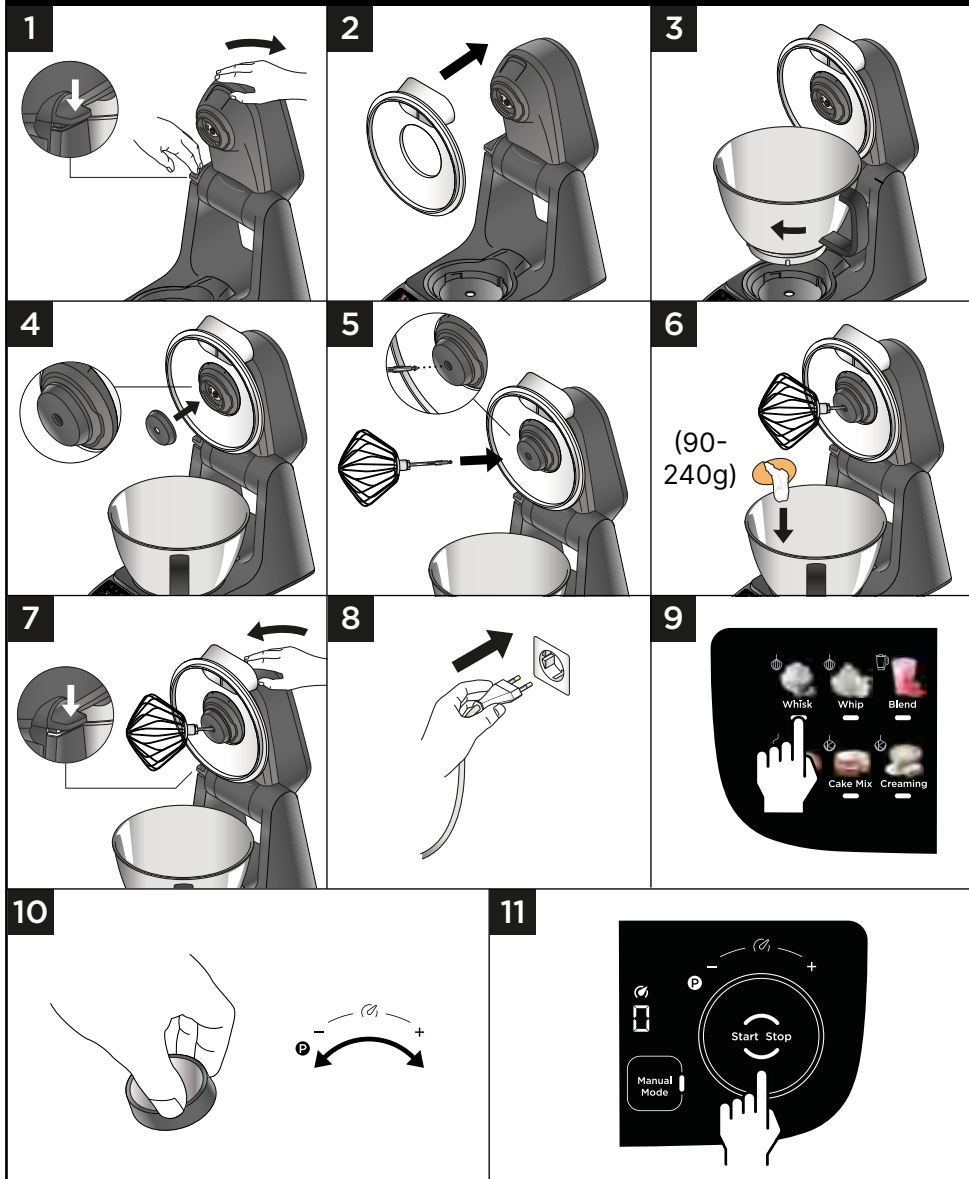
Vink og tips

- Brug dette program til at piske fløden op på få sekunder

Diagram over anbefalet brug



Bemærk: Denne tabel er kun vejledende, og resultaterne vil variere afhængigt af flødens type, mængde og temperatur)



Vigtige oplysninger

- Sørg for, at dejkrogens aftagelige skærmlade er fjernet fra redskabsnavet, før navskærmen sættes i.
- Stænkskærmen skal påsættes, før navskærmen og redskabet sættes i.
- Sørg for, at skålen er tør og fri for fedt.
- Brug friske æg ved stuetemperatur for at få de bedste resultater
- Hvis æggene kræver yderligere tilberedning, når programmet er færdig, så brug manuel tilstand. Brug ikke programmet en gang til.
- Drejeknappen kan om nødvendigt bruges under tilberedning for at forlænge tiden

- 1 Tryk ned på udløsningsgrebet til mixerhovedet, og løft mixerhovedet.
- 2 Påsæt stænkskærmen (se afsnittet "Påsætning og brug af stænkskærmen").
- 3 Påsæt skålen – drej med uret for at låse den.
- 4 Sæt navskærmen på tilbehørsåbningen.
- 5 Tryk piskereds-kabet ind i tilbehørsåbningen. – der lyder et "klik", når det er korrekt isat.
- 6 Kom æggeghviderne i skålen.
- 7 Tryk ned på udløsningsgrebet til mixerhovedet, og sænk forsigtigt hovedet.
- 8 Sæt stikket i kontakten.
- 9 Tryk på "piskeris"-programmet
- 10 Tryk på start/stop-knappen.
- 11 Når der ses stive toppe, stopper maskinen.

Vink og tips

- Påsæt stænkskærmen ved tilberedning af større mængder.
- Brug marengsen med stive toppe til opskrifter, herunder marengskys og mousser.

Diagram over anbefalet brug

 Whisk		
	 (Sek.)	
	Rumtemperatur	Køleskabstemperatur
90g (~3 æg)	95 - 115	100 - 120
120g (~4 æg)	100 - 120	110 - 130
150g (~5 æg)	135 - 155	145 - 165
180g (~6 æg)	140 - 160	170 - 190
210g (~7 æg)	115 - 135	135 - 155
240g (~8 æg)		125 - 145

Bemærk: Dette er kun vejledende, og resultaterne vil variere afhængigt af æggernes alder og temperatur).



Vigtige oplysninger

- Sørg for, at dejkrogens aftagelige skærmlade er fjernet fra redskabsnavet, før navskærmen sættes i.
- Stænkskærmen skal påsættes, før navskærmen og redskabet sættes i.
- Når fedtstof og sukker piskes sammen til kageblandinger, skal der altid bruges fedtstof, der har stuetemperatur, eller først er blødgjort.
- Drejeknappen kan om nødvendigt bruges under tilberedning for at forlænge tiden.

- 1 Tryk ned på udløsningsgrebet til mixerhovedet, og løft mixerhovedet.
- 2 Påsæt stænkskærmen (se afsnittet "Påsætning og brug af stænkskærmen").
- 3 Påsæt skålen – drej med uret for at låse den.
- 4 Sæt navskærmen på tilbehørsåbningen.
- 5 Tryk purépiskeren ind i tilbehørsåbningen – der lyder et "klik", når den er korrekt isat.
- 6 Kom de relevante ingredienser op i skålen.
- 7 Tryk ned på udløsningsgrebet til mixerhovedet, og sænk forsigtigt hovedet.
- 8 Sæt stikket i kontakten.
- 9 Vælg det relevante program.
- 10 For at øge tiden skal du dreje drejeknappen med uret, for at reducere tiden skal du dreje den mod uret.
- 11 Tryk på "Start/Stop"-knappen for at aktivere programmet.
- 12 Timeren begynder at tælle ned til nul, når programmet kører. Apparatet stopper ved slutningen af programsekvensen.
- 13 Tryk på "Stop/Start"-knappen for at sætte programmet på pause.
- 14 For at stoppe og annullere tilberedningen, mens programmet er aktiveret, skal du trykke på "Stop/Start"-knappen efterfulgt af en af følgende knapper.
 - Enhver anden programknap
 - Manuel knap
 - Tareringsknap
 - kg/lb-knap

Vink og tips – Kagemiks

- Brug dette program til at blande alt-i-en-blandinger til sukkerbrødske.
- Brug dette program til opskrifter, der kræver kontinuerlig blanding. Tilpas tiden til dine opskrifter med tidsindstillingen.

Vink og tips – Sammenpiskning

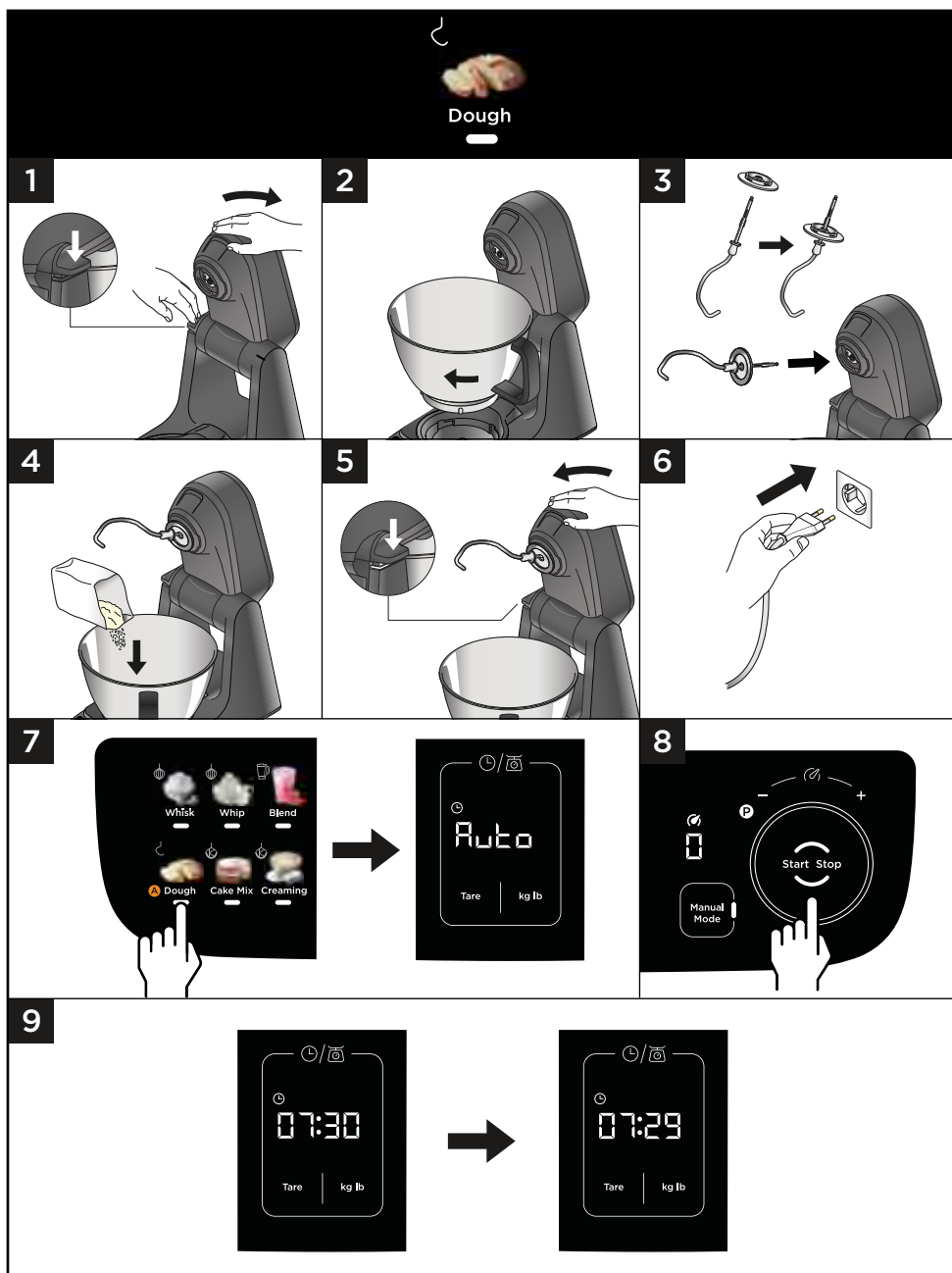
- Brug dette program som første fase, når du laver en kage, til at piske sukker og fedt sammen, indtil det er lysere og ser større ud. Det giver lette og luftige kager.

Diagram over anbefalet brug

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

Sådan bruges Auto Sense-programmerne

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



Vigtige oplysninger

- For at hindre indtrængen af madvarer – sørg altid for, at den aftagelige skærmlade er monteret på dejkrogens aksel, før den sættes i kraftudtaget.
- Det er normalt, at mixerhovedet bevæger sig en del under tung belastning som blanding af brøddej.
- Hvis det er svært at forme dejen til en kugle, kan der tilsættes mere væske lidt ad gangen, mens maskinen kører, indtil dejen danner en kugle.
- Dej-programmerne anbefales ikke til kagedej eller småkagedej.
- Programmerne kan kun sættes på pause i nedtællingsfasen og ikke i "auto"-fasen. Sæt programmet på pause ved hjælp af start/stop-knappen for at tilføje flere ingredienser, eller for at skrabe skålen ned.

- 1 Tryk ned på udløsningsgrebet til mixerhovedet, og løft mixerhovedet.
- 2 Påsæt skålen – drej med uret for at låse den.
- 3 Sæt den aftagelige skærmlade på dejkrogens aksel.
- 4 Tryk dejredskabet ind i tilbehørsåbningen. – der lyder et "klik", når det er korrekt isat.
- 5 Sæt den aftagelige skærmlade i redskabsnavets åbning.
- 6 Kom de relevante ingredienser op i skålen.
- 7 Tryk ned på udløsningsgrebet til mixerhovedet, og sænk forsigtigt hovedet.
- 8 Sæt stikket i kontakten.
- 9 Vælg "dej-programmet". Skærmen viser ordet auto.
- 10 Tryk på start/stop-knappen.
- 11 Timeren begynder at tælle ned, når dejen er blevet boldformet.

Vink og tips

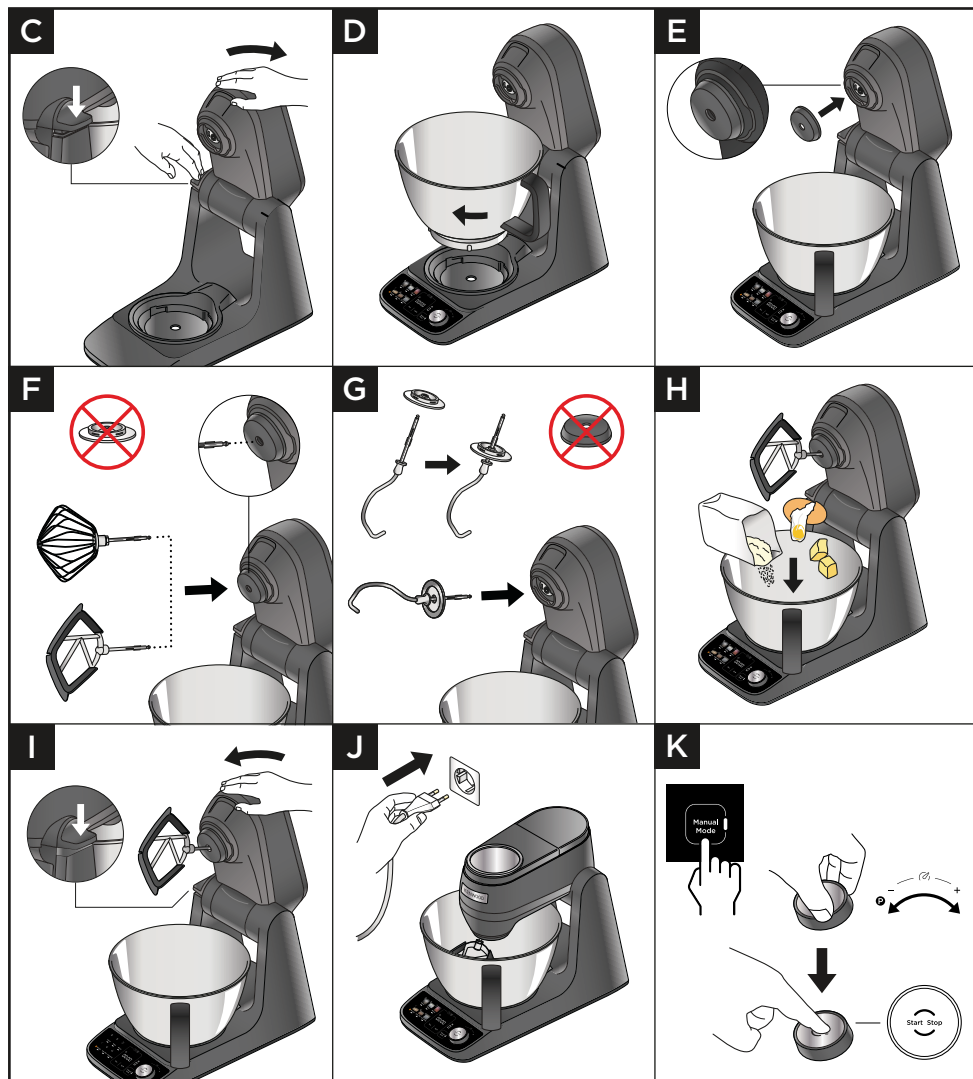
- Programmet er ideelt til generisk hvid dej.
- Ingredienserne blandes bedst, hvis du kommer væsken i først.
- Stop maskinen med mellemrum, og skrab blandingen af dejkrogen.
Bemærk: Du kan ikke sætte programmet på pause for at skrabe redskabet under registreringsfasen. Stop og skrab kun redskabet i nedtællingsfasen.
- Mel - Mængden af væske, der kræves, varierer for forskellige partier af mel. Dejens klæbrighed har en direkte effekt på belastningen af maskinen. Hold øje med maskinen, mens dejen blandes.

Diagram over anbefalet brug

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

Sådan bruges køkkenmaskinen - manuel betjening

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



Vigtige Oplysninger

- **Sørg for**, at apparatet er slået FRA, før der ændres ved mikserhovedets position.
- Blokér **aldrig** ventilationsåbningen under drift, og pas på den varme luft, der kommer ud fra ventilationsåbningen under drift.
- Hvis stænkskærmen anvendes, skal den påsættes, før den aftagelige dejafskærmning eller navskærm og redskab sættes i.
- **Sørg for**, at der ikke er monteret skålredskaber, eller at der ikke ligger skålredskaber i skålen, når du anvender andre udtag.
- **Brug ikke** piskeriset til tunge blandinger (f.eks. alle ingredienser til en kage eller til at piske fedtstof og sukker sammen) – du kan beskadige det.
- **Overskrid aldrig** den angivne maksimumkapacitet – du kan overbelaste maskinen.
- Når fedtstof og sukker piskes sammen til kageblandinger, skal der altid bruges fedtstof ved stuetemperatur, eller det skal blødgøres først.
- **Sørg for**, at fødderne og arbejdspladsen er rene og tørre, før du anvender produktet.
- Hvis mixerhovedet hæves under drift, kører maskinen videre. **Sluk altid** for maskinen, før hovedet løftes.
- Maskinen fungerer ikke, medmindre alle udtagsdæksler er korrekt monteret.
- Hvis maskinen lyder anstrengt, skal du enten slukke for den, fjerne noget af blandingen eller øge hastigheden.
- Din mixer er udstyret med en "blød start"-funktion for at minimere spild. Hvis maskinen imidlertid er tændt med en tung blanding i skålen såsom brøddej, vil du måske bemærke, at det tager et par sekunder for mixeren at nå den valgte hastighed.
- Aftag **altid** tilbehør, der er påsat udtagene, før mixerhovedet løftes.
- For at hindre indtrængen af madvarer skal det sikres, at enten den aftagelige dejafskærmning er sat på dejredskabet, eller navskærmen er sat på tilbehørsåbningen, før et redskab er isat.

Purépisker

- Ikke egnet til pastadej.

Dejredskabi

- For at hindre indtrængen af madvarer – sørg altid for, at afskærmningen er sat på dejkrogens aksel, før den sættes i tilbehørsåbningen.
- Det er normalt, at mixerhovedet bevæger sig en del under tung belastning som blanding af brøddej.
- Pastadej – melsorter kan variere, tilsæt om nødvendigt 1 ekstra spsk. vand ad gangen for at opnå en jævn pastadej.

- 1 Tryk ned på udløsningsgrebet til mixerhovedet, og løft mixerhovedet.
- 2 Påsæt skålen – drej med uret for at låse den.
- 3 Sæt navskærmen på tilbehørsåbningen. Bemærk: Påsæt kun navskærmen ved brug af enten piskeriset eller purépiskeren.
- 4 Skub det valgte redskab ind i åbningen – der høres et "klik", når det sikkert isat (hvis du bruger dejredskabet, skal du skubbe den aftagelige skærmlade op og dreje den, indtil den passer ind i redskabsnavet).
- 5 Kom de relevante ingredienser op i skålen.
- 6 Tryk ned på udløsningsgrebet til mixerhovedet, og sænk forsigtigt hovedet.
- 7 Sæt stikket i kontakten.

- 8 Vælg manuel tilstand.
- 9 Drej hastighedsregulatoren til den ønskede indstilling. Brug puls (P) til korte stød med høj hastighed.
- 10 Når tilberedningen er færdig, skal du tage stikket ud af kontakten. Hæv mikserhovedet, og træk redskabet ud af kraftudtaget, mens det holdes i ro.

Vink og tips

- For helt at samle ingredienserne skal man ofte stoppe med at mikse og skrabe skålens sider med dejskraberen.
- Øg hastigheden gradvist for at undgå stænk fra ingredienserne.
- Brug beskyttelsesskærmen under behandling af store mængder (herunder dej) for at undgå stænk fra ingredienser.

Vink og tips - Piskeris

- Bedste resultater fås, når æggene har stuetemperatur.
- Før piskning af æggeblonder skal det sikres, at der ikke er fedt eller æggeblomme på piskeriset eller skålen.
- Mayonnaise – for at opnå de bedste resultater kan skålen skabes af efter tilføjelse af olien. Lad den køre i yderligere 10 sek. ved maks. hastighed.
- Batter Mixes – add the flour to the bowl first, then liquid and mix on minimum speed to incorporate the ingredients.
- Pandekagedej – kom først melet i skålen, derpå væsken, og bland ved minimumshastighed for at samle ingredienserne.

Vink og tips - Purépisker

- Det bedste resultat opnås, hvis der altid anvendes smør og margarine, der har stuetemperatur, til kager.

Vink og tips - Dejredskabl

- Ingredienserne blandes bedst, hvis du kommer væsken i først.
- Stop maskinen med mellemrum, og skrab blandingen af dejkrogen.
- Mel – Mængden af væskes, der kræves, varierer for forskellige partier af mel. Dejens klæbrighed har en direkte effekt på belastningen af maskinen. Hold øje med maskinen, mens dejen blandes.
- For at samle ingredienserne skal du ofte holde med at blande og skrabe skålen og dejkrogen ned med spatlen.

Elektronisk hastighedssensorkontrol

Din mixer er udstyret med en elektronisk hastighedssensorkontrol, der har til formål at holde hastigheden under forskellige belastningsforhold, såsom æltning af brøddej, eller når æggene tilsættes en kageblanding.

Derfor vil du måske høre nogen variation i hastigheden under brug, idet mixeren tilpasser sig belastningen og den valgte hastighed – dette er normalt.

Diagram over anbefalet brug

L					 (Mins.)
		Min	Maks.		
		600 g	1,3 kg	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	8-9
		600 g	2 kg	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	1-3 Min.
		400 g	750 g	Min (Min.) ↓ Max (Maks.)	60 sek. ↓ 10 Min.
					 (Min.)
		Min	Maks.		
		435 g  (200 g)	1,75 kg  (800 g)	Min (Min.) ↓ 3	60 sek. ↓ 5-14 Min.
		300 g	1 kg	Min (Min.) ↓ 2	5
	 H_2O <60%	320 g  (200 g)	1,6 kg  (1 kg)	Min (Min.) ↓ 3	60 sek. ↓ 5-14 Min.
	 H_2O >60%	350 g  (200 g)	1,4 kg  (800 g)	Min (Min.) ↓ 3	60 sek. ↓ 5-14 Min.

Diagram over anbefalet brug

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

Opskrifter

Hvid brøddej

500 g mel
5 g salt
8 g hurtigtvirkende tørgær
280 ml vand
7 g fedt eller smør

- 1 Sæt skålen på køkkenmaskinen..
- 2 Hæld vandet i skålen og derefter de øvrige ingredienser.
- 3 Rør på minimumshastighed i 45-60 sekunder, eller indtil dejen har samlet sig.
- 4 Ælt på hastighed 3 i 5-14 minutter.
- 5 Dejen lægges i en brødform a 2 lb (900 g) eller formes til boller, som lægges på en smurt bageplade.
- 6 Dejen tildækkes med et viskestykke og hæver et lunt sted i 45-60 minutter indtil dobbelt størrelse.
- 7 Bages ved 200 °C i 40 minutter eller 15-20 minutter for boller.

Pizzadej

500 g mel
30 g olivenolie
7 g salt
7 g gær
300 ml vand

- 1 Sæt skålen på køkkenmaskinen.
- 2 Kom alle ingredienserne op i skålen.
- 3 Sæt drejkroen på, og sænk hovedet.
- 4 Rør på minimumshastighed i 45-60 sekunder, indtil dejen har samlet sig.
- 5 Ælt på hastighed 3 i 5-7 minutter.
- 6 Dejen formes til en kugle på et melstrøet bord.
- 7 Dejen tildækkes med et fugtigt viskestykke og hviler i 30-40 minutter et lunt sted.
- 8 Del dejen i 2, og rul den ud til to 25-30 cm pizzabunde.
- 9 Lægges over på en bageplade strøet med semulje. Toppingen lægges på, og pizzaen bages i 10-15 minutter ved 240 °C.

Sveskemarkinade

250 g honning (opbevaret i køleskab ved 4-5 °C)
20 g svesker
50 ml vand

- 1 Læg alle ingredienser i minihakkeren/kværnen.
- 2 Sæt redskabet på motorenheden.
- 3 Skift til impulser i 5 sekunder
- 4 Brug efter behov.

Bemærk: Minihakkeren/kværnen kan købes separat.

Brug af blendertilbehøret

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger

M1

M2

M3

M4

M5

M6

M7

Vigtige oplysninger

- **Tilbered ikke** varme ingredienser.
- Lækage kan forekomme, hvis tætningen er beskadiget eller forkert monteret.
- Blend aldrig frosne ingredienser, som er stivnet til en klump i fryseren.
- Du må aldrig blende stykker af frossen frugt eller grøntsager, som er større end 3 cm x 3 cm.

- 1 Sæt tætningsringen ind i knivenheden, og sørg for, at den er placeret korrekt.
- 2 Hold undersiden af knivenheden, indsæt knivene i blenderglasset, og drej med uret, indtil de sidder fast.
- 3 Læg ingredienserne i blenderglasset.
- 4 Sæt tætningen på blenderlåget, og sørg for, at den er placeret korrekt.
- 5 Sæt låget på blenderglasset, og drej med uret, indtil det klikker. Sæt påfyldningshætten på.
- 6 Anbring blenderen på højhastighedsudtaget, og drej med uret for at låse den fast.
- 7 Vælg manuel tilstand.
- 8 Skift til maksimumhastighed. Tryk på start/stop-knappen.

Vink og tips

- Ved tilberedning af mayonnaise skal alle ingredienserne, undtagen olien, kommes i blenderen. Derefter tilsættes olien langsomt gennem dråbetilførslen i låget, mens maskinen kører.
- Tykke blandinger, f.eks. Pateer og dip, kan skulle skrabes ned. Hvis blandingen er vanskelig at arbejde med, kan der tilsættes mere væske.

Smoothies

- Tilsæt væske først.
- Lad frosne ingredienser tø i 15 minutter, før de anbringes i blenderen.

Diagram over anbefalet brug

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

Babymad

200 g rå oksekød (i terninger på 2 cm)

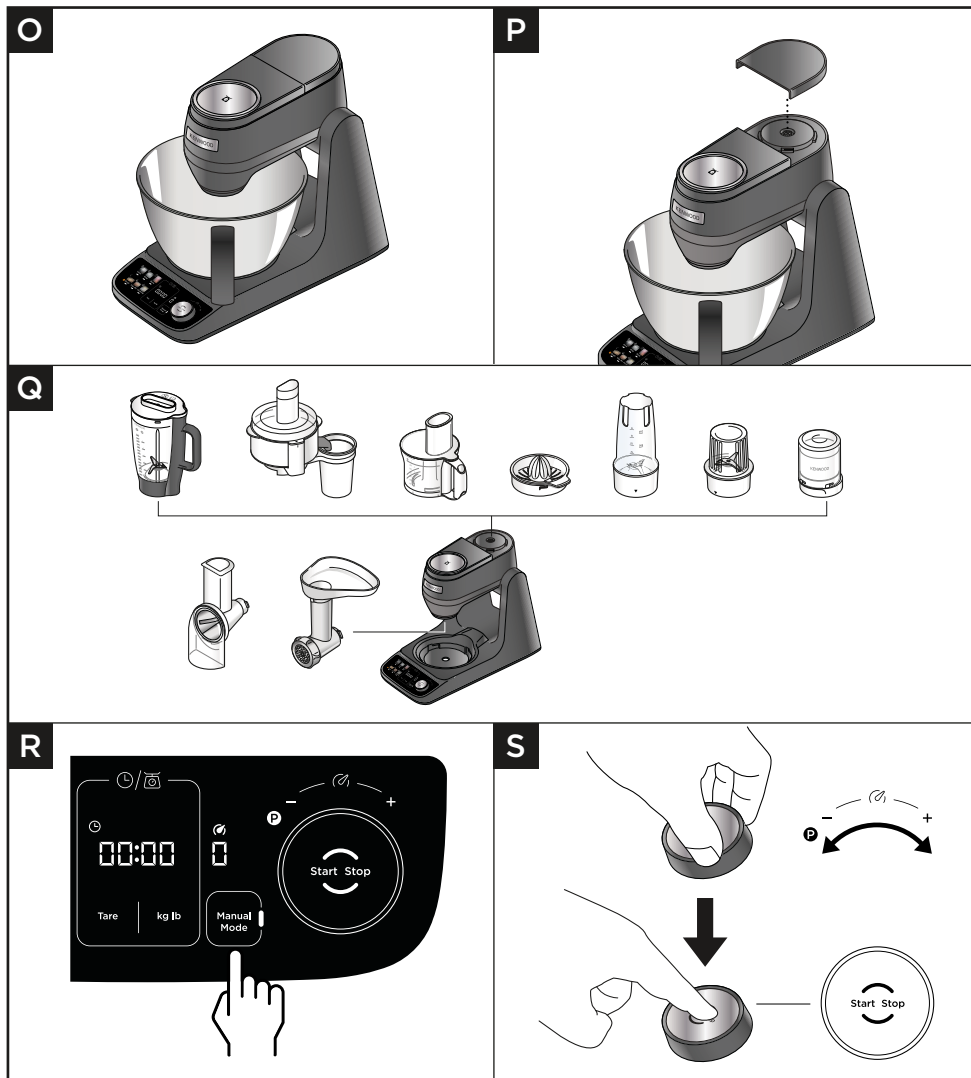
200 g rå gulerødder (i terninger på 2 cm)

200 g rå kartofler (i terninger på 2 cm)

- 1 Oksekødet i terninger lægges i en gryde med kogende vand. Gryden sættes tilbage på komfuret og koger i 1 time.
- 2 Gulerødder og kartofler i terninger lægges i en anden gryde med kogende vand, og koges i 30 minutter.
- 3 Vandet hældes fra oksekød, gulerødder og kartofler, og ca. 250 ml af kogevandet holdes tilbage. Lad oksekød, grøntsager og vand køle ned til stuetemperatur, før de tilberedes.
- 4 Oksekød, gulerødder og kartofler lægges i blenderen, og det tilbageholdte kogevand hældes i.
- 5 Blend ved maks. hastighed i 15 sekunder.
- 6 Blenderens indhold skræbes ned og omrøres.
- 7 Blendes på høj hastighed, indtil maden har den ønskede konsistens.

Sådan bruges køkkenmaskinen – tilbehør

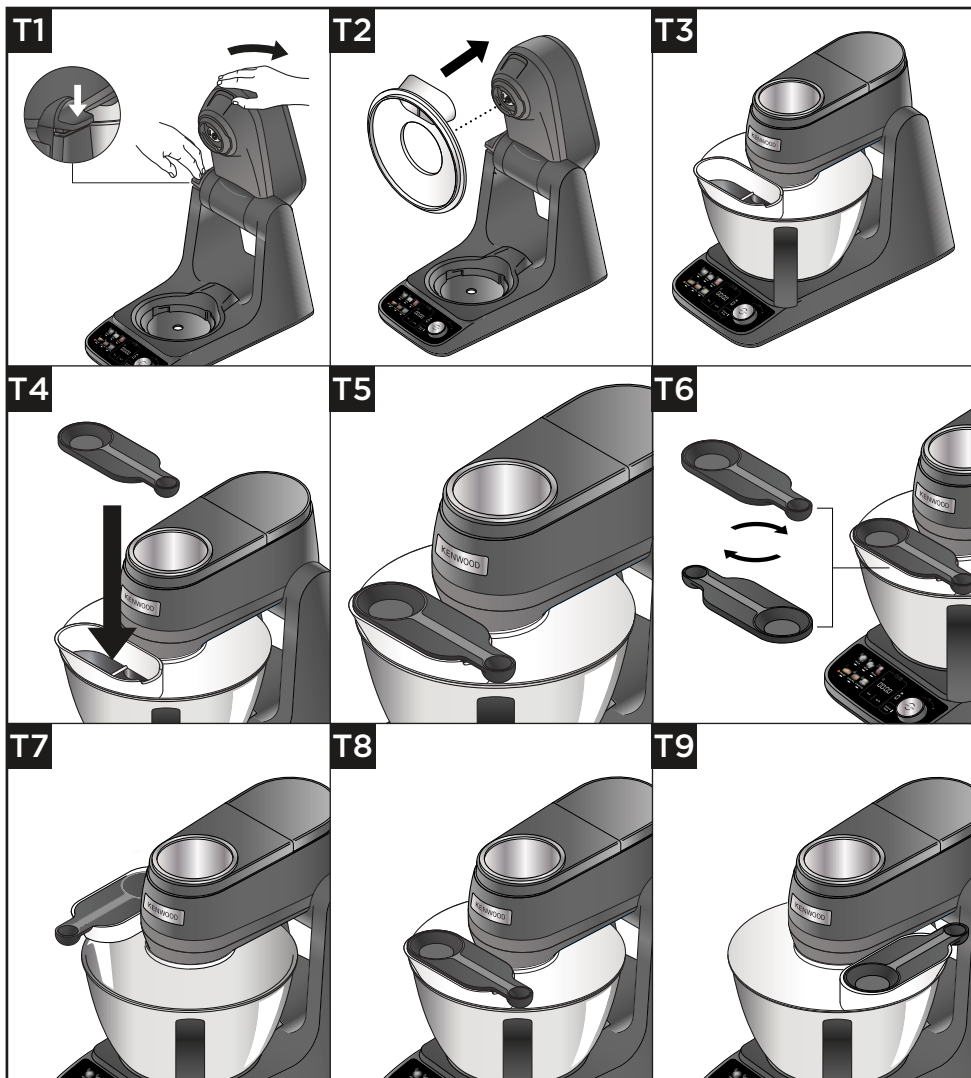
Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



- 1 Løft dækslet til højhastighedsudtag af (hvis relevant).
 - 2 Påsæt tilbehøret i overensstemmelse med de medfølgende specifikke instruktioner.
 - 3 Vælg manuel tilstand.
 - 4 Vælg den ønskede hastighed (se kvikstartvejledningen, der fulgte med det købte tilbehør), og tryk på start/stop-knappen for at starte. Brug puls (P) til korte stød med fuld kraft.
- Ekstra tilbehør til køkkenmaskinen kan købes separat – få mere at vide på www.kenwoodworld.com.

Påsætning og brug af din beskyttelsesskærm

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



Vigtige Oplysninger

- Under blanding kan ingredienserne tilsættes direkte til skålen via beskyttelsesskærmens sliske.
- Du behøver ikke at fjerne beskyttelsesskærmen for at skifte redskab.

- 1 Løft mixerhovedet, indtil det låser.
- 2 Sæt skålen på basen.
- 3 Tryk beskyttelsesskærmen på undersiden af mixerhovedet, indtil den sidder helt fast. Sliskesektionen skal placeres som vist.
- 4 Indsæt det ønskede redskab.
- 5 Sænk mikserhovedet.

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

- 6 Beskyttelsesskærmen fjernes ved at løfte mixerhovedet, indtil det låser, og derefter trække ned i beskyttelsesskærmen.
- 7 Måleskeen kan desuden anvendes som dæksel på slisken. Måleskeen påsættes ved at sætte den på slisken og trykke den fast.

Bemærk: Måleskeen kan sidde frit på slisken.

Brug af vejefunktionen

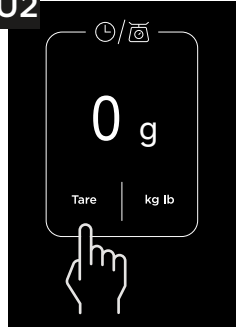
Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



U1



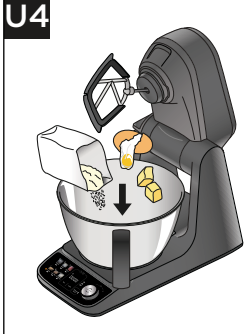
U2



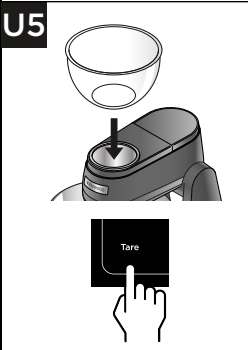
U3



U4



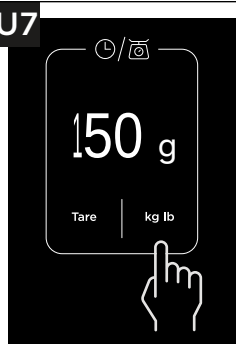
U5



U6



U7



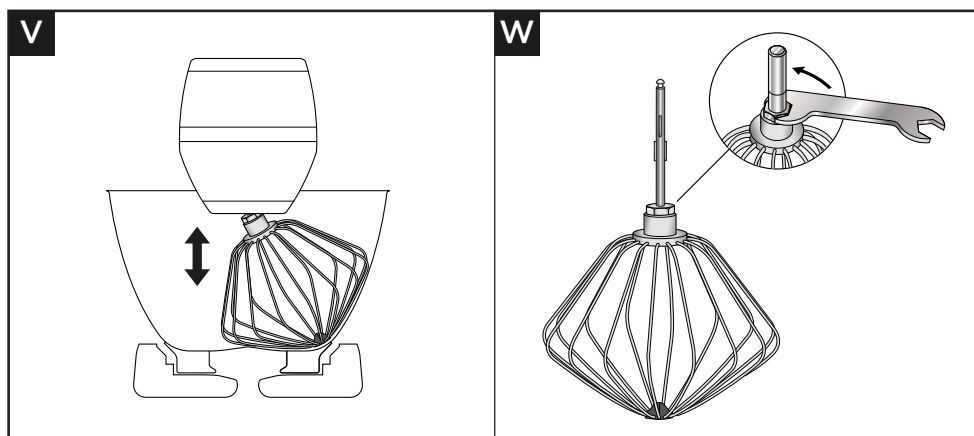
Vigtige oplysninger

- Sæt altid apparatet på en tør, flad og stabil overflade inden vejning.
- Undlad at flytte, trykke på eller slå til mikser eller skål under vejning, da dette påvirker vægtens nøjagtighed.
- Vejefunktionen kan bruges med mikserhovedet i enten ned- eller op-position.
- Vejefunktionen er nøjagtig op til 6 kg.
- Vejefunktionen kan bruges til at veje ingredienser med inden valg af program eller i manuel tilstand.
- Vejefunktionen kan ikke bruges, mens maskinen kører.
Bemærk: Brug altid en beholder som f.eks. en skål, når vejeplatformen på mikserhovedet anvendes.

- 1 Sæt altid skålen på motorenheden eller vejebeholderen på vejeplatformen, før der tilsættes ingredienser.
- 2 Sæt stikket i - displayet viser 00,00.
- 3 Tryk på tareringsknappen én gang, så displayskærmen tændes.
- 4 Tryk på (kg/lb)-knappen for at vælge gram eller ounces. Displayet skifter som standard til kg/g, når det tændes første gang.
 - Enheden vejer i intervaller på 1 g, og målene teskefuld/spiseskefuld anbefales til vejning af små mængder.
 - Tryk én gang på tareringsknappen for at nulstille.
- 5 Vej ingredienserne:
 - Hæld ingredienserne direkte i skålen
 - Eller sæt en vejebeholder på sølvpladen, og tilføj ingredienser i den med sænket mikserhoved.
- 6 Når alle ingredienser er vejjet, skal du enten vælge hastighed eller program for at starte maskinen.

Indstilling af redskabet – piskeris

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



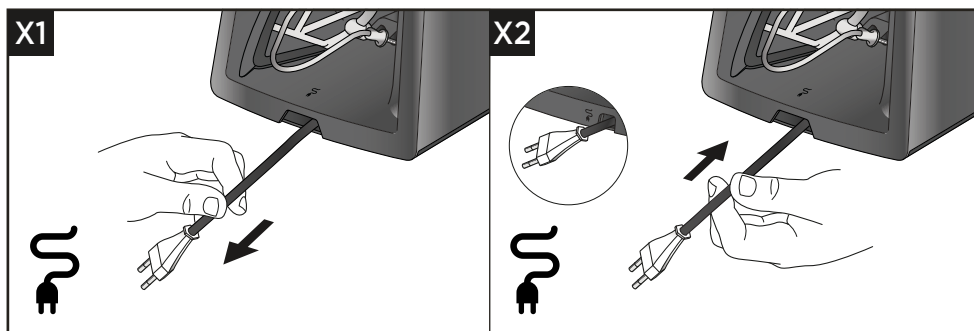
Vigtige oplysninger

- Purépiskeren og dejredskabet kan ikke justeres.
- Piskeriset skal næsten røre bunden af skålen. Om nødvendigt kan højden indstilles med en skruenøgle af passende størrelse.

KHC40 = 15 mm

- 1 Træk stikket ud af stikkontakten.
 - 2 Hæv mikserhovedet, og isæt piskeriset.
 - 3 Sænk mikserhovedet. Hvis højden skal justeres, løftes mikserhovedet, og redskabet fjernes.
 - 4 Anvend den medfølgende skruenøgle til at løsne møtrikken tilstrækkeligt til, at skaftet kan justeres. Hvis redskabet skal sænkes ned mod skålens bund, skal skaftet drejes mod uret. Hvis redskabet skal løftes fra skålens bund, skal skaftet drejes med uret.
 - 5 Spænd møtrikken igen.
 - 6 Sæt redskabet på mikseren, og sænk mikserhovedet. (Kontrollér positionen ved at se de ovenstående punkter).
 - 7 Gentag de ovenstående trin efter behov, til redskabet sidder korrekt. Når dette er gjort, spændes møtrikken forsvarligt.
- Bemærk: Den viste skruenøgle er kun til illustration og følger ikke med maskinen.

Ledningsrum



Service og kundepleje

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



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

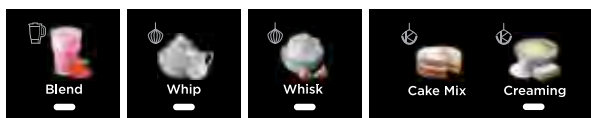
Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service.

Fejlsøgningsguide

Problem	Årsag	Løsning
Apparatet stopper under drift.	Ingen strøm.	Kontrollér, at apparatets stik er sat i.
	Maskine overbelastet/ maksimal kapacitet overskredet, 30 min. kontinuerlig drift overskredet.	Drej hastighedskontakten til frapositionen, vent nogle sekunder, og vælg igen hastighed. Apparatet bør fortsætte med at virke med det samme. Hvis maskinen ikke starter, sættes hastighedsvælgeren på "O", stikket tages ud, og der skal gå 30 sekunder, før maskinen startes igen. Kontrollér den maksimale kapacitet i oversigten over anbefalet brug.
	Kraftudtagsdæksler ikke påsat eller ulåst.	Kontrollér, at kraftudtagsdækslerne er påsat korrekt.
Højhastighedsudstyr kører ikke.	Tilbehør ikke påsat og låst korrekt på plads.	Kontrollér, at tilbehør er låst korrekt.
Bevægelse på bordet.	Fødder på enhedens underside er våde eller snavsede.	Kontrollér regelmæssigt, at fødderne er rene og tørre.
Blendertilbehør lækker fra knivsenhed.	Tætning mangler. Tætning forkert påsat. Tætning beskadiget.	Kontrollér, at tætning er påsat korrekt og ikke beskadiget.
Vægt ændret på displayet	Motorenheden flyttet under brug.	Sæt altid enheden på en tør flade inden vejning. Flyt ikke motorenheden under brug af vejefunktionen. Nulstil displayet, før de næste ingredienser vejes.
	Strømkablet i spænd	For at sikre nøjagtige resultater skal du kontrollere, at strømkablet ikke er i stræk. Placer ikke genstande på eller i nærheden af maskinen under vejning.
Kan ikke sænke mikserhovedet med påsat purépisker Purépiskeren slår mod skålen.	Tilbehørsåbning i forkert position.	Hæv mikserhovedet, og lås det i oppositionen. Hold på redskabet, og drej det 90 grader med uret. Sænk mikserhovedet. Gentages, indtil mikserhovedet kan sænkes.

Svenska

- Viktig säkerhetsinformation 42-44
- Innan du sätter i kontakten 44
- Skötsel och rengöring 45-46
- Lista över delar 47-48
- Använda förinställningar med justerbar tid 49-60



49-51

52-54

55-57

58-60

- Använda sensorstyrda förinställningar 61-63
 - Användningsdiagram och bruksanvisning 61-62
 - Diagram över användning 63
- Använda köksmaskinen – manuell drift 64-69
 - Användningsdiagram och bruksanvisning 64-66
 - Diagram över användning 67-68
 - Recept 69
- Använda mixertillbehöret 70-72
 - Användningsdiagram och bruksanvisning 70-71
 - Diagram över användning 71
 - Recept 72
- Använda stavmixern – tillbehör 73
 - Användningsdiagram och bruksanvisning 73
- Montera och använda stänkskyddet 74-75
 - Användningsdiagram och bruksanvisning 74-75
- Använda vågfunktionen 76-77
- Verktygsjustering – visp 77-78
- Sladdförvaring 78
- Service och kundtjänst 79
- Felsökning 80

Viktig säkerhetsinformation

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter före första användning (etiketten med märkdata på maskinens bas ska inte tas bort). Diska delarna, se: "Skötsel och rengöring".
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- Stäng AV apparaten och dra ut stickkontakten:
 - innan du monterar eller tar bort uttagslock/verktyg/tillbehör.
 - efter användning eller då apparaten inte används.
 - före rengöring.
- Kör **inte** apparaten under längre tid än vad som anges nedan utan viloperiod. Kontinuerlig bearbetning under längre perioder kan skada apparaten.

Funktion/tillbehör	Maximal drifttid	Viloperiod mellan bearbetningar
Degverktyg	15 min.	Koppla ur apparaten och låt den svalna i 15 min.
Mixer	60 s	

- Var försiktig med de vassa skärbladen när du tömmer behållaren och när du rengör apparaten.
- Koppla alltid bort apparaten från uttaget om apparaten ska lämnas obevakad samt före montering, demontering eller rengöring.
- Håll fingrarna borta från rörliga delar och monterade tillbehör. Stick aldrig in handen/fingrarna i gångjärnsmekanismen.
- Håll **alltid** kroppsdelar, hår, smycken och lösa klädesplagg borta från rörliga delar och monterade tillbehör.
- Låt **aldrig** köksmaskinen vara obevakad då den är i gång.
- Använd **aldrig** en skadad apparat. Lämna in den på kontroll eller för reparation: se "Service och kundtjänst".
- Lämna **aldrig** sladden så att ett barn kan nå den.
- Låt **aldrig** drivenhet, sladd eller stickkontakt bli våta.
- **Se till** att inga skålverktyg är monterade eller förvaras i skålen när du använder drivenhetens uttag.
- **Se till** att skålen alltid är monterad då du använder ett skålverktyg.
- Använd **inte** mer än ett uttag (uttag för skålverktyg eller höghastighetsuttag) åt gången.
- Använd **aldrig** icke godkända tillbehör.
- Läs alltid de medföljande säkerhetsanvisningarna innan du använder ett tillbehör.
- Var försiktig när du avlägsnar skålverktyg efter långvarig användning eftersom de kan bli heta.
- Överskrid **aldrig** maximal mängd och hastighet som anges i diagrammet för rekommenderad användning.
- Var försiktig när du lyfter apparaten. Se till att huvudet är låst i sitt nedre läge och att skålen, verktygen, uttagslock och sladd är säkrade innan du lyfter den.
- Lyft alltid apparaten genom att hålla i basen och mixerhuvudet.

- Flytta eller justera **inte** mixerhuvudet när ett tillbehör är monterat eftersom det kan leda till att köksmaskinen blir instabil.
- Använd **inte** apparaten nära arbetsytans kant eller så att den hänger över arbetsytan och använd inte kraft på ett tillbehör när det är monterat eftersom detta kan leda till att enheten blir instabil och tippar, vilket kan resultera i personskada.
- Den korta elsladden används för att minska risken för att man trasslar in sig eller snubblar.
- Skarvsladdar kan användas om man iakttar försiktighet.
- Om en skarvsladd används:
 1. Förlängningssladdens elektriska märkdata ska vara minst samma eller större än apparatens elektriska märkdata.
 2. Sladden ska arrangeras på så sätt att den inte hänger ner över arbetsbänkens eller bordets kant där barn kan komma åt att dra i den eller oavsiktligt snubbla över den.
 3. Skarvsladden ska vara jordad (med tre ledare). Elektriska märkdata för apparaten finner du på enhetens undersida.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka personskador.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood frånsäger sig allt ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
- **Varning!** Vagningsfunktionen får inte användas för medicinska ändamål.

Säkerhet för mixerns tillbehör

- **RISK FÖR BRÄNNSKADOR:** Heta vätskor kan spruta ut ur apparaten på grund av plötslig ångkokning. Vätskor måste svalna till rumstemperatur innan du håller dem i bägaren eller mixar dem.
- Håll händerna borta från mixern när den är ansluten till strömförsörjningen.
- Apparaten fungerar endast om tillbehören är rätt monterade.
- Bearbetning av kryddor rekommenderas inte eftersom dessa kan skada plastdetaljer.
- Om kraftiga vibrationer uppstår då ett tillbehör används ska du antingen sänka hastigheten eller stoppa maskinen och ta bort en del av innehållet.
- Tillbehören **skadas** och kan orsaka personskador om spärrmekanismen hanteras ovarsamt.
- Montera aldrig bladenheten på drivenheten utan att mixerbägaren/flaskan är monterad.
- Kanten längst ner på bägaren monteras vid tillverkning och den ska inta tas bort.
- **VARNING!** Använd mixern bara när locket är monterat. Mer information finns i användarhandboken och snabbstartsguiden.

- Använd endast bågaren med medföljande bladenhet.
- Kör **aldrig** med tom mixer.
- Smoothierecept – blanda aldrig frysta ingredienser som har bildat en fast massa; bryt isär massan innan du lägger ingredienserna i bågaren.
- Bearbeta **inte** kryddor såsom nejlikor, dill- och kumminfrön eftersom dessa kan skada plastdetaljer.
- Använd **inte** mixern som förvaringskärl. Se till att den är tom före och efter användning.
- Mixa **aldrig** större mängder än maxmarkeringen på flaskan – reducera mängden ytterligare för skummande vätskor som milkshakes.
- Blanda **aldrig** frysta frukt- eller grönsaksbitar som är större än 3 cm x 3 cm.
- Placera **aldrig** handen i mixerskålen när skålen är monterad på basenheten. Använd ett lämpligt verktyg, t.ex. en stekspade, om du behöver pressa ner livsmedel i skålen.

Elförbrukning

- Med varvtalsreglaget i läget "O" – automatisk AVSTÄNGNING: Ej tillämpligt.
- När motorn är i kontinuerlig drift stängs den av för att skydda motorn efter cirka 30 minuter. Efter ytterligare 20 minuter växlar produkten till AV-läge.
- Energiförbrukning i AV-läge: $\leq 0,3$ W.

Innan du sätter i kontakten

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Kontrollera att din eltyp är samma som anges på apparatens undersida. ● Den här apparaten uppfyller EG-förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel. |
|---|

Skötsel och rengöring

- Stäng alltid av och dra ur stickkontakten före rengöring.
- Det underlättar att rengöra delarna omedelbart efter användning.
- Se till att alla delar är helt torra före användning.

Drivenhet

- Torka av med en fuktig trasa och därefter med en torr trasa (inklusive fötterna på undersidan av maskinen).
- Använd aldrig rengöringsmedel som innehåller slipmedel och sänk aldrig ned enheten i vatten.
- Se till att fötterna på mixerns bas hålls rena.

Skål och verktyg

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

Mixer

- Demontera tillbehöret helt före rengöring.
- Hantera knivenheten försiktigt – den är extremt vass.
- Bladenheten ska borstas ren och sköljas under rinnande vatten.



Lista över delar



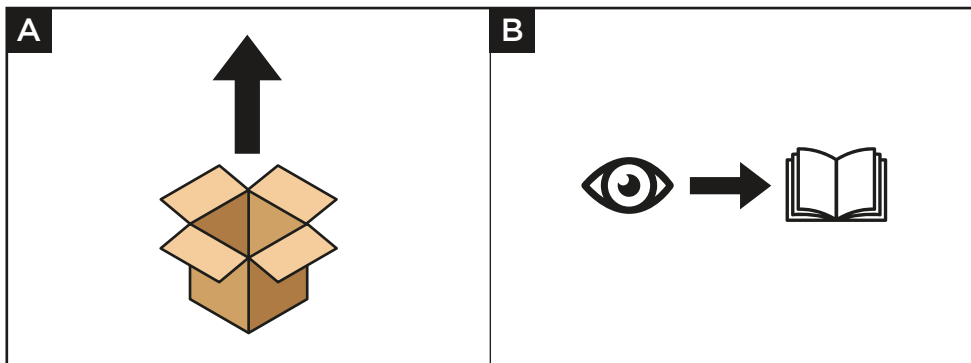
Förklaring till bilder

- ① Lock för höghastighetsuttag
- ② Höghastighetsuttag
- ③ Vågplattform
- ④ Mixerhuvud
- ⑤ Uttag för verktyg
- ⑥ Skål
- ⑦ På/Av och hastighetsreglage
- ⑧ Drivenhet
- ⑨ Frigöringsspak för huvud
- ⑩ Verktygsförvaring
- ⑪ Sladdförvaring
- ⑫ Smetvisp
- ⑬ Degkrok med avtagbart skydd
- ⑭ Visp
- ⑮ Verktygsnavets skydd
- ⑯ Mått
- ⑰ Stänkskydd

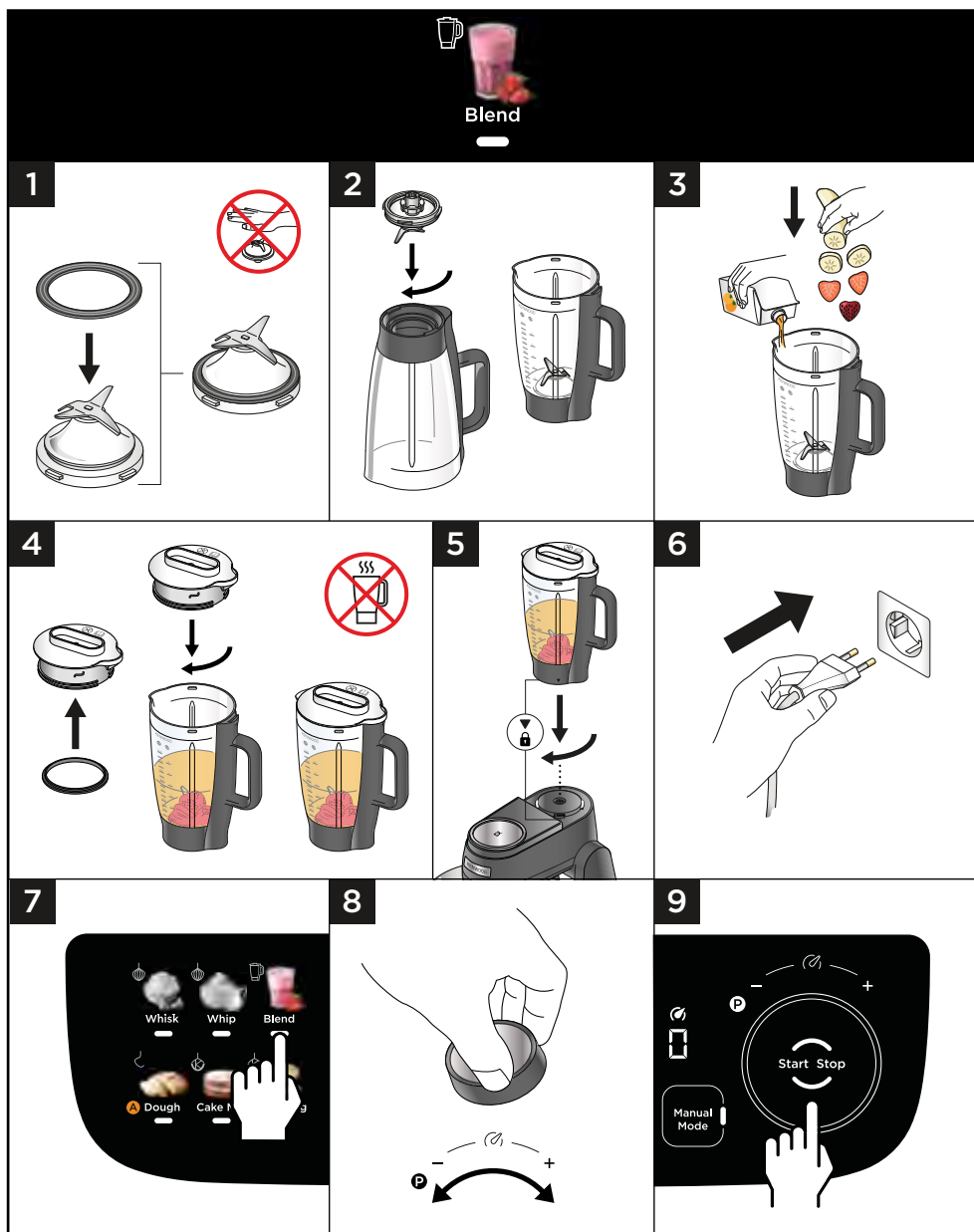
Valfria tillbehör

För mer information om beställning av valfria tillbehör/bruksanvisningar för tillbehör som inte är inkluderade i ditt paket besöker du www.kenwoodworld.com eller den särskilda webbplatsen för ditt land.

- ⑱a Lock med dropphål för vätskor
- ⑱b Locktätning
- ⑱c Bägare
- ⑱d Tätningsring till knivenhet
- ⑱e Bladenhet



Använda förinställningar med justerbar tid



Viktig information

- Bearbeta **inte** varma ingredienser.
- Läckage kommer att ske vid tätningen om den är skadad eller felaktigt monterad.
- Mixa aldrig frysta ingredienser som har bildat en kompakt massa.
- Blanda aldrig frysta frukt- eller grönsaksbitar som är större än 3 cm x 3 cm.
- Låt frysta frukter och grönsaker tina i 15 minuter innan de bearbetas.
- Tjocka blandningar kan behöva skrapas ner i behållaren. Tillsätt mer vätska om blandningen är svår att bereda.
- Upprepa förinställningen vid behov för att uppnå önskad konsistens.
- Vi rekommenderar inte att du bereder kryddor eftersom de kan skada plastdelarna.
- Kontrollvredet kan användas under den andra kontinuerliga blandningsfasen för förinställningen för att förlänga blandningstiden vid behov.

- 1 Montera tätningsringen på bladenheten – se till att den sitter korrekt.
- 2 Greppa undersidan av bladenheten och för in bladen i bägaren, vrid medurs tills bladenheten sitter fast ordentligt.
- 3 Lägg ingredienserna i bägaren.
- 4 Montera tätningen på mixerlocket och se till att tätningen sitter korrekt.
- 5 Sätt på locket på bägaren och vrid medurs tills det klickar. Montera påfyllnadslocket.
- 6 Placera mixern på höghastighetsuttaget och vrid medurs till den sitter fast ordentligt.
- 7 Sätt i kontakten i eluttaget.
- 8 Välj förinställningen blanda ("Blend"). Om du vill förlänga tiden vrider du ratten medurs och om du vill förkorta tiden vrider du ratten moturs.
- 9 Tryck på start/stopp-knappen för att starta förvalet.
- 10 Timern börjar räkna ner till noll när förvalet startas. Apparaten stannar när förvalssekvensen är klar.
- 11 Tryck på start/stopp-knappen om du vill pausa förinställningen.
- 12 För att stoppa och avbryta bearbetningen medan förinställningen körs ska du trycka på start/stopp-knappen och därefter på en av följande knappar:
 - Valfri förinställningsknapp
 - Knappen för manuellt läge
 - Tareringsknappen
 - Knappen för kg/lb

Tips och idéer

- Använd den här förinställningen för att blanda drycker, smoothies, soppor och såser.
- Tjocka blandningar kan behöva skrapas ner i behållaren. Tillsätt mer vätska om blandningen är svår att bereda.
- Upprepa förinställningen vid behov för att uppnå önskad konsistens.

Diagram över användning

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



Viktig information

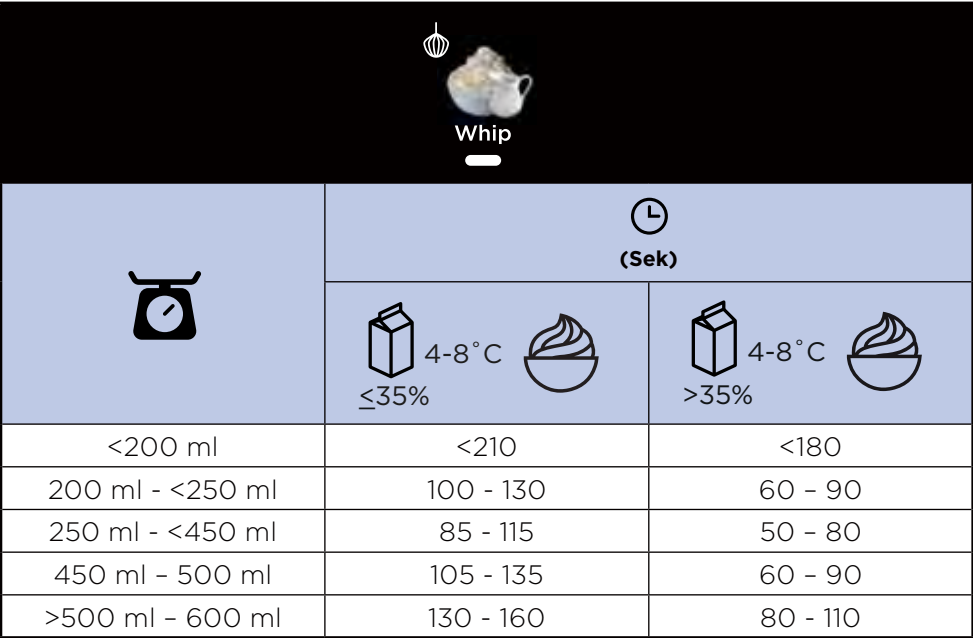
- Se till att ta av degkrokens avtagbara skydd från verktygsnavet innan du monterar verktygsnavets skydd.
- Stänkskyddet måste vara monterat innan du monterar verktygsnavets skydd och verktyget.
- Använd kall grädde med en fetthalt på 35 % för bästa resultat.
- Om du använder grädde med en högre eller lägre fetthalt eller tillsatser ska du justera den förinställda tiden med kontrollvredet.
- Kontrollvredet kan användas under bearbetningen för att förlänga tiden vid behov.

- 1 Tryck ner frigöringsspaken och lyft försiktigt upp mixerhuvudet.
- 2 Montera stänkskyddet (se avsnittet "Montera och använda stänkskyddet").
- 3 Montera skålen – vrid medurs för att låsa den.
- 4 Montera verktygsnavets skydd på verktygsfästet.
- 5 Tryck in vispen i verktygsfästet – du hör ett klickljud när den sitter korrekt.
- 6 Tillsätt grädde i skålen.
- 7 Tryck ner frigöringsspaken och sänk försiktigt ner huvudet.
- 8 Sätt i kontakten i eluttaget.
- 9 Välj förinställningen Visp (vispgrädde).
- 10 Om du vill förlänga tiden vrider du ratten medurs och om du vill förkorta tiden vrider du ratten moturs.
- 11 Tryck på start/stopp-knappen för att starta förvalet.
- 12 Timern börjar räkna ner till noll när förvalet aktiveras. Apparaten stannar när förvalssekvensen är klar.
- 13 Om du vill pausa förinställningen trycker du på start/stopp-knappen.
- 14 För att stoppa och avbryta bearbetningen medan förinställningen körs ska du trycka på start/stopp-knappen och därefter på en av följande knappar:
 - Valfri förinställningsknapp
 - Knappen för manuellt läge
 - Tareringsknappen
 - Knappen för kg/lb

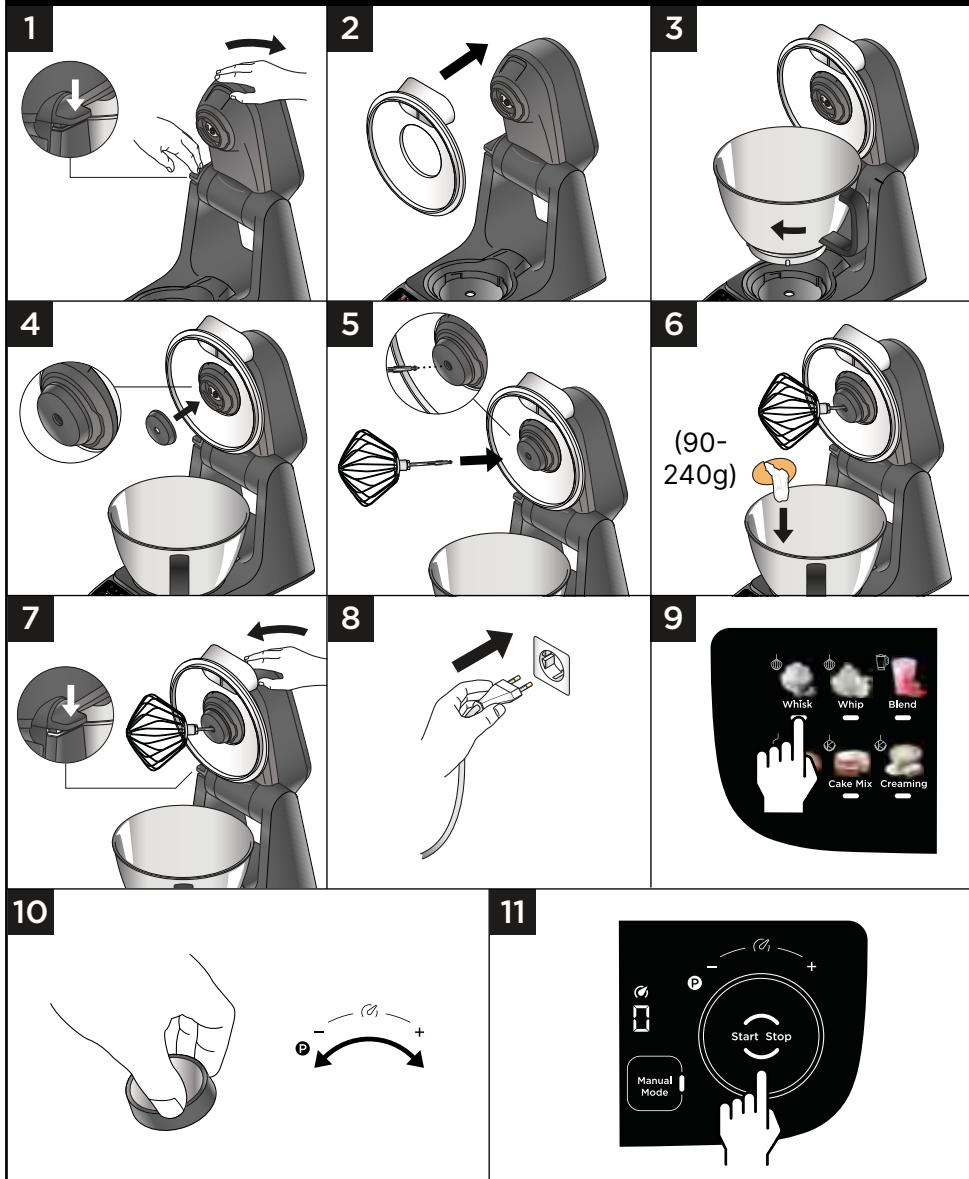
Tips och idéer

- Använd den här förinställningen för att vispa grädde fluffig på några sekunder

Diagram över användning



OBS! Tabellen är endast avsedd som vägledning och resultaten varierar beroende på typ av grädde, samt dess mängd och temperatur.



Viktig information

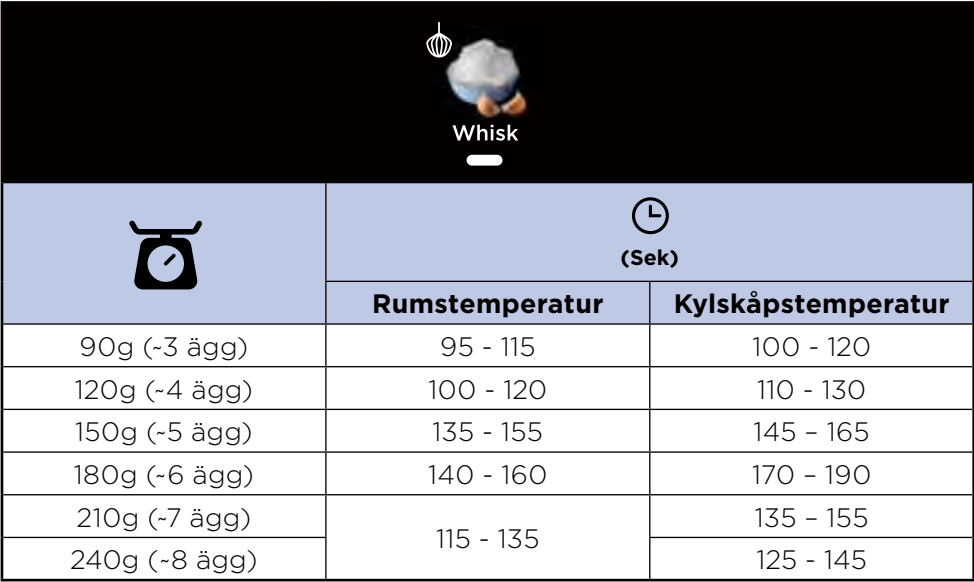
- Se till att ta av degkrokens avtagbara skydd från verktygsnavet innan du monterar verktygsnavets skydd.
- Stänkskyddet måste vara monterat innan du monterar verktygsnavets skydd och verktyget.
- Se till att skålen är torr och fettfri.
- Använd färska ägg vid rumstemperatur för bästa resultat
- Om äggen behöver bearbetas ytterligare i slutet av förinställningen använder du manuellt läge. Använd inte förinställningen en andra gång.
- Kontrollvredet kan användas under bearbetningen för att förlänga tiden vid behov.

- 1 Tryck ner frigöringsspaken och lyft försiktigt upp mixerhuvudet.
- 2 Montera stänkskyddet (se avsnittet "Montera och använda stänkskyddet").
- 3 Montera skålen – vrid medurs för att låsa den.
- 4 Montera verktygsnavets skydd på verktygsfästet.
- 5 Tryck in vispen i verktygsfästet – du hör ett klickljud när den sitter korrekt.
- 6 Tillsätt äggvitorna i skålen.
- 7 Tryck ner frigöringsspaken och sänk försiktigt ner huvudet.
- 8 Sätt i kontakten i eluttaget.
- 9 Tryck på förvalet "Visp".
- 10 Tryck på start/stopp-knappen.
- 11 När äggvitorna är så hårt vispade att de formar fasta toppar stannar maskinen.

Tips och idéer

- Montera stänkskyddet vid bearbetning av större mängder.
- Använd fast vispade äggvitor för recept som maräng och olika typer av mousse.

Diagram över användning



OBS! Detta är endast avsett som vägledning och resultaten varierar beroende på hur gamla äggen är och deras temperatur.

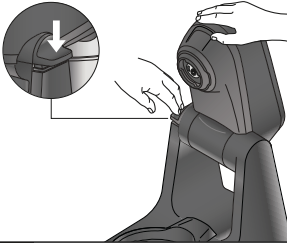


Cake Mix

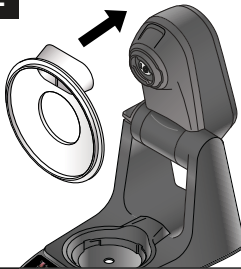


Creaming

1



2



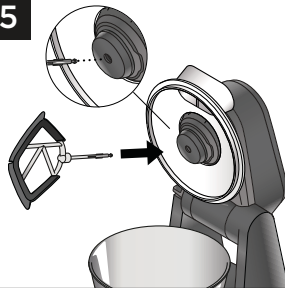
3



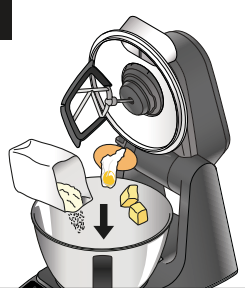
4



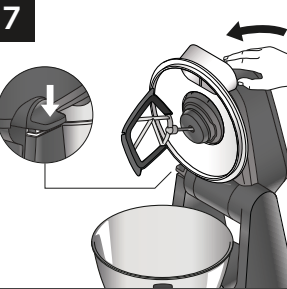
5



6



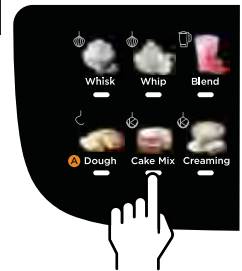
7



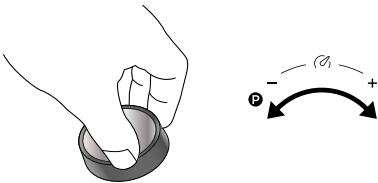
8



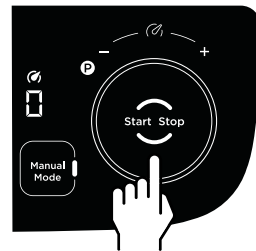
9



10



11



Viktig information

- Se till att ta av degkrokens avtagbara skydd från verktygsnavet innan du monterar verktygsnavets skydd.
- Stänkskyddet måste vara monterat innan du monterar verktygsnavets skydd och verktyget.
- När du vispar fett och socker till kaksmet ska du alltid låta fettet bli rumsvarmt eller mjuka upp det först.
- Kontrollvredet kan användas under bearbetningen för att förlänga tiden vid behov.

- 1 Tryck ner frigöringsspaken och lyft försiktigt upp mixerhuvudet.
- 2 Montera stänkskyddet (se avsnittet "Montera och använda stänkskyddet").
- 3 Montera skålen – vrid medurs för att låsa den.
- 4 Montera verktygsnavets skydd på verktygsfästet.
- 5 Tryck i gräddvispen i verktygsfästet – du hör ett klickljud när den sitter korrekt.
- 6 Tillsätt de ingredienser som ska mixas i skålen
- 7 Tryck ner frigöringsspaken och sänk försiktigt ner huvudet.
- 8 Sätt i kontakten i eluttaget.
- 9 Välj lämplig förinställning.
- 10 Om du vill förlänga tiden vrider du ratten medurs och om du vill förkorta tiden vrider du ratten moturs.
- 11 Tryck på start/stopp-knappen för att starta förvalet.
- 12 Timern börjar räkna ner till noll när förvalet aktiveras. Apparaten stannar när förvalssekvensen är klar.
- 13 Om du vill pausa förinställningen trycker du på start/stopp-knappen.
- 14 För att stoppa och avbryta bearbetningen medan förinställningen körs ska du trycka på start/stopp-knappen och därefter på en av följande knappar:
 - Valfri förinställningsknapp
 - Knappen för manuellt läge
 - Tareringsknappen
 - Knappen för kg/lb

Tips och råd – kaksmet

- Använd den här förinställningen för att blanda sockerkaksmix.
- Använd den här förinställningen för recept som kräver kontinuerlig blandning. Använd tidsjusteringen för att anpassa blandningen enligt receptet.

Tips och idéer – grädde/kräm

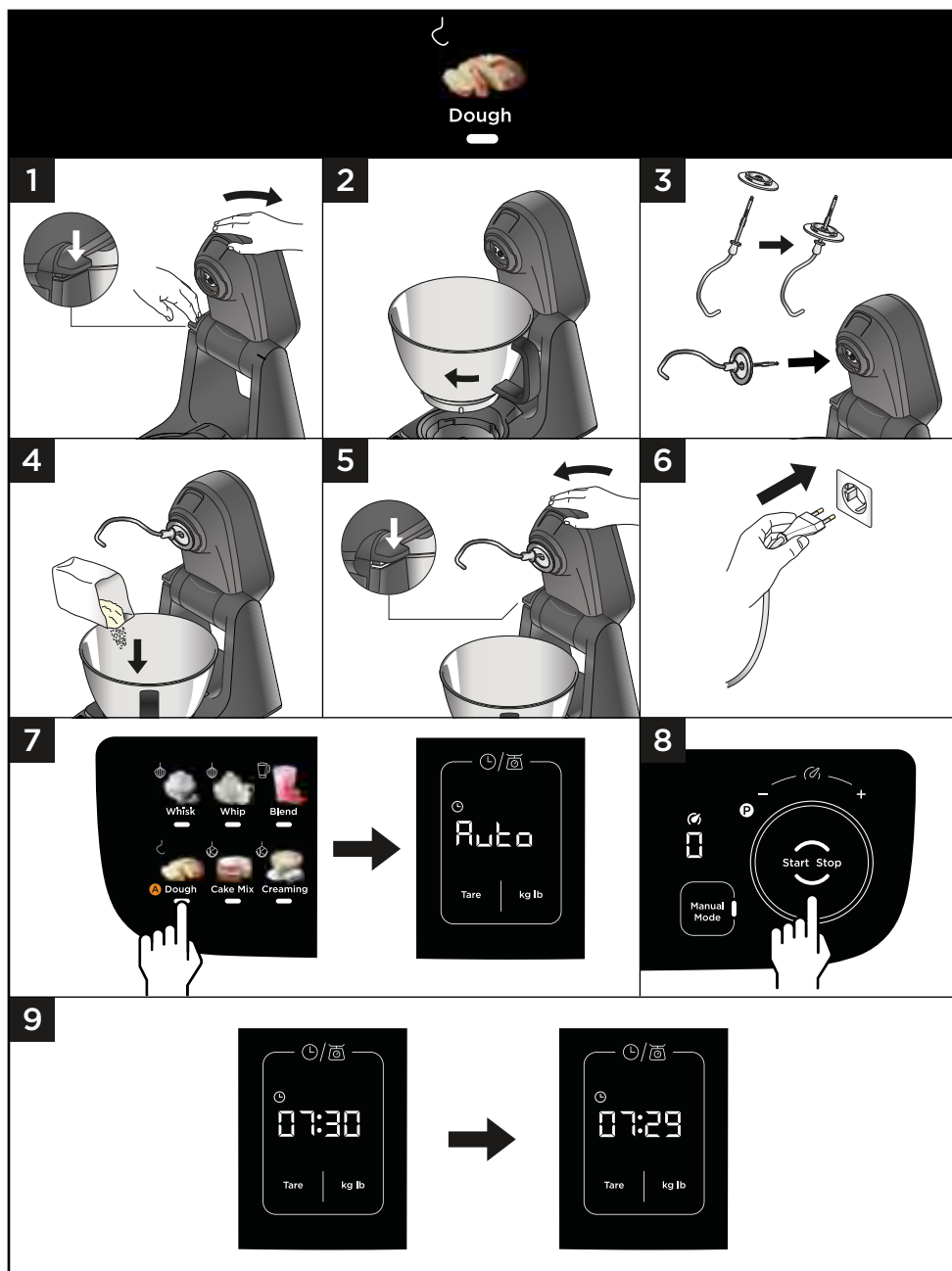
- Använd den här förinställningen som första steg när du gör bakverk för att vispa ihop socker och fett tills blandningen får en ljus färg och blivit luftigare, för att göra lätta och fluffiga bakverk.

Diagram över användning

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

Använda sensorstyrda förinställningar

Användningsdiagram och bruksanvisning



Viktig information

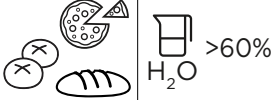
- För att förhindra att livsmedel tränger in – se alltid till att det avtagbara skyddet är monterat på degkrokens drivaxel innan du sätter in den i uttaget.
- För att förhindra att livsmedel tränger in i maskinen måste du alltid se till att skyddet är monterat på verktygssockeln innan du sätter fast degverktyget.
- Vissa rörelser i mixerhuvudet är normal då tjocka blandningar såsom brödddeg mixas.
- Om degen inte formar en enhetlig massa ska du tillsätta lite vatten i taget när maskinen är igång, tills degen bildar en rund massa.
- Förinställningen för deg rekommenderas inte för kaksmet eller kakdeg.
- Det går bara att pausa förinställningen under nedräkningsfasen och inte under "Auto"-fasen. Pausa förinställningen med start/stopp-knappen för att tillföra ytterligare ingredienser eller skrapa ned innehållet i skålen.

- 1 Tryck ner frigöringsspaken och lyft försiktigt upp mixerhuvudet.
- 2 Montera skålen – vrid medurs för att låsa den.
- 3 Montera det löstagbara skyddet på degkrokens drivaxel.
- 4 Tryck in degverktyget i verktygsfästet – du hör ett klickljud när det sitter korrekt.
- 5 Montera det löstagbara skyddet på verktygsnavets fäste.
- 6 Tillsätt de ingredienser som ska mixas i skålen.
- 7 Tryck ner frigöringsspaken och sänk försiktigt ner huvudet.
- 8 Sätt i kontakten i eluttaget.
- 9 Välj "förinställningen "deg"". "Auto" visas i displayen.
- 10 Tryck på start/stopp-knappen.
- 11 Timern börjar räkna ner när degen har formats till en bulle.

Tips och idéer

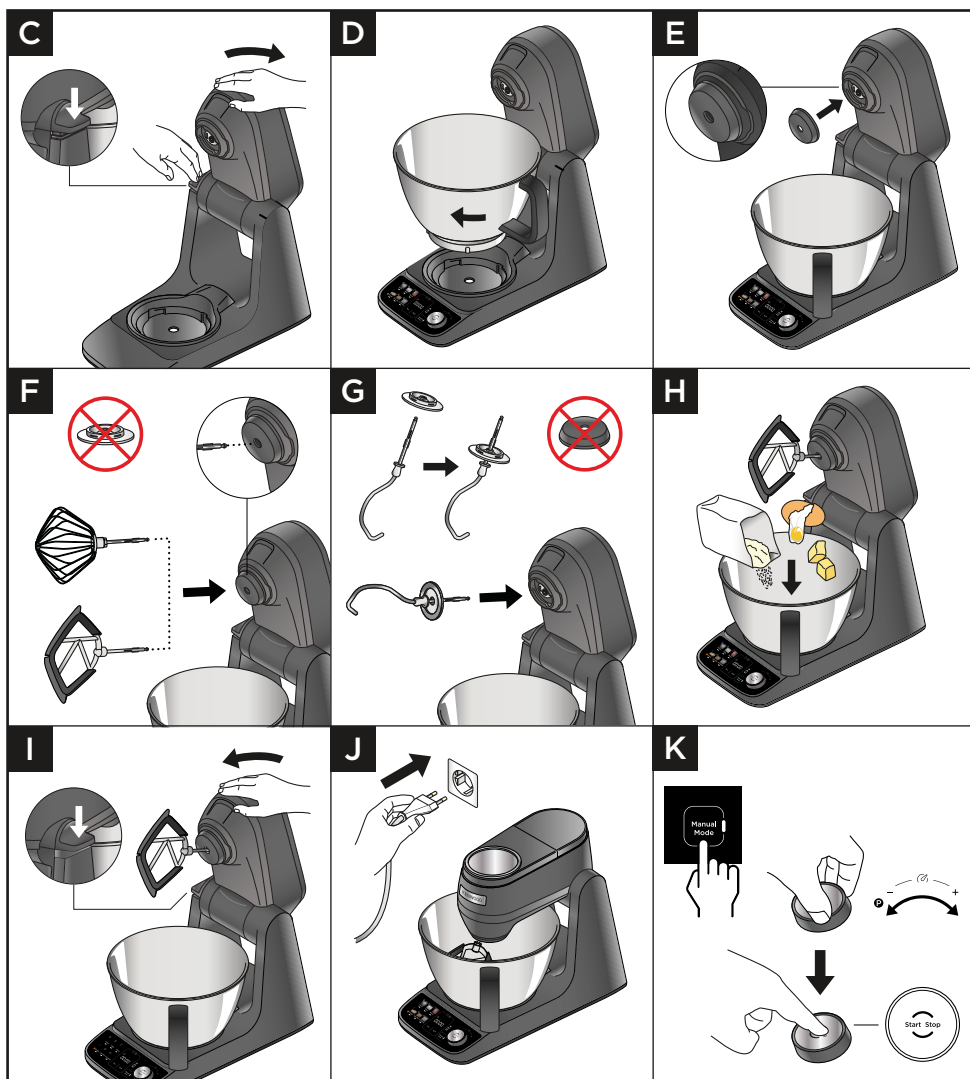
- Förinställningen är perfekt för vanliga vita degar.
- Ingredienserna blandas bäst om du tillsätter vätskan först.
- Stoppa maskinen i intervaller för att skrapa av blandningen från degkroken. OBS! Du kan inte pausa förinställningen för att skrapa av verktyget under detekteringsfasen. Stoppa och skrapa av verktyget endast under nedräkningsfasen.
- Mjöl - mängden vätska som krävs kan variera för mjöl av olika tillverkningsdatum. Degens klibbighet har en direkt påverkan på belastningen på maskinen. Håll apparaten under uppsikt under tiden degen blandas.

Diagram över användning

			
		Min	Max
 Dough		435 g  (200 g)	1,75 kg  (800 g)
		320 g  (200 g)	1,6 kg  (1 kg)
		350 g  (200 g)	1,4 kg  (800 g)

Använda köksmaskinen – manuell drift

Användningsdiagram och bruksanvisning



VIKTIGT

- **Säkerställ** att enheten är i läget "OFF" (av) innan du ändrar mixerhuvudets läge.
- Blockera **aldrig** ventilationsutloppet under drift. Se upp för varm luft från ventilationsutloppet under drift.
- Om du tänker använda stänkskyddet måste du montera detta innan du monterar det löstagbara degskyddet eller verktygsnavets skydd och verktyget.
- **Se till** att inga skålverktyg är monterade eller förvaras i skålen då du använder andra uttag.
- Använd **inte** vispen för tjocka blandningar (t.ex. kakmix eller då du blandar smör och socker) - du kan skada den.
- Överskrid **aldrig** angiven maximal kapacitet och hastighet - apparaten kan bli överbelastad.
- När du vispar fett och socker till kaksmet ska du alltid låta fettet bli rumsvarmt eller låta det mjukna först.
- **Se till** att fötter och arbetsyta är rena och torra innan du använder produkten.
- Om mixerhuvudet lyfts upp när apparaten körs kommer den att fortsätta köra. Slå **alltid** av apparaten innan du lyfter huvudet.
- Apparaten fungerar endast om alla uttagsskydd är korrekt monterade.
- Om apparaten låter ansträngd ska du antingen stänga av den och avlägsna en del av innehållet eller öka hastigheten.
- Mixern är utrustad med en mjukstartsfunktion för att minimera spill. Om maskinen sätts på med en tung blandning i skålen, t.ex. en bröddegg, kan det emellertid ta ett tag för mixern att nå den valda hastigheten.
- Ta **alltid** bort tillbehör som är monterade i uttagen innan mixerhuvudet lyfts upp.
- För att förhindra att livsmedel tränger in måste du se till att antingen det löstagbara degskyddet är monterat på degverktyget eller att verktygsnavets skydd är monterat på verktygsfästet innan du sätter i ett verktyg.

Smetvisp

- Ej lämplig för bearbetning av pastadeg.

Degkrok

- För att förhindra att livsmedel tränger in – se alltid till att skyddet är monterat på degkrokens drivaxel innan du sätter i den i verktygsfästet.
- Vissa rörelser i mixerhuvudet är normal då tjocka blandningar såsom bröddegg mixas.
- Pastadeg – mjölsorter kan variera, tillsatt ytterligare 1 msk vatten i taget om det behövs för att uppnå en slät pastadeg.

- 1 Tryck ner frigöringsspaken och lyft försiktigt upp mixerhuvudet.
- 2 Montera skålen – vrid medurs för att låsa den.
- 3 Montera verktygsnavets skydd på verktygsfästet. OBS! Montera endast verktygsnavets skydd när den vanliga vispen eller gräddvispen används.
- 4 Tryck fast det valda verktyget i uttaget – du hör ett klickljud när det sitter ordentligt (om du använder degverktyget ska du fälla upp det löstagbara skyddet och vrida det tills det passar i verktygets nav).
- 5 Tillsätt de ingredienser som ska mixas i skålen.
- 6 Tryck ner frigöringsspaken och sänk försiktigt ner huvudet.
- 7 Sätt i kontakten i eluttaget.
- 8 Välj manuellt läge.

- 9 Vrid hastighetsreglaget till önskad inställning. Använd pulsera (P) för en hastighet som varierar i korta pulser.
- 10 När bearbetningen är klar kopplar du från nätaggregatet. Lyft upp mixerhuvudet och håll fast det stadigt medan du drar ut verktyget ur fästet.

Tips och idéer

- Stoppa mixandet ofta och använd en degskrapa för att skrapa ner ingredienserna från skålens kanter.
- Öka hastigheten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut.
- Använd stänkskyddet vid bearbetning av stora mängder (inklusive deg) för att undvika stänk från ingredienserna.

Tips och idéer - visp

- Bäst resultat uppnås då äggen är rumsvarma.
- Se till att det inte finns något fett eller någon äggula på vispen eller i skålen innan du vispar äggvitor.
- Majonnäs - skrapa ner ingredienserna i skålen efter att du tillsatt oljan och kör i ytterligare 10 sekunder på maxhastighet för bästa resultat.
- Kaksmet - tillsätt mjölet i skålen först, sedan vätskan och rör om på lägsta hastighet för att blanda ingredienserna.

Tips och idéer - smetvisp

- Använd alltid rumsvarmt smör eller margarin då du bakar mjuka kakor för bästa resultat.

Tips och idéer - degkrok

- Ingredienserna blandas bäst om du tillsätter vätskan först.
- Stoppa maskinen i intervaller för att skrapa av blandningen från degkroken.
- Mjöl - mängden vätska som krävs kan variera för mjöl av olika tillverkningsdatum. Degens klubbighet har en direkt påverkan på belastningen på maskinen. Håll apparaten under uppsikt under tiden degen blandas.
- För att ingredienserna ska blandas ordentligt ska du stoppa maskinen med jämna mellanrum och använda spateln för att skrapa ner degen i skålen samt skrapa av degkroken.

Elektronisk hastighetskontroll

Mixern är utrustad med en elektronisk hastighetskontroll som gör att den behåller hastigheten vid olika belastningar, t.ex. då bröddeg knådas eller då ägg tillsätts till en kaksmet. Du kan därför höra en viss variation i hastighet under användning eftersom mixern anpassar sig efter belastning och vald hastighet - detta är normalt.

Diagram över användning

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

Diagram över användning

L 				 (Minuter)
	Min	Max		
	 x 3	 x 8	Min ↓ Max	1½-3
 4-8°C 	125 ml	600 ml	Min ↓ Max	2-4
 Mayo	 x 3	 x 6	Min ↓ Max	1-2
 	0,25 l	1 l	Min ↓ Max	10 sek ↓ 45-50 minuter

Recept

Deg till vitt bröd

500 g mjöl

5 g salt

8 g snabbverkande torrjäst

280 ml vatten

7 g isterflott eller smör

- 1 Montera skålen på köksmaskinen.
- 2 Häll vattnet i skålen och därefter övriga ingredienser.
- 3 Mixa på lägsta hastighet i 45-60 sekunder eller tills en deg har formats.
- 4 Knåda på hastighet 3 i 5-14 minuter.
- 5 Placera degen i en brödform (ca 900 g) eller forma till bullar och placera på en smord plåt.
- 6 Täck över med en kökshandduk och låt degen jäsa på en varm plats i 45-60 minuter till dubbel storlek.
- 7 Grädda i ugnen vid 200°C i 40 minuter eller 15-20 minuter för franskbröd.

Pizzadeg

500 g mjöl

30 g olivolja

7 g salt

7 g jäst

300 ml vatten

- 1 Montera skålen på köksmaskinen.
- 2 Tillsätt alla ingredienser.
- 3 Sätt i degkroken och sänk ner huvudet.
- 4 Mixa på lägsta hastighet i 45-60 sekunder tills en deg bildas.
- 5 Knåda på hastighet 3 i 5-7 minuter.
- 6 Forma degen till en boll på en mjölad arbetsyta.
- 7 Täck över degen med en fuktig kökshandduk och låt degen vila i 30-40 minuter på en varm plats.
- 8 Dela i två delar och kavla ut till två 25-30 cm pizzabottnar.
- 9 Överför till en bakplåt täckt med mannagryn. Lägg på topping på pizzan och baka i 10-15 minuter vid 240°C.

Katrinplommonmarinad

250 g honung (förvarad i kylskåp vid 4-5 °C)

20 g katrinplommon

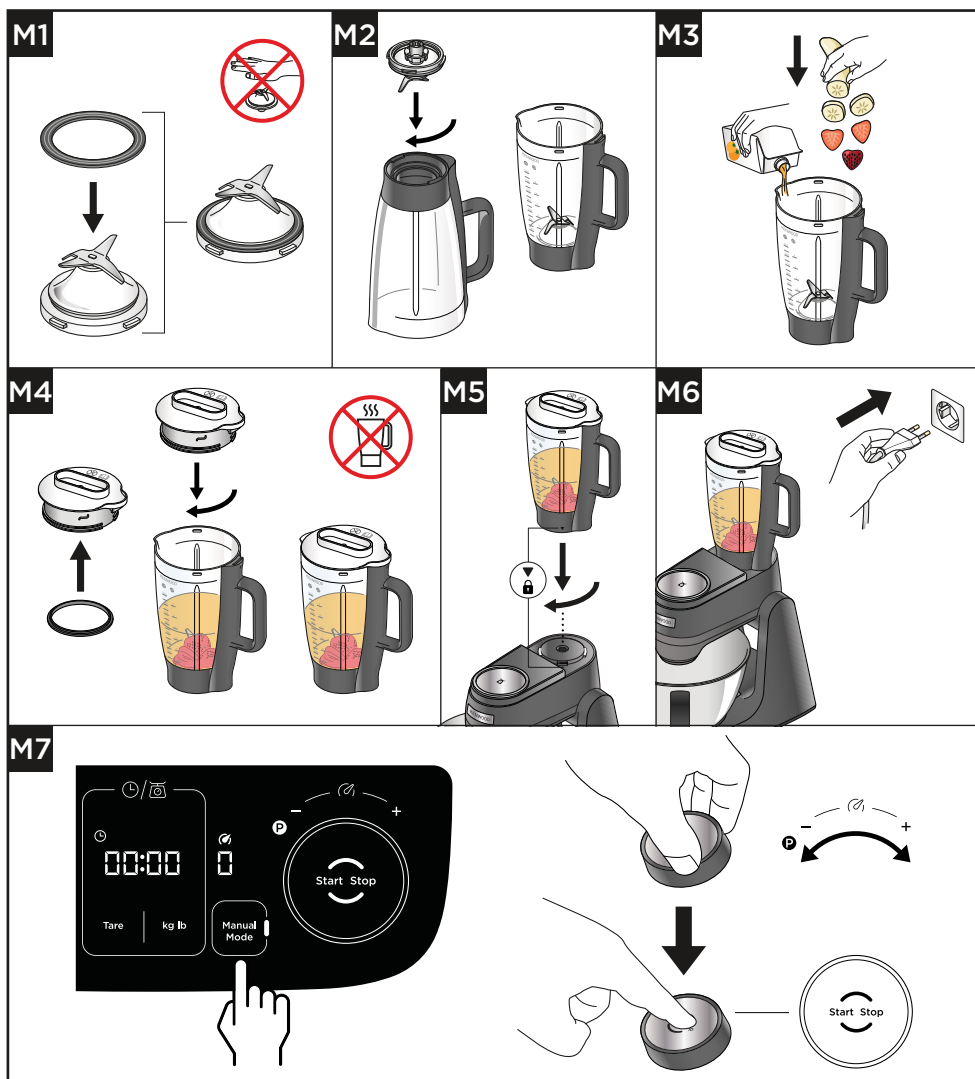
50 ml vatten

- 1 Tillsätt ingredienserna till hackaren/ kvarnen.
- 2 Montera tillbehöret på drivenheten.
- 3 Använd pulsfunktionen i 5 sekunder.
- 4 Använd enligt önskemål.

Obs! Minihackare/kvarn finns att köpa separat.

Använda mixertillbehöret

Användningsdiagram och bruksanvisning



Viktig information

- Bearbeta **inte** varma ingredienser.
- Läckage kommer att ske vid tätningen om den är skadad eller felaktigt monterad.
- Mixa aldrig frysta ingredienser som har bildat en kompakt massa.
- Blanda aldrig frysta frukt- eller grönsaksbitar som är större än 3 cm x 3 cm.

- 1 Montera tätningsringen på bladenheten – se till att den sitter korrekt.
- 2 Greppa undersidan av bladenheten och för in bladen i bågaren, vrid medurs tills bladenheten sitter fast ordentligt.
- 3 Lägg ingredienserna i bågaren.
- 4 Montera tätningen på mixerlocket och se till att tätningen sitter korrekt.
- 5 Sätt på locket på bågaren och vrid medurs tills det klickar. Montera påfyllnadslocket.
- 6 Placera mixern på höghastighetsuttaget och vrid medurs till den sitter fast ordentligt.
- 7 Välj manuellt läge.
- 8 Växla till maximal hastighet. Tryck på start/stopp-knappen.

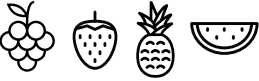
Tips och idéer

- När du gör majonnäs ska du lägga alla ingredienser utom oljan i mixern. När maskinen är igång tillsätter du olja långsamt genom dropphålet på locket.
- Tjocka blandningar, t.ex. patéer och dippsåser, kan behöva skrapas ned. Tillsätt mer vätska om det är svårt att mixa blandningen.

Smoothies

- Tillsätt vätska först.
- Låt frysta ingredienser tina i 15 minuter innan du läger dem i mixern.

Diagram över användning

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

Barnmat

200 g färskt nötkött (skuret i 2 cm-kuber)

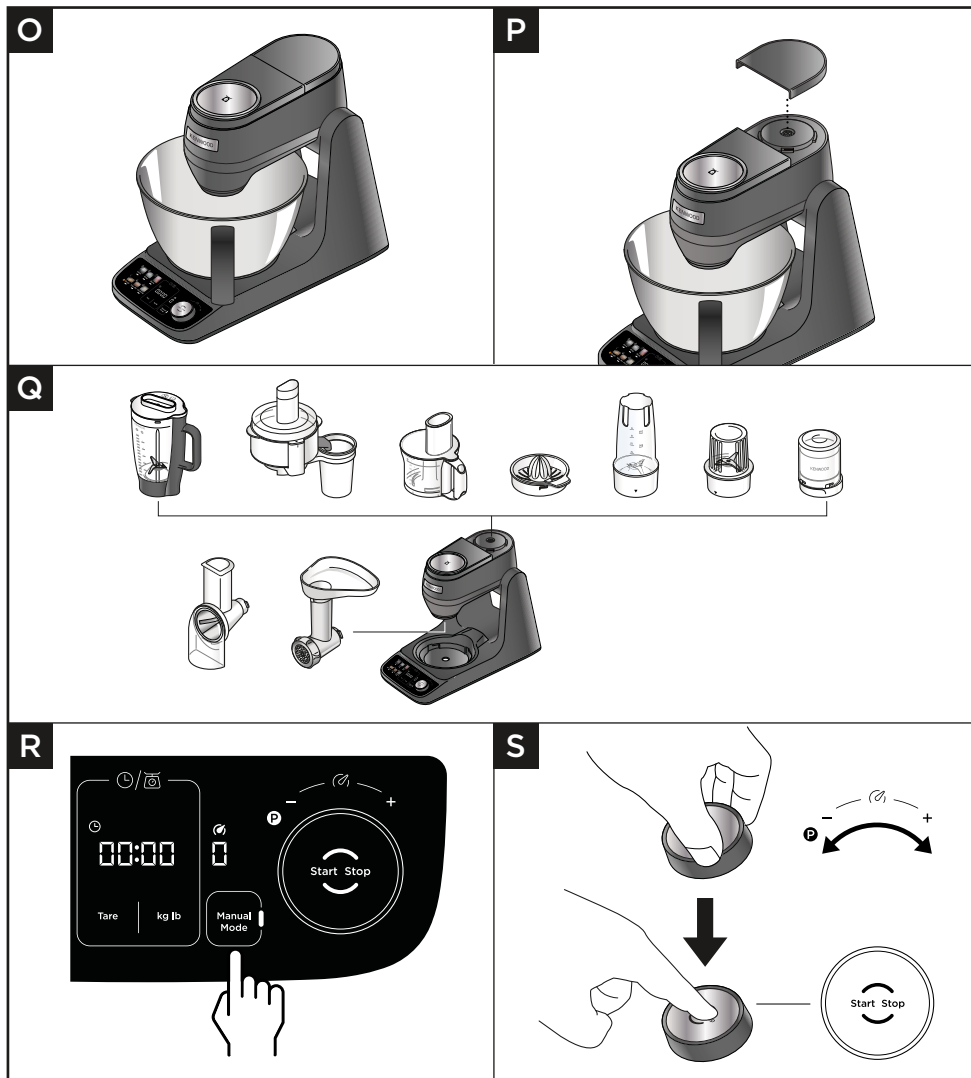
200 g rå morot (skuren i 2 cm-kuber)

200 g rå potatis (skuren i 2 cm-kuber)

- 1 Lägg det tärnade köttet i en kastrull med kokande vatten. Låt vattnet koka upp igen och tillaga i 1 timme.
- 2 Lägg i tärnad morot och potatis i en annan kastrull med kokande vatten, låt koka upp och tillaga i 30 minuter.
- 3 Häll av kokvattnet från kött, morötter och potatis, men behåll 250 ml. Låt kött, grönsaker och kokvatten svalna till rumstemperatur före beredning.
- 4 Tillsätt kött, morötter och potatis till mixern tillsammans med det sparade kokvattnet.
- 5 Blanda med maxhastighet i 15 sekunder.
- 6 Skrapa ner och rör om innehållet i mixern.
- 7 Mixa på hög hastighet tills önskad konsistens uppnås.

Använda stavmixern – tillbehör

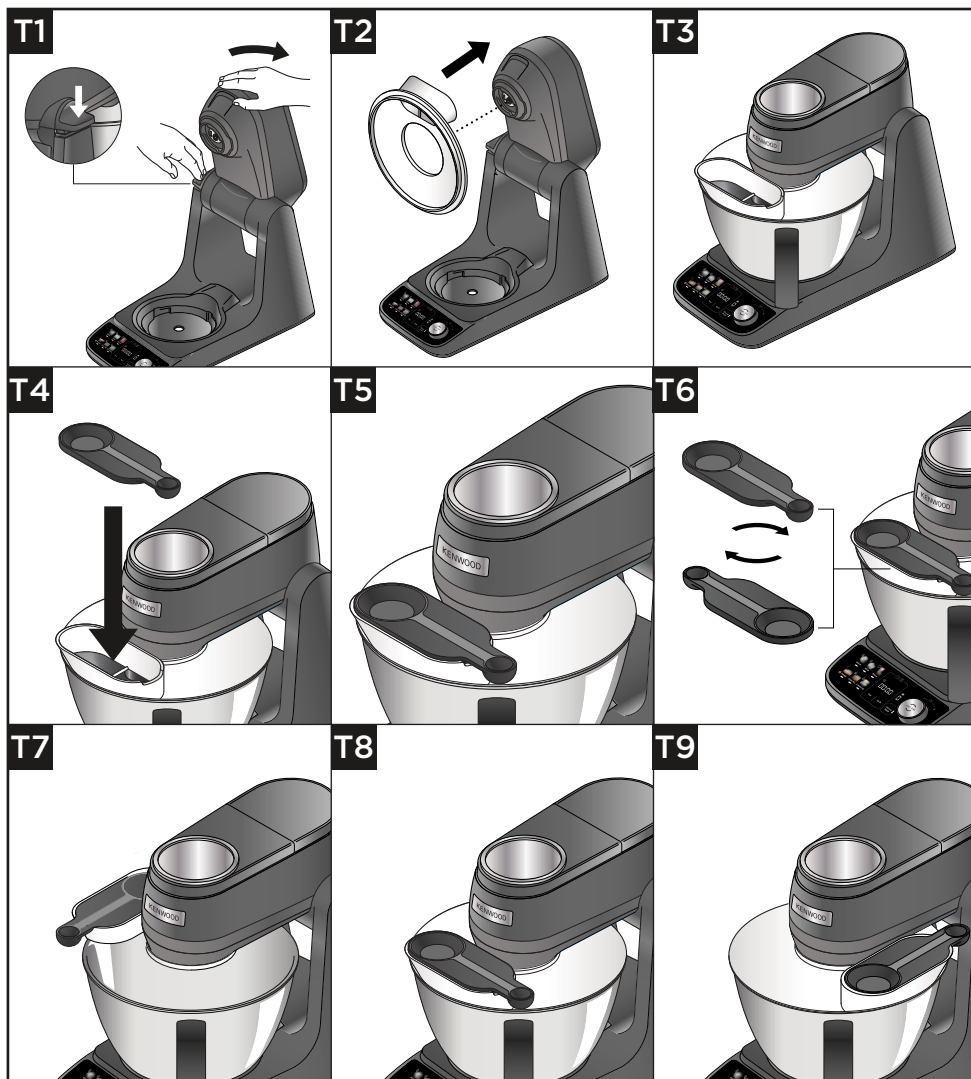
Användningsdiagram och bruksanvisning



- 1 Ta av skyddet för höghastighetsuttaget (om det är monterat).
 - 2 Montera tillbehöret enligt medföljande specifika instruktioner.
 - 3 Välj manuellt läge.
 - 4 Välj önskad hastighet (se snabbstartguiden som medföljer tillbehöret som du har köpt) och starta genom att trycka på start/stopp-vredet. Använd pulsera (P) för korta effektpulser.
- Ytterligare tillbehör till din stavmixer kan köpas separat – se www.kenwoodworld.com för mer information.

Montera och använda stänkskyddet

Användningsdiagram och bruksanvisning



Viktig Information

- Vid mixning kan du tillsätta ingredienser direkt i skålen via stänkskyddets ränna.
- Du behöver inte ta bort stänkskyddet för att byta verktyg.

- 1 Höj mixerhuvudet tills det låser på plats.
- 2 Montera skålen på basen.
- 3 Tryck fast stänkskyddet på undersidan av mixerhuvudet tills det snäpper fast ordentligt. Rännan ska vara monterad enligt bilden.
- 4 Sätt i önskat verktyg.
- 5 Sänk ner mixerhuvudet.

OBS! När stänkskyddet har monterats kan det vridas 90 grader åt vänster eller höger, beroende på vilken position mixern används i.

- 6 För att ta bort stänkskyddet ska du lyfta upp mixerhuvudet tills det låser fast. Dra sedan ned stänkskyddet.
- 7 Måttet kan dessutom användas som lock till matarrännan. Lås fast måttet på matarrännan genom att trycka det på plats.

OBS! Måttet passar i matarrännan i båda riktningarna.

Använda vågfunktionen

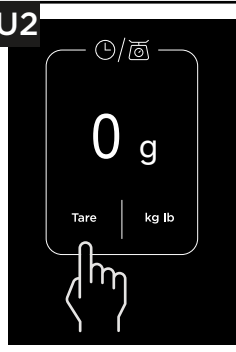
Användningsdiagram och bruksanvisning



U1



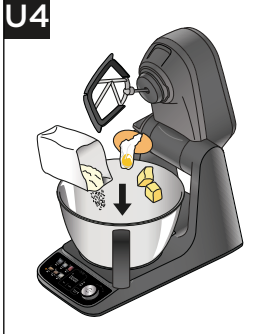
U2



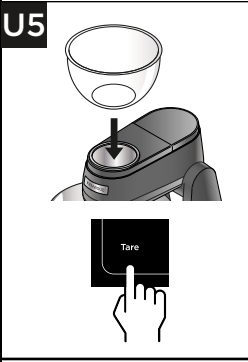
U3



U4



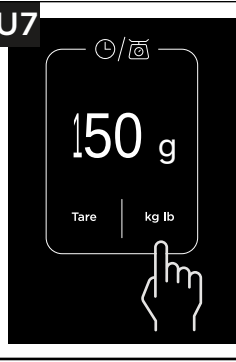
U5



U6



U7



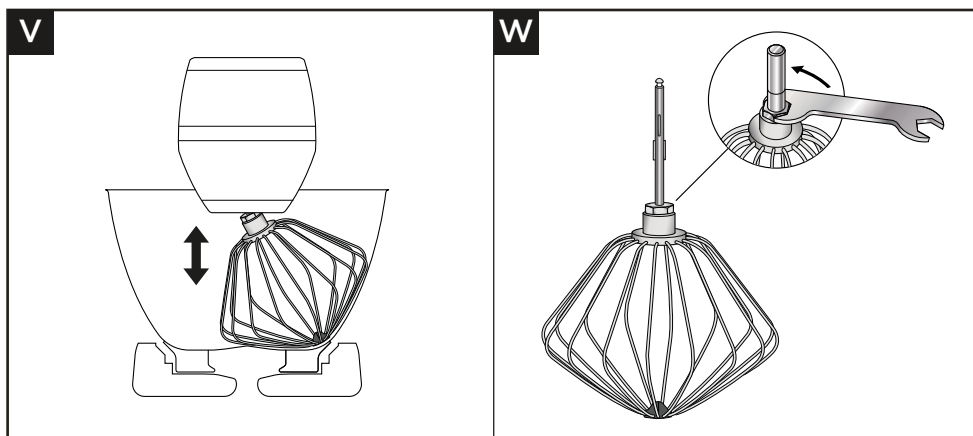
Viktig information

- Placera alltid apparaten på en torr, platt och stabil yta innan du använder vågen.
- Undvik att flytta, trycka på eller vidröra mixern eller skålen i samband med vägning eftersom det påverkar vägningsresultatet.
- Viktfunktionen kan användas med mixerhuvudet i antingen nedsänkt eller upphöjt läge.
- Viktfunktionen är exakt upp till 6 kg.
- Vågfunktionen kan användas för att väga ingredienser innan du väljer en förinställning eller i manuellt läge.
- Vågfunktionen kan inte användas medan enheten är igång.
OBS! Använd alltid ett vågkärl, t.ex. en skål, när du använder vågplattformen på mixerhuvudet.

- 1 Montera alltid skålen på drivenheten eller vågkärlet på vågplattformen innan du tillsätter ingredienser.
- 2 Anslut mixern till eluttaget – displayen visar 00:00.
- 3 Tryck på nollställningsknappen en gång för att aktivera displayen.
- 4 Tryck på kg/lb-knappen för att välja antingen gram eller uns. Displayen är som standard inställd på kg/g då du slår på den.
 - Enheten väger i steg om 1 g och användning av teskeds-/matskedsmått rekommenderas vid vägning av små mängder.
 - Nollställ genom att trycka på nollställningsknappen en gång.
- 5 Väg ingredienserna:
 - Häll ingredienserna direkt i skålen
 - Eller, med mixerhuvudet sänkt, placera ett vågkärl på silverplattan och lägg ingredienserna på den.
- 6 När du har vägt alla ingredienser väljer du antingen en hastighet eller en förinställning för att använda maskinen.

Verktysjustering - visp

Användningsdiagram och bruksanvisning



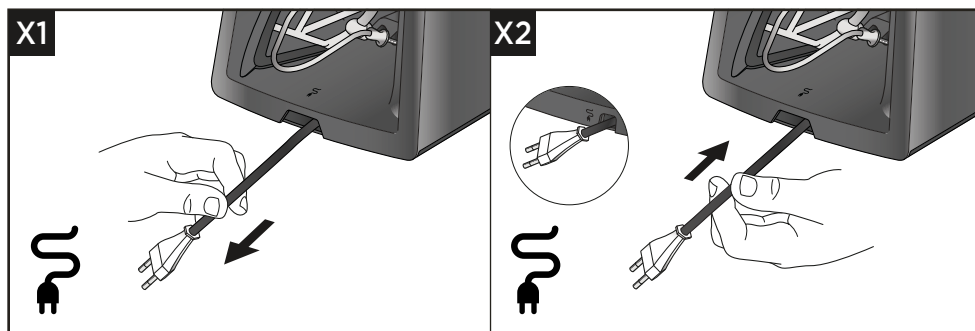
Viktig information

- K-vispen och degverktyget kan inte justeras.
- Vispen ska nästan röra vid skålens botten. Justera höjden vid behov med hjälp av en skruvnyckel av lämplig storlek.

KHC40 = 15 mm

- 1 Dra ut apparatens stickkontakt.
 - 2 Høj mixerhuvudet och sätt i vispen.
 - 3 Sänk ner mixerhuvudet. Om avståndet måste justeras lyfter du upp mixerhuvudet och tar bort redskapet.
 - 4 Använd den medföljande spännyckeln för att lossa muttern tillräckligt mycket för att kunna ställa in axeln. Om du ska sänka redskapet närmare skålens botten vrider du axeln moturs. Om du ska höja upp redskapet från skålens botten vrider du axeln medurs.
 - 5 Dra åt muttern.
 - 6 Montera redskapet på hushållsapparaten och sänk ned mixerhuvudet. (Kontrollera positionen, se punkterna ovan.)
 - 7 Upprepa stegen ovan tills redskapet är rätt inställt. När du är klar med justeringen drar du åt muttern ordentligt.
- OBS! Skruvnyckeln som visas är endast avsedd som illustration och medföljer inte maskinen.

Sladdförvaring



Service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig att läsa avsnittet "Felsökning" 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 SKAL KASSERAS I ENLIGHET MED EUROPEISKA DIREKTIV OM AVFALL SOM UTGÖRS AV ELLER INNEHÅLLER ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING (WEEE)

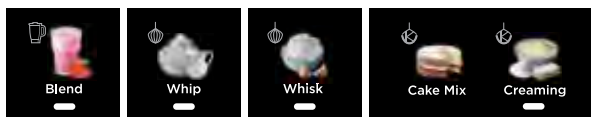
När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan lämnas in till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som erbjuder denna service.

Felsökning

Problem	Orsak	Lösning
Apparaten stannade under användning.	Ingen el.	Kontrollera att apparaten är ansluten till kontakten.
	Maskinen överbelastad/ maximal kapacitet överskriden, 30 min kontinuerlig drift överskriden.	Vrid hastighetsreglaget till läge Av, vänta några sekunder och välj sedan åter hastighet. Om maskinen inte startar ska du vrida varvtalsreglaget till läget "O", koppla från maskinen och vänta i 30 minuter innan du startar om den. Apparaten bör starta igen direkt. Kontrollera maxkapaciteten under "Rekommenderad användning".
	Uttagslock inte monterade eller inte ordentligt fastsatta.	Kontrollera att uttagslocken är monterade på rätt sätt.
Höghastighetsredskapen fungerar inte.	Tillbehöret är inte rätt monterat och fastsatt.	Kontrollera att tillbehöret är rätt fastsatt.
Apparaten rör sig på arbetsytan.	Fötterna på undersidan av enheten är våta eller smutsiga.	Kontrollera regelbundet att fötterna är rena och torra.
Mixertillbehöret läcker från knivenheten.	Tätning saknas. Tätning är felmonterad. Tätning skadad.	Kontrollera att tätningen är rätt monterad och oskadad.
Vikten ändrades på displayen	Enheten rubbades i samband med vägningen.	Placera alltid enheten på en torr, jämn yta före vägning. Flytta inte enheten medan vägningen sker. Nollställ displayen innan du väger nästa ingrediens.
	Strömkabeln är utsatt för belastning	För att säkerställa korrekta avläsningar ska du kontrollera att strömkabeln inte är utsatt för belastning. Placera inga föremål på eller i närheten av maskinen i samband med vägning.
Det går inte att sänka mixerhuvudet med gräddvispen monterad. Gräddvispen slår emot skålen.	Verkttyghållaren i fel läge.	Lyft mixerhuvudet och lås det i uppfällt läge. Håll i verktyget och vrid medurs 90 grader. Sänk ner mixerhuvudet. Upprepa tills mixerhuvudet kan sänkas ned.

Norsk

- Viktig sikkerhetsinformasjon [82-84](#)
- Før du setter i støpselet [84](#)
- Stell og rengjøring [85-86](#)
- Deleliste [87-88](#)
- Slik bruker du dine tidsjusterbare forhåndsinnstillinger [89-100](#)



[89-91](#)

[92-94](#)

[95-97](#)

[98-100](#)

- Slik bruker du dine forhåndsinnstillinger [101-103](#)
 - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner [101-102](#)
 - Bruksdiagram [102](#)
- Hvordan bruke kjøkkenmaskinen din – manuell drift [104-109](#)
 - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner [104-106](#)
 - Bruksdiagram [107-108](#)
 - Oppskrifter [109](#)
- For å bruke blender tilbehøret ditt [110-112](#)
 - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner [110-111](#)
 - Bruksdiagram [111](#)
 - Oppskrifter [112](#)
- Hvordan bruke Kjøkkenmaskinen din - Vedlegg [113](#)
 - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner [113](#)
- Slik setter du på og bruker skvett skjermen [114-115](#)
 - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner [114-115](#)
- Slik bruker du veiefunksjonen [116-117](#)
 - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner [116-117](#)
- Justering av verktøy - Visp [117-118](#)
- Kaldlagring [118](#)
- Service og kundetjeneste [119](#)
- Feilsøkingssveiledning [120](#)

Viktig sikkerhetsinformasjon

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle etiketter før bruk for første gang. (Merkeetiketten på undersiden av maskinen skal ikke fjernes). Vask delene, se: Stell og rengjøring'.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- Skru AV apparatet og ta ut kontakten:
 - før du setter på eller tar av uttaksdeksler/redskaper/tilbehør,
 - etter bruk og når den ikke skal brukes,
 - før rengjøring.
- **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
Deigkrok	15 min	Koble fra apparatet og la det kjøle seg ned i 15 minutter
Blender	60 sek	

- Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivene, tømmer beholderne og under rengjøring.
- Vær alltid apparatet fra strømmettet hvis det ikke blir stående, og før montering, demontering eller rengjøring.
- Hold fingrene unna bevegelige deler og påsatt tilbehør. Du må aldri stikke inn hånden/fingrene i hengslemekanismen.
- Hold **alltid** kroppsdeler, hår og smykker og løse klær unna bevegelige deler og påmonterte tilbehør.
- La **aldri** Kjøkkenmaskinen være uten tilsyn mens den er i drift.
- Bruk **aldri** en skadet maskin. Sørg for at den blir undersøkt og reparert, se 'Service og kundetjeneste'.
- Du må **aldri** la ledningen henge ned slik at et barn kan ta tak i den.
- Du må **aldri** la motorenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- **Pass på** at ingen bolleredsaker er satt på eller oppbevares i bollen mens du bruker kraftuttakene.
- **Forsikre deg om** at bollen alltid er montert når du bruker apparatet med et bolleredskap.
- **Ikke** bruk mer enn én stikkontakt (skålverktøystikkontakt eller høyhastighetsuttak) om gangen.
- Bruk **aldri** et redskap som ikke er godkjent.
- Når du bruker et redskap, må du lese sikkerhetsinstruksjonene som følger med det.
- Vær forsiktig når du fjerner bolleredskapet etter lang tids bruk da de kan bli varme.
- Overskrid **aldri** de maksimale mengdene og hastighetene som står oppført i tabellen for anbefalt bruk.

- Vær forsiktig når du løfter apparatet. Pass på at hodet er satt korrekt på plass i nedfelt stilling og at bollen, redskapene, uttaksdekselet og ledningen er sikret før du løfter.
- Når du flytter apparatet, løft det alltid opp etter bunnen og mikserhodet.
- **Ikke** flytt eller juster mikserhodet med et tilbehør montert, da kjøkkenmaskinen kan bli ustabil.
- Apparatet må **ikke** brukes nær benkekanten eller hengende over arbeidsflaten. Ikke bruk stor kraft på tilbehør som sitter på. Dette kan føre til at apparatet blir ustabilt og velter, noe som kan forårsake skade.
- Den korte strømforsyningsledningen brukes for å redusere faren for å vikles inn eller snuble.
- Skjøteledninger kan brukes med forsiktighet.
- Hvis skjoteledning brukes:
 1. Den merkede elektriske spenningen på skjoteledningen bør være minst den samme som eller høyere enn apparatets elektriske spenning.
 2. Ledningen må legges slik at den ikke henger utover benken eller bordet hvor barn kan trekke i den eller snuble over den.
 3. Skjøteledningen må være jordet. Den elektriske ytelsen til apparatet er oppført på undersiden av enheten.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Barn må være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med maskinen.
- 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.
- 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.
- **Advarsel:** veiefunksjonen skal ikke brukes til medisinske formål.

Sikkert feste av Blender

- FARE FOR SKOLDING: varme væsker kan slynges ut av apparatet på grunn av plutselig dannelse av damp og må avkjøles til romtemperatur før den legges i begeret eller før blendning.
- Hold hender unna blenderen mens den er koblet til strømforsyningen.
- Apparatet fungerer ikke dersom tilbehøret er ukorrekt festet.
- Det anbefales ikke å bearbeide hardt krydder, da det kan ødelegge delene i plast.
- Hvis det oppstår for mye vibrasjon når du bruker tilbehør, må du justere hastigheten eller stanse apparatet og fjerne noe av innholdet.
- Tilbehør blir **skadet** og kan forårsake personskader hvis det brukes for stor kraft på låsemekanismen.
- Fest **aldri** knivenheten til motordelen uten at blenderglasset/-flasken er satt på.
- Kanten nederst på muggen er festet under produksjon, og det må ikke gjøres forsøk på å fjerne den.

- ADVARSEL: bruk kun blenderen med lokket på. Se bruksanvisningen og hurtigstartveiledningen for mer informasjon.
- Bruk kun begeret med bladenheten montert.
- La **aldri** blenderen kjøre uten innhold.
- Smoothie oppskrifter – bland aldri frosne ingredienser som har dannet en fast masse under frysing; brøyt den opp før du tilsetter den i begeret.
- Du må **ikke** behandle krydder som nellik, dill og spisskummen, da de kan skade plastdelene.
- Du må **ikke** bruke blenderen til oppbevaring. La den være tom før og etter bruk.
- **Aldri** bland mer enn det maksimale som er merket på begeret – mindre for skummende væsker som milkshakes.
- **Aldri** bland frosne frukt- eller grønnsaksbiter som er større enn 3 cm x 3 cm terninger.
- Plasser aldri hånden i begeret når det er plassert på baseenheten. Hvis maten må dyttes ned, bruk et egnet redskap, for eksempel en slikkepott.

Strømforbruk

- Med hastighetskontrollen i "O" posisjon - Automatisk bytte til AV-modus: Ikke relevant.
- Når motoren er i kontinuerlig drift, vil den slå seg av for å beskytte motoren etter omtrent 30 minutter. Etter ytterligere 20 minutter vil produktet slå seg over til AV-modus.
- AV-modus Strøm: $\leq 0.3W$

Før du setter i støpselet

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

Stell og rengjøring

- Slå alltid av og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Rengjøringen går enklere hvis du vasker delene rett etter bruk.
- Sørg for at alle delene er helt tørre før bruk.

Motorenhet

- Tørk over med en fuktig klut og tørk (inkludert føttene på undersiden av maskin).
- Unngå bruk av slipende midler og nedsenking i vann.
- Pass på at føttene på mikserbasen holdes rene.

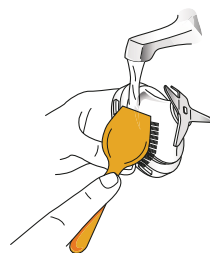
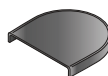
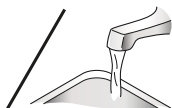
Boller og Redskap

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

Blender

- Demonter tilbehøret helt før rengjøring.
- Håndter bladenheten forsiktig – den er ekstremt skarp.
- Bladenheten bør børstes ren og skylles under rennende vann.

Y



Deleliste



Deler

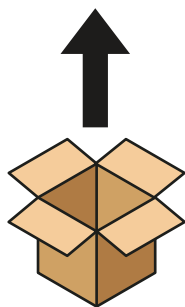
- ① Deksel til kraftuttak for høy hastighet
- ② Kraftuttak for høy hastighet
- ③ Veiefunksjon
- ④ Mikserhode
- ⑤ Redskapskontakt
- ⑥ Bolle
- ⑦ På/av og hastighetsbryter
- ⑧ Motorenhet
- ⑨ Utløerspak for hode
- ⑩ Oppbevaring av verktøy
- ⑪ Oppbevaring av ledning
- ⑫ Kremvisp
- ⑬ Eltekrok med avtakbart vern
- ⑭ Visp
- ⑮ Vern redskapsnav
- ⑯ Måleskje
- ⑰ Sprutsikring

Valgfritt tilbehør

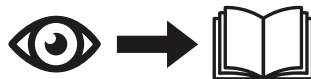
For mer informasjon om hvordan du bestiller brukerhåndbøker til valgfritt tilbehør som ikke følger med i pakken, gå inn på www.kenwoodworld.com eller nettsiden for ditt land.

- ⑱a Lokk med hull for væskedrypp
- ⑱b Lokkforsegling
- ⑱c Mugge
- ⑱d Tetningsring for bladenheten
- ⑱e Knivenhet

A



B



The image displays a sequence of nine steps for using a blender, arranged in a 3x3 grid. Each step is numbered and includes a visual illustration of the action.

- Step 1:** Shows the assembly of the lid. A separate ring is placed over the lid's rim. A warning icon (a hand holding a hot object with a red 'X') indicates that the lid should be handled carefully.
- Step 2:** Shows the lid being placed onto the blender jar. An arrow indicates the lid is pushed down onto the jar's rim.
- Step 3:** Shows ingredients (fruit and liquid) being added into the blender jar.
- Step 4:** Shows the lid being locked. A separate ring is placed over the lid's rim. A warning icon (a hand holding a hot object with a red 'X') indicates that the lid should be handled carefully.
- Step 5:** Shows the blender jar being placed onto the base. An arrow indicates the jar is lowered onto the base.
- Step 6:** Shows the power cord being plugged into a wall outlet.
- Step 7:** Shows the touch screen interface. A hand is shown selecting the 'Blend' mode from a list of options (Whisk, Whip, Blend, Dough, Cake). The 'Blend' mode is highlighted.
- Step 8:** Shows a hand pressing the 'Start/Stop' button on the blender's control panel. The button is labeled 'Start/Stop' and has a power icon.
- Step 9:** Shows the blender operating. The control panel is visible, showing the 'Start/Stop' button and a 'Manual Mode' button. A hand is shown pressing the 'Start/Stop' button.

Viktig informasjon

- Ikke behandle varme ingredienser.
- Lekkasje kan inntreffe dersom forseglingen er skadet eller ikke montert på riktig måte.
- Prosesser aldri frosne ingredienser som har dannet en solid masse.
- Aldri bland frosne frukt- eller grønnsaksbiter som er større enn 3 cm x 3 cm terninger.
- La frossen frukt og grønnsaker tine i 15 minutter før bearbeiding.
- Tykke blandinger må kanskje skrapes ned. Hvis blandingen er vanskelig å bearbeide, tilsett mer væske.
- Gjenta forhåndsinnstillingen for ønsket konsistens om nødvendig.
- Det anbefales ikke å bearbeide hardt krydder, da det kan ødelegge delene i plast.
- Kontrollskiven kan brukes under den andre kontinuerlige blandingsfasen av forhåndsinnstillingen for å forlenge den nødvendige tiden.

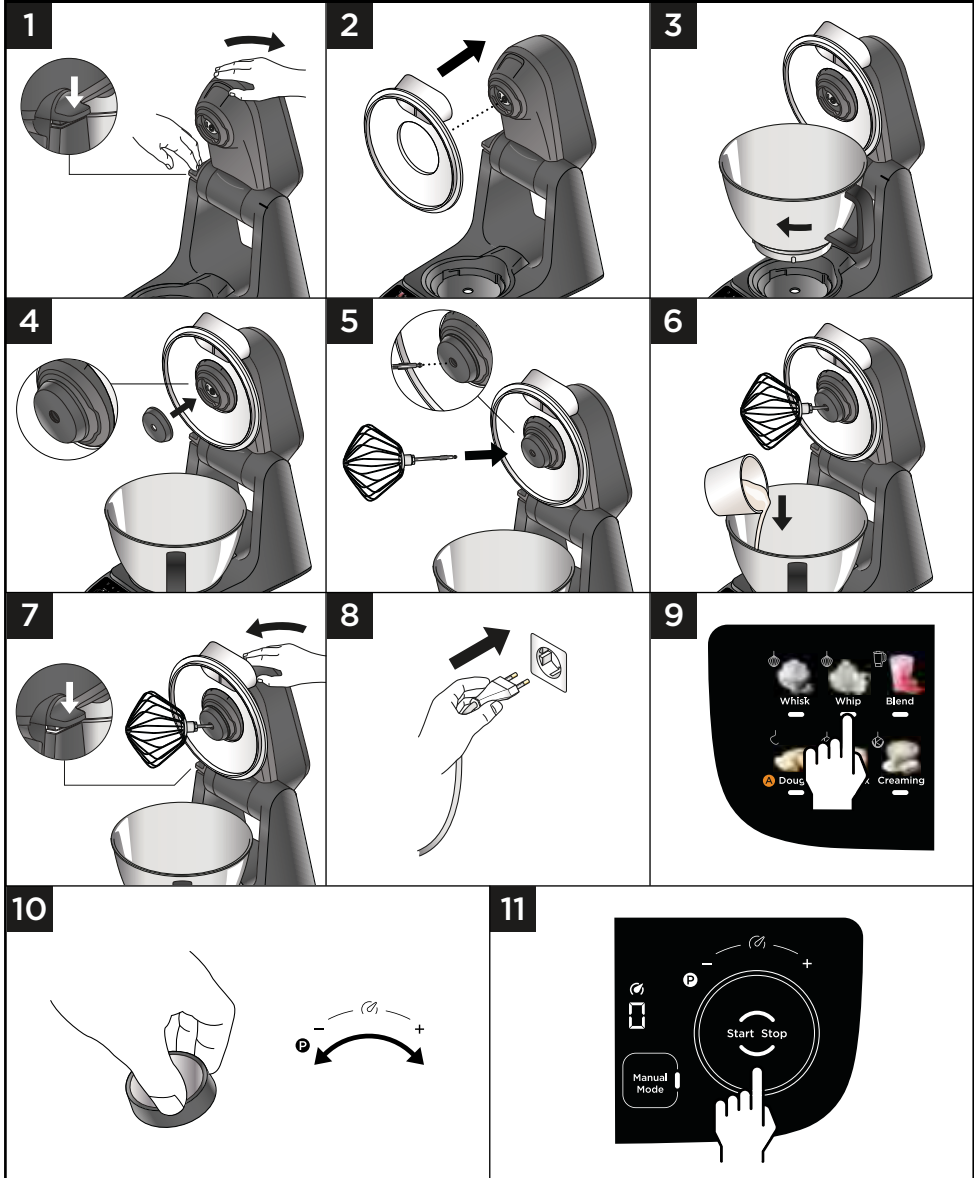
- 1 Monter forseglingsringen på bladmonteringen - forsikre deg om at forseglingen er riktig plassert.
- 2 Hold undersiden av bladmonteringen og sett inn bladene i begeret, vri dem i retning med klokken til de er festet.
- 3 Legg ingrediensene dine i begeret.
- 4 Sett tetningen på blenderlokket, og sørg for at tetningen sitter riktig.
- 5 Sett lokket på begeret og vri i retning med klokken til det klikker fast. Sett på fyllerhetten.
- 6 Plasser blenderen på høyhastighetsuttaket og vri i retning med klokken helt til den låses fast.
- 7 Koble til strømforsyningen.
- 8 Velg forhåndsinnstillingen for blanding. For å øke tiden, vri hjulet i retning med klokken, for å redusere tiden, vri hjulet i retning mot klokken.
- 9 Trykk på «Start/Stopp-knappen» for å starte forhåndsinnstillingen.
- 10 Timeren vil begynne å telle ned til null mens forhåndsinnstillingen brukes. Apparatet vil stoppe ved slutten av den forhåndsinnstilte sekvensen.
- 11 For å sette forhåndsinnstillingen på pause, trykk på «Stopp/Start»-knappen.
- 12 For å stoppe og avbryte bearbeidingen mens forhåndsinnstillingen er i gang, trykk på 'Stopp/Start' knappen fulgt av de følgende knappene:
 - Enhver annen forhåndsinnstilt knapp
 - Manuell knapp
 - Tara knapp
 - kg/lb-knapp

Råd og tips

- Bruk denne forhåndsinnstillingen til å blande drinker, smoothier, supper og sauser.
- Tykke blandinger må kanskje skrapes ned. Hvis blandingen er vanskelig å bearbeide, tilsett mer væske.
- Gjenta forhåndsinnstillingen for ønsket konsistens om nødvendig.

Bruksdiagram

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



Viktig informasjon

- Påse at den avtakbare beskyttelsen for eltekroken er fjernet fra redskapsnavet før du setter inn beskyttelsen for redskapsnavet.
- Sprutvernet må monteres før redskapsnavbeskyttelsen og redskapet settes inn.
- For best resultat, bruk kaldkrem med 35 % fettinnhold.
- Hvis du bruker fløte med høyere eller lavere fettinnhold eller tilsetningsstoffer, juster den forhåndsinnstilte tiden med kontrollhjulet.
- Kontrollskiven kan brukes under behandlingen for å forlenge tiden om nødvendig.

- 1 Trykk ned utløerspaken for hodet og hev mikserhodet forsiktig.
- 2 Monter sprutbeskyttelsen (se avsnittet «Slik monterer og bruker du sprutbeskyttelsen»).
- 3 Sett bollen på plass – vri med klokken for å låse den på plass.
- 4 Monter redskapsbeskyttelsen på redskapshylsen.
- 5 Skyv vispen inn i verktøysokkelen.- du vil høre et «klikk» når det er skikkelig festet.
- 6 Tilsett kremen i bollen.
- 7 Trykk ned utløerspaken for hodet og senk mikserhodet forsiktig.
- 8 Sett i støpselet.
- 9 Velg forhåndsinnstillingen for kremfløte (Whipping Cream).
- 10 For å øke tiden, vri hjulet i retning med klokken, for å redusere tiden, vri hjulet i retning mot klokken.
- 11 Trykk på «Start/Stopp-knappen» for å starte forhåndsinnstillingen.
- 12 Timeren vil begynne å telle ned til null mens forhåndsinnstillingen kjører. Apparatet vil stoppe ved slutten av den forhåndsinnstilte sekvensen.
13. For å sette forhåndsinnstillingen på pause, trykk på «Stopp/Start»-knappen.
- 14 For å stoppe og avbryte bearbeidingen mens forhåndsinnstillingen er i gang, trykk på 'Stopp/Start' knappen fulgt av de følgende knappene:
 - Enhver annen forhåndsinnstilt knapp
 - Manuell knapp
 - Tara knapp
 - kg/lb-knapp

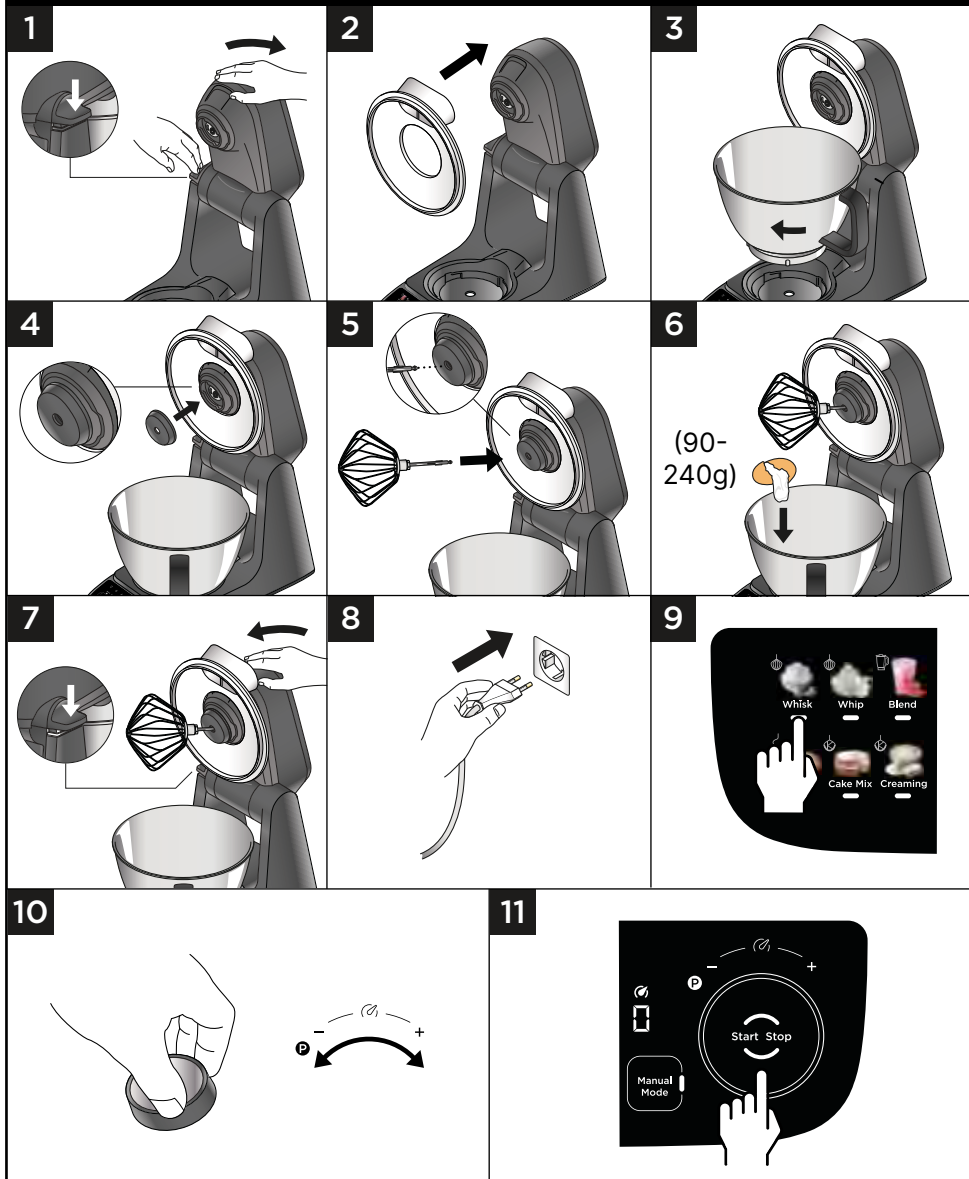
Hint og tips

- Bruk denne forhåndsinnstillingen for å piske opp luftig krem på noen få sekunder

Bruksdiagram

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

Merk: denne tabellen er kun veiledende, og resultatene vil variere avhengig av kremtype, mengde og temperatur.



Viktig informasjon

- Sørg for at den avtakbare beskyttelsen for eltekroken er fjernet fra redskapsnavet før du setter inn beskyttelsen for redskapsnavet.
- Sprutvernet må monteres før du setter inn redskapsbeskyttelsen og redskapet.
- Sørg for at bollen er tørr og fri for fett.
- Bruk egg ved romtemperatur for best resultat.
- Hvis eggene trenger ytterligere bearbeiding på slutten av forhåndsinnstillingen, bruk manuell modus. Ikke bruk forhåndsinnstillingen en gang til.
- Kontrollskiven kan brukes under behandlingen for å forlenge tiden om nødvendig

- 1 Trykk ned utløerspaken for hodet og hev mikserhodet forsiktig.
- 2 Monter sprutbeskyttelsen (se avsnittet 'Slik monterer og bruker du sprutbeskyttelsen».
- 3 Sett bollen på plass – vri med klokken for å låse den på plass.
- 4 Monter redskapsbeskyttelsen på redskapshylsen.
- 5 Skyv vispverktøyet inn i verktøysokkelen. – du vil høre et «klikk» når den er godt festet.
- 6 Tilsett eggehviten i bollen.
- 7 Trykk ned utløerspaken for hodet og senk mikserhodet forsiktig.
- 8 Sett i støpselet.
- 9 Trykk på 'Visp' Forhåndsinnstilling'
- 10 Trykk på start-stopp-knappen.
- 11 Når det oppdages stive topper, stopper maskinen.

Hint og tips

- Monter sprutbeskyttelsen ved bearbeiding av større mengder.
- Bruk stive eggehviter til oppskrifter som marengs og mousser.

Bruksdiagram

 Whisk		
	 (Sek)	
	Romtemperatur	Kjøleskaptemperatur
90g (~3 Egg)	95 - 115	100 - 120
120g (~4 Egg)	100 - 120	110 - 130
150g (~5 Egg)	135 - 155	145 - 165
180g (~6 Egg)	140 - 160	170 - 190
210g (~7 Egg)	115 - 135	135 - 155
240g (~8 Egg)		125 - 145

Merk: dette er kun veiledende, og resultatene vil variere avhengig av eggenes alder og temperatur.



Viktig informasjon

- Sørg for at den avtakbare beskyttelsen for eltekroken er fjernet fra redskapsnavet før du setter inn beskyttelsen for redskapsnavet.
- Sprutvernet må monteres før du setter inn redskapsbeskyttelsen og redskapet.
- Når du rører fett og sukker til kakeblandinger, bruk alltid fettet ved romtemperatur eller mykgjør det først.
- Kontrollskiven kan brukes under behandlingen for å forlenge tiden om nødvendig.

- 1 Trykk ned utløerspaken for hodet og hev mikserhodet forsiktig.
- 2 Monter sprutbeskyttelsen (se avsnittet «Slik monterer og bruker du sprutbeskyttelsen»).
- 3 Sett bollen på plass – vri med klokken for å låse den på plass.
- 4 Monter redskapsbeskyttelsen på redskapshylsen.
- 5 Skyv krempiskeren inn i verktøysokkelen.- du vil høre et «klikk» når det er skikkelig festet.
- 6 Tilsett de relevante ingrediensene i bollen som skal blandes.
- 7 Trykk ned utløerspaken for hodet og senk mikserhodet forsiktig.
- 8 Sett i støpselet.
- 9 Velg den riktige forhåndsinnstillingen.
- 10 For å øke tiden, vri hjulet i retning med klokken, for å redusere tiden, vri hjulet i retning mot klokken.
- 11 Trykk på «Start/Stopp»-knappen» for å starte forhåndsinnstillingen.
- 12 Timeren vil begynne å telle ned til null mens forhåndsinnstillingen kjører. Apparatet vil stoppe ved slutten av den forhåndsinnstilte sekvensen.
- 13 For å sette forhåndsinnstillingen på pause, trykk på «Stopp/Start»-knappen.
- 14 For å stoppe og avbryte bearbeidingen mens forhåndsinnstillingen er i gang, trykk på 'Stopp/Start' knappen fulgt av de følgende knappene:
 - Enhver annen forhåndsinnstilt knapp
 - Manuell knapp
 - Tara knapp
 - kg/lb-knapp

Tips og råd – Kakeblandinger

- Bruk denne forhåndsinnstillingen til å blande alt-i-ett-sukkerbrød blandinger.
- Bruk denne forhåndsinnstillingen for oppskrifter som krever kontinuerlig blanding. Bruk tidsjusteringen for å dekke oppskriftens behov.

Tips og råd – Piske krem

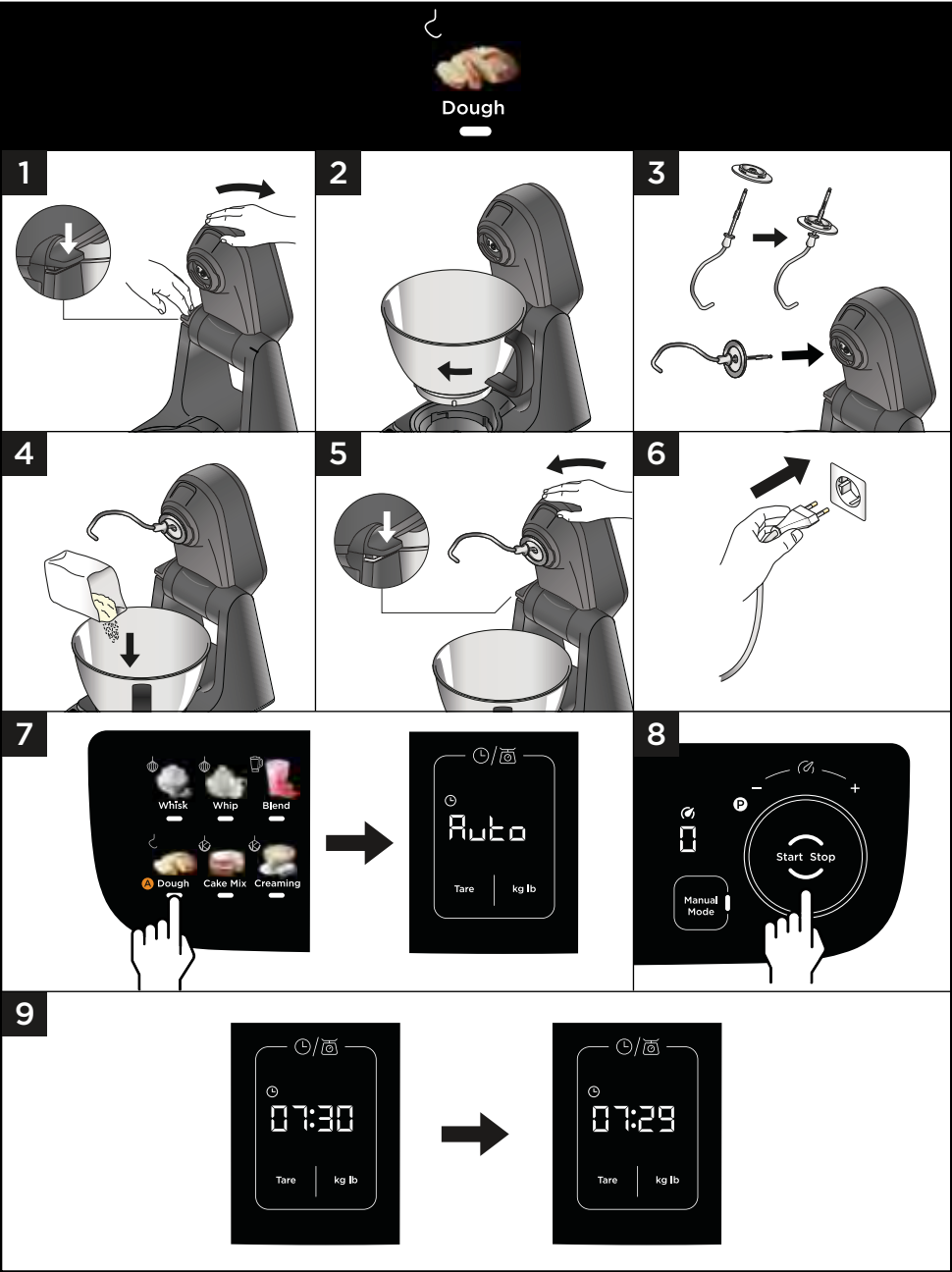
- Bruk denne forhåndsinnstillingen som det første trinnet når du lager en kake, for å piske sukker og fett sammen til det er lyst på fargen og har økt i volum for å lage lette og luftige kaker.

Bruksdiagram

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

Slik bruker du dine forhåndsinnstillinger

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



Viktig informasjon

- For å forhindre at mat trenger inn – sørg alltid for at den avtakbare beskyttelsen er montert på skaftet til eltekroen før du setter den inn i uttaket.
- En viss bevegelse av mikserhodet er normalt når du blander tung last, slik som brøddeig.
- Hvis deigen sliter med å danne en ball, tilsett mer væske litt om gangen mens maskinen går, til deigen danner en ball.
- Forhåndsinnstilt deig anbefales ikke til kakedeig eller kjeksdeig.
- Det er bare mulig å sette forhåndsinnstillingen på pause under nedtellingsfasen og ikke i «Auto»-fasen. Sett forhåndsinnstillingen på pause med start/stopp-knappen for å tilsette flere ingredienser eller skrape ned bollen.

- 1 Trykk ned utløerspaken for hodet og hev mikserhodet forsiktig.
- 2 Sett bollen på plass – vri med klokken for å låse den på plass.
- 3 Monter den avtakbare beskyttelsen på skaftet til eltekroen.
- 4 Skyv deigverktøyet inn i verktøysokkelen. – du vil høre et «klikk» når den er godt festet.
- 5 Sett det avtakbare beskyttelsesdekselet inn i redskapsnavets hylse.
- 6 Tilsett de relevante ingrediensene i bollen som skal blandes.
- 7 Trykk ned utløerspaken for hodet og senk mikserhodet forsiktig.
- 8 Sett i støpselet.
- 9 Velg 'Forhåndsinnstilling deig'. Skjermen vil vise ordet auto.
- 10 Trykk på start-stopp-knappen.
- 11 Timeren vil begynne å telle ned når deigen har samlet seg.

Hint og tips

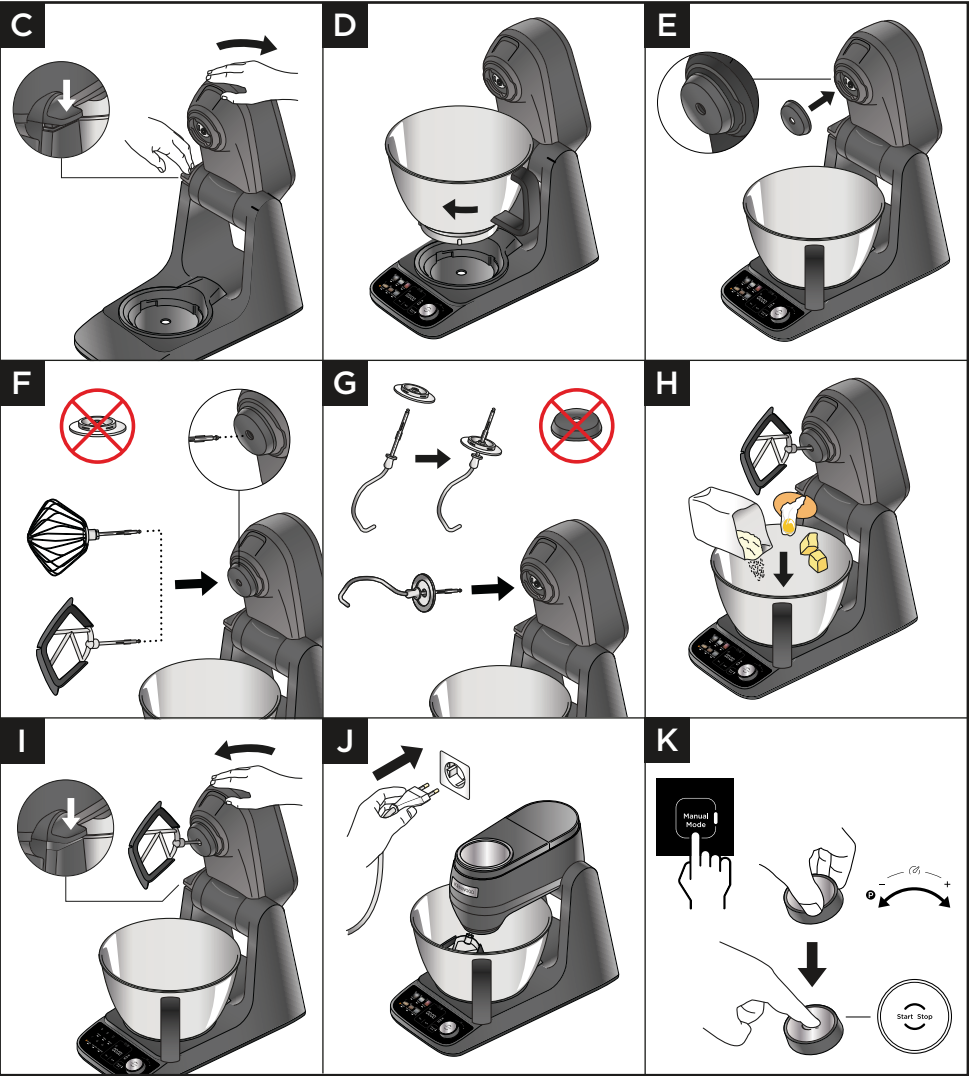
- Forhåndsinnstillingen er ideell for generiske hvite deiger.
- Ingrediensene blandes best hvis du tilsetter væsken først.
- Stopp maskinen innimellom for å skrape deig av deigkroen.
Merk: du kan ikke sette forhåndsinnstillingen på pause for å skrape verktøyet under deteksjonsfasen. Stopp og skrap verktøyet kun under nedtellingsfasen.
- Mel kan variere mye med hensyn til hvor mye væske som er nødvendig. Hvor klebrig deigen er, påvirker belastningen på maskinen. Hold maskinen under observasjon mens deigen blandes.

Bruksdiagram

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

Hvordan bruke kjøkkenmaskinen din – manuell drift

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



VIKTIG

- **Forsikre** deg om at apparatet er skrudd AV før du endrer posisjonen til mikserhodet.
- **Aldri** blokker ventilasjonsutløpet under drift. Vær oppmerksom på varm luft fra ventilasjonsutløpet i løpet av bruken.
- Hvis du bruker sprutbeskyttelsen, må denne monteres før du setter inn den avtakbare deigbeskyttelsen eller redskapsnavbeskyttelsen og redskapet.
- **Sørg for** at ingen bollevertøy er montert eller oppbevart i bollen når du bruker andre uttak.
- **Ikke** bruk vispen til tunge blandinger (f.eks. alt-i-ett-kaker eller kremfett og sukker) - du kan ødelegge den.
- Overskrid **aldri** maks. kapasitet som er oppgitt - da kan du overbelaste maskinen.
- Ved visping av smør og sukker til kakeblandinger, la alltid smøret få romtemperatur først.
- **Sørg for** at føttene og arbeidsflaten er rene og tørre før du bruker produktet.
- Dersom mikserhodet løftes i løpet av bruk, vil maskinen fortsette å arbeide. Skru **alltid** av før du hever hodet.
- Maskinen vil ikke fungere med mindre alle uttaksdekslene er riktig montert.
- Hvis du hører maskinen arbeide, slå enten av og fjern noe av blandingen eller øk hastigheten.
- Mikseren har en «mykstartfunksjon» som reduserer søl. Men hvis apparatet slås på med en tung blanding i bollen, som brøddeig, kan det hende at det tar noen sekunder å oppnå valgt hastighet.
- Fjern **alltid** tilbehør som er montert på uttakene før du hever mikserhodet.
- For å forhindre at mat trenger inn - sørg alltid for at den avtakbare beskyttelsen er montert til deigredskapet eller redskapsnavbeskyttelsen er montert på redskapssokkelen før du setter inn et redskap.

Kremvisp

- Ikke egnet for elting av pastadeig.

Deigredskap

- For å forhindre at mat trenger inn - sørg alltid for at beskyttelsesdekselet er montert åp skaftet på eltekroken før du setter inn deigredskapet.
- En viss bevegelse av mikserhodet er normalt når du blander tung last, slik som brøddeig.
- Pastadeig - Melvariantene kan variere, tilsett mer vann 1 ss om gangen om nødvendig for å få en glatt pastadeig.

- 1 Trykk ned utløerspaken for hodet og hev mikserhodet forsiktig.
- 2 Sett bollen på plass - vri med klokken for å låse den på plass.
- 3 Monter redskapsbeskyttelsen på redskapshylsen. Merk: monter kun verktøynavets beskyttelse når du bruker enten vispen eller fløtevispen.
- 4 Skyv det valgte redskapet inn i hylsen - du vil høre et «klikk» når det er godt festet (hvis du bruker deigredskapet, skyv den avtakbare beskyttelsen opp og vri til den passer inn i redskaps navet).
- 5 Tilsett de relevante ingrediensene i bollen som skal blandes.
- 6 Trykk ned utløerspaken for hodet og senk mikserhodet forsiktig.
- 7 Sett i støpselet.

- 8 Velg manuell modus.
- 9 Vri hastighetsbryteren til ønsket innstilling, vri til pulsering (P) hvis du ønsker korte hastighetsøkninger.
- 10 Etter at bearbeidingen er fullført, koble fra strømforsyningen. Løft mikserhodet og trekk verktøyet ut av uttaket mens du holder det stødig.

Hint og tips

- Stopp maskinen iblant for å skrape ned bollen med slikkepotten for å blande ingrediensene godt.
- Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen.
- Bruk sprutvernet når du bearbeider store mengder (inkludert deig) for å unngå spruting av ingredienser.

Hint og tips - Visp

- Egg bør ha romtemperatur når de piskes.
- Før du visper eggehviter, må du sørge for at det ikke er fett eller eggeplomme på vispen eller i bollen.
- Majones – resultatet blir best hvis du skraper ned bollen etter tilsetning av olje og kjører i ytterligere 10 sek på maks. hastighet.
- Rører – tilsett melet i bollen først, deretter væsken og miks på minste hastighet for å blande ingrediensene godt.

Hint og tips - Kremvisp

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

Hint og tips - Deigredskap

- Ingrediensene blandes best hvis du tilsetter væsken først.
- Stopp maskinen innimellom for å skrape deig av deigkroken.
- Mel kan variere mye med hensyn til hvor mye væske som er nødvendig. Hvor klebrig deigen er, påvirker belastningen på maskinen. Hold maskinen under observasjon mens deigen blandes.
- For å blande ingrediensene helt inn, slutt å blande og skrap bollen og eltekroken ofte med slikkepotten.

Elektronisk hastighetssensorkontroll

Mikseren har en elektronisk hastighetssensorkontroll som har til hensikt å opprettholde jevn hastighet ved forskjellige belastninger, for eksempel når du knar brøddeig eller tilsetter egg i en kakerøre/-deig.

Det kan derfor hende at du hører variasjoner i hastighet mens apparatet kjører og den tilpasser seg belastningen og valgt hastighet – dette er normalt.

Bruksdiagram

L					
		Min	Maks		
		600 g	1,3 kg	Min ↓ Max (Maks)	8-9
		600 g	2 kg	Min ↓ Max (Maks)	1-3 min
		400 g	750 g	Min ↓ Max (Maks)	60 sek ↓ 10 min
		Min	Maks		
		435 g (200 g)	1,75 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 sek ↓ 5-14 min
		300 g	1 kg	Min ↓ 2	5
 H ₂ O <60%		320 g (200 g)	1m6 kg (1 kg)	Min ↓ 3	60 sek ↓ 5-14 min
 H ₂ O >60%		350 g (200 g)	1m4 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 sek ↓ 5-14 min

Bruksdiagram

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

Oppskrifter

Hvit brøddeig

500 g mel

5 g Salt

8 g hurtighevende tørrgjær

280 ml vann

7 g smult eller smør

- 1 Sett bollen i kjøkkenmaskinen.
- 2 Hell vannet i bollen, etterfulgt av de resterende ingrediensene.
- 3 Bland på minimum hastighet i 45-60 sekunder eller til du får en deig.
- 4 Elt på hastighet 3 i 5-14 minutter.
- 5 Legg deigen i en brødform på 900 g eller form til rundstykker og legg den i et smurt stekebrett.
- 6 Dekk til med et kjøkkenhåndkle og la deigen heve på et lunt sted i 45-60 minutter til dobbel størrelse.
- 7 Stek ved 200 °C i 40 minutter eller 15-20 minutter for rundstykker.

Pizzadeig

500 g mel

30 g olivenolje

7g salt

7 g gjær

300 ml vann

- 1 Sett bollen på kjøkkenmaskinen.
- 2 Legg i alle ingrediensene.
- 3 Monter deigkroken og senk hodet.
- 4 Bland på minimum hastighet i 45-60 sekunder til en deig formes.
- 5 Elt på hastighet 3 i 5-7 minutter.
- 6 Form deigen til en ball på en arbeidsflate strødd med mel.
- 7 Dekk deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle og la den hvile i 30-40 minutter på et lunt sted.
- 8 Del i 2 og kjevle ut til to 25-30 cm pizzabunner.
- 9 Overfør til et stekebrett strødd med semulegryn. Pynt/topp pizzaen din og stek i 10-15 minutter på 240 °C.

Sviskemarmelade

250 g honning (oppbevares i kjøleskap ved 4 °C – 5 °C)

20 g svisker

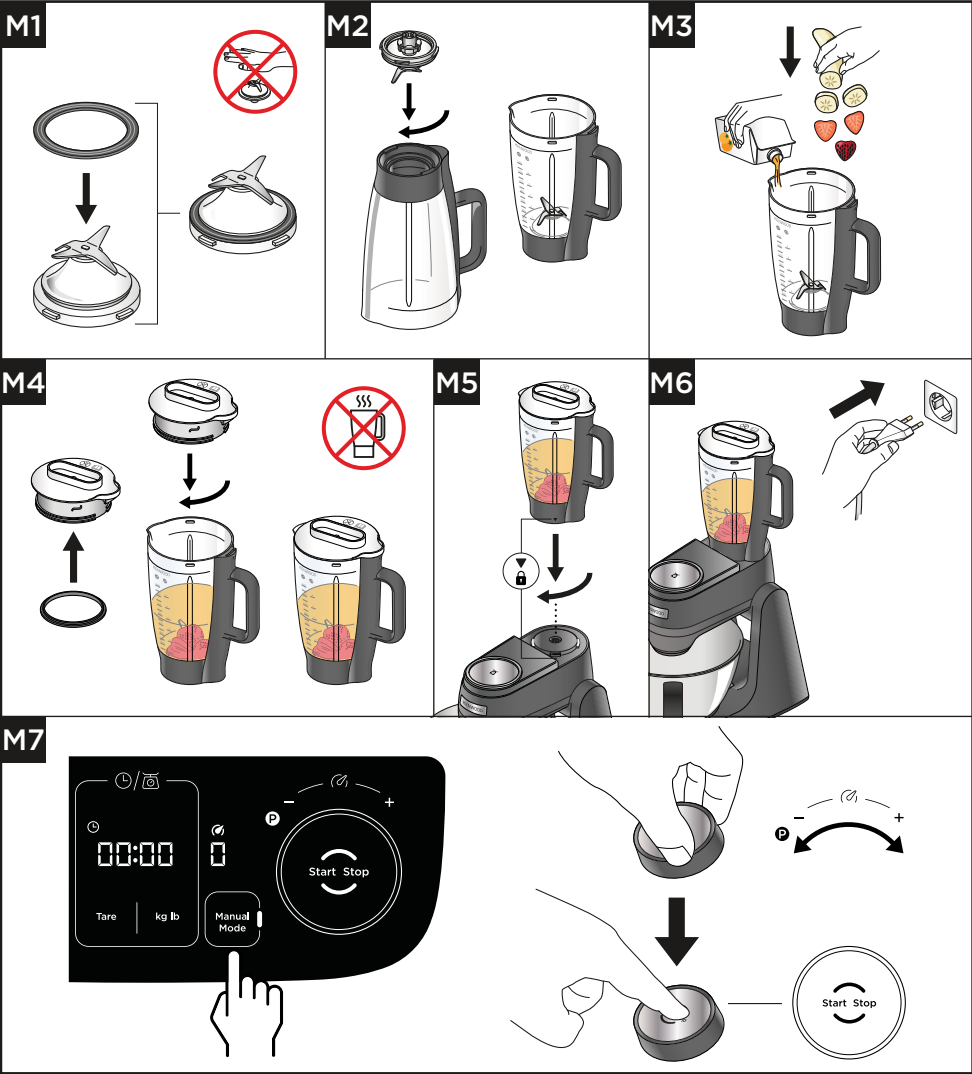
50 ml vann

- 1 Plasser alle ingrediensene inn i minihakkeren/kvernen.
- 2 Monter redskapet til strømenheten.
- 3 Bytt til pulsering i 5 sekunder
- 4 Bruk om nødvendig.

Merk: Utstyr til Minihakker/kvern kan kjøpes separat.

For å bruke blender tilbehøret ditt

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



Viktig informasjon

- **Ikke** behandle varme ingredienser.
- Lekkasje kan inntreffe dersom forseglingen er skadet eller ikke montert på riktig måte.
- Prosesser aldri frosne ingredienser som har dannet en solid masse.
- Aldri bland frosne frukt- eller grønnsaksbiter som er større enn 3 cm x 3 cm terninger.

- 1 Monter forseglingsringen på bladmonteringen - forsikre deg om at forseglingen er riktig plassert.
- 2 Hold undersiden av bladmonteringen og sett inn bladene i begeret, vri dem i retning med klokken til de er festet.
- 3 Legg ingrediensene dine i begeret.
- 4 Sett tetningen på blenderlokket, og sørg for at tetningen sitter riktig.
- 5 Sett lokket på begeret og vri i retning med klokken til det klikker fast. Sett på fyllerhetten.
- 6 Plasser blenderen på høyhastighetsuttaket og vri i retning med klokken helt til den låses fast.
- 7 Velg manuell modus.
- 8 Bytt til maksimal hastighet. Trykk på start-stopp-knappen.

Råd og tips

- Når du lager majones, legg alle ingrediensene, bortsett fra oljen, i blenderen. Deretter, mens maskinen går, tilsetter du olje sakte gjennom drypphullet i lokket.
- Tykke blandinger, som posteier og dipper, må ofte skrapes ned. Hvis det er vanskelig å behandle blandingen, tilsetter du mer væske.

Smoothier

- Tilsett væske først.
- La frosne ingredienser tine i 15 minutter før du legger dem i blenderen.

Bruksdiagram

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

Babymat

200g rått storfekjøtt (Kutt opp i 2cm terninger)

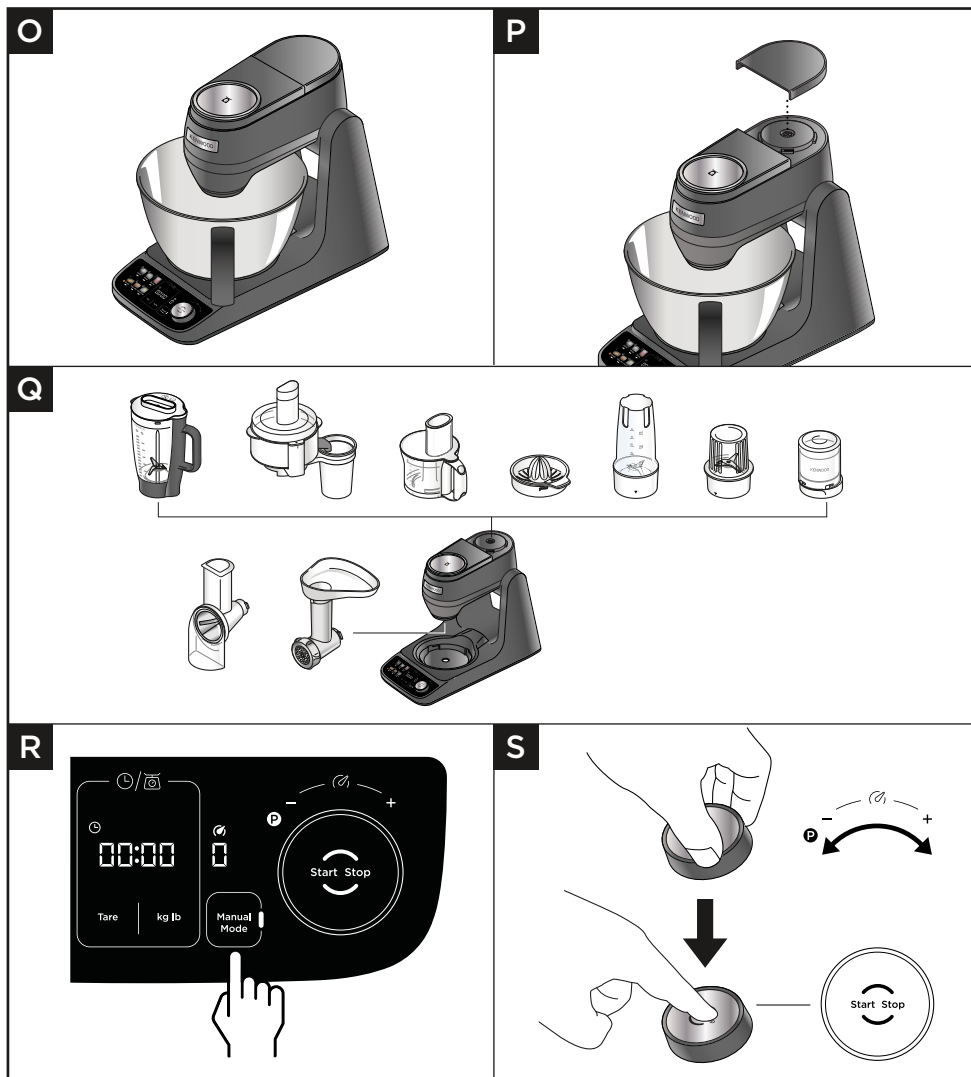
200g rå gulrot (Kutt opp i 2cm terninger)

200g rå poteter (Kutt opp i 2cm terninger)

- 1 Legg kjøttterningene i en kjele med kokende vann. Sett kjelen tilbake til kokepunktet og kok i 1 time.
- 2 Plasser terninger av gulrot og potet i en separat panne med kokende vann, kok opp igjen og kok i 30 minutter.
- 3 Tøm av biff, gulrøtter og poteter, behold 250 ml kokevann. La biff, grønnsaker og vann avkjøles til rom temperatur før behandling.
- 4 Legg biff, gulrøtter og poteter i blenderen og hell deretter på kokevannet.
- 5 Bland på maks hastighet i 15 sekunder.
- 6 Skrap ned og rør innholdet i blenderen.
- 7 Bland på høy hastighet til ønsket konsistens er oppnådd.

Hvordan bruke Kjøkkenmaskinen din - Vedlegg

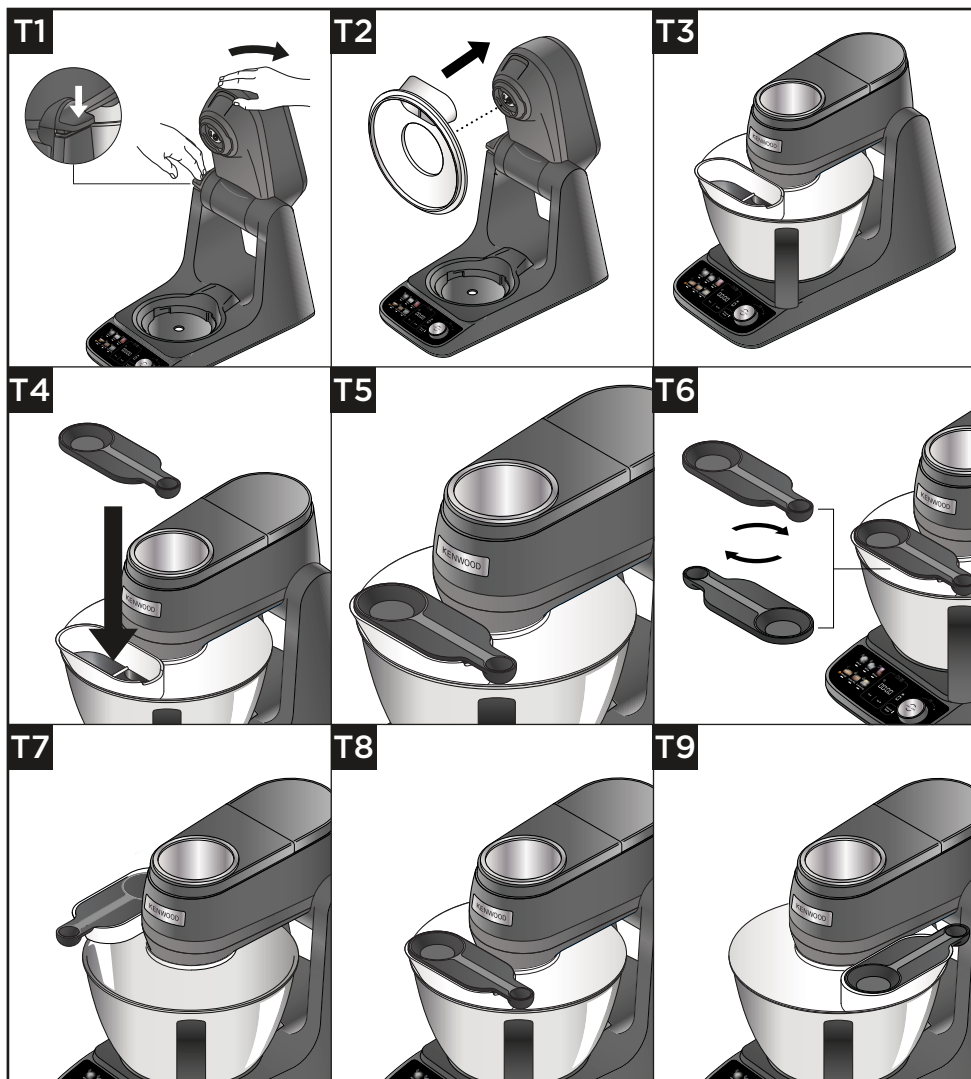
Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



- 1 Løft av høyhastighetsuttagsdekslet (hvis installert).
 - 2 Monter tilbehøret i henhold til de spesifikke instruksjonene som følger med.
 - 3 Velg manuell modus.
 - 4 Velg ønsket hastighet (se hurtigstartveiledningen som følger med tilbehøret du har kjøpt) og trykk på Start/Stopp-knappen for å starte. Bruk pulsering (P) for korte kraftutbrudd.
- Ekstra tilbehør til kjøkkenmaskinen din kan kjøpes separat – se www.kenwoodworld.com for mer informasjon.

Slik setter du på og bruker skvettskjermen

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



Viktig Informasjon

- Under blanding kan ingrediensene tilsettes direkte i bollen via rennen på sprutbeskyttelsen.
- Du trenger ikke å fjerne sprutvernet for å bytte verktøy.

- 1 Løft mikserhodet i retning med klokken til det låses.
- 2 Sett bollen på basen.
- 3 Skyv sprutvernet på undersiden av mikserhodet til det klikker ordentlig på plass.
Rennen skal plasseres slik som det vises.
- 4 Sett inn nødvendig verktøy.
- 5 Senk mikserhodet.

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

- 6 For å fjerne sprutvernet, løft mikserhodet til det låses, og dra deretter ned sprutvernet.
- 7 Måleskjeen kan i tillegg brukes som et lokk til påfyllingstrakten. For å feste, senk måleskjeen ned på påfyllingsrennen og skyv den på plass.

Merk: måleskjeen passer inn i påfyllingsrennen i begge retninger.

Slik bruker du veiefunksjonen

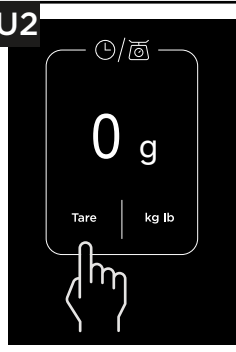
Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



U1



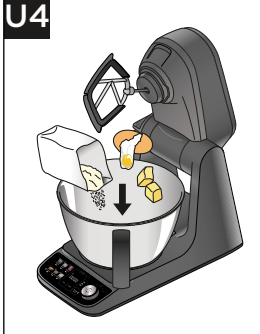
U2



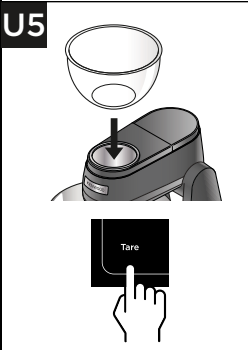
U3



U4



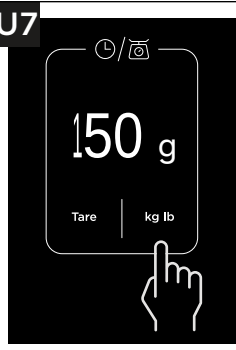
U5



U6



U7



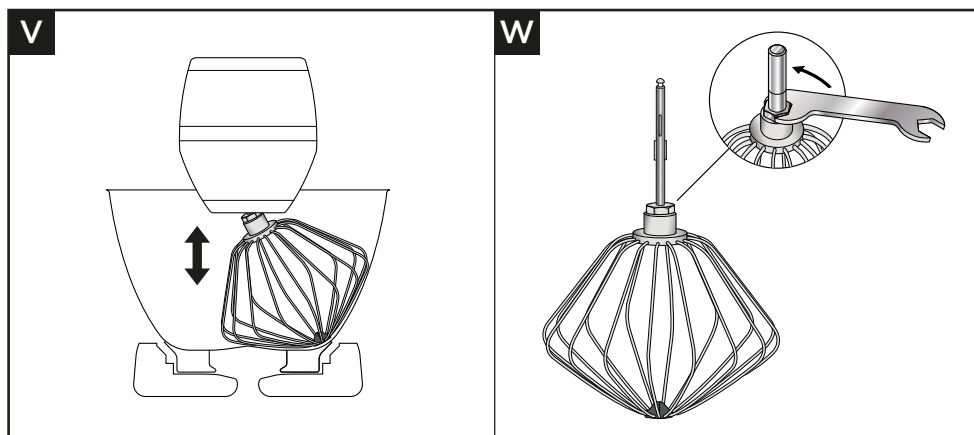
Viktig informasjon

- Sett alltid apparatet på et tørt, flatt og stabilt underlag før veiing.
 - Ikke flytt på, legg trykk på eller slå på blanderen eller bollen under veiing, da dette vil påvirke veieresultatet.
 - Veiefunksjonen kan brukes med mikserhodet i enten hevet eller senket posisjon.
 - Veiefunksjonen er nøyaktig opp til 6 kg.
 - Veiefunksjonen kan brukes til å veie ingredienser før du velger en forhåndsinnstilling eller i manuell modus.
 - Veiefunksjonen kan ikke brukes mens maskinen er i gang.
- Merk: Bruk alltid et veiebeholder, for eksempel en bolle, når du bruker veieplattformen på mikserhodet.

- 1 Monter alltid bollen på kraftenheten eller veiebeholderen på veieplattformen før du tilsetter ingredienser.
- 2 Plugg inn – skjermen vises 00.00.
- 3 Trykk en gang på taraknappen og skjermen vil lyse opp.
- 4 Trykk på (kg/lb)-knappen for å velge gram eller unser. Som standard viser displayet kg/g når det slås på.
 - Enheten veier i trinn på 1 g, og teskje/spiseskje-mål anbefales for veiing av små mengder.
 - For å nullstille, trykk på taraknappen en gang.
- 5 Vei ingrediensene:
 - Hell ingrediensene rett i bollen
 - Eller med mikserhodet senket, plasser en veiebeholder på sølvfatet og tilsett ingrediensene i denne.
- 6 Etter at alle ingrediensene er veid, velg enten en hastighet eller en forhåndsinnstilling for å bruke maskinen.

Justering av verktøy - Visp

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



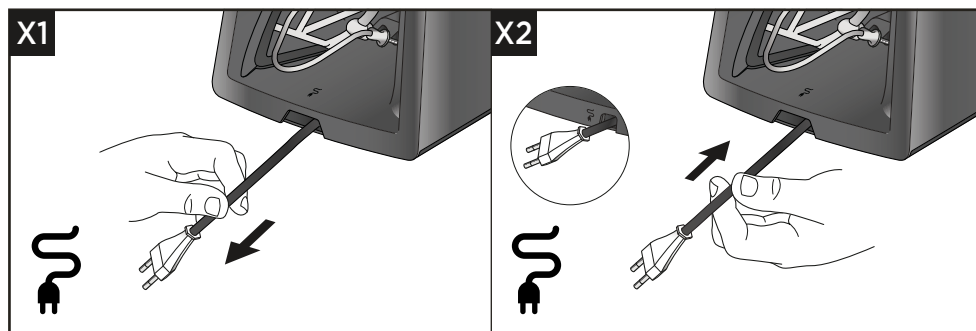
Viktig informasjon

- Kremevispen og deigverktøyet er ikke justerbare.
- Vispen skal nesten berøre bunnen av bollen. Juster høyden om nødvendig med en passende skiftenøkkel.

KHC40 = 15 mm

- 1 Koble fra apparatet.
 - 2 Løft mikserhodet og sett inn vispen.
 - 3 Senk mikserhodet. Hvis avstanden må justeres, hever du mikserhodet og fjerner verktøyet.
 - 4 Bruk skiftenøkkelen som fulgte med, til å løsne mutteren tilstrekkelig så du kan justere skaftet. For å senke verktøyet nærmere bunnen av bollen vrir du skaftet mot klokken. For å heve verktøyet bort fra bunnen av bollen, vrir du skaftet med klokken.
 - 5 Stram til mutteren på nytt.
 - 6 Tilpass verktøyet til kjøkkenmaskinen og senk mikserhodet. (Se punktene over for å kontrollere posisjonen).
 - 7 Gjenta trinnene over om nødvendig til verktøyet er riktig stilt inn. Når dette er i orden, strammer du til mutteren skikkelig.
- Merk: Skiftenøkkelen som vises er kun ment som illustrasjon og følger ikke med maskinen.

Kaldlagring



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.

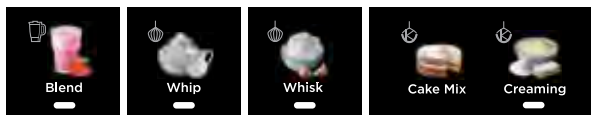
Det må tas med til et lokalt kildesorteringssenter eller til en forhandler som tilbyr denne tjenesten.

Feilsøkingeveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Apparatet stoppet under kjøring.	Ingen strøm.	Sjekk at støpselet er satt inn.
	Maskin overbelastet/ maksimale kapasiteter overskredet, 30 min konstant drift overskredet.	Vri hastighetsbryteren til av- posisjonen, vent noen sekunder og velg hastighet på nytt. Apparatet skal gjenoppta driften umiddelbart. Hvis maskinen ikke starter, sett hastighetskontrollen tilbake til "O" og trekk ut støpselet. Vent i 30 minutter før du starter den på nytt. Sjekk maksimalkapasiteten som står oppført i tabellen for anbefalt anvendelse.
	Uttaksdeksler sitter ikke på eller er ikke låst på plass.	Sjekk at uttaksdekslet/-ene sitter korrekt på plass.
Høyhastighetsutstyret fungerer ikke.	Tilbehøret er ikke låst korrekt på plass.	Sjekk at tilbehøret er låst korrekt på plass.
Maskinen beveger seg rundt på benken.	Føttene på underside av maskinen er skitne eller våte.	Sjekk regelmessig at føttene er rene og tørre.
Blendertilbehøret lekker fra knivenheten.	Tetning mangler. Tetning ukorrekt satt inn. Tetning skadet.	Sjekk at tetningen er satt korrekt inn og ikke er skadet.
Vekt endret på skjerm	Strømenhet beveget seg under bruk.	Plasser alltid enheten på en tørr, flat overflate før veining. Ikke flytt på strømenheten i løpet av veieoperasjonen. Nullstill skjermen før du veier de neste ingrediensene.
	Spenning i strøm lednin- gen	For å sikre nøyaktige avlesninger, kontroller at det ikke forekommer spenning på strømledningen. Ikke plasser objekter på eller i nærheten av maskinen under veining.
Kan ikke senke mikserhodet med krempiskeren montert Krempiskeren slår mot bollen.	Redskapssokkel i feil posisjon.	Løft mikserhodet og lås det opp i posisjon. Hold redskapet og vri det 90 grader mot klokken. Senk mikserhodet. Gjenta helt til mikserhodet kan senkes ned.

Suomi

- Tärkeitä turvallisuustietoja [122-124](#)
- Ennen verkkovirtaan liittämistä [124](#)
- Hoitaminen ja puhdistaminen [125-126](#)
- Osaluettelo [127-128](#)
- Aikasäädettävien esiasetusten käyttö [129-140](#)



[129-131](#) [132-134](#) [135-137](#) [138-140](#)

- Auto Sense -esiasetusten käyttö [141-143](#)
 - Käyttökaaviot ja -ohjeet [141-142](#)
 - Käyttökaavio [143](#)
- Keittiökoneen käyttö – Manuaalinen käyttö [144-149](#)
 - Käyttökaaviot ja -ohjeet [144-146](#)
 - Käyttökaavio [147-148](#)
 - Reseptit [149](#)
- Keittiökoneen lisälaitteen käyttö [150-152](#)
 - Käyttökaaviot ja -ohjeet [150-151](#)
 - Käyttökaavio [151](#)
 - Reseptit [152](#)
- Keittiökoneen käyttö – Lisälaitteet [153](#)
 - Käyttökaaviot ja -ohjeet [153](#)
- Roiskesuojan paikalleen asettaminen ja käyttö [154-155](#)
 - Käyttökaaviot ja -ohjeet [154-155](#)
- Punnitustoiminnon käyttäminen [156-157](#)
 - Käyttökaaviot ja -ohjeet [156-157](#)
- Työvälineen säätö – Vispilä [157-158](#)
 - Käyttökaaviot ja -ohjeet [157-158](#)
- Johdon säilytys [158](#)
- Huolto ja asiakaspalvelu [159](#)
- Ongelmanratkaisuohteita [160](#)

Tärkeitä turvallisuustietoja

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat ennen ensimmäistä käyttöä. (Koneen pohjassa olevaa arvokilpeä ei saa irrottaa.) Pese osat, ks.: Hoito ja puhdistus.
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta:
 - ennen liitântöjen suojusten, työvälineiden tai varusteiden kiinnittämistä ja irrottamista
 - käytön jälkeen ja kun keittiökonetta ei käytetä
 - ennen puhdistamista.
- **Älä** käytä laitetta yhtäjaksoisesti ilman taukoa alla mainittua aikaa kauempaa. Jos laitetta käytetään yhtäjaksoisesti pidempään, se voi vaurioitua.

Toiminto/lisälaite	Pisin yhtäjaksoinen käyttöaika	Tauon pituus käyttöjaksojen välillä
Taikinatyöväline	15 minuuttia	Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia.
Tehosekoittimen	60 sekuntia	

- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi säiliötä ja puhdistuksen aikana.
- Irrota laite aina pistorasiasta, jos se jätetään valvomatta, ja ennen kokoamista, purkamista tai puhdistusta.
- Pidä sormet etäällä liikkuvista osista ja paikalleen asetetuista lisälaitteista. Älä työssä kättäsi tai sormiasi saranamekanismiin.
- Pidä vartalosi osat, hiukset ja korut sekä väljät vaatteet **aina** etäällä liikkuvista osista ja kiinnitetyistä lisälaitteista.
- **Älä** jätä keittiökonetta valvomatta sen ollessa käynnissä.
- **Älä** käytä konetta, jos siihen on tullut vika. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi; katso kohtaa "Huolto ja asiakaspalvelu".
- **Älä** anna johdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- **Älä** koskaan anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- **Varmista, että** kulhossa ei ole työvälineitä, kun liitântöjä käytetään.
- **Varmista, että** kulho on aina kiinnitettynä laitetta käytettäessä silloin, kun käytät kulhotyövälinettä.
- **Älä** käytä useampaa kuin yhtä liitântää kerrallaan (kulhotyövälineen liitântää tai suuren nopeuden liitântää).
- **Älä** käytä luvattonta lisälaitetta.
- Lue lisälaitetta käyttäessäsi sen mukana tulevat käyttöohjeet.
- Ole varovainen irrottaessasi kulhotyövälineitä pitkään kestäneen käytön jälkeen, sillä ne voivat kuumentua.
- **Älä** ylitä Suositeltu käyttö -kaaviossa ilmoitettuja enimmäismääriä ja -nopeuksia.
- Nosta tätä laitetta varovaisesti. Varmista ennen nostamista, että pää on lukittu kunnolla ala-asentoon ja että kulho, työvälineet, aukkojen kannet ja johto on kiinnitetty kunnolla.

- Nosta laitetta siirtäessäsi sitä aina pohjasta ja keittiökoneen päästä .
- **Älä** siirrä tai säädä sekoittimen päätä silloin, kun työväline on kiinnitettynä, koska keittiökone voi muuttua epävakaaksi.
- **Älä** käytä laitetta lähellä työtason reunaa tai jos johto roikkuu työtason reunan yli. Älä käytä voimaa asettaessasi laitteen paikalleen. Muutoin laite voi muuttua epävakaaksi ja kaatua, mikä voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tämä kone on varustettu lyhyellä virtajohdolla, jotta johdon sotkeutumiseen tai johtoon kompastumiseen liittyviä vaaroja on voitu vähentää.
- Jatkojohtojen käyttö on sallittua, kunhan niitä käytetään varoen.
- Jos jatkojohtoa käytetään:
 1. Jatkojohdon merkityn sähköluokituksen tulee olla vähintään sama tai korkeampi kuin laitteen sähköluokituksen.
 2. Johto on sijoitettava siten, että se ei kiemurtele ympäri pöytää tai työtasoa, josta lapset voivat vetää sen alas tai jolloin siihen voidaan vahingossa kompastua.
 3. Jatkojohdon tulee olla tyypiltään maadoitettu, kolmesta johtimesta koostuva johto. Koneen sähkösuojausluokitus on merkitty koneen pohjaan.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Valvo lapsia sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
- **Varoitus:** Punnitusominaisuutta ei saa käyttää lääketieteellisiin tarkoituksiin.

Keittiökoneen lisälaitteen turvallisuus

- PALOVAMMAN RISKI: Kuumia nesteitä voi roiskahtaa laitteesta äkillisen höyrystymisen vuoksi, ja nesteiden tulee antaa jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen kannun laittamista tai sekoittamista.
- Pidä kädet etäällä tehosekoittimesta silloin, kun se on kytkettynä virtalähteeseen.
- Laite ei toimi, jos lisälaite ei ole kunnolla paikallaan.
- Koven mausteiden käsittelyä ei suositella, koska ne voivat vahingoittaa muoviosia.
- Jos lisälaitetta käytettäessä aiheutuu runsaasti tärinää, hidasta nopeutta tai pysäytä keittiökone ja poista osa sisällöstä.
- Lisälaite **vaurioituu** ja voi aiheuttaa tapaturman, jos lukitusmekanismiin kohdistetaan liikaa voimaa.
- **Älä** koskaan kiinnitä teräyksikköä moottoriyksikköön, jos sekoituskannua/pulloa ei ole asetettu paikoilleen.
- Sekoitustastian pohjaosa on kiinnitetty siihen sitä valmistettaessa. Sitä ei saa yrittää irrottaa.
- VAROITUS: Käytä keittiökonetta vain kannen ollessa paikoillaan. Katso lisätietoja ohjekirjasta ja pikaoppaasta.
- Käytä kannua vain toimitukseen sisältyvän teräkokonaisuuden kanssa.

- **Älä** koskaan käytä keittiökoneetta sen ollessa tyhjä.
- Smoothie-reseptit – älä koskaan sekoita pakastettuja aineksia, jotka ovat kiinteytyneet massaksi pakastamisen aikana; hajota massa osiin ennen kuin lisäät sen kannuun.
- **Älä** hienonna kovia mausteita, kuten neilikoita tai tillin tai kuminan siemeniä. Muutoin muoviosat voivat vaurioitua.
- **Älä** käytä keittiökoneetta säilyttämiseen. Pidä se tyhjänä ennen käyttöä ja käytön jälkeen.
- **Älä** koskaan sekoita kannuun merkittyä enimmäismäärää enempää – sekoita pienempi määrä, jos käytät vaahtoavia nesteitä, kuten maitopirtelöitä.
- **Älä** koskaan sekoita pakastettuja hedelmä- tai vihannespaloja, jotka ovat suurempia kuin 3 x 3 cm:n kuutiot.
- **Älä** koskaan laita kättäsi kannuun silloin, kun se on asetettu perusyksikön päälle. Jos elintarvikkeet täytyy työntää alas, käytä sopivaa työkalua, esimerkiksi lastaa.

Tehonkulutus

- Nopeudensäästö asennossa ”O” – Automaattinen siirtyminen Pois päältä -tilaan: Ei käytössä.
- Kun moottori käy jatkuvasti, se sammuu moottorin suojaamiseksi noin 30 minuutin kuluttua. Kun tämän jälkeen on vielä kulunut 20 minuuttia, laite siirtyy Pois päältä -tilaan.
- OFF-tilan tehonkulutus: $\leq 0,3W$

Ennen verkkovirtaan liittämistä

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Varmista, että koneen pohjassa ilmoitettu jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä. ● Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista. |
|--|

Hoitaminen ja puhdistaminen

- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Puhdistaminen sujuu helpommin, kun peset osat heti käytön jälkeen.
- Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia ennen käyttöä.

Moottoriosia

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa (mukaan lukien koneen pohjassa olevat jalat).
- Älä upota veteen äläkä käytä hankaavia aineita.
- Varmista, että pohjaosan tukijalat pysyvät puhtaina.

Kulho ja työvälineet

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

Keittiökone

- Irrota lisälaite kokonaan ennen puhdistusta.
- Käsittele terää huolellisesti – se on erittäin terävä.
- Terä tulee harjata puhtaaksi ja huuhdella juoksevan veden alla.



Osaluettelo



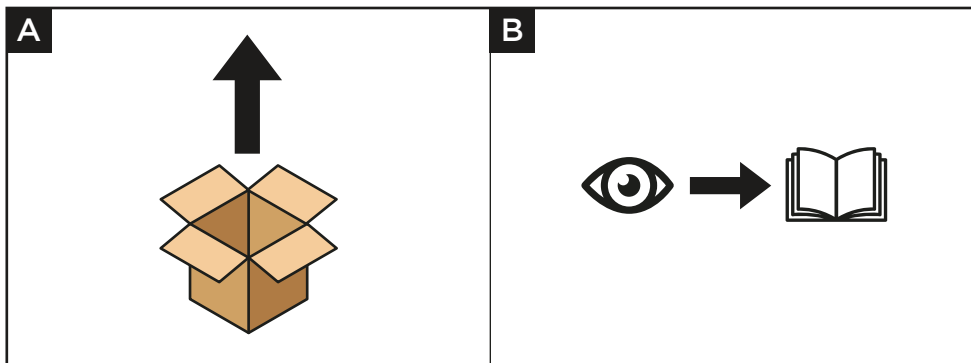
Selite

- ① Suuren nopeuden kiinnityspaikan suojus
- ② Suuren nopeuden kiinnityspaikka
- ③ Punnitustoiminto
- ④ Sekoituspää
- ⑤ Työvälineliitäntä
- ⑥ Kulho
- ⑦ Virtakytkin ja nopeudensäädin
- ⑧ Moottorios
- ⑨ Päänvapautusvipu
- ⑩ Työvälineen säilytys
- ⑪ Johdon säilytys
- ⑫ Vaahdotusvatkain
- ⑬ Taikinakoukku, jossa irrotettava suojus
- ⑭ Vispilä
- ⑮ Työvälineen navan suojus
- ⑯ Mittalusikka
- ⑰ Roiskesuoja

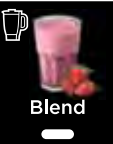
Lisävarusteet

Saat lisätietoja toimitukseen sisältyvästi lisävarusteiden ja niiden käyttöohjeiden tilaamisesta osoitteesta www.kenwoodworld.com tai maasi sivustosta.

- ⑱a Kansi, jossa nesteen valumareikä
- ⑱b Kannen tiiviste
- ⑱c Astia
- ⑱d Teräyksikön tiivisterengas
- ⑱e Teräyksikkö

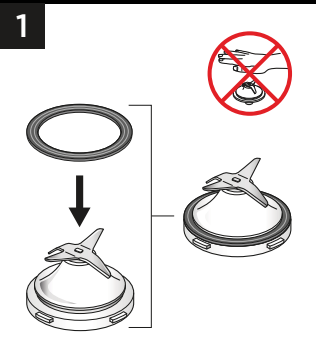


Aikasäädettävien esiasetusten käyttö

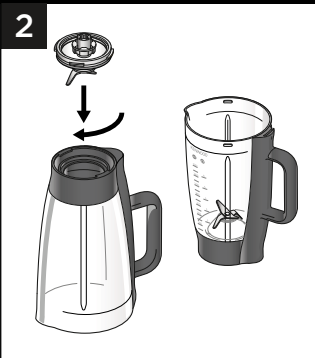


Blend

1



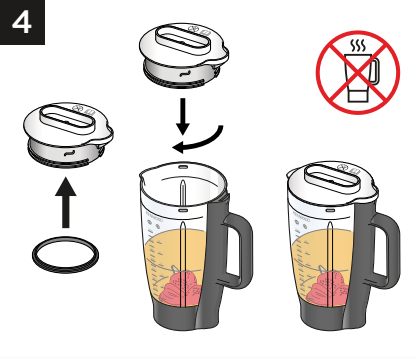
2



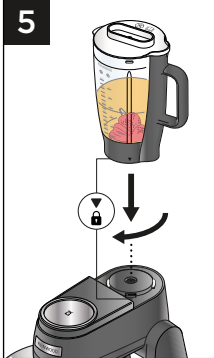
3



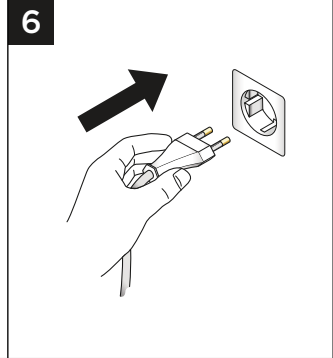
4



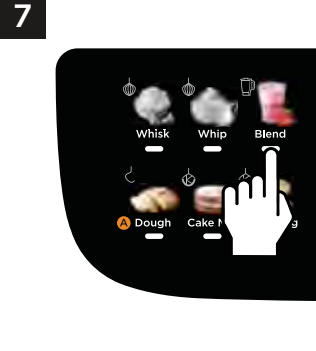
5



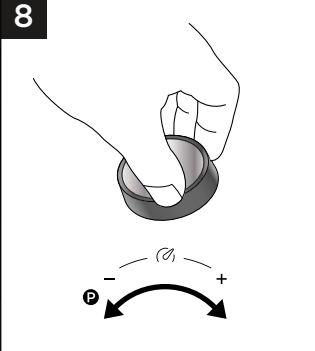
6



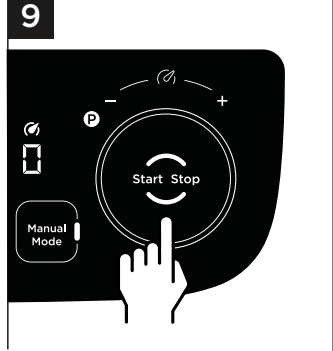
7



8



9



Tärkeitä tietoja

- **Älä** käsittele kuumia ainesosia.
- Jos tiiviste on vaurioitunut tai virheellisesti kiinnitetty, syntyy vuotoja.
- Älä sekoita pakastettuja aineksia, joista on tullut kiinteää massaa.
- Älä koskaan sekoita pakastettuja hedelmä- tai vihannespaloja, jotka ovat suurempia kuin 3 x 3 cm:n kuutiot.
- Anna pakastettujen hedelmien ja vihannesten sulaa 15 minuuttia ennen käsittelyä.
- Paksuja seoksia täytyy ehkä kaapia. Jos seosta on hankala käsitellä, lisää nestettä.
- Toista esiasetuksen käyttö tarvittaessa, jotta saat aikaan haluamasi koostumuksen.
- Mausteiden käsittelyä ei suositella, koska ne voivat vaurioittaa muoviosia.
- Säädinkiekkoa voidaan käyttää esimäärittelyn toisen jatkuvan sekoitusvaiheen aikana tarvittavan ajan pidentämiseen.

- 1 Kiinnitä tiivisterengas teräyksikköön – varmista, että tiiviste on oikein paikallaan.
- 2 Pidä kiinni teräyksiköstä sen alapuolelta ja työnnä terät kannuun, käännä myötäpäivään niin pitkälle, että se on kiinni.
- 3 Aseta ainekset kannuun.
- 4 Aseta tiiviste sekoittimen kanteen; varmista, että tiiviste on oikein paikallaan.
- 5 Kiinnitä kannun kansi ja käännä sitä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa. Kiinnitä täyttökansi.
- 6 Aseta sekoitin suuren nopeuden liitäntään ja lukitse se tiukasti paikalleen kääntämällä sitä myötäpäivään.
- 7 Liitä virtalähteeseen.
- 8 Valitse sekoituksen esiasetus. Jos haluat lisätä aikaa, käännä säädinkiekkoa myötäpäivään, ja jos haluat lyhentää aikaa, käännä säädinkiekkoa vastapäivään.
- 9 Käynnistä esiasetus painamalla Start/Stop-painiketta.
- 10 Ajastimen aika alkaa kulua nollaa kohti, kun esiasetus on käynnissä. Laite pysähtyy esiasetetun jakson kuluttua loppuun.
- 11 Keskeytä esiasetus painamalla Stop/Start-painiketta.
- 12 Jos haluat pysäyttää ja peruuttaa käsittelyn esiasetuksen ollessa käynnissä, paina Stop/Start-painiketta ja sen jälkeen jotain seuraavista painikkeista:
 - Mikä tahansa muu esiasetuspainike
 - Manuaalisen käytön painike
 - Taarapainike
 - kg/lb-painike

Vihjeitä ja neuvoja

- Käytä tätä esiasetusta sekoittaessasi juomia, smoothieita, keittoja ja kastikkeita.
- Paksuja seoksia täytyy ehkä kaapia. Jos seosta on hankala käsitellä, lisää nestettä.
- Toista esiasetuksen käyttö tarvittaessa, jotta saat aikaan haluamasi koostumuksen.

Käyttökaavio

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



Tärkeitä tietoja

- Muista poistaa taikinakoukun irrotettava suojus työvälineen navasta enne kuin työnnät työvälineen navan suojuksen paikalleen.
- Roiskesuoja tulee kiinnittää paikalleen ennen kuin työvälineen navan suojus ja työväline työnnetään paikoilleen.
- Parhaat tulokset saat käyttämällä kylmää kermaa, jonka rasvapitoisuus on 35 %.
- Jos käytät kermaa, jonka rasvapitoisuus on tätä suurempi tai pienempi, tai lisäaineita, säädä esiasetettua aikaa säädinkiekolla.
- Säädinkiekkoa voidaan tarvittaessa

- 1 Paina päänvapautusvipua, ja nosta sekoituspäätä varovasti.
- 2 Aseta roiskesuoja (ks. kohta "Roiskesuojan kiinnittäminen ja käyttö").
- 3 Aseta kulho paikalleen. Lukitse kääntämällä myötäpäivään.
- 4 Kiinnitä työvälineen navan suojus työvälineen istukkaan.
- 5 Työnnä vispilä liitäntäänsä.- kuulet naksahduksen, kun se on kiinnittynyt kunnolla.
- 6 Lisää kerma kulhoon.
- 7 Paina päänvapautusvipua, ja laske sekoituspää varovasti alas.
- 8 Työnnä pistoke sähköpistorasiaan.
- 9 Valitse esiasetus Vispaus (vispikerma).
- 10 Jos haluat lisätä aikaa, käännä säädinkiekkoa myötäpäivään; jos haluat lyhentää aikaa, käännä säädinkiekkoa vastapäivään.
- 11 Painamalla Start/Stop-painiketta voit käynnistää esiasetuksen.
- 12 Ajastimen aika alkaa kulua nollaa kohti, kun esiasetus on käynnissä. Laite pysähtyy esiasetetun jakson kuluttua loppuun.
- 13 Keskeytä esiasetus painamalla Stop/Start-painiketta.
- 14 Jos haluat pysäyttää ja peruuttaa käsittelyn esiasetuksen ollessa käynnissä, paina Stop/Start-painiketta ja sen jälkeen jotain seuraavista painikkeista:
 - Mikä tahansa muu esiasetuspainike
 - Manuaalisen käytön painike
 - Taarapainike
 - kg/lb-painike

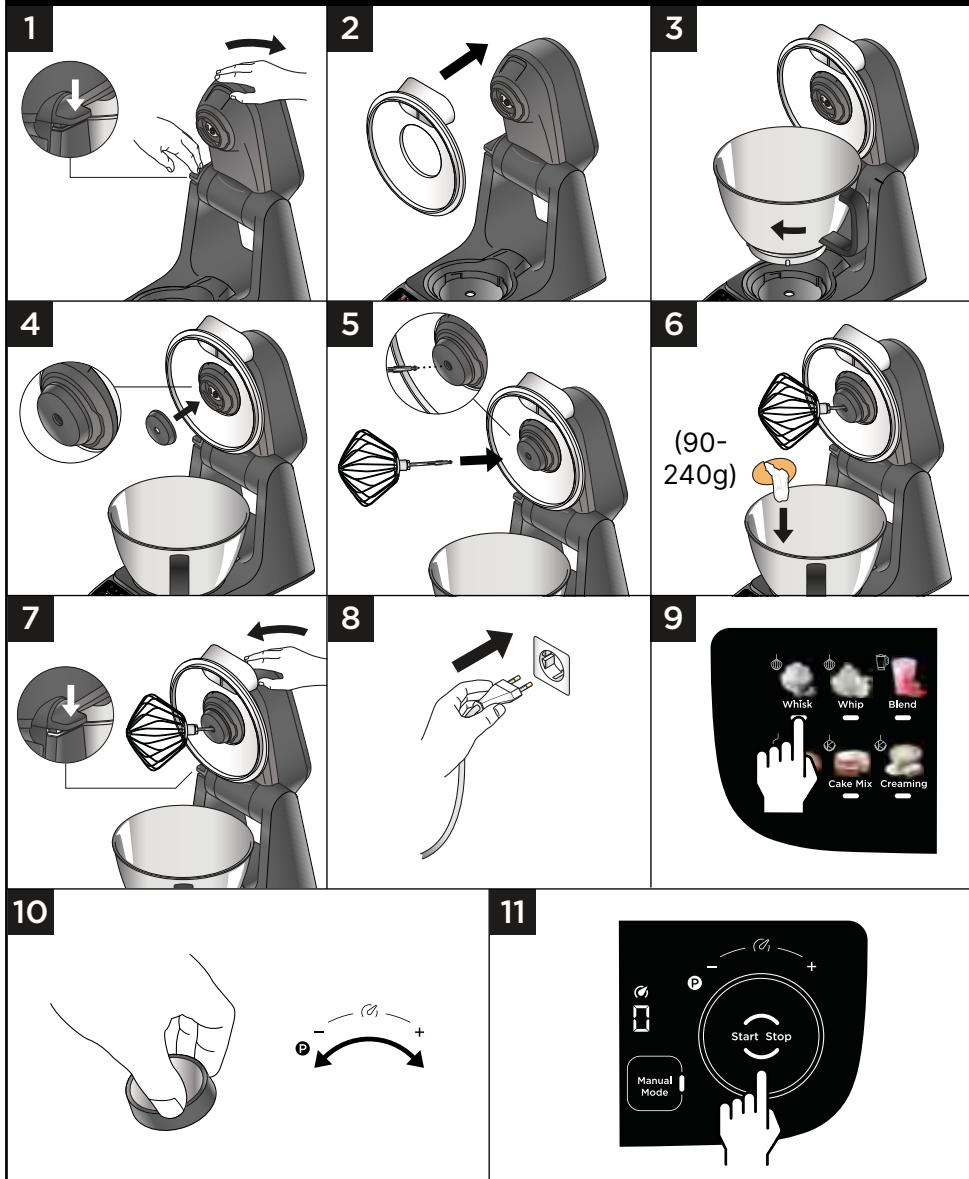
Vinkkejä ja vihjeitä

- Käytä tätä esiasetusta kuohkean kerman nopeaan vispaamiseen.

Käyttökaavio

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

Huomaa: Tämä taulukko on vain ohjeellinen ja tulokset vaihtelevat kerman tyypin, määrän ja lämpötilan mukaisesti)



Tärkeitä tietoja

- Muista poistaa taikinakoukun irrotettava suojus työvälineen navasta enne kuin työnnät työvälineen navan suojuksen paikalleen.
- Roiskesuoja tulee kiinnittää paikalleen ennen kuin työvälineen navan suojus ja työväline työnnetään paikoilleen.
- Varmista, että kulho on kuiva ja että siinä ei ole rasvaa.
- Parhaat tulokset saat käyttämällä tuoreita huoneenlämpöisiä muniä
- Jos munat edellyttävät jatkokäsittelyä esiasetuksen lopussa, käytä manuaalista tilaa. Älä käytä esiasetusta toista kertaa.
- Säädinkiekkoa voidaan tarvittaessa käyttää käsittelyn aikana ajan pidentämiseen.

- 1 Paina päänvapautusvipua, ja nosta sekoituspäää varovasti.
- 2 Kiinnitä roiskesuoja (ks. kohta "Roiskesuojan kiinnittäminen ja käyttö").
- 3 Aseta kulho paikalleen. Lukitse kääntämällä myötäpäivään.
- 4 Kiinnitä työvälineen navan suojus työvälineen istukkaan.
- 5 Työnnä vispaustyöväline liitääntäänsä. – kuulet naksahduksen, kun se on kiinnittynyt kunnolla.
- 6 Lisää munanvalkuaiset kulhoon.
- 7 Paina päänvapautusvipua, ja laske sekoituspäää varovasti alas.
- 8 Työnnä pistoke sähköpistorasiaan.
- 9 Paina "Vispaus"-esiasetusta
- 10 Paina Start/Stop-painiketta.
- 11 Kovaa vaahtoa havaittaessa kone pysähtyy.

Vinkkejä ja vihjeitä

- Asenna roiskesuoja, kun käsittelet suurehkoja määriä.
- Käytä kovaa vaahtoa tuottavia munanvalkuaisia resepteihin, joissa on marenkeja ja mousseja.

Käyttökaavio

 Whisk		
	 (sekuntia)	
	Huoneenlämpötila	Jääkaapin lämpötila
90 g (~3 Munia)	95 - 115	100 - 120
120 g (~4 Munia)	100 - 120	110 - 130
150 g (~5 Munia)	135 - 155	145 - 165
180 g (~6 Munia)	140 - 160	170 - 190
210 g (~7 Munia)	115 - 135	135 - 155
240 g (~8 Munia)		125 - 145

Huomautus: Tämä on vain ohjeellinen ja tulokset vaihtelevat munien iän ja lämpötilan mukaisesti)



Tärkeitä tietoja

- Muista poistaa taikinakoukun irrotettava suojus työvälineen navasta enne kuin työnnät työvälineen navan suojuksen paikalleen.
- Roiskesuoja tulee kiinnittää paikalleen ennen kuin työvälineen navan suojus ja työväline työnnetään paikoilleen.
- Kun rasva ja sokeri vatkaataan kakkusekoituksiin, käytä rasva aina huoneenlämpöisenä tai pehmitä se ensin.
- Säädinkiekkoa voidaan tarvittaessa käyttää käsittelyn aikana ajan pidentämiseen.

- 1 Paina päänvapautusvipua, ja nosta sekoituspäätä varovasti.
- 2 Aseta roiskesuoja (ks. kohta "Roiskesuojan kiinnittäminen ja käyttö").
- 3 Aseta kulho paikalleen. Lukitse kääntämällä myötäpäivään.
- 4 Kiinnitä työvälineen navan suojus työvälineen istukkaan.
- 5 Työnnä vaahdotusvatkain työvälineliitäntään.– kuulet naksahduksen, kun se on kiinnittynyt kunnolla.
- 6 Lisää sekoitettavat ainekset kulhoon.
- 7 Paina päänvapautusvipua, ja laske sekoituspää varovasti alas.
- 8 Työnnä pistoke sähköpistorasiaan.
- 9 Valitse sopiva esiasetus.
- 10 Jos haluat lisätä aikaa, käännä säädinkiekkoa myötäpäivään; jos haluat lyhentää aikaa, käännä säädinkiekkoa vastapäivään.
- 11 Painamalla Start/Stop-painiketta voit käynnistää esiasetuksen.
- 12 Ajastimen aika alkaa kulua nollaa kohti, kun esiasetus on käynnissä. Laite pysähtyy esiasetetun jakson kuluttua loppuun.
- 13 Aseta esiasetus tauolle painamalla Stop/Start-painiketta.
- 14 Jos haluat pysäyttää ja peruuttaa käsittelyn esiasetuksen ollessa käynnissä, paina Stop/Start-painiketta ja sen jälkeen jotain seuraavista painikkeista.
 - Mikä tahansa muu esiasetuspainike
 - Manuaalisen käytön painike
 - Taarapainike
 - kg/lb-painike

Vinkkejä ja vihjeitä – Kakkujauhe

- Sekoita kaikki yhteen sienikakkuseokseen tätä esiasetusta käyttämällä.
- Käytä tätä esiasetusta resepteille, jotka edellyttävät jatkuvaa sekoittamista. Käytä aikasäätöä reseptitarpeidesi mukaisesti.

Vinkkejä ja vihjeitä – Vatkkaus

- Käytä tätä esiasetusta ensimmäisenä vaiheena kakun valmistamisessa sokerin ja rasvan vatkaamiseen, kunnes väri on vaalea ja tilavuus on kasvanut niin, että saat kevyitä ja kuohkeita kakkuja.

Käyttökaavio

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

Käyttökaaviot ja -ohjeet



Tärkeitä tietoja

- Estä ruoan tunkeutuminen laitteeseen – varmista aina, että irrotettava suojuus on kiinnitetty taikinakoukun akselille ennen kuin työnnät koukun sen liitántään.
- Keittiökoneen pää liikkuu jonkin verran sekoitettaessa raskaita kuormia kuten leipätaikinaa. Tämä on normaalia.
- Jos taikinasta on vaikea saada pallon muotoista, lisää nestettä vähän kerrallaan koneen ollessa käynnissä, kunnes taikinasta tulee pallo.
- Taikina-esiasetusta ei suositella kakkutaikinoille tai keksitaikinoille.
- Esiasetuksen keskeytys on käytettävissä vain ajastinvaiheen aikana, ei automaattivaiheen aikana. Keskeytä esiasetuksen käyttö Start/Stop-painikkeella halutessasi lisätä aineksia tai halutessasi kaapia kulhon.

- 1 Paina päänapautusvipua, ja nosta sekoituspäää varovasti.
- 2 Aseta kulho paikalleen. Lukitse kääntämällä myötäpäivään.
- 3 Kiinnitä irrotettava suojuus taikinakoukun akselille.
- 4 Työnnä taikinatyöväline työvälineen liitántään. – kuulet naksahduksen, kun se on kiinnittynyt kunnolla.
- 5 Työnnä irrotettava suojuus paikalleen työvälineen navan istukkaan.
- 6 Lisää sekoitettavat ainekset kulhoon.
- 7 Paina päänapautusvipua, ja laske sekoituspää varovasti alas.
- 8 Työnnä pistoke sähköpistorasiaan.
- 9 Valitse "Taikina-esiasetus". Näytössä näkyy sana "auto".
- 10 Paina Start/Stop-painiketta.
- 11 Ajastimen aika alkaa kulua, kun taikina on muovautunut palloksi.

Vinkkejä ja vihjeitä

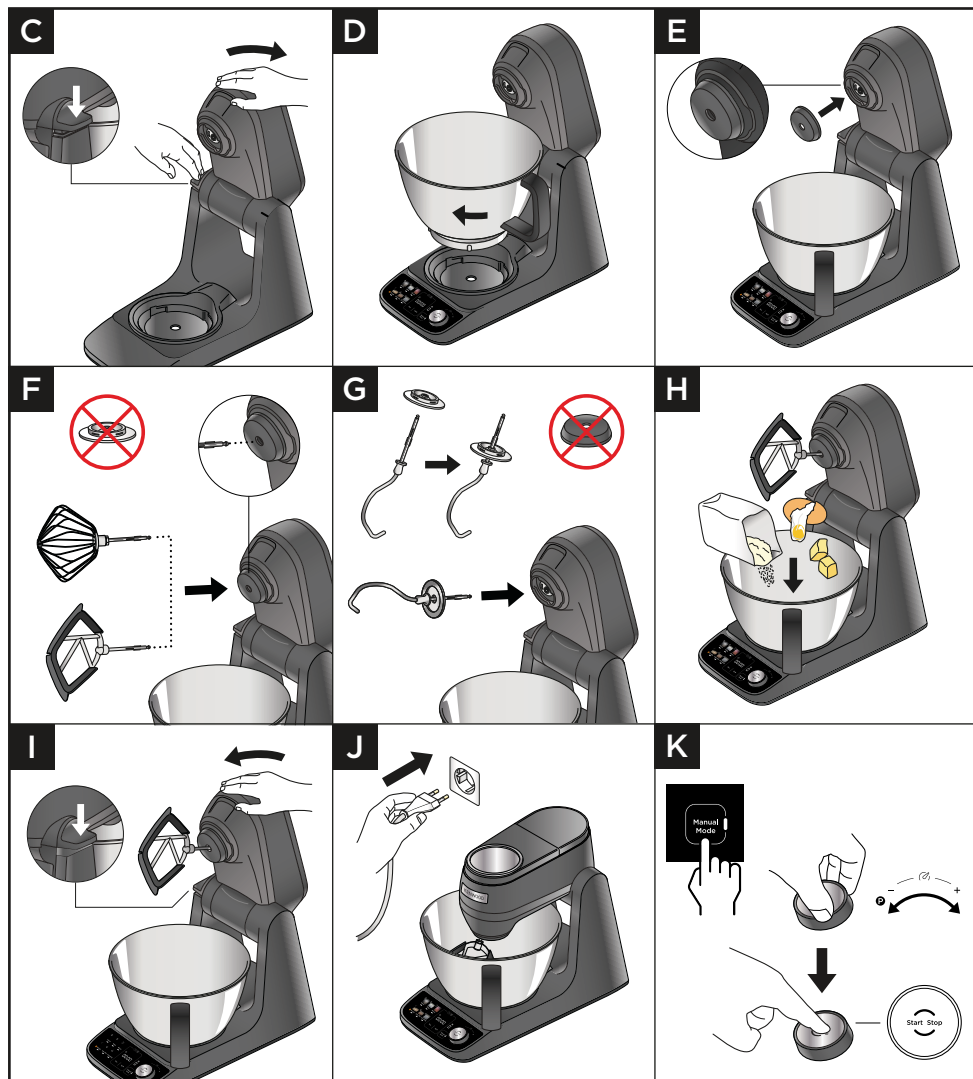
- Esiasetus on erinomainen vaihtoehto tavallisille vaaleille taikinoille.
- Ainekset sekoittuvat toisiinsa parhaalla mahdollisella tavalla, jos lisää kulhoon ensin nesteen.
- Pysäytä kone säännöllisesti, ja kaavi seos irti taikinakoukusta.
Huomaa: et voi keskeyttää esiasetuksen käyttöä työvälineen kaapimiseksi tunnistusvaiheen aikana. Pysäytä ja kaavi työkalu vain ajastinvaiheen aikana.
- Jauhot - Tarvittava nesteen määrä vaihtelee käytettävien jauhojen mukaan. Taikinan tahmeus vaikuttaa huomattavasti laitteeseen kohdistuvaan kuormitukseen. Kun taikinaa sekoitetaan, tarkkaile laitetta.

Käyttökaavio

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

Keittiökoneen käyttö - Manuaalinen käyttö

Käyttökaaviot ja -ohjeet



TÄRKEÄÄ

- **Varmista**, että laite on pois päältä ennen keittiökoneen pään asennon muuttamista.
- **Älä koskaan** tuki tuuletusaukkoa käytön aikana. Varo ilmanvaihtoaukosta käytön aikana tulevaa kuumaa ilmaa.
- Jos käytät roiskesuojaa, se täytyy kiinnittää ennen kuin työnnät irrotettavan taikinasuojuksen tai työvälineen navan suojuksen ja työvälineen paikoilleen.
- **Varmista**, että kulhotyökaluja ei ole kiinnitettynä ja että niitä ei ole kulhossa silloin, kun käytät muita liitännöitä.
- **Älä** käytä vispilää paksuille seoksille (esim. kakuille, joissa kaikki ainekset lisätään kerralla, tai rasvan ja sokerin sekoittamiseen) – vispilä voi vaurioitua.
- **Älä** koskaan ylitä mainittuja enimmäismääriä. Muutoin laite voi ylikuormittua.
- Kun vaahdotat rasvaa ja sokeria kakkutaikinoita varren, anna rasvan lämmetä huoneenlämpöiseksi tai pehmitä se ennen sekoittamista.
- **Varmista**, että laitteen jalat ja työtaso ovat puhtaat ja kuivat ennen kuin käytät tuotetta.
- Jos keittiökoneen pää on ylhäällä käytön aikana, kone pysyy käynnissä. Katkaise **aina** virta laitteesta ennen pään nostoa.
- Laite ei toimi, jos työvälineliitännöjen kannet eivät ole kunnolla paikoillaan.
- Jos kuulet laitteen käyvän raskaasti, katkaise virta laitteesta ja poista osa seoksesta tai nosta nopeutta.
- Sekoittimessa on hidaskäynnistystoiminto roiskumisen vähentämiseksi. Jos kulhossa on paksua seosta, kuten leipätaikinaa, valitun nopeuden saavuttaminen voi kestää hetken aikaa.
- Poista **aina** liitännöihin kiinnitetyt lisälaitteet ennen pään nostoa.
- Estä ruoan tunkeutuminen laitteeseen – varmista aina, että irrotettava taikinasuojus on kiinnitetty taikinatyövälineeseen tai että työvälineen navan suojus on kiinnitetty työvälineen istukkaan ennen kuin työnnät työvälineen paikalleen.

Vaahdotusvatkain

- Ei sovellu pastataikinan käsittelyyn.

Taikinatyökalu

- Estä ruoan tunkeutuminen laitteeseen – varmista aina, että suojus on kiinnitetty taikinakoukun akselille ennen kuin työnnät koukun sen liitännään.
- Keittiökoneen pää liikkuu jonkin verran sekoitettaessa raskaita kuormia kuten leipätaikinaa. Tämä on normaalia.
- Pastataikina – Jauhotyypit voivat vaihdella, lisää tarvittaessa vettä 1 rkl kerrallaan, jotta saat sileän pastataikinan.

- 1 Paina päänpäätös vipua, ja nosta sekoituspää varovasti.
- 2 Aseta kulho paikalleen. Lukitse kääntämällä myötäpäivään.
- 3 Kiinnitä työvälineen navan suojus työvälineen istukkaan. Huomaa: kiinnitä työvälineen navan suojus ainoastaan silloin, kun käytät joko vispilää tai vaahdotusvatkainta.
- 4 Työnnä valittu työväline istukkaan – kuulet naksahduksen, kun työväline on tiukasti kiinni (jos käytät taikinatyövälinettä, liu'uta irrotettavaa suojusta ylöspäin ja käännä sitä, kunnes se kiinnittyy työvälineen napaan).
- 5 Lisää sekoitettavat ainekset kulhoon.
- 6 Paina päänpäätös vipua, ja laske sekoituspää varovasti alas.

- 7 Työnnä pistoke sähköpistorasiaan.
- 8 Valitse manuaalinen tila.
- 9 Valitse haluamasi nopeus nopeudensäätimen avulla. Voit myös käyttää sykäystoimintoa (P).
- 10 Kun käsittely on päättynyt, irrota johto virtalähteestä. Nosta keittiökoneen pää ja pidä sitä vakaana, vedä työväline ulos liitännästä.

Vinkkejä ja vihjeitä

- Jotta ainekset sekoittuvat perusteellisesti, keskeytä sekoittaminen säännöllisesti ja kaavi ainekset kulhon reunoilta sen pohjalle lastan avulla.
- Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen.
- Käytä roiskesuojaa käsitellessäsi suuria määriä (taikina mukaan lukien), jotta vältät aineiden roiskumisen.

Vinkkejä ja vihjeitä - Vispilä

- Saat parhaat tulokset, kun munat ovat huoneenlämpöisiä.
- Varmista ennen munanvalkuaisten vatkaamista, että vispilässä tai kulhossa ei ole rasvaa eikä keltuaista.
- Majoneesi: saat parhaat tulokset kaapimalla kulhon, kun öljy on lisätty, ja antamalla koneen käydä vielä 10 sekuntia suurimmalla nopeudella.
- Valmiit friteeraustaikinaseokset: lisää jauhot kulhoon ensin ja kaada neste niiden päälle. Sekoita pienimmällä nopeudella.

Vinkkejä ja vihjeitä - Vaahdotusvatkain

- Kakkuja leipoessasi saat parhaat tulokset, kun käytät huoneenlämpöistä voita ja margariinia.

Vinkkejä ja vihjeitä - Taikinatyökalu

- Ainekset sekoittuvat toisiinsa parhaalla mahdollisella tavalla, jos lisäät kulhoon ensin nesteen.
- Pysäytä kone säännöllisesti, ja kaavi seos irti taikinakoukusta.
- Jauhot - Tarvittava nesteen määrä vaihtelee käytettävien jauhojen mukaan. Taikinan tahmeus vaikuttaa huomattavasti laitteeseen kohdistuvaan kuormitukseen. Kun taikinaa sekoitetaan, tarkkaile laitetta.
- Saat kaikki ainekset mukaan, kun lopetat sekoittamisen ja kaavit kulhon ja taikinakoukun usein lastalla.

Elektroninen nopeudentunnistin

Elektroninen nopeudentunnistin pitää nopeuden muuttumattomana kuormituksen muuttuessa, esimerkiksi kun vaivataan leipätaikinaa tai kakkutaikinaan lisätään kananmunia. Nopeus voi vaihdella, kun laite mukautuu kuormitukseen ja valittuun nopeuteen. Tämä on normaalia.

Käyttökaavio

L 					 (Minuutit)
		Min	Max		
		600 g	1,3 kg	Min ↓ Max	8-9
		600 g	2 kg	Min ↓ Max	1-3 minuutit
		400 g	750 g	Min ↓ Max	60 sekuntia ↓ 10 minuutit
					 (Minuutit)
		Min	Max		
		435 g  (200 g)	1,75 kg  (800 g)	Min ↓ 3	60 sekuntia ↓ 5-14 minuutit
		300 g	1 kg	Min ↓ 2	5
		320 g  (200 g)	1,6 kg  (1 kg)	Min ↓ 3	60 sekuntia ↓ 5-14 minuutit
		350 g  (200 g)	1,4 kg  (800 g)	Min ↓ 3	60 sekuntia ↓ 5-14 minuutit

Käyttökaavio

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

Reseptit

Vaalean leivän taikina

500 g jauhoja
5 g suolaa
8 g kuivattua pikahiivaa
280 ml vettä
7 g paistorasvaa tai voita

- 1 Kiinnitä kulho keittiökoneeseen.
- 2 Kaada vesi kulhoon ja sen jälkeen muut ainesosat.
- 3 Sekoita miniminopeudella 45–60 sekunnin ajan tai kunnes taikina on valmis.
- 4 Vaivaa taikinaa 3-nopeudella 5–14 minuutin ajan.
- 5 Aseta taikina 2 paunan (900 g:n) leipävuokaan tai muotoile se sämpylöiksi ja aseta sämpylät voidellulle uunipellille.
- 6 Peitä pyyhkeellä ja jätä taikina nousemaan lämpimässä paikassa 45–50 minuutin ajaksi kunnes sen koko on kaksinkertaistunut.
- 7 Paista 200 °C:ssa 40 minuutin ajan tai sämpylöiden kyseessä ollessa 15–20 minuutin ajan.

Pizzataikina

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

- 1 Kiinnitä kulho keittiökoneeseen.
- 2 Lisää kaikki ainekset.
- 3 Kiinnitä taikinakoukku ja laske pää alas.
- 4 Sekoita pienimmällä nopeudella 45–60 sekunnin ajan, kunnes taikina on valmis.
- 5 Vaivaa taikinaa 3-nopeudella 5–7 minuutin ajan.
- 6 Muotoile taikinasta pallo jauhotetulle työtasolle.
- 7 Peitä taikina kostealla pyyheliinalla ja jätä se lepäämään 30–40 minuutin ajaksi lämpimään paikkaan.
- 8 Jaa taikina kahtia ja kauli siitä kaksi 25–30 cm:n pizzapohjaa.
- 9 Siirrä pohjat durumvehnäjauhoilla peitetyle uunipellille. Lisää/täytä pizzan päälle tulevat ainekset ja paista 10–15 minuuttia 240 °C:n lämpötilassa.

Luumumarinadi

250 g hunajaa (säilytys jääkapissa lämpötilassa 4° C – 5 °C)
20 g luumuja
50 ml vettä

- 1 Aseta kaikki ainekset monitoimimyllyyn/myllyyn.
- 2 Kiinnitä lisälaite moottoriosaan.
- 3 Käännä sykästoiminnolle 5 sekunnin ajaksi
- 4 Käyt haluamallasi tavalla.

Huomaa: Pienoisleikkuri/mylly -lisälaite on ostettavissa erikseen.

Keittiökoneen lisälaitteen käyttö

Käyttökaaviot ja -ohjeet

M1

M2

M3

M4

M5

M6

M7

Tärkeitä tietoja

- **Älä** käsittele kuumia ainesosia.
- Jos tiiviste on vaurioitunut tai virheellisesti kiinnitetty, syntyy vuotoja.
- Älä sekoita pakastettuja aineksia, joista on tullut kiinteää massaa.
- Älä koskaan sekoita pakastettuja hedelmä- tai vihannespaloja, jotka ovat suurempia kuin 3 x 3 cm:n kuutiot.

- 1 Kiinnitä tiivisterengas teräyksikköön – varmista, että tiiviste on oikein paikallaan.
- 2 Pidä kiinni teräyksiköstä sen alapuolelta ja työnnä terät kannuun, käännä myötäpäivään niin pitkälle, että se on kiinni.
- 3 Aseta ainekset kannuun.
- 4 Aseta tiiviste sekoittimen kanteen; varmista, että tiiviste on oikein paikallaan.
- 5 Kiinnitä kannun kansi ja käännä sitä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa. Kiinnitä täyttökansi.
- 6 Aseta sekoitin suuren nopeuden liitäntään ja lukitse se tiukasti paikalleen kääntämällä sitä myötäpäivään.
- 7 Valitse manuaalinen tila.
- 8 Vaihda suurimmalle nopeudelle. Paina Start/Stop-painiketta.

Vihjeitä ja neuvoja

- Kun teet majoneesia, laita kaikki ainekset öljyä lukuun ottamatta sekoittimeen. Kun kone sitten on käynnissä, lisää öljyä hitaasti kannen valumareiästä.
- Jos valmistat paksuja seoksia, kuten pateeta tai dippikastiketta, niitä on ehkä kaavittava alas seinämillä. Jos seosta on vaikea käsitellä, lisää nestettä.

Smoothiet

- Lisää ensin neste.
- Anna pakastettujen aineksien sulaa 15 minuutin ajan ennen kuin asetat ne sekoittimeen.

Käyttökaavio

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

Vauvanruoka

200 g raakaa naudanlihaa (2 cm:n kuutioiksi leikattuna)

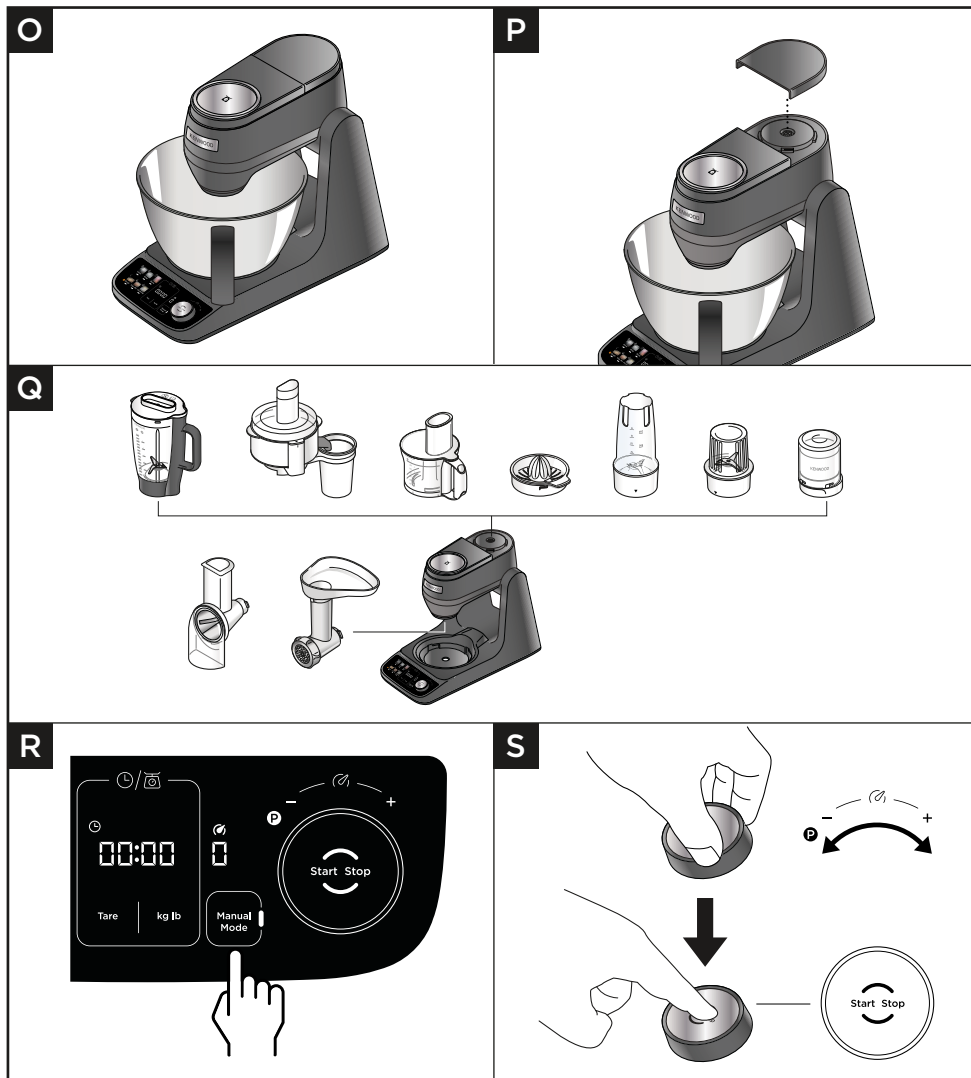
200 g raakoja porkkanoita (2 cm:n kuutioiksi leikattuna)

200 g raakoja perunoita (2 cm:n kuutioiksi leikattuna)

- 1 Laita kuutioitu naudanliha kattilaan kiehuvaan veteen. Laita kattila kiehumään ja keitä lihaa 1 tunnin ajan.
- 2 Aseta kuutoidut porkkanat ja perunat kiehuvaan veteen omaan kattilaansa, laita kattila kiehumään ja keitä 30 minuutin ajan.
- 3 Kaada vesi pois naudanlihan, porkkanoiden ja perunoiden päältä. Ota 250 ml keittovedestä talteen. Anna naudanlihan, vihannesten ja veden jäähtyä huoneenlämpötilaan ennen käsittelyä.
- 4 Aseta naudanliha, porkkanat ja perunat tehosekoittimeen ja lisää talteen otettu keittovesi.
- 5 Sekoita maksiminopeudella 15 sekunnin ajan.
- 6 Kaavi keittiökoneen sisältö alas ja ravista sitä.
- 7 Sekoita suurella nopeudella, kunnes ruoan koostumus on sopivaa.

Keittiökoneen käyttö - Lisälaitteet

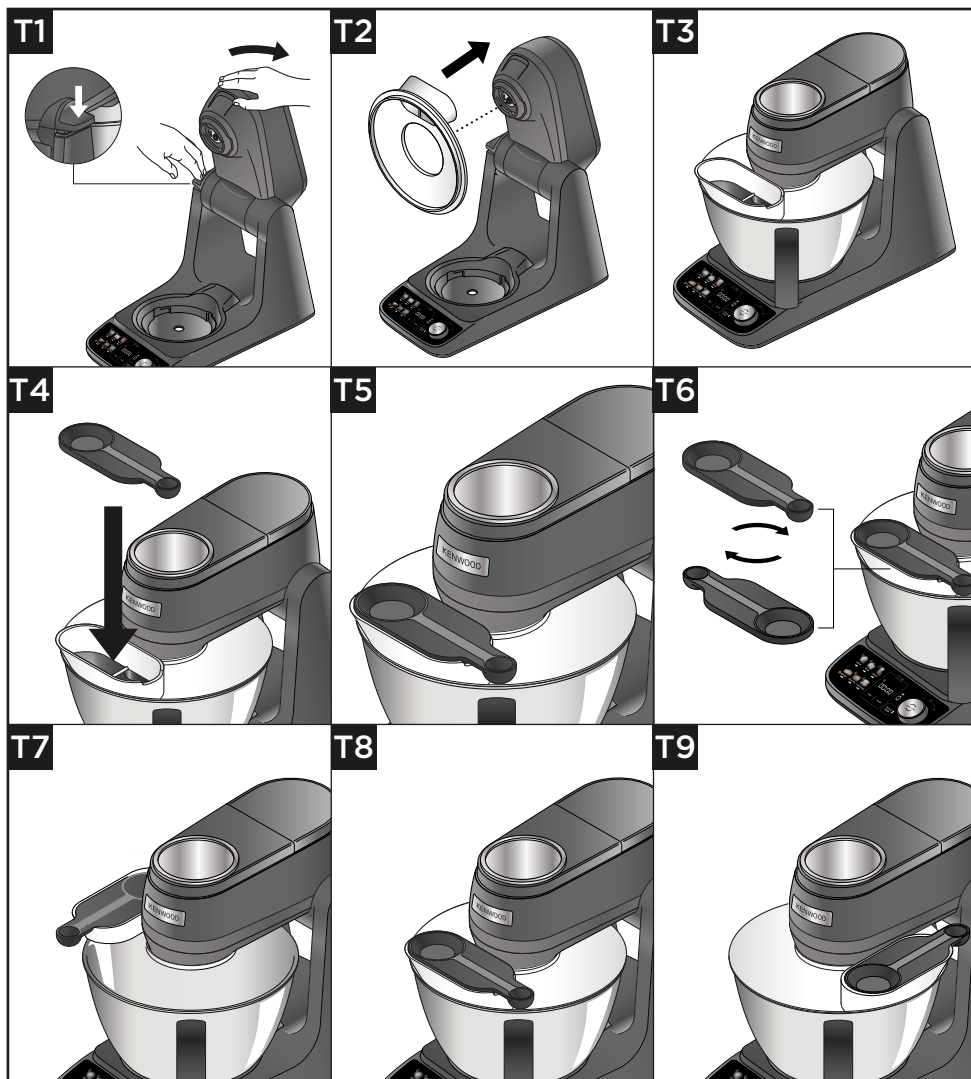
Käyttökaaviot ja -ohjeet



- 1 Nosta pois paikaltaan suuren nopeuden liitännän kansi (tarvittaessa).
 - 2 Kiinnitä lisälaite toimitukseen sisältyvien erityisohjeiden mukaisesti.
 - 3 Valitse manuaalinen tila.
 - 4 Valitse tarvittava nopeus (katso ostetun lisälaitteen mukana toimitettua pikaohjetta) ja käynnistä painamalla Start/Stop-painiketta. Käytä sykäystoimintoa (P) lyhyisiin tehontarpeisiin.
- Keittiökoneen lisälaitteita voi ostaa erikseen – katso lisätietoja osoitteesta www.kenwoodworld.com.

Roiskesuojan paikalleen asettaminen ja käyttö

Käyttökaaviot ja -ohjeet



Tärkeitä Tietoja

- Sekoittamisen aikana aineksia voidaan lisätä suoraan kulhoon roiskesuojuksen syöttökourun kautta.
- Sinun ei tarvitse irrottaa roiskesuojaa työkalujen vaihtamista varten.

- 1 Nosta sekoittimen päätä, kunnes se lukittuu.
- 2 Aseta kulho jalustalle.
- 3 Työnnä roiskesuojuksen sekoittimen pään alapuolelle, kunnes se kiinnittyy tiukasti paikalleen. Kouruosa tulee sijoittaa kuvassa näkyvällä tavalla.
- 4 Työnnä tarvittava työkalu paikalleen.
- 5 Laske sekoittimen pää.

Huomautus: Kun roiskesuoja on kiinnitetty, sitä voidaan kääntää 90 astetta vasemmalle tai oikealle sen mukaan, missä asennossa sekoitinta käytetään.

- 6 Kun haluat irrottaa roiskesuojan, nosta sekoittimen päätä, kunnes se lukkiutuu, ja vedä roiskesuojusta sen jälkeen alaspäin.
- 7 Mittalusikka voidaan lisäksi käyttää syöttökourun kantena. Kun haluat kiinnittää mittalusikan, laske se syöttökourun päälle ja työnnä se paikalleen.

Huomautus: Mittalusikka sopii syöttökouruun kumpaankin suuntaan.

Punnitustoiminnon käyttäminen

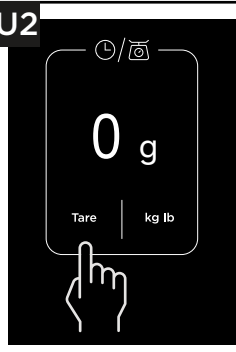
Käyttökaaviot ja -ohjeet



U1



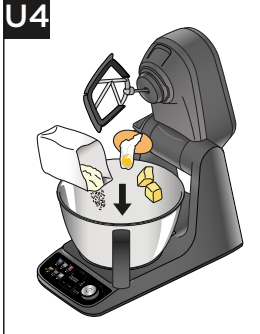
U2



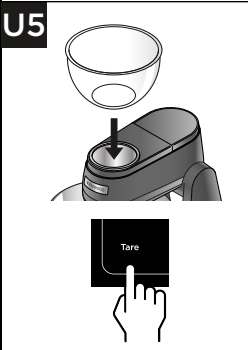
U3



U4



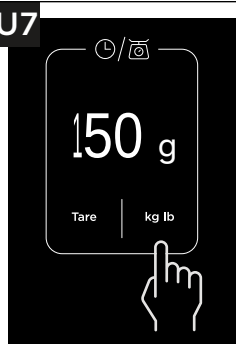
U5



U6



U7



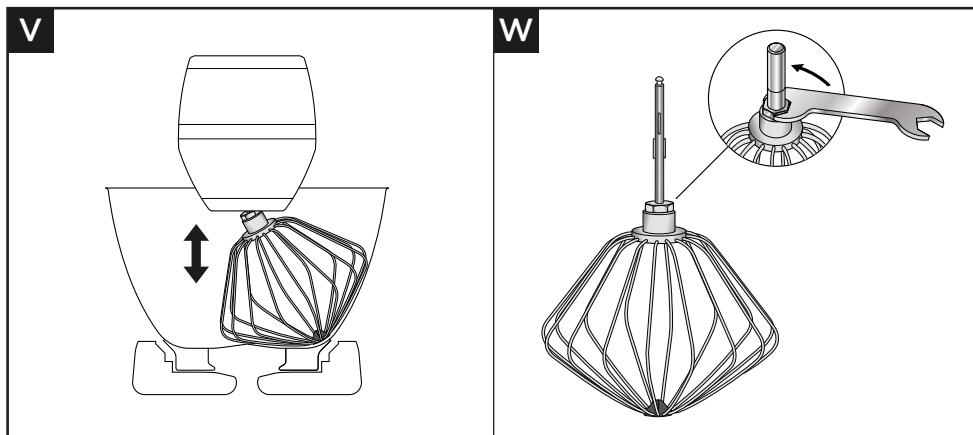
Tärkeitä tietoja

- Aseta keittiökone aina kuivalle, tasaiselle ja vakaalle alustalle ennen punnitsemista.
- Älä siirrä tai paina tehosekoitinta tai kulhoa äläkä kohdista niihin iskuja punnituksen aikana, koska tämä vaikuttaa vaa'an tarkkuuteen.
- Punnitustoimintoa voidaan käyttää sekoituspään ollessa alhaalla tai ylhäällä.
- Punnitustoiminto on tarkka ylärajaan 6 kg.
- Punnitustoimintoa voidaan käyttää aineksien punnitsemiseen ennen esiasetuksen valitsemista tai manuaalisessa tilassa.
- Punnitustoimintoa ei voida käyttää koneen ollessa käynnissä.
Huomaa: Käytä aina punnitusastiaa, esimerkiksi kulhoa, kun käytät keittiökoneen pään punnitusalustaa.

- 1 Kiinnitä kulho aina moottoriyksikköön tai punnitusastia punnitusalustalle ennen ainesosien lisäämistä.
- 2 Liitä virtajohto pistotulppaan - näytössä näkyy 00.00.
- 3 Paina Taara-painiketta kerran ja näyttöön tulee valo.
- 4 Paina kg/lb-painiketta valitaksesi joko grammat tai unssit. Kun kone kytketään toimintaan ensimmäistä kertaa, kg/g on näyttöön tuleva oletusarvo.
 - Kone mittaa aineiden painon 1 gramman porrastuksella ja pieniä määriä punnitessa mitoitukseksi suositellaan teelusikallisia/ruokalusikallisia.
 - Painamalla kerran Taara-painiketta voit nollata laitteen.
- 5 Punnitse ainekset:
 - Kaada ainekset suoraan kulhoon
 - Tai kun sekoittimen pää on laskettu, aseta punnitusastia hopeanväriselle levyille ja lisää ainekset siihen.
- 6 Kun kaikki ainekset on punnittu, voit käyttää konetta valitsemalla joko nopeuden tai esiasetuksen.

Työvälineen säätö - Vispilä

Käyttökaaviot ja -ohjeet



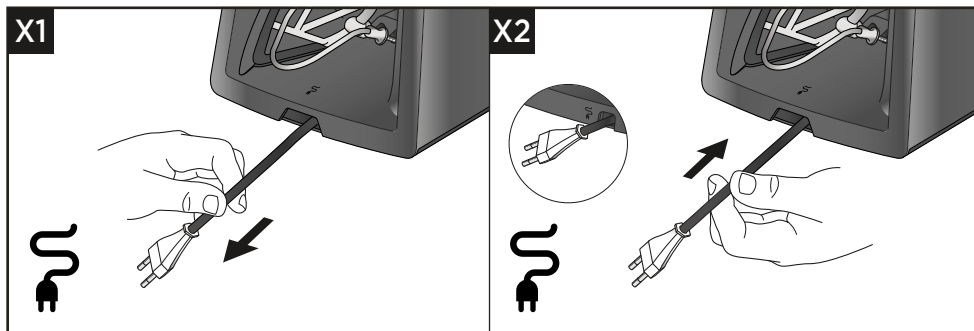
Tärkeitä tietoja

- Vatkain ja taikinatyöväline eivät ole säädettäviä.
- Vispilän tulee melkein koskettaa kulhon pohjaa. Säädä korkeutta tarvittaessa sopivan kokoisella kiintoavaimella.

KHC40 = 15 mm

- 1 Irrota pistoke pistorasiasta.
 - 2 Nosta sekoittimen pää ja työnnä vispilä paikalleen.
 - 3 Laske sekoituspää alas. Jos etäisyyttä on säädettävä, nosta sekoituspää ja irrota työväline.
 - 4 Löysennä mutteria mukana toimitetun kiintoavaimen avulla, jotta voit säätää vartta. Voit laskea työvälinettä lähemmäs kulhon pohjaa kääntämällä vartta vastapäivään. Voit nostaa työvälinettä kauemmas kulhon pohjasta kääntämällä vartta myötäpäivään.
 - 5 Kiristä mutteri.
 - 6 Aseta yleiskoneeseen työväline ja laske sekoituspää alas. Tarkista asento edellä kuvatulla tavalla.
 - 7 Toista edelliset toimet, kunnes työväline on oikeassa asennossa. Kun asento on oikea, kiristä mutteri tiukkaan.
- Huomaa: Kuvassa näkyvä kiintoavain on tarkoitettu vain havainnollistukseksi eikä sitä toimiteta koneen mukana.

Johdon säilytys



Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuohteista tai siirry osoitteeseen www.kenwoodworld.com ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjaamoon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.
- Suunnittelu ja muotoilu: Kenwood, Iso-Britannia
- Valmistettu Kiinassa.



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

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

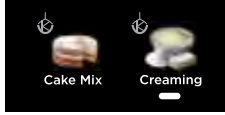
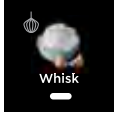
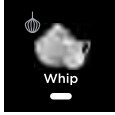
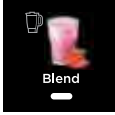
Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan.

Ongelmanratkaisuoheje

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Laite pysähtyy käytön aikana.	Ei virtaa.	Tarkista, onko pistoke pistorasiassa.
	Kone ylikuormittunut / maksimikapasiteetit ylittyneet, 30 minuutin yhtämittainen käyttö ylittynyt.	Käännä nopeudensäädin O-asentoon, odota muutama sekunti ja valitse nopeus uudelleen. Laitteen pitäisi käynnistyä heti uudelleen. Jos kone ei käynnisty, palauta nopeudensäädin tilaan "O" ja irrota pistoke ja odota 30 minuuttia ennen uudelleenkäynnistystä. Tarkista suurimmat kapasiteetit nopeussuosituksiaulukosta.
	Liitäntöjen suojukset eivät ole paikoillaan, tai niiden lukitus on avattu.	Tarkista, että liitäntöjen suojukset ovat paikoillaan oikein.
Suurinopeuksiset lisälaitteet eivät toimi.	Lisälaitetta ei ole kiinnitetty ja lukittu kunnolla.	Tarkista, että lisälaite on lukittu oikein.
Laite liikkuu työtasolla.	Laitteen tukijalat ovat märät tai likaiset.	Tarkista säännöllisesti, että tukijalat ovat puhtaat ja kuivat.
Keittiökoneen lisälaite vuotaa teräyskivestä.	Tiiviste puuttuu. Tiiviste ei ole kunnolla paikallaan. Tiiviste on vaurioitunut.	Tarkista, että tiiviste on kunnolla paikallaan ja että se ei ole vaurioitunut.
Paino muuttunut näytössä	Moottoriyksikköä siirretty käytön aikana.	Aseta yksikkö aina kuivalle tasaiselle pinnalle ennen punnitusta. Älä siirrä moottoriyksikköä punnitustoiminnon käytön aikana. Nollaa näyttö ennen seuraavien ainesten punnitusta.
	Virtajohto kireällä	Saat tarkat lukemat, kun varmistat, että virtajohto ei ole kireällä. Älä aseta koneen päälle tai lähelle mitään esineitä punnituksen aikana.
Keittiökoneen päätä ei voi laskea vaahdotusvatkaimen ollessa kiinnitettynä. Vaahdotusvatkain osuu kulhon reunaan.	Työvälineen istukka väärässä asennossa.	Nosta keittiökoneen pää ylös ja lukitse se paikalleen. Pidä kiinni työvälineestä ja käännä sitä 90 astetta. Laske keittiökoneen pää alas. Toista niin kauan, että keittiökoneen pää voidaan laskea.

Türkçe

- Önemli Güvenlik Bilgileri 162-164
- Fişe takmadan önce 164
- Bakım ve temizlik 165-166
- Parça Listesi 167-168
- Zamanı Ayarlanabilir Ön Ayarların Kullanımı 169-180



169-171 172-174 175-177 178-180

- Otomatik Algılamalı Ön Ayarlarınızı Kullanma 181-183
 - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 181-182
 - Kullanım Tablosu 183
- Stand Mikserinizin Kullanımı - Manuel Çalıştırma 184-189
 - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 184-186
 - Kullanım Tablosu 187-188
 - Tarifler 189
- Blender Eklentinizin Kullanımı 190-192
 - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 190-191
 - Kullanım Tablosu 191
 - Tarifler 192
- Stand Mikserinizi Kullanma - Eklentiler 193
 - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 193
- Sıçrama koruyucunuzu yerleştirmek ve kullanmak için 194-195
 - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 194-195
- Tartma Fonksiyonunu Kullanmak İçin 196-197
 - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 196-197
- Alet Ayarlama - Çırpıcı 197-198
 - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 197-198
- Kablo Saklama 198
- Servis ve Müşteri Hizmetleri 199
- Sorun giderme kılavuzu 200

Önemli Güvenlik Bilgileri

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- İlk kullanımdan önce, tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkarın. (Robotun tabanında yer alan nominal değer etiketi çıkarılmamalıdır). Parçaları yıkayın, bakınız: Bakım ve Temizlik’.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı KAPATIN ve fişini çekin:
 - priz kapaklarını, araçlarını, eklerini çıkarıp takmadan önce;
 - kullanım bittikten sonra veya kullanımda değışiken;
 - temizlik öncesi.
- 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
Hamur Aracı	15 dk.	Cihazın fişini çekin ve 15 dakika boyunca soğumasını bekleyin
Blender	60 sn.	

- Keskin kesme bıçaklarını kullanırken, hazneyi boşaltırken ve temizlerken dikkatli olun.
- Başboş bırakıldıysa, monte edilmeden, demonte edilmeden ve temizlenmeden önce daima cihazın fişini prizden çekin.
- Parmaklarınızı hareket eden parçalardan ve takılı aparatlardan uzak tutun. Elinizi ve parmaklarınızı asla menteşe mekanizmasına koymayın.
- **Her zaman** uzuvları, saçları, mücevher ve sarkan kıyafetlerinizi hareketli parçalardan ve açıklıklardan uzak tutun.
- **Asla** Mutfak Robotu çalışırken gözetimsiz bırakmayın.
- Hasarlı aygıtları hiçbir biçimde **kullanmayınız**. Aygıtı denetimden geçirtiniz ya da onarıma gönderiniz. Bu konuda. sayfadaki ‘Servis ve müşteri hizmetleri’ bölümüne bakınız.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde **asla** bırakmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fiş **hiçbir zaman** ıslatmayın.
- Tahrik çıkışlarını kullanırken kâsenin içerisinde kâse araçlarının takılı olmadığından veya bulunmadığından **emin olun**.
- Bir hazne aleti kullanarak cihazı çalıştırırken haznenin her zaman takılı olduğundan **emin olun**.
- Aynı anda birden fazla priz (Kase Aleti Yuvası veya Yüksek Hızlı Çıkış) **kullanmayın**.
- **Asla** onaylanmamış eklentileri kullanmayın.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini ve talimatları okuyun.
- Kase aletlerini çıkartırken dikkatli olun, uzun süreli kullanımdan sonra sıcak olabilirler.
- **Asla**, Kullanım Tablosunda önerilen maksimum miktarları ve hızları aşmayın.

- Bu cihazı kaldırırken dikkatli olun. Kaldırmadan önce başlığın aşağı konumda takılı olduğundan ve kâse, araç gereç ve çıkış kapakları ve kablonun sabitlendiğinden emin olun.
- Cihazı taşıırken her zaman tabandan ve mikser başlığından tutun.
- Mutfak Makinesi dengesiz hale gelebileceğinden, bir eklenti takılıyken mikser kafasını **hareket ettirmeyin veya ayarlamayın**.
- Cihazınızı kenara yakın yerlerde **çalıştırmayın** veya çalışma yüzeyinden **sarkıtmayın** veya takıldığında eklentiye **kuvvet uygulamayın**; ünite dengesizleşebilir ve devrilebilir, bu da yaralanmalara neden olabilir.
- Kısa güç kablosu kablo karışıklıkları veya devrilmeden kaynaklanabilecek riskleri azaltmak için kullanılmıştır.
- Kullanırken dikkatli olunması şartıyla uzatma kablosu kullanılabilir.
- Uzatma kablosu kullanılacaksa:
 1. Uzatma kablosu üzerinde belirtilmiş nominal elektrik değerleri en az cihazın nominal elektrik değerleri ile aynı veya ondan büyük olmalıdır.
 2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
 3. The extension cord should be an earthed-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Bu 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.
- **Uyarı:** Tartım özelliği tıbbi amaçlar için kullanılmamalıdır.

Blender Eklentisi Güvenliği

- **HAŞLANMA RİSKİ:** Ani buharlaşma nedeniyle sıcak sıvılar cihazdan dışarı fışkırabilir, karıştırma kabına koymadan veya karıştırmadan önce oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.
- Güç kaynağına bağlıyken ellerinizi blenderden uzak tutun.
- Aparatlar doğru bir biçimde takılmazsa cihaz çalışmaz.
- Sert baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.
- Bir aparatı kullanırken aşırı derecede titreşim oluşuyorsa hızı düşürün veya cihazı durdurup işlenilen malzemelerin birazını çıkarın.
- İç içe geçen kilit mekanizması aşırı güce maruz kalırsa aparatlar **hasar görebilir** ve yaralanmalar yaşanabilir.
- Bıçak ünitesini blender haznesi/şişesi takılı değilken asla güç ünitesine **yerleştirmeyin**.
- Sürahinin altındaki kenarlıklar üretim aşamasında takılır ve bunlar asla çıkarılmamalıdır.

- UYARI: Blenderi sadece kapak yerine takılıyken çalıştırın. Daha fazla bilgi için kullanım kılavuzuna ve Hızlı Kurulum Kılavuzuna bakın.
- Hazneyi sadece verilen bıçak tertibatı ile birlikte kullanın.
- Blenderi boş **çalıştırmayın**.
- Smoothie tarifleri – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın; karıştırma kabına eklemekten önce parçalayın.
- Plastik parçalara zarar verebildikleri için karanfil, dereotu ve kimyon tohumları gibi baharatlar **kullanmayın**.
- Blenderi saklama kabı olarak **kullanmayın**. Kullanımdan önce ve sonra boşaltın.
- Karıştırma kabında belirtilen maksimumdan fazlasını asla karıştırmayın - sütlü içecekler gibi köpüklü sıvılar için daha az.
- **Asla** 3 cm x 3 cm küplerden daha büyük dondurulmuş meyve veya sebze parçalarını karıştırmayın.
- Kap taban ünitesine yerleştirilmişken asla elinizi içine sokmayın. Yiyeceklerin aşağı itilmesi gerekiyorsa, spatula gibi uygun bir alet kullanın.

Güç Tüketimi

- Hız kontrolü "O" konumundayken - KAPALI moduna otomatik geçiş: Uygulanamaz.
- Motor sürekli çalışırken - KAPALI moduna otomatik geçiş: Yaklaşık 30 dakika.
- KAPALI modda güç: $\leq 0,3W$

Fişe takmadan önce

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

Bakım ve temizlik

- Temizlik öncesi cihazı kapatın ve fişten çekin.
- Temizliği kolaylaştırmak için, her kullanımdan hemen sonra parçaları yıkayın.
- Kullanmadan önce tüm parçaların tamamen kuru olduğundan emin olun.

Güç Ünitesi

- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın (makinenin alt tarafındaki ayaklar dahil).
- Aşındırıcı kullanmayın veya suya daldırmayın.
- Mikserin tabanındaki ayaklıkların temiz tutulduğundan emin olun.

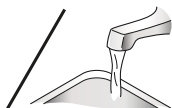
Kaseler ve Aletler

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

Blender

- Temizlemeden önce, eklentiye tümüyle parçalarına ayırın.
- Bıçak ünitesini dikkatli bir şekilde tutun - son derece keskindir.
- Bıçak ünitesi fırça ile temizlenmeli ve akan su altında durulanmalıdır.

Y



Parça Listesi



Parçalar

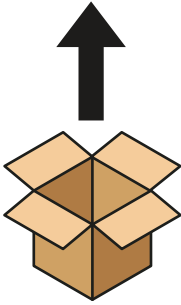
- ① Yüksek Hız Çıkışı
- ② Yüksek Hız Çıkışı Kapağı
- ③ Tartma Platformu
- ④ Mikser Başlığı
- ⑤ Araç Yuvası
- ⑥ Kâse
- ⑦ Açma/Kapama düğmeleri ve Hız ayarı
- ⑧ Güç ünitesi
- ⑨ Başlığı çıkarma kolu
- ⑩ Alet Saklama
- ⑪ Kablo Saklama
- ⑫ Krema çırpıcı
- ⑬ Çıkarılabilir koruyuculu Hamur Kancası
- ⑭ Çırpıcı
- ⑮ Alet Yuvası Koruyucu
- ⑯ Ölçü Kaşığı
- ⑰ Sıçrama engelleyici

İsteğe Bağlı Ek Parçalar

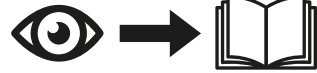
Paketinize dahil olmayan isteğe bağlı ek parçaları ve ek parça kullanım talimatları kitapçıklarını sipariş etme hakkında daha fazla bilgi almak için www.kenwoodworld.com'u veya ülkenize özel kenwood web sitesini ziyaret edin.

- ⑱a Sıvı Damlatma Delikli Kapak
- ⑱b Kapak Contası
- ⑱c Sürahi
- ⑱d Bıçak Ünitesi Conta Bileziği
- ⑱e Bıçak tertibatı

A



B



Zamanı Ayarlanabilir Ön Ayarların Kullanımı



Önemli Bilgiler

- Sıcak malzemeler **kullanmayın**.
- Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.
- Asla katı bir kütle oluşturmuş donmuş malzemeleri karıştırmayın.
- Asla 3 cm x 3 cm küplerden daha büyük dondurulmuş meyve veya sebze parçalarını karıştırmayın.
- Dondurulmuş meyve ve sebzelerin işlenmeden önce 15 dakika çözülmesine izin verin.
- Kalın karışımların sıyrılması gerekebilir. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin.
- Gerekirse istenen kıvam için ön ayarı tekrarlayın.
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.
- Kontrol düğmesi, ön ayarın ikinci sürekli karıştırma aşamasında süreyi uzatmak için kullanılabilir.

- 1 Conta bileziğini bıçak ünitesine yerleştirin – contanın doğru yerleştiğinden emin olun.
- 2 Bıçak ünitesini altından tutun ve bıçakları hazneye yerleştirin – kilitlemek için yerine oturana kadar saat yönünde çevirin.
- 3 Malzemeleri hazneye koyun.
- 4 Contayı blender kapağına takın ve contanın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- 5 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin ve kilitlemek için klik sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin. Doldurma kapağını yerleştirin.
- 6 Blenderi yüksek hızlı çıkış üzerine yerleştirin ve yerine iyice kilitlemek için saat yönünde çevirin.
- 7 Fişi prize takın.
- 8 Karıştırma ön ayarını seçin. Süreyi artırmak için düğmeyi saat yönünde, azaltmak için saat yönünün tersinde çevirin.
- 9 Ön ayarı başlatmak için 'Başlat/Durdur Düğmesi'ne basın.
- 10 Ön ayar çalışırken zamanlayıcı sıfıra doğru geri saymaya başlayacaktır. Cihaz ön ayar sırası sonunda otomatik olarak kapanacaktır.
- 11 Ön ayarı duraklatmak için 'Durdur/Başlat' düğmesine basın.
- 12 Ön ayar çalışırken işlemi durdurmak ve iptal etmek için, 'Durdur/Başlat' düğmesine ve ardından aşağıdaki düğmelerden birine basın:
 - Başka herhangi bir Ön Ayar Düğmesi
 - Manuel Düğmesi
 - Dara Düğmesi
 - kg/lb Düğmesi

Öneri ve İpuçları

- İçecekleri, smoothie'leri, çorbaları ve sosları karıştırmak için bu ön ayarı kullanın.
- Kalın karışımların sıyrılması gerekebilir. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin.
- Gerekirse istenen kıvam için ön ayarı tekrarlayın.

Kullanım Tablosu

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



Önemli Bilgiler

- Alet yuvası koruyucusunu takmadan önce, hamur kancası çıkarılabilir koruyucusunun alet yuvasından çıkarıldığından emin olun.
- Alet yuvası koruyucusu ve alet takılmadan önce sıçrama koruyucu takılmalıdır.
- Daha yüksek veya düşük yağ oranına sahip krema veya katkı maddeleri kullanılıyorsa, kontrol düğmesi ile ön ayar süresini ayarlayın.
- Gerekirse, süreyi uzatmak için işlem sırasında kontrol düğmesi kullanılabilir.

- 1 Başlığı çıkarma kolunu aşağıya doğru itirin ve mikser başlığını kaldırın.
- 2 Sıçrama koruyucuyu yerleştirin (bkz. 'Sıçrama Koruyucunuzu Yerleştirmek ve Kullanmak' bölümü).
- 3 Kâseyi yerleştirin - yerine sabitlemek için saat yönüne doğru döndürün.
- 4 Alet yuvası koruyucusunu alet yuvasına yerleştirin.
- 5 Çırpıcıyı alet yuvasına itin - güvenli bir şekilde takıldığına bir 'klik' sesi duyacaksınız.
- 6 Kremayı kaseye ekleyin.
- 7 Başlığı çıkarma kolunu aşağı doğru itirin ve başlığı hafifçe yerine takın.
- 8 Ardından cihazınızı prize takın.
- 9 Çırpma (Krem Şanti) ön ayarını seçin.
- 10 Süreyi artırmak için düğmeyi saat yönünde, azaltmak için saat yönünün tersinde çevirin.
- 11 Ön ayarı başlatmak için 'Başlat/Durdur' düğmesine basın.
- 12 Ön ayar çalışırken zamanlayıcı geri saymaya başlayacaktır. Cihaz ön ayar sırası sonunda otomatik olarak kapanacaktır.
- 13 Ön ayarı duraklatmak için 'Durdur/Başlat' düğmesine basın.
- 14 Ön ayar çalışırken işlemi durdurmak ve iptal etmek için, 'Durdur/Başlat' düğmesine ve ardından aşağıdaki düğmelerden birine basın:
 - Başka herhangi bir Ön Ayar Düğmesi
 - Manuel Düğmesi
 - Dara Düğmesi
 - kg/lb Düğmesi

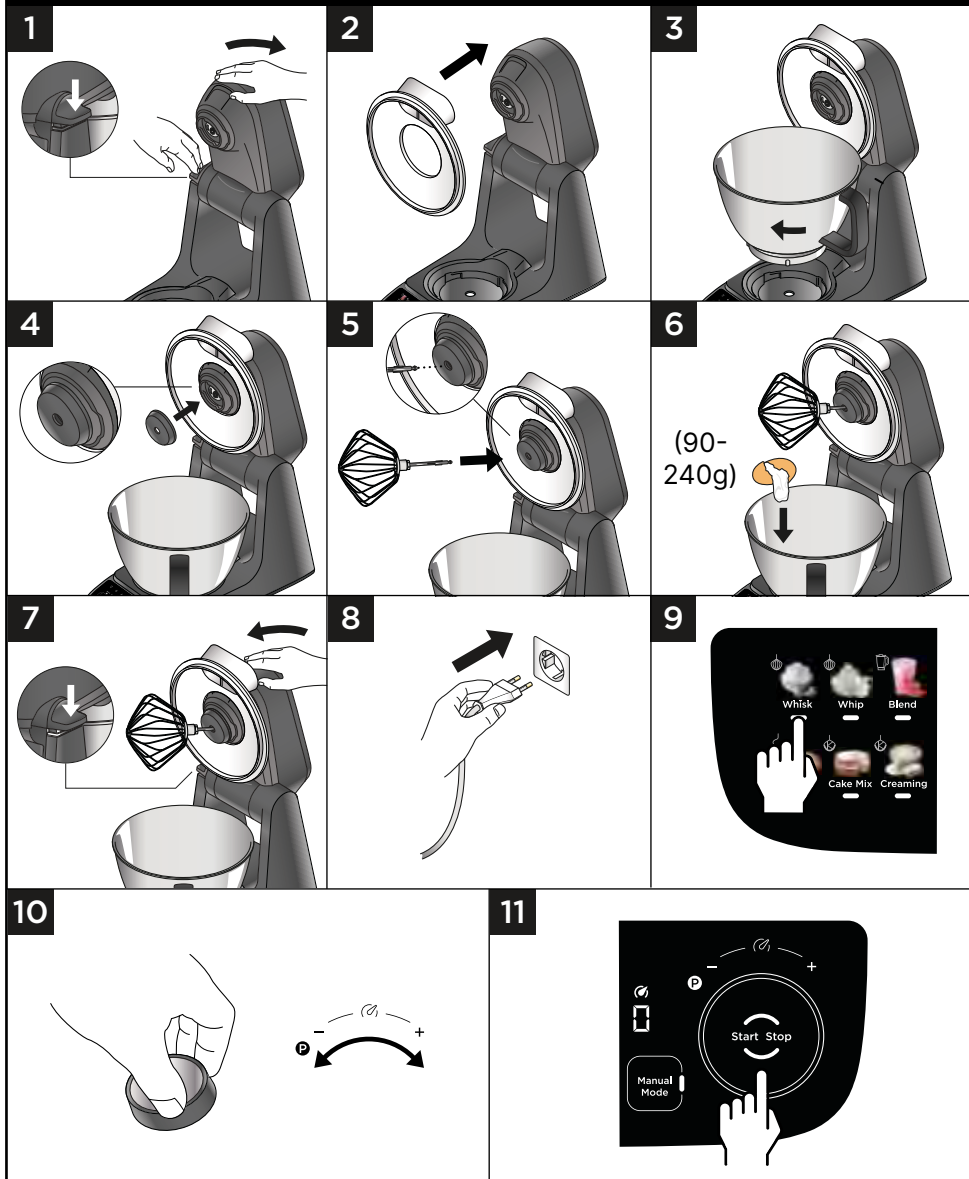
Tavsiye ve İpuçları

- Kabarık kremayı saniyeler içinde çırpma için bu ön ayarı kullanın

Kullanım Tablosu

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

Not: Bu tablo yalnızca bilgi amaçlıdır ve sonuçlar krema türü, miktarı ve kremanın sıcaklığına bağlı olarak değişiklik gösterebilir.



Önemli Bilgiler

- Alet yuvası koruyucusunu takmadan önce, hamur kancası çıkarılabilir koruyucusunun alet yuvasından çıkarıldığından emin olun.
- Alet yuvası koruyucusu ve alet takılmadan önce sıçrama koruyucu takılmalıdır.
- Kaseenin kuru ve yağdan arındırılmış olduğundan emin olun.
- En iyi sonuçlar için oda sıcaklığında taze yumurta kullanın
- Ön ayarın sonunda yumurtaların daha fazla işlenmesi gerekiyorsa, manuel modu kullanın. Ön ayarı ikinci kez kullanmayın.
- Gerekirse, süreyi uzatmak için işlem sırasında kontrol düğmesi kullanılabilir

- 1 Başlığı çıkarma kolunu aşağıya doğru ittirin ve mikser başlığını kaldırın.
- 2 Sıçrama koruyucuyu yerleştirin (bkz. 'Sıçrama Koruyucunuzu Yerleştirmek ve Kullanmak' bölümü).
- 3 Kâseyi yerleştirin – yerine sabitlemek için saat yönüne doğru döndürün.
- 4 Alet yuvası koruyucusunu alet yuvasına yerleştirin.
- 5 Çırpıcı aletini alet yuvasına itin - güvenli bir şekilde takıldığında bir 'klik' sesi duyacaksınız.
- 6 Yumurta aklarını kaseye ekleyin.
- 7 Başlığı çıkarma kolunu aşağı doğru ittirin ve başlığı hafifçe yerine takın.
- 8 Ardından cihazınızı prize takın.
- 9 'Çırpma' ön ayarına basın.
- 10 Başlat durdur düğmesine basın.
- 11 Yoğun tepeler oluştuğunda makine duracaktır.

Tavsiye ve İpuçları

- Daha büyük miktarları işlerken sıçrama koruyucusunu takın.
- Beze ve mus gibi tarifler için yoğun tepe yumurta aklarını kullanın.

Kullanım Tablosu

 Whisk		
	 (San)	
	Oda Sıcaklığı	Buzdolabı Sıcaklığı
90g (~3 Yumurta)	95 - 115	100 - 120
120g (~4 Yumurta)	100 - 120	110 - 130
150g (~5 Yumurta)	135 - 155	145 - 165
180g (~6 Yumurta)	140 - 160	170 - 190
210g (~7 Yumurta)	115 - 135	135 - 155
240g (~8 Yumurta)		125 - 145

Not: Bu yalnızca bilgi amaçlıdır ve sonuçlar yumurtaların yaşı ve sıcaklığına bağlı olarak değişecektir



Önemli Bilgiler

- Alet yuvası koruyucusunu takmadan önce, hamur kancası çıkarılabilir koruyucusunun alet yuvasından çıkarıldığından emin olun.
- Alet yuvası koruyucusu ve alet takılmadan önce sıçrama koruyucu takılmalıdır.
- Kek karışımları için yağ ve şekeri krem haline getirirken, her zaman yağı oda sıcaklığında kullanın veya önce yumuşatın.
- Gerekirse, süreyi uzatmak için işlem sırasında kontrol düğmesi kullanılabilir.

- 1 Başlığı çıkarma kolunu aşağıya doğru itirin ve mikser başlığını kaldırın.
- 2 Sıçrama koruyucuyu yerleştirin (bkz. 'Sıçrama Koruyucunuzu Yerleştirmek ve Kullanmak' bölümü).
- 3 Kâseyi yerleştirin - yerine sabitlemek için saat yönüne doğru döndürün.
- 4 Alet yuvası koruyucusunu alet yuvasına yerleştirin.
- 5 Krema çırpıcıyı alet yuvasına itin - güvenli bir şekilde takıldığında bir 'klik' sesi duyacaksınız.
- 6 Karıştırılacak ilgili malzemeleri kaseye ekleyin.
- 7 Başlığı çıkarma kolunu aşağı doğru itirin ve başlığı hafifçe yerine takın.
- 8 Ardından cihazınızı prize takın.
- 9 Uygun ön ayarı seçin.
- 10 Süreyi artırmak için düğmeyi saat yönünde, azaltmak için saat yönünün tersinde çevirin.
- 11 Ön ayarı başlatmak için 'Başlat/Durdur' düğmesine basın.
- 12 Ön ayar çalışırken zamanlayıcı geri saymaya başlayacaktır. Cihaz ön ayar sırası sonunda otomatik olarak kapanacaktır.
- 13 Ön ayarı duraklatmak için 'Durdur/Başlat' düğmesine basın.
- 14 Ön ayar çalışırken işlemi durdurmak ve iptal etmek için, 'Durdur/Başlat' düğmesine ve ardından aşağıdaki düğmelerden birine basın:
 - Başka herhangi bir Ön Ayar Düğmesi
 - Manuel Düğmesi
 - Dara Düğmesi
 - kg/lb Düğmesi

Tavsiye ve İpuçları - Kek Karışımı

- Hepsi bir arada pandispanya karışımları için bu ön ayarı kullanın.
- Sürekli karıştırma gerektiren tarifler için bu ön ayarı kullanın. Tarif ihtiyaçlarınıza uygun süre ayarlamasını yapın.

Tavsiye ve İpuçları - Krema Hazırlama

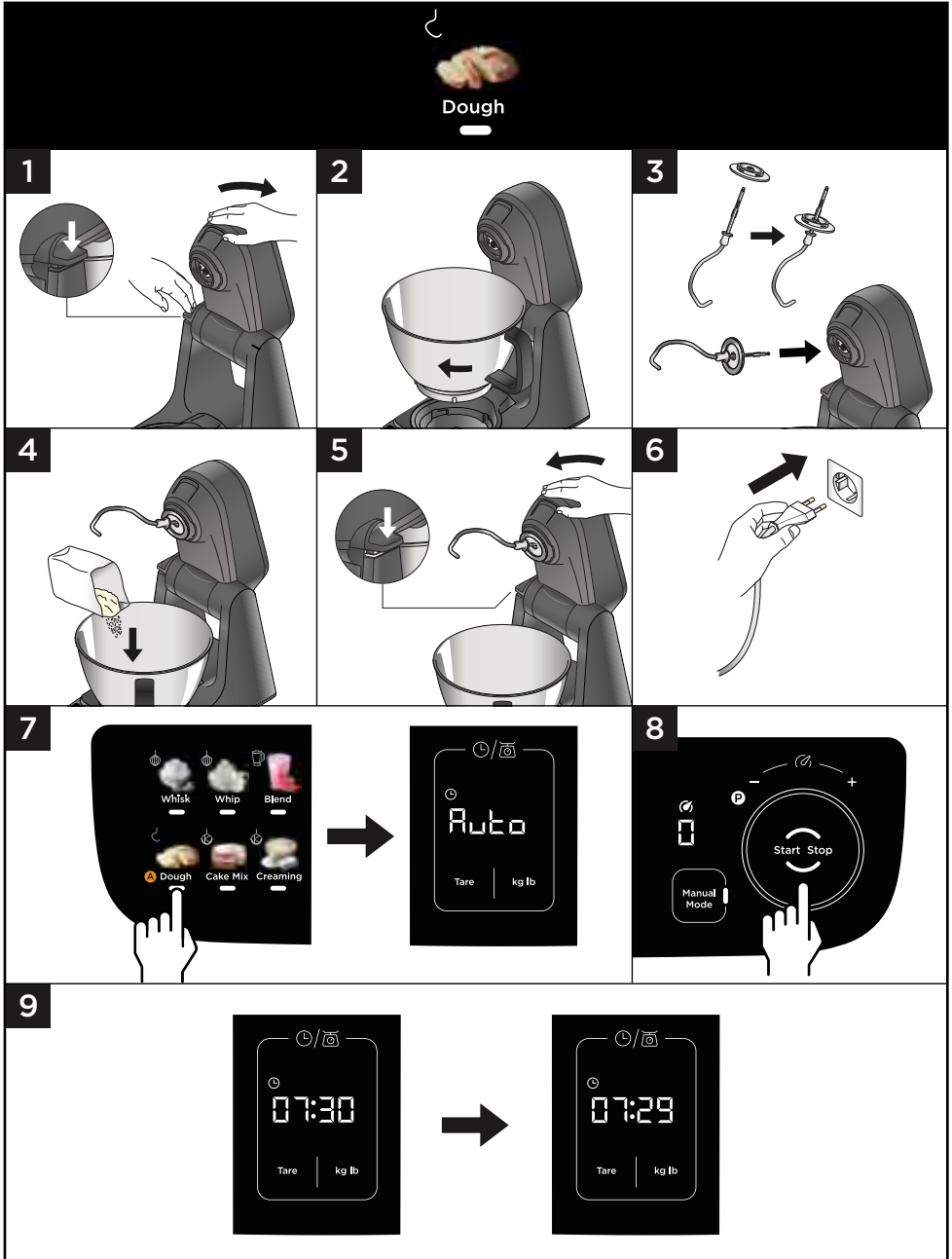
- Bu ön ayarı, kek yaparken ilk aşama olarak kullanın; şekeri ve yağı birlikte çırparak renginin açılmasını ve hacminin artmasını sağlayarak hafif ve kabarık kekler elde edin.

Kullanım Tablosu

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

Otomatik Algılamalı Ön Ayarlarınızı Kullanma

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli Bilgiler

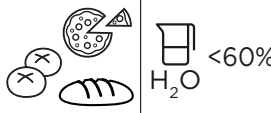
- Gıda girişini önlemek için - prize takmadan önce daima koruyucunun hamur kancasının milinin üstüne oturduğundan emin olun.
- Yiyecek girişini önlemek için - hamur aletini yerleştirmeden önce korumanın alet yuvasına takıldığından emin olun.
- Ekmek hamuru gibi ağır malzemeleri karıştırırken mikser kafasının bir miktar hareket etmesi normaldir.
- Hamur beze haline gelmekte zorlanıyorsa, hamur beze haline gelene kadar makine çalışırken azar azar daha fazla sıvı ekleyin.
- Hamur ön ayarı, kek hamurları veya bisküvi hamurları için önerilmez.
- Ön ayarın duraklatılması yalnızca geri sayım aşamasında mümkündür, 'Otomatik' aşamada mümkün değildir. Ek malzemeler eklemek veya kaseyi sıyırmak için ön ayarı başlat/durdur düğmesiyle duraklatın.

- 1 Başlığı çıkarma kolunu aşağıya doğru ittin ve mikser başlığını kaldırın.
- 2 Kâseyi yerleştirin – yerine sabitlemek için saat yönüne doğru döndürün.
- 3 Hamur kancasının miline çıkarılabilir koruyucuyu yerleştirin.
- 4 Hamur aletini alet yuvasına itin - güvenli bir şekilde takıldığında bir 'klik' sesi duyacaksınız.
- 5 Çıkarılabilir koruyucuyu alet yuvası soketine yerleştirin.
- 6 Karıştırılacak ilgili malzemeleri kaseye ekleyin.
- 7 Başlığı çıkarma kolunu aşağı doğru ittin ve başlığı hafifçe yerine takın.
- 8 Ardından cihazınızı prize takın.
- 9 'Hamur Ön Ayarı'nı seçin. Ekranda otomatik kelimesi görüntülenecektir.
- 10 Başlat durdur düğmesine basın.
- 11 Hamur beze haline geldiğinde zamanlayıcı geri saymaya başlayacaktır.

Tavsiye ve İpuçları

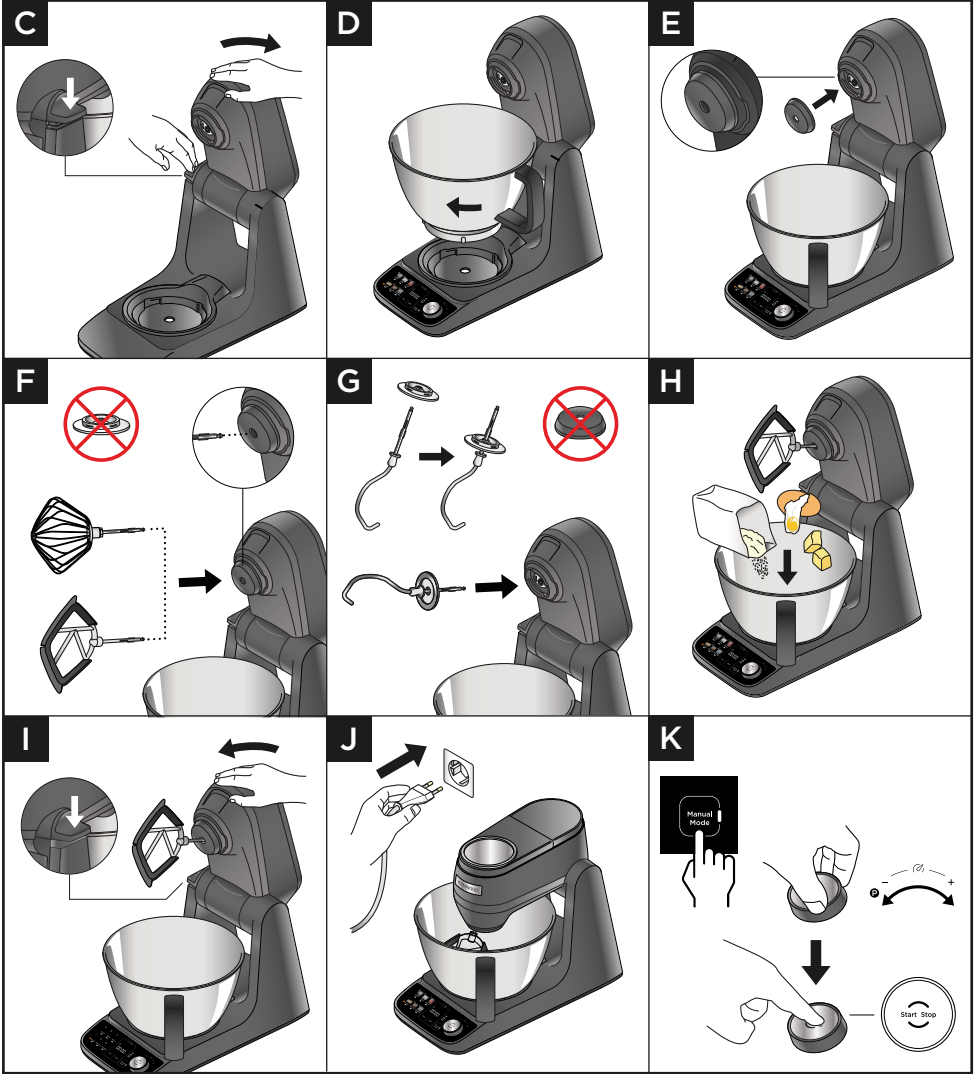
- Bu ön ayar, tipik beyaz hamurlar için idealdir.
- Malzemeler, ilk olarak suyu koyduğunuzda en iyi şekilde karışır.
- Cihazı aralıklarla durdurun ve hamur kancasındaki karışımı temizleyin.
Not: Algılama aşamasında aleti sıyırmak amacıyla ön ayarı duraklatamazsınız. Aleti yalnızca geri sayım aşamasında durdurup sıyırın.
- Un - Farklı unlar farklı miktarda sıvı gerektirir. Hamurun yapışkanlığı cihazın maruz kaldığı yük üzerinde doğrudan etkili olur. Hamuru karıştırırken cihazı gözetleyin.

Kullanım Tablosu

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

Stand Mikserinizin Kullanımı - Manuel Çalıştırma

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



ÖNEMLİ

- Mikser başlığının konumunu değiştirmeden önce cihazın KAPALI olduğundan **emin olun**.
- **Asla** çalıştırma sırasında havalandırma çıkışını engellemeyin, Çalıştırma sırasında havalandırma çıkışından gelen sıcak havaya dikkat edin.
- Sıçrama koruyucu kullanılıyorsa, bu koruyucu, çıkarılabilir hamur koruyucusu veya alet yuvası koruyucusu ve alet yerleştirilmeden önce takılmalıdır.
- Diğer çıkışları kullanırken, kasede hiç bir kase aleti takılı veya yerleştirilmiş olmadığından **emin olun**.
- Çırpıcıyı yoğun karışımlarda **kullanmayın** (ör. hepsi bir arada kekler, yağ ve şeker kremalaştırma) - hasar verebilirsiniz.
- **Asla** belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın – makineye aşırı yükleme yapabilirsiniz.
- Kek karışımları için yağ ve şekeri karıştırırken daima oda sıcaklığında yağ kullanın veya önce yağı yumuşatın.
- Ürünü kullanmadan önce, ayakların ve çalışma yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan **emin olun**.
- Eğer mikser kafası çalışma sırasında kalkarsa makine çalışmaya devam edecektir. **Her zaman** kafayı kaldırmadan önce kapatın.
- Çıkış kapakları makineye doğru bir şekilde yerleştirilmedikçe makine çalışmayacaktır.
- Makineden ses geldiğini duyarsanız, ya hemen kapatın ve karışımın bir kısmını boşaltın ya da hızı azaltın.
- Cihazınız, malzemelerin sıçramasını engelleyen 'hafif başlangıç' özelliğine sahiptir. Cihazda ekmek hamuru gibi yoğun bir karışım varken cihaz çalıştırılırsa, cihazın seçilen hıza ulaşması birkaç saniye sürebilir.
- Mikser kafasını kaldırmadan önce daima çıkışlara takılı eklentileri çıkartın.
- Yiyecek girişini önlemek için, bir aleti yerleştirmeden önce ya çıkarılabilir hamur koruyucusunun hamur aletine takıldığından ya da alet yuvası koruyucusunun alet yuvasına takıldığından emin olun.

Krema çırpıcı

- Makarna hamuru işlemeye uygun değildir.

Hamur Aleti

- Gıda girişini önlemek için - alet yuvasına takmadan önce daima koruyucunun hamur kancasının milinin üstüne oturduğundan emin olun.
- Ekmek hamuru gibi ağır malzemeleri karıştırırken mikser kafasının bir miktar hareket etmesi normaldir.
- Makarna Hamuru - Un çeşitleri değişiklik gösterebilir, pürüzsüz bir makarna hamuru elde etmek için, gerekirse her seferinde 1 yemek kaşığı ilave su ekleyin.

- 1 Başlığı çıkarma kolunu aşağıya doğru ittin ve mikser başlığını kaldırın.
- 2 Kâseyi yerleştirin – yerine sabitlemek için saat yönüne doğru döndürün.
- 3 Alet yuvası koruyucusunu alet yuvasına yerleştirin. Not: Alet yuvası koruyucusunu yalnızca çırpıcıyı veya krema karıştırıcıyı kullanırken takın.
- 4 Seçilen aleti yuvaya itin - güvenli bir şekilde takıldığında bir 'klik' sesi duyacaksınız (hamur aletini kullanıyorsanız, çıkarılabilir koruyucuyu yukarı kaydırın ve alet yuvasına oturana kadar çevirin).
- 5 Karıştırılacak ilgili malzemeleri kaseye ekleyin.

- 6 Başlığı çıkarma kolunu aşağı doğru ittirin ve başlığı hafifçe yerine takın.
- 7 Ardından cihazınızı prize takın.
- 8 Manuel modu seçin.
- 9 Hız kumandasını istediğiniz ayara getirin. Ani hız atımları vermek için pulse (P) özelliğini kullanın.
- 10 İşleme tamamlandıktan sonra, fişi prizden çekin. Mikser kafasını kaldırın ve bu şekilde tutarken aleti çekin.

Tavsiye ve İpuçları

- Malzemelerin birbirine geçmesini tamamen sağlamak için karıştırmayı durdurun ve kaseyi sık sık spatula ile kazıyın.
- Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin.
- Malzemelerin püskürtülmesini önlemek için büyük miktarlarda (hamur dahil) işlem yaparken sıçrama önleyici kullanın.

Tavsiye ve İpuçları - Dikkat

- Yumurtalar oda sıcaklığında olduğunda en iyi sonuçlar alınır.
- Yumurta beyazlarını çırpmadan önce çırpıcıda veya kâsede yağ veya yumurta sarısı olmadığından emin olun.
- Mayonez: en iyi sonuçlar için, yağ eklendikten sonra en yüksek hızda bir 10 saniye boyunca daha çalıştırın.
- Yağ, un ve yumurta karışımları – Kâseye ilk olarak un ve ardından sıvıyı ekleyin. Malzemelerin karışması için en düşük hızda karıştırın.

Tavsiye ve İpuçları - Krema çırpıcı

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

Tavsiye ve İpuçları - Hamur Aleti

- Malzemeler, ilk olarak suyu koyduğunuzda en iyi şekilde karışır.
- Cihazı aralıklarla durdurun ve hamur kancasındaki karışımı temizleyin.
- Un - Farklı unlar farklı miktarda sıvı gerektirir. Hamurun yapışkanlığı cihazın maruz kaldığı yük üzerinde doğrudan etkili olur. Hamuru karıştırırken cihazı gözetleyin.
- Malzemelerin tamamen karışması için, karıştırmayı durdurun ve sık sık spatula ile kaseyi ve hamur kancasını sıyırın.

Elektronik Hız Sensörü Denetimi

Mikserinizde, ekmek hamuru yoğururken veya hamur işi karışımlarına yumurtalar eklendiğinde oluşan farklı yük koşullarında aynı hızı korumak için tasarlanmış bir elektronik hız sensörü denetimi bulunur. Mikser çalışırken, seçilen yük ve hız ayarına uymak için hızını arttırıp azaltabilir. Bu normaldir.

Kullanım Tablosu

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

Kullanım Tablosu

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

Tarifler

Beyaz Ekmek Hamuru

500 g Un
5 g Tuz
8 g Toz Kuru Maya
280 ml Su
7 g Tereyağı

- 1 Kaseyi mutfak robotuna takın.
- 2 Suyu kaseye dökün ardından kalan malzemeleri ekleyin.
- 3 Minimum hızda 45-60 saniye kadar veya hamur oluşana kadar karıştırın.
- 4 3. hızda 5-14 dakika kadar yoğurun.
- 5 Hamuru bir adet 2 lb'lik (900 g) ekmek kalıbına yerleştirin veya rulo haline getirerek yağlanmış bir pişirme tepsisine yerleştirin.
- 6 Bir havlu ile kaplayın ve hamurun ılık bir yerde boyutu ikiye katlanıncaya dek 45-60 dakika kabarmasını bekleyin.
- 7 200°C'de 40 dakika veya rulolar için 15-20 dakika süresince pişirin.

Pizza Hamuru

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

- 1 Kaseyi mutfak robotuna takın.
- 2 Bütün malzemeleri ekleyin.
- 3 Hamur kancasını takın ve kafayı indirin.
- 4 Minimum hızda 45-60 saniye veya hamur oluşana kadar karıştırın.
- 5 3. hızda 5-7 dakika kadar yoğurun.
- 6 Hamuru unlanmış bir çalışma yüzeyinde top haline getirin.
- 7 Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp ılık bir yerde 30-40 dakika dinlenmeye bırakın.
- 8 İkiye bölün ve 25-30 cm'lik iki pizza tabanı şeklinde açın.
- 9 İrmik kaplı bir fırın tepsisine aktarın. Pizzanızı süsleyin/üzerini doldurun ve 240°C'de 10-15 dakika pişirin.

Erik Marinatı

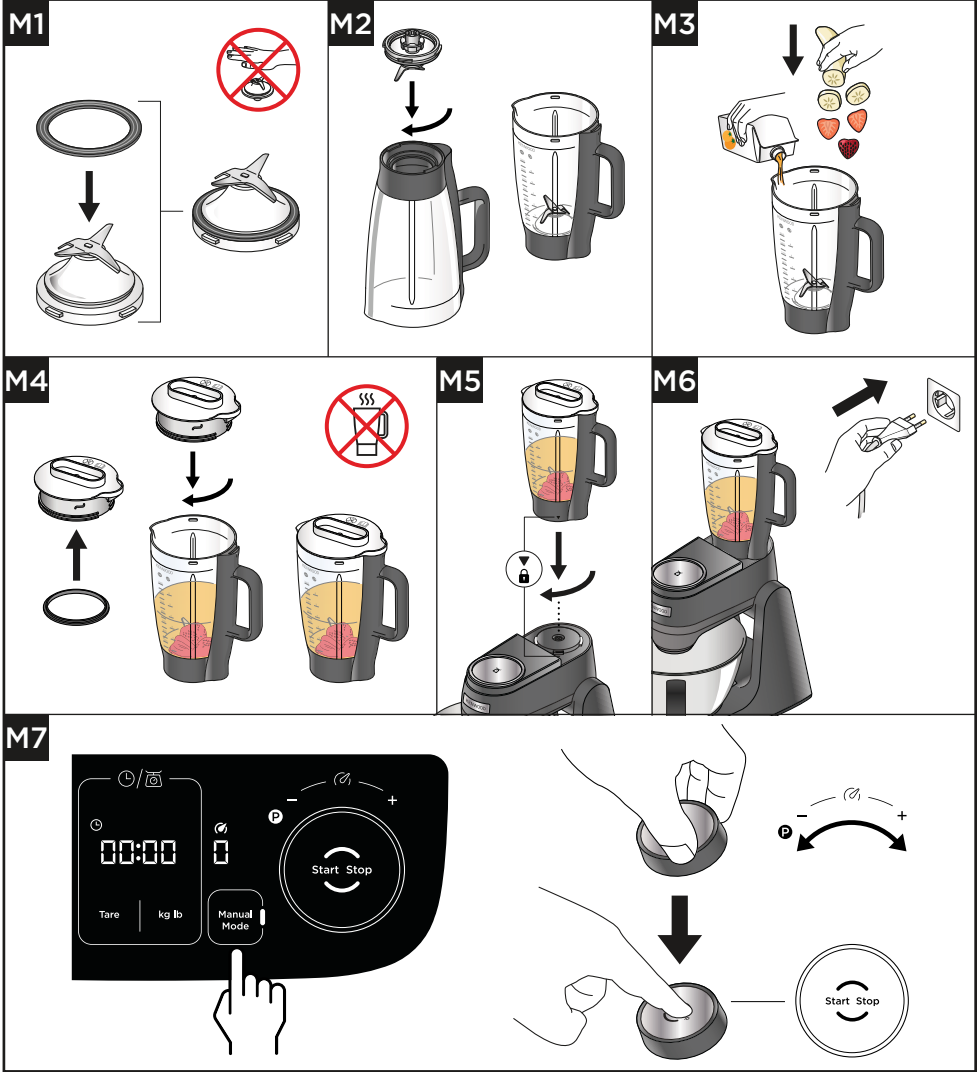
250g Bal (4°C - 5°C arasında buzdolabında muhafaza edilir)
20g Erik
50ml Su

- 1 Malzemelerin tümünü mini doğrayıcı/öğütücü içine koyun.
- 2 Eklentiyi güç ünitesine takın.
- 3 Darbeli olarak 5 saniye çalıştırın
- 4 Gereken şekilde kullanın.

Not: Mini doğrayıcı/öğütücü eklentisi ayrıca satın alınabilir.

Blender Eklentinizin Kullanımı

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli Bilgiler

- Sıcak malzemeler **kullanmayın**.
- Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.
- Asla katı bir kütle oluşturmuş donmuş malzemeleri karıştırmayın.
- Asla 3 cm x 3 cm küplerden daha büyük dondurulmuş meyve veya sebze parçalarını karıştırmayın.

- 1 Conta bileziğini bıçak ünitesine yerleştirin - contanın doğru yerleştiğinden emin olun.
- 2 Bıçak ünitesini altından tutun ve bıçakları hazneye yerleştirin - kilitlemek için yerine oturana kadar saat yönünde çevirin.
- 3 Malzemeleri hazneye koyun.
- 4 Contayı blender kapağına takın ve contanın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- 5 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin ve kilitlemek için klik sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin. Doldurma kapağını yerleştirin.
- 6 Blenderi yüksek hızlı çıkış üzerine yerleştirin ve yerine iyice kilitlemek için saat yönünde çevirin.
- 7 Manuel modu seçin.
- 8 Maksimum hıza ayarlayın. Başlat durdur düğmesine basın.

Öneri ve İpuçları

- Mayonez yaparken, yağ hariç bütün malzemeleri blenderin içine koyun. Sonra, makine çalışırken, kapaktaki damlatıcıdan yavaşça yağ ekleyin.
- Ezmeler gibi yoğun karışımların kazınması gerekebilir. Malzeme karışmıyorsa daha fazla sıvı ekleyin.

Smoothie'ler

- Önce sıvı ekleyin.
- Dondurulmuş malzemeleri blender'a koymadan önce 15 dakika çözülmesini bekleyin.

Kullanım Tablosu

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

Bebek Maması

200g Pişmemiş dana eti (2 cm'lik küpler halinde kesilmiş)

200g Çiğ havuç (2 cm'lik küpler halinde kesilmiş)

200g Çiğ patates (2 cm'lik küpler halinde kesilmiş)

- 1 Doğranmış etleri kaynar su dolu bir tencereye koyun. Tencereyi tekrar kaynar duruma getirin ve 1 saat boyunca pişirin.
- 2 Doğranmış havuç ve patatesi ayrı bir tencerede kaynayan suya atın, tekrar kaynatın ve 30 dakika boyunca pişirin.
- 3 Dana eti, havuç ve patatesleri sudan süzerek alın ve 250 ml pişirme suyunu saklayın. Karıştırmadan önce oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.
- 4 Dana eti, havuç ve patatesleri blendere koyun ve ardından ayırdığınız pişirme suyunu ekleyin.
- 5 15 saniye boyunca maksimum hızda karıştırın.
- 6 Blenderin içeriğini kazıyın ve çalkalayın.
- 7 İstenilen kıvam elde edilene kadar yüksek hızda karıştırın.

Stand Mikserinizi Kullanma - Eklentiler

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları

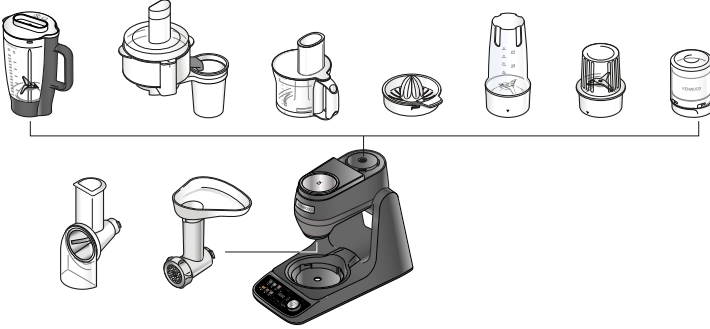
O



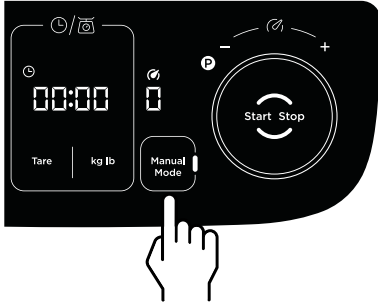
P



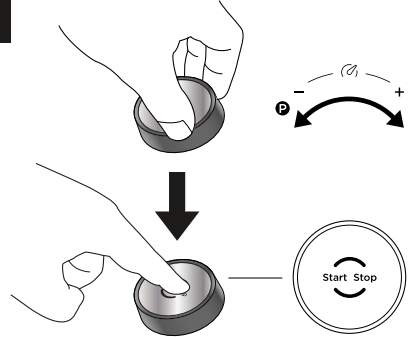
Q



R



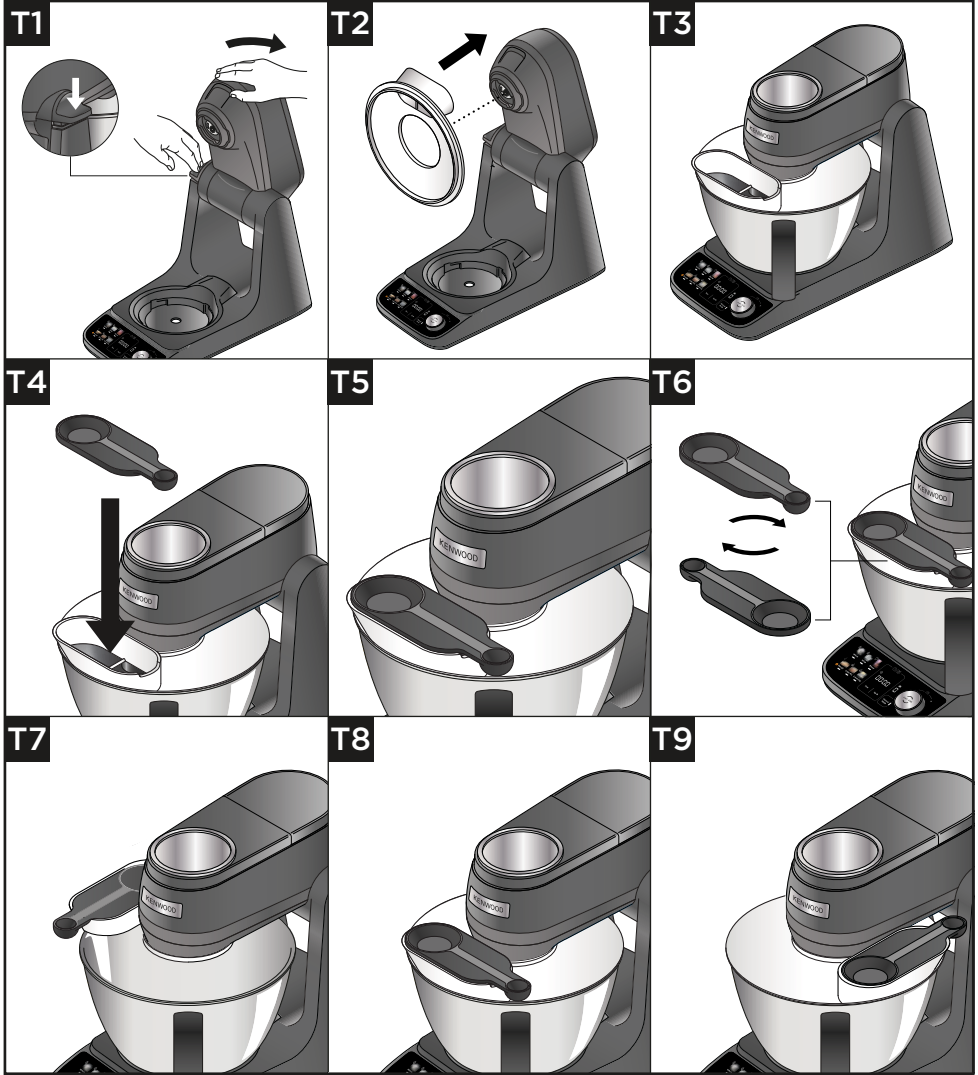
S



- 1 Yüksek hız çıkış kapağını kaldırın (mümkünse).
 - 2 Eklenti, sağlanmış olan talimatlara uygun şekilde takın.
 - 3 Manuel modu seçin.
 - 4 Gerekli hızı seçin (satın alınan eklentiye ait hızlı başlangıç kılavuzuna bakın) ve başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın. Kısa aralıklarla çalıştırmak için puls (P) kullanın.
- Stand mikseriniz için ilave eklentiler ayrı olarak satın alınabilir - detaylar için www.kenwoodworld.com adresine bakın.

Sıçrama koruyucunuzu yerleřtirmek ve kullanmak için

Kullanım řemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli Bilgiler

- Karıřtırma sırasında, malzemeler sıçrama korumasının oluđu aracılıđıyla doğrudan kaseye eklenebilir.
- Aletleri deđiřtirmek için sıçrama önleyiciyi çıkartmanıza gerek yoktur.

- 1 Mikser kafasını kilitleninceye kadar kaldırın.
 - 2 Kaseyi tabana yerleştirin.
 - 3 Sıçrama önleyiciyi mikser kafasının alt tarafına sıkıca oturana kadar itin. Oluk bölümü gösterildiği gibi yerleşmelidir.
 - 4 Gerekli aleti yerleştirin.
 - 5 Mikser kafasını indirin.
- Not: sıçrama önleyicisi takıldıktan sonra, mikserin hangi konumda kullanıldığına bağlı olarak 90 derece sola veya sağa döndürülebilir.
- 6 Sıçrama önleyiciyi çıkarmak için, mikser kafasını kilitlenene kadar kaldırın, ardından sıçrama önleyiciyi aşağı çekin.
 - 7 Ölçü kaşığı ek olarak, besleme oluğunun kapağı olarak da kullanılabilir. Sabitlemek için, ölçü kaşığını besleme oluğuna alçaltın ve yerine itin.
- Not: Ölçüm kaşığı besleme oluğuna her iki yönde de oturacaktır.

Tartma Fonksiyonunu Kullanmak İçin

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları

U1

U2

U3

U4

U5

U6

U7

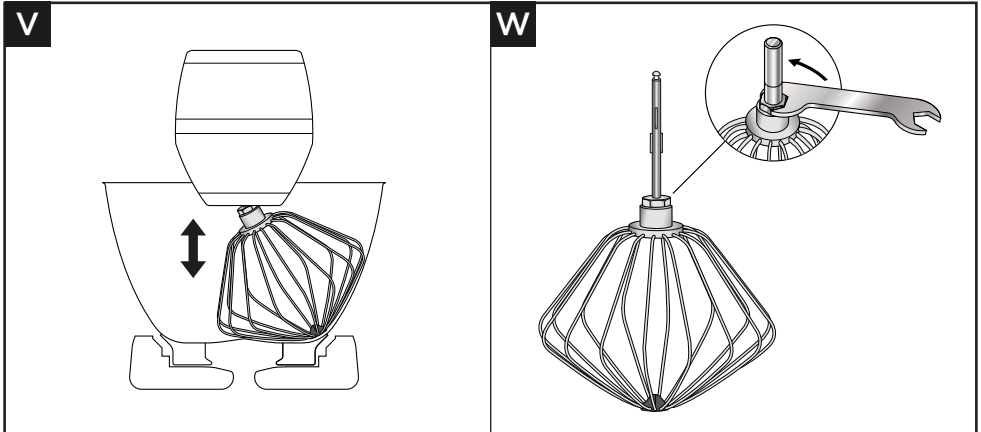
Önemli Bilgiler

- Tartma işlemine başlamadan önce cihazı daima kuru, düz ve dengeli bir yüzeyin üzerine koyun.
- Tartım yapılırken mikseri veya kaseyi hareket ettirmeyin, baskı uygulamayın çünkü bu terazinin doğruluğunu etkiler.
- Tartma fonksiyonu mikser kafası aşağı veya yukarı konumdayken kullanılabilir.
- Tartma fonksiyonu 6 kg'a kadar hassastır.
- Tartma fonksiyonu, bir ön ayar seçmeden önce veya manuel moddayken malzemeleri tartmak için kullanılabilir.
- Makine çalışırken tartma fonksiyonu kullanılamaz. Not: Mikser başlığındaki tartma platformunu kullanırken her zaman kase gibi bir tartma kabı kullanın.

- 1 Malzemeleri eklemeyen önce her zaman kaseyi güç ünitesine veya tartma kabını tartma platformuna yerleştirin.
- 2 Fişi prize takın – ekranda 00.00 görünecektir.
- 3 Dara tuşuna bir kez basın ve ekran aydınlanacaktır.
- 4 Gram ve ons arasında seçim yapmak için (kg/lb) düğmesine basın. Gösterge ilk açıldığında varsayılan olarak kg/g ayarlıdır.
 - Ünite 1g'lık artışlarla tartar ve küçük miktarların tartılabilmesi için çay kaşığı/yemek kaşığı ölçüleri tavsiye edilmiştir.
 - Sıfırlamak için Dara tuşuna bir kez basın.
- 5 Malzemeleri tartın:
 - Malzemeleri doğrudan kaseye dökün
 - Veya mikser başlığı indirilmiş haldeyken, gümüş plakaya bir tartma kabı yerleştirin ve malzemeleri bunun içine ekleyin.
- 6 Tüm malzemeler tartıldıktan sonra, makineyi çalıştırmak için bir hız veya ön ayar seçin.

Alet Ayarlama - Çırpıcı

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



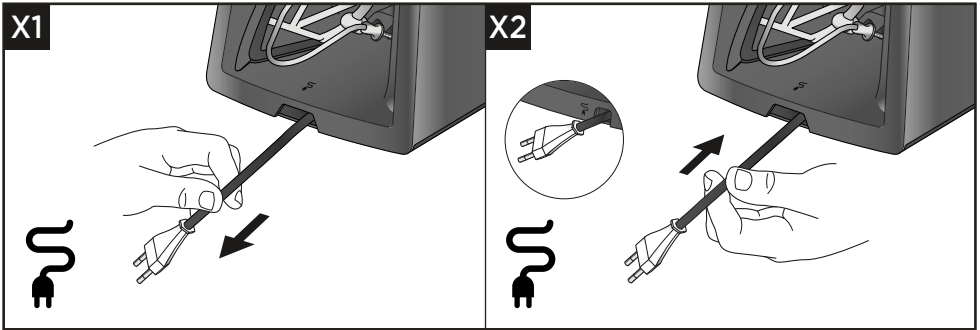
Önemli Bilgiler

- Krema Çırpıcı ve Hamur Aleti ayarlanabilir değildir.
- Çırpıcı neredeyse kasenin tabanına değmelidir. Gerekirse uygun boyutta anahtar kullanarak yüksekliği ayarlayın.

KHC40 = 15 mm

- 1 Aleti fişten çekin.
 - 2 Mikser kafasını kaldırın ve çırpıcıyı yerleştirin.
 - 3 Mikser kafasını indirin. Eğer açıklığın ayarlanması gerekiyorsa mikser kafasını kaldırın ve aleti çıkarın.
 - 4 Sağlanan anahtar ile milin ayarlanmasını sağlayarak somunu yeterince sıkıştırın. Aleti kasenin tabanına yaklaştırmak için mili saat yönünün tersine çevirin. Aleti kasenin tabanından uzaklaştırmak için mili saat yönüne çevirin.
 - 5 Somunu tekrar sıkıştırın.
 - 6 Aleti miksera takın ve mikser kafasını alçaltın. (Pozisyonunu kontrol edin, yukarıdaki noktalara bakın).
- Not: Gösterilen anahtar sadece gösterim amaçlıdır ve makine ile birlikte verilmez.

Kablo Saklama



Servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşıyorsanız, 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.

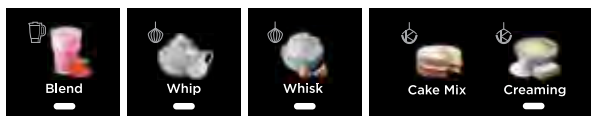
Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir.

Sorun giderme kılavuzu

Sorun	Neden	Çözüm
Cihaz kullanılırken durdu.	Güç gelmiyor.	Cihazın prize takılı olup olmadığını kontrol edin.
	Makarna Hamuru - Un çeşitleri değişiklik gösterebilir, pürüzsüz bir makarna hamuru elde etmek için, gerekirse her seferinde 1 yemek kaşığı ilave su ekleyin.	Hız ayarını kapalı konuma getirin, birkaç saniye bekleyin ve hızı tekrardan ayarlayın. Cihaz tekrardan çalışmaya başlar. Makine çalışmazsa, hız kontrolünü "O" konumuna getirin, fişi çekin ve yeniden başlatmadan önce 30 dakika bekleyin. 'Önerilen Kullanım Grafiği'ndeki Maksimum kapasiteleri kontrol edin.
	Çıkış kapakları takılı değil veya yerine oturmamış.	Çıkış kapağının (kapaklarının) düzgün takılıp takılmadığını kontrol edin.
Yüksek hızlı eklentiler çalışmıyor.	Ek parça düzgün takılmamış veya yerine oturmamış.	Ek parçanın yerine oturduğundan emin olun.
Çalışma yüzeyindeki hareketler.	Birimin altındaki ayaklıklar ıslak veya kirli.	Ayaklıkların temiz ve kuru olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin.
Blender eklentisi bıçak ünitesinden sızdırıyor.	Conta eksik. Conta yanlış takılmış. Conta hasar görmüş.	Contanın düzgün bir şekilde takıldığını ve hasar görmediğini doğrulayın.
Göstergedeki ağırlık değişti	İşlem sırasında güç ünitesi hareket ettirildi.	Tartma işlemine başlamadan önce üniteyi daima kuru ve düz bir yüzeyin üzerine koyun. Tartma işlemi yapılırken güç ünitesini hareket ettirmeyin. Bir sonraki maddeyi tartmadan önce ekranı sıfırlayın.
	Güç kablosunda gerginlik	Doğru ölçümler elde etmek için, güç kablosunda gerginlik olmadığını kontrol edin. Tartım sırasında makinenin üzerine veya yakınına herhangi bir nesne yerleştirmeyin.
Krema çırpıcı takılıyken mikser kafası aşağı indirilemiyor. Krema çırpıcı kaseye çarpıyor.	Alet soketi yanlış pozisyonunda.	Mikser kafasını kaldırın ve yukarı pozisyonunda kilitleyin. Aleti tutun ve saat yönünde 90 derece çevirin. Mikser kafasını indirin. Mikser kafası indirilebilene kadar tekrarlayın.

Česky

- Důležité bezpečnostní informace 202-204
- Před zapojením 204
- Péče a čištění 205-206
- Seznam dílů 207-208
- Používání předvoleb s nastavitelným časem 209-220



209-211 212-214 215-217 218-220

- Používání předvoleb s automatickou detekcí 221-223
 - Nákrasy a pokyny k použití 221-222
 - Tabulka doporučeného nastavení 223
- Použití kuchyňského robota - ruční provoz 224-229
 - Nákrasy a pokyny k použití 224-226
 - Tabulka doporučeného nastavení 227-228
 - Recepty 229
- Použití mixéru 230-232
 - Nákrasy a pokyny k použití 230-231
 - Tabulka doporučeného nastavení 231
 - Recepty 232
- Použití kuchyňského robota - nástavce 233
 - Nákrasy a pokyny k použití 233
- Nasazení a používání krytu mísy 234-235
 - Nákrasy a pokyny k použití 234-235
- Použití funkce vážení 236-237
 - Nákrasy a pokyny k použití 236-237
- Úprava nástrojů - šlehačím metla 237-238
 - Nákrasy a pokyny k použití 237-238
- Uložení kabelu 238
- Servis a údržba 239
- Průvodce odstraňováním problémů 240

Důležité bezpečnostní informace

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky. (Štítky na spodní straně přístroje neodstraňujte.) Umyjte jednotlivé části, viz „Péče a čištění“.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat je vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- Vypněte přístroj a odpojte ho od zdroje napájení:
 - před připojením nebo odpojením krytů/nástrojů/nástavců;
 - po použití přístroje a v době, kdy přístroj nepoužíváte;
 - před čištěním.
- **Nepoužívejte** spotřebič bez přerušení déle než po dobu uvedenou níže. Při delším používání bez přerušení se může spotřebič poškodit.

Funkce/nástavec	Maximální doba provozu	Doba odpočinku před dalším použitím
Hnětací hák	15 min	Odpojte spotřebič a nechte na 15 minut vychladnout
Mixér	60 s	

- Při manipulaci s ostrými sekacími noži, při vyprazdňování nádoby a při čištění buďte opatrní.
- Před sestavováním, rozebíráním a čištěním nebo v případě, že přístroj není pod dozorem, vždy přístroj vypněte a odpojte od zdroje napájení.
- Nepřibližujte prsty k pohyblivým částem a připojeným nástavcům. Nikdy nevsnujte ruku nebo prsty do mechanismu pantu.
- **Vždy** udržujte části těla, vlasy, šperky a volné oděvy v dostatečné vzdálenosti od pohyblivých částí a nasazených nástavců.
- **Nikdy** nenechávejte kuchyňský robot za provozu bez dozoru.
- **Nikdy** nepoužívejte poškozený spotřebič. Nechejte ho prověřit nebo opravit – viz „Servis a údržba“.
- **Nikdy** nenechávejte volně viset napájecí kabel tam, kde by na něj mohlo dosáhnout dítě.
- Dbejte na to, aby hnací jednotka, kabel nebo zástrčka **nikdy** nebyly mokré.
- Při použití vývodů náhonů **zkontrolujte**, zda nejsou v míse nasazené nebo uložené žádné nástroje.
- **Zajistěte**, že při spuštění přístroje za použití nástroje k míse bude vždy nasazená mísa.
- **Nepoužívejte** současně více než jeden výstup (výstup pro nástroje k míse a výstup pro vysokou rychlost).
- **Nikdy** nepoužívejte neschválené nástavce.
- Při použití nástavce si přečtěte dodávané bezpečnostní pokyny.
- Buďte opatrní při vyjímání nástrojů k míse, pokud je používáte po delší dobu, protože mohou být horké.
- **Nikdy** nepřekračujte maximální množství a rychlosti uvedené v tabulce doporučeného nastavení.

- Při zvedání spotřebiče buďte opatrní. Před zvednutím se ujistěte, že je hlavice správně zaklapnutá ve spodní poloze a že mísa, nástroje, kryty vývodů a kabel jsou zajištěné.
- Při přenášení přístroj vždy uchopte za základnu a hlavici mixéru.
- **Nepřesunujte** ani **neupravujte** hlavici mixéru s nasazeným nástavcem, protože přístroj by pak mohl být nestabilní.
- **Nespouštějte** přístroj blízko hrany pracovní plochy nebo v poloze, kdy přes hranu přečnává, a **netlačte** silou na připojený nástavec. Jinak by mohl být přístroj nestabilní a mohl by se převrátit a způsobit úraz.
- Krátký napájecí kabel je použit proto, aby se omezilo riziko, že se kabel zamotá nebo že o něj někdo zakopne.
- Při zachování opatrnosti je možné použít prodlužovací kabely.
- Při použití prodlužovacího kabelu:
 1. Jmenovitý výkon vyznačený na kabelu by měl být nejméně stejně vysoký jako jmenovitý výkon spotřebiče nebo vyšší.
 2. Kabel by měl být umístěn tak, aby nebyl zavěšený přes pracovní desku nebo přes stůl, kde by za něj mohly tahat děti nebo kde by o něj mohl někdo náhodou zakopnout.
 3. Jako prodlužovací kabel by měla být použita uzemněná trojlinka. Jmenovitý výkon spotřebiče je uveden na spodní straně přístroje.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Děti musí být pod dozorem, aby si se spotřebičem nehrály.
- 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.
- 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.
- **Upozornění:** Funkce vážení by se neměla využívat pro lékařské účely.

Bezpečnost mixéru

- **NEBEZPEČENÍ OPAŘENÍ:** Horké tekutiny mohou v důsledku náhlého uvolnění páry vystříknout z přístroje. Před umístěním do nádoby nebo před mixováním se musí nechat vychladnout na pokojovou teplotu.
- Když je přístroj připojený ke zdroji napájení, nedávejte ruce do mixéru.
- Přístroj se nespustí, pokud nebudou nástavce řádně připojeny.
- Nedoporučuje se mlít tvrdé koření, protože by mohlo poškodit plastové části.
- Pokud při používání některého nástavce dochází k nadměrným vibracím, přepněte přístroj na nižší rychlost nebo ho zastavte a vyjměte část obsahu.
- Při použití příliš velké síly na zajišťovací mechanismus může dojít k **poškození** nástavců a ke zranění.
- Nikdy nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazená nádoba/láhev mixéru.
- Podstavec nádoby mixéru je nasazen z výroby; nesnažte se ho sejmut.
- **UPOZORNĚNÍ:** Spouštějte mixér pouze s nasazeným víkem. Další informace najdete v návodu k použití a ve stručném návodu k obsluze.

- Používejte nádobu pouze s dodávanou nožovou jednotkou.
- **Nespouštějte** prázdný mixér.
- Recepty na ovocné koktejly (smoothie) - nemixujte zmražené přísady, které zmrzly ve velké hroudu. Před přidáním do nádoby je rozdrolte.
- **Nezpracovávejte** koření, jako je hřebíček, kmín a semínka kopru, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí.
- **Nepoužívejte** mixér jako skladovací nádobu. Před použitím a po použití ho nechávejte prázdný.
- **Nikdy** nemixujte více, než je maximální množství vyznačené na nádobě, a ještě méně v případě tekutin, které tvoří pěnu, jako jsou mléčné koktejly.
- **Nikdy** nemixujte kousky zmraženého ovoce nebo zeleniny, které jsou větší než kostky o rozměrech 3 cm x 3 cm.
- **Nikdy** do nádoby nevkládejte ruce, když je usazená na základně. Pokud je nutné zatlačit potraviny dolů, použijte vhodný nástroj, například stěrku.

Spotřeba energie

- S ovladačem rychlosti v poloze „O“ - automatické přepnutí do režimu Vypnuto: -----
- Při nepřerušovaném provozu motoru se přístroj za účelem ochrany motoru vypne přibližně po 30 minutách. Po dalších 20 minutách se přepne do režimu Vypnuto.
- Spotřeba v režimu vypnuto: $\leq 0,3$ W.

Před zapojením

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

Péče a čištění

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Abyste si čištění usnadnili, umývejte součásti přístroje ihned po jejich použití.
- Před použitím přístroje proveďte, zda jsou všechny části zcela suché.

Hnací jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem, pak osušte (včetně nožiček na spodní straně přístroje).
- Nepoužívejte brusné materiály a nenamáčejte do vody.
- Udržujte v čistotě nožičky na spodní straně přístroje.

Nádoba a nástroje

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

Mixér

- Před čištěním nástavec zcela rozeberte.
- Zacházejte opatrně s nožovou jednotkou, protože je nesmírně ostrá.
- Nožovou jednotku očistěte je štětkou a opláchněte pod tekoucí vodou.



Seznam dílů



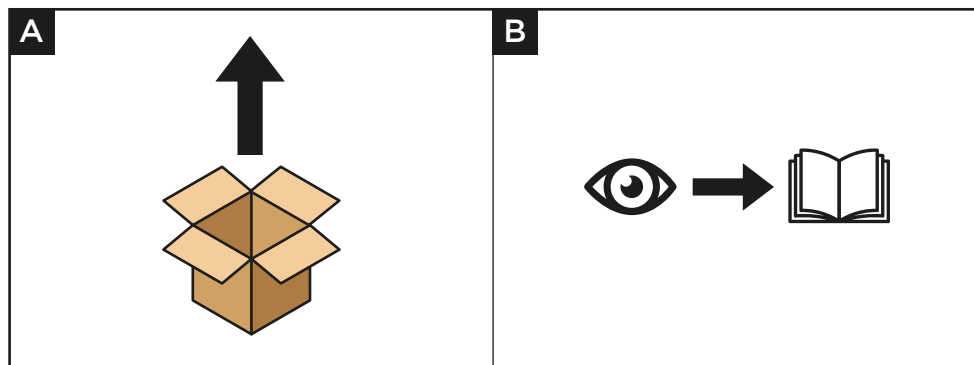
Popis

- ① kryt vývodu rychlého náhonu
- ② vývod rychlého náhonu
- ③ funkce vážení
- ④ hlavice mixéru
- ⑤ zásuvka pro nástroje
- ⑥ mísa
- ⑦ vypínač a ovladač rychlosti
- ⑧ hnací jednotka
- ⑨ páčka pro uvolnění hlavice
- ⑩ Prostor pro uložení nástrojů
- ⑪ Prostor pro uložení kabelu
- ⑫ stírací metla
- ⑬ hnětací hák se snímatelným chráničem
- ⑭ šlehací metla
- ⑮ chránič výstupu pro nástroje
- ⑯ odměrka
- ⑰ ochrana proti vystříknutí

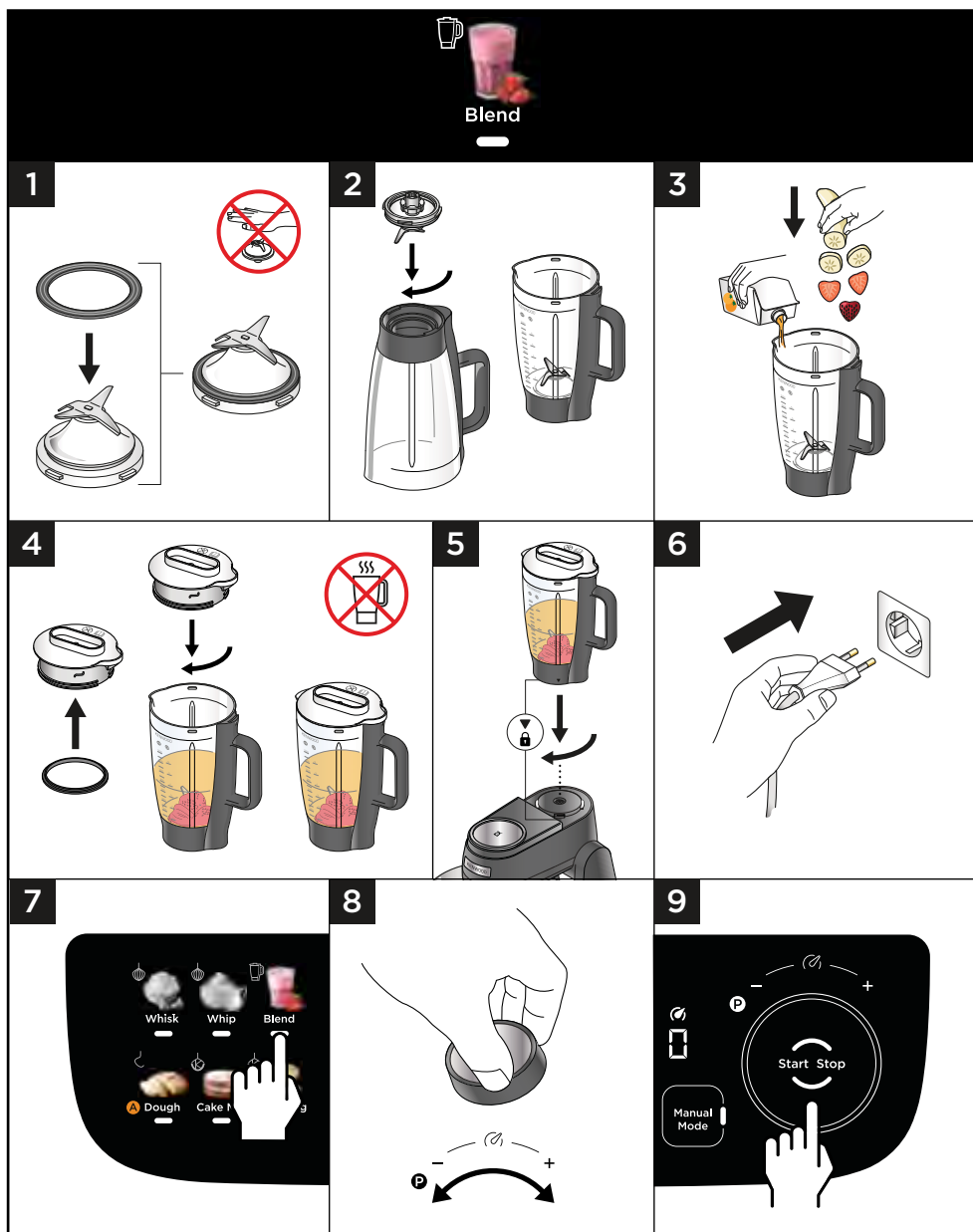
Volitelné nástavce

Další informace k tomu, jak objednat volitelné nástavce/návody k použití volitelných nástavců, které nejsou součástí dodávky, najdete na webových stránkách www.kenwoodworld.com nebo na webových stránkách určených pro vaši zemi.

- ⑱a víko s kapacím otvorem na tekutiny
- ⑱b těsnicí kroužek víka
- ⑱c nádoba
- ⑱d těsnicí kroužek nožové jednotky
- ⑱e nožová jednotka



Používání předvoleb s nastavitelným časem



Důležité informace

- **Nezpracovávejte** horké přísady.
- Pokud bude poškozený nebo nesprávně nasazený těsnicí kroužek, bude z nádoby vytékat obsah.
- Nikdy nemixujte zmražené přísady, které zmrzly ve velkou hroudu.
- Nikdy nemixujte kousky zmraženého ovoce nebo zeleniny, které jsou větší než kostky o rozměrech 3 cm x 3 cm.
- Zmražené ovoce a zeleninu nechejte před zpracováním na 15 minut rozmrazit.
- Hutné směsi může být nutné seškrábat dolů. Pokud se směs obtížně zpracovává, přidejte tekutinu.
- V případě potřeby spusťte předvolbu znovu, aby bylo dosaženo požadované struktury.
- Nedoporučuje se zpracovávat koření, protože by mohlo poškodit plastové části.
- K prodloužení času je možné v případě potřeby použít v druhé fázi nepřerušovaného mixování ovládací knoflík.

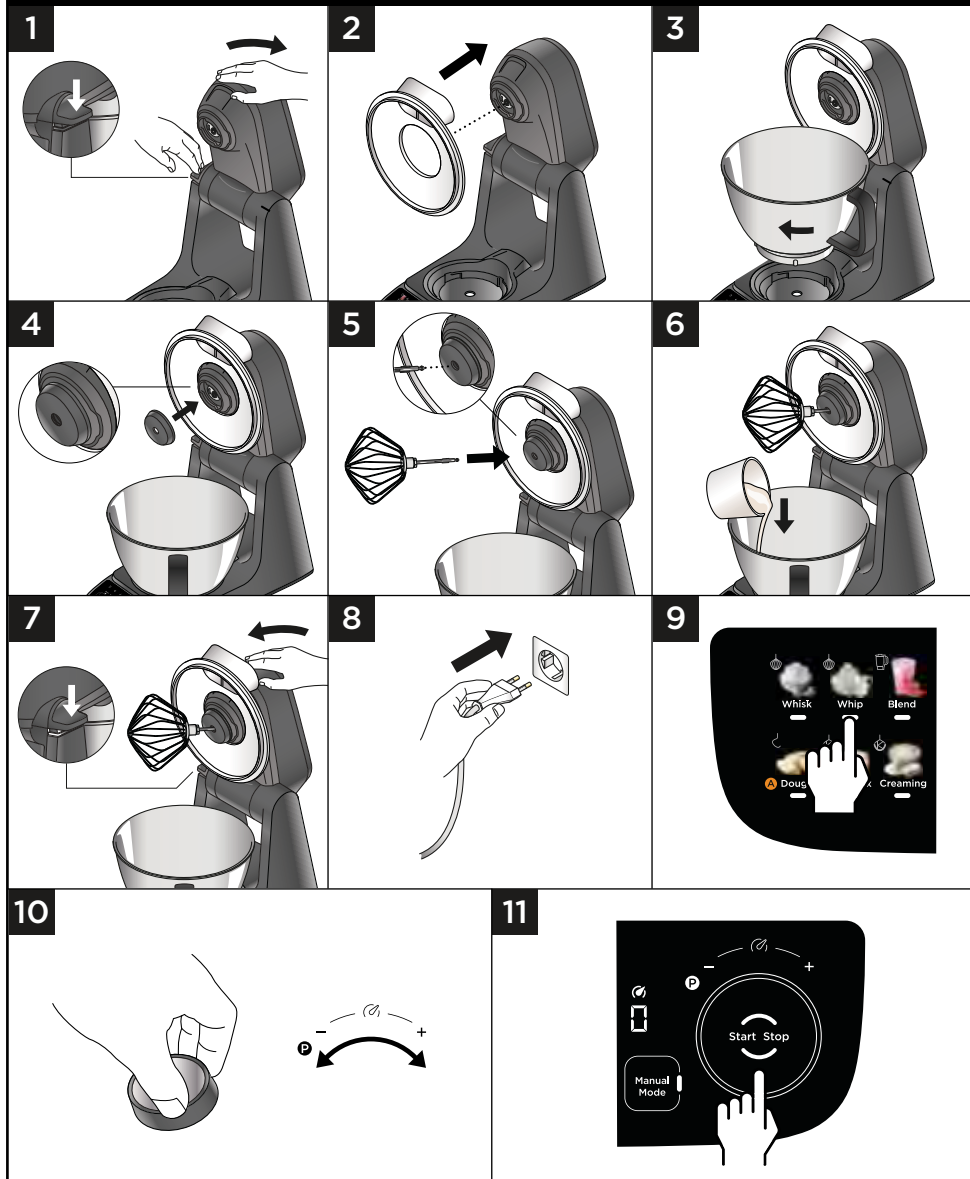
- 1 Nasadte těsnicí kroužek na nožovou sestavu a zkontrolujte, jestli je řádně vsazený.
- 2 Uchopte zespodu nožovou sestavu, vložte nože do nádoby a otočením proti směru hodinových ručiček je zajistěte.
- 3 Vložte ingredience do nádoby.
- 4 Nasadte těsnicí kroužek na víko mixéru a zkontrolujte, jestli je řádně vsazený.
- 5 Nasadte na nádobu víko a otáčejte ho po směru hodinových ručiček, dokud nezacvakne. Nasadte víčko plnicího otvoru.
- 6 Nasadte mixér na vývod rychlého náhonu a otočením po směru hodinových ručiček ho zajistěte.
- 7 Připojte přístroj ke zdroji napájení.
- 8 Zvolte předvolbu mixování. K prodloužení času otáčejte knoflíkem ve směru hodinových ručiček, ke snížení času otáčejte proti směru hodinových ručiček.
- 9 Spusťte předvolbu stisknutím knoflíku Start/stop.
- 10 Jakmile se předvolba spustí, začne časovač odpočítávat do nuly. Na konci sekvence předvolby se přístroj zastaví.
- 11 Předvolbu pozastavíte stisknutím tlačítka Start/stop.
- 12 Chcete-li zpracování zastavit a zrušit v průběhu předvolby, stiskněte tlačítko Start/stop a poté jedno z následujících tlačítek:
 - tlačítko jakékoliv jiné předvolby
 - tlačítko ručního režimu
 - tárovací tlačítko
 - přepínač kg/lb

Rady a tipy

- Pomocí této předvolby rozmixujete nápoje, ovocné koktejly (smoothie), polévky a omáčky.
- Hutné směsi může být nutné seškrábat dolů. Pokud se směs obtížně zpracovává, přidejte tekutinu.
- V případě potřeby spusťte předvolbu znovu, aby bylo dosaženo požadované struktury.

Tabulka doporučeného nastavení

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



Důležité informace

- Než nasadíte chránič výstupu pro nástroje, vždy sundejte snímatelný chránič hnětacího háku.
- Ochrana proti vystříknutí musí být nasazená předtím, než nasadíte chránič výstupu pro nástroje a nástroj.
- K dosažení nejlepších výsledků použijte studenou smetanu s obsahem tuku 35 %.
- Při použití smetany s vyšším nebo nižším obsahem tuku nebo s přídatnými látkami upravte dobu trvání předvolby pomocí ovládacího knoflíku.
- Čas je možné v případě potřeby v průběhu zpracování prodloužit pomocí ovládacího knoflíku.

- 1 Stlačte páčku pro uvolnění hlavice a jemně zvedněte hlavici mixéru.
- 2 Nasadte ochranný kryt (viz oddíl Nasazení a použití ochranného krytu).
- 3 Nasadte mísu a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.
- 4 Nasadte do výstupu pro nástroje chránič výstupu pro nástroje.
- 5 Zatlačte šlehací metlu do výstupu pro nástroje. Jakmile řádně zapadne na místo, uslyšíte cvaknutí.
- 6 Vložte do mísy smetanu.
- 7 Stlačte páčku pro uvolnění hlavice a jemně hlavici sklopte.
- 8 Připojte přístroj ke zdroji napájení.
- 9 Zvolte předvolbu pro šlehací metlu (šlehačku).
- 10 K prodloužení času otáčejte knoflíkem ve směru hodinových ručiček, ke zkrácení času otáčejte proti směru hodinových ručiček.
- 11 Spustte předvolbu stisknutím tlačítka Start/stop.
- 12 Jakmile se předvolba spustí, začne časovač odpočítávat do nuly. Na konci sekvence předvolby se přístroj zastaví.
13. Předvolbu pozastavíte stisknutím tlačítka Start/stop.
- 14 Chcete-li zpracování zastavit a zrušit v průběhu předvolby, stiskněte tlačítko Start/stop a poté jedno z následujících tlačítek:
 - tlačítko jakékoliv jiné předvolby
 - tlačítko ručního režimu
 - tárovací tlačítko
 - přepínač kg/lb

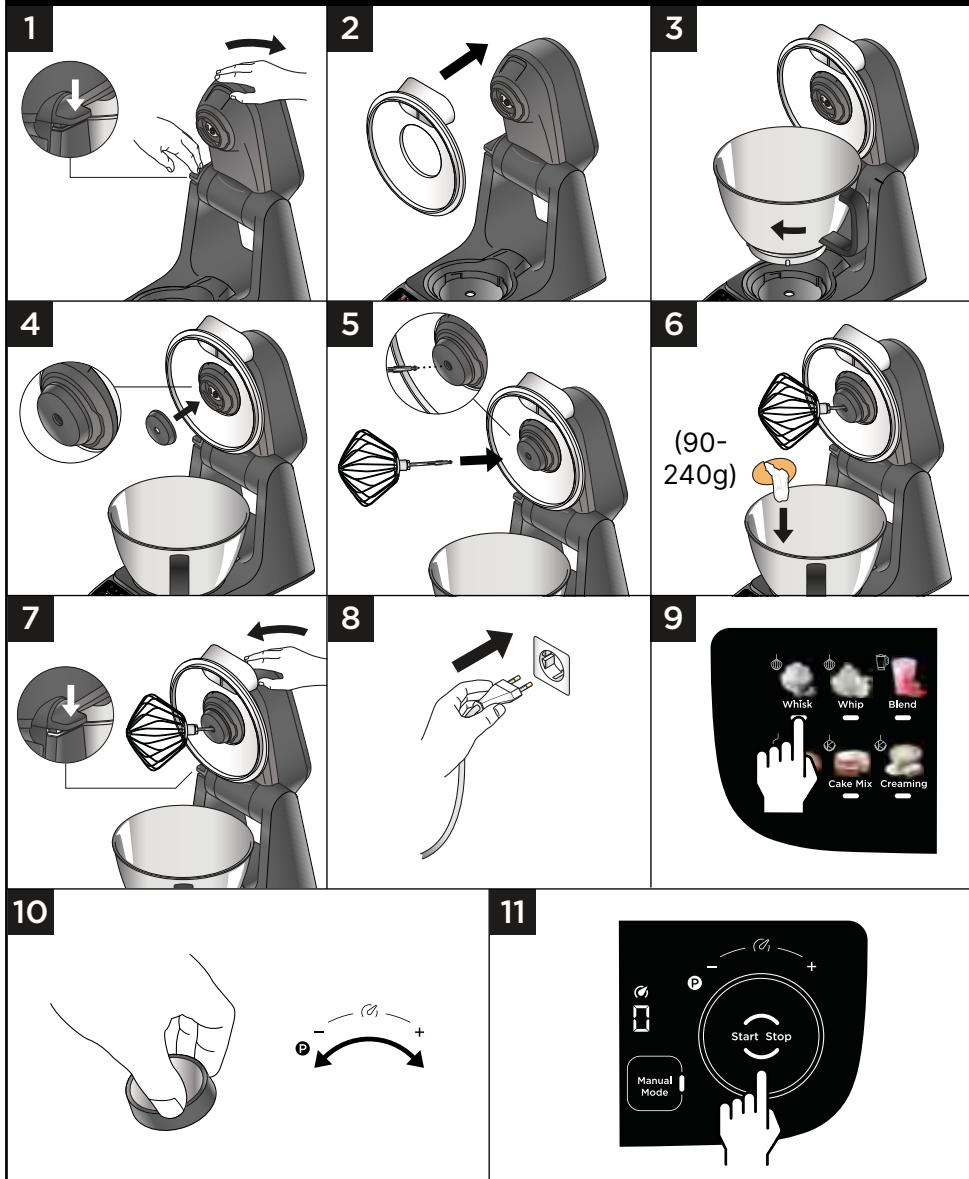
Rady a tipy

- Pomocí této předvolby vyšleháte během několika sekund nadýchanou šlehačku.

Tabulka doporučeného nastavení

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

Poznámka: Tato tabulka je pouze orientační a výsledky se mohou lišit v závislosti na použitém typu smetany, jejím množství a teplotě.



Důležité informace

- Než nasadíte chránič výstupu pro nástroje, vždy sundejte snímatelný chránič hnětacího háku.
- Ochrana proti vystříknutí musí být nasazená předtím, než nasadíte chránič výstupu pro nástroje a nástroj.
- Prověřte, jestli je mísa suchá a nejsou v ní zbytky tuku.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když použijete čerstvá vejce pokojové teploty.
- Pokud vejce po skončení předvolby vyžadují další zpracování, použijte ruční režim. Nespouštějte předvolbu podruhé.
- Čas je možné v případě potřeby v průběhu zpracování prodloužit pomocí ovládacího knoflíku.

- 1 Stlačte páčku pro uvolnění hlavice a jemně zvedněte hlavici mixéru.
- 2 Nasadte ochranný kryt (viz oddíl Nasazení a použití ochranného krytu).
- 3 Nasadte mísu a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.
- 4 Nasadte do výstupu pro nástroje chránič výstupu pro nástroje.
- 5 Nasadte šlehací metlu do výstupu pro nástroje. Jakmile řádně zapadne na místo, uslyšíte cvaknutí.
- 6 Vložte do mísy vaječné bílky.
- 7 Stlačte páčku pro uvolnění hlavice a jemně hlavici sklopte.
- 8 Připojte přístroj ke zdroji napájení.
- 9 Stiskněte předvolbu pro šlehání.
- 10 Stiskněte tlačítko Start/stop.
- 11 Jakmile jsou zjištěny tuhé špičky, přístroj se zastaví.

Rady a tipy

- Při zpracování větších množství nasadte ochranný kryt.
- Vaječné bílky vyšlehané do tuhých špiček použijte pro recepty, které obsahují sněhové pusinky nebo pěny.

Tabulka doporučeného nastavení

 Whisk		
	 (S)	
	Pokojová teplota	Teplota z lednice
90g (~3 vejce)	95 - 115	100 - 120
120g (~4 vejce)	100 - 120	110 - 130
150g (~5 vajec)	135 - 155	145 - 165
180g (~6 vajec)	140 - 160	170 - 190
210g (~7 vajec)	115 - 135	135 - 155
240g (~8 vajec)		125 - 145

Poznámka: Tato tabulka je pouze orientační a výsledky se mohou lišit v závislosti na stáří a teplotě vajec.



Důležité informace

- Než nasadíte chránič výstupu pro nástroje, vždy sundejte snímatelný chránič hnětacího háku.
- Ochrana proti vystříknutí musí být nasazená předtím, než nasadíte chránič výstupu pro nástroje a nástroj.
- Při šlehání dortových a piškotových směsí z tuku a cukru vždy používejte tuk pokojové teploty nebo ho nejprve nechejte změkknout.
- Čas je možné v případě potřeby v průběhu zpracování prodloužit pomocí ovládacího knoflíku.

- 1 Stlačte páčku pro uvolnění hlavice a jemně zvedněte hlavici mixéru.
- 2 Nasadte ochranný kryt (viz oddíl Nasazení a použití ochranného krytu).
- 3 Nasadte mísu a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.
- 4 Nasadte do výstupu pro nástroje chránič výstupu pro nástroje.
- 5 Zatláchte stírací metlu do výstupu pro nástroje. Jakmile řádně zapadne na místo, uslyšíte cvaknutí.
- 6 Vložte do mísy ingredience, které je třeba rozmixovat.
- 7 Stlačte páčku pro uvolnění hlavice a jemně hlavici sklopte.
- 8 Připojte přístroj ke zdroji napájení.
- 9 Zvolte vhodnou předvolbu.
- 10 K prodloužení času otáčejte knoflíkem ve směru hodinových ručiček, ke zkrácení času otáčejte proti směru hodinových ručiček.
- 11 Spusťte předvolbu stisknutím tlačítka Start/stop.
- 12 Jakmile se předvolba spustí, začne časovač odpočítávat do nuly. Na konci sekvence předvolby se přístroj zastaví.
- 13 Předvolbu pozastavíte stisknutím tlačítka Start/stop.
- 14 Chcete-li zpracování zastavit a zrušit v průběhu předvolby, stiskněte tlačítko Start/stop a poté jedno z následujících tlačítek:
 - tlačítko jakékoliv jiné předvolby
 - tlačítko ručního režimu
 - tárovací tlačítko
 - přepínač kg/lb

Rady a tipy – dortová směs

- Pomocí této předvolby vyšleháte dortové a piškotové směsi.
- Používejte tuto předvolbu pro recepty, které vyžadují nepřerušované mixování. Podle potřeb receptu proveďte úpravu času.

Rady a tipy – šlehání

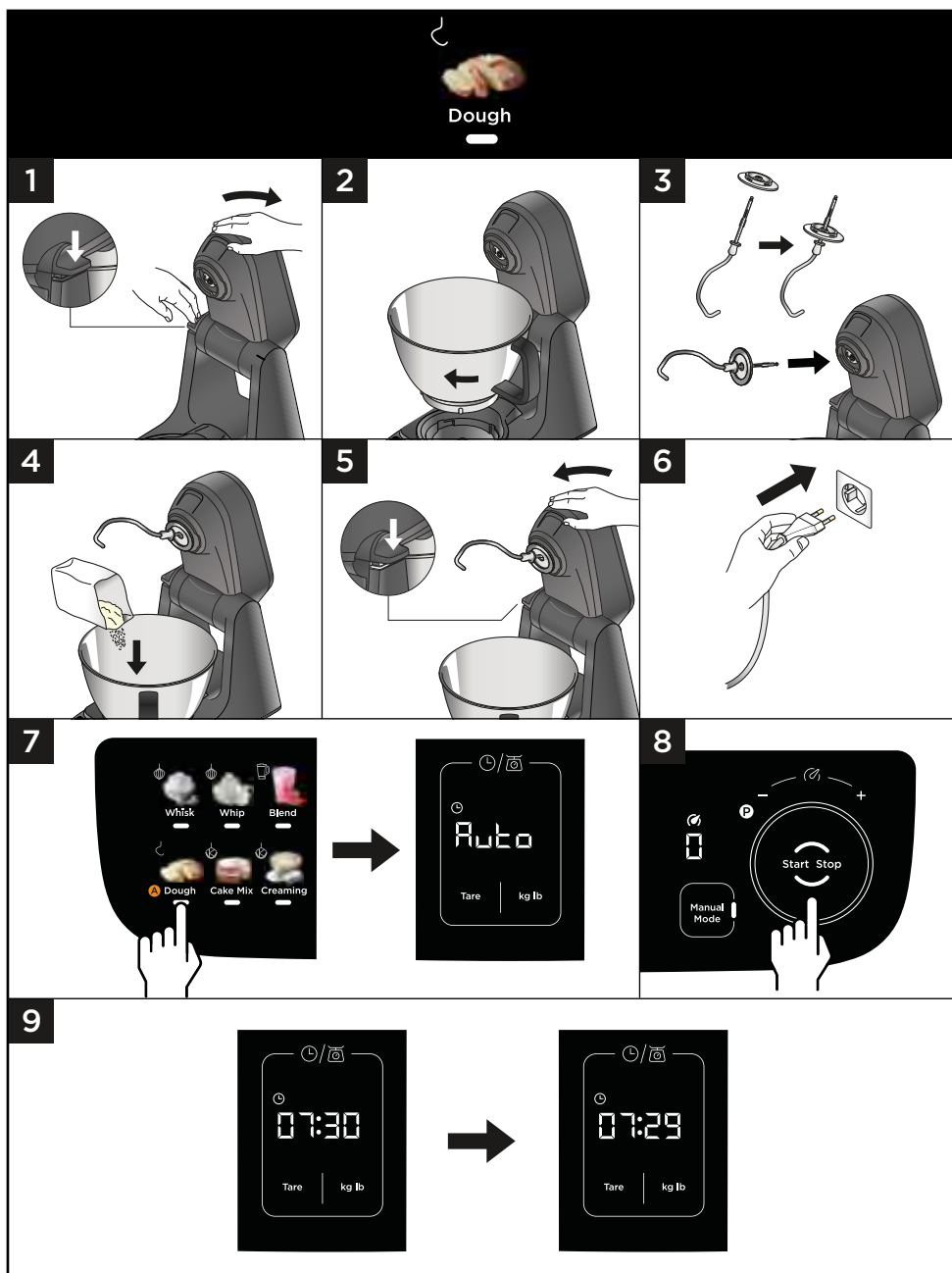
- Tuto předvolbu použijte v první fázi výroby dortů nebo piškotů ke šlehání tuku s cukrem, dokud nebudou mít světlou barvu a nezdvynásobí objem, aby vznikl lehký a nadýchaný dort nebo piškot.

Tabulka doporučeného nastavení

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

Používání předvoleb s automatickou detekcí

Nákresy a pokyny k použití



Důležité informace

- Aby se do přístroje nedostávaly potraviny, vždy připojte k násadě hnětacího háku snímatelný chránič, než ho zasunete do vývodu.
- Aby se do přístroje nedostávaly potraviny, vždy před nasazením hnětacího háku připojte do výstupu pro nástroje chránič nástrojů.
- Určitý pohyb hlavice mixéru při mixování hutných náplní, např. chlebového těsta, je normální.
- Pokud se z těsta netvoří koule, přidávejte za chodu přístroje postupně malá množství vody, dokud se z těsta koule nevytvoří.
- Předvolbu pro těsto se nedoporučuje používat pro dortové směsi a těsto na sušenky.
- Předvolbu je možné pozastavit pouze ve fázi odpočítávání, a nikoliv v průběhu „automatické“ fáze. Pokud chcete přidat další ingredience nebo seškrábat směs v míse, pozastavte předvolbu stisknutím tlačítka Start/stop.

- 1 Stlačte páčku pro uvolnění hlavice a jemně zvedněte hlavici mixéru.
- 2 Nasadte mísu a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.
- 3 Nasadte na násadu hnětacího háku snímatelný chránič.
- 4 Zatlačte hnětací hák do výstupu pro nástroje. Jakmile řádně zapadne na místo, uslyšíte cvaknutí.
- 5 Nasadte snímatelný chránič na výstup pro nástroje.
- 6 Vložte do mísy ingredience, které je třeba rozmixovat.
- 7 Stlačte páčku pro uvolnění hlavice a jemně hlavici sklopte.
- 8 Připojte přístroj ke zdroji napájení.
- 9 Zvolte předvolbu pro těsto. Na displeji se zobrazí slovo auto.
- 10 Stiskněte tlačítko Start/stop.
- 11 Časovač začne odpočítávat do nuly, jakmile se vytvoří koule těsta.

Rady a tipy

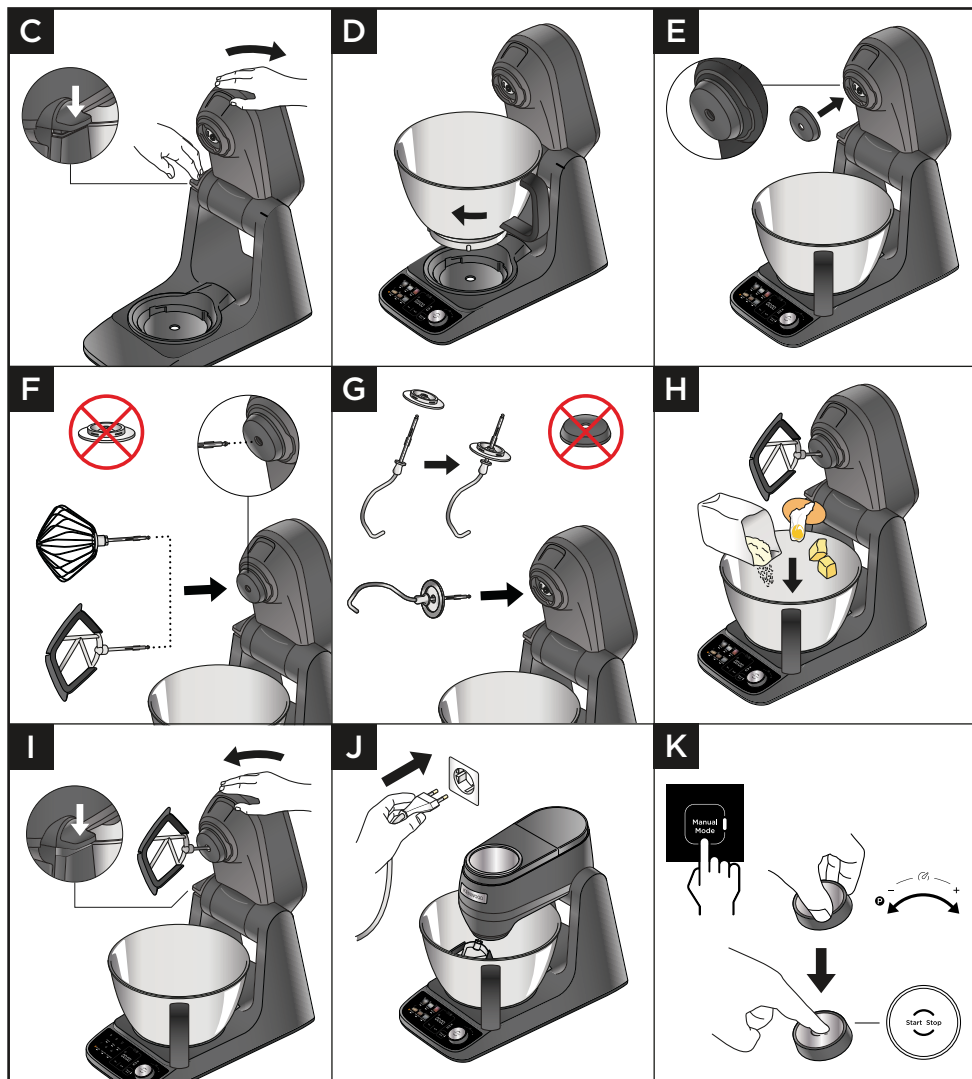
- Tato předvolba je nejvhodnější pro základní bílá těsta.
- Přísady se nejlépe smísí, když do místy nejprve nalijete tekutinu.
- Přístroj občas vypněte a setřete těsto z hnětacího háku.
Poznámka: V průběhu zjišťování není možné předvolbu pozastavit a seškrábat ingredience z nástroje. Za tímto účelem přístroj zastavujte pouze ve fázi odpočítávání.
- Mouka - Různé várky mouky se liší v tom, kolik potřebují tekutin. Lepivost těsta má přímý vliv na to, jaké zátěži je přístroj vystaven. Během míchání těsta na přístroj dohlížejte.

Tabulka doporučeného nastavení

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

Použití kuchyňského robota - ruční provoz

Nákresy a pokyny k použití



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

- Před změnou polohy hlavice robota **prověřte**, že přístroj je vypnutý.
- **Nikdy** za provozu nezakrývejte větrací otvor. Dejte pozor na horký vzduch, který za provozu z větracího otvoru vychází.
- Pokud používáte ochranu proti vystříknutí, musí být nasazená předtím, než nasadíte snímatelný chránič hnětacího háku nebo chránič výstupu pro nástroje a nástroj.
- **Zajistěte**, že při použití jiných výstupů nebudou nasazené nebo uložené v míse žádné nástroje k míse.
- **Nepoužívejte** šlehací metlu na hutné směsi (např. na základní těsta na moučníky nebo při šlehání tuku s cukrem), protože byste ji mohli poškodit.
- **Nikdy** nepřekračujte uvedené maximální objemy a rychlosti. Jinak by se přístroj mohl přetížít.
- Při šlehání tuku s cukrem na dortové a piškotové směsi používejte tuk pokojové teploty nebo ho nejprve nechte změkknout.
- Před použitím přístroje **prověřte**, zda jsou povrch a nožičky čisté a suché.
- Pokud za provozu zdvihnete hlavici mixéru, přístroj se nezastaví. Než hlavici zvednete, **vždy** přístroj vypněte.
- Přístroj se nezapne, pokud nebudou řádně nasazené kryty vývodu.
- Pokud uslyšíte, že přístroj se otáčí s námahou, vypněte ho a vyjměte část směsi nebo zvýšte rychlost.
- Mixér je vybaven funkcí pomalého spouštění, aby se minimalizovalo stříkání. Pokud však přístroj zapnete, když je v míse hustá směs, například těsto na chleba, může se stát, že zvolené rychlosti dosáhne až za několik sekund.
- Než zvednete hlavici mixéru, **vždy** sundejte nástavce nasazené na vývody.
- Aby se do přístroje nedostávaly potraviny, vždy před nasazením nástroje připojte k hnětacímu háku snímatelný chránič hnětacího háku nebo chránič výstupu pro nástroje k výstupu pro nástroje.

Stírací metla

- Nevhodné pro zpracování těsta na těstoviny.

Nástavec na těsto

- Aby se do přístroje nedostávaly potraviny, vždy připojte k násadě hnětacího háku chránič, než ho zasunete do vývodu.
- Určitý pohyb hlavice mixéru při mixování hutných náplní, např. chlebového těsta, je normální.
- Těsto na těstoviny – Různé druhy mouky se mohou lišit. V případě potřeby přidávejte po 1 polévkové lžici vodu, dokud nevznikne hladké těsto.

- 1 Stlačte páčku pro uvolnění hlavice a jemně zvedněte hlavici mixéru.
- 2 Nasadte mísu a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.
- 3 Nasadte do výstupu pro nástroje chránič výstupu pro nástroje. Poznámka: Chránič výstupu pro nástroje nasadte pouze při použití šlehací metly nebo stírací metly.
- 4 Zatlačte zvolený nástroj do výstupu. Jakmile řádně zapadne na místo, uslyšíte cvaknutí (při použití hnětacího háku posuňte snímatelný chránič nahoru a otáčejte s ním, dokud nástroj nezapadne do výstupu).
- 5 Vložte do mísy ingredience, které je třeba rozmixovat.
- 6 Stlačte páčku pro uvolnění hlavice a jemně hlavici sklopte.

- 7 Zapojte přístroj do napájení.
- 8 Zvolte ruční režim.
- 9 Otočte ovladač rychlosti na požadované nastavení. Pro krátké impulzy vysoké rychlosti použijte pulzní režim (P).
- 10 Jakmile dokončíte zpracování, odpojte přístroj od zdroje napájení. Zvedněte hlavici robota, podržte ji a vytáhněte nástroj z výstupu.

Rady a tipy

- Aby se ingredience zcela promíchaly, často míchání přerušujte a stírejte stěny mísy pomocí stěrky.
- Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí.
- Při zpracování velkých objemů (včetně těsta) používejte ochranu před vystříknutím, aby ingredience nestříkaly ven z mísy.

Rady a tipy - šlehací metla

- Nejlepších výsledků dosáhnete při šlehání vajec o pokojové teplotě.
- Před šleháním bílků proveďte, zda na metle nebo na mise není mastnota nebo zbytky žloutků.
- Majonéza – nejlepších výsledků dosáhnete, když stěny mísy po přidání oleje setřete stěrkou a pustíte přístroj na dalších 10 s při nejvyšší rychlosti.
- Směsi na lité těsto – vsypte do mísy nejprve mouku, poté tekutinu a míchejte při minimální rychlosti, aby se přísady promísily.

Rady a tipy - stírací metla

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když budete při výrobě koláčů a dortů používat máslo a margarín pokojové teploty.

Rady a tipy - nástavec na těsto

- Přísady se nejlépe smísí, když do místy nejprve nalijete tekutinu.
- Přístroj občas vypněte a setřete těsto z hnětacího háku.
- Mouka - Různé várky mouky se liší v tom, kolik potřebují tekutinu. Lepivost těsta má přímý vliv na to, jaké zátěži je přístroj vystaven. Během míchání těsta na přístroj dohlížejte.
- Aby se ingredience řádně promíchaly, zastavujte často mixování a stírejte je stěrkou ze stěn mísy a z hnětacího háku.

Elektronické řízení spínače rychlosti

Mixér je vybaven elektronickým regulátorem rychlosti, který má udržovat rychlost při různém zatížení, například při hnětení chlebového těsta nebo po přidání vajec do koláčové směsi.

Za provozu proto můžete slyšet určité odchylky rychlosti způsobené tím, že mixér upravuje zvolenou rychlost podle zatížení. Jedná se o normální jev.

Tabulka doporučeného nastavení

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

Tabulka doporučeného nastavení

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

Recepty

Těsto na bílý chléb

500 g mouky

5 g soli

8 g instantního sušeného droždí

280 ml vody

7 g sádla nebo másla

- 1 Nasadte mísu na robota.
- 2 Nalejte do mísy vodu a poté vložte zbývající ingredience.
- 3 Mixujte při minimální rychlosti po dobu 45–60 sekund nebo dokud se nevytvoří těsto.
- 4 Zpracovávejte těsto 5–14 minuty při rychlosti 3.
- 5 Přemístěte těsto do jedné 900g formy nebo ho vytvarujte do rohlíků a položte je na vymazaný plech.
- 6 Přikryjte těsto utěrkou a nechejte ho 45–60 minut kynout na teplém místě, dokud se jeho objem nezdvynásobí.
- 7 Pečte 40 minut (chléb) nebo 15–20 minut (rohlíky) při teplotě 200 °C.

Těsto na pizzu

500 g mouky

30 g olivového oleje

7 g soli

7 g droždí

300 ml vody

- 1 Nasadte mísu na kuchyňský robot.
- 2 Vložte do mísy všechny ingredience.
- 3 Nasadte hnětací hák a spusťte hlavici.
- 4 Mixujte při minimální rychlosti po dobu 45–60 sekund, dokud se nevytvoří těsto.
- 5 Zpracovávejte 3 minuty při rychlosti 5–7.
- 6 Vytvarujte z těsta na pomoučeném povrchu kouli.
- 7 Přikryjte těsto vlhkou utěrkou a nechejte ho na teplém místě 30–40 minut odpočívat.
- 8 Rozdělte těsto na dva díly a vyválejte dva 25–30 cm korpusy na pizzu.
- 9 Přemístěte je na plech vysypaný pšeničnou krupicí. Pokladte pizzu a pečte 10–15 minut při teplotě 240 °C.

Marináda ze sušených švestek

250 g medu (uložený v lednici při teplotě 4 °C–5 °C)

20 g sušených švestek

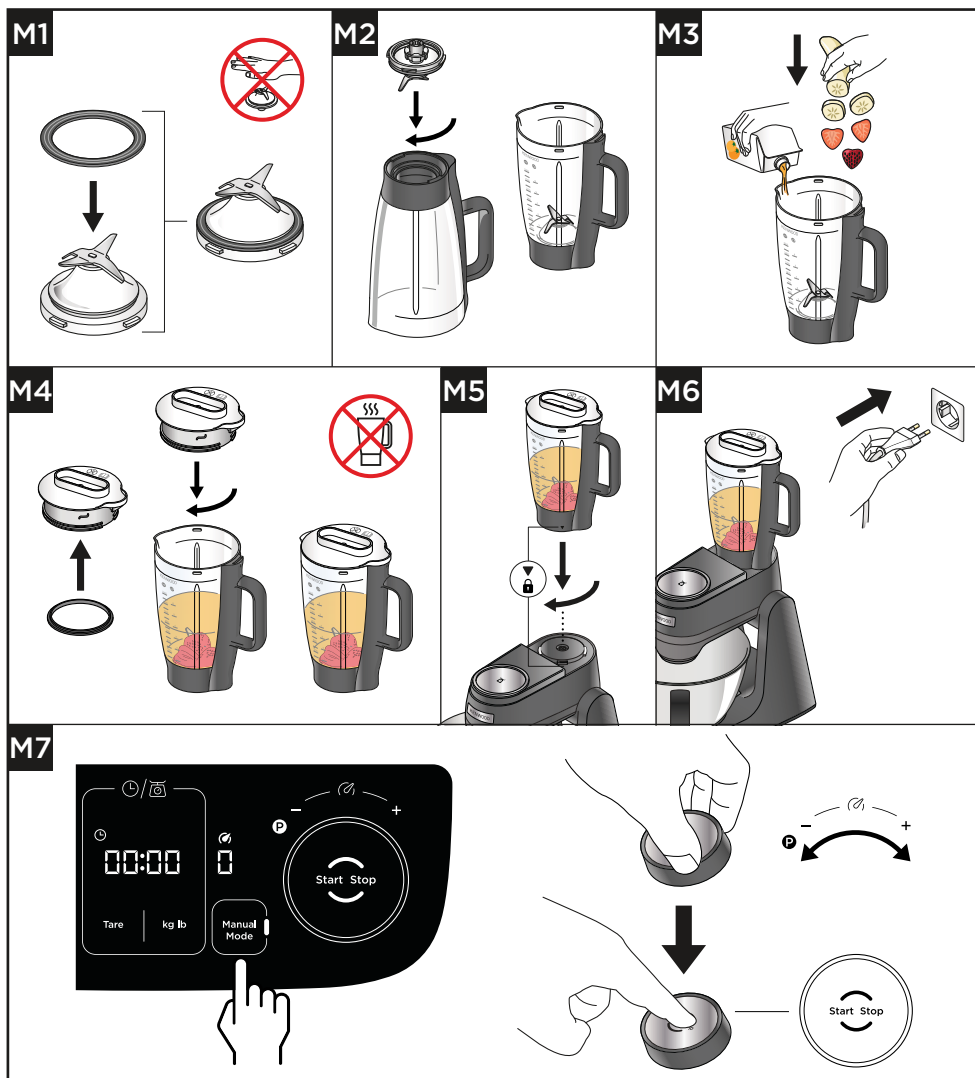
50 ml vody

- 1 Vložte všechny ingredience do mini sekáčku/mlýnku.
- 2 Nasadte nástavec na napájecí jednotku.
- 3 Zapněte přístroj na 5 sekund v pulzním režimu.
- 4 Použijte marinádu podle potřeby.

Poznámka: Mini sekáček/mlýnek lze zakoupit samostatně.

Použití mixéru

Nákresy a pokyny k použití



Důležité informace

- **Nepracovávejte** horké přísady.
- Pokud bude poškozený nebo nesprávně nasazený těsnicí kroužek, bude z nádoby vytékat obsah.
- Nikdy nemixujte zmražené přísady, které zmrzly ve velkou hroudu.
- Nikdy nemixujte kousky zmraženého ovoce nebo zeleniny, které jsou větší než kostky o rozměrech 3 cm x 3 cm.

- 1 Nasadte těsnicí kroužek na nožovou sestavu a zkontrolujte, jestli je řádně vsazený.
- 2 Uchopte zespodu nožovou sestavu, vložte nože do nádoby a otočením proti směru hodinových ručiček je zajistěte.
- 3 Vložte ingredience do nádoby.
- 4 Nasadte těsnicí kroužek na víko mixéru a zkontrolujte, jestli je řádně vsazený.
- 5 Nasadte na nádobu víko a otáčejte ho po směru hodinových ručiček, dokud nezacvakne. Nasadte víčko plnicího otvoru.
- 6 Nasadte mixér na vývod rychlého náhonu a otočením po směru hodinových ručiček ho zajistěte.
- 7 Zvolte ruční režim.
- 8 Zapněte přístroj na maximální rychlost. Stiskněte tlačítko Start/stop.

Rady a tipy

- Při výrobě majonézy vložte do mixéru všechny ingredience kromě oleje. Za chodu přístroje pak pomalu přidávejte kapacím otvorem ve víku olej.
- Husté směsi, například paštiky a dipy, mohou vyžadovat občasné setřetí ze stěny. Pokud se směs obtížně mixuje, přidejte více tekutiny.

Ovocné koktejly (smoothie)

- Nejprve vlejte tekutinu.
- Než do mixéru vložíte zmražené ingredience, nechejte je 15 minut rozmraznout.

Tabulka doporučeného nastavení

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

Kojenecká výživa

200 g syrového hovězího masa (nakrájeného na 2cm kostky)

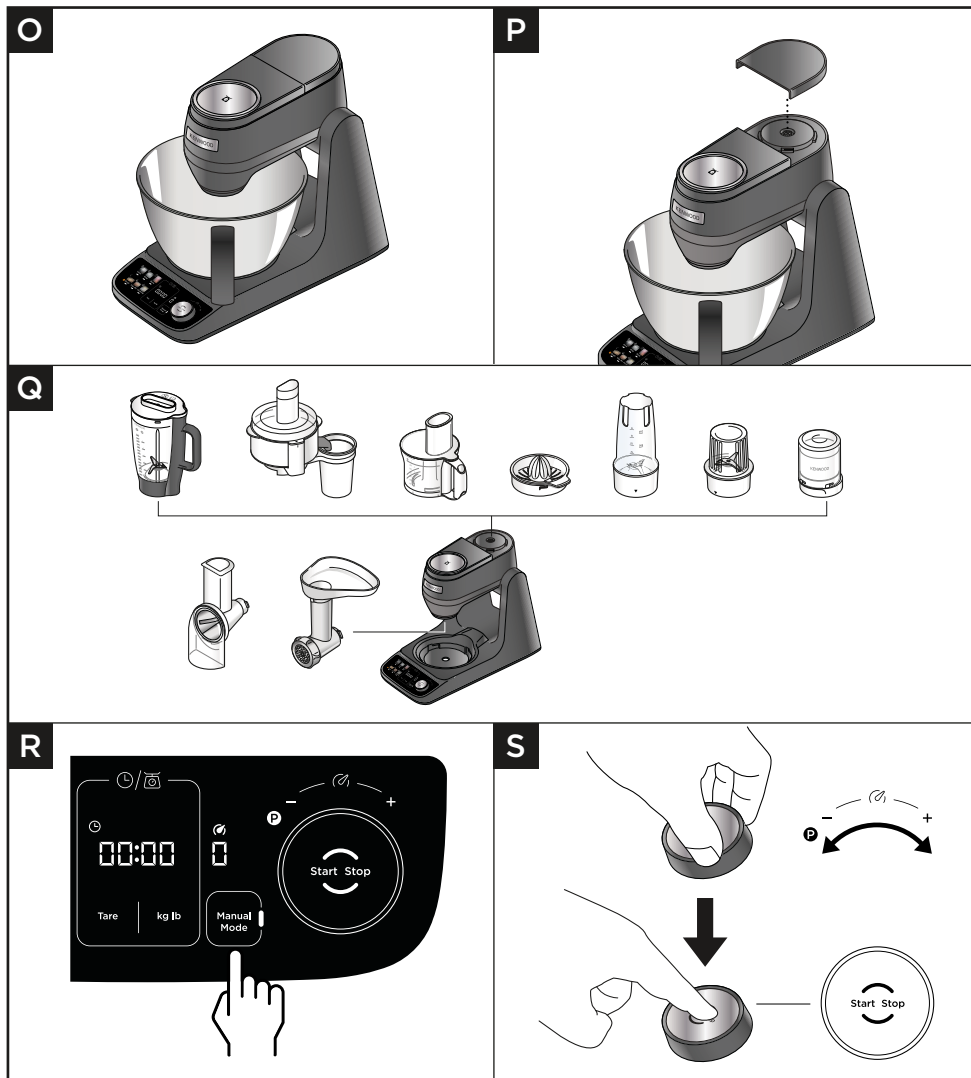
200 g syrové mrkve (nakrájené na 2cm kostky)

200 g syrových brambor (nakrájených na 2cm kostky)

- 1 Vhodte nakrájené maso do hrnce s vařící vodou. Přiveďte vodu znovu k varu a vařte jednu hodinu.
- 2 Vhodte nakrájenou mrkev a brambory do samostatného hrnce s vařící vodou, přiveďte vodu znovu k varu a vařte 30 minut.
- 3 Scedte maso, mrkev a brambory a ponechtejte si 250 ml vody, ve které se vařily. Nechejte maso, zeleninu a vodu před zpracováním vychladnout na pokojovou teplotu.
- 4 Vložte do mixéru maso, mrkev a brambory a poté uchovanou vodu z vaření.
- 5 Mixujte 15 sekund při maximální rychlosti.
- 6 Seškrábejte obsah mixéru dolů a promíchejte ho.
- 7 Mixujte při vysoké rychlosti, dokud nebude dosaženo požadované struktury.

Použití kuchyňského robota - nástavce

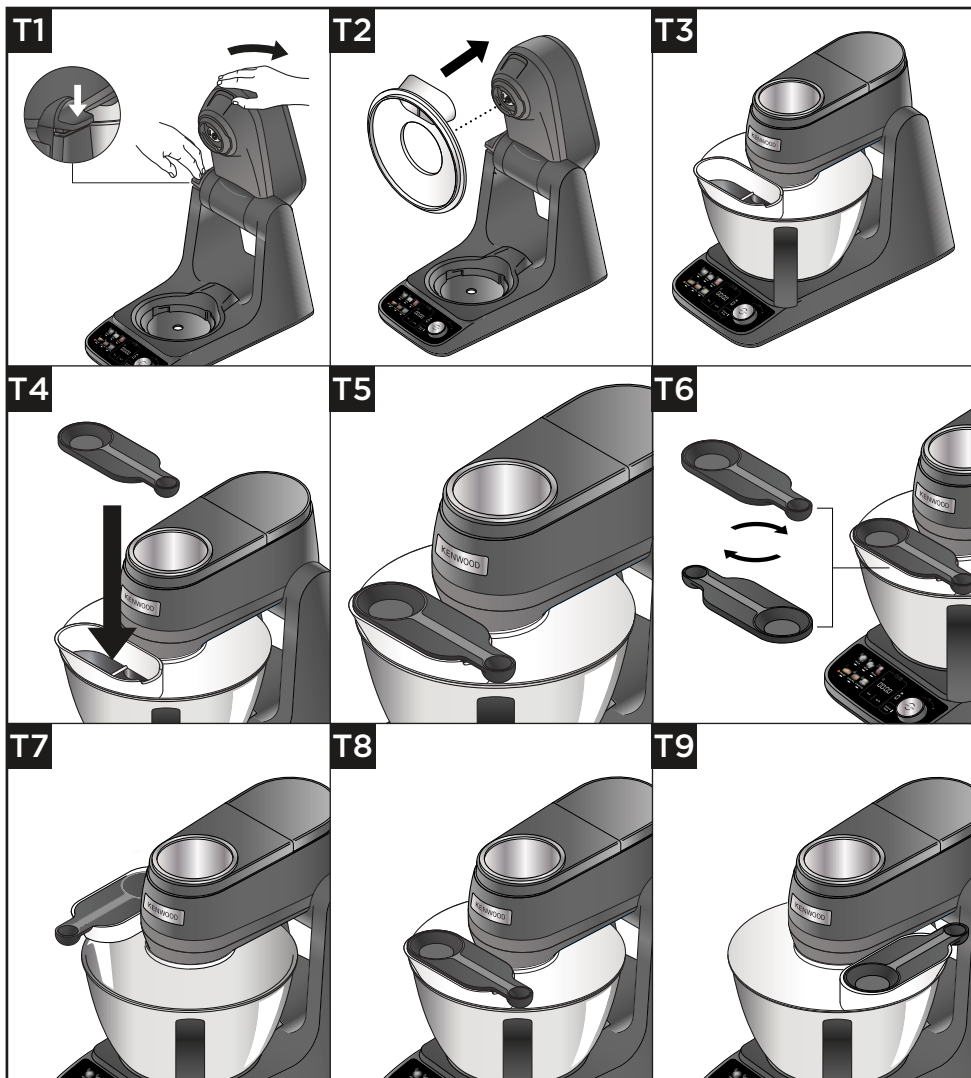
Nákresy a pokyny k použití



- 1 V případě potřeby sundejte krytku výstupu pro vysokou rychlost.
 - 2 Nasadte nástavec podle příslušných pokynů dodaných s nástavcem.
 - 3 Zvolte ruční režim.
 - 4 Zvolte požadovanou rychlost (viz stručný návod k obsluze dodaný se zakoupeným nástavcem) a spusťte přístroj stisknutím knoflíku Start/stop. Pro krátké impulzy při vysoké rychlosti použijte pulzní režim.
- Další nástavce pro kuchyňský robot je možné zakoupit samostatně - další informace viz www.kenwoodworld.com.

Nasazení a používání krytu mísy

Nákresy a pokyny k použití



Důležité Informace

- Při mixování je možné přidávat ingredience přímo do mísy násypkou v ochraně proti vystříknutí.
- Při výměně nástrojů není nutné sundávat ochranu proti vystříknutí.

- 1 Zvedněte hlavici mixéru, až zacvakne.
- 2 Nasadte mísu na základnu.
- 3 Tlačte ochranu proti vystříknutí na spodní stranu hlavičky mixéru, dokud nezapadne na místo. Strana s násypkou by měla být umístěna tak, jak je uvedeno na obrázku.
- 4 Vložte požadovaný nástroj.
- 5 Spusťte hlavici mixéru.

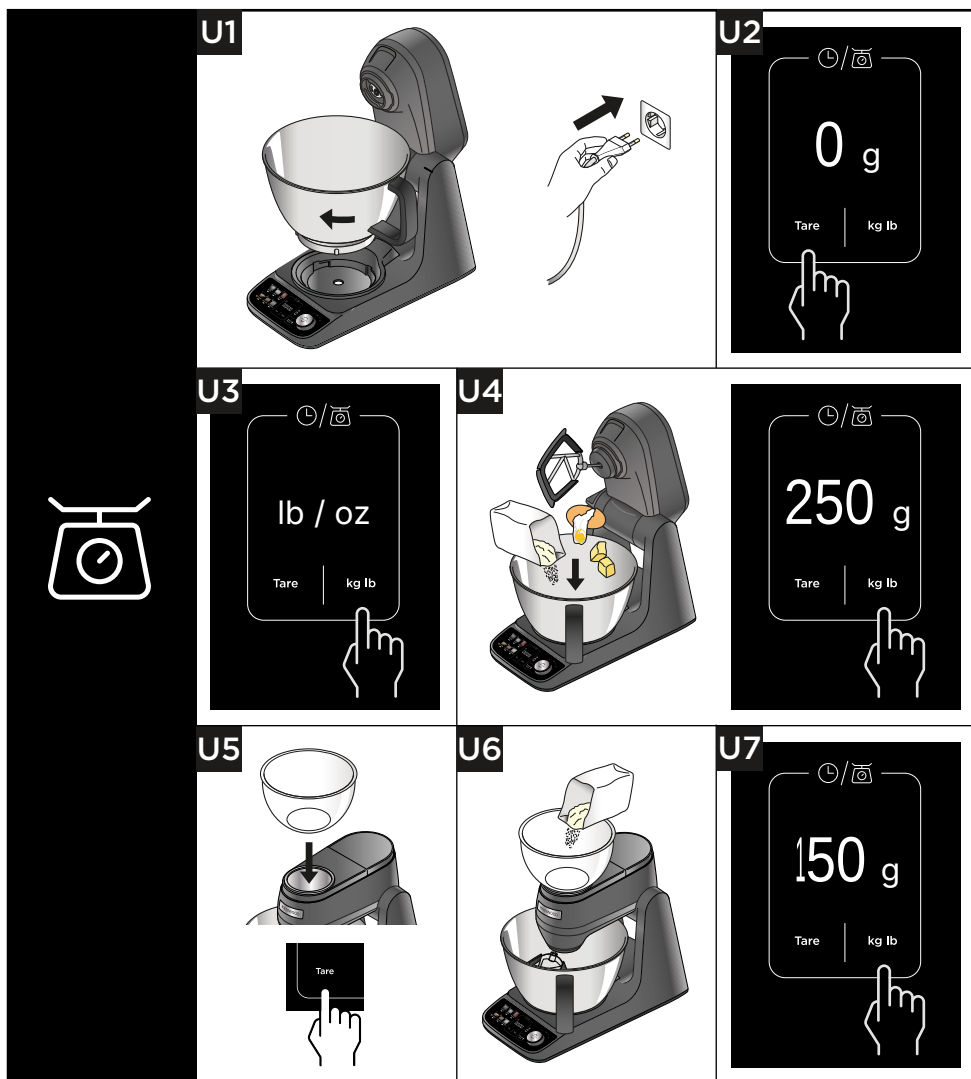
Poznámka: Nasazenou ochranu proti vystříknutí je možné otáčet doleva a doprava až o 90 stupňů v závislosti na tom, v jaké poloze se mixér používá.

- 6 Pokud chcete ochranu proti vystříknutí sundat, zvedněte hlavici mixéru, až zacvakne, a stáhněte ochranu dolů.
- 7 K zakrytí násypky lze použít odměrku. Vložte odměrku na násypku a zatlačte ji na místo.

Poznámka: Odměrka do násypky zapadne v obou směrech.

Použití funkce vážení

Nákresy a pokyny k použití



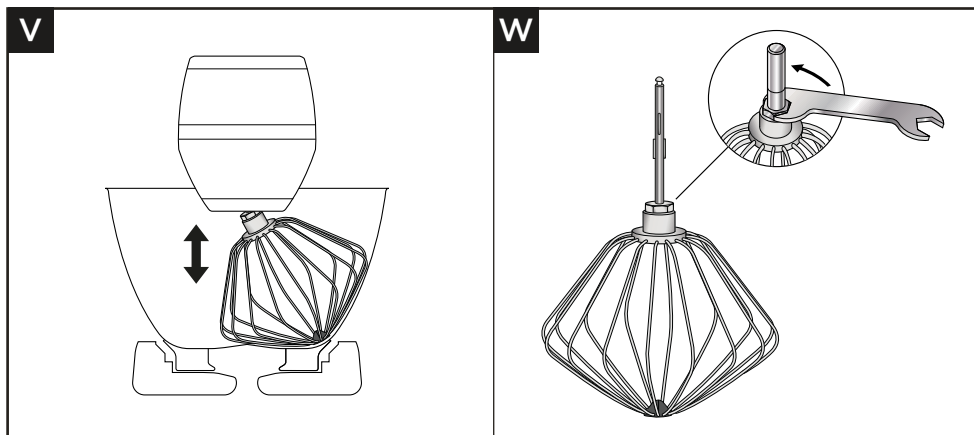
Důležité informace

- Před vážením vždy položte přístroj na suchý, rovný a stabilní povrch.
- Při vážení nehýbejte s mixérem a s mísou, netlačte na ně a neklepejte na ně, protože by to mohlo ovlivnit přesnost váhy.
- Funkci vážení lze použít s ramenem mixéru v dolní i horní poloze.
- Funkce vážení je přesná až do 6 kg.
- Funkci vážení je možné použít ke zvážení ingrediencí před výběrem předvolby nebo v ručním režimu.
- Funkci vážení není možné používat, když je přístroj v chodu.
Poznámka: K vážení pomocí vážicí plochy na hlavici robota vždy používejte nádobu na vážení, například misku.

- 1 Než vložíte ingredience, vždy nasadte mísu na hnací jednotku nebo nádobu na vážení na vážicí plochu.
- 2 Připojte přístroj ke zdroji napájení. Na displeji se objeví 00,00.
- 3 Stiskněte jedenkrát tárovací tlačítko. Displej se rozsvítí.
- 4 Stiskněte tlačítko (kg/lb) a zvolte gramy nebo unce. Displej se při zapnutí automaticky přepne na kg/g.
 - Přístroj rozpozná přírůstky po 1 g a při vážení malých množství se doporučuje odměřovat lžičkou nebo lžící.
 - K vynulování stiskněte jedenkrát tárovací tlačítko.
- 5 Zvažte ingredience:
 - vložte ingredience přímo do mísy nebo
 - nechejte hlavici robota spuštěnou, položte nádobu na vážení na stříbrnou desku a vložte ingredience do ní.
- 6 Po zvážení všech ingrediencí spusťte přístroj výběrem rychlosti nebo předvolby.

Úprava nástrojů – šlehací metla

Nákresy a pokyny k použití



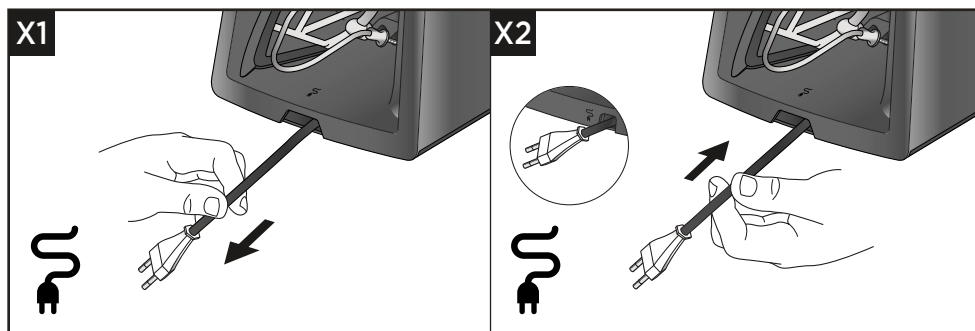
Důležité informace

- Stírací metla a hnětací hák nejsou nastavitelné.
- Metla by se měla téměř dotýkat dna mísy. V případě potřeby upravte výšku pomocí klíče vhodné velikosti.

KHC40 = 15 mm

- 1 Spotřebič odpojte ze sítě.
 - 2 Zvedněte hlavici robota a nasadte šlehací metlu.
 - 3 Zatlačte rameno dolů. Pokud je třeba upravit světlou výšku mezi příslušenstvím a dnem nádoby, zvedněte rameno robota a vyjměte nasazené příslušenství.
 - 4 Pomocí vhodného klíče uvolněte matku tak, abyste mohli nastavit hřídel. Pro přiblížení nástroje ke dnu nádoby otáčejte hřídelí proti směru hodinových ručiček. Pro zvýšení vzdálenosti ode dna otáčejte hřídelí po směru hodinových ručiček.
 - 5 Utáhněte matku.
 - 6 Nasadte vybraný nástroj a zatlačte rameno robota dolů. (Zkontrolujte, zda je nástroj v požadované poloze, viz předcházející body.)
 - 7 Opakujte předcházející kroky, pokud bude potřeba, dokud příslušenství není nastaveno k vaší spokojenosti. Poté pevně utáhněte závit.
- Poznámka: Vyobrazený klíč slouží pouze pro ilustraci a není dodáván s přístrojem.

Uložení kabelu



Servis a údržba

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

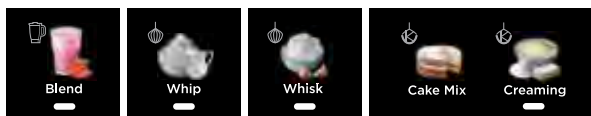
Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Přístroj se během provozu zastavil.	Chybí napájení.	Zkontrolujte zapojení do elektrické zásuvky.
	Přístroj přetížen/ překročena maximální kapacita, překročena maximální doba 30 minut nepřetržitého provozu.	Přepněte ovladač rychlosti do polohy vypnuto, počkejte několik sekund a nastavte znovu rychlost. Přístroj by se měl ihned znovu spustit. Pokud se přístroj nespustí, otočte ovladač rychlosti do polohy „O“, odpojte přístroj od zdroje napájení a počkejte 30 minut, než ho znovu zapnete. Provéřte maximální kapacity v tabulce doporučených rychlostí a množství.
	Nejsou nasazeny nebo zajištěny kryty vývodů náhonů.	Provéřte, zda jsou kryty vývodů řádně nasazeny.
Nefungují nástavce pro rychlý náhon.	Nástavce nejsou řádně nasazeny a zajištěny.	Provéřte, zda jsou nástavce řádně zajištěny.
Pohyb po pracovní ploše.	Nožičky na spodní straně přístroje jsou mokré nebo znečištěné.	Pravidelně kontrolujte, zda jsou nožičky čisté a suché.
Přes nožovou jednotku mixéru vytéká obsah.	Chybí těsnění. Těsnění není správně nasazeno. Těsnění je poškozeno.	Provéřte, zda je těsnění správně nasazeno a zda není poškozené.
Hmotnost na displeji se změnila.	Hnací jednotka byla za provozu přesunuta.	Před vážením přístroj vždy postavte na suchý, rovný povrch. Nepřesunujte při vážení hnací jednotku. Před vážením dalších ingrediencí vynulujte displej.
	Tlak na napájecím kabelu.	Aby byly hodnoty přesné, proveďte, jestli na napájecí kabel nic netlačí. Při vážení nepokládejte na přístroj nebo do jeho blízkosti žádné předměty.
Nelze spustit hlavici mixéru s nasazenou šlehačí metlou. Šlehačí metla naráží do mísy.	Výstup pro nástroje je v nesprávné pozici.	Zvedněte hlavici mixéru a zajistěte ji. Uchopte nástroj a otočte ho o 90 stupňů ve směru hodinových ručiček. Spusťte hlavici mixéru. Opakujte tento postup, dokud nebude možné hlavici spustit.

Magyar

- Fontos biztonsági tudnivalók 242-244
- Csatlakoztatás előtt 244
- Karbantartás és tisztítás 245-246
- Alkatrészlista 247-248
- Az állítható időzítésű programok használata 249-260



[249-251](#) [252-254](#) [255-257](#) [258-260](#)

- Automatikus érzékelést használó programok használata 261-263
 - Ábrák és használati utasítások 261-262
 - Használati útmutató 263
- A konyhai robotgép használata – kézi működtetés 264-269
 - Ábrák és használati utasítások 264-266
 - Használati útmutató 267-268
 - Receptek 269
- A mixer tartozék használata 270-272
 - Ábrák és használati utasítások 270-271
 - Használati útmutató 271
 - Receptek 272
- A konyhai robotgép használata – tartozékok 273
 - Ábrák és használati utasítások 273
- A fröccsenésgátló felszerelése és használata 274-275
 - Ábrák és használati utasítások 274-275
- A mérleg funkció használata 276-277
 - Ábrák és használati utasítások 276-277
- A keverőfej beállítása – habverő 277-278
 - Ábrák és használati utasítások 277-278
- Vezetéktároló 278
- Szerviz és vevőszolgálat 279
- Hibaelhárítási útmutató 280

Fontos biztonsági tudnivalók

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Az első használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét. (A gép alján lévő címkét nem szabad eltávolítani.) Mossa el az alkatrészeket. Lásd: a „Karbantartás és tisztítás” részt.
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- Kapcsolja ki a készüléket és a hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból:
 - a meghajtófedelek/keverőfejek/tartozékok fel- és leszerelése előtt;
 - használat után és használaton kívül;
 - tisztítás előtt.
- **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
Dagasztóeszköz	15 perc	A hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból, és várjon 15 percet, hogy a készülék lehűljön
Mixer	60 s	

- Legyen óvatos az éles vágókések kezelésénél, az edény ürítésénél és a tisztítás során.
- Amikor felügyelet nélkül hagyja a készüléket, illetve összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból.
- Tartsa távol az ujjait a mozgó alkatrészektől és a felszerelt tartozékoktól. Soha ne dugja a kezét/ujjait a csuklószerkezetbe.
- **Mindig** tartsa távol testrészeit, haját, ékszereit és laza ruházatát a mozgó alkatrészekről és a felszerelt tartozékoktól.
- **Soha** ne hagyja működés közben felügyelet nélkül a konyhai robotgépet.
- Sérült készüléket **soha** ne használjon! Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd a „Szerviz és vevőszolgálat” részt.
- A hálózati vezeték **ne** hagyja lelógni olyan helyen, ahol gyermek elérheti.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezeték és a csatlakozódugót **soha** ne érje nedvesség.
- **Ügyeljen arra**, hogy semmilyen keverőfej ne legyen felszerelve vagy tárolva az edényben, amikor a meghajtónyílásokat használja.
- **Ügyeljen arra**, hogy az edény mindig fel legyen szerelve, amikor a készüléket keverőfejjel üzemelteti.
- **Soha** ne használjon egyszerre több meghajtónyílást (keverőfej csatlakozóaljzata és nagy sebességű meghajtó nyílása).
- **Kizárólag** eredeti vagy a gyártó által ajánlott tartozékot használjon.
- Tartozék használatakor olvassa el a hozzá mellékelt biztonsági utasításokat.

- Hosszabb használat után óvatosan vegye le a keverőfejeket, mert felmelegedhetnek.
- **Ne** lépje túl a felhasználási útmutatóban megadott maximális mennyiségeket és sebességeket.
- A készüléket mindig óvatosan emelje fel. A készülék elmozdítása előtt ellenőrizze, hogy a gépkar a lehajtott állásban rögzítve legyen, illetve, hogy az edény, a keverőfejek, a meghajtófedelek és a hálózati vezeték se mozdulhasson el.
- A készülék mozgatásakor mindig a talapat és a gépkart fogja meg.
- **Ne** mozgassa vagy igazítsa a gépkart beszerelt tartozékkal, mert a konyhagép instabillá válhat.
- **Ne** működtesse a készüléket a munkafelület szélén és ne gyakoroljon nyomást a felszerelt tartozékokra, mert a készülék instabillá válhat és felborulhat, vagy leeshet a földre és sérülést okozhat.
- A gép tápkábele rövid, hogy ne akadályozza a munkát és ne okozzon botlásvesztélyt.
- Hosszabbító megfelelő körülményekkel használható.
- Ha hosszabbító kábelt használ:
 1. A hosszabbító kábelben feltüntetett elektromos besorolás legalább akkora legyen, mint a készülék elektromos besorolása.
 2. A tápkábelt úgy kell elhelyezni, hogy az ne lógjon le a pultról vagy asztalról, ahol egy gyermek lehúzhatja vagy valaki véletlenül beleakadhat.
 3. A hosszabbító 3 eres földelt kábel legyen. A készülék elektromos besorolása a készülék alján van feltüntetve.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játszanak a készülékkel.
- 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 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.
- **Figyelmeztetés:** A mérleg funkció nem használható orvosi célokra.

Mixer tartozék biztonsági előírásai

- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** A forró folyadékok a hirtelen gőzképződés miatt kilövellhetnek a készülékből, ezért mielőtt a keverőpohárba öntené és összekeverné azokat, várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- A keze ne legyen a mixerben, ha a készülék feszültség alatt van.
- A készülék nem működik, ha a tartozékok nincsenek megfelelően felszerelve.
- Kemény fűszerek feldolgozására nem javasoljuk, mivel ezek károsíthatják a műanyag alkatrészeket.
- Ha túlzott rezgés lép fel egy tartozék használatakor, csökkentse a sebességet vagy állítsa le a gépet, és vegyen ki valamennyit a feldolgozandó anyagból.

- A tartozékok megsérülhetnek és sérülést okozhatnak, ha a rögzítőmechanizmust túlzott erőnek teszi ki.
- **Soha** ne szerelje a késégységet a meghajtóegységre a keverőpohár/palack nélkül.
- A keverőpohár alsó részén levő szegélyt a gyártás során szerelik fel, és nem szabad eltávolítani.
- FIGYELEM: a mixert csak akkor működtesse, ha a fedél a helyén van. További információkért olvassa el a Használati utasítást és az Első lépések útmutatót.
- A keverőpoharat kizárólag a hozzá tartozó késégységgel használja.
- **Soha** ne járassa a mixert üresen.
- Smoothie receptek – soha ne turmixoljon összefagyott élelmiszereket, törje darabokra, mielőtt a keverőpohárba tenné őket.
- **Ne** aprítson olyan fűszereket, mint például szegfűszeg, kapor vagy köménymag, mert károsíthatják a műanyag alkatrészeket.
- A mixert **soha** ne használja étel tárolására. Használat után mindig ürítse ki.
- **Soha** ne turmixoljon a keverőpoháron jelzett maximális mennyiségnél többet – illetve ennél is kevesebb legyen a mennyiség habzó folyadék, például tejturmix esetén.
- **Soha** ne turmixoljon 3 cm x 3 cm-es kockáknál nagyobb fagyasztott gyümölcs- vagy zöldségdarabokat.
- **Soha** ne nyúljon a keverőpohárba, amikor az fel van szerelve a meghajtóegységre. Ha az ételt lejjebb kell nyomni, használjon megfelelő eszközt, például egy spatulát.

Energiafogyasztás

- A sebességszabályozó „O” állásban van – Automatikus átkapcsolás kikapcsolt üzemmódba: nincs.
- Folyamatos működés esetén a motor körülbelül 30 perc után automatikusan kikapcsol a motor védelme érdekében. További 20 perc elteltével a készülék kikapcsol.
- Kikapcsolt üzemmód: $\leq 0,3$ W.

Csatlakoztatás előtt

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

Karbantartás és tisztítás

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- A könnyebb tisztítás érdekében a használat után azonnal mossa le a részegységeket.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy minden alkatrész teljesen száraz legyen.

Meghajtóegység

- Törölje meg egy nedves ronggyal, majd szárítsa meg (a gép alján lévő lábakat is).
- Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe.
- Ügyeljen arra, hogy a gép lábai tiszták legyenek.

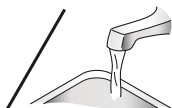
Edény és keverőfejek

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

Mixer

- A tisztítás előtt teljesen szerelje szét a tartozékokat.
- A késégység rendkívül éles – nagyfokú körültekintéssel bándjon vele.
- A késégységet tisztára kell kefélni, és folyó víz alatt le kell öblíteni.

Y



Alkatrészlista



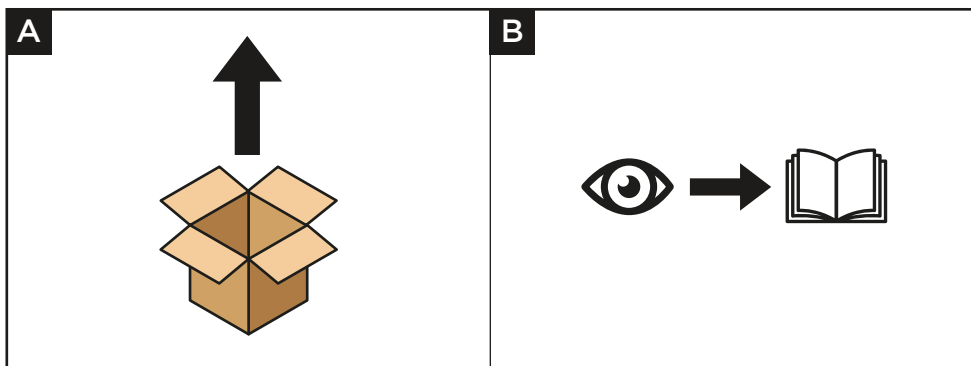
A készülék részei

- ① Nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele
- ② Nagy sebességű meghajtó nyílása
- ③ Mérleg funkció
- ④ Gépkar
- ⑤ Keverőfej csatlakozóaljzata
- ⑥ Edény
- ⑦ Főkapcsoló és sebességszabályozó
- ⑧ Meghajtóegység
- ⑨ Gépkar kioldókarja
- ⑩ Villatartó
- ⑪ Vezetéktároló
- ⑫ Krémkeverő lapát
- ⑬ Dagasztókar levehető védőgyűrűvel
- ⑭ Habverő
- ⑮ Befogóaljzat védőeleme
- ⑯ Mérőkanál
- ⑰ Fröccsenésgátló idom

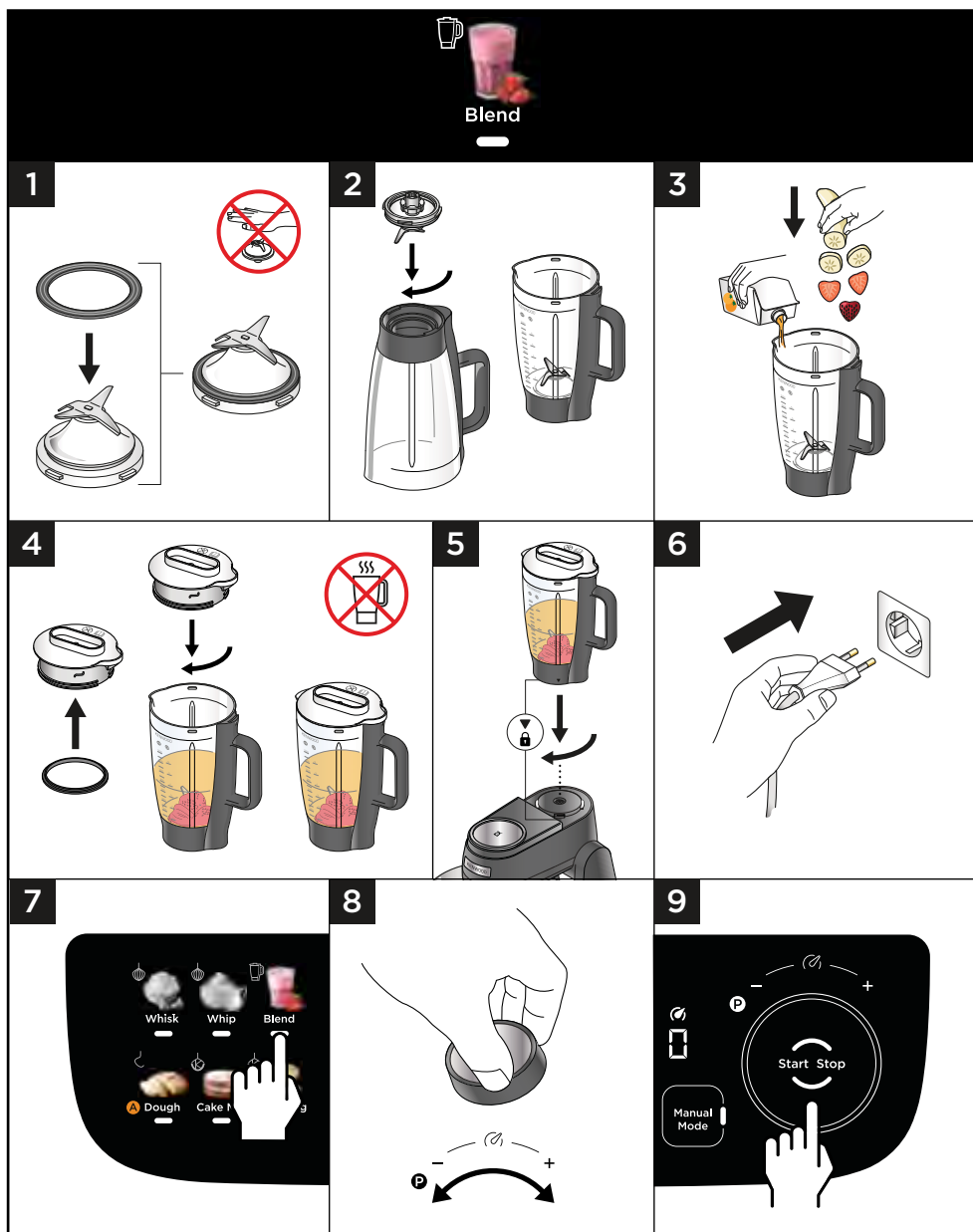
Választható tartozékok

A csomagban nem szereplő tartozékok megrendelésével és a tartozékok használati utasításaival kapcsolatos tájékoztatásért látogasson el a www.kenwoodworld.com weboldalra vagy annak magyarországi megfelelőjére.

- ⑱a Fedél csepegtetőnyílással
- ⑱b Fedél tömitése
- ⑱c Keverőpohár
- ⑱d Késégység tömítőgyűrűje
- ⑱e Késégység



Az állítható időzítésű programok használata



Fontos információk

- **Ne** dolgozzon fel forró hozzávalókat.
- Szívágáshoz vezet, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően van felhelyezve.
- Soha ne turmixoljon összefagyott élelmiszereket.
- Soha ne turmixoljon 3 cm x 3 cm-es kockáknál nagyobb fagyasztott gyümölcs- vagy zöldségdarabokat.
- A fagyasztott gyümölcsöket és zöldségeket feldolgozás előtt 15 percig hagyja kiolvadni.
- Sűrű keverékeknél előfordulhat, hogy le kell kaparni az edény oldalára tapadt masszát. Ha az anyag nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot.
- Szükség esetén ismételje meg a programot a kívánt állag eléréséhez.
- Fűszerek feldolgozására nem javasoljuk, mivel ezek károsíthatják a műanyag alkatrészeket.
- A program második folyamatos keverési szakaszában a vezérlőtárcsával meghosszabbítható a működési idő.

- 1 Helyezze a tömítőgyűrűt a kiegészítőre – ügyeljen arra, hogy a tömítés pontosan a helyére kerüljön.
- 2 A kiegészítőt alul megfogva engedje le a keverőpohárba, majd jobbra elfordítva rögzítse.
- 3 Helyezze a hozzávalókat a keverőpohárba.
- 4 Helyezze a tömítést a mixerfedélre, és ügyeljen arra, hogy a tömítés pontosan a helyére kerüljön.
- 5 Illessze a fedelet a keverőpohárba, és kattanásig forgassa el jobbra. Illessze a helyére a töltőnyílás kupakját.
- 6 Helyezze a mixert a nagy sebességű meghajtó nyílására és jobbra elforgatva rögzítse.
- 7 Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba.
- 8 Válassza a Blend (keverés) programot. Az időtartam növeléséhez fordítsa a tárcsát jobbra, a csökkentéséhez balra.
- 9 Nyomja meg a Start/Stop gombot a program elindításához.
- 10 Az időzítő megkezdte a visszaszámlálást nulláig, miközben a program fut. A készülék automatikusan kikapcsol a program végén.
- 11 A program szüneteltetéséhez nyomja meg a Start/Stop gombot.
- 12 A futó program leállításához és törléséhez nyomja meg a Start/Stop gombot, majd az alábbi gombok egyikét:
 - Bármelyik másik program gombja
 - Manual (kézi üzemmód) gomb
 - Tare (tárázás) gomb
 - kg/lb gomb

Tanácsok és tippek

- Ezt a programot italok, smoothie-k, levesek és szószok készítéséhez használja.
- Sűrű keverékeknél előfordulhat, hogy le kell kaparni az edény oldalára tapadt masszát. Ha az anyag nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot.
- Szükség esetén ismételje meg a programot a kívánt állag eléréséhez.

Használati útmutató

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



Fontos információk

- A dagasztókar levehető védőkorongját mindig vegye le a befogóaljzatról, mielőtt felhelyezné a befogóaljzat védőelemét.
- A fröccsenésgátlót a befogóaljzat védőelemének és a keverőeszköznek a behelyezése előtt kell felszerelni.
- A legjobb eredmény elérése érdekében 35% zsírtartalmú hideg tejszint használjon.
- Magasabb vagy alacsonyabb zsírtartalmú, illetve adalékanyagokat tartalmazó tejszín esetén a vezérlőtárcsával módosíthatja a program időtartamát.
- Szükség esetén a vezérlőtárcsával a feldolgozás közben is megnövelhető az idő.

- 1 Nyomja le a gépkar kioldókarját, és óvatosan emelje fel a gépkart.
- 2 Helyezze be a fröccsenésgátlót (lásd „A fröccsenésgátló felszerelése és használata” részt).
- 3 Helyezze be az edényt és jobbra elfordítva rögzítse.
- 4 Helyezze a befogóaljzat védőelemét a befogóaljzatra.
- 5 A habverőt tolja be a csatlakozóaljzatba – egy kattánást hall, amikor biztonságosan rögzül.
- 6 Öntse az edénybe a tejszint.
- 7 Nyomja le a gépkar kioldókarját, és óvatosan hajtsa le a gépkart.
- 8 Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba.
- 9 Válassza a Whip (tejszín) programot.
- 10 Az időtartam növeléséhez fordítsa a tárcsát jobbra, a csökkentéséhez balra.
- 11 Nyomja meg a Start/Stop gombot a program elindításához.
- 12 Az időzítő megkezdí a visszazámlálást nulláig, miközben az előre beállított program fut. A készülék automatikusan kikapcsol a program végén.
- 13 A program szüneteltetéséhez nyomja meg a Start/Stop gombot.
- 14 A futó program leállításához és törléséhez nyomja meg a Start/Stop gombot, majd az alábbi gombok egyikét:
 - Bármelyik másik program gombja
 - Manual (kézi üzemmód) gomb
 - Tare (tárázás) gomb
 - kg/lb gomb

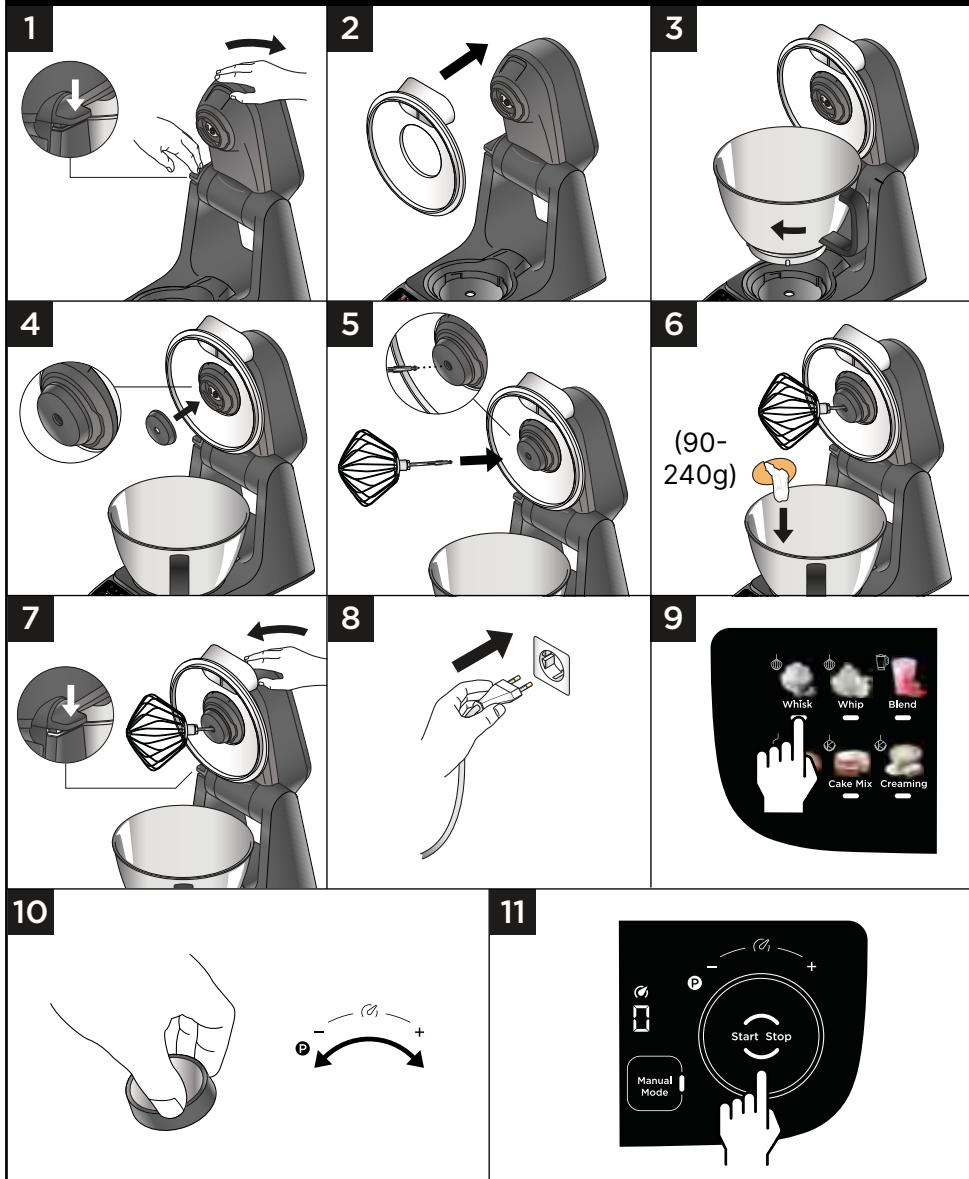
Tanácsok és tippek

- Ezzel a programmal pillanatok alatt készíthet tejszínhabot.

Használati útmutató

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

Megjegyzés: a táblázat csak tájékoztató jellegű, és az eredmények a tejszín típusától, mennyiségétől és hőmérsékletétől függően eltérhetnek.



Fontos információk

- A dagasztókar levehető védőkorongját mindig vegye le a befogóaljzatról, mielőtt felhelyezné a befogóaljzat védőelemét.
- A fröccsenésgátlót a befogóaljzat védőelemének és a keverőeszköznek a behelyezése előtt kell felszerelni.
- Ügyeljen arra, hogy az edény száraz és zsírmentes legyen.
- A legjobb eredmény elérése érdekében szoba-hőmérsékletű friss tojást használjon.
- Ha a program végén a tojás további feldolgozást igényel, váltson át kézi üzemmódra. Ne ismételje meg ugyanazt a programot.
- Szükség esetén a vezérlőtárcsával a feldolgozás közben is megnövelhető az idő.

- 1 Nyomja le a gépkar kioldókarját, és óvatosan emelje fel a gépkart.
- 2 Helyezze be a fröccsenésgátlót (lásd „A fröccsenésgátló felszerelése és használata” részt).
- 3 Helyezze be az edényt és jobbra elfordítva rögzítse.
- 4 Helyezze a befogóaljzat védőelemét a befogóaljzatra.
- 5 A habverőt tolja be a csatlakozóaljzatba – egy kattánást hall, amikor biztonságosan rögzül.
- 6 Öntse az edénybe a tojásfehérjét.
- 7 Nyomja le a gépkar kioldókarját, és óvatosan hajtja le a gépkart.
- 8 Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba.
- 9 Nyomja meg a Whisk (habverés) program gombját.
- 10 Nyomja meg a Start/Stop gombot.
- 11 A gép a kemény hab kialakulásának érzékelésekor automatikusan leáll.

Tanácsok és tippek

- Nagyobb mennyiségek feldolgozásakor helyezze be a fröccsenésgátlót.
- Habcsók és mousse készítéséhez keményre vert tojásfehérjét használjon.

Használati útmutató

 Whisk		
	 (másodperc)	
	szoba-hőmérsékletű	hűtőből kivett
90 g (~3 tojás)	95 - 115	100 - 120
120 g (~4 tojás)	100 - 120	110 - 130
150 g (~5 tojás)	135 - 155	145 - 165
180 g (~6 tojás)	140 - 160	170 - 190
210 g (~7 tojás)	115 - 135	135 - 155
240 g (~8 tojás)		125 - 145

Megjegyzés: ez csak tájékoztató jellegű, és az eredmények a tojás korától és hőmérsékletétől függően eltérhetnek.



Fontos információk

- A dagasztókar levehető védőkorongját mindig vegye le a befogóaljzatról, mielőtt felhelyezné a befogóaljzat védőelemét.
- A fröccsenésgátlót a befogóaljzat védőelemének és a keverőeszköznek a behelyezése előtt kell felszerelni.
- Amikor tészta készítéséhez összedolgozza a zsiradékot és a cukrot, a zsír lágy, szoba-hőmérsékletű legyen.
- Szükség esetén a vezérlőtárcsával a feldolgozás közben is megnövelhető az idő.

- 1 Nyomja le a gépkar kioldókarját, és óvatosan emelje fel a gépkart.
- 2 Helyezze be a fröccsenésgátlót (lásd „A fröccsenésgátló felszerelése és használata” részt).
- 3 Helyezze be az edényt és jobbra elfordítva rögzítse.
- 4 Helyezze a befogóaljzat védőelemét a befogóaljzatra.
- 5 A krémkeverő lapátot tolja be a csatlakozóaljzatba – egy kattantást hall, amikor biztonságosan rögzül.
- 6 Tegye az edénybe az összekeverendő hozzávalókat.
- 7 Nyomja le a gépkar kioldókarját, és óvatosan hajtsa le a gépkart.
- 8 Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba.
- 9 Válassza ki a megfelelő programot.
- 10 Az időtartam növeléséhez fordítsa a tárcsát jobbra, a csökkentéséhez balra.
- 11 Nyomja meg a Start/Stop gombot a program elindításához.
- 12 Az időzítő megkezdí a visszaszámlálást nulláig, miközben az előre beállított program fut. A készülék automatikusan kikapcsol a program végén.
- 13 A program szüneteltetéséhez nyomja meg a Start/Stop gombot.
- 14 A futó program leállításához és törléséhez nyomja meg a Start/Stop gombot, majd az alábbi gombok egyikét:
 - Bármelyik másik program gombja
 - Manual (kézi üzemmód) gomb
 - Tare (tárázás) gomb
 - kg/lb gomb

Tanácsok és tippek – tésztakeverék

- Ezt a programot használja egyszerű piskótatészták elkészítéséhez.
- Ezt a programot használja folyamatos keverést igénylő receptekhez. A recept igényeihez igazodva állítsa be az időt.

Tanácsok és tippek – krémkeverés

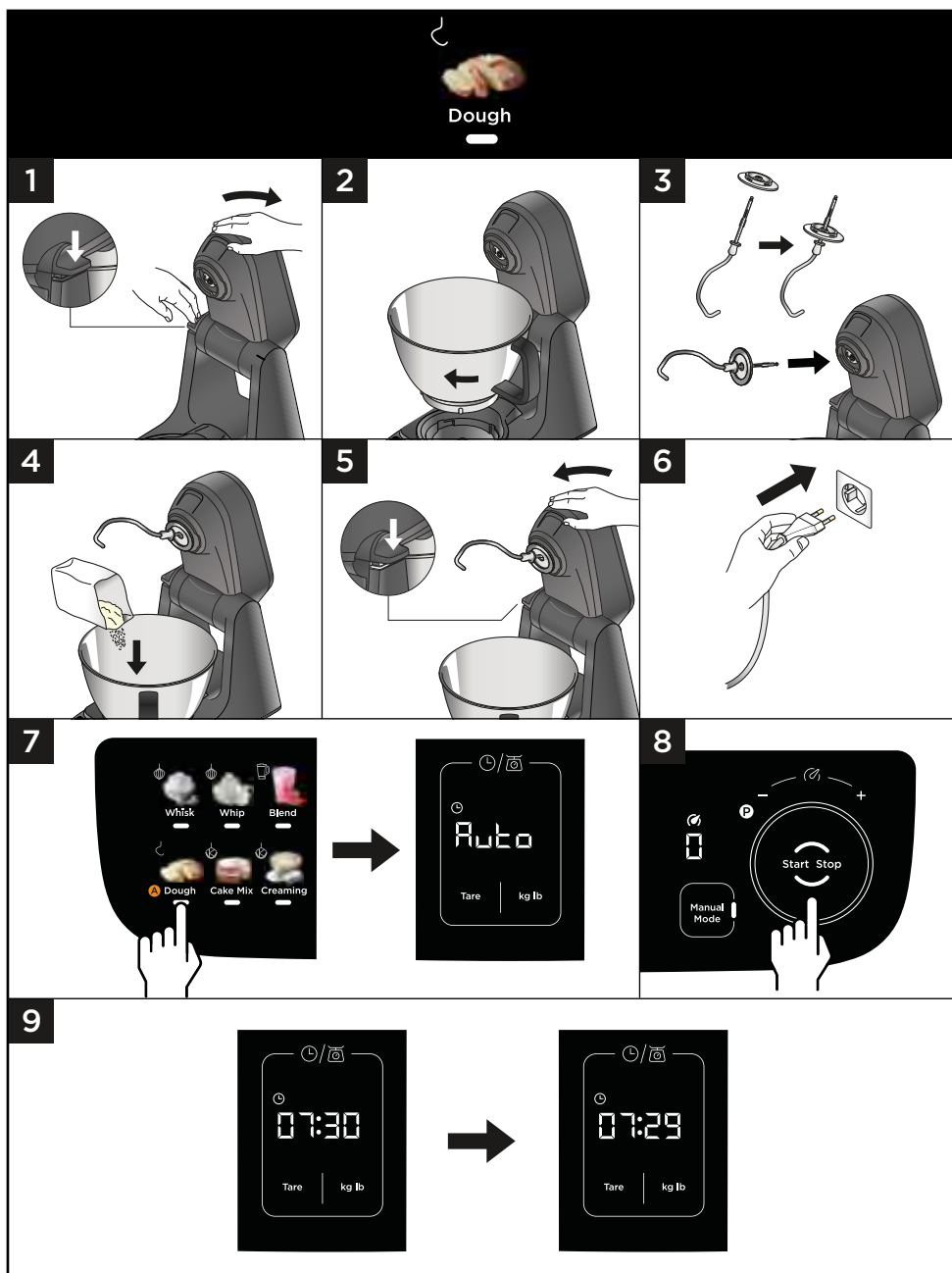
- A sütemény készítésénél első lépésként ezzel a programmal a cukrot és a zsiradékot világos színűre és megnövekedett térfogatúra keverje

Használati útmutató

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

Automatikus érzékelést használó programok használata

Ábrák és használati utasítások



Fontos információk

- Az étel bejutásának megelőzése érdekében ügyeljen arra, hogy a levehető védőkorong fel legyen helyezve a dagasztókar tengelyére, mielőtt betolná a befogóaljzatba.
- Sűrű keverékek (például kenyértészta) esetén a gépkar némi elmozdulása normálisnak tekinthető.
- Ha a tészta nehezen áll össze gombóccá, működés közben kis adagokban adjon hozzá még folyadékot, amíg össze nem áll.
- A Dough (tészta) program használata nem ajánlott piskóta- és keksztésztákhoz.
- A szüneteltetés csak a visszaszámlálás alatt működik; az 'Auto' fázisban nem használható. A Start/Stop gombbal állítsa meg a programot, ha további hozzávalókat szeretne hozzáadni, vagy le akarja kaparni az edény falát.

- 1 Nyomja le a gépkar kioldókarját, és óvatosan emelje fel a gépkart.
- 2 Helyezze be az edényt és jobbra elfordítva rögzítse.
- 3 Csúsztassa a levehető védőkorongot a dagasztókar tengelyére.
- 4 A dagasztóeszközt tolja be a csatlakozóaljzatba – egy kattanást hall, amikor biztonságosan rögzül.
- 5 Helyezze a levehető védőkorongot a befogóaljzatba.
- 6 Tegye az edénybe az összekeverendő hozzávalókat.
- 7 Nyomja le a gépkar kioldókarját, és óvatosan hajtja le a gépkart.
- 8 Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba.
- 9 Válassza a Dough (tészta) programot. A kijelzőn megjelenik az „Auto” felirat.
- 10 Nyomja meg a Start/Stop gombot.
- 11 A visszaszámlálás akkor indul el, amikor a tészta gombóccá állt össze.

Tanácsok és tippek

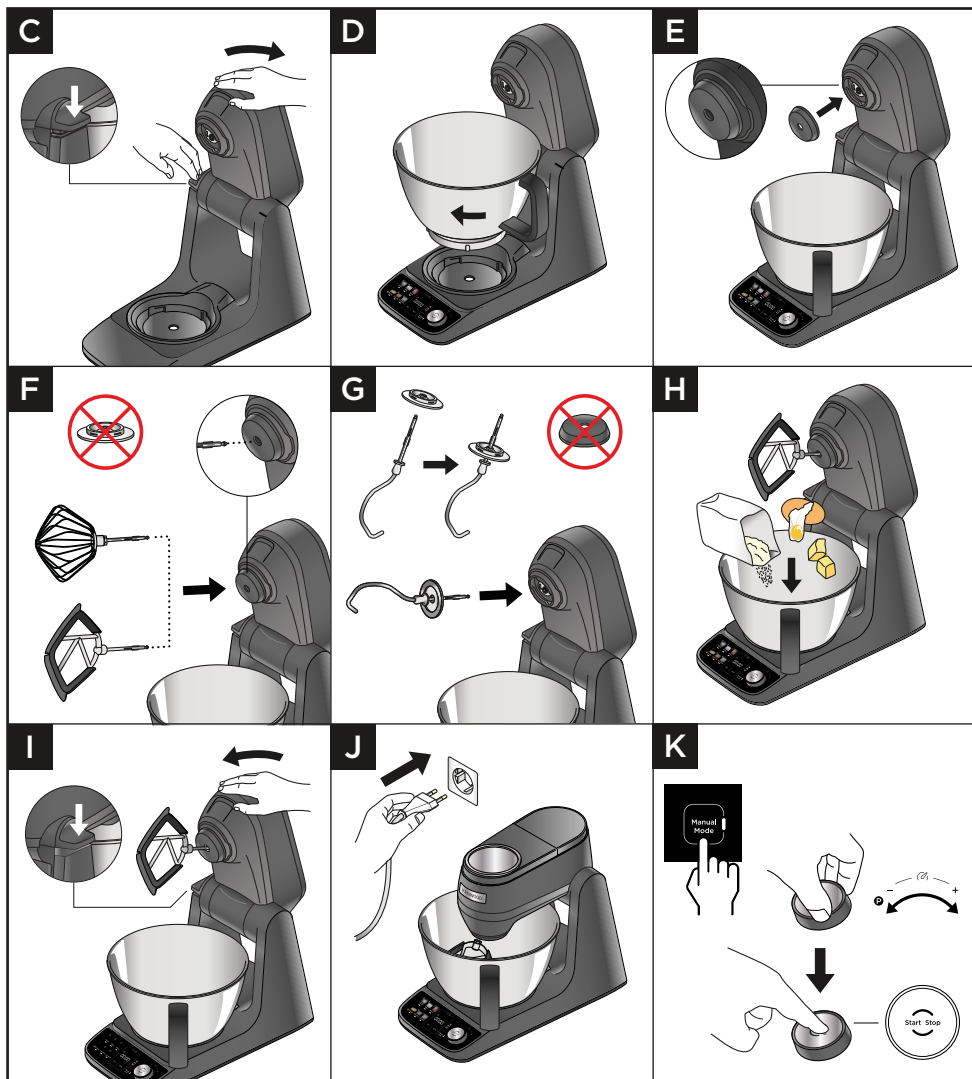
- A program elsősorban általános fehér kenyértésztákhoz ajánlott.
- A hozzávalók akkor keverednek el a legjobban, ha először a folyadékot önti az edénybe.
- Időközönként állítsa le a gépet, és kaparja le a keveréket a dagasztókarról.
Megjegyzés: az érzékelési szakaszban nem lehet szüneteltetni a programot a keverőeszköz lekaparásához. Csak a visszaszámlálási szakaszban állítsa meg a programot, és ekkor kaparja le az eszközt.
- Liszt - A különféle lisztek eltérnek abban, hogy mennyi folyadékot igényelnek. A tészta ragacsosságának jelentős hatása van a gép terhelésére. A tészta keverése közben figyelje a gép működését.

Használati útmutató

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

A konyhai robotgép használata – kézi működtetés

Ábrák és használati utasítások



FONTOS

- **Ellenőrizze**, hogy a készülék ki legyen kapcsolva, mielőtt a gépkart elmozdítaná.
- **Soha** ne takarja le a szellőzőnyílást a gép működése közben. Legyen óvatos, mert működés közben a szellőzőnyílásból forró levegő áramolhat ki.
- Fröccsenésgátló használata esetén a fröccsenésgátlót a dagasztókar levehető védőkorongjának vagy a befogáljzat védőelemének és a keverőeszköznek a behelyezése előtt kell felszerelni.
- **Ügyeljen arra**, hogy semmilyen keverőfej ne legyen felszerelve vagy tárolva az edényben, amikor másik meghajtónyílásokat használ.
- Sűrű anyagokhoz (pl. minden egyben tésztákhoz vagy margarin és cukor kikeveréséhez) **ne** használja a habverőt, mert deformálódhat.
- Soha **ne** lépje túl a megadott maximális mennyiségeket – a készülék túlterhelését okozhatja.
- Amikor tésztát készítéséhez összedolgozza a zsiradékot és a cukrot, a zsiradék lágy, szobahőmérsékletű legyen.
- A termék használata előtt **ellenőrizze**, hogy a lábak és a munkafelület tiszta és száraz legyen.
- Ha üzemelés közben felemeli a gépkart, a gép tovább működik. **Mindig** kapcsolja ki a gépet a gépkar felemelése előtt.
- A gép csak akkor működik, ha az összes meghajtófedél a helyén van.
- Ha azt hallja, hogy a gép erőlködik, akkor vagy kapcsolja ki a gépet és vegye ki a keverék egy részét, vagy növelje a sebességet.
- A keverőgép „lágyműködés” funkciója minimálisra csökkenti a kifröccsenés veszélyét. Ha a gép bekapcsolásakor az edényben sűrű keverék van, például kenyértészta, akkor a kiválasztott sebesség elérése igénybe vesz néhány másodpercet.
- A gépkar felemelése előtt **mindig** távolítsa el a nyílásokba helyezett tartozékokat.
- Az étel bejutásának megelőzése érdekében a keverőeszköz behelyezése előtt vagy a levehető védőkorong legyen felhelyezve a dagasztókarra, vagy a befogáljzat védőeleme legyen felhelyezve a befogáljzatra.

Krémkeverő lapát

- Nem alkalmas tésztát feldolgozására.

Dagasztóeszköz

- Az étel bejutásának megelőzése érdekében ügyeljen arra, hogy a védőkorong fel legyen helyezve a dagasztókar tengelyére, mielőtt betolná a befogáljzatba.
- Sűrű keverékek (például kenyértészta) esetén a gépkar némi elmozdulása normálisnak tekinthető.
- Tészta – A lisztek eltérő tulajdonságúak lehetnek, ezért szükség esetén adjon hozzá még 1 evőkanál vizet a sima állag eléréséhez.

- 1 Nyomja le a gépkar kioldókarját, és óvatosan emelje fel a gépkart.
- 2 Helyezze be az edényt és jobbra elfordítva rögzítse.
- 3 Helyezze a befogáljzat védőelemét a befogáljzatra. Megjegyzés: a befogáljzat védőelemét csak a habverő vagy a krémkeverő lapát használata esetén helyezze fel.
- 4 A kiválasztott keverőfejet tolja be a befogáljzatba – egy „kattanást” hall, amikor biztonságosan rögzül (dagasztókar használata esetén a levehető védőkorongot tolja be és forgassa el, amíg rögzül a befogáljzatban).

- 5 Tegye az edénybe az összekeverendő hozzávalókat.
- 6 Nyomja le a gépkar kioldókarját, és óvatosan hajtsa le a gépkart.
- 7 Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba.
- 8 Válassza a kézi üzemmódot. 9 Forgassa a sebességszabályozót a kívánt állásba, a (P) rövid üzem fokozatot lökésszerű keverésekhez használja.
- 10 A feldolgozás befejezése után a hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból. Emelje fel a gépkart, és miközben stabilan tartja, húzza ki a keverőfejet a csatlakozóaljzatból.

Tanácsok és tippek

- A hozzávalók alapos összekeverése érdekében gyakran állítsa meg a keverést és a spatulával kaparja le az edény falát.
- A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet.
- Nagyobb mennyiségek (pl. tészta) feldolgozása során használja a fröccsenésgátlót, hogy megelőzze az anyag kifröccsenését.

Tanácsok és tippek - Habverő

- A legjobb eredményt akkor lehet elérni, ha a tojás szobahőmérsékletű.
- Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy se a habverőn, se az edényen ne legyen tojássárgája- vagy zsírmaradék.
- Majonéz – a legjobb eredmény elérése érdekében az olaj hozzáadása után kaparja le az edény falát, és a legnagyobb sebességgel járassa még 10 másodpercig.
- Tésztakeverékek – először a lisztet öntse az edénybe, utána a folyadékot, majd minimális sebességgel keverje össze alaposan a hozzávalókat.

Tanácsok és tippek - Krémkeverő lapát

- A legjobb eredmény elérése érdekében sütemény készítéséhez mindig szobahőmérsékletű vaját és margarint használjon.

Tanácsok és tippek - Dagasztóeszköz

- A hozzávalók akkor keverednek el a legjobban, ha először a folyadékot önti az edénybe.
- Időközönként állítsa le a gépet, és kaparja le a keveréket a dagasztókarról.
- Liszt - A különféle lisztek eltérnek abban, hogy mennyi folyadékot igényelnek. A tészta ragacsságának jelentős hatása van a gép terhelésére. A tészta keverése közben figyelje a gép működését.
- A hozzávalók alapos összekeverése érdekében gyakran állítsa meg a keverést és a simítólapáttal kaparja le az edény falát és a dagasztókart.

Elektronikus sebességvezérlés

A konyhai robotgép elektronikus sebességvezérlése biztosítja, hogy különböző terhelési feltételek mellett is ugyanaz lesz a sebesség, akár kenyértésztát dagaszt, akár tojást ad a tésztakeverékhez. Előfordulhat, hogy működés közben a sebesség változását érzékeli. Ez normális jelenség, a konyhai robotgép a terheléshez igazodva beállítja a kiválasztott sebességet.

Használati útmutató

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

Használati útmutató

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

Receptek

Fehér kenyér tészta

500 g liszt

5 g só

8 g gyors hatású szárított élesztő

280 ml víz

7 g zsír vagy vaj

- 1 Szerelje az edényt a konyhai robotgépre.
- 2 Öntse először a vizet az edénybe, majd a többi hozzávalót is.
- 3 Keverje minimális fokozaton 45-60 másodpercig, vagy amíg tészta állagú nem lesz.
- 4 Dagassza 3-es fokozaton 5-14 percig.
- 5 Helyezze a tésztát egy 900 g-os tepsibe, vagy formázzon belőle zsemleket és tegye bezsírozott sütőlapra.
- 6 Takarja le egy konyharuhával, és hagyja a tésztát meleg helyen 45-60 percig kelni, amíg a duplájára nem dagad.
- 7 Süssse 200 °C-on 40 percig vagy 15-20 percig zsemle esetén.

Pizzatészta

500 g liszt

30 g olívaolaj

7 g só

7 g élesztő

300 ml víz

- 1 Szerelje az edényt a konyhai robotgépre.
- 2 Öntse az edénybe az összes hozzávalót.
- 3 Helyezze be a dagasztókart, és engedje le a gépkart.
- 4 Keverje minimális fokozaton 45-60 másodpercig, amíg tészta állagú nem lesz.
- 5 Dagassza 3-es fokozaton 5-7 percig.
- 6 Formázza a tésztát lisztezett munkafelületen cipő alakúra.
- 7 Takarja le a tésztát nedves konyharuhával, és hagyja meleg helyen 30-40 percig.
- 8 Ossa ketté, és nyújtsa ki két 25-30 cm-es pizzalapot.
- 9 Helyezze egy búzadarával beszórt tepsibe. Tegye rá ízlés szerint a feltétet, és süssse 10-15 percig 240 °C-on.

Szilvapác

250 g méz (hűtőben tárolva 4-5 °C-on)

20 g aszalt szilva

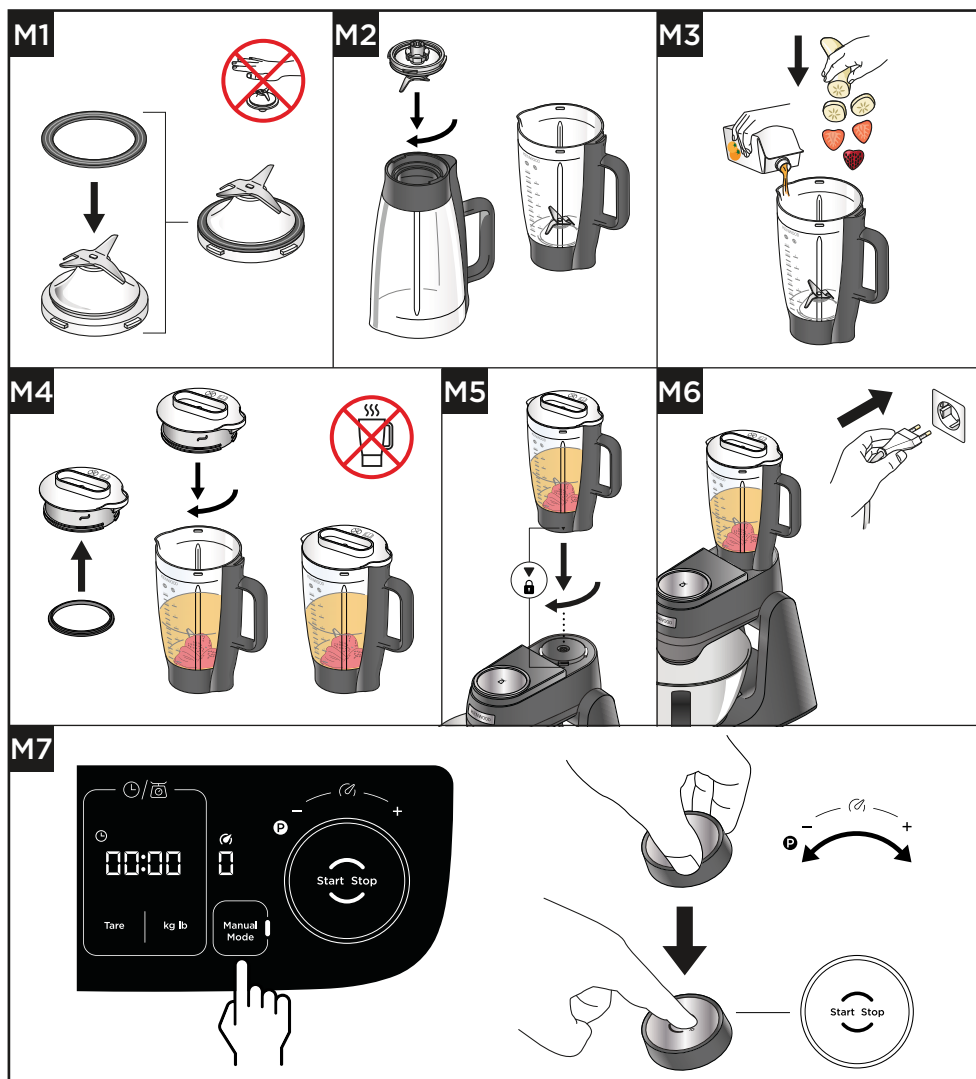
50 ml víz

- 1 Öntse az összes hozzávalót a mini darálóba.
- 2 Illessze a tartozékot a meghajtóegységre.
- 3 Kapcsolja 5 másodpercre rövid üzem állásba.
- 4 Használja fel ízlés szerint.

Megjegyzés: a mini daráló tartozék külön megvásárolható.

A mixer tartozék használata

Ábrák és használati utasítások



Fontos információk

- **Ne** dolgozzon fel forró hozzávalókat.
- Szívárgáshoz vezet, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően van felhelyezve.
- Soha ne turmixoljon összefagyott élelmiszereket.
- Soha ne turmixoljon 3 cm x 3 cm-es kockáknál nagyobb fagyasztott gyümölcs- vagy zöldségarabokat.

- 1 Helyezze a tömítőgyűrűt a készülékre – ügyeljen arra, hogy a tömítés pontosan a helyére kerüljön.
- 2 A készüléget alul megfogva engedje le a keverőpohárba, majd jobbra elfordítva rögzítse.
- 3 Helyezze a hozzávalókat a keverőpohárba.
- 4 Helyezze a tömítést a mixerfedélre, és ügyeljen arra, hogy a tömítés pontosan a helyére kerüljön.
- 5 Illessze a fedelet a keverőpohárba, és kattanásig forgassa el jobbra. Illessze a helyére a töltőnyílás kupakját.
- 6 Helyezze a mixert a nagy sebességű meghajtó nyílására és jobbra elforgatva rögzítse.
- 7 Válassza a kézi üzemmódot.
- 8 Állítsa a készüléket maximális sebességre. Nyomja meg a Start/Stop gombot.

Tanácsok és tippek

- Majonéz készítésekor az olaj kivételével öntse az összes hozzávalót a mixerbe. Ezután a készülék működése közben lassan adja hozzá az olajat a fedél csepegtetőnyílásán át.
- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek készítésekor előfordulhat, hogy le kell kaparni az edény oldalára tapadt masszát. Ha az anyag nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot.

Smoothie-k

- Először adja hozzá a folyadékot.
- Hagyja a fagyasztott hozzávalókat 15 percig felolvadni, mielőtt a mixerbe önti.

Használati útmutató

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

Bébiétel

200 g sovány marhahús (2 cm-es kockákra vágva)

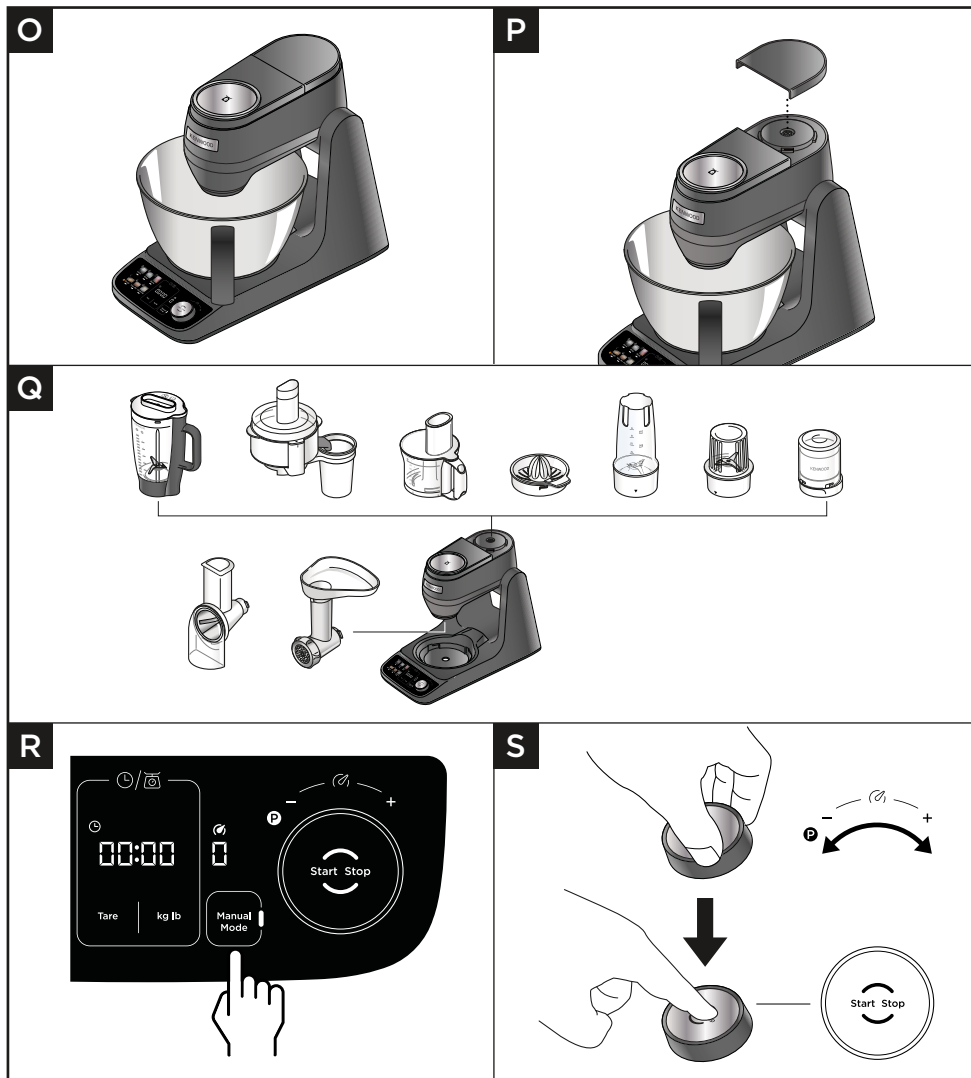
200 g nyers sárgarépa (2 cm-es kockákra vágva)

200 g nyers burgonya (2 cm-es kockákra vágva)

- 1 Tegye a kockára vágott marhahúst egy serpenyő forró vízbe. Helyezze vissza a serpenyőt a tűzhelyre és forrásban levő vízben főzze 1 órán keresztül.
- 2 Tegye a kockára vágott sárgarépát és burgonyát egy külön lábasban lévő forrásban lévő vízbe, és főzze 30 percig.
- 3 Szűrje le a marhahúst, a sárgarépát és a burgonyát, és tartson meg 250 ml főzővizet. A további feldolgozás előtt hagyja a marhahúst, a zöldségeket és a vizet szobahőmérsékletre hűlni.
- 4 Tegye a marhahúst, a sárgarépát és a burgonyát a mixerbe, majd öntse hozzá a félretett főzővizet.
- 5 Keverje 15 másodpercig maximális sebességgel.
- 6 Kaparja le és keverje meg a mixer tartalmát.
- 7 Keverje High sebességgel, amíg el nem éri a kívánt állagot.

A konyhai robotgép használata – tartozékok

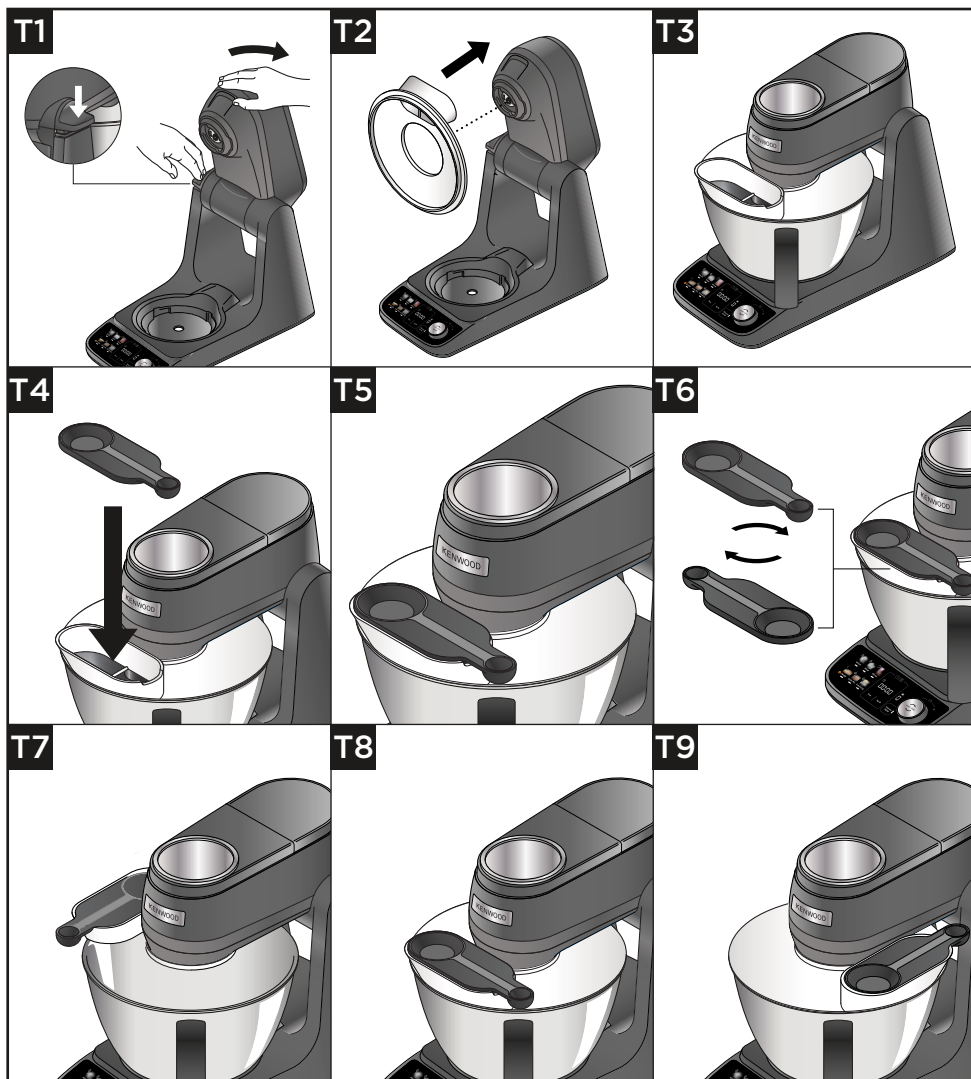
Ábrák és használati utasítások



- 1 Emelje le a nagy sebességű meghajtó nyílásának fedelét (ha szükséges).
 - 2 Szerelje fel a tartozékot a mellékelt utasításoknak megfelelően.
 - 3 Válassza a kézi üzemmódot.
 - 4 Válassza ki a megfelelő sebességet (ehhez segítséget talál a tartozékhoz kapott Első lépések útmutatóban), majd indítsa el a készüléket a Start/Stop gomb megnyomásával. Rövid lökésekhez használja a rövid üzem (P) funkciót.
- A robotgéphez külön is vásárolhatók további tartozékok – részletek a www.kenwoodworld.com oldalon.

A fröccsenésgátló felszerelése és használata

Ábrák és használati utasítások



Fontos Információk

- Keverés közben a hozzávalókat a fröccsenésgátló garatán keresztül közvetlenül az edénybe adagolhatja.
- A keverőfejek cseréjéhez nem szükséges eltávolítani a fröccsenésgátlót.

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

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

- 6 A fröccsenésgátló eltávolításához hajtsa fel a gépkart úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön, majd húzza le a fröccsenésgátlót.
- 7 A mérőkanál emellett az adagológarat fedeleként is használható. A rögzítéshez helyezze a mérőkanalat az adagológaratba, és nyomja le.

Megjegyzés: a mérőkanál mindkét irányban behelyezhető az adagológaratba.

A mérleg funkció használata

Ábrák és használati utasítások

U1

U2

U3

U4

U5

U6

U7

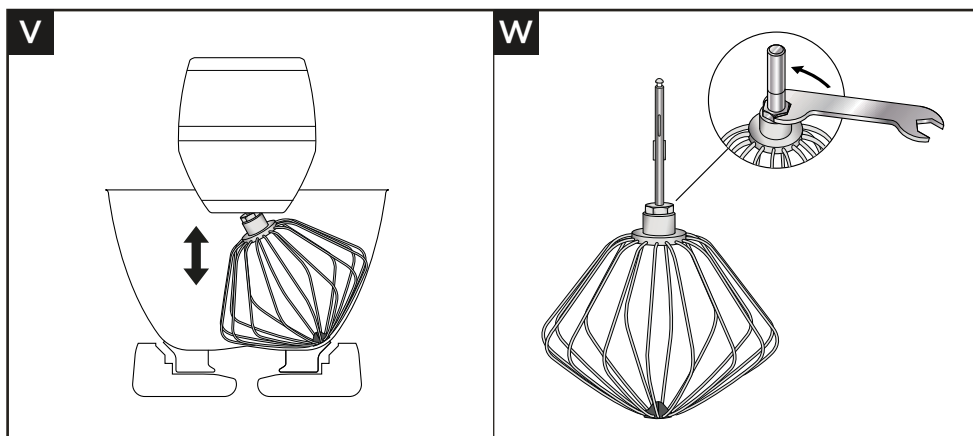
Fontos információk

- A mérés előtt a készüléket mindig helyezze száraz, sima, stabil felületre.
- Mérés közben ne mozgassa, ne nyomja és ne ütögesse a robotgépet vagy az edényt, mert ez befolyásolja a mérés pontosságát.
- A mérleg funkció a gépkar mindkét állásában használható.
- A mérleg funkció 6 kg-ig használható.
- A mérleg funkció a hozzávalók súlyának mérésére használható egy program kiválasztása előtt vagy kézi üzemmódban.
- A mérleg funkció a készülék működése közben nem érhető el.
Megjegyzés: A gépkar mérőfelületén mindig használjon mérőtálat vagy edényt a hozzávalók méréséhez.

- 1 A hozzávalók hozzáadása előtt mindig rögzítse az edényt a meghajtóegységre, illetve helyezze a mérőedényt a mérőfelületre.
- 2 Dugja be a hálózati csatlakozódugót a konnektorba – a kijelzőn „00.00” látható.
- 3 Nyomja meg a Tare (tárázás) gombot egyszer, és a kijelző kigyullad.
- 4 Nyomja meg a (kg/lb) gombot a gramm vagy az uncia mértékegység kiválasztásához.
A kijelző az első bekapcsoláskor alapértelmezésként kg/g mértékegységet mutat.
 - A mérleg 1 g-os lépésekben méri a súlyt. Kis mennyiségek adagolásához ajánlott a teáskanál/evőkanál egység használata.
 - A nullázáshoz nyomja meg egyszer a Tare (tárázás) gombot.
- 5 Mérje meg a hozzávalókat:
 - Öntse a hozzávalókat közvetlenül az edénybe
 - Vagy leengedett gépkar esetén helyezzen egy mérőedényt az ezüstsínű lapra, és ebbe öntse a hozzávalókat.
- 6 Az összes hozzávaló megmérése után válasszon egy sebességet vagy egy programot a robotgép üzemeltetéséhez.

A keverőfej beállítása – habverő

Ábrák és használati utasítások



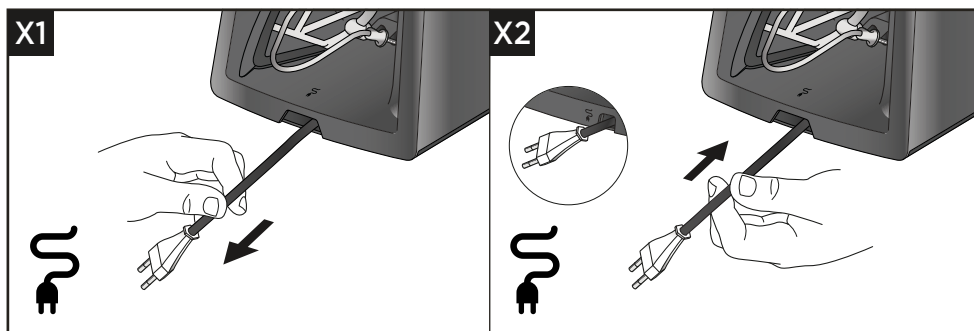
Fontos információk

- A krémkeverő lapát és a dagasztóeszköz nem állítható.
- A habverőnek majdnem érintenie kell az edény alját. Szükség esetén egy megfelelő méretű villáskulccsal állítsa be a magasságot.

KHC40 = 15 mm

- 1 Húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját.
 - 2 Hajtsa fel a gépkart, és helyezze be a habverőt.
 - 3 Hajtsa le a gépkart. Ha a hézagot állítani kell, hajtsa fel a gépkart, és vegye ki a keverőfejet.
 - 4 Egy megfelelő villáskulccsal lazítsa meg az anyát eléggé ahhoz, hogy állítható legyen a tengely. Ha közelebb akarja vinni a keverőfejet az edény aljához, fordítsa el a tengelyt balra. Ha távolítani akarja a keverőfejet az edény aljától, fordítsa el a tengelyt jobbra.
 - 5 Húzza meg újra az anyát.
 - 6 Helyezze be a keverőfejet, és hajtsa le a gépkart. (Ellenőrizze a helyzetét, lásd a fenti pontokat.)
 - 7 Szükség esetén ismételje meg a fenti lépéseket, amíg a keverőfej beállítása pontos nem lesz. Ezután végleg húzza meg az anyacsavart.
- Megjegyzés: A képen látható villáskulcs csak illusztráció, és nem tartozéka a készüléknek.

Vezetéktároló



Szerviz és vevőszolgálat

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



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

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

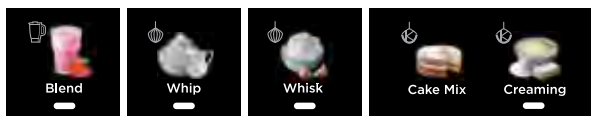
A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.

Hibaelhárítási útmutató

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A készülék működés közben leállt.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó be van-e dugva a konnektorba.
	A gép túlterhelt/túllépte a maximális kapacitást, 30 perc folyamatos működés túllépve.	A sebességszabályozót fordítsa kikapcsolt állásba, várjon néhány másodpercet, majd újra válassza ki a kívánt sebességet. A készülék azonnal újra működésbe lép. Ha a gép nem indul el, állítsa a sebességszabályozót „O” állásba, húzza ki a hálózati csatlakozót, és várjon 30 percet, mielőtt újraindítaná. Ne lépje túl a „Felhasználási útmutatóban” jelzett maximális mennyiségeket.
	A meghajtófedelek nincsenek felhelyezve vagy elmozdultak.	Ellenőrizze, hogy a meghajtófedelek megfelelően vannak-e felhelyezve.
A nagy sebességű tartozék nem működik.	A tartozék nincs megfelelően felszerelve és rögzítve.	Ellenőrizze, hogy a tartozék megfelelően rögzítve van-e.
A gép elmozdul a munkafelületen.	A készülék alján lévő lábak nedvesek vagy piszkosak.	Rendszeresen tisztítsa meg és törölje szárazra a lábakat.
A mixer tartozék a késegységnél szivárog.	Hiányzik a tömítés. A tömítés helytelenül lett behelyezve. A tömítés sérült.	Ellenőrizze, hogy a tömítés megfelelően van-e behelyezve és nem sérült-e.
A súly megváltozott a kijelzőn	A meghajtóegységet működés közben odébb helyezték.	A mérés előtt az egységet mindig száraz, sík felületre helyezze. Ne mozgassa a meghajtóegységet a mérési funkció használata közben. Nullázza a kijelzőt az újabb hozzávalók mérlegelése előtt.
	A hálózati kábel feszül	A pontos mérés érdekében ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne feszüljön. Mérés közben ne tegyen tárgyakat a készülékre vagy annak közelébe.
Nem lehet leengedni a krémkeverő lapáttal felszerelt gépkart. A krémkeverő lapát nekiütközik az edénynek.	A keverőfej csatlakozóaljzata rossz pozícióban áll.	Emelje fel a gépkart és rögzítse felső állásban. Fogja meg a keverőfejet és fordítsa el jobbra 90 fokkal. Engedje le a gépkart. Ismételje ezt addig, amíg a gépkart le nem lehet engedni.

Polski

- Ważne informacje na temat bezpieczeństwa 282-284
- Przed podłączeniem do sieci 285
- Konserwacja i czyszczenie 285-286
- Wykaz części zamiennych 287-288
- Korzystanie z zaprogramowanych funkcji z regulacją czasu 289-300



[289-291](#) [292-294](#) [295-297](#) [298-300](#)

- Korzystanie z zaprogramowanych funkcji automatycznego wykrywania 301-303
 - Ilustracje i instrukcja obsługi 301-302
 - Tabela zaleceń 303
- Użytkowanie robota Kitchen Machine – obsługa ręczna 304-309
 - Ilustracje i instrukcja obsługi 304-306
 - Tabela zaleceń 307-308
 - Przepisy 309
- Obsługa blendera 310-312
 - Ilustracje i instrukcja obsługi 310-311
 - Tabela zaleceń 312
 - Przepisy 312
- Użytkowanie robota Kitchen Machine – nasadki 313
 - Ilustracje i instrukcja obsługi 313
- Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej 314-315
 - Ilustracje i instrukcja obsługi 314-315
- Użytkowanie wagi 316-317
 - Ilustracje i instrukcja obsługi 316-317
- Regulacja wysokości końcówki – trzepaczka 317-318
 - Ilustracje i instrukcja obsługi 317-318
- Schowek na przewód zasilający 318
- Serwis i punkty obsługi klienta 319
- Rozwiązywanie problemów 319-320

Ważne informacje na temat bezpieczeństwa

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety. (Tabliczki znamionowej na spodzie urządzenia nie należy usuwać.) Umyć części, zob. ustęp pt. „Pielęgnacja i czyszczenie”.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- Wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania:
 - przed zakładaniem i zdejmowaniem osłon gniazd/mieszadeł/przystawek;
 - po zakończeniu pracy i w czasie, kiedy urządzenie nie jest używane;
 - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- **Nie używać** urządzenia bez przerwy przez czas dłuższy niż czasy podane poniżej. Nieprzerwana praca przez czas dłuższy może spowodować uszkodzenie urządzenia.

Funkcja/przystawka	Maksymalny czas pracy	Długość przerwy pomiędzy etapami pracy
Hak do ciasta	15 minut	Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego i odczekać 15 minut, aż urządzenie ostygnie
Blender	60 sekund	

- Podczas czyszczenia, opróżniania pojemnika oraz obsługi i dotykania ostrzy noży zachować ostrożność.
- Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru oraz przed jego demontażem, montażem oraz czyszczeniem należy zawsze odłączyć je od źródła zasilania.
- Nie zbliżać palców do obracających się części urządzenia i zamocowanych na nim przystawek. Do mechanizmu zawiasowego nie wkładać rąk ani palców.
- Do obracających się elementów i zamontowanych na urządzenie przystawek **nigdy** nie zbliżać części ciała, włosów, biżuterii i luźnych części garderoby.
- Pracującego urządzenia **nigdy** nie należy pozostawiać bez nadzoru.
- **Nie używać** uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).
- **Nie dopuszczać**, by w miejscach dostępnych dla dzieci przewód sieciowy zwisał z blatu, na którym stoi urządzenie.
- **Nie dopuszczać** do zamoczenia korpusu z silnikiem, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Przed korzystaniem z gniazd napędów **należy sprawdzić**, czy w misie nie jest zamocowane ani przechowywane żadne z mieszadeł.
- Podczas korzystania z mieszadeł na urządzeniu należy **zawsze** zamocować miskę.
- **Nie używać** jednocześnie więcej niż jednego gniazda (gniazda mieszadeł i gniazda szybkich obrotów).
- **Nigdy** nie stosować niekompatybilnych przystawek.

- Korzystając z przystawek, należy przeczytać załączoną do danej przystawki instrukcję bezpieczeństwa.
- Podczas wymontowywania mieszadeł po dłuższej pracy należy zachować ostrożność, ponieważ mogą one być gorące.
- **Nigdy** nie przekraczać maksymalnych ilości i prędkości podanych w tabeli zalecanych sposobów użycia.
- Podczas podnoszenia urządzenia należy zachować ostrożność. Przed podniesieniem sprawdzić, czy głowica jest prawidłowo unieruchomiona w pozycji opuszczonej, a misa, mieszadła, osłony gniazd i przewód zasilający nie są luźne.
- Podczas przemieszczania urządzenia zawsze podnosić je, trzymając za podstawę i głowicę miksera.
- **Nie ruszać** głowicy ani jej nie unosić, gdy na robocie zamocowana jest jedna z przystawek, ponieważ może on utracić stabilność.
- **Nie należy** obsługiwać urządzenia stojącego w pobliżu krawędzi blatu ani wystającego poza jego krawędź, ani nie stosować siły podczas obsługi przystawki zamocowanej na urządzeniu, ponieważ może to spowodować utratę stabilności i przewrócenie się urządzenia, co może skutkować urazem ciała użytkownika.
- Krótki przewód zasilający ma zmniejszać zagrożenia związane z możliwością zaplątania się w przewód lub potknięcia się o niego.
- Używanie przedłużacza jest dozwolone pod warunkiem zachowania ostrożności podczas ich użytkowania.
- Podczas używania przedłużacza:
 1. Wartości zasilania podane na tabliczce znamionowej przedłużacza muszą być co najmniej tak samo wysokie lub wyższe, jak wartości podane na tabliczce znamionowej urządzenia.
 2. Przewód należy ułożyć tak, by nie zwisał z blatów w miejscach, w których mogłoby go pociągnąć dziecko, lub w których można by się o niego przez przypadek potknąć.
 3. Należy stosować przedłużacz z uziemieniem z przewodem trójżyłowym. Parametry elektryczne urządzenia podane są na spodzie obudowy.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie dopuścić do tego, by bawiły się urządzeniem.
- 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.
- 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.
- **Ostrzeżenie:** Funkcji wagi nie należy używać do celów medycznych.

Bezpieczeństwo użytkowania blendera

- RYZYKO POPARZENIA: Z powodu nagłego wytworzenia się pary z urządzenia mogą wyprysnąć gorące płyny; gorące składniki należy zawsze ostudzić do temperatury pokojowej przed umieszczeniem ich w dzbanku i przed blendowaniem.
- W czasie gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do blendera nie wolno wkładać rąk.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli przystawki nie zostaną poprawnie zamocowane.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie plastikowych elementów.
- Jeżeli podczas pracy przystawka zacznie nadmiernie wibrować, zmniejszyć prędkość obrotów albo zatrzymać urządzenie i wyjąć część składników.
- Używanie nadmiernej siły podczas obsługi mechanizmu blokującego spowoduje **uszkodzenie** przystawki, co może w konsekwencji spowodować wypadek i urazy ciała.
- Nie zakładać zespołu ostrzy na korpus z silnikiem, jeżeli nie został na niego założony bidon/dzbanek blendera.
- Osłonę podstawy dzbanka zamontowano fabrycznie i nie należy jej zdejmować.
- UWAGA – blendera można używać wyłącznie z założoną pokrywą. Bliższe informacje można znaleźć w instrukcji obsługi oraz instrukcji szybkiego uruchamiania.
- Dzbanek używać wyłącznie z zespołem ostrzy załączonym w zestawie.
- Urządzenie **nie może** pracować z pustym dzbankiem.
- Przepisy na napoje typu smoothie – nie blendować składników, które zbrilyły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.
- **Nie** mieć składników takich jak goździki oraz nasiona kopru i kminku, ponieważ mogą one uszkodzić plastikowe elementy urządzenia.
- **Nie używać** blendera jako pojemnika do przechowywania. Nieużywany blender powinien być pusty.
- **Nigdy** nie przekraczać oznaczonej na dzbanku maksymalnej pojemności – mniejszej w przypadku napojów spienianych, takich jak koktajle mleczne.
- **Nigdy** nie blendować mrożonych owoców ani warzyw w kawałkach większych niż kostka 3 cm × 3 cm.
- **Nigdy** nie wkładać rąk do dzbanka znajdującego się na korpusie z silnikiem. Jeżeli konieczne jest popchnięcie składników, użyć odpowiedniego narzędzia, np. łopatk.

Pobór mocy

- Przy regulatorze prędkości w pozycji „0” – Automatyczne przełączanie do trybu wyłączenia: nie dotyczy.
- Przy silniku pracującym w trybie ciągłym urządzenie automatycznie wyłączy się po około 30 minutach, co ma na celu ochronę silnika. Po kolejnych 20 minutach urządzenie przejdzie do trybu wyłączenia.
- Pobór mocy w trybie wyłączenia: $\leq 0,3$ W.

Przed podłączeniem do sieci

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

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Mycie części bezpośrednio po użyciu ułatwia utrzymywanie przyborów i przystawek w czystości.
- Przed użyciem sprawdzić, czy wszystkie części są całkowicie suche.

Korpus z silnikiem

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć (w tym nóżki na spodzie urządzenia).
- Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać korpusu w wodzie.
- Nóżki w podstawie robota utrzymywać w czystości.

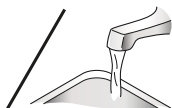
Misa i mieszadła

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

Blender

- Przed czyszczeniem całkowicie rozmontować przystawkę.
- Dotykając ostrzy, należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.
- Zespół ostrzy należy dobrze wyczyścić szczoteczką i opłukać pod bieżącą wodą.

Y



Wykaz części zamiennych



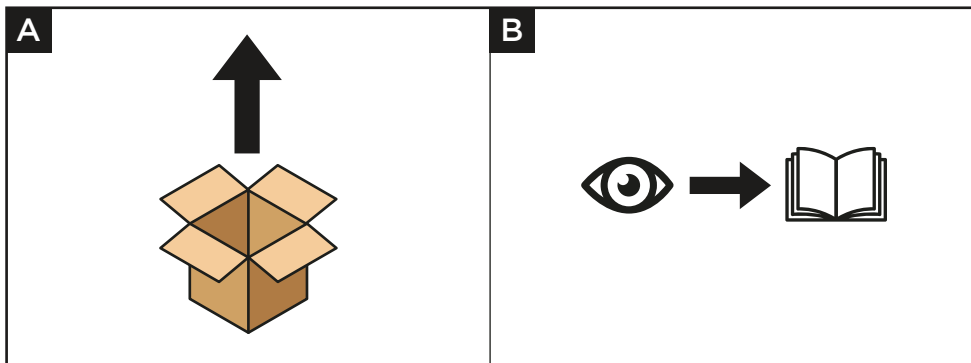
Oznaczenia

- ① Osłona gniazda szybkich obrotów
- ② Gniazdo szybkich obrotów
- ③ Waga
- ④ Głowica miksera
- ⑤ Gniazdo mieszadeł
- ⑥ Misa
- ⑦ Włącznik i regulator prędkości
- ⑧ Korpus z silnikiem
- ⑨ Przycisk zwalniający głowicę
- ⑩ Schowek na mieszadła
- ⑪ Schowek na przewód zasilający
- ⑫ Końcówka do ucierania w wysokiej temperaturze
- ⑬ Hak do ciasta ze zdejmowaną osłoną
- ⑭ Trzepaczka
- ⑮ Osłona gniazda mieszadeł
- ⑯ Miarka
- ⑰ Osłona przeciwrozpryskowa

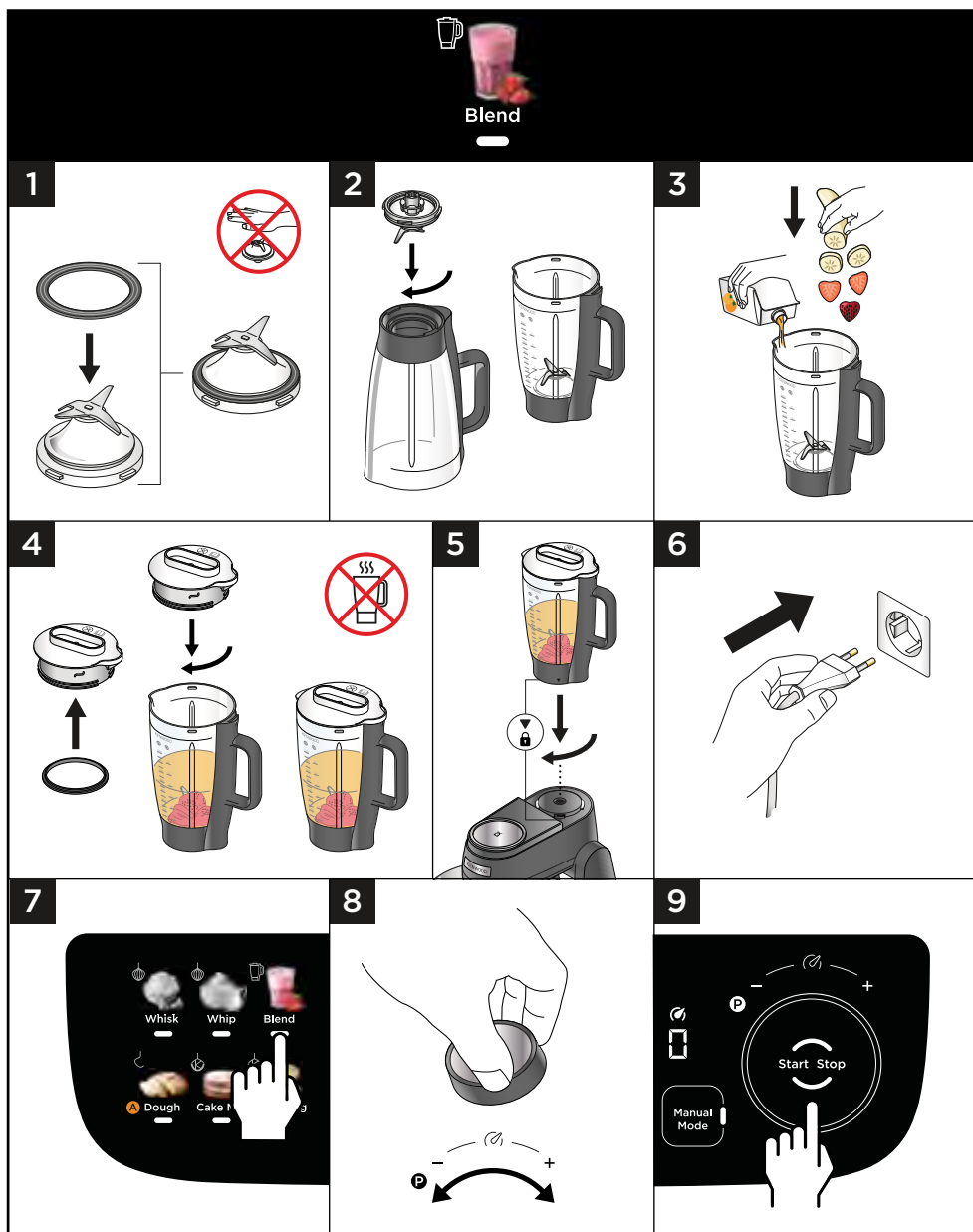
Przystawki opcjonalne

Więcej informacji na temat zamawiania opcjonalnych przystawek niezłączonych w niniejszym zestawie oraz instrukcji obsługi przystawek można znaleźć w witrynie www.kenwoodworld.com lub w witrynie właściwej dla danego kraju.

- ⑱a Pokrywka z otworem do odprowadzania składników płynnych
- ⑱b Uszczelka pokrywki
- ⑱c Dzbanek
- ⑱d Pierścień uszczelniający zespołu ostrzy
- ⑱e Zespół ostrzy



Korzystanie z zaprogramowanych funkcji z regulacją czasu



Ważne informacje

- **Nie** należy miksować składników gorących.
- Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.
- Nigdy nie blendować składników, które zbryliły się podczas zamrażania.
- Nigdy nie blendować mrożonych owoców ani warzyw w kawałkach większych niż kostka 3 cm × 3 cm.
- Mrożone warzywa i owoce należy przed użyciem rozmrozić przez 15 minut.
- Gęste mieszanki mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.
- W razie potrzeby użyć funkcji ponownie, aby uzyskać żądaną konsystencję.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie plastikowych elementów.
- W razie takiej potrzeby, podczas drugiej fazy ciągłego blendowania zaprogramowanej funkcji można użyć regulatora do wydłużenia czasu.

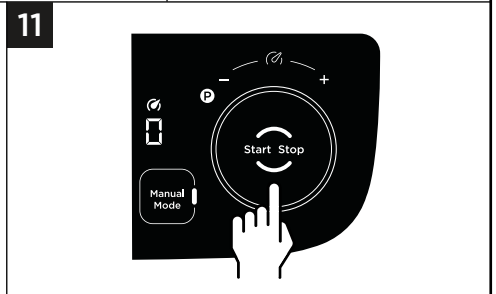
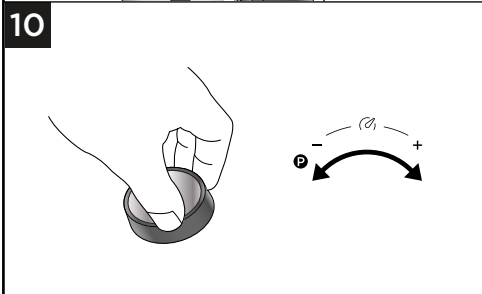
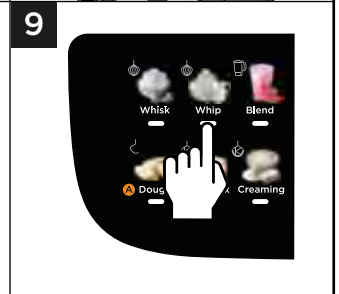
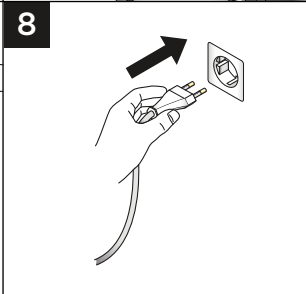
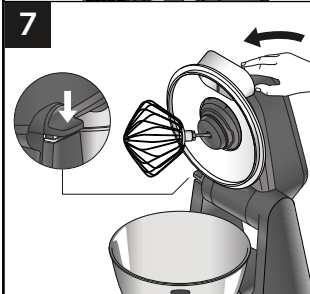
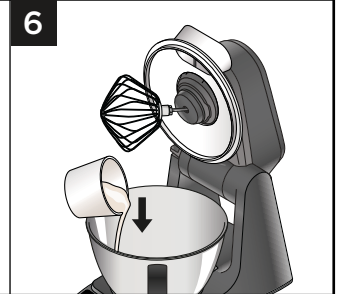
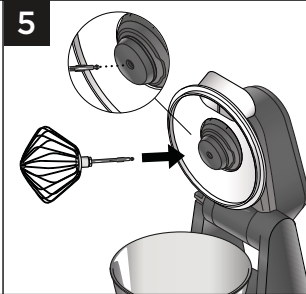
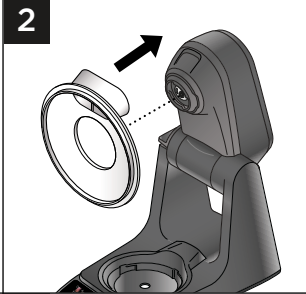
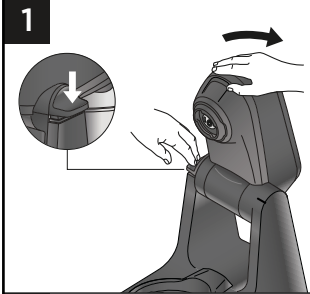
- 1 W zespole ostrzy umieścić pierścień uszczelniający – sprawdzając, czy uszczelka jest prawidłowo osadzona.
- 2 Trzymając zespół ostrzy za spodnią część, włożyć go do dzbanka i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zostanie zabezpieczony na swoim miejscu.
- 3 Składniki umieścić w dzbanku.
- 4 W zespole ostrzy umieścić uszczelkę – sprawdzając, czy uszczelka jest prawidłowo osadzona.
- 5 Na dzbanek założyć pokrywę i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż rozlegnie się kliknięcie. W otworze pokrywki umieścić zakrywkę wlewu.
- 6 Umieścić blender na gnieździe szybkich obrotów i przekręcić go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, by go bezpiecznie zablokować na miejscu.
- 7 Podłączyć urządzenie do zasilania.
- 8 Wybrać zaprogramowaną funkcję blendowania. Aby wydłużyć czas, przekręcić regulator w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara; aby skrócić czas, przekręcić regulator w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- 9 Nacisnąć przycisk „Start/Stop”, aby włączyć zaprogramowaną funkcję.
- 10 W czasie trwania zaprogramowanej funkcji czasomierz zacznie odliczać czas w dół do zera. Urządzenie zakończy pracę po zakończeniu zaprogramowanej sekwencji.
- 11 Aby przerwać zaprogramowaną funkcję, nacisnąć przycisk „Start/Stop”.
- 12 Aby zatrzymać i anulować pracę w czasie trwania zaprogramowanej funkcji, nacisnąć przycisk „Start/Stop”, a następnie jeden z następujących przycisków:
 - przycisk dowolnej zaprogramowanej funkcji
 - przycisk ręczny
 - przycisk tarowania
 - przycisk zmiany jednostki kg/lb

Porady i wskazówki

- Ta zaprogramowana funkcja służy do blendowania napojów, koktajli smoothie, zup i sosów.
- Gęste mieszanki mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.
- W razie potrzeby użyć funkcji ponownie, aby uzyskać żądaną konsystencję.

Tabela zaleceń

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



Ważne informacje

- Przed mocowaniem osłony gniazda mieszadeł z gniazda mieszadeł wyjąć zdejmowaną osłonę haka do ciasta.
- Osłona przeciwrozpryskowa musi zostać zamocowana przed mocowaniem mieszadła i osłony gniazda mieszadeł.
- Najlepsze efekty daje używanie zimnej śmietany o zawartości tłuszczu 35%.
- Używając śmietany o niższej lub wyższej zawartości tłuszczu lub śmietany z dodatkami, wyregulować zaprogramowany czas za pomocą regulatora.
- W razie potrzeby, podczas pracy można użyć regulatora do wydłużenia czasu.

- 1 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie unieść głowicę miksera.
- 2 Zamocować osłonę przeciwrozpryskową (zob. część pt. „Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej”).
- 3 Zamocować misę – przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
- 4 Na gnieździe mieszadeł zamocować osłonę gniazda mieszadeł.
- 5 Wsunąć trzepaczkę do gniazda mieszadeł – w chwili prawidłowego zamocowania mieszadła rozlegnie się kliknięcie.
- 6 Do miski włąć śmietanę.
- 7 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie opuścić głowicę miksera.
- 8 Podłączyć urządzenie do zasilania.
- 9 Ustawić funkcję ubijania śmietany.
- 10 Aby wydłużyć czas, przekręcić regulator w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara; aby skrócić czas, przekręcić regulator w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- 11 Nacisnąć przycisk „Start/Stop”, aby włączyć zaprogramowaną funkcję.
- 12 W czasie trwania zaprogramowanej funkcji czasomierz zacznie odliczać czas w dół do zera. Urządzenie zakończy pracę po zakończeniu zaprogramowanej sekwencji.
- 13 Aby przerwać zaprogramowaną funkcję, nacisnąć przycisk „Start/Stop”.
- 14 Aby zatrzymać i anulować pracę w czasie trwania zaprogramowanej funkcji, nacisnąć przycisk „Start/Stop”, a następnie jeden z następujących przycisków:
 - przycisk dowolnej zaprogramowanej funkcji
 - przycisk ręczny
 - przycisk tarowania
 - przycisk zmiany jednostki kg/lb

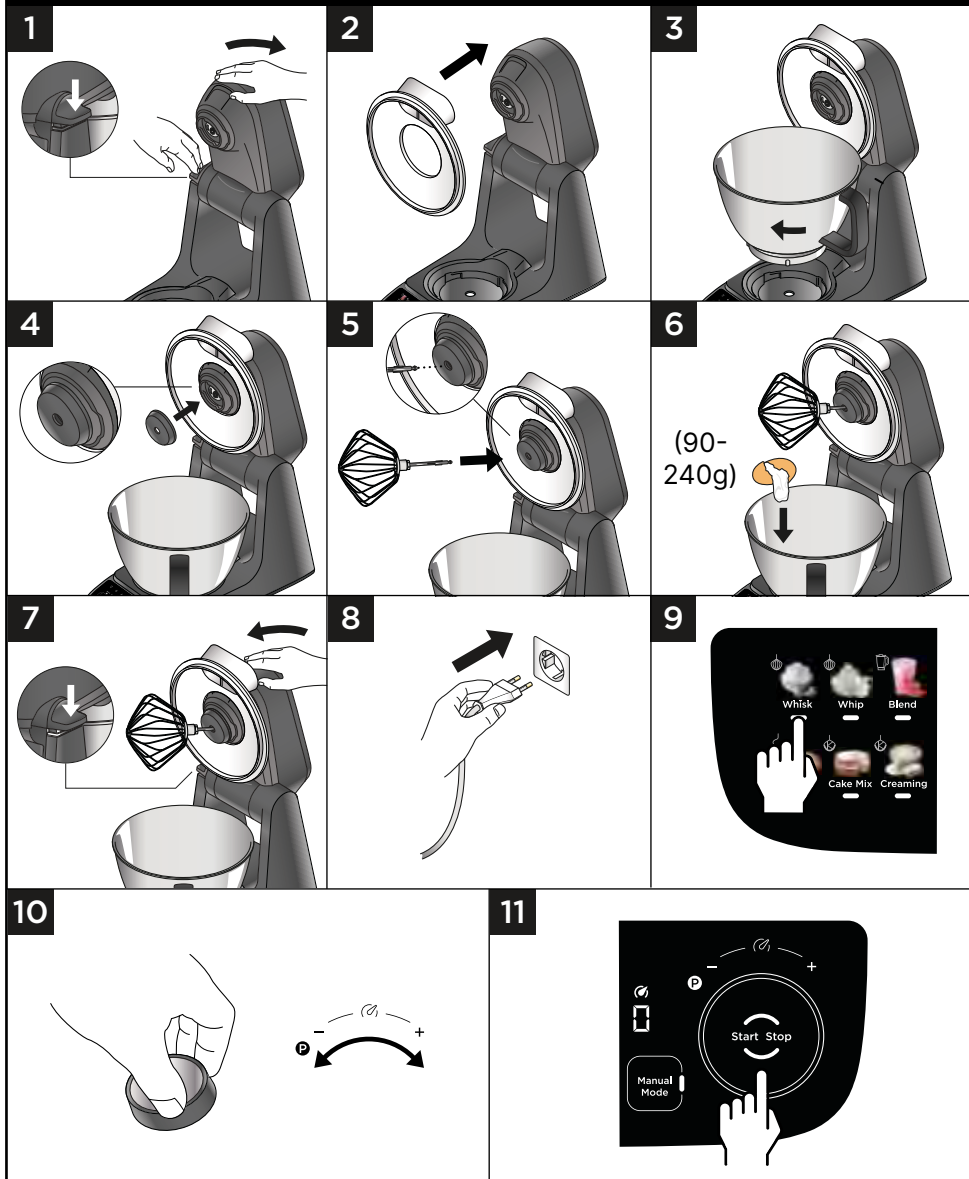
Porady i wskazówki

- Tej zaprogramowanej funkcji używać do przygotowywania w kilka sekund puszystej bitej śmietany.

Tabela zaleceń

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

Uwaga: niniejsza tabela służy jedynie za wskazówkę, a efekty będą różne w zależności od rodzaju, ilości oraz temperatury użytej śmietany.



Ważne informacje

- Przed mocowaniem osłony gniazda mieszadeł z gniazda mieszadeł wyjąć zdejmowaną osłonę haka do ciasta.
- Osłona przeciwrozpryskowa musi zostać zamocowana przed mocowaniem mieszadła i osłony gniazda mieszadeł.
- Miska musi być sucha i wolna od tłuszczu.
- Najlepsze wyniki daje użycie świeżych jaj o temperaturze pokojowej.
- Jeżeli po zakończeniu zaprogramowanej funkcji jaja będą wymagały dalszego przetwarzania, użyć trybu ręcznego. Nie używać zaprogramowanej funkcji ponownie.
- W razie potrzeby podczas pracy można użyć regulatora do wydłużenia czasu.

- 1 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie unieść głowicę miksera.
- 2 Zamocować osłonę przeciwrozpryskową (zob. część pt. „Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej”).
- 3 Zamocować misę – przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
- 4 Na gnieździe mieszadeł zamocować osłonę gniazda mieszadeł.
- 5 W gnieździe mieszadeł zamocować trzepaczkę. W chwili jej prawidłowego zamocowania rozlegnie się kliknięcie.
- 6 Do miski włożyć białka.
- 7 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie opuścić głowicę miksera.
- 8 Podłączyć urządzenie do zasilania.
- 9 Nacisnąć przycisk zaprogramowanej funkcji trzepaczki.
- 10 Nacisnąć przycisk „Start/Stop”.
- 11 Po wykryciu ubitego na sztywno białka urządzenie zatrzyma się.

Porady i wskazówki

- Używając dużej ilości składników, zamocować osłonę przeciwrozpryskową.
- Do przepisów takich jak bezy i pianka używać białek ubitych na sztywno.

Tabela zaleceń

 Whisk		
	 (Sek.)	
	Temperatura pokojowa	Temperatura z lodówki
90 g (~3 jaja)	95-115	100-120
120 g (~4 jaja)	100-120	110-130
150 g (~5 jaj)	135-155	145-165
180 g (~6 jaj)	140-160	170-190
210 g (~7 jaj)	115-135	135-155
240 g (~8 jaj)		125-145

Uwaga: niniejsze informacje służą jedynie za wskazówkę, a efekty będą różne w zależności od wieku oraz temperatury użytych jaj.



Ważne informacje

- Przed mocowaniem osłony gniazda mieszadeł z gniazda mieszadeł wyjąć zdejmowaną osłonę haka do ciasta.
- Osłona przeciwrozpryskowa musi zostać zamocowana przed mocowaniem mieszadła i osłony gniazda mieszadeł.
- Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć go przed użyciem.
- W razie potrzeby, podczas pracy można użyć regulatora do wydłużenia czasu.

- 1 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie unieść głowicę miksera.
- 2 Zamocować osłonę przeciwrozpryskową (zob. część pt. „Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej”).
- 3 Zamocować misę – przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
- 4 Na gnieździe mieszadeł zamocować osłonę gniazda mieszadeł.
- 5 Wsunąć końcówkę do ucierania do gniazda mieszadeł – w chwili jej prawidłowego zamocowania rozlegnie się kliknięcie.
- 6 W misce umieścić odpowiednie składniki do zmiksowania.
- 7 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie opuścić głowicę miksera.
- 8 Podłączyć urządzenie do zasilania.
- 9 Wybrać odpowiednią zaprogramowaną funkcję.
- 10 Aby wydłużyć czas, przekręcić regulator w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara; aby skrócić czas, przekręcić regulator w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- 11 Nacisnąć przycisk „Start/Stop”, aby włączyć zaprogramowaną funkcję.
- 12 W czasie trwania zaprogramowanej funkcji czasomierz zacznie odliczać czas w dół do zera. Urządzenie zakończy pracę po zakończeniu zaprogramowanej sekwencji.
- 13 Aby przerwać zaprogramowaną funkcję, nacisnąć przycisk „Start/Stop”.
- 14 Aby zatrzymać i anulować pracę w czasie trwania zaprogramowanej funkcji, nacisnąć przycisk „Start/Stop”, a następnie jeden z następujących przycisków:
 - przycisk dowolnej zaprogramowanej funkcji
 - przycisk ręczny
 - przycisk tarowania
 - przycisk zmiany jednostki kg/lb

Porady i wskazówki – ciasta w proszku

- Tej funkcji zaprogramowanej używać do mieszania ciast biszkoptowych typu „wszystko w jednym”.
- Tej funkcji zaprogramowanej używać do przepisów wymagających nieprzerwanego mieszania. Regulacja czasu pozwala dostosowywać funkcję do wymagań przepisu.

Porady i wskazówki – ucieranie

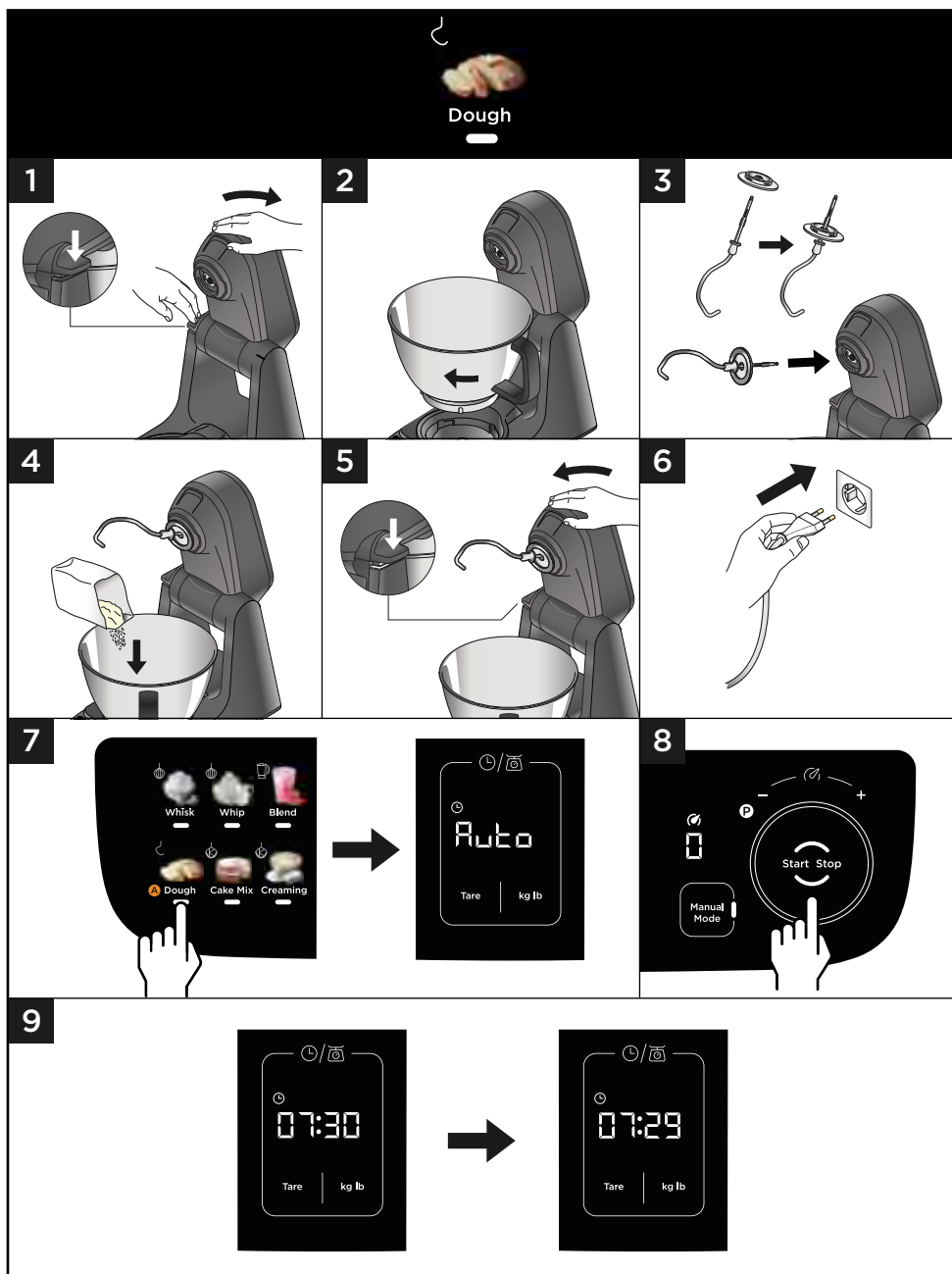
- Ta zaprogramowana funkcja służy jako pierwszy etap podczas przygotowywania ciast w celu utarcia cukru i tłuszczu ze sobą, aż do uzyskania jasnego koloru i zwiększenia objętości. Daje to lekkie i puszyste ciasto.

Tabela zaleceń

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

Korzystanie z zaprogramowanych funkcji automatycznego wykrywania

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważne informacje

- Aby zapobiegać wnikaniu składników – przed mocowaniem haka do zagniatania ciasta w gnieździe zawsze sprawdzać, czy na trzonku haka zamocowana jest zdejmowana osłona.
- Podczas mieszania gęstych składników, np. na ciasto na chleb, głowica miksera może się nieco poruszać – jest to działanie normalne.
- Jeżeli z ciasta nie chce się uformować kula, w czasie pracy urządzenia po trochu na raz dodać większą ilość składników płynnych – do chwili, aż z ciasta uformuje się kula.
- Zaprogramowanej funkcji do ciasta nie zaleca się do ciasta typu naleśnikowego ani ciasta na ciasteczka.
- Możliwość przerwania pracy zaprogramowanej funkcji jest dostępna wyłącznie podczas fazy odliczania czasu, nie podczas fazy pracy automatycznej. Aby dodać dodatkowe składniki lub zgarnąć składniki z boków misy, przerwać zaprogramowaną funkcję za pomocą przycisku „Start/Stop”.

- 1 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie unieść głowicę miksera.
- 2 Zamocować misę – przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
- 3 Na trzonku haka do ciasta zamocować zdejmowaną osłonę haka.
- 4 W gnieździe mieszadeł zamocować hak do ciasta. W chwili jej prawidłowego zamocowania rozlegnie się kliknięcie.
- 5 Do gniazda mieszadeł wsunąć zdejmowaną osłonę.
- 6 W misce umieścić odpowiednie składniki do zmiksowania.
- 7 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie opuścić głowicę miksera.
- 8 Podłączyć urządzenie do zasilania.
- 9 Wybrać zaprogramowaną funkcję do ciasta. Na wyświetlaczu pojawi się napis „auto”.
- 10 Nacisnąć przycisk „Start/Stop”.
- 11 Czasomierz zacznie odliczać czas w dół, gdy z ciasta uformuje się kula.

Porady i wskazówki

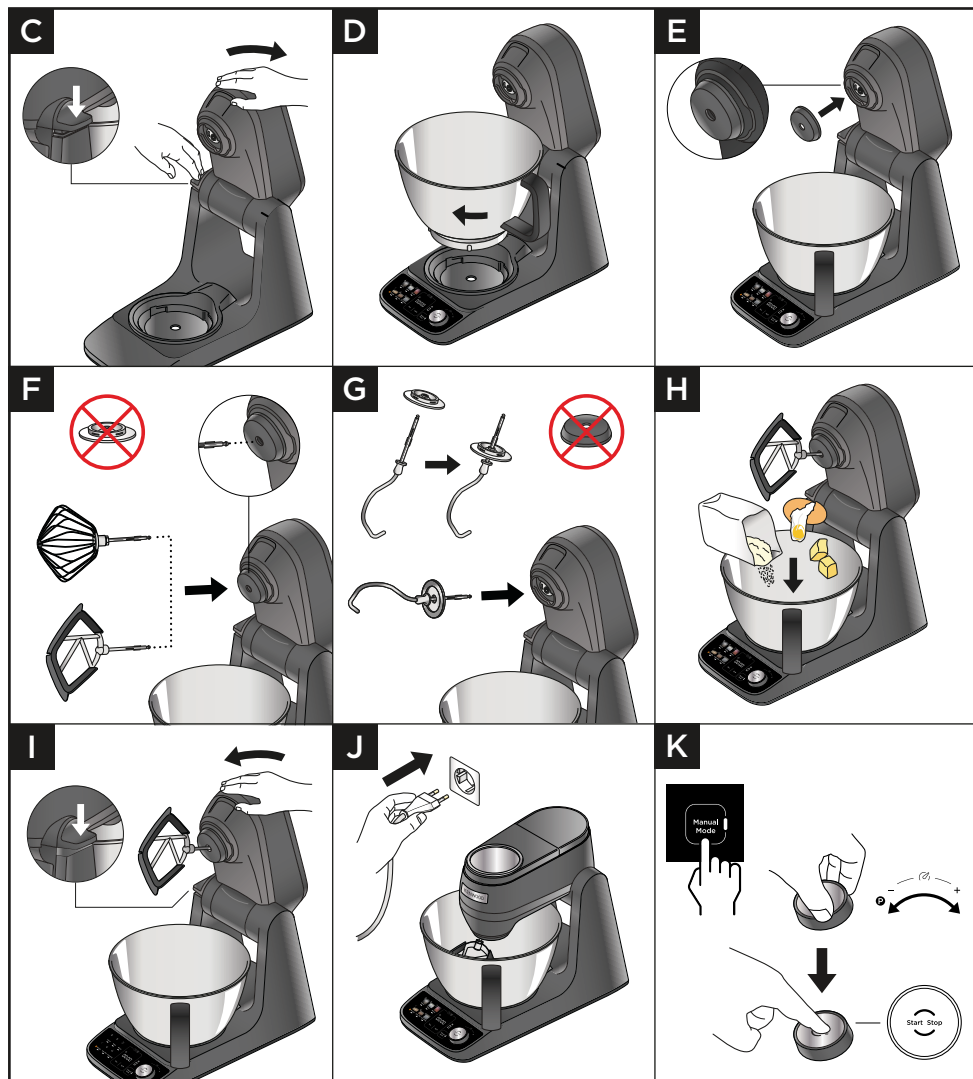
- Ta zaprogramowana funkcja jest idealna do zwykłego jasnego ciasta.
- Składniki mieszają się najlepiej, gdy najpierw wlane zostaną składniki płynne.
- Co jakiś czas należy zatrzymywać urządzenie i zgarniać składniki z haka do zagniatania ciasta.
Uwaga: podczas fazy wykrywania przerwanie zaprogramowanej funkcji w celu zgarnięcia składników z boków misy nie jest możliwe. Urządzenie należy zatrzymywać i zgarniać składniki z mieszadła wyłącznie podczas fazy odliczania.
- Mąka - Różne partie produkcyjne mąki będą wymagać różnej ilości płynów. Kleistość ciasta ma bezpośredni wpływ na obciążenie robota. Pracujące urządzenie należy nadzorować w czasie mieszania ciasta.

Tabela zaleceń

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

Użytkowanie robota Kitchen Machine – obsługa ręczna

Ilustracje i instrukcja obsługi



WAŻNE

- Przed zmienianiem położenia głowicy **wyłączyć** urządzenie.
- Nigdy nie zasłaniać otworu wentylacyjnego podczas pracy urządzenia i uważać na gorące powietrze wydostające się z otworu wentylacyjnego podczas pracy.
- Jeżeli używana jest osłona przeciwrozpryskowa, musi ona zostać zamocowana przed mocowaniem zdejmowanej osłony haka do ciasta lub osłony gniazda mieszadeł i mieszadła.
- Przed korzystaniem z innych gniazd należy **sprawdzić**, czy w misce nie jest zamontowana ani przechowywana jedna z końcówek lub przyborów.
- **Nie** używać trzepaczki do gęstych mieszanin (np. jednoetapowych ciast w proszku lub ucierania cukru z tłuszczem), ponieważ można ją w ten sposób uszkodzić.
- **Nie** przekraczać podanej maksymalnej ilości składników – może to spowodować przeciążenie urządzenia.
- Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć go przed użyciem.
- Przed użyciem urządzenia **sprawdzić**, czy nożyki i blat są czyste i suche.
- Jeżeli podczas pracy urządzenia głowica zostanie uniesiona, urządzenie będzie kontynuować pracę. Przed unoszeniem głowicy **zawsze** najpierw wyłączyć urządzenie.
- Robot nie będzie działał, jeżeli wszystkie osłony gniazd nie zostaną prawidłowo zamocowane.
- Jeżeli będzie słychać, że silnik się przesila, wyłączyć urządzenie i wyjąć część miksowanych składników albo zwiększyć prędkość obrotów.
- Mikser został wyposażony w funkcję płynnego rozruchu, co ma na celu zmniejszenie rozpryskiwania w jak największym stopniu. Możliwe jednak, że jeżeli w misie będą znajdować się składniki gęste, np. ciasto chlebowe, po rozpoczęciu pracy urządzenie osiągnie wybraną prędkość dopiero po kilku sekundach.
- Przed uniesieniem głowicy miksera należy **zawsze** najpierw zdjąć przystawki zamocowane na gnieździe napędu.
- Aby zapobiegać wnikaniu składników, przed zamocowaniem mieszadła należy upewnić się, że na haku do ciasta zamontowana jest zdejmowana osłona lub że na gnieździe mieszadeł zamocowana jest osłona gniazda mieszadeł.

Końcówka do ucierania w wysokiej temperaturze

- Nie nadaje się do ciasta na makaron.

Końcówka do zagniatania ciasta

- Aby zapobiegać wnikaniu składników – przed mocowaniem haka do zagniatania ciasta w gnieździe mieszadeł zawsze sprawdzać, czy na trzonku haka zamocowana jest osłona.
- Podczas mieszania gęstych składników, np. na ciasto na chleb, głowica miksera może się nieco poruszać – jest to działanie normalne.
- Ciasto na makaron – typy mąki mogą różnić się między sobą, w razie konieczności zwiększyć ilość wody, dodając po łyżce naraz, aby uzyskać ciasto na makaron o gładkiej konsystencji.

- 1 Nacisnąć przycisk zwalnający głowicę i ostrożnie unieść głowicę miksera.
- 2 Zamocować misę – przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.

- 3 Na gnieździe mieszadeł zamocować osłonę gniazda mieszadeł. Uwaga: osłonę gniazda mieszadeł należy mocować wyłącznie podczas korzystania z trzepaczki albo mieszadła elastycznego.
- 4 Wsunąć wybrane mieszadło do gniazda – w chwili prawidłowego zamocowania mieszadła rozlegnie się kliknięcie (używając haka do ciasta, przesunąć zdejmowaną osłonę do góry i przekręcić ją do chwili, aż wpasuje się w gniazdo mieszadeł).
- 5 W misce umieścić odpowiednie składniki do zmiksowania.
- 6 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i ostrożnie opuścić głowicę miksera.
- 7 Podłączyć urządzenie do zasilania.
- 8 Wybrać tryb ręczny.
- 9 Przekręcić regulator prędkości do wybranego ustawienia albo użyć trybu pracy przerywanej.
- 10 Po zakończeniu pracy wyjąć wtyczkę z gniazda zasilania. Unieść głowicę i przytrzymując ją w stabilnej pozycji, wyciągnąć mieszadło z gniazda.

Porady i wskazówki

- Aby całkowicie połączyć składniki ze sobą, mieszanie należy często przerywać i zgarniać składniki osadzające się na bokach miski.
- Aby uniknąć rozchłapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo.
- Podczas obróbki dużej ilości składników (w tym wyrabiania ciasta) używać osłony przeciwrozpryskowej, aby uniknąć rozchłapywania składników.

Porady i wskazówki – trzepaczka

- Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej.
- Przed ubijaniem białek sprawdzić, czy w misie i na trzepaczce nie ma pozostałości tłuszczu bądź żółtek.
- Majonez: aby uzyskać możliwie najlepsze wyniki, po dodaniu oleju zgarnąć składniki z boków miski i mieszać przez kolejne 10 sekund na maksymalnej prędkości.
- Rzadkie ciasto typu naleśnikowego – najpierw do miski wsypać mąkę, a następnie składniki płynne i mieszać na minimalnej prędkości, aby połączyć składniki ze sobą.

Porady i wskazówki – końcówka do ucierania w wysokiej temperaturze

- Najlepsze wyniki podczas przygotowywania ciast daje używanie zawsze masła lub margaryny o temperaturze pokojowej.

Porady i wskazówki – hak do ciasta

- Składniki mieszają się najlepiej, gdy najpierw wlane zostaną składniki płynne.
- Co jakiś czas należy zatrzymywać urządzenie i zgarniać składniki z haku do zagniatania ciasta.
- Mąka - Różne partie produkcyjne mąki będą wymagać różnej ilości płynów. Kleistość ciasta ma bezpośredni wpływ na obciążenie robota. Pracujące urządzenie należy nadzorować w czasie mieszania ciasta.
- Aby całkowicie połączyć składniki ze sobą, mieszanie należy często przerywać i łopatką zgarniać składniki osadzające się na bokach miski i haku do ciasta.

Czujnik elektroniczny z regulatorem prędkości

Mikser został wyposażony w elektroniczny czujnik z regulatorem prędkości, który ma na celu utrzymywanie stałej prędkości przy różnym obciążeniu urządzenia, np. podczas

ugniatania chleba lub po dodaniu jaj do składników na ciasto. Podczas pracy urządzenia można więc czasem zauważyć pewne wahania prędkości, gdy mikser dostosowuje pracę do ustawionej prędkości obrotów i rodzaju składników znajdujących się w misie – jest to działanie normalne.

Tabela zaleceń

L					 (w minutach)
		Min	Maks.		
		600 g	1,3 kg	Min. ↓ Max.	8-9
		600 g	2 kg	Min. ↓ Max.	1-3 minuty
		400 g	750 g	Min. ↓ Max.	60 sek. ↓ 10 minut
					 (w minutach)
		Min	Maks.		
		435 g  (200 g)	1,75 kg  (800 g)	Min. ↓ 3	60 sek. ↓ 5-14 minut
		300 g	1 kg	Min. ↓ 2	5
	 H_2O <60%	320 g  (200 g)	1,6 kg  (1 kg)	Min. ↓ 3	60 sek.s ↓ 5-14 minut
	 H_2O >60%	350 g  (200 g)	1,4 kg  (800 g)	Min. ↓ 3	60 sek.s ↓ 5-14 minuth

Tabela zaleceń

L					 (w minutach)
		Min	Maks.		
		 × 3	 × 8	Min. ↓ Max.	1½-3
	 4-8°C 	125 ml	600 ml	Min. ↓ Max.	2-4
		 × 3	 × 6	Min. ↓ Max.	1-2
	 	0,25 l	1 l	Min. ↓ Max.	10 sek. ↓ 45-50 minut

Przepisy

Jasne ciasto chlebowe

500 g mąki

5 g soli

8 g suszonych drożdży o szybkim działaniu.

280 ml wody

7 g smalcu lub masła

- 1 Na robocie kuchennym zamocować miskę.
- 2 Do miski wlać wodę, a następnie umieścić w niej pozostałe składniki.
- 3 Miksować na prędkości minimalnej przez 45-60 sekund lub do chwili, aż utworzy się ciasto.
- 4 Zagnieść na prędkości 3 przez 5-14 minut.
- 5 Umieścić ciasto w jednej 900-gramowej formie do pieczenia lub uformować z niego bułki i położyć je na wysmarowanej tłuszczem blasze do pieczenia.
- 6 Przykryć ciasto czystą ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na 45-60 minut, aby podwoiło objętość.
- 7 Piec w temperaturze 200°C przez 40 minut (lub 15-20 minut w przypadku bułek).

Ciasto na pizzę

500 g mąki

30 g oliwy z oliwek

7 g soli

7 g drożdży w proszku

300 ml wody

- 1 Na robocie zamocować miskę.
- 2 Wszystkie składniki.
- 3 Zamocować końcówkę do zagniatania ciasta, a następnie opuścić głowicę robota.
- 4 Miksować na minimalnej prędkości przez 45-60 sekund lub do chwili, aż utworzy się ciasto.
- 5 Zagnieść na prędkości 3 przez 5-7 minuty.
- 6 Na posypanym mąką blacie uformować z ciasta kulę.
- 7 Przykryć ciasto wilgotną ściereczką i odstawić na 30-40 minut w ciepłe miejsce.
- 8 Podzielić na 2 części i rozwałkować na dwa spody do pizzy o średnicy 25-30 cm.
- 9 Przełożyć na wysypaną semoliną blachę do pieczenia. Dodać wybrane składniki na wierzch pizzy i piec przez 10-15 minut w temperaturze 240°C.

Marynata śliwkowa

250 g miodu (przechowywanego w lodówce w temperaturze 4°C-5°C)

20 g śliwek

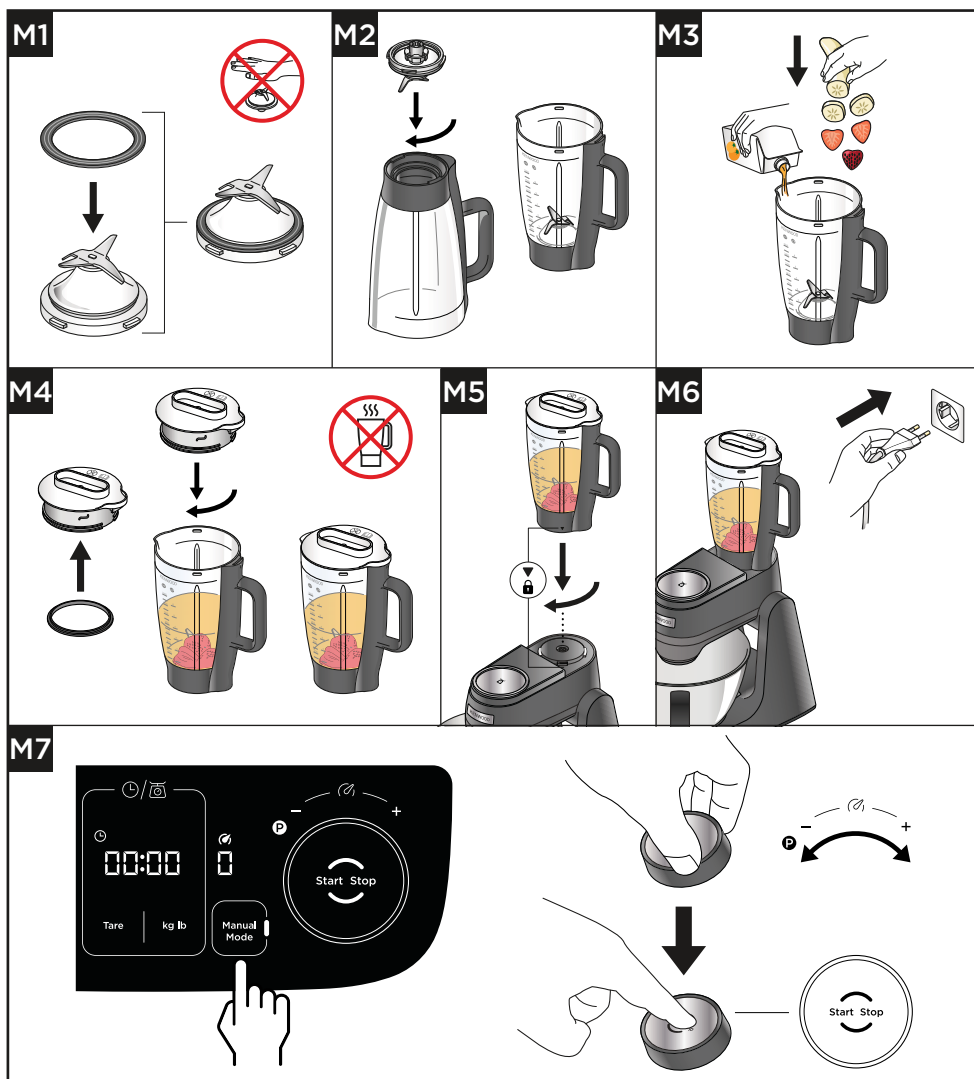
50 ml wody

- 1 Wszystkie składniki umieścić w kompaktowej kralnicy/młynku.
- 2 Na korpusie z silnikiem zamocować przystawkę.
- 3 Na 5 sekund włączyć tryb pracy przerywanej
- 4 Stosować w preferowany sposób.

Uwaga: Kompaktowa kralnica/młynek jest do nabycia osobno.

Obsługa blendera

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważne informacje

- **Nie** należy miksować składników gorących.
- Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.
- Nigdy nie blendować składników, które zbryliły się podczas zamrażania.
- Nigdy nie blendować mrożonych owoców ani warzyw w kawałkach większych niż kostka 3 cm × 3 cm.

- 1 W zespole ostrzy umieścić pierścień uszczelniający – sprawdzając, czy uszczelka jest prawidłowo osadzona.
- 2 Trzymając zespół ostrzy za spodnią część, włożyć go do dzbanka i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zostanie zabezpieczony na swoim miejscu.
- 3 Składniki umieścić w dzbanku.
- 4 W zespole ostrzy umieścić uszczelkę – sprawdzając, czy uszczelka jest prawidłowo osadzona.
- 5 Na dzbanek założyć pokrywę i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż rozlegnie się kliknięcie. W otworze pokrywki umieścić zakrywkę wlewu.
- 6 Umieścić blender na gnieździe szybkich obrotów i przekręcić go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, by go bezpiecznie zablokować na miejscu.
- 7 Wybrać tryb ręczny.
- 8 Ustawić maksymalną prędkość. Nacisnąć przycisk „Start/Stop”.

Porady i wskazówki

- Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Następnie włączyć urządzenie i przez otwór do odprowadzania składników płynnych w pokrywce powoli dodawać olej.
- Gęste mieszanki, np. pasztety i sosy typu dip, mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.

Koktajle smoothie

- Najpierw dodać składniki płynne.
- Przed umieszczeniem w blenderze składników mrożonych odczekać 15 minut, aby nieco odtajały.

Tabela zaleceń

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

Przecier dla niemowląt

200 g surowej wołowiny (pokrojonej w 2-centymetrową kostkę)

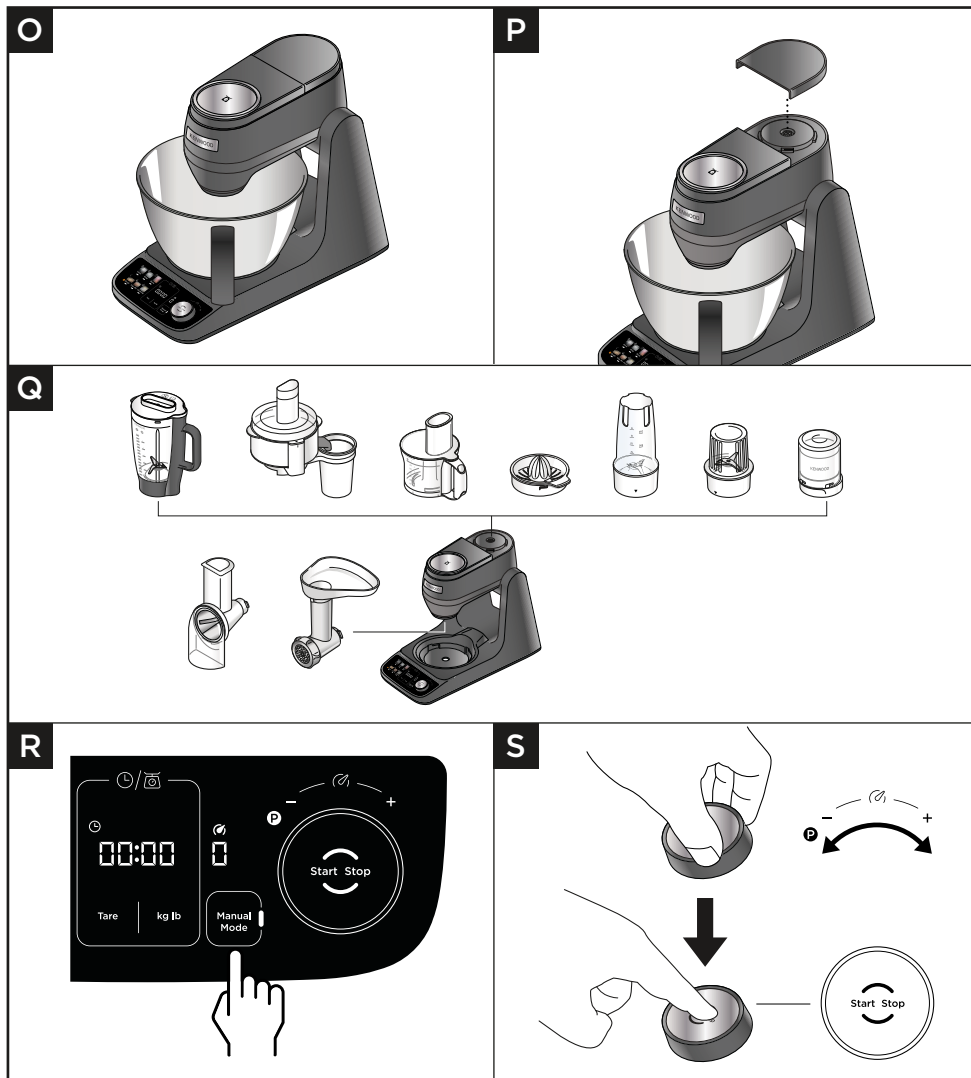
200 g surowej marchewki (pokrojonej w 2-centymetrową kostkę)

200 g ziemniaków (pokrojonych w 2-centymetrową kostkę)

- 1 Pokrojoną w kostkę wołowinę umieścić w garnku z wrzącą wodą. Ponownie doprowadzić do wrzenia i gotować przez 1 godzinę.
- 2 Pokrojoną w kostkę marchewkę i ziemniaki umieścić w osobnym garnku z wrzącą wodą, doprowadzić do wrzenia i gotować przez 30 minut.
- 3 Odcedzić wołowinę, marchew i ziemniaki, zachowując 250 ml wody z gotowania. Przed obróbką odczekać, aż wołowina, warzywa i woda ostygną do temperatury pokojowej.
- 4 Wołowinę, marchew i ziemniaki umieścić w blenderze, a następnie dodać zachowaną wodę z gotowania.
- 5 Blendować na maksymalnej prędkości obrotów przez 15 sekund.
- 6 Zgarnąć składniki z boków i potrząsnąć zawartością blendera.
- 7 Blendować na wysokich obrotach do uzyskania żądanej konsystencji.

Użytkowanie robota Kitchen Machine – nasadki

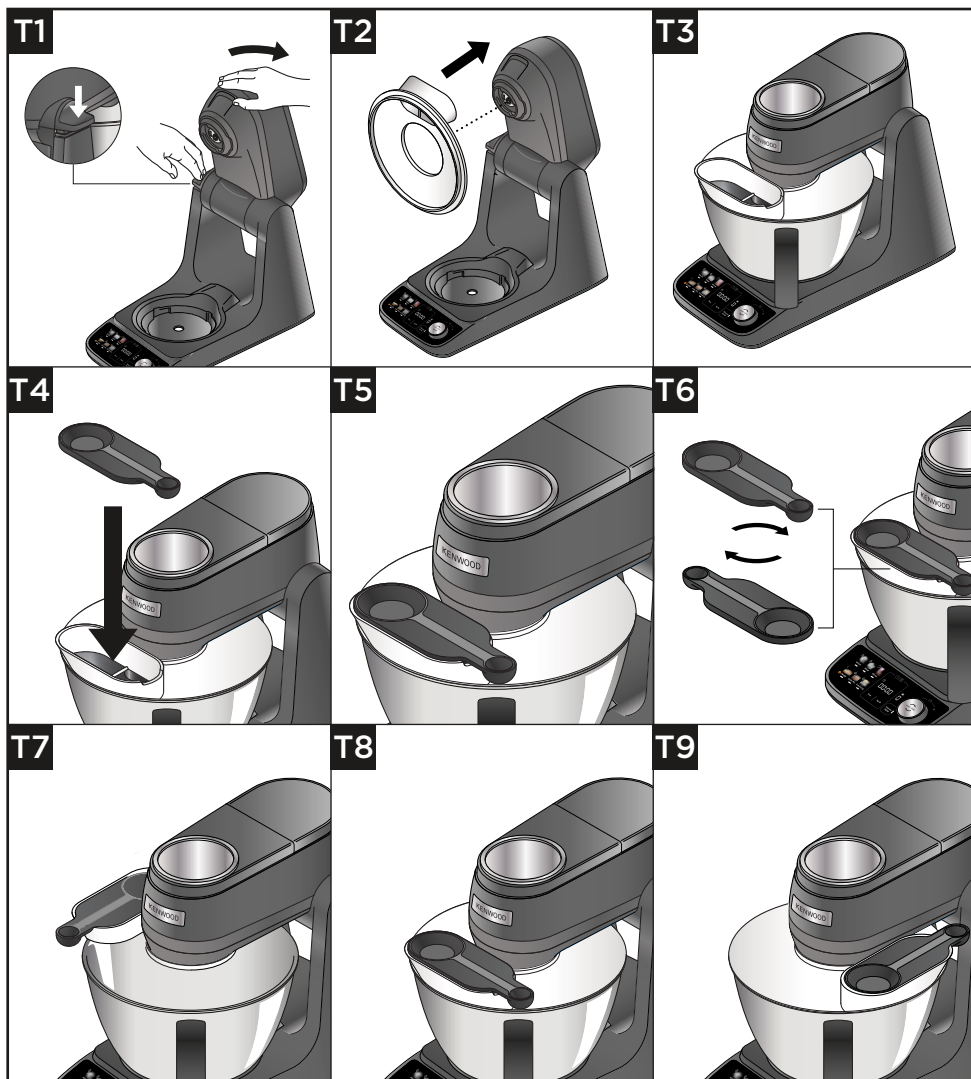
Ilustracje i instrukcja obsługi



- 1 Zdjąć osłonę gniazda szybkich obrotów (jeżeli ma to zastosowanie).
 - 2 Zamocować przystawkę, zgodnie z właściwą załączoną instrukcją.
 - 3 Wybrać tryb ręczny.
 - 4 Wybrać odpowiednią prędkość (zob. Instrukcja szybkiego uruchamiania załączona w zestawie z zakupioną przystawką) i nacisnąć przycisk Start/Stop, aby zacząć pracę. Do krótkich serii pracy na najwyższej mocy użyć trybu pracy przerywanej (P).
- Dodatkowe przystawki do robota kuchennego można zakupić osobno – szczegóły można znaleźć w witrynie stronie www.kenwoodworld.com.

Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważne Informacje

- Podczas mieszania składniki można wrzucać bezpośrednio do miski przez otwór wyspowy w osłonie przeciwrozpryskowej.
- Zdejmowanie osłony przeciwrozpryskowej przy zmianie mieszadła nie jest konieczne.

- 1 Unieść głowicę do momentu, aż zablokuje się w pozycji uniesionej.
- 2 Zamocować misę w podstawie.
- 3 Wepchnąć osłonę przeciwozpryskową w spodnią część głowicy, aby bezpiecznie wpiąć ją na miejsce. Część z otworem wyspowym powinna być ułożona w sposób pokazany na rysunku.
- 4 Zamocować wybrane mieszadło.
- 5 Opuścić głowicę.

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

- 6 Aby zdjąć osłonę przeciwozpryskową, unieść głowicę do chwili, aż się zablokuje, a następnie pociągnąć osłonę przeciwozpryskową w dół.
- 7 Miarki można ponadto używać jako zakrywki otworu wyspowego. Aby stabilnie zabezpieczyć miarkę, położyć ją na otworze wyspowym i wepchnąć na miejsce.

Uwaga: miarkę można wpasować w otwór wyspowy w obu kierunkach.

Użytkowanie wagi

Ilustracje i instrukcja obsługi

U1

U2

U3

U4

U5

U6

U7

U8

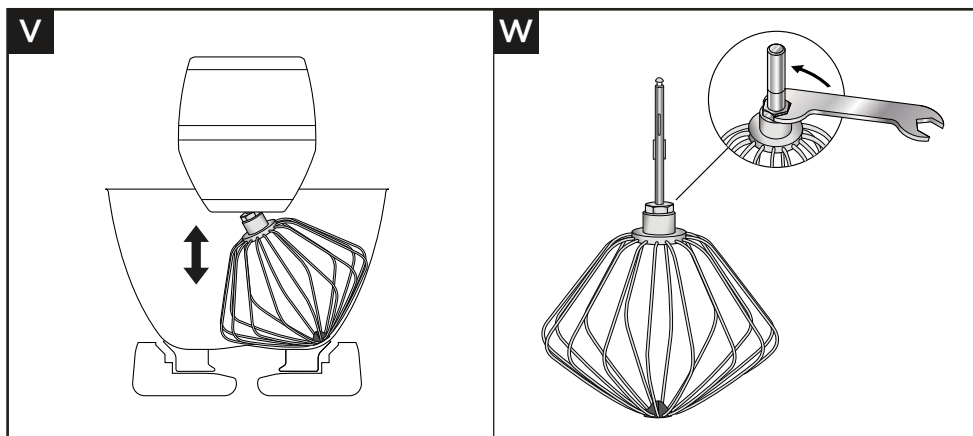
Ważne informacje

- Przed ważeniem urządzeń należy umieścić na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Podczas ważenia nie należy przesuwac robota ani miski, nie wywierać na nie nacisku ani nie stukać w nie, gdyż wpłynie to na dokładność wyniku.
- Funkcji ważenia można używać zarówno przy uniesionej, jak i opuszczonej głowicy.
- Waga waży dokładnie do 6 kg.
- Funkcji ważenia można używać do ważenia składników przed wybraniem zaprogramowanej funkcji lub podczas korzystania z trybu ręcznego.
- Funkcji ważenia nie można używać podczas pracy urządzenia.
Uwaga: podczas korzystania z szali o głowicy robota do ważenia należy zawsze używać odpowiedniego naczynia, np. miski.

- 1 Miskę na korpus z silnikiem lub naczynie do ważenia na szalę należy zawsze mocować przed dodaniem składników.
- 2 Podłączyć urządzenie do prądu – na wyświetlaczu pojawi się napis 00.00.
- 3 Nacisnąć przycisk tarowania raz – wyświetlacz zacznie się świecić.
- 4 Nacisnąć przycisk kg/lb, aby wybrać jednostkę (gramy lub uncje). Po włączeniu urządzenie automatycznie wybiera ustawienie kg/g.
 - Urządzenie waży skokowo co 1 g, dlatego też zaleca się odmierzanie niewielkich ilości składników za pomocą łyżki stołowej/łyżeczki.
 - Aby wyzerować wagę, jednokrotnie nacisnąć przycisk tarowania.
- 5 Zważyć składniki:
 - Umieścić składniki bezpośrednio w misie.
 - Można też opuścić głowicę, na srebrnej szali umieścić naczynie do ważenia i włożyć do niego ważone składniki.
- 6 Po zważeniu wszystkich składników wybrać prędkość lub zaprogramowaną funkcję, aby urządzenie zaczęło pracę.

Regulacja wysokości końcówki – trzepaczka

Ilustracje i instrukcja obsługi



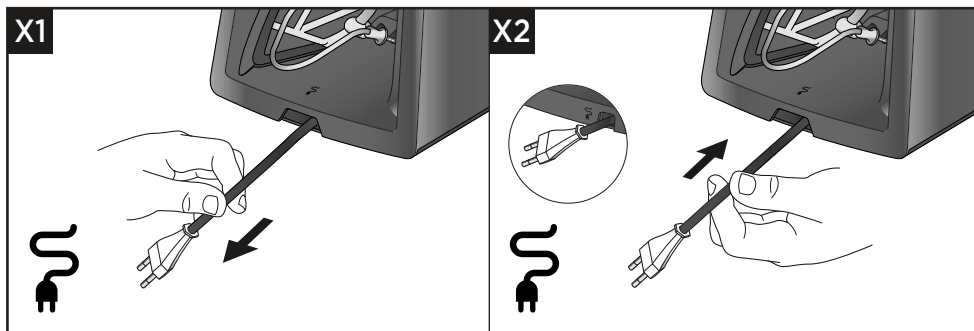
Ważne informacje

- Wysokości zawieszenia mieszadła elastycznego i haka do ciasta nie można regulować.
- Trzepaczka powinna prawie dotykać dna miski. W razie konieczności należy wyregulować wysokość przyborów, używając odpowiedniej wielkości klucza.

KHC40 = 15 mm

- 1 Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
 - 2 Unieść głowicę i wsunąć trzepaczkę.
 - 3 Opuścić głowicę. Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości, ponownie unieść głowicę i wyjąć końcówkę.
 - 4 Za pomocą klucza załączonego w zestawie poluzować nakrętkę na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka. Aby opuścić końcówkę niżej (by znalazła się bliżej dna miski), należy przekręcać trzonek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby podnieść końcówkę wyżej (dalej od dna miski), przekręcać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
 - 5 Zakręcić nakrętkę.
 - 6 Zamocować końcówkę w robocie, a następnie opuścić głowicę. Sprawdzić pozycję końcówki (zob. punkty powyżej).
 - 7 W razie konieczności czynność powtarzać do momentu, aż końcówka znajdzie się na odpowiedniej wysokości. Po wyregulowaniu wysokości końcówki mocno zakręcić nakrętkę.
- Uwaga: klucz pokazany jest wyłącznie dla celów ilustracyjnych i nie jest załączony w zestawie.

Schówek na przewód zasilający



Serwis i punkty obsługi klienta

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

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi.



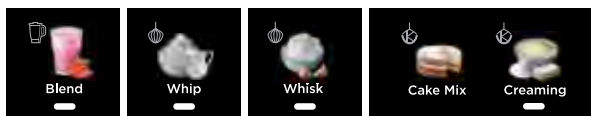
Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie zatrzymało się podczas pracy.	Brak dopływu zasilania.	Sprawdzić, czy wtyczka urządzenia jest podłączona do prądu.
	Robot jest przeciążony/ przekroczono maksymalną ilość składników, przekroczono 30 minut nieprzerwanej pracy.	Przesunąć regulator do pozycji „wyłączony”, odczekać kilka sekund, a następnie ponownie wybrać używaną wcześniej prędkość. Urządzenie powinno natychmiast ponownie rozpocząć pracę. Jeżeli urządzenie nie włącza się, przekręcić regulator prędkości do pozycji „O”, wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i przed ponownym włączeniem urządzenia odczekać 30 minut. Sprawdzić w tabeli zaleceń, ile wynosi maksymalna dozwolona ilość dla danych składników.
	Ostony gniazd nie są zamocowane lub zablokowane.	Sprawdzić, czy osłona/ostony gniazd są prawidłowo założone.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Przystawki do gniazda szybkich obrotów nie działają.	Przystawka nie została prawidłowo zamocowana i zablokowana.	Sprawdzić, czy przystawka jest prawidłowo zablokowana.
Urządzenie przesuwają się po blacie.	Nóżki w spodniej części urządzenia są mokre albo brudne.	Sprawdzać regularnie, czy nóżki są suche i czyste.
Nie można przekręcić regulatora prędkości.	Nie została założona uszczelka. Uszczelka została założona nieprawidłowo. Uszczelka jest uszkodzona.	Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona.
Pokazywana na wyświetlaczu waga zmienia się.	Podstawa zasilająca została poruszona podczas pracy.	Przed ważeniem urządzenie należy zawsze umieścić na suchej i płaskiej powierzchni. Podczas pracy wagi podstawy zasilającej nie należy przesuwać. Przed zważeniem następnych składników wyzerować wyświetlacz.
	Przewód zasilający jest napięty.	Aby odczyt był rzetelny, przewód zasilający nie może być napięty. W czasie pracy urządzenia nie należy umieszczać na nim ani w jego pobliżu żadnych przedmiotów.
Przy założonej końcówce do ucierania nie da się opuścić głowicy robota. Kończówka do ucierania obija się o ścianki miski.	Gniazdo mieszadeł w nieprawidłowej pozycji.	Unieść głowicę robota i zablokować ją w pozycji uniesionej. Trzymając końcówkę, przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara o 90 stopni. Opuścić głowicę robota. Powtarzać do momentu, aż opuszczenie głowicy robota będzie możliwe.

Ελληνικά

- Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια 322-325
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα 325
- Φροντίδα και καθαρισμός 325-326
- Κατάλογος εξαρτημάτων 327-328
- Πώς να χρησιμοποιείτε τα Προγράμματα με ρύθμιση χρόνου 329-340



329-331 332-334 335-337 338-340

- Πώς να χρησιμοποιείτε τα προγράμματα Auto Sense 341-343
 - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 341-342
 - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 343
- Πώς να χρησιμοποιείτε την Κουζινομηχανή σας - Μη αυτόματη λειτουργία 344-350
 - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 344-347
 - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 348-349
 - Συνταγές 350
- Πώς να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα του μπλέντερ 351-354
 - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 351-352
 - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 353
 - Συνταγές 354
- Πώς να χρησιμοποιείτε την Κουζινομηχανή σας - Εξαρτήματα 355
 - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 355
- Πώς να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ζυγίσματος 356-357
 - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 356-357
- Προσαρμογή εργαλείων - Αναδευτήρας 358-359
 - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 358-359
- Πώς να τοποθετείτε και να χρησιμοποιείτε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος 359-360
 - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 359-360
- Χώρος αποθήκευσης καλωδίου 360
- Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών 361
- Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων 362-363

Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τυχόν ετικέτες. (Δεν πρέπει να αφαιρούνται οι ετικέτες που βρίσκονται στη βάση της συσκευής.) Πλύνετε τα μέρη, βλ.: «Φροντίδα και καθαρισμός».
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και βγάλτε την από την πρίζα:
 - πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση καλυμμάτων υποδοχών/εργαλείων/εξαρτημάτων,
 - μετά τη χρήση της συσκευής και όταν δεν χρησιμοποιείται,
 - πριν από τον καθαρισμό.
- **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
Εργαλείο ζύμης	15 λεπτά	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει για 15 λεπτά
Μπλέντερ	60 δευτ.	

- Να είστε προσεκτικοί κατά τον χειρισμό των αιχμηρών λεπίδων κοπής, κατά το άδειασμα του δοχείου και τον καθαρισμό.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, όταν δεν την επιβλέπετε και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα μέρη της συσκευής που κινούνται και από τα προσαρτημένα εξαρτήματα. Ποτέ μην βάζετε το χέρι/τα δάχτυλά σας στον περιστρεφόμενο μηχανισμό.
- Διατηρείτε **πάντα** τα μέλη του σώματος, τα μαλλιά, τα κοσμήματα και τα χαλαρά ρούχα μακριά από τα κινούμενα μέρη και τα εξαρτήματα που έχουν τοποθετηθεί στη συσκευή.
- **Ποτέ** μην αφήνετε την Κουζίνομηχανή χωρίς επίβλεψη ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- **Ποτέ** μη χρησιμοποιείτε συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- **Μην** αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Μην αφήνετε **ποτέ** να βραχούν η μονάδα του μοτέρ, το καλώδιο ή το φιν.
- **Βεβαιωθείτε** ότι κανένα εργαλείο του μπουλ δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν βρίσκεται μέσα στο μπουλ, όταν χρησιμοποιείτε τις υποδοχές λειτουργίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε κάποιο εργαλείο του μπουλ, **φροντίζετε** ώστε το μπουλ να είναι πάντα τοποθετημένο όταν η συσκευή τίθεται σε λειτουργία.
- **Μη** χρησιμοποιείτε περισσότερες από μία υποδοχές (υποδοχή εργαλείου του μπουλ ή υποδοχή υψηλής ταχύτητας) τη φορά.

- **Μη** χρησιμοποιήσετε **ποτέ** μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα, διαβάζετε τις οδηγίες ασφαλείας που το συνοδεύουν.
- Να προσέχετε όταν αφαιρείτε τα εργαλεία του μπολ μετά από παρατεταμένη χρήση, καθώς μπορεί να είναι καυτά.
- Μην υπερβαίνετε **ποτέ** τις μέγιστες ποσότητες και τις ταχύτητες που αναγράφονται στον Πίνακα συνιστώμενης χρήσης.
- Να είστε προσεκτικοί όταν σηκώνετε αυτή τη συσκευή. Προτού σηκώσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή έχει ασφαλίσει σωστά στην κάτω θέση και ότι το μπολ, τα εργαλεία, τα καλύμματα υποδοχών και το καλώδιο είναι σε ασφαλή θέση.
- Κατά τη μετακίνηση της συσκευής να την σηκώνετε πάντα κρατώντας την από τη βάση και την κεφαλή του μίξερ.
- **Μη** μετακινείτε ή προσαρμόζετε την κεφαλή του μίξερ ενώ βρίσκεται προσαρτημένο εκεί ένα εξάρτημα, καθώς μπορεί να αποσταθεροποιηθεί η Κουζινομηχανή.
- **Μη** χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας κοντά στην άκρη της επιφάνειας εργασίας ή ενώ προεξέχει από την επιφάνεια εργασίας ούτε να ασκείτε δύναμη όταν τοποθετείτε το εξάρτημα, διότι με αυτόν τον τρόπο η συσκευή μπορεί να αποσταθεροποιηθεί, να ανατραπεί και ενδεχομένως να προκληθεί τραυματισμός.
- Το κοντό καλώδιο παροχής ρεύματος χρησιμοποιείται έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος να μπερδευτεί ή να προκαλέσει πτώση.
- Τα καλώδια επέκτασης πρέπει να χρησιμοποιούνται με προσοχή.
- Όταν χρησιμοποιείται καλώδιο επέκτασης:
 1. Οι αναγραφόμενες τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών του καλωδίου επέκτασης θα πρέπει να είναι τουλάχιστον ίδιες με ή μεγαλύτερες από τις τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών της συσκευής.
 2. Το καλώδιο θα πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην κρέμεται από τον πάγκο ή το τραπέζι από όπου μπορεί να το τραβήξουν παιδιά ή να σκοντάψει κάποιος κατά λάθος.
 3. Το καλώδιο επέκτασης θα πρέπει να είναι τρίκλωνο καλώδιο γείωσης. Τα ηλεκτρικά χαρακτηριστικά της συσκευής αναγράφονται στο κάτω μέρος της μονάδας μοτέρ.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- 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.
- 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.

- **Προειδοποίηση:** Η λειτουργία ζυγίσματος δε θα πρέπει να χρησιμοποιείται για ιατρικούς σκοπούς.

Ασφάλεια εξαρτήματος μπλέντερ

- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Τα καυτά υγρά μπορεί να εκτοξευτούν από τη συσκευή λόγω απότομης δημιουργίας ατμού και πρέπει να τα αφήνετε να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα τοποθετήσετε στην κανάτα ή τα αναμειξέτε.
- Προσέξτε να μην βάζετε τα χέρια σας μέσα στο μπλέντερ, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Η συσκευή δεν θα λειτουργήσει εάν τα εξαρτήματα δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.
- Η επεξεργασία σκληρών μπαχαρικών δεν συνιστάται, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.
- Σε περίπτωση που παρατηρήσετε υπερβολική δόνηση όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα, μειώστε την ταχύτητα ή απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε κάποια από τα περιεχόμενα.
- Εάν ασκηθεί υπερβολική δύναμη στον μηχανισμό ενδοασφάλειας, τα εξαρτήματα θα υποστούν **ζημιά** και ενδέχεται να προκληθεί τραυματισμός.
- **Ποτέ** μην προσαρμόζετε τη μονάδα των λεπίδων στη μονάδα μοτέρ, χωρίς να έχετε τοποθετήσει την κανάτα/τη φιάλη του μπλέντερ.
- Το προστατευτικό στο κάτω μέρος της κανάτας τοποθετείται κατά την κατασκευή και δεν θα πρέπει να γίνεται καμία προσπάθεια για να αφαιρεθεί.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ **μόνον** όταν το καπάκι είναι στη θέση του. Ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών και στον Οδηγό Γρήγορης Έναρξης για περισσότερες λεπτομέρειες.
- Να χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Μην θέτετε **ποτέ** το μπλέντερ σε λειτουργία όταν είναι άδειο.
- Συνταγές για smoothie - μην αναμειγνύετε ποτέ παγωμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, σπάστε τα σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.
- **Μην** επεξεργάζεστε μπαχαρικά, όπως το γαρύφαλλο, ο άνηθος και οι σπόροι του κύμινου, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.
- **Μην** χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Κρατήστε το άδειο πριν και μετά τη χρήση.
- Μην αναμειγνύετε **ποτέ** ποσότητα που υπερβαίνει τη μέγιστη ένδειξη που αναγράφεται στην κανάτα. Η ποσότητα πρέπει να είναι μικρότερη για αφρώδη υγρά όπως μιλκσέικ.
- **Μην** αναμειγνύετε ποτέ κατεψυγμένα φρούτα και λαχανικά που είναι μεγαλύτερα από κύβους των 3 cm x 3 cm.
- Ποτέ μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στην κανάτα όταν είναι τοποθετημένη στη μονάδα βάσης. Εάν πρέπει να πιέσετε τα τρόφιμα, ρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο εργαλείο, όπως η σπάτουλα.

Κατανάλωση ρεύματος

- Με το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «Ο» - Αυτόματη μετάβαση στη λειτουργία OFF (Απενεργοποίηση): Δεν ισχύει.
- Όταν το μοτέρ βρίσκεται σε λειτουργία χωρίς διακοπή, η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί για την προστασία του μοτέρ μετά από περίπου 30 λεπτά. Μετά από άλλα 20 λεπτά το προϊόν θα μεταβεί στη λειτουργία «OFF» (Απενεργοποίηση).
- Κατανάλωση λειτουργίας OFF (Απενεργοποίηση): $\leq 0,3 \text{ W}$

Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

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

Φροντίδα και καθαρισμός

- Να θέτετε πάντα τη συσκευή εκτός λειτουργίας και να την αποσυνδέετε από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό.
- Για ευκολότερο καθαρισμό, πλένετε πάντα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι εντελώς στεγνά πριν από τη χρήση.

Μονάδα μοτέρ

- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε (καθώς και τα πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής).
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξεστικά προϊόντα και μην τη βυθίζετε σε νερό.
- Διατηρείτε καθαρά τα πόδια στη βάση του μίξερ.

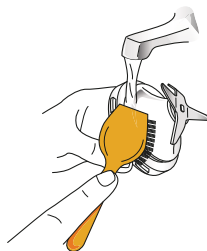
Μπολ και εργαλεία

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

Μπλέντερ

- Αποσυναρμολογήστε εντελώς τα εξαρτήματα πριν από τον καθαρισμό.
- Να χειρίζεστε τη μονάδα λεπίδων με προσοχή - είναι εξαιρετικά κοφτερή.
- Πρέπει να καθαρίζετε με βουρτσάκι τη μονάδα λεπίδων και να την ξεπλένετε με τρεχούμενο νερό.

Y



Κατάλογος εξαρτημάτων



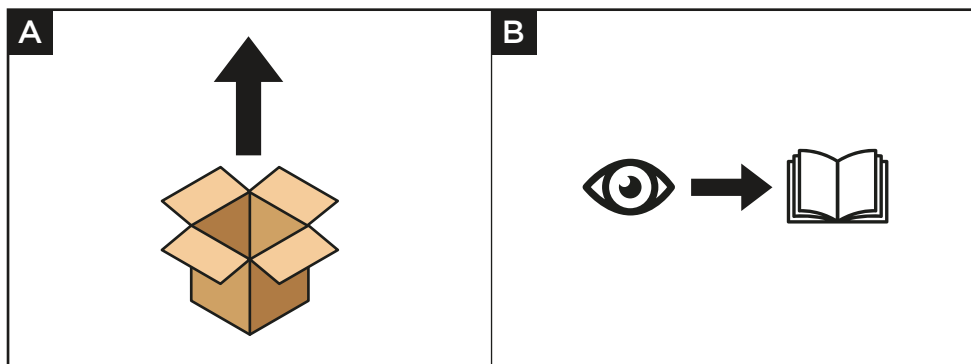
Επεξήγηση συμβόλων

- ① Κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας
- ② Υποδοχή υψηλής ταχύτητας
- ③ Λειτουργία ζύγισης
- ④ Κεφαλή του μίξερ
- ⑤ Υποδοχή εργαλείου
- ⑥ Μπολ
- ⑦ Διακόπτης λειτουργίας On/Off και κουμπί ελέγχου ταχύτητας
- ⑧ Μονάδα μοτέρ
- ⑨ Μοχλός απασφάλισης της κεφαλής
- ⑩ Χώρος αποθήκευσης εξαρτημάτων
- ⑪ Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- ⑫ Αναδευτήρας Flexi
- ⑬ Εξάρτημα ζυμώματος με αφαιρούμενο προστατευτικό
- ⑭ Αναδευτήρι
- ⑮ Προστατευτικό εξάρτημα εργαλείου
- ⑯ Κουτάλι-μεζούρα
- ⑰ Καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

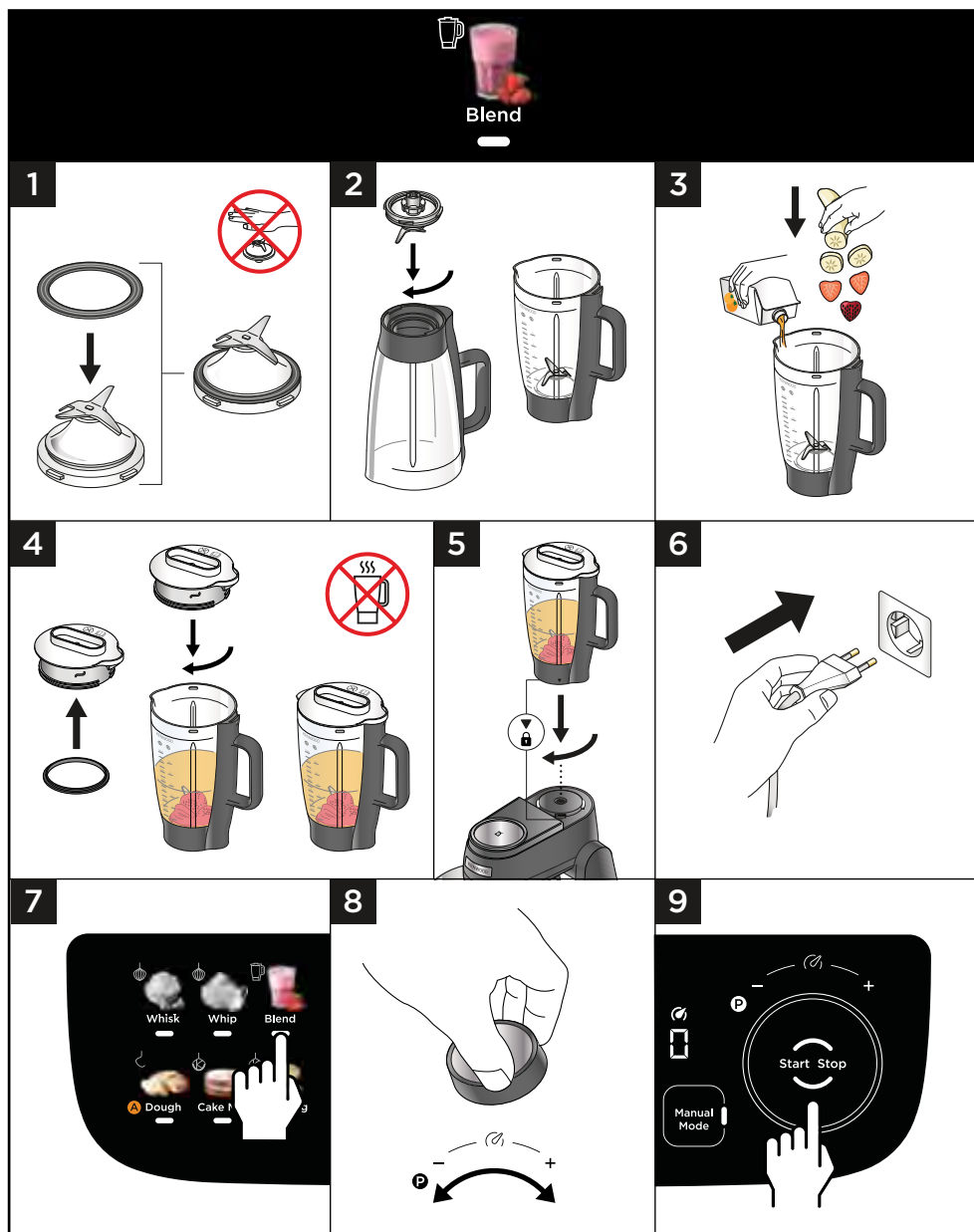
Προαιρετικά εξαρτήματα

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πώς να παραγγείλετε βιβλία οδηγιών για ένα ή περισσότερα προαιρετικά εξαρτήματα που δεν περιλαμβάνονται στη συσκευασία σας, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που προορίζεται συγκεκριμένα για τη χώρα σας.

- ⑱a Καπάκι με οπή σταξίματος υγρών
- ⑱b Δακτύλιος στεγανοποίησης καπακιού
- ⑱c Κανάτα
- ⑱d Δακτύλιος στεγανοποίησης μονάδας λεπίδων
- ⑱e Μονάδα λεπίδων



Πώς να χρησιμοποιείτε τα Προγράμματα με ρύθμιση χρόνου



Σημαντικές πληροφορίες

- **Μην** επεξεργάζεστε ζεστά υλικά.
- Θα υπάρξουν διαρροές εάν ο δακτύλιος έχει υποστεί ζημιά ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.
- **Μην** αναμειγνύετε ποτέ παγωμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης.
- **Μην** αναμειγνύετε ποτέ κατεψυγμένα φρούτα και λαχανικά που είναι μεγαλύτερα από κύβους των 3 cm x 3 cm.
- Αφήστε τα παγωμένα φρούτα και λαχανικά να αποψυχθούν για 15 λεπτά πριν από την επεξεργασία.
- Όταν πρόκειται για παχύρρευστα μείγματα, ενδέχεται να χρειαστεί να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα. Εάν η επεξεργασία του μείγματος γίνεται με δυσκολία, προσθέστε περισσότερα υγρά.
- Εάν απαιτείται, επαναλάβετε το πρόγραμμα έως ότου επιτύχετε την υφή που επιθυμείτε.
- Η επεξεργασία των μπαχαρικών δεν συνιστάται, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.
- Κατά τη δεύτερη φάση συνεχούς ανάμειξης του προγράμματος, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το περιστροφικό χειριστήριο ελέγχου για παράταση του απαιτούμενου χρόνου.

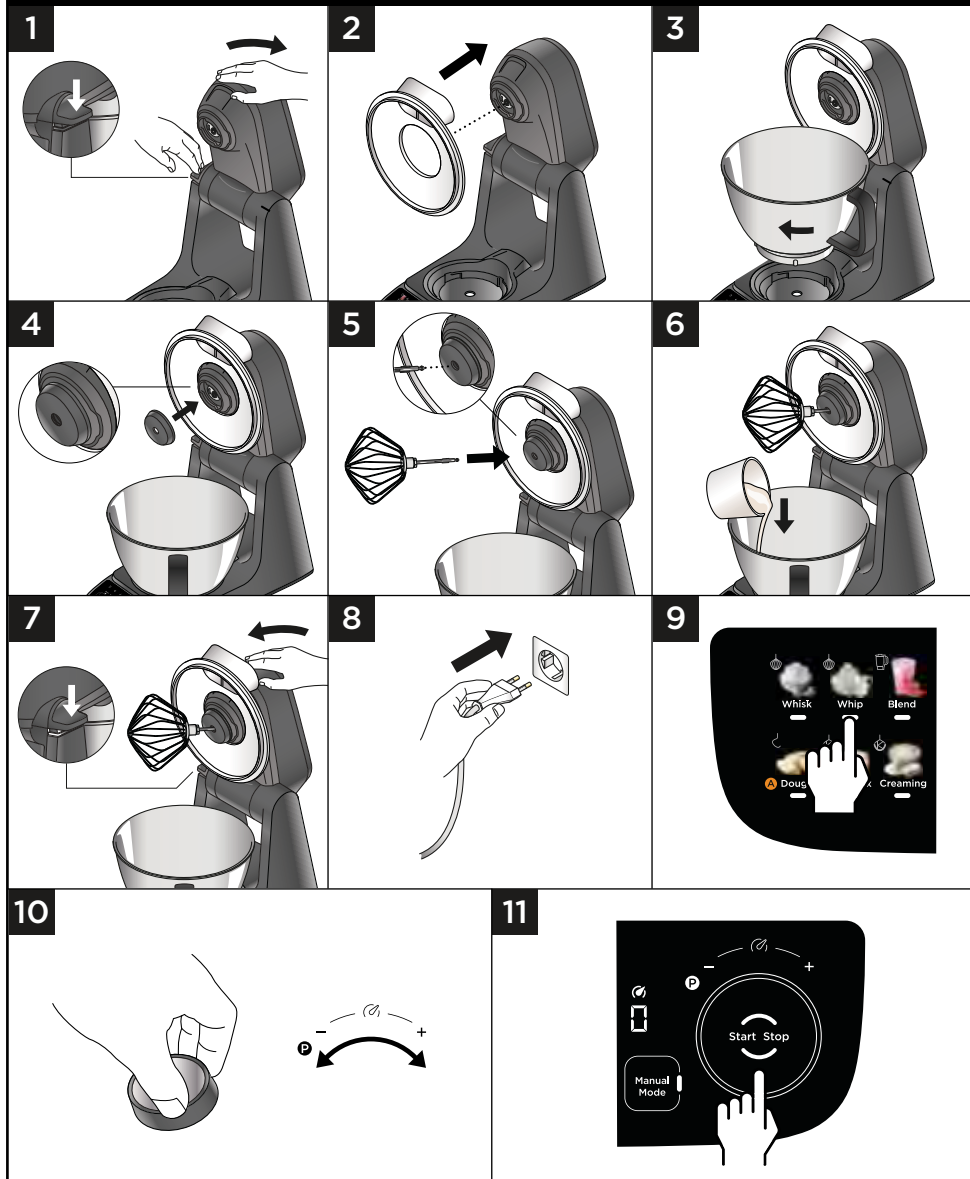
- 1 Τοποθετήστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης στη διάταξη λεπίδων και βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος έχει τοποθετηθεί σωστά.
- 2 Κρατήστε τη διάταξη λεπίδων από το κάτω μέρος και τοποθετήστε τις λεπίδες στην κανάτα, στρέψτε προς τα δεξιά έως ότου ασφαλίσει στη θέση της.
- 3 Τοποθετήστε τα υλικά σας στην κανάτα.
- 4 Προσαρμόστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης στο καπάκι του μπλέντερ και βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος έχει τοποθετηθεί σωστά.
- 5 Προσαρμόστε το καπάκι στην κανάτα και στρέψτε το δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει με έναν χαρακτηριστικό ήχο «κλικ». Τοποθετήστε το πώμα μεζούρα.
- 6 Τοποθετήστε το μπλέντερ στην υποδοχή υψηλής ταχύτητας και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει καλά στη θέση του.
- 7 Συνδέστε στην παροχή ρεύματος.
- 8 Επιλέξτε το πρόγραμμα ανάμειξης. Για να αυξήσετε τον χρόνο, στρέψτε δεξιόστροφα το περιστροφικό χειριστήριο, ενώ για να μειώσετε τον χρόνο, στρέψτε το περιστροφικό χειριστήριο αριστερόστροφα.
- 9 Πατήστε το κουμπί «Εναρξη/Διακοπή» για να ξεκινήσει το πρόγραμμα.
- 10 Ο χρονοδιακόπτης αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση έως το μηδέν, όσο βρίσκεται σε λειτουργία το πρόγραμμα. Η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί στο τέλος της περιόδου λειτουργίας του προγράμματος.
- 11 Για να τερματίσετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί «Εναρξη/Διακοπή».
- 12 Για να σταματήσετε και να ακυρώσετε την επεξεργασία ενώ το πρόγραμμα βρίσκεται σε εξέλιξη, πατήστε το κουμπί «Εναρξη/Διακοπή» και, στη συνέχεια, πατήστε ένα από τα ακόλουθα κουμπιά:
 - Οποιοδήποτε άλλο κουμπί προεπιλογής προγράμματος
 - Μη αυτόματο κουμπί
 - Κουμπί απόβαρου
 - Κουμπί kg/lb

Συμβουλές και υποδείξεις

- Χρησιμοποιήστε αυτό το πρόγραμμα για να αναμειγνύετε ποτά, smoothie, σούπες και σάλτσες.
- Όταν πρόκειται για παχύρρευστα μείγματα, ενδέχεται να χρειαστεί να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα. Εάν η επεξεργασία του μείγματος γίνεται με δυσκολία, προσθέστε περισσότερα υγρά.
- Εάν απαιτείται, επαναλάβετε το πρόγραμμα έως ότου επιτύχετε την υφή που επιθυμείτε.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

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



Σημαντικές πληροφορίες

- Βεβαιωθείτε ότι το αφαιρούμενο προστατευτικό του εξαρτήματος ζυμώματος έχει αφαιρεθεί από το εξάρτημα εργαλείου προτού τοποθετήσετε το προστατευτικό εξάρτημα εργαλείου.
- Το προστατευτικό κατά του πιτσιλίσματος πρέπει να τοποθετείται πριν από την τοποθέτηση του προστατευτικού εξαρτήματος εργαλείου και του εργαλείου.
- Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε κρύα κρέμα με 35% περιεκτικότητα σε λιπαρά.
- Εάν χρησιμοποιήσετε κρέμα με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε λιπαρά ή κρέμα με πρόσθετα, ρυθμίστε τον χρόνο του προγράμματος με το περιστροφικό χειριστήριο ελέγχου.
- Εάν απαιτείται, το περιστροφικό χειριστήριο ελέγχου μπορεί να χρησιμοποιηθεί κατά την επεξεργασία, για παράταση του απαιτούμενου χρόνου.

- 1 Πιέστε τον μοχλό απασφάλισης της κεφαλής προς τα κάτω και ανασηκώστε με προσοχή την κεφαλή του μίξερ.
- 2 Τοποθετήστε το προστατευτικό για το πιτσίσμα (ανατρέξτε στην ενότητα «Τοποθέτηση και χρήση του προστατευτικού για το πιτσίσμα»).
- 3 Τοποθετήστε το μπολ - στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.
- 4 Τοποθετήστε το προστατευτικό εξάρτημα εργαλείου στην υποδοχή εργαλείων.
- 5 Τοποθετήστε τον αναδευτήρα στην υποδοχή εργαλείου.- Θα ακούσετε έναν χαρακτηριστικό ήχο «κλικ» όταν θα έχει ασφαλίσει στη θέση του.
- 6 Προσθέστε την κρέμα στο μπολ.
- 7 Πιέστε τον μοχλό απασφάλισης της κεφαλής προς τα κάτω και χαμηλώστε με προσοχή την κεφαλή.
- 8 Συνδέστε στην παροχή ρεύματος.
- 9 Επιλέξτε το πρόγραμμα Κρέμα (Κρέμα σαντιγί).
- 10 Για να αυξήσετε τον χρόνο, στρέψτε δεξιόστροφα το περιστροφικό χειριστήριο, ενώ για να μειώσετε τον χρόνο, στρέψτε το περιστροφικό χειριστήριο αριστερόστροφα.
- 11 Πατήστε το κουμπί «Εναρξη/Διακοπή» για να ξεκινήσει το πρόγραμμα.
- 12 Ο χρονοδιακόπτης αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση έως το μηδέν, όσο βρίσκεται σε λειτουργία το προεπιλεγμένο πρόγραμμα. Η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί στο τέλος της περιόδου λειτουργίας του προγράμματος.
- 13 Για να τερματίσετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί «Εναρξη/Διακοπή».
- 14 Για να σταματήσετε και να ακυρώσετε την επεξεργασία ενώ το πρόγραμμα βρίσκεται σε εξέλιξη, πατήστε το κουμπί «Εναρξη/Διακοπή» και, στη συνέχεια, πατήστε ένα από τα ακόλουθα κουμπιά:
 - Οποιοδήποτε άλλο κουμπί προεπιλογής προγράμματος
 - Μη αυτόματο κουμπί
 - Κουμπί απόβαρου
 - Κουμπί kg/lb

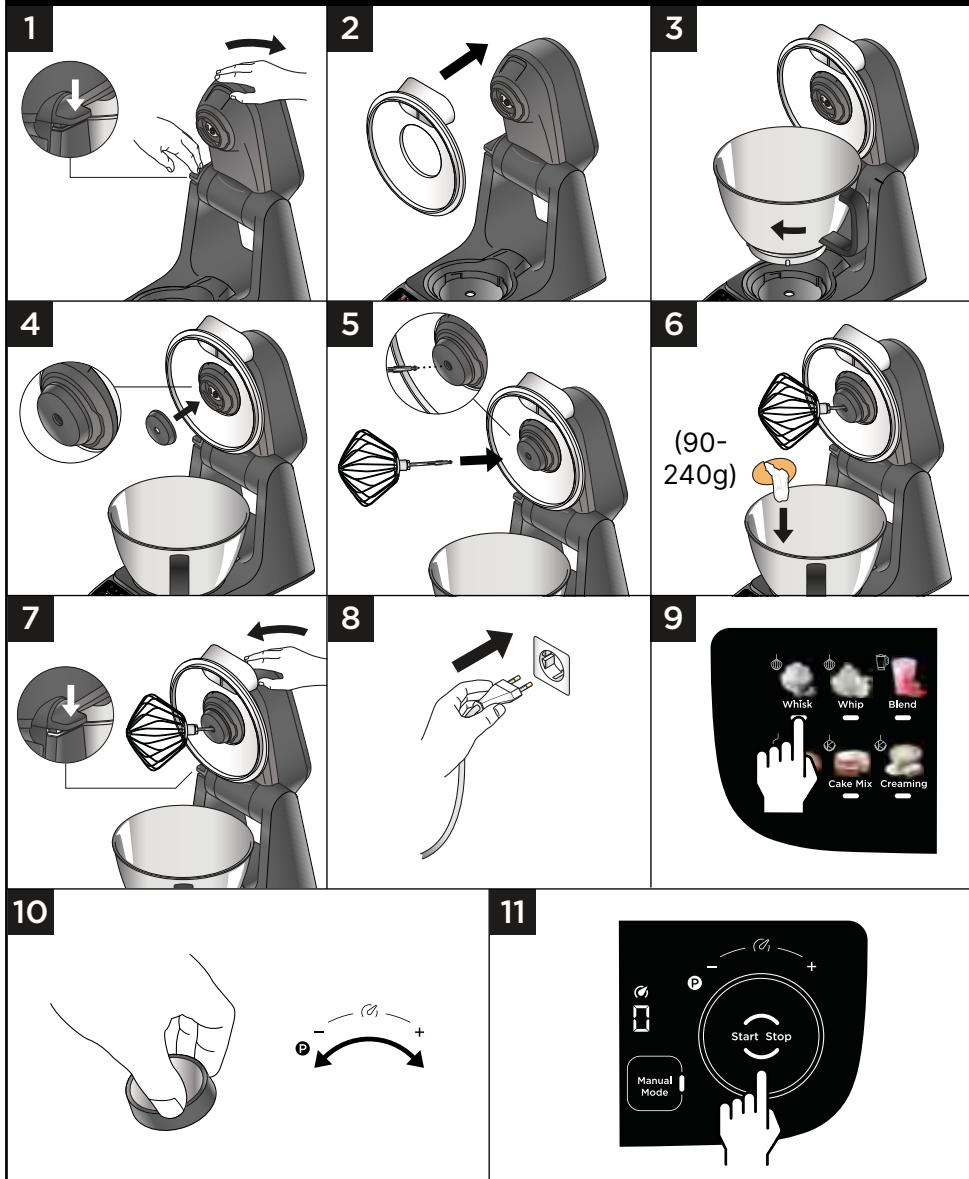
Συμβουλές και υποδείξεις

- Χρησιμοποιήστε αυτό το πρόγραμμα για να χτυπήσετε αέρινη κρέμα σε δευτερόλεπτα

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

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

Σημείωση: αυτός ο πίνακας είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και τα αποτελέσματα ποικίλλουν ανάλογα με το είδος της κρέμας, την ποσότητα και τη θερμοκρασία της κρέμας.



Σημαντικές πληροφορίες

- Βεβαιωθείτε ότι το αφαιρούμενο προστατευτικό του εξαρτήματος ζυμώματος έχει αφαιρεθεί από το εξάρτημα εργαλείου προτού τοποθετήσετε το προστατευτικό εξάρτημα εργαλείου.
- Το προστατευτικό κατά του πιτσιλίσματος πρέπει να τοποθετείται πριν από την τοποθέτηση του προστατευτικού εξαρτήματος εργαλείου και του εργαλείου.
- Βεβαιωθείτε ότι το μπολ είναι καθαρό και στεγνό και δεν έχει επάνω του λίπη.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε φρέσκα αβγά σε θερμοκρασία δωματίου
- Εάν στο τέλος του προγράμματος απαιτείται περαιτέρω επεξεργασία για τα αβγά, χρησιμοποιήστε μη αυτόματη επεξεργασία. Μη χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα δεύτερη φορά.
- Εάν απαιτείται, το περιστροφικό χειριστήριο ελέγχου μπορεί να χρησιμοποιηθεί κατά την επεξεργασία, για παράταση του απαιτούμενου χρόνου

- 1 Πιέστε τον μοχλό απασφάλισης της κεφαλής προς τα κάτω και ανασηκώστε με προσοχή την κεφαλή του μίξερ.
- 2 Τοποθετήστε το προστατευτικό για το πιτσίσισμα (ανατρέξτε στην ενότητα «Τοποθέτηση και χρήση του προστατευτικού για το πιτσίσισμα»).
- 3 Τοποθετήστε το μπολ - στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.
- 4 Τοποθετήστε το προστατευτικό εξάρτημα εργαλείου στην υποδοχή εργαλείων.
- 5 Τοποθετήστε τον αναδευτήρα στην υποδοχή εργαλείων. - θα ακούσετε έναν χαρακτηριστικό ήχο «κλικ» όταν θα έχει ασφαλίσει στη θέση του.
- 6 Προσθέστε τα ασπράδια των αβγών μέσα στο μπολ.
- 7 Πιέστε τον μοχλό απασφάλισης της κεφαλής προς τα κάτω και χαμηλώστε με προσοχή την κεφαλή.
- 7 Συνδέστε στην παροχή ρεύματος.
- 9 Πατήστε το πρόγραμμα «Αναδευτήρα»
- 10 Πατήστε το κουμπί «Εναρξη/Διακοπή».
- 11 Μόλις η μαρέγκα γίνει σφιχτή και κάνει κορυφές, η κουζίνομηχανή θα σταματήσει.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Όταν επεξεργάζεστε μεγάλες ποσότητες χρησιμοποιείτε το προστατευτικό κατά του πιτσιλίσματος.
- Χρησιμοποιήστε ασπράδια αβγών χτυπημένα σε σφιχτή μαρέγκα για συνταγές όπως μαρέγκες και μους.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

 Whisk		
	 (δευτ.)	
	Θερμοκρασία δωματίου	Θερμοκρασία ψυγείου
90 g (~3 Αβγά)	95 - 115	100 - 120
120 g (~4 Αβγά)	100 - 120	110 - 130
150 g (~5 Αβγά)	135 - 155	145 - 165
180 g (~6 Αβγά)	140 - 160	170 - 190
210 g (~7 Αβγά)	115 - 135	135 - 155
240 g (~8Αβγά)		125 - 145

Σημείωση: αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη φρεσκάδα και τη θερμοκρασία των αβγών



Σημαντικές πληροφορίες

- Βεβαιωθείτε ότι το αφαιρούμενο προστατευτικό του εξαρτήματος ζυμώματος έχει αφαιρεθεί από το εξάρτημα εργαλείου προτού τοποθετήσετε το προστατευτικό εξάρτημα εργαλείου.
- Το προστατευτικό κατά του πιτσιλίσματος πρέπει να τοποθετείται πριν από την τοποθέτηση του προστατευτικού εξαρτήματος εργαλείου και του εργαλείου.
- Κατά την παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη για κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε το πρώτα.
- Εάν απαιτείται, το περιστροφικό χειριστήριο ελέγχου μπορεί να χρησιμοποιηθεί κατά την επεξεργασία, για παράταση του απαιτούμενου χρόνου.

- 1 Πιέστε τον μοχλό απασφάλισης της κεφαλής προς τα κάτω και ανασηκώστε με προσοχή την κεφαλή του μίξερ.
- 2 Τοποθετήστε το προστατευτικό για το πιτσίσμα (ανατρέξτε στην ενότητα «Τοποθέτηση και χρήση του προστατευτικού για το πιτσίσμα»).
- 3 Τοποθετήστε το μπολ - στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.
- 4 Τοποθετήστε το προστατευτικό εξάρτημα εργαλείου στην υποδοχή εργαλείων.
- 5 Τοποθετήστε τον αναδευτήρα Flexi στην υποδοχή εργαλείων - θα ακούσετε έναν χαρακτηριστικό ήχο «κλικ» όταν θα έχει ασφαλίσει στη θέση του.
- 6 Προσθέστε τα σχετικά υλικά που θα αναμίξετε στο μπολ.
- 7 Πιέστε τον μοχλό απασφάλισης της κεφαλής προς τα κάτω και χαμηλώστε με προσοχή την κεφαλή.
- 8 Συνδέστε στην παροχή ρεύματος.
- 9 Επιλέξτε το κατάλληλο πρόγραμμα.
- 10 Για να αυξήσετε τον χρόνο, στρέψτε δεξιόστροφα το περιστροφικό χειριστήριο, ενώ για να μειώσετε τον χρόνο, στρέψτε το περιστροφικό χειριστήριο αριστερόστροφα.
- 11 Πατήστε το κουμπί «Εναρξη/Διακοπή» για να ξεκινήσει το πρόγραμμα.
- 12 Ο χρονοδιακόπτης αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση έως το μηδέν, όσο βρίσκεται σε λειτουργία το προεπιλεγμένο πρόγραμμα. Η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί στο τέλος της περιόδου λειτουργίας του προγράμματος.
- 13 Για να τερματίσετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί «Εναρξη/Διακοπή».
- 14 Για να σταματήσετε και να ακυρώσετε την επεξεργασία ενώ το πρόγραμμα βρίσκεται σε εξέλιξη, πατήστε το κουμπί «Εναρξη/Διακοπή» και, στη συνέχεια, πατήστε ένα από τα ακόλουθα κουμπιά
 - Οποιοδήποτε άλλο κουμπί προεπιλογής προγράμματος
 - Μη αυτόματο κουμπί
 - Κουμπί απόβαρου
 - Κουμπί kg/lb

Συμβουλές και υποδείξεις - Μείγμα για κέικ

- Χρησιμοποιήστε αυτό το πρόγραμμα για παντεσπάνι με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί.
- Χρησιμοποιήστε αυτό το πρόγραμμα για συνταγές που απαιτούν συνεχή ανάμειξη. Χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση χρόνου ανάλογα με τις απαιτήσεις της συνταγής σας.

Συμβουλές και υποδείξεις - Χτύπημα κρέμας

- Χρησιμοποιήστε αυτό το πρόγραμμα, κατά το πρώτο στάδιο όταν φτιάχνετε κέικ, για να χτυπήσετε τη ζάχαρη μαζί με τη λιπαρή ουσία μέχρι να ασπρίσουν και να αυξηθούν σε όγκο, για να φτιάξετε ελαφριά και αφράτα κέικ.

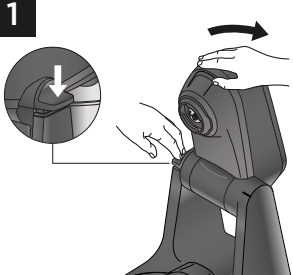
Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

				 (Λεπτά)
		Ελάχ.	Μεγ.	
 Cake Mix 		600 g	2 kg	120 (60-300)
 Creaming 	 	400 g	750 g	300 (120-480)

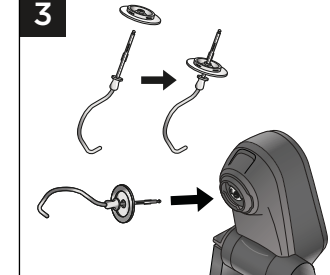
Πώς να χρησιμοποιείτε τα προγράμματα Auto Sense

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

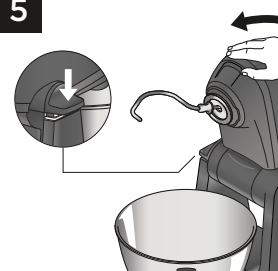

Dough

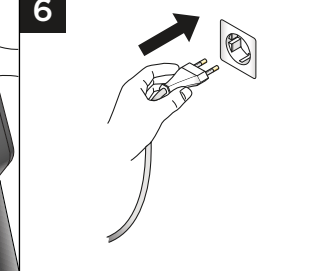
1 

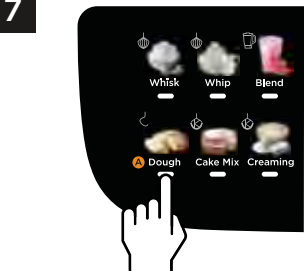
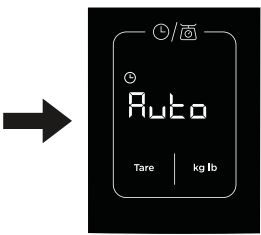
2 

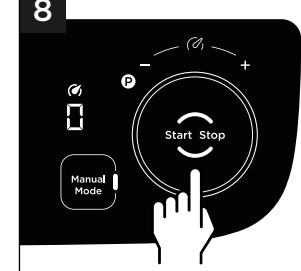
3 

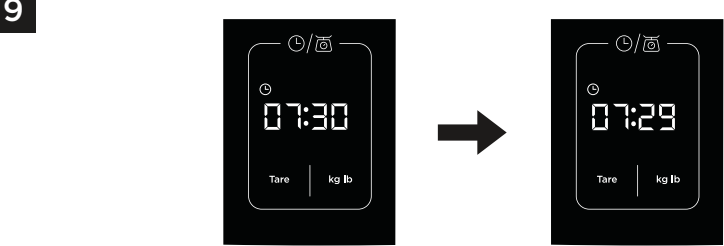
4 

5 

6 

7  

8 

9 

Σημαντικές πληροφορίες

- Για να μην ξεχειλίζουν τα υλικά, να φροντίζετε να τοποθετείτε πάντα το αφαιρούμενο προστατευτικό στον άξονα του εξαρτήματος ζυμώματος προτού το εισαγάγετε στην υποδοχή.
- Όταν αναμειγνύονται βαριά υλικά, όπως ζύμη ψωμιού, είναι φυσιολογικό να παρατηρείται κίνηση στην κεφαλή του μίξερ.
- Εάν η ζύμη δεν μπορεί να σχηματίσει μπάλα, προσθέστε σιγά-σιγά περισσότερο υγρό, ενώ η κουζίνομηχανή βρίσκεται σε λειτουργία, έως ότου σχηματιστεί μια μπάλα.
- Το πρόγραμμα για ζύμη δεν συνιστάται για μείγμα κέικ ή ζύμη για μπισκότα.
- Μπορείτε να διακόψετε το πρόγραμμα μόνο κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης και όχι κατά τη διάρκεια της «Αυτόματης» φάσης. Διακόψτε το πρόγραμμα χρησιμοποιώντας το κουμπί Έναρξη/Διακοπή για να προσθέσετε επιπλέον υλικά ή για να ξεκολλήσετε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ.

- 1 Πιέστε τον μοχλό απασφάλισης της κεφαλής προς τα κάτω και ανασηκώστε με προσοχή την κεφαλή του μίξερ.
- 2 Τοποθετήστε το μπολ - στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.
- 3 Τοποθετήστε το αφαιρούμενο προστατευτικό στον άξονα του εξαρτήματος ζυμώματος.
- 4 Τοποθετήστε το εξάρτημα ζυμώματος στην υποδοχή εργαλείων. - Θα ακούσετε έναν χαρακτηριστικό ήχο «κλικ» όταν θα έχει ασφαλίσει στη θέση του.
- 5 Εισαγάγετε το αφαιρούμενο προστατευτικό στην υποδοχή του εξαρτήματος εργαλείου.
- 6 Προσθέστε τα σχετικά υλικά που θα αναμίξετε στο μπολ.
- 7 Πιέστε τον μοχλό απασφάλισης της κεφαλής προς τα κάτω και χαμηλώστε με προσοχή την κεφαλή.
- 8 Συνδέστε στην παροχή ρεύματος.
- 9 Επιλέξτε το «Πρόγραμμα ζύμης». Στην οθόνη θα εμφανιστεί η λέξη «Αυτόματο».
- 10 Πατήστε το κουμπί «Έναρξη/Διακοπή».
- 11 Όταν η ζύμη σχηματίσει μια μπάλα, ο χρονοδιακόπτης θα ξεκινήσει την αντίστροφη μέτρηση.

Συμβουλές και υποδείξεις

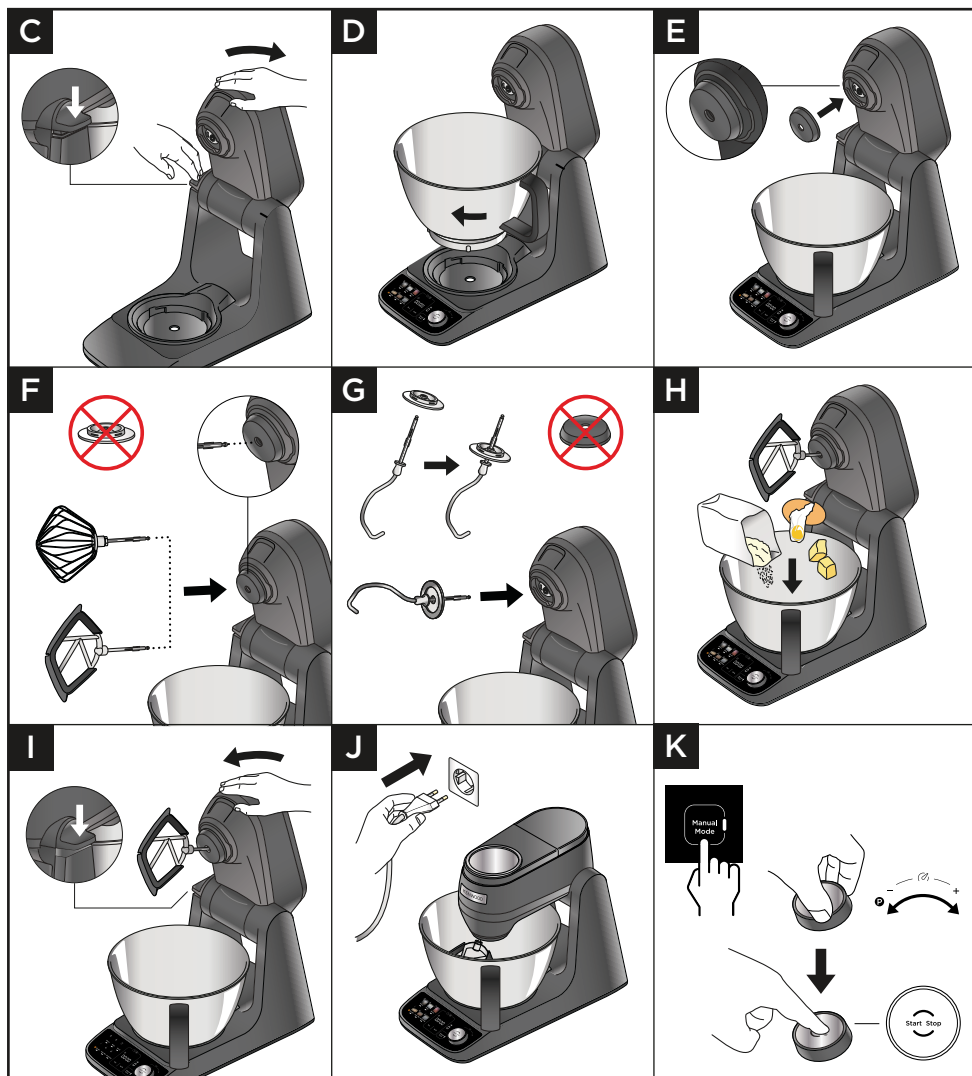
- Αυτό το πρόγραμμα είναι ιδανικό για λευκές ζύμες για όλες τις χρήσεις.
- Τα υλικά αναμειγνύονται καλύτερα εάν τοποθετείτε πρώτα τα υγρά.
- Ανά διαστήματα να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να ξεκολλάτε το μείγμα από το εξάρτημα ζυμώματος.
Σημείωση: δεν μπορείτε να διακόψετε το πρόγραμμα για να ξεκολλήσετε τα υλικά από το εργαλείο κατά τη διαδικασία ανίχνευσης. Σταματήστε και ξεκολλήστε τα υλικά από το εργαλείο μόνο κατά τη διαδικασία της αντίστροφης μέτρησης.
- Λεύρι - Οι διαφορετικές δόσεις αλευριού ποικίλλουν ως προς την απαιτούμενη ποσότητα υγρού. Το πόσο κολλώδης είναι η ζύμη επηρεάζει άμεσα την καταπύρωση της συσκευής. Να επιβλέπετε τη συσκευή κατά την ανάμειξη της ζύμης.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

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

Πώς να χρησιμοποιείτε την Κουζίνομηχανή σας - Μη αυτόματη λειτουργία

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- **Φροντίζετε** να απενεργοποιείτε τη συσκευή προτού αλλάξετε τη θέση της κεφαλής του μίξερ.
- **Ποτέ** μη φράσσετε την έξοδο κατά τη λειτουργία, Προσέχετε τον θερμό αέρα από την έξοδο εξαερισμού κατά τη λειτουργία.
- Εάν χρησιμοποιείτε το προστατευτικό κατά του πιτσιλίσματος, αυτό πρέπει να τοποθετηθεί προτού εισαγάγετε το αφαιρούμενο προστατευτικό ζυμώματος ή το προστατευτικό εξάρτημα εργαλείου και το εργαλείο.
- **Βεβαιωθείτε** ότι κανένα εργαλείο του μπολ δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν βρίσκεται μέσα στο μπολ, όταν χρησιμοποιείτε άλλες υποδοχές.
- **Μη** χρησιμοποιείτε το αναδευτήρι για παχύρρευστα μείγματα (π.χ. κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί και ανάμειξη βουτύρου και ζάχαρης) καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Μην υπερβαίνετε **ποτέ** τις αναγραφόμενες μέγιστες ποσότητες - ενδέχεται να υπερφορτώσετε το μηχάνημα.
- Κατά την παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη για κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε το πρώτα.
- **Βεβαιωθείτε** ότι τα πόδια και η επιφάνεια εργασίας είναι καθαρά και στεγνά προτού χρησιμοποιήσετε το προϊόν.
- Εάν η κεφαλή του μίξερ ανασηκωθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η συσκευή θα συνεχίσει να λειτουργεί. Να θέτετε **πάντα** τη συσκευή εκτός λειτουργίας προτού ανασηκώσετε την κεφαλή.
- Η συσκευή δεν θα λειτουργεί εάν δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά όλα τα καλύμματα υποδοχών.
- Εάν αντιληφθείτε ότι η συσκευή καταπονείται, θέστε την εκτός λειτουργίας και αφαιρέστε ένα μέρος από το μείγμα ή αυξήστε την ταχύτητα.
- Το μίξερ σας διαθέτει λειτουργία «απαλής έναρξης» που ελαχιστοποιεί το πιτσιλίσμα. Παρόλ' αυτά, εάν η συσκευή τεθεί σε λειτουργία ενώ το μπολ περιέχει βαρύ μείγμα, όπως ζύμη ψωμιού, ενδέχεται να παρατηρήσετε ότι χρειάζεται λίγα δευτερόλεπτα έως ότου το μίξερ φτάσει την επιλεγμένη ταχύτητα.
- Προτού ανασηκώσετε την κεφαλή του μίξερ, να αφαιρείτε **πάντα** τα εξαρτήματα που έχουν τοποθετηθεί στις υποδοχές.
- Για να μην ξεχειλίζουν τα υλικά, να φροντίζετε είτε να τοποθετείτε το αφαιρούμενο προστατευτικό του εξαρτήματος ζυμώματος στο εξάρτημα ζυμώματος είτε το προστατευτικό εξάρτημα εργαλείου να είναι τοποθετημένο στην υποδοχή εργαλείου προτού εισαγάγετε ένα εργαλείο.

Αναδευτήρας Flexi

- Δεν είναι κατάλληλο για την προετοιμασία ζύμης για ζυμαρικά.

Εργαλείο Ζύμης

- Για να μην ξεχειλίζουν τα υλικά, να φροντίζετε να τοποθετείτε πάντα το προστατευτικό στον άξονα του εξαρτήματος ζυμώματος προτού το τοποθετήσετε στην υποδοχή εργαλείων.
- Όταν αναμειγνύονται βαριά υλικά, όπως ζύμη ψωμιού, είναι φυσιολογικό να παρατηρείται κίνηση στην κεφαλή του μίξερ.
- Ζύμη για ζυμαρικά - Οι ποικιλίες αλεύρων μπορεί να διαφέρουν, προσθέστε επιπλέον νερό: 1 κουταλιά της σούπας τη φορά, εάν είναι απαραίτητο, για να επιτύχετε μια ομοιόμορφη ζύμη ζυμαρικών.

- 1 Πιέστε τον μοχλό απασφάλισης της κεφαλής προς τα κάτω και ανασηκώστε με προσοχή την κεφαλή του μίξερ.
- 2 Τοποθετήστε το μπολ - στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.
- 3 Τοποθετήστε το προστατευτικό εξάρτημα εργαλείου στην υποδοχή εργαλείων. Σημείωση: να τοποθετείτε το προστατευτικό της υποδοχής εργαλείου μόνο όταν χρησιμοποιείτε είτε το αναδευτήρι είτε τον αναδευτήρα Flexi.
- 4 Πιέστε το επιλεγμένο εργαλείο στην υποδοχή εργαλείου - θα ακούσετε έναν χαρακτηριστικό ήχο «κλικ» όταν θα έχει ασφαλίσει στη θέση του (εάν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ζυμώματος, σύρετε το αφαιρούμενο προστατευτικό προς τα πάνω και στρέψτε έως ότου μπει στην υποδοχή του εργαλείου).
- 5 Προσθέστε τα σχετικά υλικά που θα αναμίξετε στο μπολ.
- 6 Πιέστε τον μοχλό απασφάλισης της κεφαλής προς τα κάτω και χαμηλώστε με προσοχή την κεφαλή.
- 7 Συνδέστε στην παροχή ρεύματος.
- 8 Επιλέξτε μη αυτόματη λειτουργία.
- 9 Στρέψτε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη ρύθμιση που επιθυμείτε. Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία (P) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας.
- 10 Αφού τελειώσει η επεξεργασία, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και, ενόσω την κρατάτε σταθερή, τραβήξτε το εργαλείο από την υποδοχή.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Για να ενσωματωθούν πλήρως τα υλικά στο μείγμα, να διακόπτετε την ανάμειξη και να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ με τη σπάτουλα ανά τακτά διαστήματα.
- Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά.
- Όταν επεξεργάζεστε μεγάλες ποσότητες (περιλαμβανομένης της ζύμης) χρησιμοποιείτε το προστατευτικό κατά του πιτσιλίσματος για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των υλικών.

Συμβουλές και υποδείξεις - Αναδευτήρι

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, τα αβγά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
- Προτού χτυπήσετε ασπράδια αβγών, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει λιπαρή ουσία ή κρόκος αβγού στο αναδευτήρι ή στο μπολ.
- Μαγιονέζα - για βέλτιστα αποτελέσματα, ξεκολλήστε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ αφότου προσθέστε το λάδι και αναμίξτε για 10 δευτερόλεπτα ακόμη στη μέγιστη ταχύτητα.
- Μείγματα ζύμης - πρώτα προσθέστε το αλεύρι στο μπολ και έπειτα τα υγρά υλικά και αναμίξτε στην ελάχιστη ταχύτητα για να ενωθούν τα υλικά.

Συμβουλές και υποδείξεις - Αναδευτήρας Flexi

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

Συμβουλές και υποδείξεις - Εξάρτημα ζυμώματος

- Τα υλικά αναμειγνύονται καλύτερα εάν τοποθετείτε πρώτα τα υγρά.
- Ανά διαστήματα να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να ξεκολλάτε το μείγμα από το εξάρτημα ζυμώματος.

- Αλεύρι - Οι διαφορετικές δόσεις αλευριού ποικίλλουν ως προς την απαιτούμενη ποσότητα υγρού. Το πόσο κολλώδης είναι η ζύμη επηρεάζει άμεσα την καταπόνηση της συσκευής. Να επιβλέπετε τη συσκευή κατά την ανάμειξη της ζύμης.
- Για να ενσωματωθούν πλήρως τα υλικά στο μείγμα, να διακόπτετε την ανάμειξη και να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ και του εξαρτήματος ζυμώματος με τη σπάτουλα ανά τακτά διαστήματα.

Ηλεκτρονικός αισθητήρας ελέγχου ταχυτήτων

Το μίξερ σας είναι εξοπλισμένο με ηλεκτρονικό αισθητήρα ελέγχου ταχυτήτων που είναι σχεδιασμένος να διατηρεί σταθερή ταχύτητα κάτω από διαφορετικές συνθήκες φορτίου, όπως όταν ανακατεύει ζύμη ψωμιού ή όταν προστίθενται τα αβγά σε μείγμα κέικ.

Συνεπώς, ενδέχεται να ακούσετε μια διαφοροποίηση στην ταχύτητα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, καθώς το μίξερ προσαρμόζεται στην επιλογή φορτίου και ταχύτητας – αυτό είναι φυσιολογικό.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

L					
		Ελάχ.	Μέγ.		(Λεπτά)
		600 g	1,3 kg	Min (Ελάχ.) ↓ Max (Μέγ.)	8-9
		600 g	2 kg	Min (Ελάχ.) ↓ Max (Μέγ.)	1-3 λεπτά
		400 g	750 g	Min (Ελάχ.) ↓ Max (Μέγ.)	60 δευτ. ↓ 10 λεπτά
		Ελάχ.	Μέγ.		(Λεπτά)
		435 g (200 g)	1.75 kg (800 g)	Min (Ελάχ.) ↓ 3	60 δευτ. ↓ 5-14 λεπτά
		300 g	1 kg	Min (Ελάχ.) ↓ 2	5
	 H ₂ O <60%	320 g (200 g)	1,6 kg (1 kg)	Min (Ελάχ.) ↓ 3	60 δευτ. ↓ 5-14 λεπτά
	 H ₂ O >60%	350 g (200 g)	1,4 kg (800 g)	Min (Ελάχ.) ↓ 3	60 δευτ. ↓ 5-14 λεπτά

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

L					 (Λεπτά)
		Ελάχ.	Μέγ.		
		 x 3	 x 8	Min (Ελάχ.) ↓ Max (Μέγ.)	1½-3
 4-8°C 		125 ml	600 ml	Min (Ελάχ.) ↓ Max (Μέγ.)	2-4
		 x 3	 x 6	Min (Ελάχ.) ↓ Max (Μέγ.)	1-2
 		0,25 L	1 L	Min (Ελάχ.) ↓ Max (Μέγ.)	10 δευτ. ↓ 45-50 λεπτά

Συνταγές

Ζύμη για λευκό ψωμί

500 g αλεύρι
5 g αλάτι
8 g ξηρή μαγιά ταχείας δράσης
280 ml νερό
7 g λαρδί ή βούτυρο

- 1 Προσαρμόστε το μπολ στην κουζινομηχανή.
- 2 Αδειάστε το νερό μέσα στο μπολ και, στη συνέχεια, τα υπόλοιπα υλικά.
- 3 Αναμείξτε στην ελάχιστη ταχύτητα για 45-60 δευτερόλεπτα ή έως ότου δημιουργηθεί μια ζύμη.
- 4 Ζυμώστε στην ταχύτητα 3 για 5-14 λεπτά.
- 5 Τοποθετήστε τη ζύμη σε μια μακρόστενη φόρμα των 900 g ή πλάστε τη ζύμη σε ρολά και τοποθετήστε τα σε λαδωμένο ταψί φούρνου.
- 6 Καλύψτε με πετσέτα κουζίνας και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε ζεστό μέρος για 45-60 λεπτά, έως ότου διπλασιαστεί σε μέγεθος.
- 7 Ψήστε στους 200°C για 40 λεπτά ή 15-20 λεπτά εάν έχετε ζυμώσει ρολά.

Ζύμη για πίτσα

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

- 1 Προσαρμόστε το μπολ στην κουζινομηχανή.
- 2 Προσθέστε όλα τα υλικά.
- 3 Τοποθετήστε το εξάρτημα ζυμώματος και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
- 4 Αναμείξτε στην ελάχιστη ταχύτητα για 45-60 δευτερόλεπτα έως ότου δημιουργηθεί μια ζύμη.
- 5 Ζυμώστε στην ταχύτητα 3 για 5-7 λεπτά.
- 6 Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα πάνω σε αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας.
- 7 Καλύψτε τη ζύμη με βρεγμένη πετσέτα κουζίνας και αφήστε την να σταθεί για 30-40 λεπτά σε ζεστό χώρο.
- 8 Χωρίζετε στα 2 και απλώνετε σε δύο βάσεις για πίτσα 25-30 cm.
- 9 Μεταφέρετε σε ταψί φούρνου πασπαλισμένο με σιμιγδάλι. Γαρνίρετε την πίτσα και ψήνετε για 10-15 λεπτά στους 240°C.

Μαρινάδα δαμάσκηνο

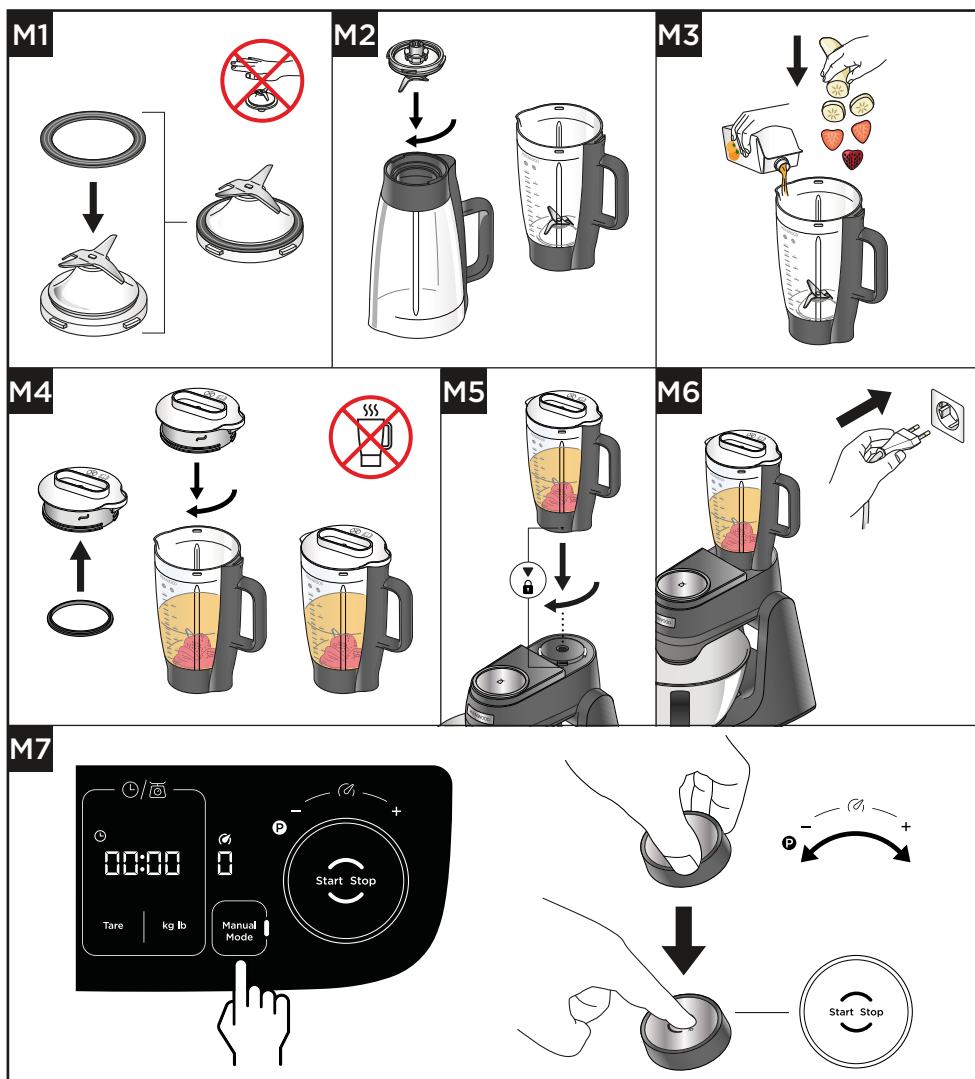
250 g μέλι (διατηρείται στο ψυγείο στους 4°C - 5°C)
20 g δαμάσκηνα
50 ml νερό

- 1 Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στον μίνι κόφτη/μύλο.
- 2 Τοποθετήστε το εξάρτημα στη μονάδα μοτέρ.
- 3 Επιλέξτε τη λειτουργία παλμού για 5 δευτερόλεπτα
- 4 Χρησιμοποιήστε κατά βούληση.

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

Πώς να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα του μπλέντερ

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



Σημαντικές πληροφορίες

- **Μην** επεξεργάζεστε ζεστά υλικά.
- Θα υπάρξουν διαρροές εάν ο δακτύλιος έχει υποστεί ζημιά ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ παγωμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ κατεψυγμένα φρούτα και λαχανικά που είναι μεγαλύτερα από κύβους των 3 cm x 3 cm.

- 1 Τοποθετήστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης στη διάταξη λεπίδων και βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος έχει τοποθετηθεί σωστά.
- 2 Κρατήστε τη διάταξη λεπίδων από το κάτω μέρος και τοποθετήστε τις λεπίδες στην κανάτα, στρέψτε προς τα δεξιά έως ότου ασφαλίσει στη θέση της.
- 3 Τοποθετήστε τα υλικά σας στην κανάτα.
- 4 Προσαρμόστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης στο καπάκι του μπλέντερ και βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος έχει τοποθετηθεί σωστά.
- 5 Προσαρμόστε το καπάκι στην κανάτα και στρέψτε το δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει με έναν χαρακτηριστικό ήχο «κλικ». Τοποθετήστε το πώμα μεζούρα.
- 6 Τοποθετήστε το μπλέντερ στην υποδοχή υψηλής ταχύτητας και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει καλά στη θέση του.
- 7 Επιλέξτε μη αυτόματη λειτουργία.
- 8 Επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα. Πατήστε το κουμπί «Έναρξη/Διακοπή».

Συμβουλές και υποδείξεις

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, να βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπλέντερ, εκτός από το λάδι. Έπειτα, ενώσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, προσθέστε σιγά-σιγά το λάδι μέσα από την οπή στο καπάκι.
- Όταν πρόκειται για παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ και ντιπ, ενδέχεται να χρειαστεί να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα. Εάν η επεξεργασία του μείγματος γίνεται με δυσκολία, προσθέστε περισσότερα υγρά.

Smoothie

- Προσθέστε πρώτα τα υγρά.
- Αφήστε τα παγωμένα συστατικά να ξεπαγώσουν για 15 λεπτά πριν τα τοποθετήσετε στο μπλέντερ.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

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

Βρεφικές τροφές

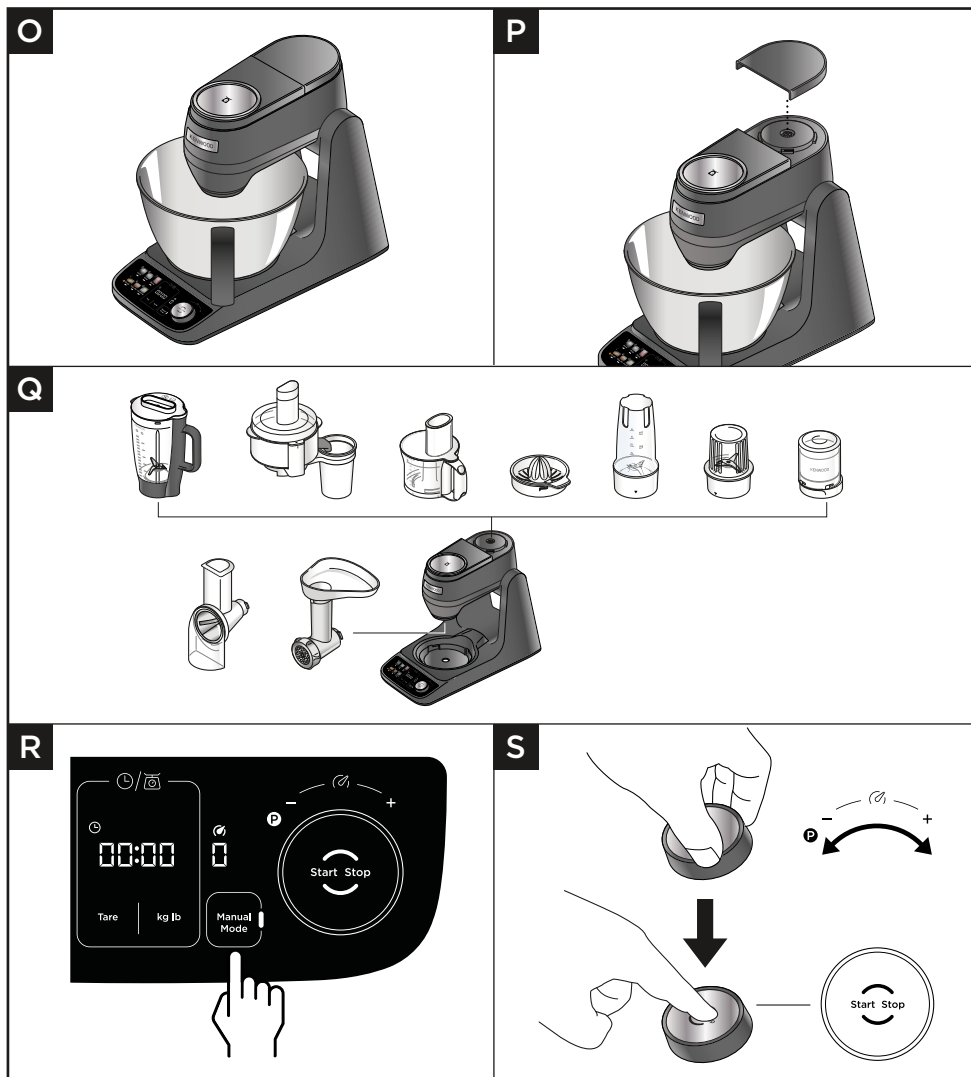
200 g μοσχάρι ωμό (κομμένο σε κύβους των 2 εκ.)

200 g ωμά καρότα (κομμένα σε κύβους των 2 εκ.)

200 g ωμές πατάτες (κομμένες σε κύβους των 2 εκ.)

- 1 Βάλτε το κομμένο μοσχάρι μέσα σε κατσαρόλα με βραστό νερό. Αφήστε την κατσαρόλα να βράσει και μαγειρέψτε για 1 ώρα.
- 2 Βάλτε τα κομμένα καρότα και τις πατάτες σε χωριστή κατσαρόλα με βραστό νερό, αφήστε την να βράσει και μαγειρέψτε για 30 λεπτά.
- 3 Σουρώστε το μοσχάρι, τα καρότα και τις πατάτες, κρατήστε 250 ml από το ζουμί. Αφήστε το μοσχάρι, τα λαχανικά και το νερό να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα επεξεργαστείτε.
- 4 Βάλτε το μοσχάρι, τα καρότα και τις πατάτες στο μπλέντερ και, στη συνέχεια, το ζουμί που κρατήσατε.
- 5 Αναμείξτε στη μέγιστη ταχύτητα για 15 δευτερόλεπτα.
- 6 Ξεκολλήστε τα υλικά από τα τοιχώματα και ανακινήστε το περιεχόμενο του μπλέντερ.
- 7 Αναμείξτε σε υψηλή ταχύτητα έως ότου επιτύχετε την υφή που θέλετε.

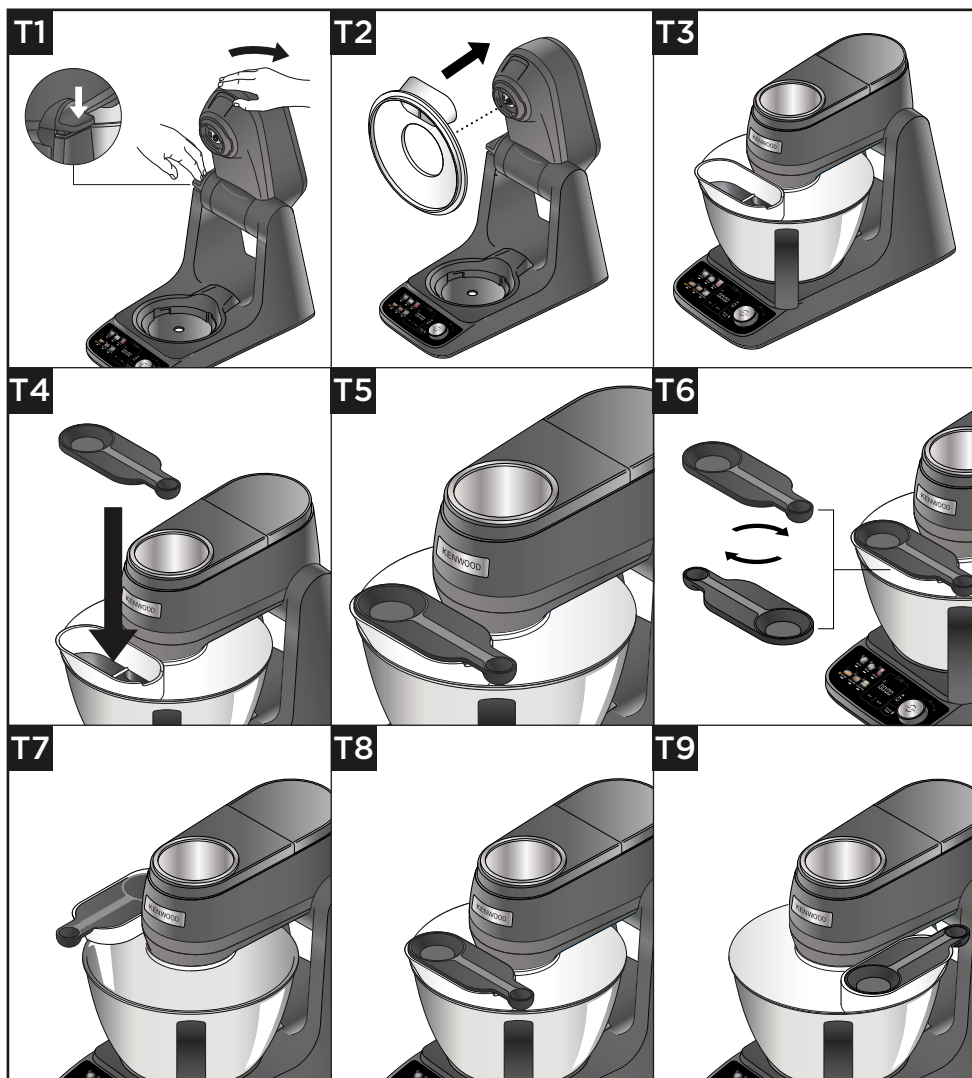
Πώς να χρησιμοποιείτε την Κουζίνομηχανή σας - Εξαρτήματα Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



- 1 Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής υψηλής ταχύτητας (εάν χρειάζεται).
 - 2 Τοποθετήστε το εξάρτημα σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται.
 - 3 Επιλέξτε μη αυτόματη λειτουργία.
 - 4 Επιλέξτε την ταχύτητα που επιθυμείτε (ανατρέξτε στον οδηγό γρήγορης έναρξης που παρέχεται μαζί με το εξάρτημα που αγοράσατε) και πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο «Εναρξη/Διακοπή» για να ξεκινήσει. Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία (P) για σύντομα διαστήματα λειτουργίας.
- Τα πρόσθετα εξαρτήματα της κουζίνομηχανής σας μπορούν να αγοραστούν ξεχωριστά - δείτε στη διεύθυνση www.kenwoodworld.com για λεπτομέρειες.

Πώς να τοποθετείτε και να χρησιμοποιείτε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



Σημαντικές Πληροφορίες

- Κατά την ανάμειξη, τα υλικά μπορούν να προστίθενται απευθείας στο μπολ μέσω του ανοίγματος του προστατευτικού κατά του πιτσιλίσματος.
- Δε χρειάζεται να αφαιρέσετε το προστατευτικό κατά του πιτσιλίσματος για να αλλάξετε εξαρτήματα.

- 1 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ έως ότου ασφαλίσει.
- 2 Τοποθετήστε το μπολ στη βάση.
- 3 Πιέστε το προστατευτικό κατά του πιτσιλίσματος στην κάτω πλευρά της κεφαλής του μίξερ μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του. Το αρθρωτό κομμάτι πρέπει να βρίσκεται στη θέση που εικονίζεται.
- 4 Εισαγάγετε το κατάλληλο εξάρτημα.
- 5 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.

Σημείωση: αφότου τοποθετηθεί το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος, μπορεί να περιστραφεί κατά 90 μοίρες προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά, ανάλογα με τη θέση στην οποία χρησιμοποιείται το μίξερ.

- 6 Για να αφαιρέσετε το προστατευτικό κατά του πιτσιλίσματος, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ έως ότου ασφαλίσει και στη συνέχεια, τραβήξτε προς τα κάτω το προστατευτικό κατά του πιτσιλίσματος.
- 7 Το κουτάλι-μεζούρα μπορεί να χρησιμοποιείται και ως κάλυμμα για το αρθρωτό κομμάτι. Για να ασφαλίσει, κατεβάστε το κουτάλι-μεζούρα πάνω στο αρθρωτό κομμάτι και πιέστε το στη θέση του.

Σημείωση: το κουτάλι-μεζούρα τοποθετείται στο αρθρωτό κομμάτι και προς τις δύο κατευθύνσεις.

Πώς να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ζυγίσματος

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης

U1

U2

U3

U4

U6

U5

U6

U7

Σημαντικές πληροφορίες

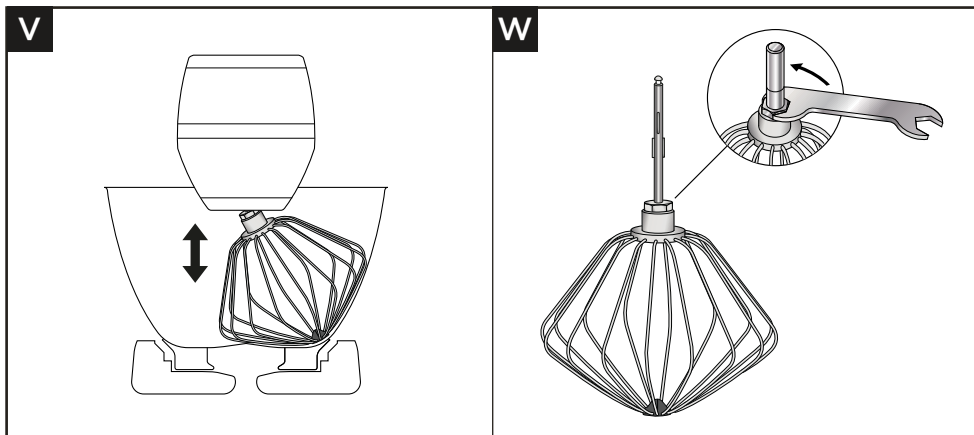
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνή, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια πριν από τη ζύγιση.
- Μη μετακινείτε, ασκείτε πίεση ή χτυπάτε το μίξερ ή το μπολ κατά τη ζύγιση, καθώς θα επηρεαστεί η ακρίβεια των ζυγαριών.
- Η λειτουργία ζυγίσματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί όταν η κεφαλή του μίξερ βρίσκεται είτε στην κάτω είτε στην επάνω θέση.
- Η λειτουργία ζύγισης παρέχει ακριβείς ενδείξεις έως 6 kg.
- Η λειτουργία ζύγισης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ζύγισμα των υλικών πριν από την επιλογή ενός προγράμματος ή όταν βρίσκεστε σε μη αυτόματη λειτουργία.
- Η λειτουργία ζύγισης δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί όταν η κουζίνομηχανή βρίσκεται σε λειτουργία.

Σημείωση: Χρησιμοποιείτε πάντα ένα δοχείο ζυγίσματος όπως ένα μπολ όταν χρησιμοποιείτε τον δίσκο ζυγίσματος στην κεφαλή του μίξερ.

- 1 Τοποθετείτε πάντα το μπολ στη μονάδα μοτέρ ή στο δοχείο ζυγίσματος επάνω στον δίσκο ζυγίσματος προτού προσθέσετε τα υλικά.
- 2 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα - στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «00.00».
- 3 Πατήστε μία φορά το κουμπί «Απόβαρα» και η οθόνη θα ανάψει.
- 4 Πατήστε το κουμπί (kg/lb) για να επιλέξετε γραμμάρια ή ουγγιές. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση της οθόνης θα είναι kg/g την πρώτη φορά που θα ανάψει.
 - Η μονάδα ζυγίζει σε βαθμίδες του 1 γρ. και συνιστάται η μέτρηση σε κουταλάκια γλυκού/σούπας για το ζύγισμα μικρών ποσοτήτων.
 - Για να μηδενίσετε, πατήστε μία φορά το κουμπί «Απόβαρα».
- 5 Ζυγίστε τα υλικά:
 - Βάλτε τα υλικά απευθείας στο μπολ.
 - Η κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ, τοποθετήστε ένα δοχείο ζυγίσματος επάνω στον δίσκο και προσθέστε εκεί τα υλικά.
- 6 Αφού ζυγίσετε όλα τα υλικά, επιλέξτε μια ταχύτητα ή ένα πρόγραμμα για να ξεκινήσει να λειτουργεί η κουζίνομηχανή.

Προσαρμογή εργαλείων - Αναδευτήρας

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



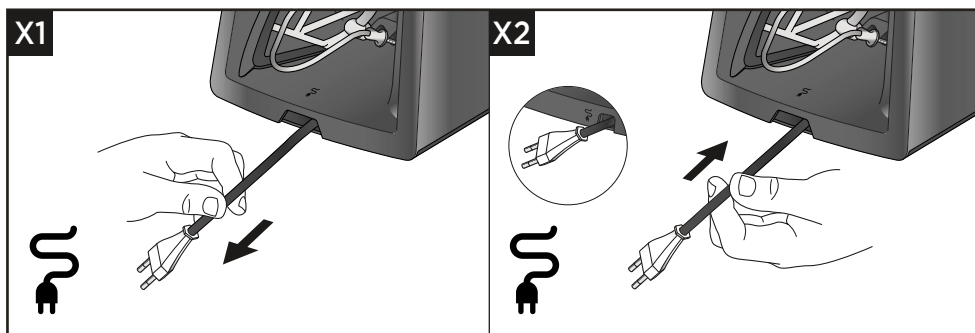
Σημαντικές πληροφορίες

- Ο αναδευτήρας Flexi και το εργαλείο ζύμης δεν χρειάζονται ρύθμιση.
- Ο αναδευτήρας πρέπει να ακουμπά σχεδόν στο κάτω μέρος του μπολ. Αν χρειάζεται, ρυθμίστε το ύψος χρησιμοποιώντας ένα κλειδί κατάλληλου μεγέθους.

KHC40 = 15 mm

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
 - 2 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και τοποθετήστε τον αναδευτήρα.
 - 3 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Αν χρειάζεται να ρυθμίσετε το ύψος, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και αφαιρέστε το εξάρτημα.
 - 4 Χρησιμοποιήστε το κλειδί της συσκευασίας για να ξεσφίξετε το παξιμάδι έτσι ώστε να μπορείτε να ρυθμίσετε τον άξονα. Για να χαμηλώσετε το εξάρτημα και να πλησιάσει το κάτω μέρος του μπολ, στρίψτε αριστερόστροφα τον άξονα. Για να ανεβάσετε το εξάρτημα και να απομακρυνθεί από το κάτω μέρος του μπολ, στρίψτε δεξιόστροφα τον άξονα.
 - 5 Σφίξτε ξανά το παξιμάδι.
 - 6 Τοποθετήστε το εξάρτημα στο μίξερ και κατεβάστε την κεφαλή. (Ελέγξτε τη θέση ώστε να είναι στραμμένη προς τα πάνω).
 - 7 Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα κατά περίπτωση μέχρι να τοποθετηθεί σωστά το εξάρτημα. Όταν το εξάρτημα τοποθετηθεί σωστά, σφίξτε καλά το παξιμάδι.
- Σημείωση: Το γαλλικό κλειδί απεικονίζεται μόνο για λόγους εικονογράφησης και δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία.

Χώρος αποθήκευσης καλωδίου



Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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



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

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

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

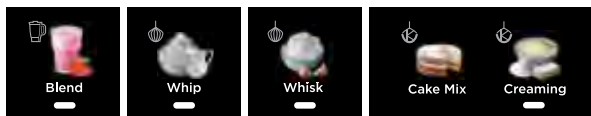
Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή σταμάτησε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.
	Η συσκευή έχει υπερφορτωθεί/έχετε υπερβεί τις μέγιστες ποσότητες, έχετε υπερβεί 30 λεπτά συνεχόμενης λειτουργίας.	Στρέψτε τον διακόπτη ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης (off), περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, επιλέξτε εκ νέου την επιθυμητή ταχύτητα. Η συσκευή θα πρέπει να ξεκινήσει και πάλι να λειτουργεί αμέσως. Εάν η συσκευή δεν ξεκινήσει, γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «Ο», αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα, περιμένετε 30 λεπτά προτού τη θέσετε ξανά σε λειτουργία. Ελέγξτε τις μέγιστες ποσότητες στον «Πίνακα συνιστώμενης χρήσης».
	Τα καλύμματα υποδοχών δεν έχουν τοποθετηθεί ή δεν έχουν ασφαλίσει.	Ελέγξτε ότι τα καλύμματα υποδοχών έχουν τοποθετηθεί σωστά.
Τα εξαρτήματα υψηλής ταχύτητας δεν λειτουργούν.	Το εξάρτημα δεν έχει τοποθετηθεί και ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε ότι το εξάρτημα έχει ασφαλίσει σωστά.
Κίνηση στην επιφάνεια εργασίας.	Τα πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής είναι βρεγμένα ή βρόμικα.	Ελέγχετε τακτικά εάν τα πόδια είναι καθαρά και στεγνά.
Το μπλέντερ παρουσιάζει διαρροή από τη μονάδα λεπίδων.	Λείπει ο δακτύλιος στεγανοποίησης. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί φθορές.	Ελέγξτε εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά και δεν έχει υποστεί φθορές.
Το βάρος άλλαξε στην οθόνη ενδείξεων	Η μονάδα μοτέρ μετακινήθηκε κατά τη λειτουργία.	Τοποθετείτε πάντα τη μονάδα σε στεγνή και επίπεδη επιφάνεια πριν από τη ζύγιση. Μη μετακινείτε τη μονάδα μοτέρ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ζύγισης. Μηδενίστε την ένδειξη στην οθόνη προτού ζυγίσετε τα επόμενα υλικά.
	Το καλώδιο τροφοδοσίας είναι τεντωμένο.	Για να διασφαλίσετε ότι οι ενδείξεις είναι ακριβείς, ελέγξτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι τεντωμένο. Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω ή κοντά στην κουζίνομηχανή κατά τη διάρκεια της ζύγισης.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Δεν μπορείτε να σηκώσετε την κεφαλή του μίξερ όταν έχετε τοποθετήσει τον αναδευτήρα Flexi. Ο αναδευτήρας Flexi ακουμπά στο μπολ.	Η υποδοχή εργαλείων βρίσκεται σε λάθος θέση.	Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ και ασφαλίστε την στην επάνω θέση. Κρατήστε το εργαλείο και στρέψτε το δεξιόστροφα 90 μοίρες. Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Επαναλάβετε έως ότου μπορέσετε να κατεβάσετε την κεφαλή του μίξερ.

Русский

- Важная информация по безопасности 365-367
- Перед подключением к сети электропитания 368
- Уход и чистка 368-369
- Список деталей 370-371
- Использование заданных настроек с регулировкой времени 372-383



372-374 375-377 378-380 381-383

- Использование заданных настроек Auto Sense 384-386
 - Схемы и инструкции по использованию 384-385
 - Таблица рекомендуемого использования 386
- Как пользоваться кухонной машиной — Ручное управление 387-392
 - Схемы и инструкции по использованию 387-389
 - Таблица рекомендуемого использования 390-391
 - Рецепты 392
- Как пользоваться насадкой - “блендер” 393-395
 - Схемы и инструкции по использованию 393-394
 - Таблица рекомендуемого использования 395
 - Рецепты 395
- Как пользоваться кухонной машиной - Насадки 396
 - Схемы и инструкции по использованию 396
- Как установить и пользоваться защитой от брызг 397-398
 - Схемы и инструкции по использованию 397-398
- Как пользоваться секцией для взвешивания 399-400
 - Схемы и инструкции по использованию 399-400
- Регулировка инструмента - Венчик 400-401
 - Схемы и инструкции по использованию 400-401
- Секция для хранения шнура 401
- Обслуживание и забота о покупателях 402-403
- Таблица поиска и устранения неисправностей 404-405

Важная информация по безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Перед использованием в первый раз распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки. (Не следует снимать все таблички на основании прибора). Промойте детали, см: “Уход и чистка”.
- При повреждении вилки или шнура во избежание риска их необходимо заменить в компании Kenwood или авторизованном сервисном центре Kenwood из соображений безопасности.
- Выключите прибор и отсоедините его от сети:
 - перед установкой или снятием заглушек гнезд/инструментов/насадок;
 - после использования прибора и когда он не используется;
 - перед чисткой.
- 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
Крюк для теста	15 мин	Выключите прибор из сети и дайте ему остыть в течение 15 мин.
Блендер	60 сек	

- Будьте осторожны при обращении с острыми режущими лезвиями, опорожнении контейнера и во время чистки.
- Всегда отключайте прибор от сети, если он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.
- Не приближайтесь руками к движущимся частям прибора и установленным насадкам. Никогда не помещайте руки/пальцы в шарнирный механизм.
- **Не допускайте**, чтобы части вашего тела, волосы, украшения или предметы одежды свободного покроя приближались к движущимся частям и установленным насадкам.
- **Никогда** не оставляйте кухонную машину без присмотра во время ее работы.
- **Не пользуйтесь** неисправным прибором. Позаботьтесь о том, чтобы его проверили и отремонтировали; см. раздел “Обслуживание и забота о покупателях”.
- **Не допускайте** свисания электрического шнура там, где до него может дотянуться ребенок.
- Следите за тем, чтобы вода **никогда** не попадала на блок питания, электрический шнур или штепсельный разъем.
- При использовании гнезд привода в чаше **не должно** быть установленных инструментов для чаши и они не должны там храниться.
- При эксплуатации прибора **убедитесь**, что чаша всегда установлена, если используется инструмент для чаши.

- **Не следует** использовать одновременно более одной розетки (гнездо для инструмента для чаши или высокоскоростную розетку).
- **Никогда** не пользуйтесь несанкционированной насадкой.
- При использовании насадки ознакомьтесь с прилагаемыми к ней инструкциями по безопасности.
- Будьте осторожны при извлечении инструментов из чаши после длительного использования, так как они могут быть горячими.
- **Никогда** не превышайте максимальные количества и скорости, указанные в таблице рекомендуемого использования.
- Будьте осторожны, когда вы поднимаете прибор. Головная часть должна быть правильно зафиксирована в положении вниз, а чаша, инструменты, заглушки для гнезд и шнур должны быть закреплены перед поднятием.
- При перемещении прибора всегда беритесь за его основание и головную часть.
- **Не перемещайте** и не регулируйте головную часть прибора при установленной насадке, так как кухонная машина может потерять устойчивость.
- **Не допускайте**, чтобы прибор работал недалеко от края или свешиваясь над краем рабочей поверхности и не применяйте силы при установке насадок, так как это может нарушить стабильность положения прибора, он может опрокинуться, что может привести к травме.
- Короткий шнур питания используется для снижения риска того, чтобы в нем запутаться или о него споткнуться.
- Удлинители использовать можно, если проявлять осторожность при их использовании.
- При использовании удлинителя:
 1. Указанный электрический рейтинг удлинителя должен быть как минимум не ниже или выше, чем электрический рейтинг прибора.
 2. Шнур должен быть уложен таким образом, чтобы не покрывать столешницу или поверхность стола, где за него могут потянуть дети или о него можно случайно споткнуться.
 3. Удлинитель должен быть заземленным и с трехжильным кабелем. Электрические параметры прибора указаны на его основании.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Дети должны находиться под присмотром. Не разрешайте детям играть с прибором.
- 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.
- 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.
- **Предупреждение:** функция взвешивания не должна использоваться в медицинских целях.

Безопасность насадки “блендер”

- РИСК ОШПАРИВАНИЯ. Горячие жидкости может выплеснуть из прибора из-за внезапного образования пара, поэтому перед тем, как поместить жидкость в чашу или перед смешиванием ее необходимо охладить до комнатной температуры.
- Не помещайте руки в блендер, когда он подключен к источнику питания.
- Прибор будет работать только при условии, что насадки установлены правильно.
- Не рекомендуется обрабатывать твердые специи, так как это может привести к повреждению пластмассовых деталей.
- При избыточной вибрации в процессе использования насадки следует либо уменьшить скорость, либо остановить прибор и удалить часть содержимого.
- Применение избыточной силы к механизму блокировки приведет к **повреждению насадки** и может привести к травме.
- Никогда не устанавливайте ножевой блок на блок питания, не установив стакан/бутылку блендера.
- Ободок на нижней части стакана установлен заводом-производителем и не следует пытаться его удалить.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: блендер следует использовать только с установленной крышкой. Более подробная информация содержится в инструкции по использованию и кратком руководстве по эксплуатации.
- Чашу можно использовать только с ножевым блоком из комплекта поставки.
- Не допускайте, чтобы блендер работал пустым.
- Рецепты смузи. Никогда не смешивайте замороженные ингредиенты, которые превратились в твердую массу в процессе замораживания; разбейте ее перед добавлением в чашу.
- Не следует обрабатывать специи, такие как дольки чеснока, укроп и семена тмина, так как это может привести к повреждению пластмассовых частей прибора.
- **Не используйте** блендер для хранения продуктов. Перед использованием и после он должен быть пустым.
- **Никогда** не смешивайте больше максимального количества, указанного на чаше, а для пенистых жидкостей, таких как молочные коктейли, смешивайте меньше.
- **Никогда** не смешивайте замороженные фрукты и овощи размером более, чем 3 см x 3 см.
- **Никогда** не помещайте руку в чашу, когда она стоит на основании. Если пищу нужно подтолкнуть вниз, используйте подходящий инструмент, например лопатку.

Потребляемая мощность

- При регуляторе скорости в положении «0» автоматическое переключение в режим OFF (“Выкл.”) неприменимо.
- При непрерывной работе мотора прибор будет отключаться примерно через 30 минут для защиты мотора. Еще через 20 минут прибор перейдет в режим “Выкл.”.
- Мощность в отключенном режиме: $\leq 0,3$ Вт

Перед подключением к сети электропитания

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

Уход и чистка

- Перед чисткой всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из сети.
- Всегда мойте составные части прибора сразу после использования, чтобы облегчить чистку.
- Перед эксплуатацией убедитесь, что все детали абсолютно сухие.

Блок питания

- Протереть влажной тряпкой, высушить (включая ножки на нижней стороне машины).
- Никогда не пользуйтесь абразивными средствами и не погружайте в воду.
- Ножки основания прибора должны оставаться чистыми.

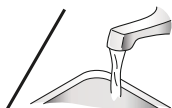
Чаша и инструменты

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

Блендер

- Перед чисткой полностью разберите насадку.
- Обращайтесь с ножевым блоком осторожно: он очень острый.
- Ножевой блок следует чистить щеткой и промывать под проточной водой.

Y



Список деталей



Кухонная машина

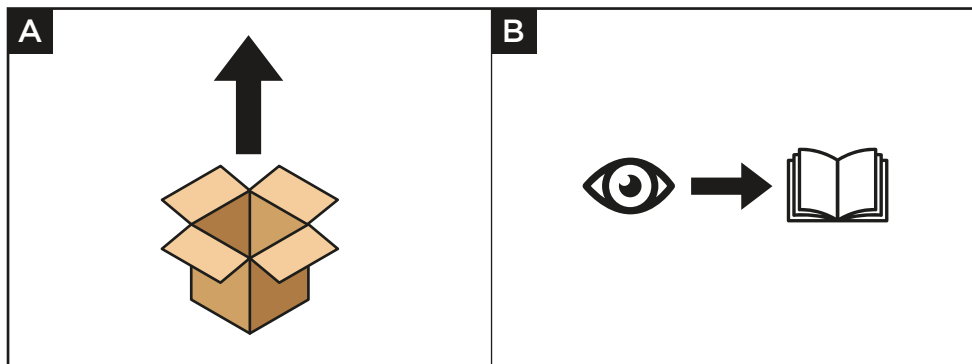
Основные компоненты

- ① Заглушка высокоскоростного гнезда
- ② Высокоскоростное гнездо
- ③ Секция для взвешивания
- ④ Головная часть
- ⑤ Гнездо для инструментов
- ⑥ Чаша
- ⑦ Выключатель On/Off и регулятор скорости
- ⑧ Блок питания
- ⑨ Рычаг разблокировки головной части
- ⑩ Секция для хранения инструментов
- ⑪ Секция для хранения шнура
- ⑫ Насадка для мягких смесей
- ⑬ Крюк для теста со съемным защитным кольцом
- ⑭ Венчик
- ⑮ Заглушка розетки для инструментов
- ⑯ Мерная ложка
- ⑰ Защита от брызг

Дополнительные насадки

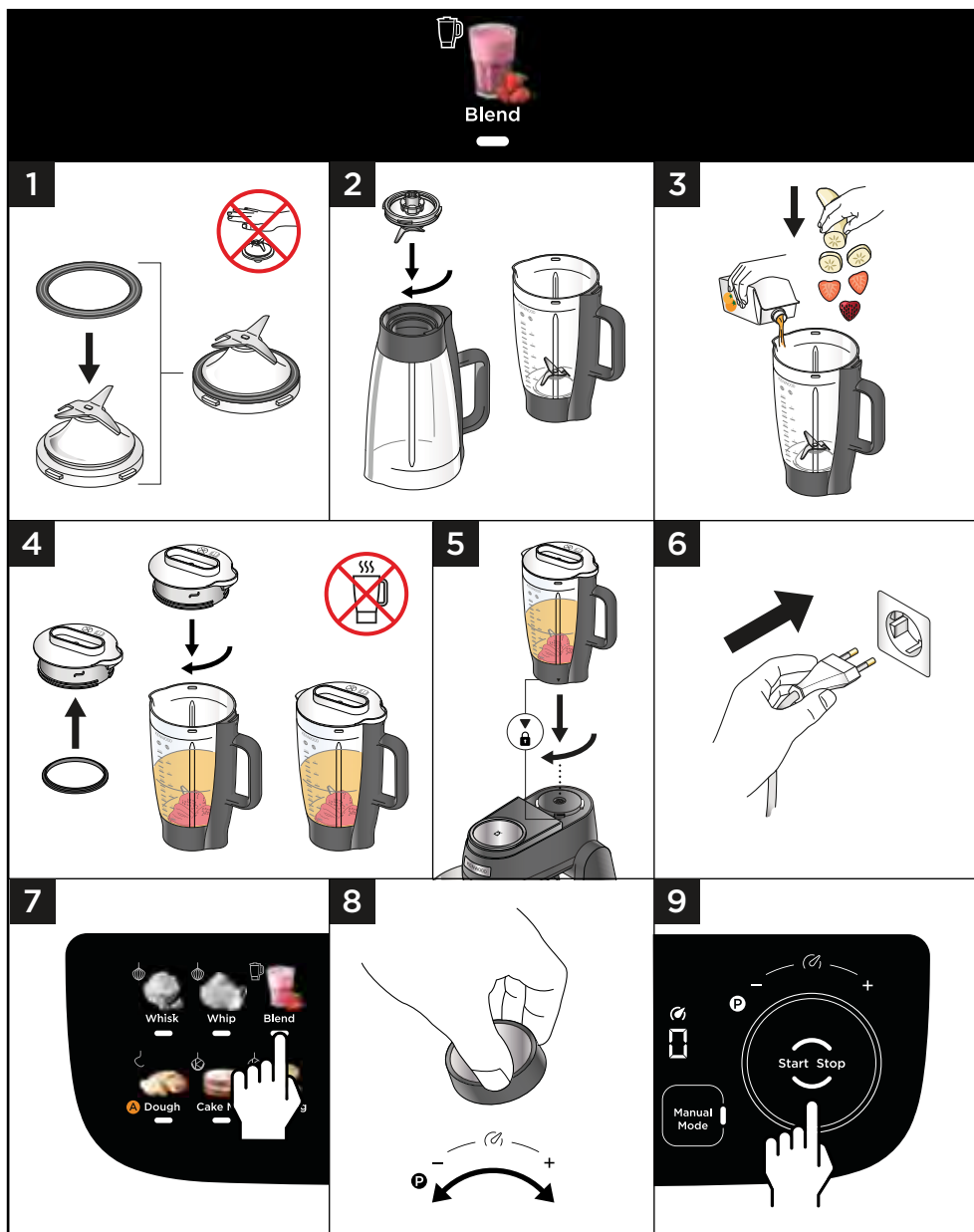
Более подробная информация о том, как заказать дополнительные насадки, а также инструкции по использованию насадок, не входящих в комплект вашей поставки, содержится на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте вашей страны.

- ⑱a Крышка с отверстием для капель жидкости
- ⑱b Уплотнитель крышки
- ⑱c Стакан
- ⑱d Уплотнительное кольцо ножевого блока
- ⑱e Ножевой блок



Использование заданных настроек с регулировкой времени

Схемы и инструкции по использованию



Важная информация

- **Не обрабатывайте** горячие ингредиенты.
- При повреждении или неправильной установке уплотнителя может произойти утечка.
- Никогда не смешивайте замороженные ингредиенты, которые превратились в твердую массу.
- Никогда не смешивайте замороженные фрукты и овощи размером более 3 см x 3 см.
- Перед обработкой дайте замороженным фруктам и овощам оттаять в течение 15 минут.
- Густые смеси может оказаться необходимым соскребать. Если смесь с трудом поддается обработке, добавьте больше жидкости.
- При необходимости повторите заданную настройку для достижения желаемой консистенции.
- Не рекомендуется обрабатывать специи, так как это может повредить пластиковые детали.
- В процессе второй фазы непрерывного смешивания можно использовать регулятор управления при выполнении заданной настройки, чтобы продлить время, необходимое для выполнения задачи.

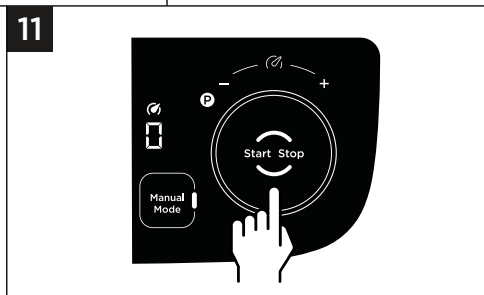
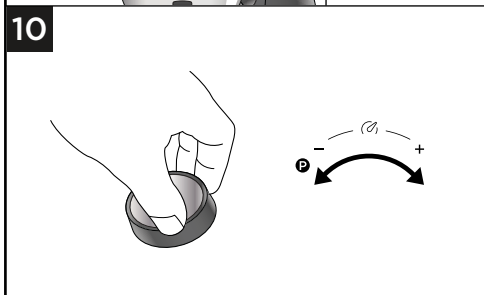
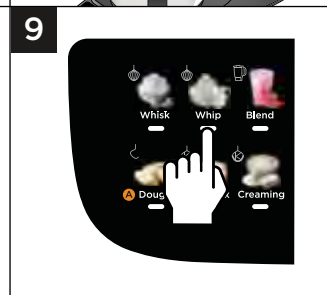
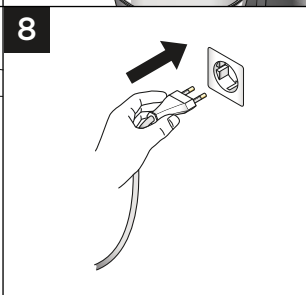
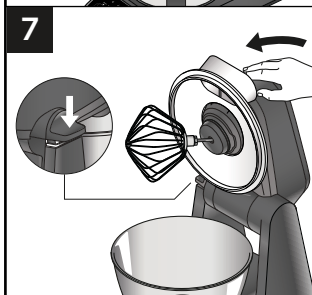
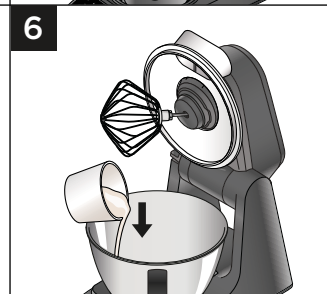
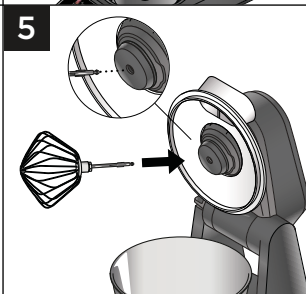
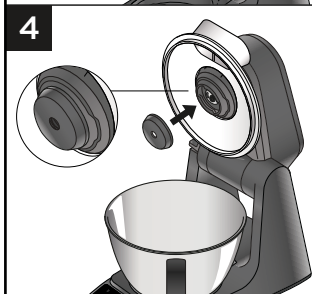
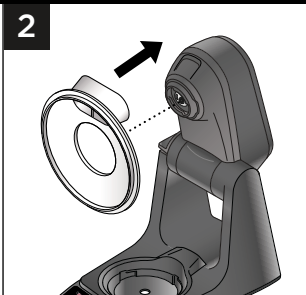
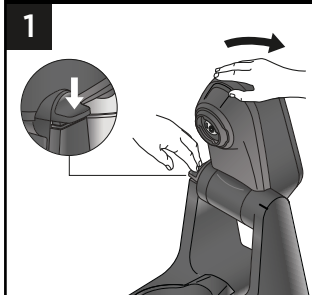
- 1 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок, убедившись, что уплотнитель находится в правильном положении.
- 2 Удерживая нижнюю часть ножевого блока, вставьте лезвия в чашу, поверните по часовой стрелке до фиксации.
- 3 Поместите ингредиенты в стакан.
- 4 Установите уплотнитель на крышку блендера, таким образом, чтобы он лег правильно.
- 5 Установите крышку на стакан и поверните ее по часовой стрелке до щелчка. Установите колпачок заливного отверстия.
- 6 Установите блендер на высокоскоростное гнездо и поверните по часовой стрелке, чтобы надежно зафиксировать на месте.
- 7 Подключите прибор к источнику питания.
- 8 Выберите заданную настройку смешивания. Чтобы продлить время обработки, поверните регулятор по часовой стрелке, а чтобы сократить время, поверните его против часовой стрелки.
- 9 Нажмите на кнопку «Старт/Стоп» для запуска заданной настройки.
- 10 Таймер начнет отсчет до нуля по мере выполнения заданной настройки. Прибор остановится по окончании заданного набора действий.
- 11 Чтобы приостановить выполнение заданной настройки, нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
- 12 Чтобы остановить и отменить обработку в процессе выполнения заданной настройки, нажмите на кнопку «Старт/Стоп», а затем на одну из следующих кнопок:
 - Любую другую кнопку заданной настройки
 - Кнопку «Ручной режим»
 - Кнопку «Тара»
 - Кнопку «кг/фунт»

Советы и рекомендации

- Используйте эту настройку для смешивания напитков, смузи, супов и соусов.
- Густые смеси может оказаться необходимым соскребать. Если смесь трудно поддается обработке, добавьте больше жидкости.
- При необходимости повторите выполнение настройки для получения желаемой консистенции.

Таблица рекомендуемого использования

		 Макс	 (Сек)
 Blend 	    	1,2 литра	55 (30-85)
	     4-8° C	1,5 литра	55 (30-85)



Важная информация

- Перед установкой заглушки розетки для инструментов съемное защитное кольцо крюка для теста необходимо извлечь из розетки для инструментов.
- Перед установкой заглушки розетки для инструментов и насадки следует установить защиту от брызг.
- Для достижения наилучших результатов используйте холодные сливки с содержанием жира 35%.
- При использовании сливок с более высоким или более низким содержанием жира или с добавками отрегулируйте заданное время с помощью регулятора.
- Регулятор можно использовать в процессе обработки, чтобы при необходимости продлить время.

- 1 Нажмите на рычаг разблокировки головной части и осторожно поднимите головную часть.
- 2 Установите защиту от брызг (см. раздел «Установка и использование защиты от брызг»).
- 3 Установите чашу: поверните ее по часовой стрелке до фиксации.
- 4 Установите заглушку розетки для инструментов на гнездо для инструментов.
- 5 Вставьте венчик в гнездо для инструмента. При правильной фиксации вы услышите щелчок.
- 6 Добавьте сливки в чашу.
- 7 Надавите на рычаг разблокировки головной части движением вниз и осторожно опустите головную часть.
- 8 Подключите к сети.
- 9 Выберите заданную настройку «Whip» (Взбивание).
- 10 Чтобы увеличить время обработки, поверните регулятор по часовой стрелке, а чтобы сократить, поверните его против часовой стрелки.
- 11 Нажмите на кнопку «Start/Stop» (Старт/Стоп), чтобы запустить настройку.
- 12 Таймер начнет отсчет до нуля по мере выполнения настройки. Прибор остановится по завершении заданной серии действий.
- 13 Чтобы приостановить выполнение настройки, нажмите на кнопку «Стоп/Старт».
- 14 Чтобы остановить и отменить обработку в процессе выполнения настройки, нажмите на кнопку «Стоп/Старт», а затем на одну из следующих кнопок:
 - Любую другую кнопку заданной настройки
 - Кнопку «Ручной режим»
 - Кнопку «Тара»
 - Кнопку «кг/фунт»

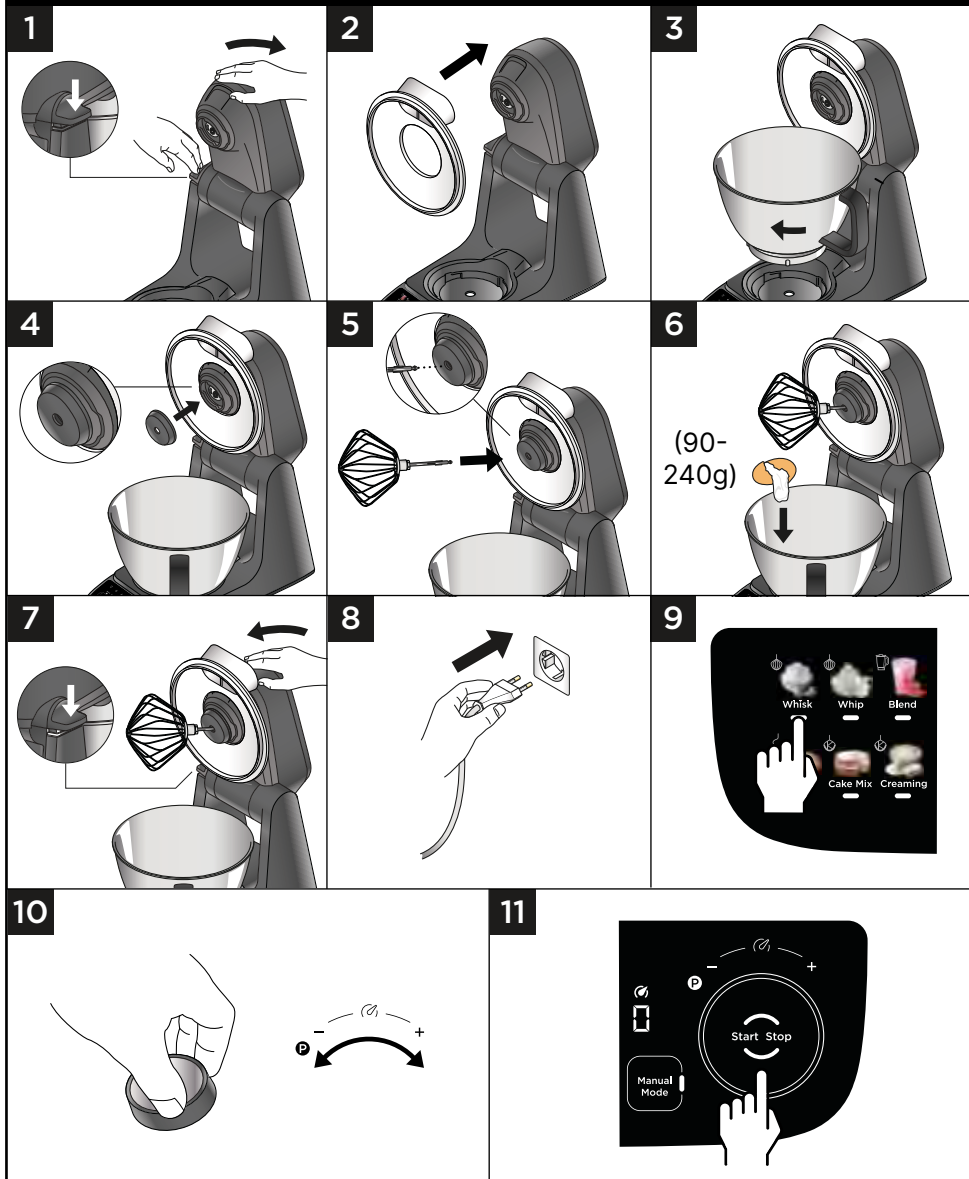
Советы и рекомендации

- Используйте эту заданную настройку, чтобы получить пышные сливки за считанные секунды.

Таблица рекомендуемого использования

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

Примечание: эта таблица приведена только для ориентира, и результаты будут варьироваться в зависимости от типа, количества и температуры сливок.



Важная информация

- Перед установкой заглушки розетки для инструментов съемное защитное кольцо крюка для теста необходимо извлечь из розетки для инструментов.
- Перед установкой заглушки розетки для инструментов и насадки следует установить защиту от брызг.
- Убедитесь, что чаша сухая и на ней нет следов жира.
- Для достижения наилучших результатов используйте свежие яйца комнатной температуры.
- Если по окончании программы яйца требуют дальнейшей обработки, используйте ручной режим. Не используйте заданную настройку повторно.
- В процессе обработки можно использовать регулятор управления, чтобы при необходимости продлить время воздействия.

- 1 Нажмите на рычаг разблокировки головной части и осторожно поднимите головную часть.
- 2 Установите защиту от брызг (см. раздел «Установка и использование защиты от брызг»).
- 3 Установите чашу: поверните ее по часовой стрелке до фиксации.
- 4 Установите заглушку розетки для инструментов на гнездо для инструментов.
- 5 Вставьте венчик в гнездо для инструмента. При правильной фиксации вы услышите щелчок.
- 6 Добавьте яичные белки в чашу.
- 7 Надавите на рычаг разблокировки головной части движением вниз и осторожно опустите головную часть.
- 8 Подключите к сети.
- 9 Нажмите на заданную настройку «Whisk» («Мусс»).
- 10 Нажмите на кнопку «Старт/Стоп»
- 11 При обнаружении стойких пиков прибор остановит работу.

Советы и рекомендации

- При обработке больших объемов следует устанавливать защиту от брызг.
- Для рецептов безе и муссов необходимо доводить яичные белки до стойких пиков.

Таблица рекомендуемого использования



Whisk

	 (Сек)	
	Комнатная температура	Температура в холодильнике
90g (~3 Яйца)	95 - 115	100 - 120
120g (~4 Яйца)	100 - 120	110 - 130
150g (~5 Яиц)	135 - 155	145 - 165
180g (~6 Яиц)	140 - 160	170 - 190
210g (~7 Яиц)	115 - 135	135 - 155
240g (~8 Яиц)		125 - 145

Примечание: это только общие рекомендации, результаты могут варьироваться в зависимости от возраста и температуры яиц.



Важная информация

- Перед установкой заглушки розетки для инструментов съемное защитное кольцо крюка для теста необходимо извлечь из розетки для инструментов.
- Перед установкой заглушки розетки для инструментов и насадки следует установить защиту от брызг.
- При взбивании жира и сахара для приготовления смесей для тортов следует всегда использовать жир комнатной температуры или предварительно размягчить его.
- В процессе обработки можно использовать регулятор, чтобы при необходимости увеличить время воздействия.

- 1 Нажмите на рычаг разблокировки головной части и осторожно поднимите головную часть.
- 2 Установите защиту от брызг (см. раздел «Установка и использование защиты от брызг»).
- 3 Установите чашу: поверните ее по часовой стрелке до фиксации.
- 4 Установите заглушку розетки для инструментов на гнездо для инструментов.
- 5 Вставьте насадку для мягких смесей в гнездо для инструмента, при правильной фиксации вы услышите щелчок.
- 6 Поместите ингредиенты для смешивания в чашу.
- 7 Надавите на рычаг разблокировки головной части движением вниз и осторожно опустите головную часть.
- 8 Подключите к сети.
- 9 Выберите необходимую заданную настройку.
- 10 Для увеличения времени обработки поверните регулятор по часовой стрелке, для сокращения поверните его против часовой стрелки.
- 11 Нажмите на кнопку «Start/Stop» (Старт/Стоп), чтобы запустить настройку.
- 12 Таймер начнет обратный отсчет до нуля по мере выполнения настройки. Прибор остановится по завершении заданных действий.
- 13 Чтобы приостановить выполнение настройки, нажмите на кнопку «Стоп/Старт».
- 14 Чтобы остановить и отменить обработку в процессе выполнения настройки, нажмите на кнопку «Стоп/Старт», а затем на одну из следующих кнопок.
 - Любую кнопку заданной настройки
 - Кнопку ручной режим»
 - Кнопку «Тара»
 - Кнопку «кг/фунт»

Советы и рекомендации — смесь для приготовления торта

- Используйте эту заданную настройку для приготовления смесей для бисквитного торта типа “все в одном”.
- Используйте эту заданную настройку для рецептов, требующих непрерывного перемешивания. Установите время обработки в соответствии с требованиями рецепта.

Советы и рекомендации — взбивание сливок

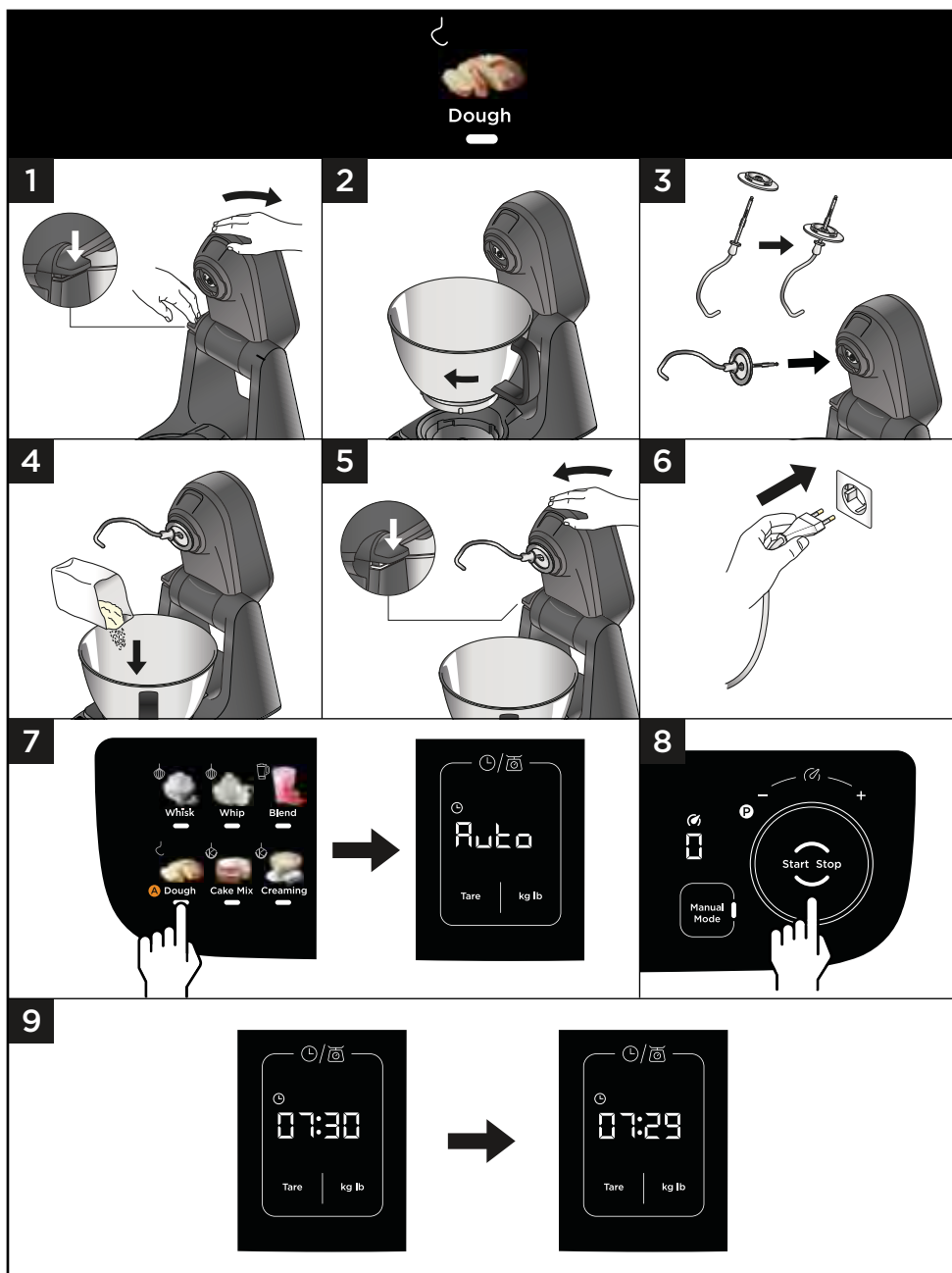
- Используйте эту заданную настройку в качестве первого этапа при приготовлении торта, чтобы взбить сахар и жир до светлого цвета и увеличения объема, что позволит получить легкий и воздушный торт.

Таблица рекомендуемого использования

				 (Сек)
		Мин	Макс	
 Cake Mix 		600 г	2 кг	120 (60-300)
 Creaming 	 	400 г	750 г	300 (120-480)

Использование заданных настроек Auto Sense

Схемы и инструкции по использованию



Важная информация

- Чтобы предотвратить попадание ингредиентов во внутреннюю часть прибора, перед установкой насадки в отверстие следует всегда убедиться в том, что съемное защитное кольцо надето на стержень крюка для теста.
- При смешивании густых масс, таких как хлебное тесто, некоторое движение головной части прибора считается нормальным.
- Если тесто не собирается в комок, добавьте понемногу жидкости маленькими порциями в процессе работы прибора, пока тесто не соберется в комок.
- Использование заданной настройки "Тесто" не рекомендуется для приготовления бездрожжевого теста для торта или бисквитного теста.
- Приостановить заданную настройку возможно только в процессе обратного отсчета, но не в режиме «Авто». Приостановите работу заданной настройки с помощью кнопки «Старт/Стоп», чтобы добавить дополнительные ингредиенты или поскрести чашу.

- 1 Нажмите на рычаг разблокировки головной части и осторожно поднимите головную часть.
- 2 Установите чашу: поверните ее по часовой стрелке до фиксации.
- 3 Установите съемное защитное кольцо на стержень крюка для теста.
- 4 Вставьте крюк для теста в гнездо для инструмента. При правильной фиксации вы услышите щелчок.
- 5 Вставьте съемное защитное кольцо в гнездо розетки для инструментов.
- 6 Поместите ингредиенты для смешивания в чашу.
- 7 Надавите на рычаг разблокировки головной части движением вниз и осторожно опустите головную часть.
- 8 Подключите к сети.
- 9 Выберите команду «Dough Preset» ("Заданная настройка "Тесто"). На экране отобразится слово «auto».
- 10 Нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
- 11 Таймер начнет обратный отсчет, как только тесто образует комок.

Советы и рекомендации

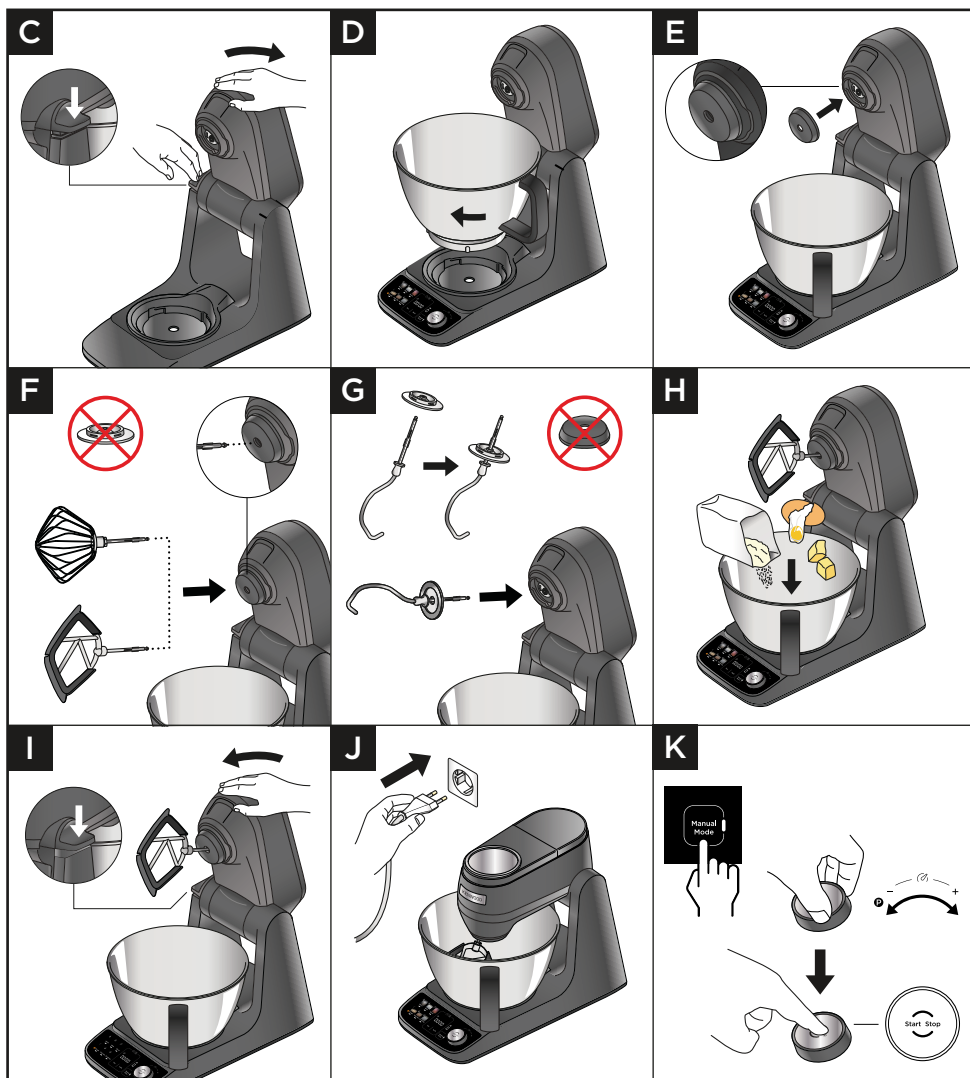
- Эта настройка идеально подходит для обычного белого теста.
- Ингредиенты будут смешиваться лучше, если сначала добавить жидкость.
- Время от времени отключайте прибор и соскребайте смесь с крюка для теста. Примечание: остановить выполнение заданной настройки, чтобы поскрести инструмент на стадии обнаружения нельзя. Остановить и поскрести инструмент можно только на этапе обратного отсчета.
- Мука - Количество необходимой жидкости зависит от партии муки. Вязкость теста непосредственно влияет на нагрузку на прибор. В процессе перемешивания теста следите за работой прибора.

Таблица рекомендуемого использования

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

Как пользоваться кухонной машиной — ручное управление

Схемы и инструкции по использованию



Важная информация

- Перед изменением положения головной части кухонной машины **необходимо убедиться**, что прибор выключен.
- Никогда не блокируйте вентиляционное отверстие во время работы. Остерегайтесь выхода горячего воздуха из вентиляционного отверстия в процессе работы.
- При использовании защиты от брызг ее необходимо установить перед тем, как вставить съемное защитное кольцо крюка для теста или заглушку розетки для инструментов и насадку.
- При использовании других гнезд **убедитесь**, что в чаше не установлены и не хранятся никакие насадки для чаши.
- **Не используйте** венчик для приготовления густых смесей (например, тортов “все в одном” или для взбивания жира и сахара) - это может привести к его повреждению.
- **Никогда** не превышайте указанную норму загрузки и скорости: это может привести к перегрузке прибора.
- При взбивании жира и сахара для приготовления смесей для тортов жир всегда должен быть комнатной температуры или предварительно размягчен.
- Перед использованием прибора **убедитесь**, что ножки и рабочая поверхность чистые и сухие.
- Если во время работы поднять головную часть кухонной машины, прибор продолжит работу. Перед тем, как поднять головную часть, следует **всегда** выключить прибор.
- Прибор будет работать только при условии, что все заглушки для гнезд установлены правильно.
- Если вы слышите, что машина начинает работать с усилием, либо выключите ее и удалите часть смеси, либо увеличьте скорость.
- Прибор оснащен устройством для “плавного пуска” для уменьшения расплескивания смеси. Однако, если прибор включен, и в чаше находится густая смесь, например, хлебное тесто, вы можете заметить, что для достижения заданной скорости миксеру потребуется несколько секунд.
- Перед тем, как поднять головную часть кухонной машины следует **всегда** снять насадки, установленные на гнездах.
- Чтобы предотвратить попадание ингредиентов во внутреннюю часть прибора, перед установкой насадки следует убедиться в том, что либо съемное защитное кольцо надето на стержень крюка для теста или что заглушка розетки для инструментов установлена на гнездо для инструментов.

Насадка для мягких смесей

- Не подходит для обработки теста для пасты.

Крюк для теста

- Чтобы предотвратить попадание ингредиентов во внутреннюю часть прибора, перед установкой насадки в гнездо для инструмента необходимо, чтобы защитное кольцо было всегда надето на стержень крюка для теста.
- При смешивании густых масс, таких как хлебное тесто, некоторое движение головной части прибора считается нормальным.
- Тесто для пасты - сорта муки могут быть разными, при необходимости добавляйте по 1 ст. л. воды, чтобы тесто для пасты было однородным.

- 1 Нажмите на рычаг разблокировки головной части и осторожно поднимите головную часть.
- 2 Установите чашу: поверните ее по часовой стрелке до фиксации.
- 3 Установите заглушку розетки для инструментов на гнездо для инструментов.
Примечание: заглушку розетки для инструментов следует устанавливать только при использовании венчика или насадки для мягких смесей.
- 4 Вставьте выбранную вами насадку слегка подтолкнув ее в гнездо. При правильной фиксации вы услышите щелчок. При использовании крюка для теста потяните за съемное защитное кольцо движением вверх и поворачивайте его до тех пор, пока оно не войдет в розетку для инструментов.
- 5 Поместите ингредиенты для смешивания в чашу.
- 6 Надавите на рычаг разблокировки головной части движением вниз и осторожно опустите головную часть.
- 7 Подключите к сети.
- 8 Выберите ручной режим
- 9 Установите регулятор скорости на нужное значение. Для последовательно-кратковременной подачи питания используйте импульсный режим.
- 10 По окончании обработки отключите устройство от источника питания. Поднимите головную часть прибора и, удерживая ее в устойчивом положении, извлеките инструмент из гнезда.

Советы и рекомендации

- Чтобы полностью смешать все ингредиенты, часто делайте перерывы в работе машины и соскребайте тесто с чаши лопаткой.
- Чтобы не разбрызгивать ингредиенты, постепенно увеличивайте скорость.
- Чтобы избежать разбрызгивания ингредиентов при обработке больших объемов (в том числе теста), пользуйтесь защитой от брызг.

Советы и рекомендации - Венчик

- Для наилучших результатов яйца должны быть комнатной температуры.
- Перед тем, как взбивать яичные белки, убедитесь, что на венчике и поверхности чаши нет жира или яичного желтка.
- В процессе приготовления майонеза для лучших результатов поскребите чашу после добавления растительного масла и обрабатывайте еще в течение 10 сек. на максимальной скорости.
- Взбитые белковые смеси: сначала добавьте в чашу муки, затем жидкость и смешайте на минимальной скорости для получения однородной массы.

Советы и рекомендации - Насадка для мягких смесей

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

Советы и рекомендации - Крюк для теста

- Ингредиенты будут смешиваться лучше, если сначала добавить жидкость.
- Время от времени отключайте прибор и соскребайте смесь с крюка для теста.
- Мука - Количество необходимой жидкости зависит от партии муки. Вязкость теста непосредственно влияет на нагрузку на машину. В процессе перемешивания теста следите за работой машины.
- Для полного слияния ингредиентов следует часто останавливать процесс смешивания и лопаткой скрести по стенкам чаши и крюку для теста.

Электронный сенсор управления скоростью

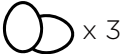
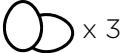
Ваш прибор оснащен электронным сенсором управления скоростью, который служит для поддержания скорости при различных нагрузках, таких как разминание хлебного теста или добавление яиц к смесям для тортов.

Поэтому, возможно, вы услышите, что скорость несколько меняется в процессе работы прибора по мере его приспособления к нагрузке и выбранной скорости. Это нормально.

Таблица рекомендуемого использования

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

Таблица рекомендуемого использования

L					 (Минуты)
		Мин	Макс		
	 × 3	 × 8	Min (Мин) ↓ Max (Макс)	1½-3	
 4-8 °C 	125 мл	600 мл	Min (Мин) ↓ Max (Макс)	2-4	
	 × 3	 × 6	Min (Мин) ↓ Max (Макс)	1-2	
 	0,25 литра	1 литр	Min (Мин) ↓ Max (Макс)	10 сек ↓ 45-50 мин	

Рецепты

Тесто для белого хлеба

500 г муки

5 г Соли

8 г Сухих дрожжей быстрого действия

280 мл воды

7 г сала или сливочного масла

- 1 Установите чашу на кухонную машину.
- 2 Налейте в чашу воду, затем поместите остальные ингредиенты.
- 3 Смешайте на минимальной скорости в течение 45-60 секунд или до образования теста.
- 4 Вымешивайте на скорости 3 в течение 5-14 минут.
- 5 Выложите тесто в форму для буханки весом в 2 фунта (900 г) или придайте ему форму рулетов и поместите на смазанный жиром противень.
- 6 Накройте чайным полотенцем и оставьте тесто подниматься в теплом месте на 45-60 минут, пока оно не поднимется вдвое.
- 7 Выпекайте при 200°C в течение 40 минут или 15-20 минут для булочек.

Тесто для пиццы

500 г муки

30 г оливкового масла

7 г соли

7 г дрожжей

300 мл воды

- 1 Установите чашу на кухонную машину.
- 2 Добавьте все ингредиенты.
- 3 Установите крюк для теста и опустите головную часть.
- 4 Смешивайте на минимальной скорости в течение 45-60 секунд до образования теста.
- 5 Вымешивайте на скорости 3 в течение 5-7 минут.
- 6 Придайте тесту форму шара, поместив его на посыпанную мукой рабочую поверхность .
- 7 Накройте тесто влажным чайным полотенцем и оставьте на 30-40 минут в теплом месте.
- 8 Разделите на 2 части и раскатайте в две основы для пиццы диаметром 25-30 см.
- 9 Переложите на засыпанный манкой противень. Украсьте пиццу гарнирными добавками/ покрытием и выпекайте 10-15 минут при температуре 240°C.

Маринад из чернослива

250 г меда (хранить в холодильнике при температуре 4-5 °C)

20 г чернослива

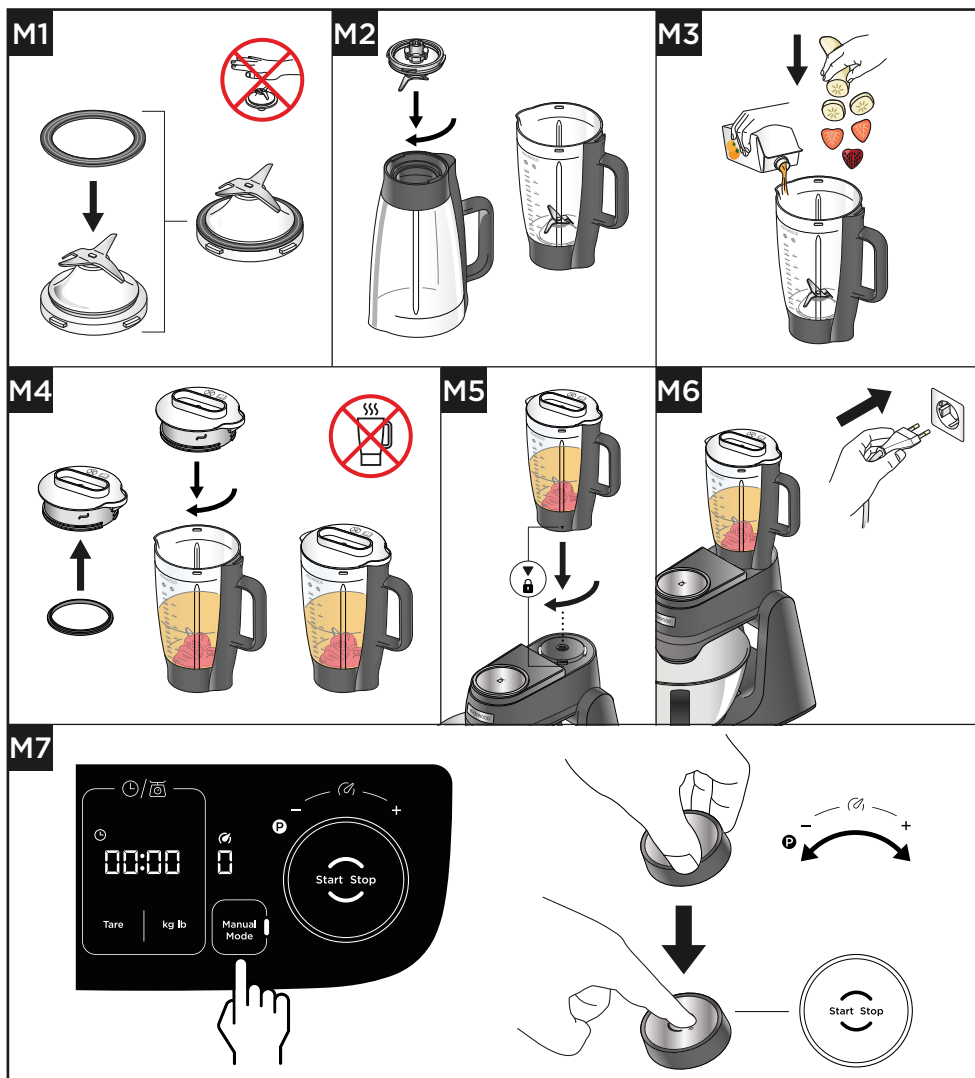
50 мл воды

- 1 Поместите все ингредиенты в мини-измельчитель/мельницу.
- 2 Установите насадку на блок питания.
- 3 Включите импульсный режим на 5 секунд.
- 4 Используйте по желанию.

Примечание: насадка - мини-измельчитель/мельница приобретается отдельно.

Как пользоваться насадкой “блендер”

Схемы и инструкции по использованию



Важная информация

- **Не обрабатывайте** горячие ингредиенты.
- При повреждении уплотнений или их неправильной установке возникнет протечка.
- Никогда не смешивайте замороженные ингредиенты, которые превратились в твердую массу.
- Никогда не смешивайте замороженные фрукты и овощи размером более 3 см x 3 см.

- 1 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок, убедившись, что уплотнитель находится в правильном положении.
- 2 Удерживая нижнюю часть ножевого блока, вставьте лезвия в чашу, поверните по часовой стрелке до фиксации.
- 3 Поместите ингредиенты в стакан.
- 4 Установите уплотнитель на крышку блендера, таким образом, чтобы он лег правильно.
- 5 Установите крышку на стакан и поверните ее по часовой стрелке до щелчка. Установите колпачок заливного отверстия.
- 6 Установите блендер на высокоскоростное гнездо и поверните по часовой стрелке, чтобы надежно зафиксировать на месте.
- 7 Выберите ручной режим.
- 8 Установите максимальную скорость. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп».

Советы и рекомендации

- При приготовлении майонеза поместите в блендер все ингредиенты, кроме растительного масла. Затем, при работающем приборе, медленно добавьте масло через держатель капельницы, расположенный в крышке.
- Густые смеси, например, паштеты и подливы, возможно придется отскребать. Если смесь трудно поддается обработке, добавьте еще жидкости.

Смузи

- Сначала добавьте жидкость.
- Дайте замороженным ингредиентам оттаять в течение 15 минут перед тем, как поместить их в блендер.

Таблица рекомендуемого использования

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

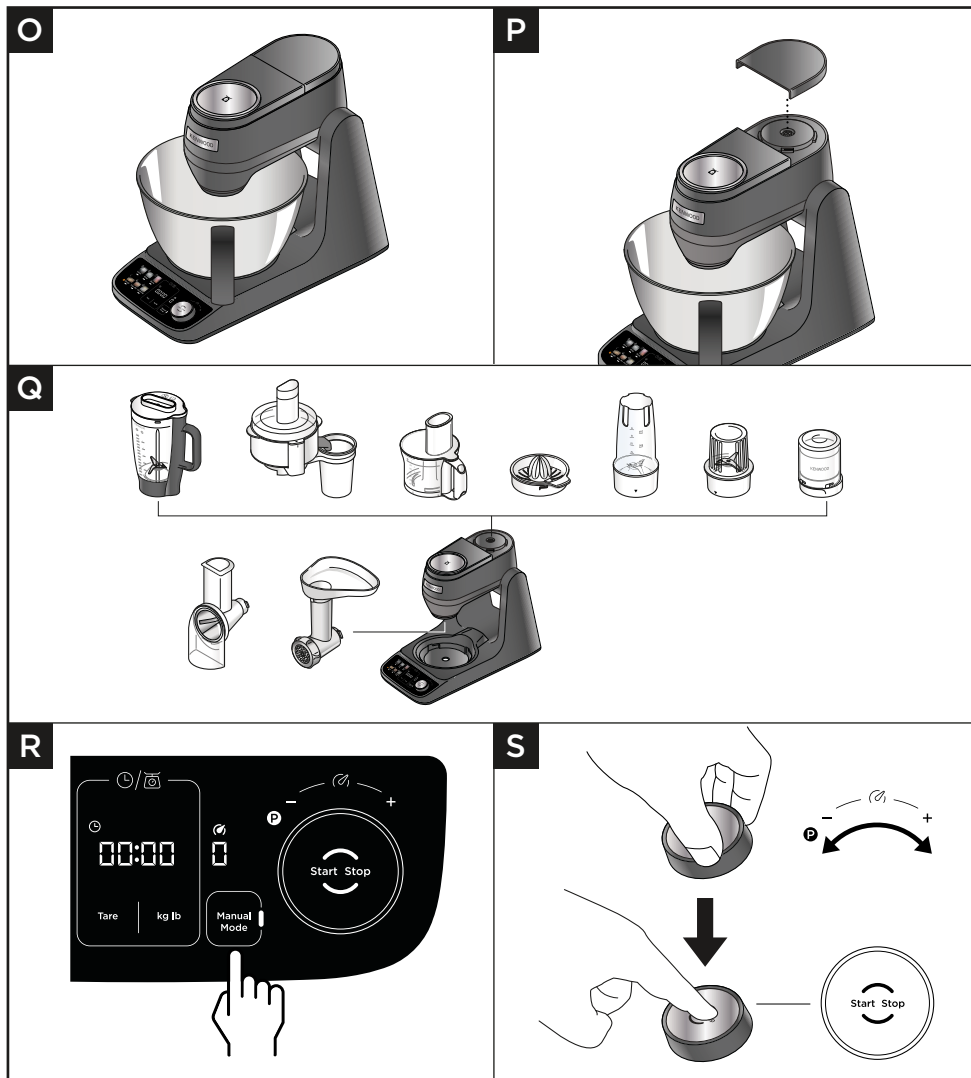
Детское питание

- 200 г сырой говядины (нарезанной кубиками по 2 см)
- 200 г сырой моркови (нарезанной кубиками по 2 см)
- 200 г сырого картофеля (нарезанного кубиками по 2 см)

- 1 Поместить нарезанную кубиками говядину в кастрюлю с кипящей водой. Довести снова до кипения и варить в течение 1 часа.
- 2 В отдельную кастрюлю с кипящей водой положить нарезанные кубиками морковь и картофель, снова довести до кипения и варить 30 мин.
- 3 Слить воду с говядины, моркови и картофеля, сохранив 250 мл оставшейся от варки воды. Дать говядине, овощам и воде остыть до комнатной температуры перед обработкой.
- 4 Поместить говядину, морковь и картофель в блендер, затем залить оставшуюся от варки воду.
- 5 Смешивайте на максимальной скорости в течение 15 секунд.
- 6 Соскести и перетряхнуть содержимое блендера.
- 7 Смешать на высокой скорости до получения желаемой консистенции.

Как пользоваться кухонной машиной - Насадки

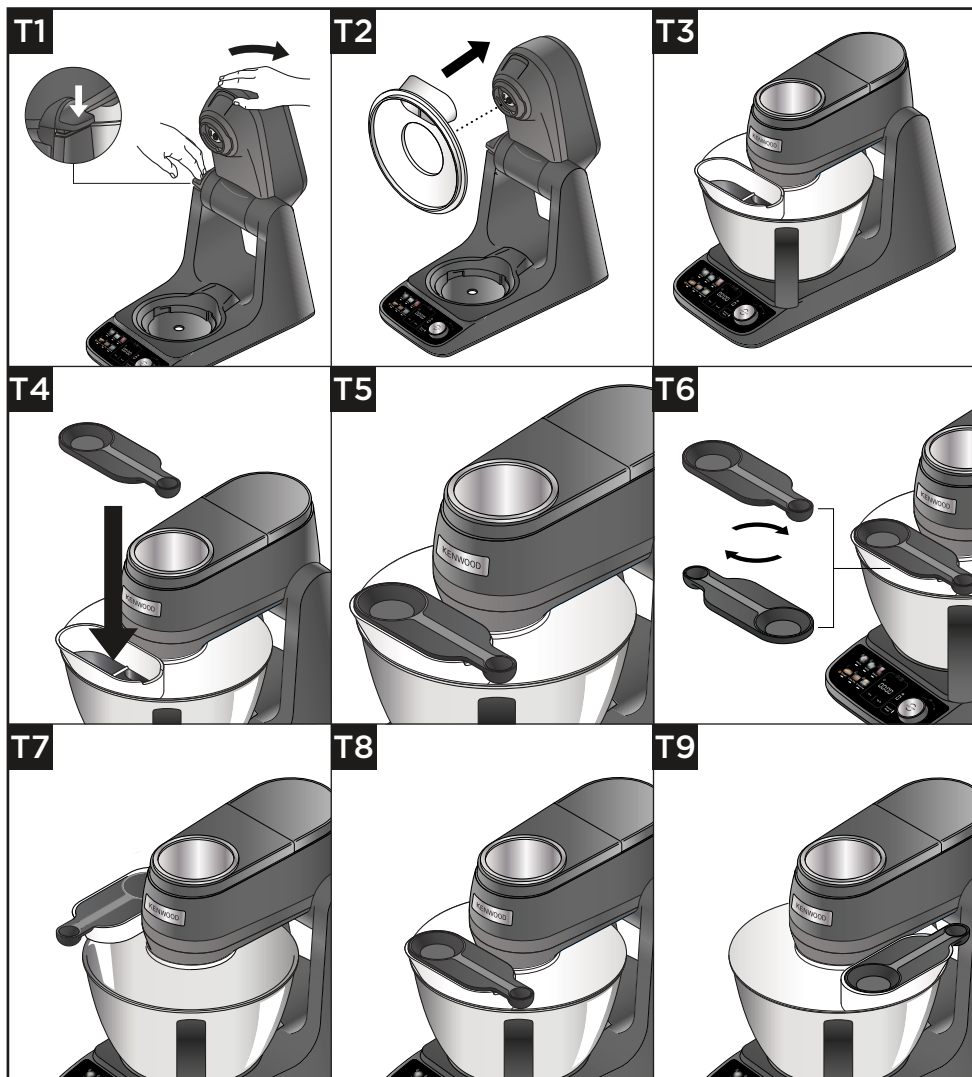
Схемы и инструкции по использованию



- 1 Снимите заглушку высокоскоростного гнезда (если применимо).
 - 2 Установите насадку в соответствии с прилагаемыми инструкциями.
 - 3 Выберите ручной режим.
 - 4 Выберите необходимую скорость (см. краткое руководство по эксплуатации, прилагаемое к приобретенной насадке) и нажмите на кнопку Старт/Стоп для запуска. Используйте импульсный режим (P) для кратковременного повышения мощности.
- Дополнительные насадки для вашего прибора можно приобрести отдельно – подробности можно найти на сайте www.kenwoodworld.com

Как установить и пользоваться защитой от брызг

Схемы и инструкции по использованию



Важно

- В процессе смешивания ингредиенты можно добавлять прямо в чашу через лоток защиты от брызг.
- Для замены инструментов защиту от брызг снимать не нужно.

- 1 Поднимите головную часть прибора до фиксации.
- 2 Установите чашу на основание.
- 3 Подтолкните защиту от брызг к нижней стороне головной части прибора до фиксации. Загрузочный лоток должен быть расположен как показано на схеме.
- 4 Вставьте необходимый инструмент.
- 5 Опустите головную часть прибора.

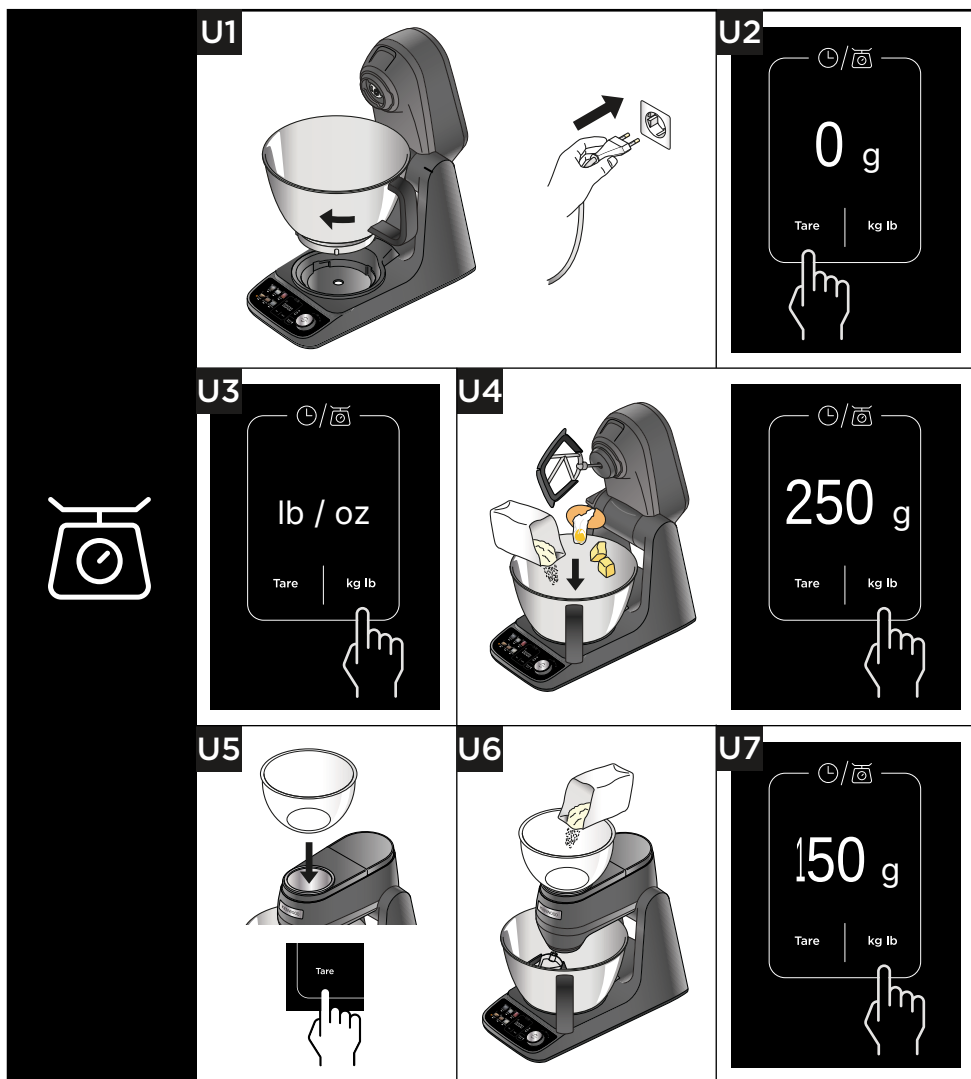
Примечание: после установки защиты от брызг ее можно поворачивать на 90 градусов влево или вправо в зависимости от того, в каком положении будет использоваться прибор.

- 6 Чтобы снять защиту от брызг, поднимите головную часть прибора до фиксации, опустите защиту от брызг.
- 7 Мерную ложку можно дополнительно использовать в качестве крышки загрузочного лотка. Чтобы ее закрепить, опустите мерную ложку на загрузочный лоток и подтолкните до фиксации.

Примечание: мерную ложку можно вставить в загрузочный лоток, расположив ее в любом направлении.

Как пользоваться секцией для взвешивания

Схемы и инструкции по использованию



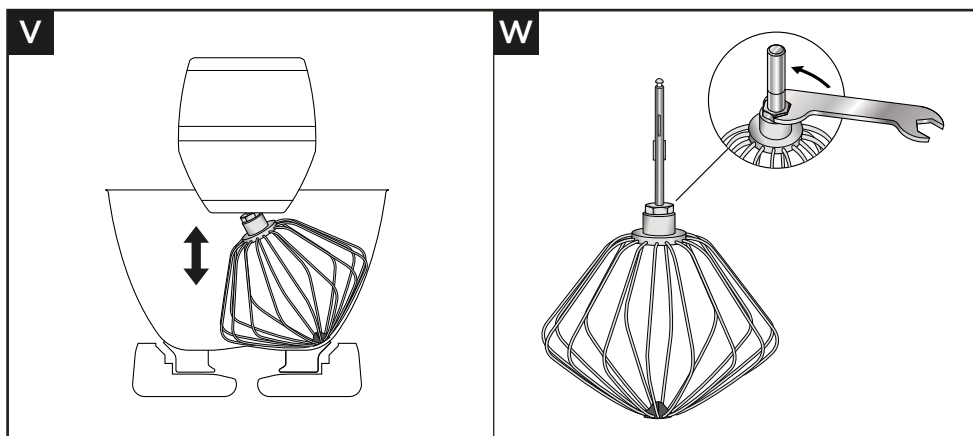
Важно

- Всегда устанавливайте прибор на сухую, плоскую, устойчивую поверхность перед взвешиванием.
 - В процессе взвешивания не перемещайте прибор или чашу, не нажимайте на них, а также не допускайте ударов по ним, так как это может повлиять на точность показаний весов.
 - Секцию для взвешивания можно использовать при нахождении головной части кухонной машины как в верхнем, так и в нижнем положении.
 - Точность взвешивания до 6 кг.
 - Секцию для взвешивания можно использовать для взвешивания ингредиентов перед выбором заданной настройки или при работе в ручном режиме
 - В процессе работы прибора секцией для взвешивания пользоваться нельзя.
- Примечание: При использовании секции для взвешивания на головной части прибора следует всегда использовать тару для взвешивания, например чашу.

- 1 Перед добавлением ингредиентов следует всегда установить чашу на блок питания или тару для взвешивания на секцию для взвешивания.
- 2 Подключите прибор к сети — на дисплее отобразится 00.00.
- 3 Нажмите на кнопку "Тара" один раз, и дисплей загорится.
- 4 Нажмите на кнопку «кг/фунт», для выбора граммов или унций. По умолчанию при первом включении на дисплее будет отображаться значение кг/г.
 - Цена деления - 1 грамм. При взвешивании малых количеств для замеров рекомендуется использовать чайную или столовую ложку.
 - Чтобы обнулить, нажмите на кнопку «Тара» один раз.
- 5 Взвесьте ингредиенты:
 - Поместите ингредиенты прямо в чашу
 - ИЛИ, опустив головную часть прибора, поместите тару для взвешивания на серебряную пластину и добавьте в нее ингредиенты.
- 6 После того, как все ингредиенты взвешены, выберите скорость или заданную установку для запуска работы прибора.

Регулировка инструмента - Венчик

Схемы и инструкции по использованию



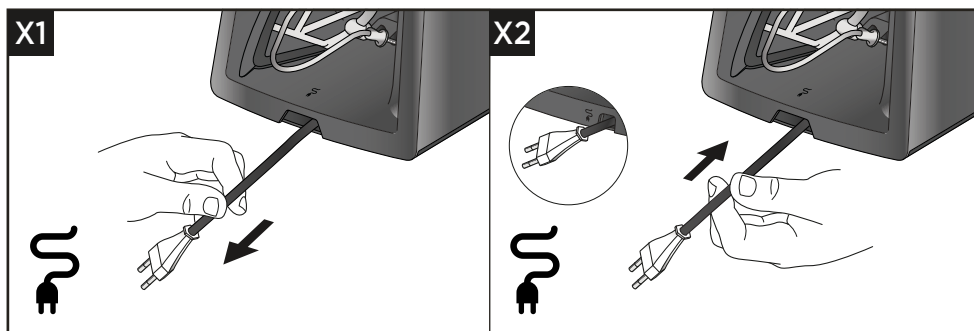
Важно

- Насадка для мягких смесей и крюк для теста не регулируются.
- Венчик должен почти касаться дна чаши. При необходимости отрегулируйте высоту с помощью гаечного ключа подходящего размера.

KHC40 = 15 mm

- 1 Отключите прибор от сети.
 - 2 Поднимите головную часть прибора и вставьте венчик.
 - 3 Опустите верхнюю часть кухонной машины. Если необходимо отрегулировать зазор, поднимите верхнюю часть кухонной машины и снимите насадку.
 - 4 С помощью гаечного ключа открутите гайку, чтобы можно было регулировать положение вала. Чтобы опустить насадку ближе к дну чаши, поверните вал против часовой стрелки. Чтобы приподнять насадку, поверните вал по часовой стрелке.
 - 5 Закрутите гайку.
 - 6 Установите насадку на кухонную машину и опустите ее головную часть.
 - 7 Повторяйте вышеописанную процедуру до тех пор, пока насадка не будет установлена правильно. Как только насадка займет необходимое положение, тщательно закрутите гайку.
- Примечание: Гаечный ключ, изображенный на схеме, представлен только для иллюстрации и не входит в комплект поставки прибора.

Секция для хранения шнура



Обслуживание и забота о покупателях

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



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

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

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

Информация о коде даты 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: 1 сентября 2026 года = 26L35



Модель	TYPE: KHC40
Напряжение	220 - 240 В
Частота колебаний	50 - 60 Гц
Мощность	1000 Вт
Условия хранения	Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %.
Срок хранения	Не ограничен.
Срок службы	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки	Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Адрес производителя:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

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

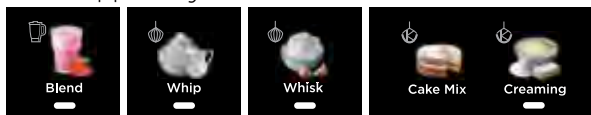
Таблица поиска и устранения неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Остановка прибора в процессе работы	Нет питания.	Проверьте, включен ли прибор в сеть.
	Прибор перегружен / Превышен предел 30 минут непрерывной работы	Поверните выключатель скорости в положение “Выкл.”, подождите несколько секунд, а затем снова выберите скорость. В случае, если машина не заработала, переведите регулятор скорости в положение “0”, извлеките вилку из розетки и подождите 30 минут перед повторным запуском. Прибор должен немедленно снова заработать. Проверьте максимальные параметры использования в Таблице “Рекомендуемые скорости и максимальная загрузка”.
	Крышки гнезд установлены неправильно или не зафиксированы.	Проверьте, правильно ли установлена крышка / крышки гнезда / гнезд.
Не работают высокоскоростные насадки.	Насадка не установлена или зафиксирована неправильно.	Проверьте, правильно ли зафиксирована насадка.
Движение на рабочей поверхности.	Ножки внизу прибора мокрые или грязные.	Регулярно следите за тем, чтобы ножки были чистыми и сухими.
Невозможно повернуть диск регулятора скорости.	Не установлено уплотнительное кольцо. Неправильно установлено уплотнительное кольцо. Повреждено уплотнительное кольцо.	Не установлено уплотнительное кольцо. Неправильно установлено уплотнительное кольцо. Повреждено уплотнительное кольцо.

Вес на дисплее изменился	Блок питания сместился во время работы.	Перед взвешиванием всегда устанавливайте прибор на сухую ровную поверхность. Не перемещайте блок питания в процессе работы функции взвешивания. Перед взвешиванием следующей порции ингредиентов обнулите показания дисплея.
	Натяжение шнура питания.	Для обеспечения точности показаний убедитесь, что шнур питания не натянут. В процессе взвешивания не кладите предметы на прибор или рядом с ним.
Не удастся опустить головную часть кухонной машины при установленной насадке для мягких смесей. Насадка для мягких смесей стучается о чашу.	Гнездо для инструмента в неправильном положении.	Поднимите головную часть кухонной машины и зафиксируйте её в верхнем положении. Удерживая инструмент, поверните по часовой стрелке на 90 градусов. Опустите головную часть кухонной машины. Повторяйте эти действия до тех пор, пока головная часть кухонной машины не опустится.

Қазақша

- Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат 407-409
- Токқа қоспас бұрын 410
- Күтім көрсету және тазалау 410-411
- Бөлшектер тізімі 412-413
- Уақыт реттелетін алдын ала орнатуларды пайдалану 414-425



414-416 417-419 420-422 423-425

- Автоматты анықтау алдын ала орнатуларын пайдалану 426-428
 - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 426-427
 - Пайдалану кестесі 428
- Тұғырлы миксерді пайдалану — қолмен басқару 429-434
 - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 429-431
 - Пайдалану кестесі 432-433
 - Рецепттер 434
- Блендер қондырмасын пайдалану 435-437
 - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 435-436
 - Пайдалану кестесі 437
 - Рецепттер 437
- Тұғырлы миксерді пайдалану үшін - тіркемелер 438
 - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 438
- Шашыраудан қорғауды бекіту мен қолдану 439-440
 - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 439-440
- Өлшеу функциясын пайдалану 441-442
 - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 441-442
- Құралды реттеу — көпірткіш 442-443
 - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 442-443
- Сым қоймасы 443
- Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес 444-445
- Ақаулықтарды жою нұсқаулығы 446-447

Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Алғаш пайдалану алдында бүкіл қаптама мен жапсырмаларды алып тастаңыз. (Құрылғы негізіндегі ақпараттық тақтайшаны алып тастауға болмайды.) Бөлшектерді жуу, мына бөлімді қараңыз: «Күтім жасау және тазалау».
- Егер аша немесе кабель зақымдалған болса, ол қауіпсіздік мақсатында қауіптің алдын алу үшін Kenwood немесе өкілетті Kenwood жөндеушісі тарапынан ауыстырылуы керек.
- Құрылғыны ӨШІРІҢІЗ және розеткадан суырыңыз:
 - жетек ұяшығының қақпақтарын/құралдарын/бекітпелерін орнатпас немесе алмас бұрын;
 - пайдаланғаннан кейін немесе пайдаланылмаған кезде;
 - тазаламас бұрын.
- 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
Қамыр илегіш	15 мин	Құрылғыны ажыратып, 15 минут суытып алыңыз
Блендер	60 с	

- Өткір кескіш пышақтарды ұстағанда, контейнерді босатқанда және тазалау кезінде абай болыңыз.
- Құрылғы қараусыз қалдырылған жағдайда және құрастыру, бөлшектеу немесе тазалау алдында оны әрқашан қорек көзінен ажыратыңыз.
- Саусақтарыңызды қозғалмалы бөлшектерден және бекітілген қондырғылардан аулақ ұстаңыз. Ешқашан қолдарыңызды/саусақтарыңызды шарнирлі механизмге салмаңыз.
- Дене мүшелеріңізді, шашыңызды, зергерлік бұйымдарыңызды және кең киімдеріңізді қозғалатын бөліктерден және бекітілген тіркемелерден **әрқашан** алыс ұстаңыз.
- Асүйлік комбайн жұмыс істеп тұрған кезде, оны **ешқашан** қараусыз қалдырмаңыз.
- Зақымдалған аспапты **ешқашан** қолданбаңыз. Оны тексеріп, жөндеуге жіберіңіз: 'Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес' бөлімін қараңыз.
- **Ешқашан** сымды балалардың қолы жететін жерге салбыратып қоймаңыз.
- **Ешқашан** қуат бөлігін, сымды немесе ашаны су қылмаңыз.
- Жетек ұяшықтары жұмыс істеп тұрған кезде, табақ құралдары орнатылмауын немесе табақ ішінде қалмауын тексеріңіз.
- Тостаған құралын пайдаланған кезде, құрылғының жұмыс барысында тостағанның орнатылғанына үнемі **көз жеткізіңіз**.
- Бір мезгілде бірнеше шығыс тетігін (ыдысқа арналған құрал ұясы немесе жоғары жылдамдықты шығыс) пайдалануға **болмайды**.
- **Ешқашан** рұқсат етілмеген тіркемені пайдаланбаңыз.

- Тіркемені пайдаланғанда, онымен бірге берілетін қауіпсіздік нұсқауларын оқыңыз.
- Тостаған құралдарын ұзақ пайдаланғаннан кейін алып жатқанда сақ болыңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
- Ұсынылған пайдалану кестесінде көрсетілген максималды мөлшерлер мен жылдамдықтардан асырмаңыз.
- Құрылғыны көтерген кезде абай болыңыз. Көтермес бұрын, бастиегінің төменгі күйде дұрыс бекітілуін және табағы, құралдары, ұяшық қақпақтары мен сымы бекітілгенін тексеріңіз.
- Құрылғыны жылжитқанда, әрқашан негізден және миксер басынан ұстаңыз.
- Тіркеме орнатулы тұрған кезде, миксер басын қозғалтуға немесе реттеуге **болмайды**. Бұл ас үй комбайнының тұрақсыз болуына әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны жиек маңайында **жұмыс істетпеңіз** немесе жұмыс беткейінен шығып тұратындай етіп **қоймаңыз** немесе тіркеме орнатылған кезде оған **күш түсірмеңіз**, себебі бұл құрылғының тұрақсызданып, аударылып кетуіне және нәтижесінде зақым алуға әкелуі мүмкін.
- Қысқа қуат сымы шатасу немесе апаттық өшіп қалу салдарынан болатын қауіпті азайту үшін қолданылады.
- Ұзартқыш баусымдарды аса мұқият болған жағдайда пайдалануға болады.
- Ұзартқыш баусымды пайдаланған жағдайда:
 1. Ұзартқыш сымның таңбаланған электрлік көрсеткіштері кемінде құрылғының электрлік көрсеткіштеріне тең немесе одан жоғары болуы керек.
 2. Баусымды асүй үстелінен немесе үстелдің үстіңгі тақтайынан салбырап тұрмайтындай етіп орналастыру керек, кері жағдайда балалар одан тартып қалуы немесе байқаусызда оған сүрініп қалуы мүмкін.
 3. Ұзартқыш баусым жерге тұйықталған, 3 сымды болуы керек. Құрылғының электрлік сипаттамалары құрылғының төменгі жағында көрсетілген.
- Құралды дұрыс қолданбау нәтижесінде зақым келуі мүмкін.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Балалардың аспаппен ойнамауын қадағалаңыз.
- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- 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.
- **Ескерту:** өлшеу функциясын медициналық мақсаттарда қолдануға болмайды.

Блендер қондырмасының қауіпсіздігі

- КҮЙІП ҚАЛУ ҚАУІПІ: кенеттен бу шығуына байланысты ыстық сұйықтықтар құрылғыдан атқып шығуы мүмкін, сондықтан оларды құмыраға құймас бұрын немесе араластырмас бұрын бөлме температурасына дейін салқындауына мүмкіндік беру керек.
- Қуат көзіне қосуды тұрғанда қолды блендердің ішіне салмаңыз.
- Бекітпелер дұрыс орнатылмаса, құрылғы дұрыс жұмыс істемейді.
- Қатты дәмдеуіштерді өңдемеген жөн, себебі олар пластик бөлшектерге зақым келтіруі мүмкін.
- Бекітпені пайдалану кезінде артық діріл тудырса, жылдамдықты азайтыңыз немесе комбайнды тоқтатып, табақ ішіндегі затты азайтыңыз.
- Құлыптау механизміне артық күш түскен кезде, бекітпелер **зақымдалуы** және жарақатқа себеп болуы мүмкін.
- Блендер шарасы/бөтелкесі орнатылмаған жағдайда пышақ бөлігін қуат блогына еш уақытта салуға болмайды.
- Блендер ыдысының етегі өндіріс кезіне орнатылған және оны алуға әрекет жасамаңыз.
- ЕСКЕРТУ: блендерді тек қақпағы жабық күйде ғана іске қосыңыз. Толық ақпарат алу үшін нұсқаулықты және жылдам бастау нұсқаулығын қараңыз.
- Құмыраны тек жинақта берілген пышақ блогымен ғана пайдаланыңыз.
- Блендерді бос күйде **қоспаңыз**.
- Смузи рецептілері — мұздату кезінде тұтас массасына айналып қатып қалған мұздатылған ингредиенттерді ешқашан араластырмаңыз; оларды құмыраға қоспас бұрын бөліп сындырыңыз.
- Қалампыр, аскөк және тмин дәндері сияқты дәмдеуіштерді **ұнтақтамаңыз**, пластик бөлшектерге зақым келтіруі мүмкін.
- Блендерді сақтауға арналған ыдыс ретінде **пайдаланбаңыз**. Пайдалану алдында және пайдаланғаннан кейін бос күйінде сақтаңыз.
- Құмырада көрсетілген ең жоғары деңгейден артық ешқашан араластырмаңыз — сүт коктейльдері сияқты көбіктенетін сұйықтықтар үшін одан да аз.
- Қатырылған жеміс не көкөніс бөлшектерінің көлемі 3×3 см текшеден үлкен болса, оларды **ешқашан** блендерлемеңіз.
- Құмыра негізгі блокқа қойылған кезде қолды ешқашан құмыраның ішіне салмаңыз. Тағамды төмен итеру қажет болса, шпатель сияқты сәйкес құралды пайдаланыңыз.

Қуат шығыны

- Жылдамдық реттегіші «О» күйінде — ӨШІРУ режиміне автоматты ауысу: қолданылмайды.
- Қозғалтқыш үздіксіз жұмыс істеген жағдайда, қозғалтқышты қорғау үшін ол шамамен 30 минуттан кейін өшеді. Тағы 20 минут өткеннен кейін өнім өшіру режиміне ауысады.
- ӨШІРУ/І режимнің қуаты: ≤0,3 Вт.

Токқа қоспас бұрын

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

Күтім көрсету және тазалау

- Тазаламас бұрын, құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Оңай тазалау үшін, бөлшектерді пайдаланғаннан кейін бірден жуып тастаңыз.
- Пайдаланар алдында барлық бөлшектердің толық құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

Қуат блогы

- Дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз (құрылғының астыңғы жағындағы аяқтарды қоса).
- Ешқашан абразивті заттар пайдаланбаңыз немесе суға батырмаңыз.
- Миксер негізінің табаны таза болуын қадағалаңыз.

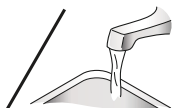
Тостаған және құралдар

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

Блендер

- Тазалау алдында қондырманы толық бөлшектеңіз.
- Пышақ блогын абайлап ұстаңыз — ол өте өткір.
- Пышақ блогын щеткамен тазартып, ағынды судың астында шайып алу керек.

Y



Бөлшектер тізімі



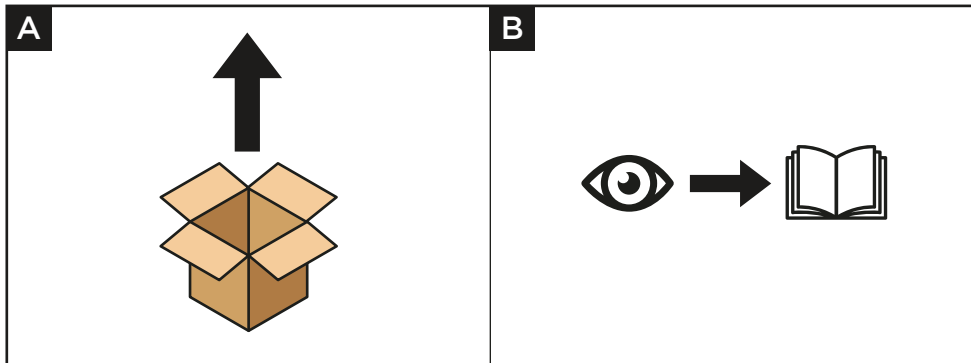
Перне

- ① Жоғары жылдамдықты жетек қақпағы
- ② Жоғары жылдамдықты жетек
- ③ Салмақ өлшеу функциясы
- ④ Миксер басы
- ⑤ Құрал ұясы
- ⑥ Табақ
- ⑦ Қосу/өшіру және жылдамдықты басқару тетігі
- ⑧ Қуат блогы
- ⑨ Бастиекті босату иінтірегі
- ⑩ Құралдарды сақтау бөлімі
- ⑪ Сымды сақтау бөлімі
- ⑫ Крем шайқағыш
- ⑬ Алынбалы қорғанышы бар қамыр илеу ілмегі
- ⑭ Бұлғағыш
- ⑮ Құрал жалғау ұясының қорғанышы
- ⑯ Өлшеуіш қасық
- ⑰ Шашыраудан қорғағыш қақпақ

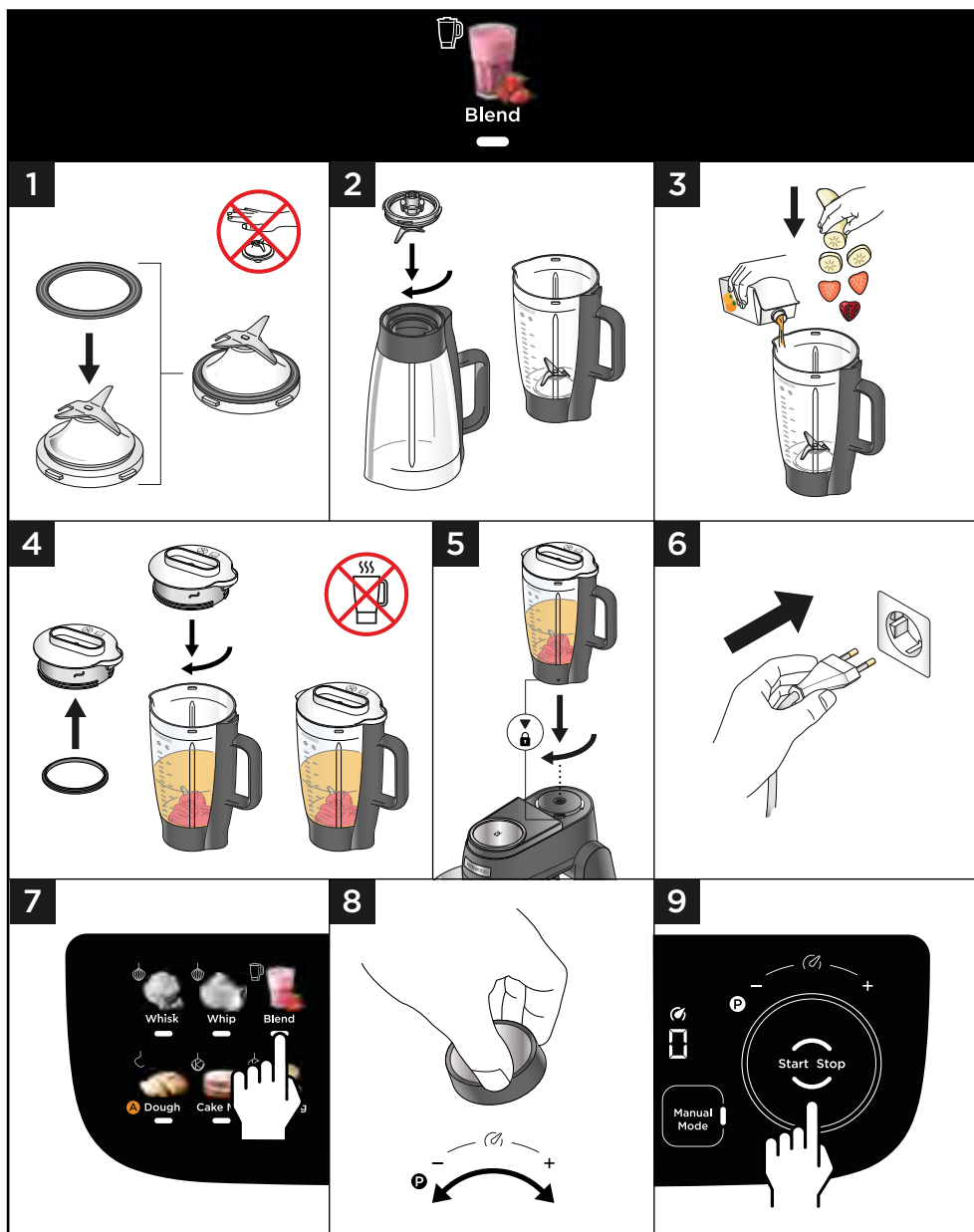
Қауіпсіздік бөліміне түзету

Қаптамада бірге берілмеген қосымша бекітпелер/бекітпе нұсқаулықтарына тапсырыс беру жөнінде қосымша ақпарат алу үшін www.kenwood.com сайтын немесе сіздің елге қатысты веб-сайтты қараңыз.

- ⑱a Сұйықтық тамшылатуға арналған тесігі бар қақпақ
- ⑱b Қақпақ тығыздағышы
- ⑱c Блендер ыдысы
- ⑱d Пышақ блогының тығыздағыш сақинасы
- ⑱e Пышақ блогы



Уақыт реттелетін алдын ала орнатуларды пайдалану



Маңызды ақпарат

- Ыстық өнімдерді өңдеуге **болмайды**.
- Тығыздағыш зақымдалған немесе дұрыс орнатылмаған жағдайда, сұйықтық ағып кетеді.
- Қатты мұзды массаға айналған мұздатылған ингредиенттерді ешқашан араластырмаңыз.
- Қатырылған жеміс не көкөніс бөлшектерінің көлемі 3×3 см текшеден үлкен болса, оларды ешқашан блендерлеmezіз.
- Мұздатылған жемістер мен көкөністерді өңдеудің алдында 15 минут ерітіңіз.
- Қою қоспаларға қырып түсіру қажет болуы мүмкін. Қоспаны өңдеу қиын болса, көбірек сұйықтық қосыңыз.
- Қажет болса, қажетті қоюлыққа жету үшін алдын ала орнатуды қайталаңыз.
- Дәмдеуіштерді өңдеу ұсынылмайды, өйткені олар пластик бөлшектерді зақымдауы мүмкін.
- Басқару тетігін алдын ала орнатудың екінші үздіксіз араластыру кезеңінде қажет уақытты ұзарту үшін пайдалануға болады.

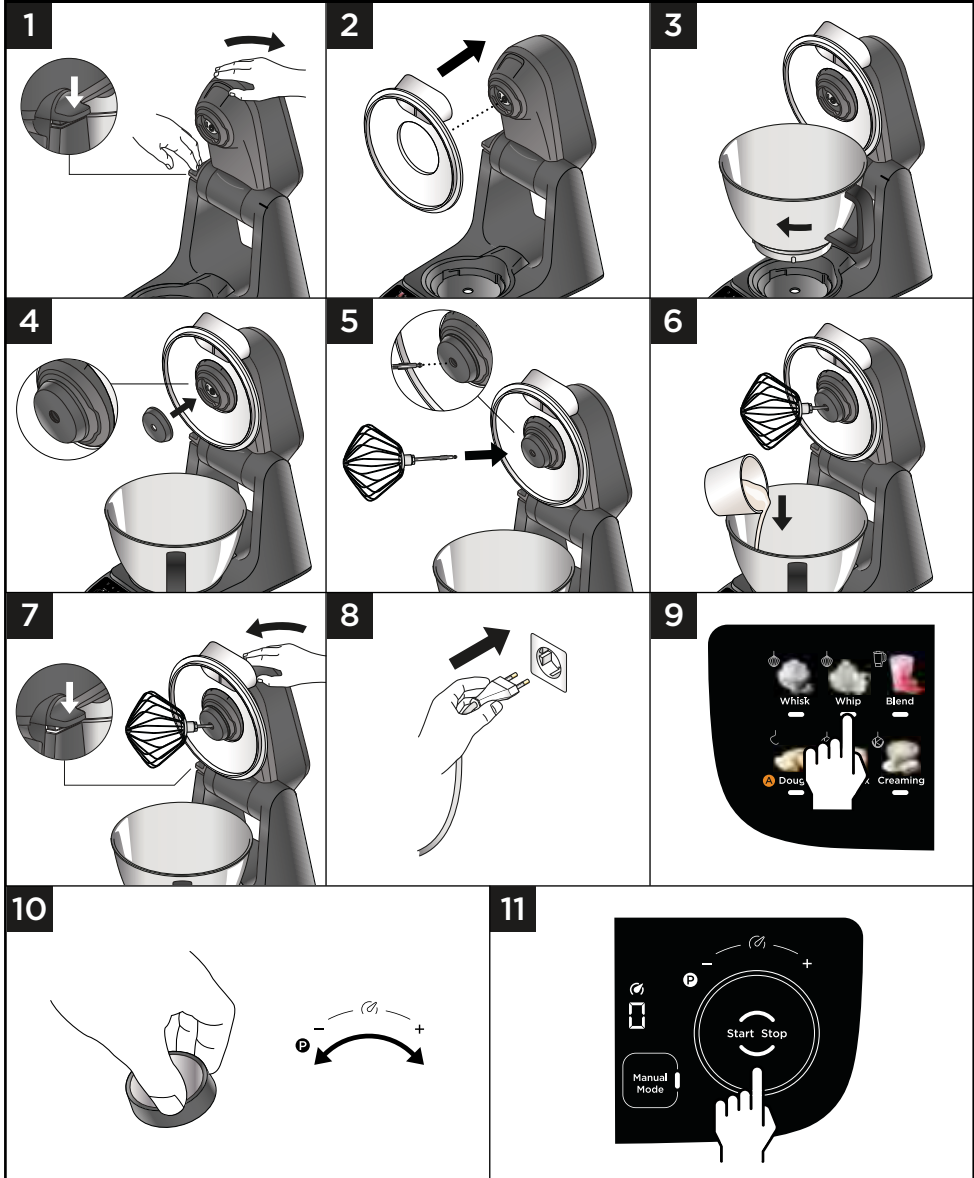
- 1 Тығыздағыш сақинаны пышақ жинағына бекітіп, тығыздағыштың дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.
- 2 Пышақ жинағының астынан ұстап, пышақтарды стақанға салыңыз да, мықтап бекітілгенше сағат тілі бағытында бұраңыз.
- 3 Ингредиенттеріңізді стақанға салыңыз.
- 4 Тығыздағышты блендер қақпағына орнатыңыз да, дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.
- 5 Қақпақты стақанға қойып, сағат тілі бағытында сырт еткен дыбыс шыққанша бұраңыз. Толтырғыш қақпағын орнатыңыз.
- 6 Блендерді жоғары жылдамдықты шығысқа қойып, мықтап бекіту үшін сағат тілі бағытында бұраңыз.
- 7 Қуат көзіне қосыңыз.
- 8 Араластыруға арналған алдын ала орнатуды таңдаңыз. Уақытты арттыру үшін тетікті сағат тілі бағытымен бұраңыз, уақытты азайту үшін тетікті сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
- 9 Алдын ала орнатуды іске қосу үшін «Start/Stop» (Іске қосу/Тоқтату) түймесін басыңыз.
- 10 Алдын ала орнату орындалған кезде таймер нөлге дейін кері санай бастайды. Құрылғы алдын ала орнату тізбегінің соңында тоқтайды.
- 11 Алдын ала орнатуды кідірту үшін «Stop/Start» (Тоқтату/Іске қосу) түймесін басыңыз.
- 12 Өңдеу алдын ала орнату орындалып тұрған кезде оны тоқтату және болдырмау үшін «Stop/Start» (Тоқтату/Іске қосу) түймесін басып, содан кейін төмендегі түймелердің бірін басыңыз:
 - Кез келген басқа алдын ала орнату түймесі
 - «Manual» (Қолмен басқару) түймесі
 - «Tare» (Таралау) түймесі
 - «kg/lb» (кг/фунт) түймесі

Нұсқаулар мен кеңестер

- Бұл алдын ала орнатуды сусындарды, смузилерді, сорпаларды және тұздықтарды араластыру үшін пайдаланыңыз.
- Қою қоспаларға қырып түсіру қажет болуы мүмкін. Қоспаны өңдеу қиын болса, көбірек сұйықтық қосыңыз.
- Қажет болса, қажетті қоюлыққа жету үшін алдын ала орнатуды қайталаңыз.

Пайдалану кестесі

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



Маңызды ақпарат

- Қамыр ілмегінің алынбалы қорғанышы құрал ұясының қорғанышын енгізер алдында құрал ұясынан шешілгеніне көз жеткізіңіз.
- Шашыраудан қорғайтын қалқан құрал ұясының қорғанышы мен құралды енгізер алдында орнатылуы керек.
- Ең жақсы нәтижелер үшін майлылығы 35 % суық кілегейді пайдаланыңыз.
- Майлылығы жоғары немесе төмен кілегейді немесе қоспалары бар кілегейді қолдансаңыз, басқару тетігі арқылы алдын ала орнату уақытын реттеңіз.
- Басқару тетігін өңдеу кезінде қажет болса уақытты ұзарту үшін пайдалануға болады.

- 1 Бастиекті босатқыш иінтіректі басып, миксер басын ақырын көтеріңіз.
- 2 Шашыраудан қорғайтын қалқанды орнатыңыз («Шашыраудан қорғайтын қалқаныңызды орнату және пайдалану» бөліміне қараңыз).
- 3 Табақты бекітіп, құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- 4 Құрал ұясының қорғанышын құрал ұясына орнатыңыз.
- 5 Көпірткішті құрал ұясына итеріп енгізіңіз. Мықтап орнатылғанда «шерту» дыбысын естисіз.
- 6 Кілегейді ыдысқа қосыңыз.
- 7 Бастиекті босату иінтірегін басып, бастиекті ақырын түсіріңіз.
- 8 Қуат көзіне қосыңыз.
- 9 «Whip» (Кілегейді шайқау) алдын ала орнатуын таңдаңыз.
- 10 Уақытты арттыру үшін тетікті сағат тілі бағытымен бұраңыз, уақытты азайту үшін тетікті сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
- 11 Алдын ала орнатуды іске қосу үшін «Start/Stop» (Іске қосу/Тоқтату) түймесін басыңыз.
- 12 Алдын ала орнату орындалған кезде таймер нөлге дейін кері санай бастайды. Құрылғы алдын ала орнату тізбегінің соңында тоқтайды.
- 13 Алдын ала орнатуды кідірту үшін «Stop/Start» (Тоқтату/Іске қосу) түймесін басыңыз.
- 14 Өңдеу алдын ала орнату орындалып тұрған кезде оны тоқтату және болдырмау үшін «Stop/Start» (Тоқтату/Іске қосу) түймесін басып, содан кейін төмендегі түймелердің бірін басыңыз:
 - Кез келген басқа алдын ала орнату түймесі
 - «Manual» (Қолмен басқару) түймесі
 - «Tare» (Таралау) түймесі
 - «kg/lb» (кг/фунт) түймесі

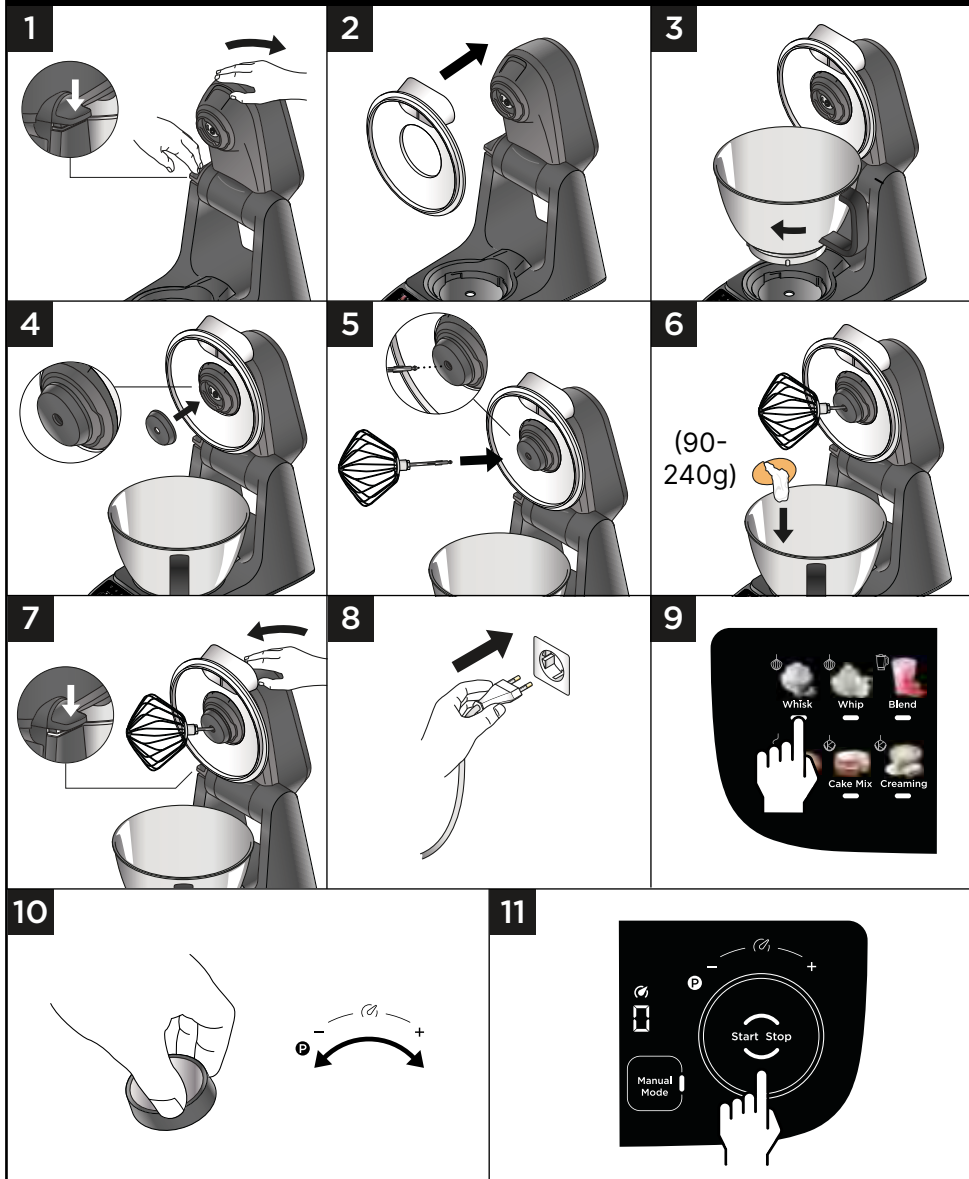
Нұсқаулар мен кеңестер

- Бұл алдын ала орнатуды бірнеше секунд ішінде үлпілдек кілегей шайқау үшін пайдаланыңыз.

Пайдалану кестесі

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

Ескертпе: бұл кесте тек нұсқаулық үшін және нәтижелер кілегей түріне, мөлшеріне және кілегей температурасына байланысты өзгереді).



Маңызды ақпарат

- Қамыр ілмегінің алынбалы қорғанышы құрал ұясының қорғанышын енгізер алдында құрал ұясынан шешілгеніне көз жеткізіңіз.
- Шашыраудан қорғайтын қалқан құрал ұясының қорғанышы мен құралды енгізер алдында орнатылуы керек.
- Ыдыстың құрғақ әрі майдан таза екеніне көз жеткізіңіз.
- Ең жақсы нәтижелер үшін бөлме температурасындағы жаңа жұмыртқаларды пайдаланыңыз.
- Егер алдын ала орнатудың соңында жұмыртқаларды қосымша өңдеу қажет болса, қолмен режимін пайдаланыңыз. Алдын ала орнатуды екінші рет пайдаланбаңыз.
- Басқару тетігін өңдеу кезінде қажет болса уақытты ұзарту үшін пайдалануға болады.

- 1 Бастиекті босатқыш иінтіректі басып, миксер басын ақырын көтеріңіз.
- 2 Шашыраудан қорғайтын қалқанды орнатыңыз («Шашыраудан қорғайтын қалқаныңызды орнату және пайдалану» бөліміне қараңыз).
- 3 Табақты бекітіп, құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- 4 Құрал ұясының қорғанышын құрал ұясына орнатыңыз.
- 5 Көпірткіш құралды құрал ұясына итеріп енгізіңіз. Мықтап орнатылғанда «шерту» дыбысын естисіз.
- 6 Жұмыртқаның ағын ыдысқа қосыңыз.
- 7 Бастиекті босату иінтірегін басып, бастиекті ақырын түсіріңіз.
- 8 Қуат көзіне қосыңыз.
- 9 «Whisk» (Көпірту) алдын ала орнатуын басыңыз.
- 10 «Start/Stop» (Іске қосу/Тоқтату) түймесін басыңыз.
- 11 Қатты шыңдар анықталғаннан кейін құрылғы тоқтайды.

Нұсқаулар мен кеңестер

- Көп мөлшерде өңдеу кезінде шашыраудан қорғайтын қалқанды орнатыңыз.
- Меренга мен мусс сияқты рецептілер үшін қатты шыңға жеткен жұмыртқа ағын пайдаланыңыз.

Пайдалану кестесі



	 (Сек)	
	Бөлме температурасы	Тоңазытқыш температура
90 г (-3 жұмыртқа)	95 - 115	100 - 120
120 г (-4 жұмыртқа)	100 - 120	110 - 130
150 г (-5 жұмыртқа)	135 - 155	145 - 165
180 г (-6 жұмыртқа)	140 - 160	170 - 190
210 г (-7 жұмыртқа)	115 - 135	135 - 155
240 г (-8 жұмыртқа)		125 - 145

Ескертпе: бұл тек нұсқаулық үшін және нәтижелер жұмыртқалардың жасы мен температурасына байланысты өзгереді).



Маңызды ақпарат

- Қамыр ілмегінің алынбалы қорғанышы құрал ұясының қорғанышын енгізер алдында құрал ұясынан шешілгеніне көз жеткізіңіз.
- Шашыраудан қорғайтын қалқан құрал ұясының қорғанышы мен құралды енгізер алдында орнатылуы керек.
- Торт қоспалары үшін май мен қантты араластырғанда, әрқашан бөлме температурасындағы майды пайдаланыңыз немесе алдымен жұмсартыңыз.
- Басқару тетігін өңдеу кезінде қажет болса уақытты ұзарту үшін пайдалануға болады.

- 1 Бастиекті босатқыш иінтіректі басып, миксер басын ақырын көтеріңіз.
- 2 Шашыраудан қорғайтын қалқанды орнатыңыз («Шашыраудан қорғайтын қалқаныңызды орнату және пайдалану» бөліміне қараңыз).
- 3 Табақты бекітіп, құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- 4 Құрал ұясының қорғанышын құрал ұясына орнатыңыз.
- 5 Кремдеуге арналған бұлғауышты құрал ұясына итеріп енгізіңіз. Мықтап орнатылғанда «шерту» дыбысын естисіз.
- 6 Тиісті ингредиенттерді араластыратын ыдысқа салыңыз.
- 7 Бастиекті босату иінтірегін басып, бастиекті ақырын түсіріңіз.
- 8 Қуат көзіне қосыңыз.
- 9 Тиісті алдын ала орнатуды таңдаңыз.
- 10 Уақытты арттыру үшін тетікті сағат тілі бағытымен бұраңыз, уақытты азайту үшін тетікті сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
- 11 Алдын ала орнатуды іске қосу үшін «Start/Stop» (Іске қосу/Тоқтату) түймесін басыңыз.
- 12 Алдын ала орнату орындалған кезде таймер нөлге дейін кері санай бастайды. Құрылғы алдын ала орнату тізбегінің соңында тоқтайды.
- 13 Алдын ала орнатуды кідірту үшін «Stop/Start» (Тоқтату/Іске қосу) түймесін басыңыз.
- 14 Өңдеу алдын ала орнату орындалып тұрған кезде оны тоқтату және болдырмау үшін «Stop/Start» (Тоқтату/Іске қосу) түймесін басып, содан кейін төмендегі түймелердің бірін басыңыз:
 - Кез келген басқа алдын ала орнату түймесі
 - «Manual» (Қолмен басқару) түймесі
 - «Tare» (Таралау) түймесі
 - «kg/lb» (кг/фунт) түймесі

Нұсқаулар мен кеңестер — торт қоспасы

- Бұл алдын ала орнатуды «бәрі бірден» үлпілдек бисквит торт қоспаларын араластыру үшін пайдаланыңыз.
- Бұл алдын ала орнатуды үздіксіз араластыруды талап ететін рецепттер үшін пайдаланыңыз. Рецептіңізге сай болу үшін уақытты реттеуді пайдаланыңыз.

Нұсқаулар мен кеңестер — кремдеу

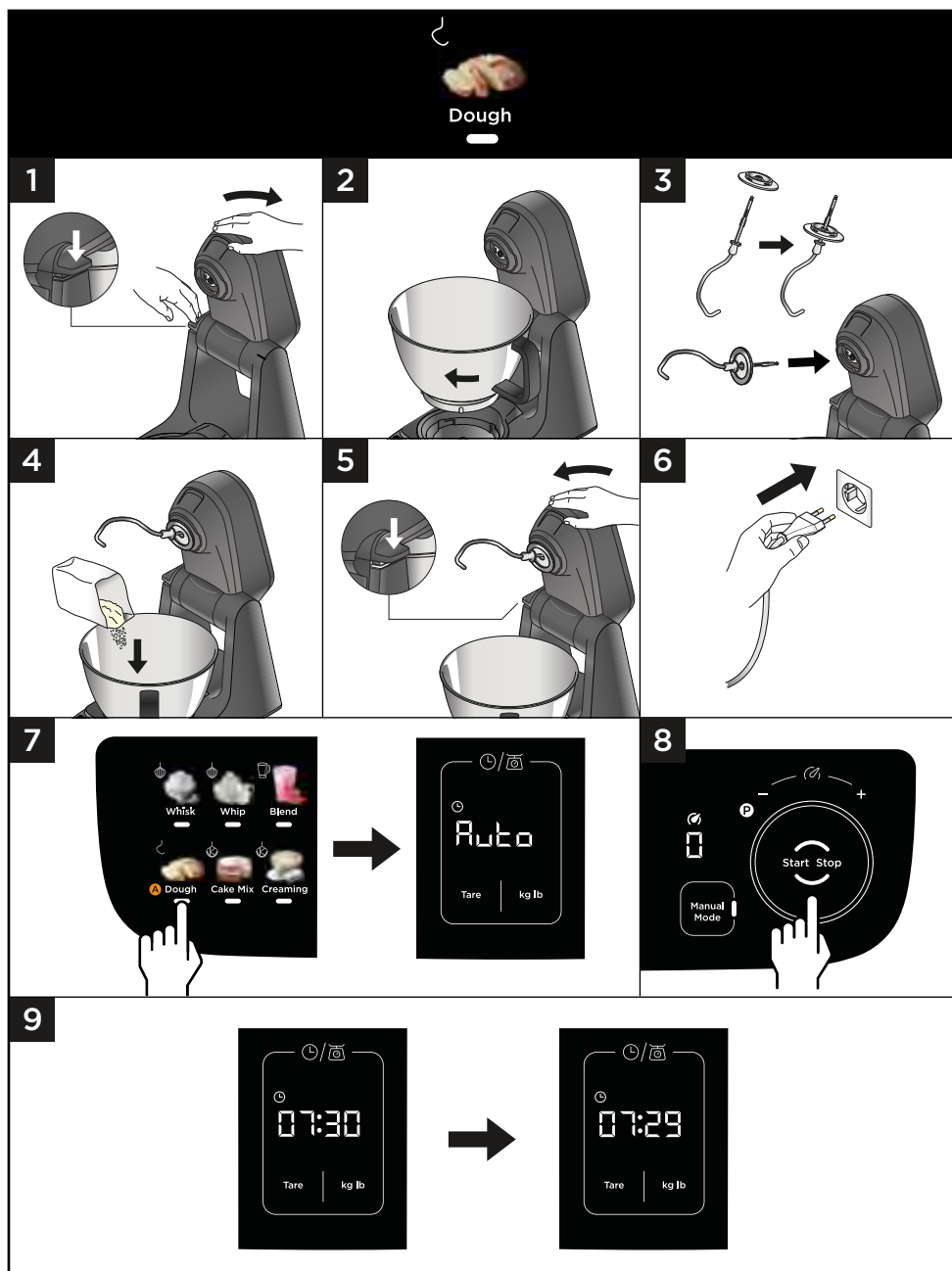
- Бұл алдын ала орнатуды торт дайындаудың бірінші кезеңі ретінде қант пен майды түсі ашық болып, көлемі ұлғайғанша бірге араластырып-көбіктету үшін пайдаланыңыз, бұл жеңіл әрі үлпілдек торттар алуға мүмкіндік береді.

Пайдалану кестесі

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

Автоматты анықтау алдын ала орнатуларын пайдалану

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды ақпарат

- Тағамның ішке түсуіне жол бермеу үшін қамыр ілмегін шығысқа енгізер алдында алынбалы қорғаныштың қамыр ілмегінің білігіне орнатылғанына әрқашан көз жеткізіңіз.
- Қамыр сияқты ауыр қоспаларды араластырғанда, миксер басының аздап қозғалуы қалыпты жағдай.
- Қамыр домалақ болып жиналуға қиналса, машина жұмыс істеп тұрған кезде қамыр домалақ болып жиналғанша, аз-аздан көбірек сұйықтық қосыңыз.
- Қамырға арналған алдын ала орнату торт қамырлары немесе печенье қамырлары үшін ұсынылмайды.
- Алдын ала орнатуды кідірту тек кері санау кезеңінде ғана қолжетімді және «Auto» (Автоматты) кезеңінде қолжетімді емес. Қосымша ингредиенттер қосу немесе ыдыстың ішін қырып түсіру үшін алдын ала орнатуды «Stop/Start» (Тоқтату/Іске қосу) түймесі арқылы кідіртiңіз.

- 1 Бастиекті босатқыш иінтіректі басып, миксер басын ақырын көтеріңіз.
- 2 Табақты бекітіп, құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- 3 Алынбалы қорғанышты қамыр ілмегінің білігіне орнатыңыз.
- 4 Қамырға арналған құралды құрал ұясына итеріп енгізіңіз. Мықтап орнатылғанда «шерту» дыбысын естисіз.
- 5 Алынбалы қорғанышты құрал ұясының ұяшығына енгізіңіз.
- 6 Тиісті ингредиенттерді араластыратын ыдысқа салыңыз.
- 7 Бастиекті босату иінтірегін басып, бастиекті ақырын түсіріңіз.
- 8 Қуат көзіне қосыңыз.
- 9 «Dough» (Қамыр) алдын ала орнатуын таңдаңыз. Экранда auto сөзі көрсетіледі.
- 10 «Stop/Start» (Тоқтату/Іске қосу) түймесін басыңыз.
- 11 Қамыр домалақ болып жиналғаннан кейін таймер кері санай бастайды.

Нұсқаулар мен кеңестер

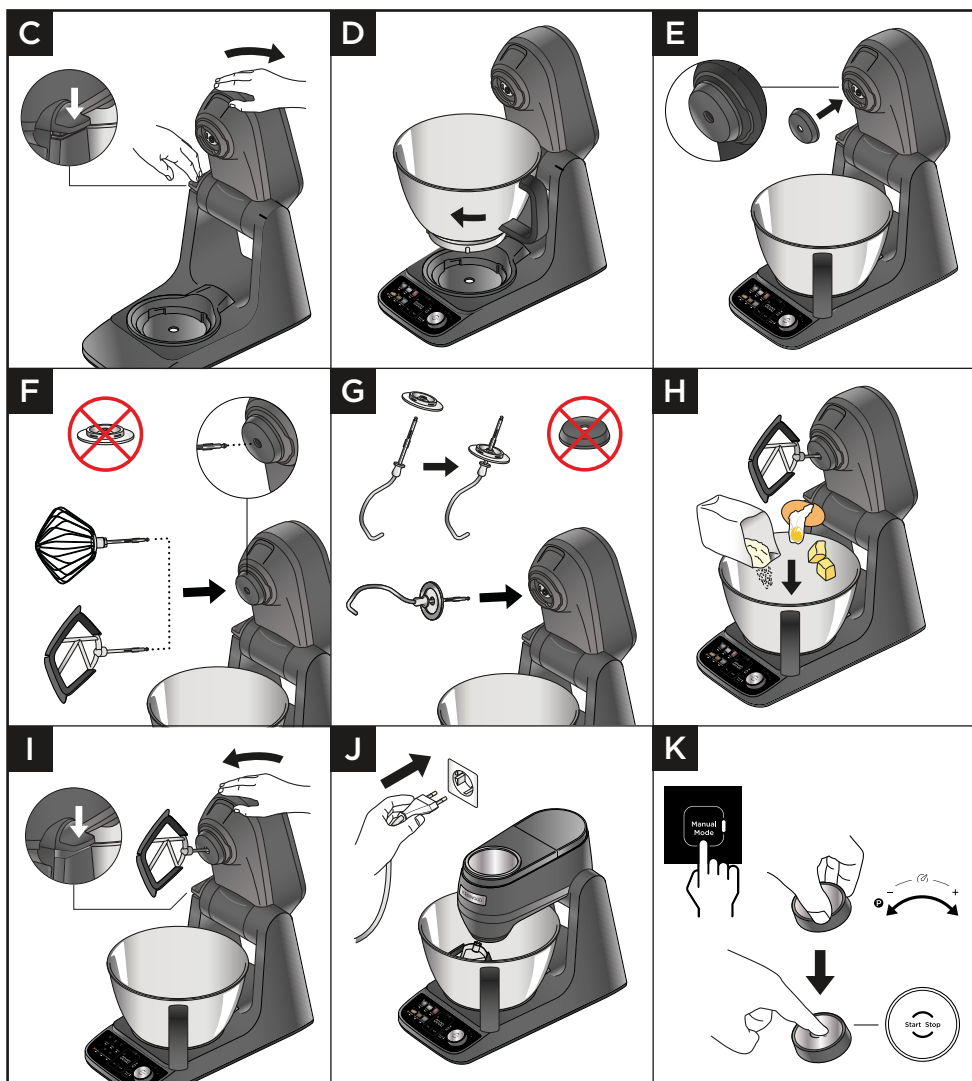
- Алдын ала орнату жалпы мақсаттағы ақ қамырлар үшін өте қолайлы.
- Алдымен сұйықтық қоссаңыз, ингредиенттер қоспасын араластырып алған жөн.
- Комбайнды арасында тоқтатып, илегіш ілмекті қамырдан тазартып отырыңыз.
Ескертпе: анықтау кезеңінде құралды қырып түсіру үшін алдын ала орнатуды кідірту мүмкін емес. Құралды тек кері санау кезеңінде ғана тоқтатып, қырып түсіріңіз.
- Ұн – Әртүрлі қаптамадағы ұндар қажетті сұйықтық мөлшеріне қарай өзгешеленуі мүмкін. Қамырдың жабысқақтығы комбайнның жүктемесіне тікелей әсер етеді. Қамыр илеп жатқан кезде комбайнды қараусыз қалдырмаңыз.

Пайдалану кестесі

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

Тұғырлы миксерді пайдалану — қолмен басқару

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды

- **Миксер** басының қалпын өзгертпес бұрын құрылғының ӨШІРІЛГЕНІНЕ көз жеткізіңіз.
- Жұмыс барысында желдету шығысын **ешқашан** жаппаңыз, сондай-ақ жұмыс кезінде одан шығатын ыстық ауаға абай болыңыз.
- Егер шашыраудан қорғайтын қалқанды пайдалансаңыз, ол алынбалы қамыр қорғанышын немесе құрал ұясының қорғанышы мен құралды енгізер алдында орнатылуы керек.
- Басқа шығыстарды пайдаланған кезде, тостағанда ешқандай құрал орнатылмағанына немесе сақталып тұрмағанына **көз жеткізіңіз**.
- Бұлғау құралын қою қоспалар үшін (мысалы, құрама торттар немесе кілегей мен қант сияқты) **пайдаланбаңыз**, әйтпесе құрал зақымдалуы мүмкін.
- Көрсетілген максималды сыйымдылықтардан асыруға **болмайды**, себебі машинаға артық жүк салынуы мүмкін.
- Кекс қанты мен тұнған майды араластырған кезде майды үнемі бөлме температурасында пайдаланыңыз немесе оны жұмсартыңыз.
- Бұйымды пайдалану алдында тіректер мен жұмыс беті таза әрі құрғақ екеніне **көз жеткізіңіз**.
- Миксер басы жұмыс кезінде көтерілсе, құрылғы жұмысын жалғастыра береді. Басты көтермес бұрын, **әрдайым** құрылғыны өшіріңіз.
- Барлық шығыс қақпағы дұрыс орнатылмаса, құрылғы жұмыс істемейді.
- Егер құрылғының күшейіп жұмыс істеп жатқанын естісеңіз, оны өшіріп, қоспаның біразын алыңыз немесе жылдамдықты арттырыңыз.
- Миксердің шашыраудың алдын алуға арналған «бірқалыпты бастау» функциясы бар. Дегенмен, комбайн табаққа нан қамыры сияқты ауыр қоспа салынған күйде қосылса, миксер таңдалған жылдамдықпен жұмыс істегенге дейін бірнеше секунд өтетінін байқауыңыз мүмкін.
- Миксер басын көтермес бұрын, шығыстарға орнатылған тіркемелерді **әрдайым** алып тастаңыз.
- Тағамның ішке түсуіне жол бермеу үшін құралды енгізер алдында алынбалы қамыр қорғанышы қамырға арналған құралға немесе құрал ұясының қорғанышы құрал ұясына орнатылғанына көз жеткізіңіз.

Крем шайқағыш

- Паста қамырын илеуге арналмаған.

Қамыр құралы

- Тағамның ішке түсуіне жол бермеу үшін құрал ұясына енгізер алдында қорғаныштың қамыр ілмегінің білігіне орнатылғанына әрқашан көз жеткізіңіз.
- Қамыр сияқты ауыр қоспаларды араластырғанда, миксер басының аздап қозғалуы қалыпты жағдай.
- Паста қамыры – ұн түріне қарай айырмашылық болуы мүмкін, сондықтан қамыр тегіс болуы үшін қажетінше су қосыңыз (әр жолы 1 ас қасықтан).

- 1 Бастиекті босатқыш иінтіректі басып, миксер басын ақырын көтеріңіз.
- 2 Табақты бекітіп, құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- 3 Құрал ұясының қорғанышын құрал ұясына орнатыңыз. Ескертпе: құрал ұясының қорғанышын тек көпірткішті немесе кремдеуге арналған бұлғауышты пайдаланған кезде ғана орнатыңыз.

- 4 Таңдалған құралды ұяға итеріп енгізіңіз — мықтап орнатылғанда «шерту» дыбысын естисіз (қамырға арналған құралды пайдалансаңыз, алынбалы қорғанышты жоғары сырғытып, құрал ұясына кіргенше бұраңыз).
- 5 Тиісті ингредиенттерді араластыратын ыдысқа салыңыз.
- 6 Бастиекті босату иінтірегін басып, бастиекті ақырын түсіріңіз.
- 7 Қуат көзіне қосыңыз.
- 8 «Manual Mode» (Қолмен режимі) режимін таңдаңыз.
- 9 Жылдамдықты басқару тетігін қажетті параметрге қойыңыз, жылдамдықты кенет арттыру үшін «импульс» (P) режимін пайдаланыңыз.
- 10 Өңдеу аяқталғаннан кейін, қуат көзінен суырып ажыратыңыз.Миксер басын көтеріп, оны орнықты ұстап тұрып, құралды шығыстан тартып шығарыңыз.

Нұсқаулар мен кеңестер

- Ингредиенттер толық араласуы үшін, араластыруды тоқтатып, тостағанды қалақшамен жиі қырып түсіріп отырыңыз.
- Ингредиенттерді шашыратпас үшін, жылдамдықты жүйелі арттырыңыз.
- Көп мөлшерде (оның ішінде қамыр) өңдеу кезінде ингредиенттердің шашырауына жол бермеу үшін шашырандылардан қорғағышты пайдаланыңыз.

Нұсқаулар мен кеңестер — Бұлғау құралы

- Жұмыртқа бөлме температурасында болған кезде, жақсы нәтижелерге қол жеткізуге болады.
- Жұмыртқа ағын көпіртпес бұрын, бұлғағышта немесе табақта май немесе жұмыртқа сарысы жоғына көз жеткізіңіз.
- Майонез – жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, май құйғаннан кейін табақты төмен қарай қырнап, 10 с жоғары жылдамдықпен араластырыңыз.
- Қамыр қоспалары – табаққа алдымен ұн салыңыз, содан кейін сұйықтық құйып, ингредиенттерді біріктіру үшін баяу жылдамдықпен араластырыңыз.

Нұсқаулар мен кеңестер — Крем шайқағыш

- Торттарды жасағанда жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін әрқашан бөлме температурасындағы сары май мен маргаринді пайдаланыңыз.

Нұсқаулар мен кеңестер — Қамыр илегіш ілмек

- Алдымен сұйықтық қоссаңыз, ингредиенттер қоспасын араластырып алған жөн.
- Комбайнды арасында тоқтатып, илегіш ілмекті қамырдан тазартып отырыңыз.
- Ұн – Әртүрлі қаптамадағы ұндар қажетті сұйықтық мөлшеріне қарай өзгешеленуі мүмкін. Қамырдың жабысқақтығы комбайнның жүктемесіне тікелей әсер етеді. Қамыр илеп жатқан кезде комбайнды қараусыз қалдырмаңыз.
- Ингредиенттерді толық араластыру үшін араластыруды тоқтатып, ыдыс пен қамыр ілмегін шпательмен жиі қырып түсіріңіз.

Электронды жылдамдық датчигін басқару тетігі

Миксер нанға қамыр илеген кездегі немесе кекс қамырына жұмыртқа қосқан кездегі сияқты әртүрлі жүктеме жағдайында жылдамдықты сақтау үшін, электронды жылдамдық датчигін басқару тетігімен жабдықталған.

Сондықтан миксер таңдалған жүктеме мен жылдамдықты реттейтіндіктен, жұмыс кезінде жылдамдықтағы тұрақсыздықты байқауыңыз мүмкін. Бұл қалыпты жағдай.

Пайдалану кестесі

L					(Мин.)
		Мин	Макс.		
		600 г	1,3 кг	Min (Мин.) ↓ Max (Макс.)	8–9
		600 г	2 кг	Min (Мин.) ↓ Max (Макс.)	1-3 мин.
		400 г	750 г	Min (Мин.) ↓ Max (Макс.)	60 сек ↓ 10 мин.
					(Мин.)
		Мин	Макс.		
		435 г (200 г)	1,75 кг (800 г)	Min (Мин.) ↓ 3	60 сек ↓ 5-14 мин.
		300 г	1 кг	Min (Мин.) ↓ 2	5
	H_2O <60%	320 г (200 г)	1,6 кг (1 kg)	Min (Мин.) ↓ 3	60 сек ↓ 5-14 мин.
	H_2O >60%	350 г (200 г)	1,4 кг (800 г)	Min (Мин.) ↓ 3	60 сек ↓ 5-14 мин.

Пайдалану кестесі

L					 (Мин.)
		Мин	Макс.		
		 x 3	 x 8	Min (Мин.) ↓ Max (Макс)	1½-3
 4-8°C 		125 мл	600 мл	Min (Мин.) ↓ Max (Макс)	2-4
		 x 3	 x 6	Min (Мин.) ↓ Max (Макс)	1-2
 		0,25 литр	1 литр	Min (Мин.) ↓ Max (Макс)	10 сек ↓ 45-50 мин.

Рецепттер

Ақ бидай ұнынан жасалған қамыр

500 г ұн

5 г тұз

8 г жылдам әсер ететін кептірілген ашытқы

280 мл су

7 г шошқа майы немесе май

- 1 Тостағанды асүй құрылғысына салыңыз.
- 2 Тостағанға суды құйып, содан кейін қалған ингредиенттерді салыңыз.
- 3 Ең төменгі жылдамдықта 45-60 секунд немесе қамыр пайда болғанша араластырыңыз.
- 4 3-жылдамдықта 5-14 минут илеңіз.
- 5 Қамырды бір 2 фунттық (900 г) нан пішініне салыңыз немесе бөлкелерге бөліп, майланған пісірме табаққа салыңыз.
- 6 Шай сүлгімен жауып, қамырды екі есе көтерілгенше жылы жерде 45-60 минутқа қалдырыңыз.
- 7 200 градууста 40 минут немесе бөлкелер үшін 15-20 минут пісіріңіз.

Пицца қамыры

500 г ұн

30 г зәйтүн майы

7 г тұз

7 г ашытқы

300 мл су

- 1 Тостағанды асүй құрылғысына салыңыз.
- 2 Барлық ингредиенттерді салыңыз.
- 3 Қамырға арналған ілгекті орнатып, басын төмен түсіріңіз.
- 4 Минималды жылдамдықпен 45-60 секунд қамыр жасалғанша араластырыңыз.
- 5 3-жылдамдықта 5-7 минут илеңіз.
- 6 Қамырды ұн себілген жұмыс бетінде шар етіп пішіндеңіз.
- 7 Қамырды дымқыл ас үй сүлгісімен жауып, жылы жерде 30-40 минутқа қалдырыңыз.
- 8 2 бөлікке бөліп, 2 25-30 см-лік пицца негізіне жайыңыз.
- 9 Жарма себілген пісірме табаққа салыңыз. Пиццаны безендіріп, 240 °C температурада 10-15 минут пісіріңіз.

Қара өрікке арналған маринад

250 г бал (тоңазытқышта 4°C – 5°C температурада сақталған)

20 г қара өрік

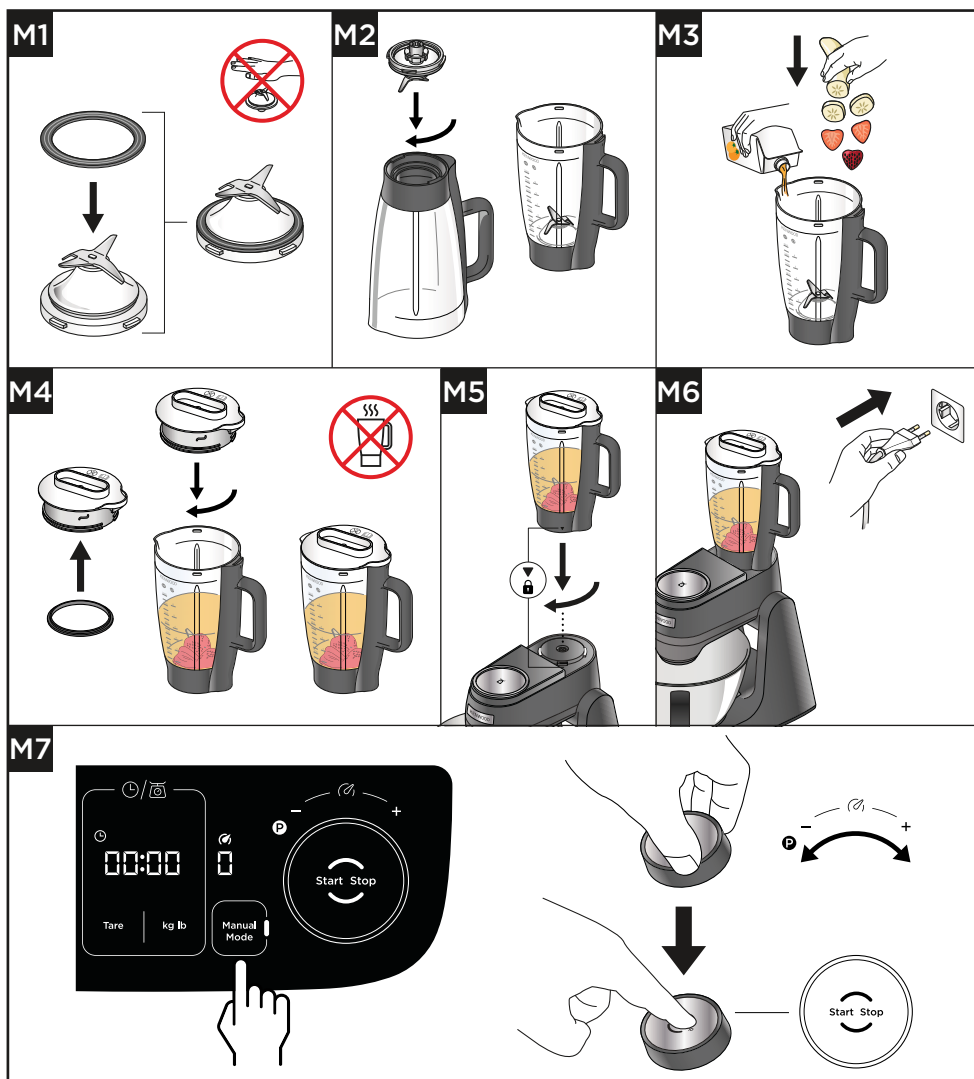
50 мл су

- 1 Барлық ингредиентті шағын ұсақтағышқа/диірменге салыңыз.
- 2 Қондырманы қуат блогына орнатыңыз.
- 3 Импульс режиміне 5 секундқа ауысыңыз
- 4 Қажетінше пайдаланыңыз.

Ескертпе: Шағын ұсақтағыш/диірмен тіркемесін бөлек сатып алуға болады.

Блендер қондырмасын пайдалану

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды ақпарат

- **Do not** process hot ingredients
- Leaking will occur if the seals are damaged or incorrectly fitted.
- Never blend frozen ingredients that have formed a solid mass.
- Never blend frozen fruit or vegetable pieces that are larger than 3cm x 3cm cubes.

- 1 Тығыздағыш сақинаны пышақ жинағына бекітіп, тығыздағыштың дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.
- 2 Пышақ жинағының астынан ұстап, пышақтарды стақанға салыңыз да, мықтап бекітілгенше сағат тілі бағытында бұраңыз.
- 3 Ингредиенттеріңізді стақанға салыңыз.
- 4 Тығыздағышты блендер қақпағына орнатыңыз да, дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.
- 5 Қақпақты стақанға қойып, сағат тілі бағытында сырт еткен дыбыс шыққанша бұраңыз. Толтырғыш қақпағын орнатыңыз.
- 6 Блендерді жоғары жылдамдықты шығысқа қойып, мықтап бекіту үшін сағат тілі бағытында бұраңыз.
- 7 «Manual Mode» (Қолмен режимі) режимін таңдаңыз.
- 8 Ең жоғары жылдамдыққа ауыстырыңыз. «Start/Stop» (Іске қосу/Тоқтату) түймесін басыңыз.

Нұсқаулар мен кеңестер

- Майонез дайындау кезінде майдан басқа барлық ингредиентті блендерге салыңыз. Содан кейін құрылғы қосулы күйде тұрғанда, қақпақтағы тамшылату тесігі арқылы майды біртіндеп құйыңыз.
- Паштет және тұздықтар сияқты қою қоспаларды табақтың түбіне қырнап түсіру керек. Қоспаны араластыру ауыр болса, көбірек сұйықтық қосыңыз.

Смузи

- Алдымен сұйықтықты құйыңыз.
- Мұздатылған ингредиенттерді блендерге салмас бұрын, 15 минут ерітіңіз.

Пайдалану кестесі

N	 Макс.		 (Сек)
 4-8°С	1,5 литр	Max (Макс.)	30-60
	1,2 литр	Max (Макс.)	15-30
 20x40x35 mm	6 (125 g)	P	15-30

Балалар тағамы

200 г шикі сиыр еті (2 см-лік текшелерге кесіңіз)

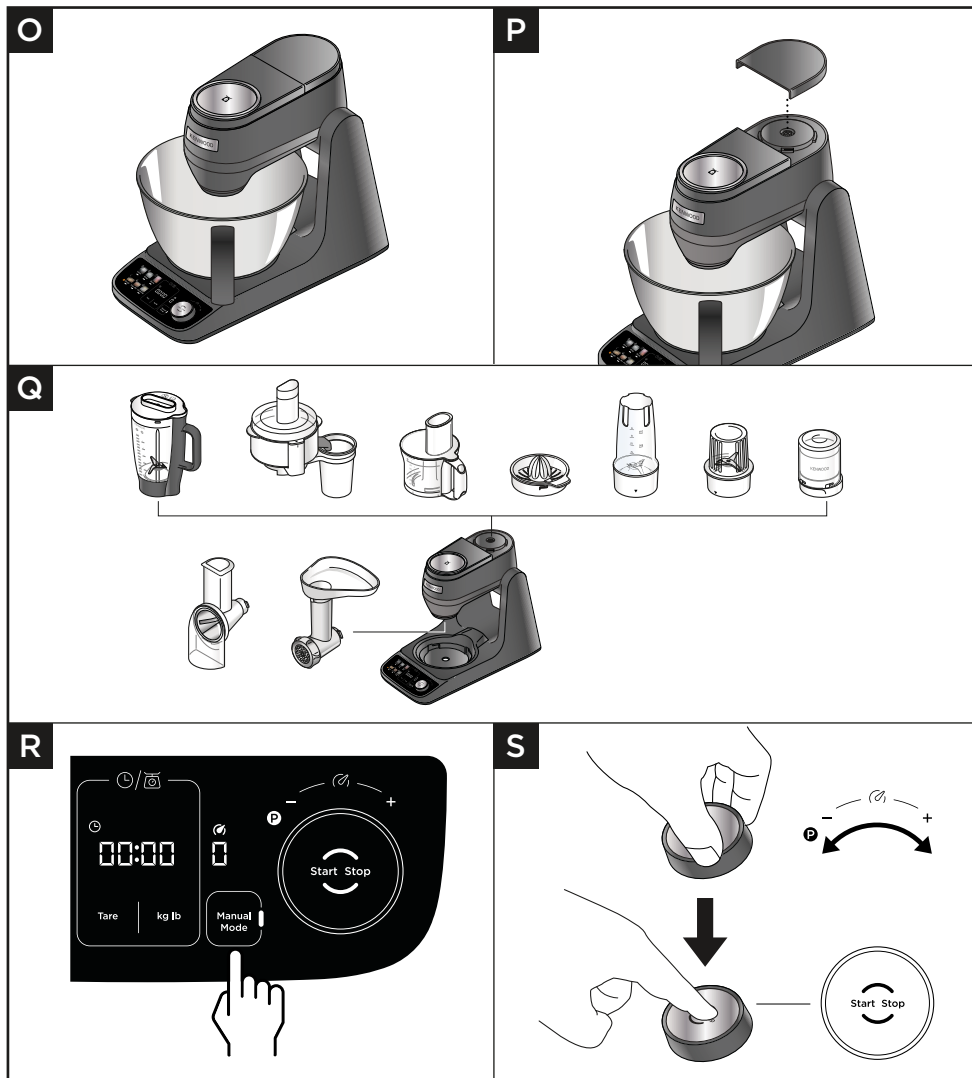
200 г шикі сәбіз (2 см-лік текшелерге кесіңіз)

200 г шикі картоп (2 см-лік текшелерге кесіңіз)

- 1 Туралған сиыр етін қайнап тұрған суға салыңыз. Кәстрөлді қайтадан қайнатып, 1 сағат пісіріңіз.
- 2 Туралған сәбіз бен картопты бөлек қайнап тұрған суға салыңыз да, қайтадан қайнатып, 30 минут пісіріңіз.
- 3 Сиыр етін, сәбізді және картопты сүзіп алып, 250 мл сорпаны сақтап қойыңыз. Өңдеу алдында сиыр етін, көкөністерді және суды бөлме температурасына дейін суытыңыз.
- 4 Сиыр етін, сәбізді және картопты блендерге салып, артынша сақтап қойған сорпаны құйыңыз.
- 5 Максималды жылдамдықта 15 секунд араластырыңыз.
- 6 Блендер қабырғаларына жабысып қалған тағамды сырғытып түсіріп, қоспамен араластырыңыз.
- 7 Қажетті консистенцияға жеткенше жоғары жылдамдықпен араластырыңыз.

Тұғырлы миксерді пайдалану үшін - тіркемелер

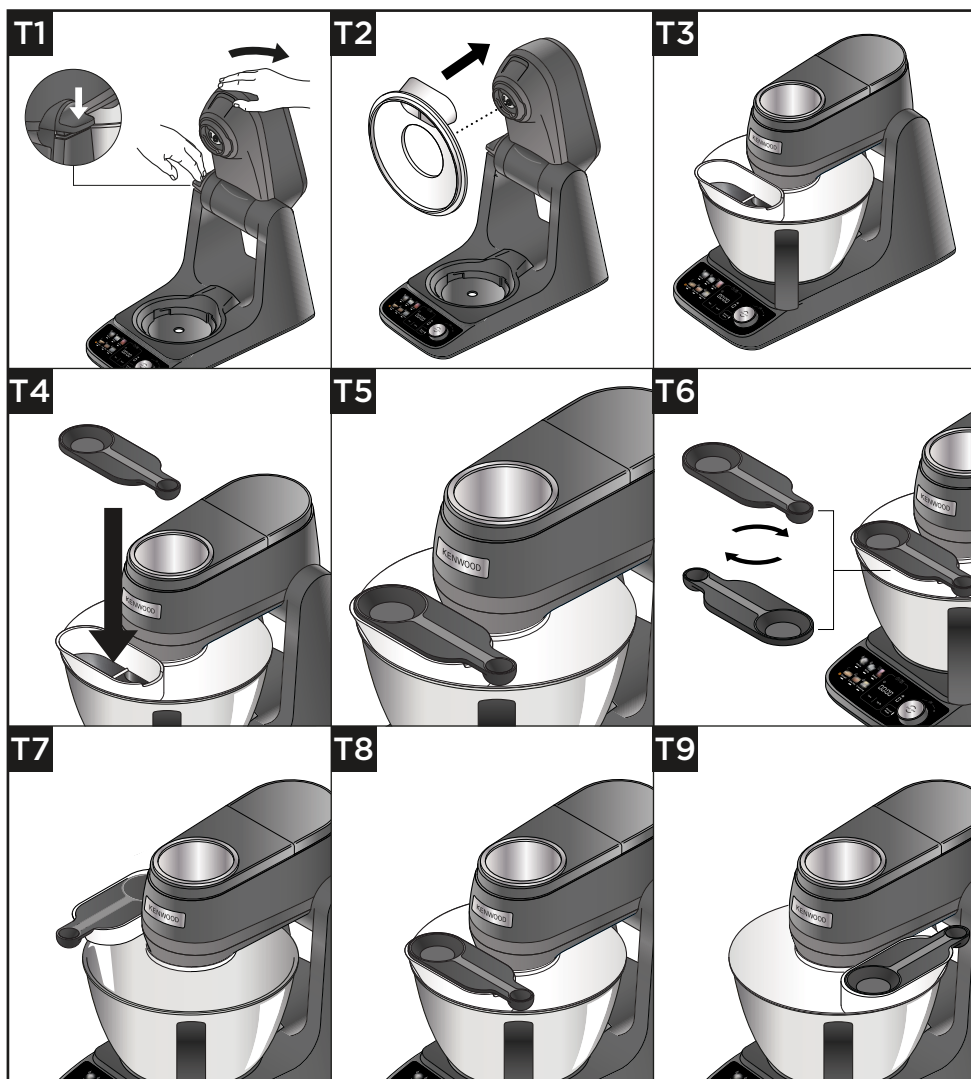
Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



- 1 Жоғары жылдамдықты шығу қақпағын шешіп алыңыз (қолданылса).
 - 2 Қондырманы берілген нақты нұсқауларға сәйкес орнатыңыз.
 - 3 «Manual Mode» (Қолмен режимі) режимін таңдаңыз.
 - 4 Қажетті жылдамдықты таңдаңыз (сатып алынған қондырмамен бірге берілген жылдам бастау нұсқаулығын қараңыз) және іске қосу үшін «Start/Stop» (Іске қосу/Тоқтату) тетігін басыңыз. Қуатты қысқа импульстармен беру үшін импульс (P) режимін пайдаланыңыз.
- Тұғырлы миксерге арналған қосымша қондырмаларды бөлек сатып алуға болады — толық ақпарат үшін www.kenwoodworld.com сайтын қараңыз.

Шашыраудан қорғауды бекіту мен қолдану

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды Ақпарат

- Араластыру кезінде ингредиенттерді шашырандылардан қорғағыштағы науа арқылы тікелей ыдысқа қосуға болады.
- Құралды ауыстыру үшін шашырандылардан қорғағышты шешудің қажеті жоқ.

- 1 Миксердің басын құлыпталғанша көтеріңіз.
- 2 Тостағанды негізгебекітіңіз.
- 3 Шашырандылардан қорғағышты миксер басының астыңғы жағына мықтап бекітілгенше итеріңіз. Науа бөлімі көрсетілгендей орналасуы керек.
- 4 Қажетті құралды орнатыңыз.
- 5 Миксердің басын төмен түсіріңіз.

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

- 6 Шашырандылардан қорғағышты алу үшін миксер басын бекітілгенше көтеріңіз, содан кейін шашырандылардан қорғағышты төмен тартыңыз.
- 7 Өлшеуіш қасықты қосымша жүктеу науасының қақпағы ретінде пайдалануға болады. Бекіту үшін өлшеуіш қасықты жүктеу науасына түсіріп, орнына итеріңіз.

Ескертпе: өлшеуіш қасық жүктеу науасына екі бағытта да сәйкес келеді.

Өлшеу функциясын пайдалану

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары

U1

U2

U3

U4

U5

U6

U7

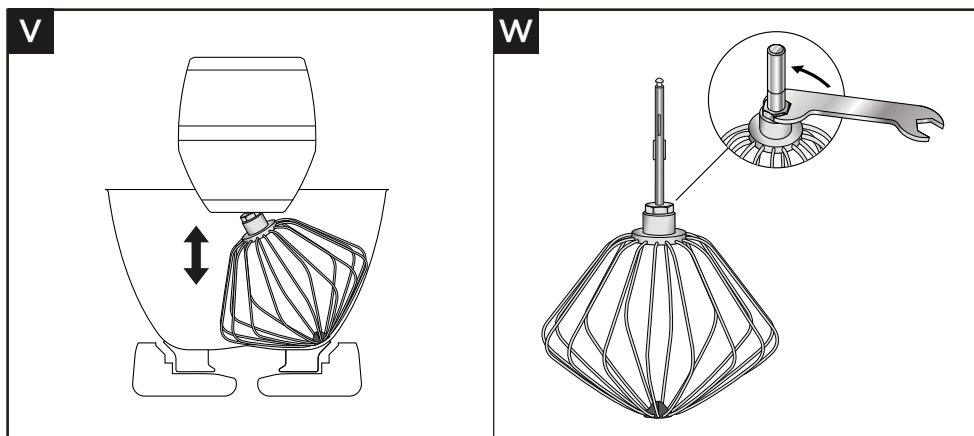
Маңызды ақпарат

- Ингредиенттерді өлшеуден бұрын құрылғыны әрқашан құрғақ тегіс әрі тұрақты беткейге орналастырыңыз.
- Өлшеу кезінде араластырғышты немесе ыдысты жылжитпаңыз, баспаңыз және соқпаңыз, өйткені бұл таразының дәлдігіне әсер етеді.
- Өлшеу функциясын миксер басының төмен немесе жоғары күйімен пайдалануға болады.
- Өлшеу функциясы 6 кг-ға дейін дәл мәндерді қамтамасыз етеді.
- Өлшеу функциясын алдын ала орнатуды таңдаудың алдында немесе қолмен режимінде ингредиенттерді өлшеу үшін пайдалануға болады.
- Машина жұмыс істеп тұрған кезде өлшеу функциясын пайдалану мүмкін емес.
Ескертпе: миксер басындағы өлшеу платформасын пайдаланғанда әрқашан ыдыс сияқты өлшеу ыдысын пайдаланыңыз.

- 1 Ингредиенттерді қоспас бұрын, ыдысты қуат блогына немесе өлшеу ыдысын өлшеу платформасына әрқашан орнатыңыз.
- 2 Қосыңыз — дисплей экранында 00.00 көрсетіледі.
- 3 «Tare» (Таралау) түймесін бір рет басыңыз, дисплей экраны жанады.
- 4 Граммды немесе унцияны таңдау үшін (кг/фунт) батырмасын басыңыз. Бірінші рет қосқан кезде дисплейде әдепкі бойынша кг/г көрсетіледі.
 - Құрылғы өлшеуді 1 г арттыру қадамымен орындайды, аз мөлшердегі заттарды өлшеу үшін шай қасықпен/ас қасықпен өлшеу ұсынылады.
 - Нөлге қою үшін «Tare» (Таралау) түймесін бір рет басыңыз.
- 5 Ингредиенттерді өлшеңіз:
 - Ингредиенттерді тікелей ыдысқа құйыңыз.
 - Немесе миксер басы түсірілген кезде күміс табақшаға өлшеу ыдысын қойып, ингредиенттерді соған салыңыз.
- 6 Барлық ингредиенттер өлшенгеннен кейін, машинаны іске қосу үшін жылдамдықты немесе алдын ала орнатуды таңдаңыз.

Құралды реттеу — көпірткіш

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



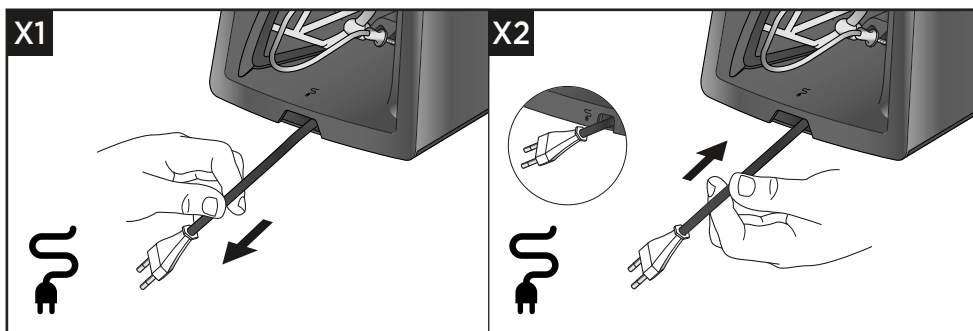
Маңызды ақпарат

- Кремдеуге арналған бұлғауыш пен қамырға арналған құрал реттелмейді.
- Көпірткіш ыдыстың түбіне дерлік тиіп тұруы керек. Қажет болса, сәйкес өлшемдегі кілтті пайдаланып биіктігін реттеңіз.

KHC40 = 15 mm

- 1 Құралды токтан ажыратыңыз.
 - 2 Миксер басын көтеріп, көпірткішті енгізіңіз.
 - 3 Миксер басын төмендетіңіз. Тазалауды реттеу қажет болса, миксер басын көтеріп, құралды алыңыз.
 - 4 Берілген қалақшаны пайдаланып біліктің реттелуіне мүмкіндік беру үшін жеткілікті түрде сомынды босатыңыз. Құрал төменірек болғанда табақтың түбі жақынырақ болады, білікті сағат тіліне қарсы бұраңыз. Құралды табақтың түбінен жоғарырақ көтеру үшін, білікті сағат тілі бағытымен бұраңыз.
 - 5 Сомынды қайта бекітіңіз.
 - 6 Құралды миксерге орнатып, миксер басын төмендетіңіз. (Оның қалпын тексеріп, жоғарыдағы нүктелерді қараңыз).
 - 7 Құрал дұрыс орнатылмайынша қажетінше жоғарыдағы қадамдарды қайталаңыз. Бұған қол жеткізілгеннен кейін, сомынды қауіпсіз етіп бекітіңіз.
- Ескертпе: көрсетілген кілт тек иллюстрация мақсатында берілген және машинамен бірге жеткізілмейді.

Сым қоймасы



Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

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



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

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

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

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

Мысалы: 4-апта, қаңтар, 2026 = 26T04



Үлгі	TYPE: KHC40
Кернеу	220 - 240В
Герц	50 - 60Гц
Ватт	1000 Вт
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 Суцевская
27 үй, 3 құрылым
Тел: +7 (495) 781-26-76

Ақаулықтарды жою нұсқамасы

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Құрылғы жұмыс кезінде тоқтап қалды	Қуат жоқ.	Құрылғының қуат көзіне қосылуын тексеріңіз.
	Құрылғы шамадан тыс жүктелген/ең жоғары сыйымдылықтан асқан, 30 минуттық үздіксіз жұмыс уақыты да асырылған.	Жылдамдық қосқышын өшіру күйіне бұраңыз, бірнеше секунд күтіп, жылдамдықты қайта таңдаңыз. Құрылғы іске қосылмаса, жылдамдық реттегішін «О» өшіру күйіне қойып, штепсельді розеткадан суырып алыңыз да, қайта іске қоспас бұрын 30 минут күтіңіз. Құрылғы жұмысын бірден жалғастыруы керек. “Ұсынылатын пайдалану кестесінде” берілген максималды өнімділік қуатын қараңыз.
	Жетек ұяшығының қақпақтары бекітілмеген не құлыпталмаған.	Ұяшық қақпағы/-тары дұрыс бекітілуін тексеріңіз.
Жоғары жылдамдықты тіркемелер жұмыс істемейді.	Бекітпе орнатылмаған және дұрыс құлыпталған.	Бекітпенің дұрыс құлыпталуын тексеріңіз
Жұмыс істейтін беттегі қозғалыстар	Құрылғының табаны ылғал немесе лас.	Табанының таза әрі құрғақ болуын жүйелі түрде тексеріп отырыңыз.
Блендер қондырмасы пышақ блогынан ағып кетеді.	Тығыздауыш жоқ. Тығыздауыш дұрыс орнатылмаған. Тығыздауыш зақымдалған.	Тығыздауыштың дұрыс орнатылуын және зақымдалмағанын тексеріңіз.
Дисплейдегі салмақ өзгерді	Негізгі блок пайдалану кезінде жылжытылды.	Өлшеу алдында құрылғыны әрдайым құрғақ, тегіс бетке қойыңыз. Өлшеу функциясы жұмыс істеп тұрған кезде, негізгі блокты қозғалтпаңыз. Келесі ингредиенттерді өлшеу алдында дисплейді нөлге келтіріңіз.
	Қуат кабелі керілді	Өлшеу нәтижесі дәл болуы үшін қуат кабелі керіліп тұрмауы керек. Өлшеу кезінде құрылғының үстіне немесе жанына зат қоймаңыз.

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Қамыр илеу қалағы орнатылған кезде миксер басын төмен түсіру мүмкін емес. Қалақ тостағанға тиіп кетеді.	Құрал ұясы дұрыс күйде емес.	Миксер басын көтеріп, жоғары қараған күйінде бекітіңіз. Құралды ұстап, оны сағат тілі бағытымен 90°-қа бұраңыз. Миксер басын төмен түсіріңіз. Миксер басы еркін төмен түскенше осы әрекетті қайталаңыз.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

