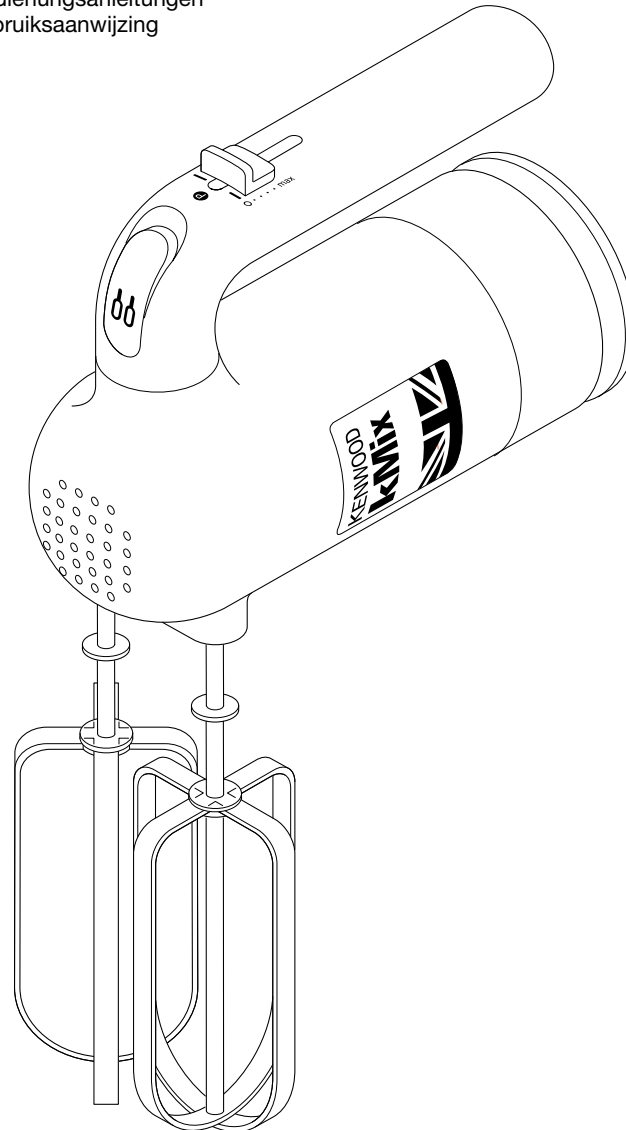


KENWOOD

kMix TYPE HMX75

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



English	2 - 6
Nederlands	7 - 12
Français	13 - 19
Deutsch	20 - 26
Italiano	27 - 32
Português	33 - 38
Español	39 - 44
Dansk	45 - 50
Svenska	51 - 56
Norsk	57 - 62
Suomi	63 - 68
Türkçe	69 - 74
Česky	75 - 80
Magyar	81 - 87
Polski	88 - 94
Ελληνικά	95 - 101
Slovenčina	102 - 108
Українська	109 - 115
عربي	١٢١ - ١١٦



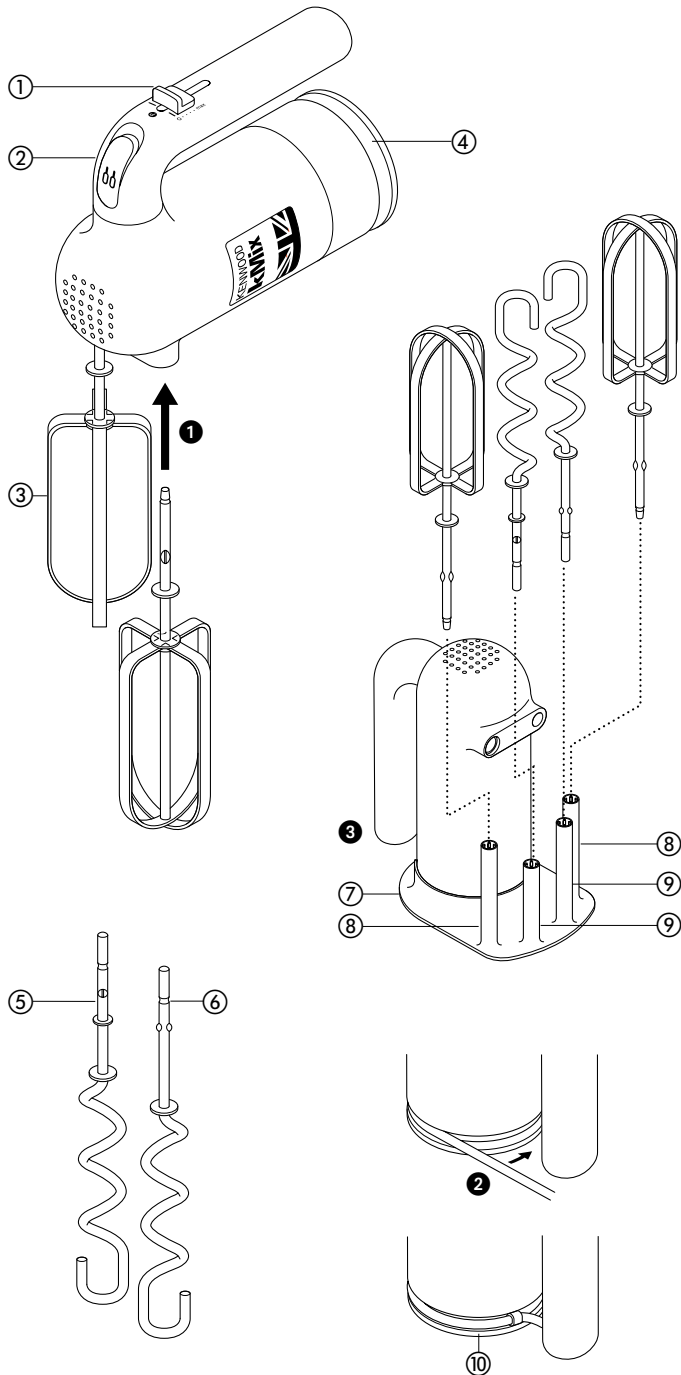
HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

132059/1





safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Ensure the cord is fully unwound from the cord wrap before using the handmixer.
- Never put the handmixer body in water or let the cord or plug get wet.
- Keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.
- Never use a damaged handmixer. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Always unplug the appliance when not in use, before fitting or removing parts or before cleaning.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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

before plugging in

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

before using your handmixer for the first time

- Wash the parts see 'care and cleaning'.

key

- ① speed switch
- ② tool release button
- ③ beaters
- ④ cord wrap
- ⑤ kneader with additional collar
- ⑥ kneader without additional collar
- ⑦ work top storage unit
- ⑧ beater storage pillars
- ⑨ kneader storage pillars
- ⑩ cord tidy

to use your handmixer

- 1 Unwrap the cord from the cord wrap ④ and make sure the speed switch ① is in the off "O" position.
- 2 Insert the beaters or kneaders ① – turn and push until a positive click is felt.

Important: The kneader with the additional collar ⑤ will only fit into the larger socket.
- 3 Plug in.
- 4 With the ingredients in a bowl of an appropriate size, place the beaters/kneaders into the bowl.
- 5 Pull the speed switch ① backwards to reach the desired speed (the first dot on the handmixer body is the slowest speed setting). Line up the dot on the side of the speed switch with the corresponding speed.

- As the mixture thickens, increase the speed.
 - If the machine starts to slow or labour, increase the speed.
 - Move the speed switch forwards to the pulse "P" position to operate the motor at maximum speed. The motor will operate for as long as the pulse is held in position.
- 6 When the mixture has reached the desired consistency, return the speed switch ① to the off "O" position and then lift the beaters/kneaders out of the bowl.

- 7 To remove the tools, make sure the speed switch ① is in the off "O" position and unplug the handmixer. Press the tool release button ②. Hold onto the tool shafts when ejecting the tools.

Important:

- **kneaders only** - when making bread dough we recommend that the dough load does not exceed 450g flour.
- To protect your handmixer, do not use it for longer than 3 minutes in any 5 minute period with doughs, heavy cake mixtures, etc. Switch it off as soon as you have got the right consistency.

hints

- When creaming for cake mixtures, use butter or margarine at room temperature or soften before use.
- To avoid overloading your mixing bowl, select one of an appropriate size.
- Large quantities and thick mixtures may require a longer mixing time.
- When whipping cream, use of a high-sided bowl is recommended to minimise splashing.

Recommended speeds for beaters and kneaders

Please note that these are recommendations only and the speed you select may depend upon the bowl size, quantities, the ingredients you are mixing and personal preference. Gradually increase to the recommended speeds below.			
Food type	Recommended maximum quantities	Recommended speeds	Approximate times
Beaters			
Egg whites	8	4 – 5	3 minutes
Cream	500ml	1 – 5	4 minutes
Whisked sponge	3 egg mix	4 – 5	5 minutes
All in one cake mixes	600g total mix	1 – 5	1½ - 2 minutes
Batter	800ml	4 – 5	1 minute
Rubbing fat into flour	250g flour	1 – 2	3 minutes
Adding water to combine pastry ingredients		1	1 minute
Fruit cake	900g total mix		
Creaming fat and sugar		5	4 minutes
Folding in flour, fruit, etc.		1 – 2	1 minute
Royal icing	4 egg mix	1 – 5	5 – 6 minutes
Kneaders			
Bread	450g flour	1 – 5	2 – 3 minutes Re-knead 30 – 45 seconds

care and cleaning

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

beaters, kneaders

- Wash by hand or in your dishwasher, then dry.

handmixer body

- Wipe with a damp cloth, then dry.

storage

- 1 Wrap the cord around the base of the handmixer ② and clip the cord together using the cord tidy.
- 2 Place the handmixer on its end into the worktop storage unit ⑦, ensuring the plug and handle are facing away from the storage pillars ③.
- 3 Store the beaters ③ in the two outside storage pillars ⑧.
- 4 Store the kneaders ⑤ & ⑥ in the two inside storage pillars ⑨.

service and customer care

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



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

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

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

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Recipe

white bread dough

10ml/2 tsp dried yeast (the type that requires reconstituting)
5ml/1 tsp sugar
250ml/9 fl.oz. warm water
450g/1 lb bread flour
5ml/1 tsp salt
15g/½ oz lard

- 1 Place the dried yeast, with the sugar and water, in a mixing bowl and leave to froth. The correct water temperature should be 43°C and can be achieved by mixing one third boiling water with two thirds cold water.
- 2 Add the remaining ingredients. Fit the kneaders to the handmixer, then combine the ingredients together on a low speed until the flour is incorporated. Then increase the speed and knead for approximately 2-3 minutes, until the dough is smooth and elastic. Cover with oiled cling film and leave the dough to rise in a warm place for 45-60 minutes.
- 3 Re-knead the dough on maximum speed for 30-45 seconds, keeping the kneaders in the mix.
- 4 Shape the dough into a loaf, or rolls, and place on greased baking trays. Cover with oiled cling film and leave somewhere warm until it has doubled in size.
- 5 Bake in a preheated oven at 230°C/450°F/Gas mark 8 for 20-25 minutes (for a loaf) or 10-15 minutes (for rolls). When ready, the dough should sound hollow when tapped on the base.

troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Handmixer does not operate.	No Power.	Check appliance is plugged in. Check the fuse/circuit breaker in your home. If none of the above see “service and customer care”.
Kneader cannot be fitted to socket.	Fitting kneader to wrong socket.	The kneader with the metal collar ⑤ will only fit into the larger socket. Insert the kneader - turn and push until a positive click is felt.
Handmixer starts to slow or labour during processing.	Speed selected too low. Recommended quantity exceeded. Recommended 3 minute operating time exceeded.	Increase speed. Refer to recommended speed chart for speeds and quantities to process. Do not operate for longer than 3 minutes in any 5 minute period with doughs or heavy cake mixes.
Excessive splashing or flour spray during processing.	Speed selected too high. Bowl too shallow or too small for ingredients being processed.	Select a lower speed initially and increase as the mixture thickens. Select an appropriate sized mixing bowl.
Unable to remove tools from sockets.	Speed switch not in “O” position.	To remove the tools, make sure the speed switch is in the OFF “O” position and unplug the handmixer. Press the tool release button ②

Nederlands

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

veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Zorg dat het snoer volledig afgewikkeld is voordat u de handmixer gebruikt.
- Plaats de handmixer nooit in water en laat het snoer of de stekker nooit nat worden.
- Houd uw vingers, haar, kleding en gereedschap uit de buurt van bewegende delen.
- Laat het snoer nooit in aanraking komen met hete oppervlakken en laat het niet naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- Gebruik nooit een beschadigde handmixer. Laat het nakijken of repareren: zie Onderhoud en klantenservice.
- Gebruik nooit een hulpstuk dat niet goedgekeurd is voor de handmixer.
- Haal de stekker van het apparaat na gebruik uit het stopcontact en ook voordat u onderdelen bevestigt of verwijdert of voordat u het apparaat reinigt.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Misbruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in als het apparaat is misbruikt of als deze instructies niet zijn opgevolgd.

voor u de stekker in het stopcontact steekt

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

voor u de handmixer de eerste keer gebruikt

- Was de onderdelen raadpleeg het deel 'onderhoud en reiniging'.

legenda

- ① snelheidschakelaar
- ② ontgrendelingsknop
- ③ kloppers
- ④ snoeropslag
- ⑤ kneder met extra kraag
- ⑥ kneder zonder extra kraag
- ⑦ opslagplateau
- ⑧ houders voor kloppers
- ⑨ houders voor deeghaken
- ⑩ snoerklem

het gebruik van uw handmixer

- 1 Wikkel het koord af ④ en zorg dat de snelheidschakelaar ① zich in de uitstand 'O' bevindt.

- 2 Steek de kloppers of deeghaken ① in de mixer – draai en duw tot u een klik voelt.

Belangrijk: De kneder met de extra kraag ⑤ past alleen in het grotere contact.

- 3 Steek de stekker in het stopcontact.
- 4 Plaats de ingrediënten in een geschikte kom en houd de kloppers/deeghaken in de kom.
- 5 Trek de snelheidsschakelaar ① naar achteren om de gewenste snelheid te bereiken (de eerste stip op de handmixer is de langzaamste snelheidsinstelling). Zorg ervoor dat de stip aan de zijkant van de snelheidsschakelaar uitgelijnd is met de bijbehorende snelheid.

- Verhoog de snelheid als het mengsel dikker wordt.
 - Als het apparaat langzamer begint te draaien of te hard moet werken, verhoogt u de snelheid.
 - Schuif de snelheidschakelaar naar voren tot in de pulseerstand 'P' zodat de motor op de maximumsnelheid werkt. De puls duurt zolang als de knop ingedrukt gehouden wordt.
- 6 Zodra het mengsel de gewenste consistentie heeft bereikt, zet u de snelheidsschakelaar ① op uit 'O'. Haal de gardes/kneders uit de kom.

7 Zorg ervoor dat de snelheidsschakelaar ① op uit 'O' staat en de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u de hulpstukken verwijdert door op de knop ② te drukken. Houd de staaf van de hulpstukken vast wanneer u ze verwijdert.

Belangrijk:

- **alleen voor deeghaken** - bij het bereiden van brooddeeg raden we aan dat het deeg niet meer dan 450 g bloem bevat.
- Om uw handmixer te beschermen, gebruikt u hem niet langer dan 3 minuten in een periode van 5 minuten voor deeg, zware taartmengsels, enz. Schakel het apparaat uit zodra u de juiste consistentie hebt bereikt.

tips

- Bij het kloppen van margarine/ boter en suiker voor een taart, kunnen de ingrediënten het beste op kamertemperatuur zijn, of u kunt de margarine of boter eerst zacht maken.
- Om te voorkomen dat uw mengkom te vol raakt, kiest u een kom met de juiste afmeting.
- Grote hoeveelheden en dikke mengsels moeten misschien langer worden gemengd.
- Als u slagroom maakt, wordt het gebruik van een diepe kom aangeraden om zo min mogelijk te spatten.

Aanbevolen snelheden voor kloppers en deeghaken

<p>Het betreft hier slechts aanbevelingen; welke snelheid u selecteert, is afhankelijk van de afmeting van de kom, de hoeveelheden, de ingrediënten die u gebruikt en uw persoonlijke voorkeur.</p> <p>Verhoog de snelheid geleidelijk tot de hieronder aanbevolen snelheid.</p>			
Type voedsel	Aanbevolen maximum-hoeveelheden	Aanbevolen snelheid	Tijd bij benadering
Kloppers			
Eiwitten	8	4 – 5	3 minuten
Room	500 ml	1 – 5	4 minuten
Geklopt sponsdeeg	3 eiwitten	4 – 5	5 minuten
Kant-en-klare taartmixen	600 g totale mix	1 – 5	1½ – 2 minuten
Beslag	800 ml	4 – 5	1 minuut
Vet in bloem wrijven. Water toevoegen om gebakingsrediënten te vermengen	250 g bloem	1 – 2 1	3 minuten 1 minuut
Vruchtencake Boter en suiker kloppen Bloem, fruit, enz. invouwen	900 g totale mix	5 1 – 2	4 minuten 1 minuut
Eiwitglazuur	4 eiwitten	1 – 5	5 – 6 minuten
Deeghaken			
Brood	450 g bloem	1 – 5	2 – 3 minuten Kneed opnieuw 30 – 45 seconden

onderhoud en reiniging

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

kloppers, deeghaken

- Met de hand of in uw afwasmachine wassen en vervolgens drogen.

behuizing handmixer

- Met een vochtige doek afvegen en vervolgens drogen.

opslag

- 1 Wikkel het snoer rond het onderstel van de handmixer ② en zet het snoer vast.
- 2 Plaats de handmixer op zijn kant in het opslagplateau ⑦; zorg dat de stekker en het handvat weggedraaid zijn van de houders ③.
- 3 Plaats de gardes ③ in de twee buitenste opbergelementen ⑧.
- 4 Plaats de kneders ⑤ en ⑥ in de twee binnenste opbergelementen ⑨.

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.
- Als u problemen ondervindt met de werking van de machine, raadpleegt u de informatie onder 'problemen oplossen' in deze handleiding of gaat u naar www.kenwoodworld.com.
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten

die gelden in het land waar het product is gekocht.

- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center in uw buurt gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de specifieke website in uw land.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.



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

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwijderd. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgeslechte vuilnisbak aangebracht.

Recept

witbrooddeeg

- 10 ml gedroogde gist (die gereconstitueerd moet worden)
- 5 ml suiker
- 250 ml warm water
- 450 g broodmeel
- 5 ml zout
- 15 g reuzel

- 1 Doe de gedroogde gist met de suiker en het water in een mengkom en laat het opschuimen. De juiste watertemperatuur is 43°C en dit wordt bereikt door eenderde kokend water met tweederde koud water te vermengen.
- 2 Voeg de resterende ingrediënten aan de kom toe. Steek de deeghaken in de handmixer en meng de ingrediënten op lage snelheid, totdat het meel is opgenomen. Verhoog de snelheid en kneed het deeg ca. 2 tot 3 minuten, totdat het glad en elastisch is. Bedek de kom met ingevette krimpfolie en laat het deeg gedurende 45 tot 60 minuten in een warme ruimte rijzen.
- 3 Kneed het deeg opnieuw gedurende 30 tot 45 seconden op maximumsnelheid, waarbij u de deeghaken in het deeg houdt.
- 4 Vorm het deeg tot een brood of broodjes en leg het deeg op een ingevette bakplaat. Bedek het deeg met ingevette krimpfolie en leg het op een warme plek, totdat het deeg tweemaal zo groot is geworden.
- 5 Bak het brood in een voorverwarmde oven op 230°C gedurende 20 tot 25 minuten (voor een brood) of 10 tot 15 minuten (voor broodjes). Het brood is klaar als het hol klinkt wanneer u op de onderkant tikt.

problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Handmixer functioneert niet.	Geen stroom.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Controleer de zekering / stroomonderbreker bij u thuis. Als het probleem door het bovenstaande niet wordt verholpen, raadpleegt u de informatie onder 'onderhoud en klantenservice'.
De deeghaak past niet in het contact.	De verkeerde deeghaak wordt gebruikt.	De deeghaak met de metalen kraag ⑤ past alleen in het grotere contact. Steek de deeghaak in het contact, draai en druk hem vast, totdat u een duidelijke klik voelt.
De handmixer vertraagt of heeft moeite met de verwerking.	De gekozen snelheid is te laag. De aanbevolen hoeveelheid is overschreden. De aanbevolen gebruikstijd van 3 minuten is overschreden.	Verhoog de snelheid. Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen snelheden en hoeveelheden. Gebruik niet langer dan 3 minuten gedurende een periode van 5 minuten voor deeg of een zware cakemix.
Te veel spetters of opwaaiend meel tijdens de verwerking.	De gekozen snelheid is te hoog. De kom is te ondiep of te klein voor de ingrediënten die worden verwerkt.	Kies aanvankelijk een lagere snelheid en verhoog de snelheid zodra het mengsel dikker wordt. Kies een mengkom met de juiste afmetingen.
De hulpstukken kunnen niet verwijderd worden.	De snelheidsschakelaar staat niet op 'O'.	Zet de snelheidsschakelaar op 'O' en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de hulpstukken verwijdert door op de ontgrendelknop ② te drukken.

Français

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

sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Assurez-vous que le cordon est totalement déroulé de l'enrouleur de cordon avant d'utiliser le batteur à main.
- Ne plongez jamais le corps du batteur dans l'eau et ne mouillez jamais le cordon d'alimentation ou la prise.
- Gardez les doigts, les cheveux, les vêtements et les ustensiles loin des éléments mobiles.
- Ne laissez jamais le cordon au contact de surfaces chaudes ou pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- N'utilisez jamais un batteur à main endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».
- N'utilisez jamais un accessoire non recommandé.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé, avant d'installer et de retirer des éléments et avant de procéder au nettoyage.

- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher l'appareil

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

avant la première utilisation de votre batteur à main

- Lavez les éléments voir 'entretien et nettoyage'.

légende

- ① contrôle de vitesse
- ② bouton de déblocage des ustensiles
- ③ batteurs
- ④ rangement du cordon
- ⑤ pétrisseur avec collier supplémentaire
- ⑥ pétrisseur sans collier supplémentaire
- ⑦ unité de rangement de plan de travail
- ⑧ colonnes de rangement pour le batteur
- ⑨ colonnes de rangement pour le pétrisseur
- ⑩ clip du cordon

utilisation de votre batteur à main

1 Sortez le cordon du rangement du cordon ④ et assurez-vous que le contrôle de vitesse ① est en position "arrêt" sur "O".

2 Insérez les batteurs ou les pétrisseurs ❶ – tournez et poussez jusqu'à ce qu'un clic soit ressenti.

Important : Le pétrisseur avec le collier supplémentaire ⑤ ne peut être inséré que dans la plus grande prise.

3 Branchez l'appareil.

4 Après avoir placé les ingrédients dans un bol de taille adaptée, mettez les batteurs / pétrisseurs dans le bol.

5 Tirez le contrôleur de vitesse ① vers l'arrière pour atteindre la vitesse requise (le premier point sur le corps du batteur à main correspond à la vitesse la plus faible). Alignez le point situé sur le côté du contrôleur de vitesse sur la vitesse correspondante.

- Au fur et à mesure que la préparation épaissit, augmentez la vitesse.

- Si vous entendez votre appareil forcer ou ralentir, augmentez la vitesse.

- Déplacez le contrôle de vitesse vers l'avant en position « pulse » " P " pour faire fonctionner le moteur à la vitesse maximale. Le moteur fonctionne tant que la touche pulse est maintenue en position.

6 Lorsque la préparation a atteint la consistance requise, remplacez le contrôleur de vitesse ① sur la position "arrêt" " O " puis relevez les fouets/pétrisseurs hors du récipient.

7 Pour retirer les ustensiles, assurez-vous en premier lieu que le contrôleur de vitesse ① est en position "arrêt", sur "O" et débranchez ensuite le batteur à main. Appuyez sur le bouton de déblocage ②. Lorsque vous éjectez des ustensiles, retenez-les par leurs axes.

Important :

- **uniquement pour les pétrisseurs** - lors de la préparation de pâte à pain, il est recommandé que la charge de pâte n'excède pas 450 g de farine.
- Pour protéger votre batteur à main, avec les mélanges lourds comme les pâtes, les mélanges épais pour gâteau, etc. ne l'utilisez pas plus de 3 minutes par période de 5 minutes. Éteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.

conseils

- Lorsque vous montez en crème des mélanges pour gâteau, utilisez du beurre ou de la margarine à température ambiante, ou ramollissez avant utilisation.
- Pour éviter de surcharger votre bol de mélange, choisissez un bol de taille adaptée.
- Le temps de mélange peut s'avérer plus long dans le cas de grandes quantités et de mélanges épais.
- Lorsque vous faites de la crème fouettée, il est recommandé d'utiliser un bol à bords élevés pour limiter les éclaboussures.

Vitesses recommandées pour les batteurs et les pétrisseurs

Veillez noter qu'il s'agit uniquement de recommandations et que la vitesse que vous sélectionnez peut dépendre de la taille du bol, des quantités, des ingrédients que vous préparez et des préférences personnelles.

Augmentez progressivement la vitesse, pour passer aux vitesses suivantes.

Type d'aliments	Quantités maximum recommandées	Vitesses recommandées	Durées approx- imatives
Batteurs			
Blancs d'œufs	8	4 – 5	3 minutes
Crème	500 ml	1 – 5	4 minutes
Génoise battue	Mélange à base de 3 œufs	4 – 5	5 minutes
Tous les mélanges à gâteau travaillés en une seule fois	600 g de mélange au total	1 – 5	1½ à 2 minutes
Pâte	800 ml	4 – 5	1 minute
Incorporer de la matière grasse à de la farine Ajouter de l'eau pour lier les ingrédients de pâtisseries.	250 g de farine	1 – 2 1	3 minutes 1 minute
Cake aux fruits Monter en crème la matière grasse et le sucre Incorporer la farine, les fruits, etc.	900 g de mélange au total	5 1 – 2	4 minutes 1 minute
Glaçage royal	Mélange à base de 4 œufs	1 – 5	5 à 6 minutes
Pétrisseurs			
Pain	450 g de farine	1 – 5	2 à 3 minutes Pétrir une nouvelle fois pendant 30 à 45 secondes

entretien et nettoyage

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

- N'utilisez jamais d'abrasifs pour nettoyer les éléments.

batteurs, pétrisseurs

- Lavez à la main ou au lave-vaisselle, puis séchez.

corps du batteur à main

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.

rangement

- 1 Enroulez le cordon autour de l'embase du batteur à main ② et rassemblez le cordon à l'aide du clip de rangement.
- 2 Placez le batteur à main sur son extrémité sur l'unité de rangement de plan de travail ⑦, en veillant à orienter la prise et la poignée dans la direction opposée aux colonnes de rangement ③.
- 3 Rangez les batteurs ③ dans les deux colonnes extérieures prévues à cet effet ⑧.
- 4 Rangez les pétrisseurs dans ⑤ & ⑥ dans les deux colonnes extérieures prévues à cet effet ⑨.

service après-vente

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

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



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

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

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

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Recette

pâte à pain blanc

10 ml / 2 cuillères à café de levure sèche (levure à reconstituer)
5 ml / 1 cuillère à café de sucre
250 ml d'eau tiède
450 g de farine à pain
5 ml / 1 cuillère à café de sel
15 g de lard

- 1 Disposez la levure sèche, avec le sucre et l'eau, dans un récipient à mélanger et laisser lever. La bonne température de l'eau est établie à 43° C et pour l'obtenir, mélangez un tiers d'eau bouillante à deux tiers d'eau froide.
- 2 Ajoutez les ingrédients restants. Installez les pétrisseurs sur le batteur à main, puis mélangez les ingrédients à vitesse lente jusqu'à incorporation complète de la farine. Puis augmentez la vitesse et battez pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que la pâte devienne souple et élastique. Recouvrez à l'aide d'un papier film alimentaire huilé, et laissez la pâte lever dans un endroit chaud 45 à 60 minutes.
- 3 Remixez la pâte à la vitesse maximale pendant 30 à 45 secondes, en maintenant les pétrisseurs dans le mélange.
- 4 Façonnez la pâte en une miche ou en petits pains et disposez sur des plaques de cuisson graissées. Couvrez d'un papier film huilé et laissez dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
- 5 Faites cuire dans un four préchauffé à 230°C, bouton 8 au gaz pendant 20 à 25 minutes (pour une miche) ou 10 à 15 minutes (pour des petits pains). Lorsque le pain est cuit, si vous tapotez sur le fond du pain, vous devez entendre un son creux.

guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le batteur à main ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation.	Vérifiez si l'appareil est branché. Vérifiez le coupe-circuit / les plombs de votre installation électrique. Si votre problème n'est pas répertorié ci-dessus, reportez-vous à la section " service après-vente "
Le pétrisseur ne rentre pas dans la prise.	Le pétrisseur est inséré dans la mauvaise prise.	Le pétrisseur avec le collier métallique ⑤ ne rentre que dans la prise la plus large. Insérez le pétrisseur - tournez et poussez jusqu'à ce que vous sentiez un clic.
Le batteur à main commence à ralentir ou peine en cours d'opération.	La vitesse sélectionnée est trop faible. La quantité recommandée est dépassée. Les trois minutes recommandées de temps de fonctionnement sont dépassées.	Augmentez la vitesse. Reportez-vous au tableau des vitesses recommandées pour les vitesses et quantités à utiliser. Ne faites pas fonctionner plus de trois minutes par tranche de cinq minutes lorsque vous mixez des pâtes ou des préparations pour gâteau épaisses.
Des éclaboussures se produisent ou de la farine est déversée lorsque l'appareil fonctionne.	La vitesse sélectionnée est trop élevée. Le récipient est trop étroit ou trop petit pour les ingrédients en train d'être mélangés.	Sélectionnez une vitesse plus basse et augmentez progressivement au fur et mesure que le mélange épaissit. Sélectionnez un récipient à mélanger de taille appropriée.
Impossible d'éjecter les ustensiles des prises.	Le contrôleur de vitesse n'est pas sur la position " O ".	Pour retirer les ustensiles, veillez à ce que le contrôleur de vitesse se trouve bien sur la position arrêt OFF " O " et débranchez le batteur à main. Appuyez sur le bouton de déblocage des ustensiles ②.

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel vollständig von der Kabelaufwicklung genommen wurde, bevor Sie den Handmixer verwenden.
- Tauchen Sie den Handmixer niemals in Wasser ein - Netzkabel und Stecker dürfen nie nass werden.
- Finger, Haare, Bekleidungsstücke und Kochwerkzeuge von beweglichen Teilen des Geräts fernhalten.
- Netzkabel niemals mit heißen Oberflächen in Berührung bringen oder in Reichweite von Kindern herunterhängen lassen.
- Benutzen Sie niemals einen beschädigten Handmixer. Lassen Sie Ihren Handmixer überprüfen oder reparieren: Siehe „Kundendienst und Service“.
- Nur zugelassene Zusatzgeräte benutzen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird, und bevor Sie Quirle einstecken oder herausnehmen oder das Gerät reinigen.

- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Vor dem Einschalten

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

Vor dem ersten Gebrauch

- Waschen Sie die Teile ab siehe „Pflege und Reinigung“.

Schlüssel

- ① Geschwindigkeitsschalter
- ② Entriegelungstaste für Quirle
- ③ Rührquirle
- ④ Kabelaufwicklung
- ⑤ Knetquirl mit zusätzlichem Metallrand
- ⑥ Knetquirl ohne zusätzlichen Metallrand
- ⑦ Haltereinheit
- ⑧ Halter für Rührquirl
- ⑨ Halter für Knetquirl
- ⑩ Kabel-Clip

Verwendung Ihres Handmixers

- 1 Nehmen Sie das Kabel von der Kabelaufwicklung ④ und vergewissern Sie sich, dass sich der Geschwindigkeitsschalter ① in der Aus-Position (O) befindet.
- 2 Setzen Sie Rührquirle oder Knetquirle durch Drehbewegung mit gleichzeitigem Drücken ein, bis die Quirle einrasten ①.
Wichtig: Der Knetquirl mit zusätzlichem Metallrand ⑤ passt nur in den größeren Steckplatz.
- 3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 4 Ihre Zutaten sollten sich in einer ausreichend großen Schüssel befinden. Stecken Sie die Rühr- oder Knetquirle in die Schüssel.
- 5 Ziehen Sie den Geschwindigkeitsschalter ① zurück, bis Sie die gewünschte Geschwindigkeit erreicht haben (der erste Punkt auf dem Gehäuse des Handmixers bedeutet die langsamste Geschwindigkeit). Richten Sie den Punkt an der Seite des Geschwindigkeitsschalters an der entsprechenden Geschwindigkeit aus.
 - Erhöhen Sie die Geschwindigkeit, sobald die Mischung dicker wird.
 - Erhöhen Sie die Geschwindigkeit, wenn Gerät nicht kräftig genug schlägt.
 - Schieben Sie den Geschwindigkeitsschalter nach vorn in die Puls-Position „P“ und lassen Sie den Motor bei Höchstgeschwindigkeit laufen. Die Pulsfunktion hält so lange an, wie Sie den Schalter in Position halten.
- 6 Wenn die Mischung die gewünschte Konsistenz erreicht hat, stellen Sie den Geschwindigkeitsschalter ① auf die Aus-Position „O“ und heben Sie die Rühr- oder Knetquirle aus der Schüssel.

- 7 Zum Herausnehmen der Quirle muss sich der Geschwindigkeitsschalter ① in der Aus-Position „O“ befinden und der Netzstecker gezogen sein. Drücken Sie die Entriegelungstaste ②. Halten Sie die Quirlschafte fest, wenn Sie die Quirle herausnehmen.

Wichtig:

- **Nur Knetquirle:** Bei der Zubereitung von Brotteig pro zu verarbeitender Teigmenge nicht mehr als 450 g Mehl verwenden.
- Zum Schutz Ihres Handmixers sollte dieser bei der Zubereitung von Knetteig, schweren Mischungen etc. maximal 3 Minuten pro 5-Minuten-Zeitraum benutzt werden. Schalten Sie das Gerät ab, sobald Sie die richtige Konsistenz erreicht haben.

Tipps

- Für Kuchenteig sollten Sie Butter oder Margarine bei Zimmertemperatur verwenden oder vorher weich machen.
- Wählen Sie eine Schüssel von passender Größe, damit beim Rühren/Kneten nichts übertritt.
- Große Mengen und schwere Mischungen erfordern eine längere Verarbeitungszeit.
- Beim Schlagen von Sahne empfiehlt sich eine Schüssel mit hohem Rand, um Spritzer zu verhindern.

Empfohlene Geschwindigkeiten für Rühr- und Knetquirle

Bitte denken Sie daran, dass dies nur Empfehlungen sind. Die von Ihnen gewählte Geschwindigkeit hängt von der Größe Ihrer Schüssel, den zu verarbeitenden Zutaten und Ihren persönlichen Vorstellungen ab. Schalten Sie stufenweise zu den unten empfohlenen Geschwindigkeiten hoch.			
Verarbeitungsbeispiele	Empfohlene Höchstmengen	Empfohlene Geschwindigkeiten	Ungefähre Zeit
Rührquirle			
Eiweiß	8	4 – 5	3 Minuten
Sahne	500 ml	1 – 5	4 Minuten
Rührkuchen	3 Eiweiß	4 – 5	5 Minuten
Kuchen-Backmischungen	600 g Gesamtgewicht	1 – 5	1½ - 2 Minuten
Rührteig	800 ml	4 – 5	1 Minute
Zubereitung von Streuseln, Hinzufügen von Wasser zum Verarbeiten von Teigzutaten	250 g Mehl	1 – 2 1	3 Minuten 1 Minute
Rührteig Schaumigschlagen von Fett und Zucker Unterheben von Mehl, Rosinen usw.	900 g Gesamtgewicht	5 1 – 2	4 Minuten 1 Minute
Eiweißglasur	4 Eiweiß	1 – 5	5 – 6 Minuten
Knetquirle			
Brot	450 g Mehl	1 – 5	2 – 3 Minuten 30 – 45 Sekunden erneut durchkneten

Pflege und Reinigung

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

Rühr- und Knetquirle

- Mit der Hand oder in der Geschirrspülmaschine reinigen, dann trocknen.

Handmixergehäuse

- Mit einem feuchten Tuch abwischen, dann trocknen.

Aufbewahrung

- 1 Wickeln Sie das Kabel um das hintere Ende des Handmixers ❷ und befestigen Sie es mithilfe des Kabel-Clips.
- 2 Stellen Sie den Handmixer mit dem unteren Ende in die Haltereinheit ❷. Achten Sie darauf, dass Stecker und Griff in die den Rühr- und Knetquirhaltern entgegengesetzte Richtung zeigen ❸.
- 3 Stecken Sie die Rührquirle ❸ in die beiden äußeren Halter ❸.
- 4 Stecken Sie die Knetquirle ❹ & ❺ in die beiden inneren Halter ❹.

Kundendienst und Service

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

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

Rezept

Weißbrot

10 ml/2 TL Trockenhefe (muss aufbereitet werden)

5 ml/1 TL Zucker

250 ml warmes Wasser

450 g Mehl

5 ml/1 TL Salz

15 g Schmalz

- 1 Trockenhefe mit Zucker und Wasser in eine Rührschüssel geben und warten, bis die Mischung schaumig wird. Das Wasser sollte eine Temperatur von 43°C haben – mischen Sie dafür ein Drittel kochendes Wasser mit zwei Drittel kaltem Wasser.
- 2 Die restlichen Zutaten hinzufügen. Knetquirl am Handmixer befestigen und die Zutaten bei niedriger Geschwindigkeit verrühren, bis das ganze Mehl eingearbeitet ist. Dann die Geschwindigkeit erhöhen und etwa 2 - 3 Minuten kneten, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht. Mit eingeölter Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Ort 45 - 60 Minuten gehen lassen.
- 3 Den Teig bei Höchstgeschwindigkeit 30 - 45 Sekunden erneut durchkneten, dabei die Knetquirl ständig in den Teig halten.
- 4 Den Teig zu einem Brotlaib oder Brötchen formen und auf ein eingefettetes Backblech legen. Mit eingeölter Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat.
- 5 In einem vorgeheizten Ofen bei 230°C/Gasstufe 8 backen – 20 - 25 Minuten (für Brot) bzw. 10 - 15 Minuten (für Brötchen). Gebackenes Brot sollte beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingen.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Handmixer funktioniert nicht.	Kein Strom.	Überprüfen, dass der Stecker des Handmixers in der Steckdose steckt. Die Sicherung(en) in Ihrer Wohnung prüfen. Wenn keiner dieser Fehler vorliegt, siehe „Kundendienst und Service“.
Knetquirl passt nicht in Steckplatz.	Falscher Steckplatz gewählt.	Der Knetquirl mit Metallrand ⑤ passt nur in den größeren Steckplatz. Knetquirl durch Drehbewegung mit gleichzeitigem Drücken einsetzen/führen, bis er einrastet.
Handmixer wird im Betrieb langsam oder scheint überlastet.	Eingestellte Geschwindigkeit zu langsam. Empfohlene Menge überschritten. Empfohlene Betriebszeit von 3 Minuten überschritten.	Geschwindigkeit erhöhen. Geschwindigkeiten und Verarbeitungsmengen sind in der Empfehlungstabelle angegeben. Den Mixer mit Knetteigen oder anderen schweren Teigen maximal 3 Minuten pro 5-Minuten-Zeitraum verwenden.
Starkes Spritzen oder Mehlstäuben beim Verarbeiten.	Eingestellte Geschwindigkeit zu hoch. Schüssel zu flach oder zu klein für die verarbeiteten Zutaten.	Zu Beginn eine langsamere Geschwindigkeit wählen und diese erhöhen, sobald das Mischgut sich vermengt. Eine Schüssel von passender Größe wählen.
Quirle lassen sich nicht aus Steckplätzen ziehen.	Geschwindigkeitsschalter nicht auf „O“ gestellt.	Zum Herausnehmen der Quirle muss sich der Geschwindigkeitsschalter in der „Aus“-Position „O“ befinden und der Netzstecker gezogen sein. Die Entriegelungstaste ② drücken.

Italiano

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

sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Verificare di svolgere tutto il cavo dall'avvolgicavo prima di usare lo sbattitore.
- Non immergere mai il corpo motore dello sbattitore in acqua e non lasciare che il cavo o la spina elettrica si bagni.
- Tenere dita, capelli, indumenti e utensili lontano dalle parti in movimento.
- Non lasciare mai che il cavo venga a contatto con superfici calde o penzoli da dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- Non usare mai uno sbattitore danneggiato. Farlo controllare o riparare: Vedere la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".
- Non usare mai un accessorio non approvato.
- Disinserire sempre la spina dalla presa elettrica quando l'apparecchio non viene usato, prima di installare e di estrarre i componenti e prima della pulizia.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.

- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

prima di inserire la spina nella presa elettrica

- Accertarsi che la tensione della vostra rete sia la stessa di quella indicata sulla base dello sbattitore.
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

prima di usare lo sbattitore per la prima volta

- Lavare i componenti: fare riferimento alla sezione "cura e pulizia".

legenda

- ① selettore velocità
- ② tasto espulsione fruste
- ③ fruste a profilo piatto
- ④ avvolgicavo
- ⑤ frusta a torciglione con ghiera supplementare
- ⑥ frusta a torciglione senza ghiera supplementare
- ⑦ base per piano di lavoro
- ⑧ portafruste a profilo piatto
- ⑨ portafruste a torciglione
- ⑩ fermacavo

come usare lo sbattitore

- 1 Svolgere il cavo dal fermacavo ④ e assicurarsi che il selettore della velocità ① sia in posizione spenta "O".
 - 2 Inserire le fruste a profilo piatto o le fruste a torciglione ① – ruotarle e spingerle fino a sentire un "clic".
Importante: La frusta a torciglione con ghiera supplementare ⑤ può essere inserita unicamente nel foro più grande.
 - 3 Inserire la spina nella presa di corrente.
 - 4 Dopo aver versato gli ingredienti in un recipiente idoneo, immergervi le fruste a profilo piatto/a torciglione.
 - 5 Tirare all'indietro il selettore della velocità ① fino alla velocità desiderata (il primo puntino sul corpo dello sbattitore corrisponde alla velocità minima). Allineare il puntino sul lato del selettore rispetto alla velocità corrispondente.
- Mano a mano che gli ingredienti si addensano, aumentare la velocità.
 - Se lo sbattitore funziona a fatica, alzare la velocità.

- Spostare in avanti il selettore della velocità, sulla posizione per il funzionamento a intermittenza "P" per azionare il motore alla velocità massima. Il motore continua a funzionare fino a quando il tasto rimane premuto.

6 Quando la consistenza ha raggiunto il punto desiderato, riportare il selettore della velocità ① sulla posizione spenta "O" e poi sollevare le fruste a profilo piatto/a torciglione per estrarle dal recipiente.

7 Per disinserire le fruste, prima controllare che il selettore della velocità ① sia sulla posizione spenta "O" e disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica. Premere il tasto di espulsione delle fruste ②. Nel disinserire le fruste, tenerle dalle astine.

Importante:

- **Solo per le fruste a torciglione** - Per impastare il

pane, si consiglia di non lavorare più di 450 g di farina.

- Per proteggere lo sbattitore, non usarlo per più di 3 minuti in un periodo di 5 minuti per impastare, lavorare miscele per dolci consistenti, ecc. Spegnerlo lo sbattitore non appena gli ingredienti hanno raggiunto la consistenza desiderata.

consigli

- Nell'amalgamare miscele per dolci, utilizzare burro o margarina a temperatura ambiente o ammorbidirli prima dell'utilizzo.
- Per evitare di sovraccaricare lo sbattitore, selezionarne uno della misura appropriata.
- Per grandi quantità d'ingredienti e miscele particolarmente dense può essere necessario lavorare gli ingredienti più a lungo.
- Nel montare la panna, si consiglia di utilizzare un recipiente con il bordo alto per ridurre al minimo gli schizzi.

Velocità consigliate per fruste a profilo piatto/a torciglione

Si ricorda che questi consigli sono a semplice titolo di guida e che la velocità da selezionare può dipendere dalle dimensioni del recipiente, dagli ingredienti da lavorare e dalle preferenze personali.

Aumentare gradualmente per giungere alle velocità sotto indicate.

Ingrediente	Quantità massime raccomandate	Velocità consigliate	Durate approssimative
Fruste a profilo piatto			
Albumi	8	4 – 5	3 minuti
Panna	500ml	1 – 5	4 minuti
Pan di Spagna	miscela con 3 uova	4 – 5	5 minuti
Miscele per dolci tutto in uno	miscela totale di 600g	1 – 5	1½ - 2 minuti
Pastella	800ml	4 – 5	1 minuto
Incorporare burro/ margarina e farina	250g di farina	1 – 2	3 minuti
Aggiungere acqua agli ingredienti per la sfoglia		1	1 minuto

Velocità consigliate per fruste a profilo piatto/a torciglione

Ingrediente	Quantità massime raccomandate	Velocità consigliate	Durate approssimative
Torta di frutta Amalgamare burro/margarina e zucchero Unire farina, frutta, ecc.	miscela totale di 900g	5 1 – 2	4 minuti 1 minuto
Glassa reale	miscela con 4 uova	1 – 5	5 – 6 minuti
Fruste a torciglione			
Pane	450g di farina	1 – 5	2 – 3 minuti Rimpastare per 30 – 45 secondi

cura e pulizia

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

fruste a profilo piatto, fruste a torciglione

- Lavarle a mano o in lavastoviglie e poi asciugarle.

corpo motore

- Strofinare con un panno umido e asciugare.

conservazione

- 1 Avvolgere il cavo intorno alla base dello sbattitore ②, e bloccarlo con il fermacavo.
- 2 Inserire lo sbattitore sulla base per il piano di lavoro ⑦, verificando che spina e manico siano rivolti in direzione opposta rispetto ai portافرuste ③.
- 3 Conservare le fruste a profilo piatto ③ nei due portافرuste esterni ⑧.
- 4 Conservare le fruste a torciglione ⑤ e ⑥ nei due portافرuste interni ⑨.

manutenzione e assistenza tecnica

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

- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



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

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

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

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

Ricetta

Pasta per pane bianco

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

5 ml/1 cucchiaino di zucchero

250 ml di acqua tiepida

450 g di farina per pane

5 ml /1 cucchiaino di sale

15 g di lardo

- 1 Versare il lievito secco, insieme allo zucchero e all'acqua, in una ciotola e lasciare riposare. La corretta temperatura dell'acqua è di 43°C e si può ottenere mescolando un terzo di acqua bollente e due terzi di acqua fredda.
- 2 Aggiungere i restanti ingredienti. Inserire le fruste a torciglione nello sbattitore e mescolare gli ingredienti a bassa velocità sino a incorporare la farina. Aumentare quindi la velocità e lavorare per circa 2-3 minuti, fino a quando la pasta diventa uniforme ed elastica. Coprire la pasta con pellicola oliata e lasciarla lievitare in un luogo tiepido per 45-60 minuti.
- 3 Rimpastare alla velocità Turbo per 30-45 secondi, tenendo le fruste a torciglione nell'impasto.
- 4 Modellare la pasta a forma di sfilatini o pagnottine e collocarli su teglie da forno precedentemente oliate. Coprirla con pellicola oliata e lasciarla riposare in un luogo tiepido sino a quando il pane non raddoppia in dimensioni.
- 5 Cuocere in forno preriscaldato a 230°C/Tacca 8 per 20-25 minuti (per uno sfilatino) o 10-15 minuti (per le pagnottine). Quando pronta, la pasta deve avere un suono vuoto se la si picchietta sulla base.

guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Lo sbattitore non funziona.	Non c'è corrente.	Controllare che la spina dello sbattitore sia inserita nella presa di corrente. Controllare il fusibile/ interruttore a parete. Se nessuna delle soluzioni risolve il problema, consultare la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".
La frusta a torciglione non si inserisce nel foro.	Si sta cercando di inserire la frusta a torciglione nel foro sbagliato.	La frusta a torciglione con la ghiera metallica ⑤ può essere inserita unicamente nel foro più grande. Inserire la frusta a torciglione - ruotarla e spingerla fino a sentire un "clic".
Lo sbattitore si avvia troppo lentamente o fatica a lavorare gli ingredienti.	La velocità selezionata è troppo bassa. La quantità consigliata è stata superata. Si è superato il tempo massimo di lavorazione consigliato di 3 minuti.	Aumentare la velocità. Fare riferimento alla tabella delle velocità consigliate per le velocità e le quantità da lavorare. Non utilizzare lo sbattitore per più di 3 minuti in un lasso di tempo di 5 minuti se si lavorano miscele dense per pane o torte.
Eccesso di spruzzi di ingredienti liquidi o di farina durante la lavorazione.	La velocità selezionata è troppo alta. Il contenitore che si sta usando è troppo poco profondo o troppo piccolo per la quantità di ingredienti da lavorare.	Selezionare inizialmente una velocità più bassa e aumentarla gradualmente man mano che la miscela si addensa. Selezionare un recipiente della misura adatta.
Impossibile rimuovere le fruste dai fori.	Il selettore della velocità non è sulla posizione "O".	Per disinserire le fruste, prima controllare che il selettore della velocità sia sulla posizione spenta. Portarlo sulla posizione "O" e disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica. Premere il tasto di espulsione delle fruste ②.

Português

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

segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Confirme que o cabo eléctrico está completamente desenrolado do aparelho antes de utilizar a batedeira.
- Nunca submerja a batedeira em água nem deixe o cabo eléctrico ou a ficha apanharem humidade.
- Mantenha os dedos, o cabelo, a roupa e os utensílios afastados das peças móveis.
- Nunca deixe o cabo eléctrico tocar superfícies quentes ou pendurado de forma a que uma criança o possa puxar.
- Nunca utilize uma batedeira danificada. Mande-a examinar ou reparar: ver “assistência e cuidados do cliente”.
- Nunca utilize acessórios não autorizados.
- Desligue sempre o cabo eléctrico da tomada quando a batedeira não estiver em utilização, antes de inserir ou retirar os acessórios ou antes de limpar.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.

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

antes de ligar à corrente

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

antes de utilizar a sua batedeira pela primeira vez

- Lave os componentes ver “cuidados e limpeza”.

chave

- ① botão de velocidades
- ② botão de libertação dos acessórios
- ③ varas batedoras
- ④ enrolador do cabo eléctrico
- ⑤ vara amassadora com anilha adicional
- ⑥ vara amassadora sem anilha adicional
- ⑦ superfície de arrumação
- ⑧ pilar de arrumação das varas batedoras
- ⑨ pilar de arrumação das varas amassadoras
- ⑩ clipe do cabo eléctrico

para usar a sua batedeira

- 1 Desdobre o cabo do local de armazenamento ④ e confirme que o botão de velocidade ① está na posição “O” de desligado.
- 2 Insira as varas batedoras ou amassadoras ① – rode e empurre até sentir um clique.

Importante: A vara amassadora com anilha adicional ⑤ apenas cabe no encaixe mais largo do aparelho.

- 3 Ligue à corrente.
 - 4 Com os ingredientes numa taça de tamanho correcto, coloque as varas batedoras ou amassadoras dentro da taça.
 - 5 Puxe o botão das velocidades ① para trás até atingir a velocidade desejada (o primeiro ponto da batedeira é o mais lento). Alinhe o ponto lateral do botão de velocidades com a velocidade correspondente.
- À medida que a mistura engrossa, aumente a velocidade.
 - Se a máquina avançar com dificuldade, aumente a velocidade.
 - Mova o botão de velocidades para a frente, para a posição de impulso “P” para o motor trabalhar na velocidade máxima. O motor trabalhará enquanto o botão de impulso estiver nessa posição.

6 Quando a mistura chegar à consistência desejada, recoloque o botão de velocidades ① para a posição “O”, levante as varas batedoras ou amassadoras e retire-as para fora da taça.

7 Para remover os acessórios, confirme que o botão de velocidades ① está na posição desligada “O” e que o cabo da batedeira está desligado da tomada. Pressione o botão de libertação dos acessórios ②. Segure os acessórios quando estiverem a ser ejectados do aparelho.

Importante:

● **Varas amassadoras, apenas**

- Quando fizer massa de pão, recomendamos que a massa não exceda 450g de farinha.

● Com misturas pesadas como as massas para pão ou determinados bolos, não utilize a batedeira por tempo superior a 3 minutos nos períodos de 5 minutos. Recomendados para operar e desligue-a imediatamente após ter obtido a consistência desejada.

dicas

- Quando bater bolos, utilize manteiga ou margarina à temperatura ambiente ou amoleça-a antes de a bater.
- Para evitar encher demasiado a sua taça, utilize uma com proporções correctas.
- As grandes quantidades ou misturas grossas exigem um tempo maior para serem misturadas.
- Quando bater natas, use uma taça profunda e estreita para que as natas não salpiquem para fora.

Velocidades recomendadas para as varas batedoras e amassadoras

Agradecemos que tenha em conta que se trata apenas de recomendações e que a velocidade a seleccionar deve depender do tamanho da taça, da quantidade, dos ingredientes que está a misturar e das preferências pessoais.

Aumente gradualmente até às velocidades recomendadas abaixo.

Tipo de alimento	Quantidades máximas recomendadas	Velocidades recomendadas	Tempos aproximados
Varas batedoras			
Claras de ovos	8	4 – 5	3 minutos
Natas	500ml	1 – 5	4 minutos
Batido esponjoso	Mistura com 3 ovos	4 – 5	5 minutos
Preparados completos para bolos	600g de preparado	1 – 5	1,5 a 2 minutos
Massa de bolo	800ml	4 – 5	1 minuto
Envolver gordura em farinha	250g de farinha	1 – 2	3 minutos
Adicionando água para misturar ingredientes de pastelaria		1	1 minuto
Bolo de fruta	900g de preparado	5	4 minutos
Bater natas ou gordura com açúcar Incorporar a farinha, frutos, etc.		1 – 2	1 minuto

Velocidades recomendadas para as varas batedoras e amassadoras

Tipo de alimento	Quantidades máximas recomendadas	Velocidades recomendadas	Tempos aproximados
Creme glacê	Mistura com 4 ovos	1 – 5	5 a 6 minutos
Varas amassadoras			
Pão	450g de farinha	1 – 5	2 a 3 minutos Amassar 30 a 45 segundos

cuidados e limpeza

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

varas batedoras, varas amassadoras

- Lavar à mão ou na sua máquina de loiça, secando em seguida.

corpo da batedeira

- Limpe com um pano húmido e seque em seguida.

armazenamento

- 1 Enrole o cabo na base da batedeira ② e prenda-o com o clipe.
- 2 Coloque a batedeira pela base na superfície de arrumação ⑦, certificando de que a ficha e a pega estão afastadas dos pilares de arrumação das varas ③.
- 3 Guarde as varas batedoras ③ nos dois pilares de arrumação exteriores ⑧.
- 4 Guarde as varas amassadoras ⑤ e ⑥ nos dois pilares de arrumação interiores ⑨.

assistência e cuidados do cliente

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



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

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

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

Receita

Pão Branco

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

5 ml/1 c. chá de açúcar

250 ml água morna

450 g farinha para pão

5 ml/1 c. chá de sal

15 g de banha

- 1 Coloque o fermento de padeiro com o açúcar e a água na tigela de mistura e deixe espumar. A temperatura correta da água deve ser 43°C e pode conseguir a misturando 1 terço de água a ferver com 2 terços de água fria.
- 2 Adicione os restantes ingredientes. Insira na batedeira as varas amassadoras e misture todos os ingredientes a baixa velocidade até a farinha estar bem incorporada. Depois aumente a velocidade e amasse até a massa estar macia e elástica durante aproximadamente 2-3 minutos. Cubra a massa com película aderente e deixe-a levedar num local morno durante 45-60 minutos.
- 3 Volte a amassar a massa na velocidade máxima durante 30-45 segundos mantendo os amassadores na mistura.
- 4 Forme a massa em forma de pão ou rolos e coloque-os num tabuleiro untado de ir ao forno. Cubra com película aderente untada e deixe levedar num local morno até duplicar de tamanho.
- 5 Coza em forno pré-aquecido a 230°C / gás no termóstato 8, durante 20-25 minutos (para um só pão) ou 10-15 minutos (para os rolos). Quando está pronto, o pão deve ter o som de oco quando se bate na base deste.

guia de avarias

Problema	Causa	Solução
A batedeira não funciona.	Não há energia eléctrica.	Confirme que o aparelho está ligado à tomada eléctrica. Verifique os fusíveis ou disjuntor da sua casa. Se tudo o acima mencionado não resolver o seu problema, ver "assistência e cuidados do cliente".
A vara amassadora não pode ser colocada no encaixe.	Está a colocar no encaixe errado	A vara amassadora com anilha metálica ⑤ apenas cabe no encaixe mais largo do aparelho. Insira a vara amassadora – rode e empurre até sentir um clique.
A batedeira começa a trabalhar devagar ou com dificuldade durante a utilização.	A velocidade seleccionada é demasiado baixa. Excedeu a quantidade recomendada. Excedeu os 3 minutos recomendados de funcionamento.	Aumente a velocidade. Consulte o quadro de velocidades recomendadas para quantidades e velocidades a processar. Não utilize a batedeira durante mais de 3 minutos em cada período de 5 minutos para misturas pesadas ou massas tipo pão.
Demasiados salpicos ou pulverização de farinha durante o processamento.	A velocidade seleccionada é demasiado alta. A taça é pouco profunda ou demasiado pequena para poder processar os ingredientes.	Selecione inicialmente uma velocidade mais baixa e aumente lentamente à medida que a mistura engrossa. Escolha uma taça de tamanho apropriado.
Os acessórios não saem dos encaixes.	O botão de velocidades não está na posição "O".	Para remover os acessórios, confirme que o botão de velocidades está na posição OFF "O" e que o cabo da batedeira está desligado da tomada. Carregue no botão de libertação dos acessórios ②.

Español

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

seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Compruebe que el cable esté totalmente desenrollado de la base para enrollar el cable antes de utilizar la mezcladora de mano.
- Nunca sumerja la mezcladora de mano en agua ni permita que se mojen el cable o el enchuche.
- Mantenga los dedos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de las partes móviles.
- Nunca deje que el cable toque superficies calientes ni que cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- Nunca utilice una mezcladora de mano dañada. Para solicitar que la revisen o la reparen: consulte “servicio y atención al cliente”.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.

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

antes de enchufar el aparato

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

antes de utilizar la mezcladora de mano por primera vez

- Lave las piezas consulte “cuidado y limpieza”.

descripción del aparato

- ① botón de velocidad
- ② botón para soltar el utensilio
- ③ batidores
- ④ base para enrollar el cable
- ⑤ amasadora con collarín adicional
- ⑥ amasadora sin collarín adicional
- ⑦ unidad de almacenamiento para la encimera
- ⑧ soportes de almacenamiento para batidores
- ⑨ soportes de almacenamiento para amasadoras
- ⑩ clip para el cable

para usar su mezcladora de mano

- 1 Desenrolle el cable de la base ④ y compruebe que el botón de velocidad ① esté en la posición de apagado “0”.
- 2 Inserte los batidores o amasadoras ① – gire y apriete hasta que se oiga un clic.

Importante: la amasadora con el collarín adicional ⑤ solo encajará en la ranura más grande.

- 3 Enchufe.
 - 4 Con los ingredientes en un bol de tamaño adecuado, ponga los batidores/amasadoras dentro del bol.
 - 5 Arrastre el botón de velocidad ① hacia atrás para alcanzar la velocidad deseada (el primer punto en el cuerpo de la mezcladora de mano es el ajuste de velocidad más lenta). Alinee el punto que hay en el lado del botón de velocidad con la velocidad correspondiente.
- A medida que la mezcla espese, aumente la velocidad.
 - Si la máquina empieza a ir más despacio o se ahoga, aumente la velocidad.

- Mueva el botón de velocidad hacia adelante a la posición de acción intermitente "P" para hacer funcionar el motor a máxima velocidad. El motor funcionará mientras el botón de acción intermitente se mantenga apretado.
- 6 Cuando la mezcla haya obtenido la consistencia deseada, ponga el botón de velocidad ① en la posición de apagado "O" y, a continuación, saque los batidores/ amasadoras del bol.
- 7 Para retirar los utensilios, compruebe que el botón de velocidad ① esté en la posición de apagado "O" y desenchufe la mezcladora de mano. Apriete el botón para soltar el utensilio ②. Sujete los ejes de los utensilios al expulsarlos.

Importante:

- **amasadoras solamente**
 - al hacer masa de pan, recomendamos que la carga de la

masa no sobrepase los 450 g de harina.

- Para proteger su mezcladora de mano, no la utilice durante más de 3 minutos seguidos en cualquier período de 5 minutos con masas, mezclas pesadas para tarta, etc. Desconéctela tan pronto como consiga la consistencia adecuada.

consejos

- Al batir para hacer mezclas para tarta, utilice mantequilla o margarina a temperatura ambiente o ablándela antes de usarla.
- Para evitar sobrecargar el bol para mezclas, elija uno de un tamaño adecuado.
- Las cantidades grandes y las mezclas espesas pueden requerir un tiempo de mezclado más largo.
- Al batir nata, se recomienda utilizar un bol con bordes altos para minimizar las salpicaduras.

Velocidades recomendadas para los batidores y amasadoras

Tenga en cuenta que esto son sólo recomendaciones, y que la velocidad que usted seleccione puede depender del tamaño del bol, las cantidades, los ingredientes que esté mezclando y las preferencias personales. Aumente la velocidad gradualmente hasta alcanzar las velocidades que se recomiendan a continuación.			
Tipo de comida	Cantidades máximas recomendadas	Velocidades recomendadas	Tiempos aproximados
Batidores			
Claras de huevo	8	4 – 5	3 minutos
Nata	500 ml	1 – 5	4 minutos
Bizcocho esponjoso	Mezcla de 3 huevos	4 – 5	5 minutos
Preparados para tartas en un solo paso	600 g de mezcla total	1 – 5	1½ - 2 minutos
Pasta	800 ml	4 – 5	1 minuto
Mezclar manteca con harina. Añadir agua para combinar ingredientes para pasta quebrada	250 g de harina	1 – 2	3 minutos
		1	1 minuto

Velocidades recomendadas para los batidores y amasadoras

Tipo de comida	Cantidades máximas recomendadas	Velocidades recomendadas	Tiempos aproximados
Pastel de frutas Batir manteca y azúcar Añadir harina, fruta, etc.	900 g de mezcla total	5 1 – 2	4 minutos 1 minuto
Glasé real	Mezcla de 4 huevos	1 – 5	5 – 6 minutos
Amasadoras			
Pan	450 g de harina	1 – 5	2 – 3 minutos Volver a amasar durante 30 – 45 segundos

cuidado y limpieza

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

batidores, amasadoras

- Lávelos a mano o en el lavavajillas y, a continuación, séquelos.

cuerpo de la mezcladora de mano

- Límpielo con un trapo húmedo y séquelo a continuación.

almacenamiento

- 1 Enrolle el cable alrededor de la base de la mezcladora de mano ② y sujete el cable con el recogecables.
- 2 Ponga la mezcladora sobre su extremo en la unidad de almacenamiento ⑦ para encimera, comprobando que el enchufe y el asa queden alejados de los soportes de almacenamiento ③.
- 3 Guarde los batidores ③ en los dos soportes de almacenamiento externos ⑧.

- 4 Guarde las amasadoras ⑤ y ⑥ en los dos soportes de almacenamiento internos ⑨.

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.
- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda, consulte la sección “guía de solución de problemas” en el manual o visite www.kenwoodworld.com.
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.

- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



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

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

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

Receta

masa de pan blanco

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

- 1 Ponga la levadura en polvo, con el azúcar y el agua, en un bol para mezclas y deje que espume. La temperatura correcta del agua debe ser 43 °C, y se puede lograr mezclando un tercio de agua hirviendo con dos tercios de agua fría.
- 2 Añada los ingredientes restantes. Acople las amasadoras a la mezcladora de mano, y luego mezcle los ingredientes a una velocidad lenta hasta que la harina se haya ligado. A continuación, aumente a velocidad y amase durante 2-3 minutos aproximadamente, hasta que la masa quede elástica y homogénea. Cubra con film transparente aceitado y deje que la masa aumente de volumen en un sitio caliente durante 45-60 minutos.
- 3 Vuelva a amasar la masa a velocidad máxima durante 30-45 segundos, manteniendo las amasadoras en la mezcla.
- 4 Déle forma de barra o panecillos a la masa, y colóquelos en bandejas de horno engrasadas. Cubra con film transparente aceitado y deje las bandejas en un lugar caliente hasta que la masa haya doblado su tamaño.
- 5 Hornee en un horno precalentado a 230 °C/Gas 8 durante 20-25 minutos (para una barra) o 10-15 minutos (para panecillos). Una vez lista, la masa tiene que sonar hueca al darle golpecitos en la base.

guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
La mezcladora de mano no funciona.	No hay corriente eléctrica.	Compruebe que el aparato esté enchufado. Compruebe el fusible/ cortacircuitos de su casa. Si nada de lo anterior se aplica, consulte la sección "servicio técnico y atención al cliente".
La amasadora no se puede colocar en la ranura.	Se intenta encajar la amasadora en la ranura equivocada.	La amasadora con el collarín de metal ⑤ solo encajará en la ranura más grande. Inserte la amasadora - gire y apriete hasta que se oiga un clic.
La mezcladora de mano empieza a ir más despacio o se ahoga durante el procesamiento.	La velocidad seleccionada es demasiado lenta. Se ha sobrepasado la cantidad recomendada. Se ha sobrepasado el tiempo de funcionamiento recomendado de 3 minutos.	Aumente la velocidad. Consulte la tabla de velocidades recomendadas para ver las velocidades y las cantidades que se pueden procesar. No haga funcionar la mezcladora durante más de 3 minutos seguidos en cualquier período de 5 minutos con masas o mezclas pesadas para tarta.
Exceso de salpicaduras o pulverización de harina durante el procesamiento.	La velocidad seleccionada es demasiado alta. El bol es demasiado poco profundo o demasiado pequeño para los ingredientes que se están procesando.	Al principio, seleccione una velocidad más lenta y aumentela a medida que la mezcla se espese. Seleccione un bol para mezclas de tamaño adecuado.
No se pueden quitar los utensilios de las ranuras.	El botón de velocidad no está en la posición de apagado "O".	Para retirar los utensilios, compruebe que el botón de velocidad esté en la posición de apagado "O" y desenchufe la mezcladora de mano. Apriete el botón para soltar el utensilio ②.

sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Kontroller at den strømførende ledning er helt rullet ud af ledningsopbevaringen, før håndmikseren tages i brug.
- Nedsænk aldrig håndmikserens hoveddel i vand og lad aldrig den strømførende ledning eller stikkontakt blive våde.
- Sørg for at holde fingre, hår, tøj og køkkenredskaber væk fra de bevægelige dele.
- Lad aldrig den strømførende ledning berøre varme overflader eller hænge, således at børn kan nå den.
- Anvend aldrig en beskadiget håndmikser. Få den kontrolleret eller repareret: se afsnittet "service og kundepleje".
- Anvend aldrig uautoriserede dele.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten når det ikke anvendes, før der monteres eller fjernes bevægelige dele samt før rengøring.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.

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

før stikket sættes i kontakten

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

før første anvendelse

- Vask delene: se "pleje og rengøring".

Vigtigt: Døjkrogen med ekstra krave ⑤ passer kun ind i det større indføringshul.

- 3 Sæt stikket i.
- 4 Kom ingredienserne i en passende størrelse skål, og anbring piskeris/ dejkroge i skålen.
- 5 Bevæg hastighedskontakten ① bagud, så den ønskede hastighed opnås (den første prik på håndmikserens hoveddel er den laveste hastighedsindstilling). Sæt prikken på hastighedskontaktens side ud for den tilsvarende hastighed.

- Øg hastigheden når blandingen begynder at tykne.
 - Hvis maskinen starter for langsomt eller lyder anstrengt, øges hastigheden.
 - Flyt hastighedskontakten fremad til impulsposition "P" for at betjene motoren ved maks. hastighed. Motoren vil køre så længe impulsknappen holdes nede.
- 6 Når blandingen har nået den ønskede konsistens, sættes hastighedskontakten ① igen på slukket "O"-indstilling, og piskerisene/dejkrogene tages ud af skålen.
 - 7 For at fjerne redskaberne skal det sikres, at hastighedskontakten ① står på slukket "O"-indstilling, hvorefter håndmikserens stik tages ud. Tryk på knappen til frigørelse af redskaber ②. Hold på redskaberens skafter, når redskaberne skydes ud.

forklaring

- ① hastighedskontakt
- ② knap til frigørelse af redskaber
- ③ piskeris
- ④ ledningsopbevaring
- ⑤ dejkrog med ekstra krave
- ⑥ dejkrog uden ekstra krave
- ⑦ opbevaringsenhed til køkkenbord
- ⑧ opbevaring til piskeris
- ⑨ opbevaring til dejkroge
- ⑩ ledningsklips

sådan anvendes din håndmikser

- 1 Rul ledningen af ledningsopbevaringen ④ og sørg for at hastighedskontakten ① er i slukket "O" indstilling.
- 2 Sæt piskerisene eller dejkrogene ① i – drej og skub indtil du helt sikkert mærker et klik.

Vigtigt:

- **kun dejkrog** – når der laves brøddej, anbefaler vi, at dejmængden ikke overstiger 450 g mel.
- Du kan beskytte håndmikseren ved ikke at bruge den i mere end 3 minutter ad gangen i en periode på 5 minutter til dejblandinger, tunge kageblandinger o.l. Sluk for mikseren, så snart du har opnået den rette konsistens.

vink

- Når kageblandingen røres blød, skal der bruges smør eller margarine, der har stuetemperatur, eller det skal blødgøres før brug.

- Vælg en passende størrelse blandeskål, for at undgå at ingredienserne flyder over.
- Store mængder og tykke blandinger kan behøve længere blandingstid.
- Når du pisker piskefløde, anbefales det at bruge en skål med høje sider for at minimere stænk.

Anbefalede hastigheder for piskeris og dejkroge

Bemærk venligst at disse kun er anbefalinger og at den hastighed du vælger kan afhænge af skålens størrelse, mængde, hvilke ingredienser du blander samt personlige præferencer.

Øg hastigheden gradvist som anbefalet herunder.

Fødevarerkategori	Anbefalede maksimale kvanta	Anbefalede hastigheder	Omtrentlige tider
Piskeris			
Æggehvider	8	4 – 5	3 minutter
Fløde	500 ml	1 – 5	4 minutter
Pisket sukkerbrødsdej	3 æggeblanding	4 – 5	5 minutter
Alt i én kageblanding	600 g totalblanding	1 – 5	1½ - 2 minutter
Pandekagedej	800 ml	4 – 5	1 minut
Bland fedtstoffet i melet og tilføj vand for at samle ingredienserne	250 g mel	1 – 2 1	3 minutter 1 minut
Frugtkage Fedt og sukker røres blødt Mel, frugt osv. foldes i.	900 g totalblanding	5 1 – 2	4 minutter 1 minut
Glasur	4 æggeblanding	1 – 5	5 – 6 minutter
Dejkroge			
Brød	450 g mel	1 – 5	2 – 3 minutter Ælt igen 30 – 45 sekunder

pleje og rengøring

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

piskeris, dejkroge

- Rengør i hånden eller i opvaskemaskine og tør efter.

håndmikserens kroppen

- Aftørres med en fugtig klud, og eftertørres.

opbevaring

- 1 Rul ledningen om bunden på håndmikseren ②, og brug ledningsklipsen til at holde ledningen rullet op.
- 2 Anbring håndmikseren på dens bund i opbevaringsenheden ⑦ på køkkenbordet, mens der sikres at stikkontakten og håndtaget vender væk fra opbevaringshullerne ③.
- 3 Opbevar piskerisene ③ i de to udvendige opbevaringshuller ⑧.
- 4 Opbevar dejkroge ⑤ og ⑥ i de to indvendige opbevaringshuller ⑨.

service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.
- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "fejlsøgningsguide" i manualen eller besøge www.kenwoodworld.com.
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.

- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til www.kenwoodworld.com eller webstedet for dit land.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



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

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uhensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

Opskrift

franskbrødsdej

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

5 ml/1 tsk sukker

250 ml varmt vand

450 g mel

5 ml/1 tsk salt

15 g fedt

- 1 Anbring tørgær samt sukker og vand i en røreskål, og lad det stå, til det skummer. Vandets vandtemperatur skal være 43 °C og kan fås ved at blande en tredjedel vand med to tredjedele koldt vand.
- 2 Hæld de resterende ingredienser i. Sæt dejkrogene på håndmikseren, og bland ingredienserne sammen ved lav hastighed, til melet er optaget. Øg så hastigheden, og ælt i cirka 2-3 minutter, til dejen er glat og elastisk. Dæk med olieret film, og lad dejen stå og hæve et varmt sted i 45-60 minutter.
- 3 Ælt igen dejen ved maksimal hastighed i 30-45 sekunder, og hold dejkrogene i blandingen.
- 4 Form dejen til et brød eller boller, og sæt den på en smurt bageplade. Dæk med olieret film, og lad den stå et varmt sted, til den er blevet dobbelt så stor.
- 5 Bages i forvarmet ovn ved 230 °C i 20-25 minutter (brød) eller 10-15 minutter (boller). Når dejen er færdigbagt, skal der høres en hul lyd, når der slås let på bunden med en finger.

fejlsøgningsguide

Problem	Årsag	Løsning
Håndmikser virker ikke.	Ingen strøm.	Kontrollér, at apparatets stik er sat i. Kontrollér sikringen/ strømafbryderen i hjemmet. Hvis ovenstående ikke er relevant, henvises til "service og kundepleje".
Dejkrog kan ikke sættes i indføringshullet.	Dejkrog isat forkert indføringshul.	Dejkrogen med metalkrave ⑤ passer kun ind i det større indføringshul. Isæt dejkrogen – drej og tryk, til der tydeligt mærkes et klik.
Håndmikser begynder at sagtne farten eller lyder anstrengt under tilberedning.	Valgt hastighed for lav. Anbefalet mængde overskredet. Anbefalet tilberedelsestid på tre minutter overskredet.	Øg hastigheden. Se oversigten over anbefalet brug angående hastigheder og tilberedelsesmængder. Lad den ikke køre i længere end 3 minutter ud af 5 minutters tilberedelse af brøddej eller tung kagedej.
Kraftig stænkning eller melsprøjt under tilberedning.	Valgt hastighed for høj. Skål ikke dyb nok, eller for lille, til de ingredienser, der tilberedes.	Vælg først en lavere hastighed, og øg den, når blandingen bliver tykkere. Vælg en røreskål af egnet størrelse.
Kan ikke fjerne redskaberne fra indføringshullene.	Hastighedskontakt ikke på "O"-indstilling.	For at fjerne redskaberne skal det sikres, at hastighedskontakten står på slukket "O"-indstilling, hvorefter håndmikserens stik tages ud. Tryk på knappen til frigørelse af redskaber ②.

säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Se till att sladden är helt utdragen ur sladdhållaren innan du använder handmixern.
- Lägg aldrig handmixerns stomme i vatten och låt inte sladden eller stickkontakten bli våta.
- Håll fingrar, hår, kläder och redskap borta från delar som är i rörelse.
- Låt aldrig sladden komma i kontakt med varma ytor eller hänga ned så att ett barn kan nå den.
- Använd aldrig en skadad handmixer. Lämna in den för kontroll eller reparation: se "service och kundtjänst".
- Använd aldrig tillbehör som inte är godkända.
- Koppla alltid ur apparaten när den inte används, innan du sätter ihop eller tar loss delar och före rengöring.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka skador.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.

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

innan du sätter i stickkontakten

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

innan du använder handmixern första gången

- Tvätta komponenterna se "skötsel och rengöring".

förklaring till bilder

- ① hastighetskontroll
- ② frigöringsknapp för redskap
- ③ vispar
- ④ sladdhållare
- ⑤ degkrok med extra krage
- ⑥ degkrok utan extra krage
- ⑦ förvaringsenhet att ställa på arbetsbänken
- ⑧ förvaringsstöd för vispar
- ⑨ förvaringsstöd för degkrokar
- ⑩ sladdklämma

använda handmixern

- 1 Linda upp sladden ④ och kontrollera att hastighetsreglaget ① är i läge "O".
- 2 Montera visparna eller degkrokarna ① genom att vrida och trycka tills du känner ett tydligt klick.

Viktigt: Degkrokan med extra krage ⑤ passar bara in i den större sockeln.

- 3 Anslut stickkontakten.
- 4 Placera ingredienserna i en skål av lämplig storlek och för ned visparna/degkrokarna i skålen.

- 5 Vrid hastighetskontrollen ① bakåt för att uppnå önskad hastighet (den första punkten på mixerstaven är den långsammaste hastigheten). Anpassa punkten på hastighetskontrollen till önskad hastighet.
 - Öka hastigheten när blandningen tjocknar.
 - Sänk hastigheten om maskinen går trögt.
 - Flytta hastighetsreglaget framåt till pulsläge "P" och kör på maxhastighet. Pulsörningen pågår så länge reglaget är aktiverat.
- 6 När blandningen har nått önskad konsistens, vrid hastighetskontrollen ① till av "O"-läget och lyft vispar/degkrokar ur skålen.
- 7 För att ta bort verktygen, se till att hastighetskontrollen ① befinner sig i av "O"-läget och koppla ur mixerstaven. Tryck på frigöringsknappen för redskap ②. Håll i skaftet till verktygen när du tar ut verktygen.

viktigt!

- **enbart degkrokar** – när du gör deg bör du inte använda mer än 450 g mjöl.
- Skydda elvispen genom att inte använda den längre än 3 minuter under en 5-minutersperiod för deg, kraftig kaksmet etc. Stäng av den direkt när du har önskad konsistens.

tips

- För bästa resultat ska smör eller margarin få mjukna i rumstemperatur innan det vispas.
- Välj en skål i lämplig storlek så att den inte blir överfull.
- Stora mängder och tjocka blandningar kan kräva längre vipstid.
- När du vispar grädde ska du använda en skål med höga kanter så att det inte stänker.

Rekommenderade hastigheter för vispar och degkrokar

Observera att detta endast är rekommendationer och att den hastighet du väljer kan bero på skålens storlek, mängder, ingredienserna du blandar och personliga önskemål. Öka gradvis till rekommenderad hastighet nedan.			
Typ av ingredienser	Rekommenderade maximala mängder	Rekommenderade hastigheter	Ungefärliga tider
Vispar			
Äggvitor	8	4 – 5	3 minuter
Grädde	500 ml	1 – 5	4 minuter
Vispad sockerkakssmet	recept med 3 ägg	4 – 5	5 minuter
Allt-i-ett, kakmix	600 g totalvikt	1 – 5	1½ - 2 minuter
Smet	800 ml	4 – 5	1 minut
Blanda fett i vetemjöl. Tillsätta vatten för att blanda ingredienser till kakdeg	250 g mjöl	1 – 2 1	3 minuter 1 minut
Fruktkaka Vispa upp matfett och socker Vända ned mjöl, frukt etc.	900 g totalvikt	5 1 – 2	4 minuter 1 minut
Glasyr	recept med 4 ägg	1 – 5	5 – 6 minuter
Degkrokar			
Bröd	450 g mjöl	1 – 5	2 – 3 minuter Knåda igen i 30 – 45 sekunder

skötsel och rengöring

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

vispar, degkrokar

- Diska för hand eller i diskmaskinen och torka torr.

elvispens stomme

- Torka av med en fuktig trasa och torka efter med en torr.

förvaring

- 1 Linda sladden runt mixerstavens ② botten och fäst sladden med hjälp av sladdfästet.
- 2 Ställ handmixern på änden i förvaringsenheten ⑦ som går att ställa på arbetsbänken och se till att stickkontakten och handtaget pekar bort från förvaringsstöden ③.
- 3 Förvara visparna ③ i de två externa förvaringsstöden ⑧.
- 4 Förvara degkrokarna ⑤ & ⑥ i förvaringsenheten som ska ställas på arbetsbänken ⑨.

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör.
- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig att läsa avsnittet om "problemsökning" i bruksanvisningen eller på www.kenwoodworld.com innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.

- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök www.kenwoodworld.com eller Kenwoods webbplats för ditt land.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.



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

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service. När du avfallshanterar en hushållsapparat på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljö och hälsa som kan uppkomma vid felaktig avfallshandtering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

Recept

vit bröddeg

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

5 ml/1 tsk sugar

250 ml varmt vatten

450 g brödmjöl

5 ml/1 tsk salt

15 g flott

- 1 Lägg torkad jäst i en bunke tillsammans med socker och vatten och låt stå och skumma. Rätt vattentemperatur är 43°C och uppnås genom att blanda en tredjedel kokande vatten med två tredjedelar kallt vatten.
- 2 Tillsätt resten av ingredienserna. Montera degkroken på mixerstaven och blanda ihop ingredienserna på låg hastighet tills mjölet har arbetats in. Öka sedan hastigheten och knåda i ungefär 2-3 minuter, tills degen är smidig och elastisk. Täck med oljad plastfolie och låt degen jäsa på en varm plats i 45-60 minuter.
- 3 Knåda degen igen på maximal hastighet i 30-45 sekunder, med degkrokarna i blandningen.
- 4 Forma degen till en limpa, eller frallor, och lägg dem på smorda bakplåtar. Täck med oljad plastfolie och låt stå på en varm plats tills degen har fördubblats i storlek.
- 5 Grädda i en förvarmd ugn vid 230° C (450° F/gas märke 8) i 20-25 minuter (för en limpa) eller 10-15 minuter (för frallor). Brödet är klart när det låter ihåligt när man knackar på botten av brödet.

problemsökning

Problem	Orsak	Lösning
Mixerstaven fungerar inte.	Ingen ström.	Kontrollera att apparaten är påslagen. Kontrollera säkringen/kretsbrytaren i ditt hem. Om inget av ovanstående hjälper, se "service och kundtjänst".
Degkrokan kan inte pluggas in i uttaget.	Degkrokan ansluten till fel uttag.	Degkrokan med metallkrage ⑤ passar bara in i det större uttaget. Plugga in degkrokan – vänd och tryck tills du känner ett klick.
Mixerstaven börjar gå långsammare eller går trögt.	Vald hastighet alltför låg. Den rekommenderade mängden har överskridits. Den rekommenderade drifttiden på 3 minuter har överskridits.	Öka hastigheten. Se diagram över rekommenderad hastighet för information om hastigheter och mängder som ska bearbetas. Använd inte under längre tid än 3 minuter under någon 5-minutersperiod för degar och tunga kaksmeter.
Överdrivet stänk eller mjöl som stänker ner under bearbetning.	Vald hastighet alltför hög. Bunken är inte tillräckligt djup eller alltför liten för de ingredienser som bearbetas.	Välj en lägre hastighet till att börja med och öka hastigheten i takt med att blandningen blir tjockare. Välj en bunke av lämplig storlek.
Det går inte att ta bort verktygen från uttaget	Hastighetskontrollen inte i "O" läge.	För att ta bort verktygen, se till att hastighetskontrollen befinner sig i AV "O"- läge och stäng av mixerstaven. Tryck på frigöringsknappen för redskap ②.

Norsk

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Sørg for at ledningen er helt viklet av ledningsvikleren før du bruker håndmikseren.
- Du må aldri legge selve håndmikseren i vann eller la ledningen bli våt.
- Hold fingre, hår, klesplagg og redskap unna bevegelige deler.
- La aldri ledningen berøre varme overflater eller henge ut over benkekanten der et barn kan få tak i den.
- Bruk aldri en skadet håndmikser. Få den ettersett eller reparert, se «service og kundetjeneste».
- Bruk aldri uautorisert tilbehør.
- Trekk alltid støpselet ut av kontakten når håndmikseren ikke er i bruk, før du setter på eller tar av deler, eller før rengjøring.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.

- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen

før du setter støpselet i kontakten

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

før du bruker håndmikseren for første gang

- Rengjør delene se «stell og rengjøring».

deler

- ① hastighetsbryter
- ② utløserknapp til redskap
- ③ visper
- ④ ledningsvikler
- ⑤ elteblad med ekstra krage
- ⑥ elteblad uten ekstra krage
- ⑦ oppbevaringsenhet
- ⑧ stativ til oppbevaring av vispene
- ⑨ stativ til oppbevaring av eltebladene
- ⑩ ledningsklips

slik bruker du håndmikseren

- 1 Pakk ut ledningen fra ledningsemballasjen ④ og sørg at hastighetsbryteren ① er i av «O»-stilling.
- 2 Sett i vispene eller eltebladene
 - ① - snu og skyv til et positivt klikk høres.**Viktig:** Eltebladet med ekstra krage ⑤ passer bare i det større uttaket.
- 3 Plugg inn.

- 4 Med ingrediensene i en bolle med en passende størrelse, plasser vispene/eltebladene i bollen.
- 5 Dra hastighetsbryteren ① bakover for å nå ønsket hastighet (den første prikken på hoveddelen av stavmikseren er den laveste hastighetsinnstillingen). Legg prikken på siden av hastighetsbryteren på linje med den tilsvarende hastigheten.
 - Ettersom blandingen tykner, øk hastigheten.
 - Dersom maskinen begynner å bremse eller arbeidskraften, øke hastigheten.
 - Flytt hastighetsbryteren forover til pulsering «P»-posisjon for å bruke motor med maksimal hastighet. den motoren vil operere for så lenge pulsen avholdes posisjon.
- 6 Når blandingen har ønsket konsistens, vrir du hastighetsbryteren ① tilbake til «O» (av) og løfter vispene/eltebladene ut av bollen.
- 7 Når du vil ta av redskapene, må du sjekke at hastighetsbryteren ① er i «O»-posisjonen (av) og trekke ut støpselet. Trykk på utløserknappen for redskap ②. Hold fast i redskapskaftene mens du løser ut redskapene.

Viktig:

- **Kun elteblad** - når du lager brøddeig anbefaler vi at deigens belastning ikke overskrider 450g mel.
- For å beskytte håndmikser, bruk den ikke lengre enn 3 minutter i alle 5 minutters perioder med deiger, tunge kakedeig, osv. Slå den av så snart du har rett konsistens.

hint

- Ved kreming for kakedeig, bruker smør eller margarin ved romtemperatur eller myke før bruk.
- For å unngå overbelastning bolle, velger du en av en passende størrelse.
- Store mengder og tykke blandinger kan kreve en lengre blanding tid.
- Når du lager kremfløte, bruk en bolle med høy side for å unngå sprut.

Anbefalt hastighet for elteblad og visper

Legg merke til at dette kun er anbefalinger, og at valgt hastighet kan avhenge av størrelsen på bollen, mengde, ingrediensene du blander og personlig smak.

Øk gradvis til anbefalt hastighet nedenfor.

Mattype	Anbefalt maksimale mengder	Anbefalte hastigheter	Omtrentlig tid
Elteblad			
Eggehviter	8	4 – 5	3 minutter
Fløte	500 ml	1 – 5	4 minutter
Sukkerbrød	3 eggeblanding	4 – 5	5 minutter
Alt-i-en-kakeblandinger	600 g samlet blanding	1 – 5	1½ - 2 minutter
Kakedeig	800 ml	4 – 5	1 minutt
Smuldre smør i melet Tilsette vann for å blande paideig	250 g mel	1 – 2 1	3 minutter 1 minutt
Fruktkake Krame fett og sukker Blande inn mel, frukt, osv.	900 g samlet blanding	5 1 – 2	4 minutter 1 minutt
Ekte glasur	4 eggeblanding	1 – 5	5 – 6 minutter
Elteblad			
Brød	450 g mel	1 – 5	2 – 3 minutter Elt på nytt 30 – 45 sekunder

stell og rengjøring

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

visper, eltekroker

- Vask for hånd eller i oppvaskmaskinen, og tørk.

håndmikserenhet

- Rengjør med en fuktig klut, tørk deretter.

oppbevaring

- 1 Snurr ledningen rundt basen på stavmikseren ② og klips sammen ledningen med ledningsklipsen.
- 2 Sett håndmikseren rett opp og ned i oppbevaringsenheten ⑦ mens du passer på at støpsel og håndtak vender bort fra stativene ③.
- 3 Oppbevar vispene ③ i de to oppbevaringsstativene på utsiden ⑧.
- 4 Oppbevar eltebladene ⑤ og ⑥ i de to oppbevaringsstativene på innsiden ⑨.



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

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.
- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «feilsøkingsveiledningen» 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.

Oppskrift

loffdeig

- 10 ml / 2 ts tørrgjær (typen som må rekonstitueres)
- 5 ml / 1 ts sukker
- 250 ml varmt vann
- 450 g brødmel
- 5 ml / 1 ts salt
- 15 g fett

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

feilsøkingeveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Stavmikseren kjører ikke.	Mangler strøm.	Sjekk at støpselet for apparatet står i. Sjekk sikringen hjemme hos deg. Hvis dette ikke fungerer, se «service og kundetjeneste».
Kan ikke sette inn eltebladet i uttaket.	Prøver å sette eltebladet i feil uttak.	Eltebladet med metallkrage ⑤ passer bare i det større uttaket. Sett inn eltebladet, vri og trykk til du føler et tydelig klikk.
Stavmikseren sakker farten eller sliter under miksing.	Hastigheten som er valgt, er for lav. Mengden ingredienser er for stor. Den anbefalte kjøretiden på tre minutter overskrides.	Øk hastigheten. Sjekk tabellen for anbefalt bruk for hastigheter og hvor mye som kan behandles. Ikke kjør i mer enn tre minutter i løpet av en periode på fem minutter når du behandler deig eller tunge kakeblandinger.
Mye sprut eller fykende mel under miksingen.	Hastigheten som er valgt, er for høy. Bollen er for lav eller liten til ingrediensene som mikses.	Velg en lavere hastighet til å begynne med, og øk etter hvert som blandingen tykner. Bruk en bolle i egnet størrelse.
Kan ikke ta ut redskapene fra uttakene.	Hastighetsbryteren står ikke på «O».	For å kunne ta av redskapene, må du passe på at hastighetsbryteren står på «O» (av) og trekke ut støpselet. Trykk på utløserknappen for redskap ②.

turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Varmista ennen vatkaimen käyttämistä, että johto on kääritty kokonaan auki johtokelasta.
- Älä koskaan upota vatkaimen runkoa veteen äläkä anna pistokkeen tai johdon kastua.
- Pidä sormet, hiukset, vaatteet ja keittiötyövälineet loitolla liikkuvista osista.
- Älä anna johdon koskettaa kuumia pintoja tai roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Älä käytä vaurioitunutta vatkainta Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä käytä lisälaitteita, joita valmistaja ei ole hyväksynyt.
- Irrota laitteen pistoke sähköpistorasiasta aina laitteen ollessa käyttämättömänä, ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista ja ennen puhdistamista.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.

- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen pistokkeen työntämistä pistorasiaan

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

ennen vatkaimen käyttämistä ensimmäistä kertaa

- Pese osat hoito ja puhdistus -kohdassa kuvatulla tavalla.

Tärkeää: Ylimääräisellä

- kauluksella varustettu taikinakoukku ⑤ sopii vain suurempaan aukkoon.
- 3 Työnnä pistoke pistorasiaan.
 - 4 Aseta aineosat sopivan kokoiseen kulhoon ja aseta vispilät tai taikinakoukut kulhoon.
 - 5 Vedä nopeudenvälitsintä ① taaksepäin, jotta laite saavuttaa oikean nopeuden. Yksi piste kuvaa hitainta nopeutta. Valitse nopeus kohdistamalla nopeudenvälitsimen sivussa näkyvä piste haluamaasi nopeuteen.
 - Kun seos sakenee, lisää nopeutta.
 - Jos sekoittaminen hidastuu tai muuttuu työlääksi, lisää nopeutta.
 - Siirrä nopeudenvälitsin eteenpäin P-kohtaan, jotta moottori toimii suurimmalla nopeudella. Moottori toimii, kun kytkintä pidetään tässä asennossa.
 - 6 Kun seos on haluamasi paksuista, siirrä nopeudenvälitsin ① O-asentoon ja nosta vispilät tai taikinakoukut pois kulhosta.
 - 7 Kun irrotat työvälineet, varmista, että nopeudenvälitsin ① on O-asennossa. Irrota pistoke pistorasiasta. Paina työvälineen vapautuspainiketta ②. Pidä kiinni työvälineiden varsista irrottaessasi ne.

selite

- ① nopeudenvälitsin
- ② työvälineen vapautuspainike
- ③ vispilät
- ④ paikka virtajohdolle
- ⑤ ylimääräisellä kauluksella varustettu taikinakoukku
- ⑥ taikinakoukku ilman ylimääräistä kaulusta
- ⑦ säilytysyksikkö
- ⑧ vispilöiden säilytyspaikat
- ⑨ taikinakoukkujen säilytyspaikat
- ⑩ virtajohdon kiinnike

vatkaimen käyttäminen

- 1 Kääri virtajohto auki säilytyspaikastaan ④. Varmista, että nopeudenvälitsin ① on O-asennossa.
- 2 Kiinnitä vatkaimen vispilät tai taikinakoukut ①. Käännä ja työnnä, kunnes tuntuu napsahdus.

Tärkeää:**● Pelkät taikinakoukut:**

Tehdessäsi leipätaikinaa on suositeltavaa käyttää jauhoja enintään 450 grammaa.

- Vatkaimen suojaamiseksi käytä sitä enintään 3 minuuttia 5 minuutin ajanjakson aikana, kun sekoitat raskaita taikinoita. Katkaise virta, kun haluamasi sakeus on saavutettu.

vihjeitä

- Kun sekoitat kakkutaikinaa, anna voin tai margariinin lämmetä huoneenlämpöiseksi tai pehmentyä ennen sekoittamista.
- Valitse oikean kokoinen kulho ylikuormittamisen estämiseksi.
- Jos taikinaa on paljon tai se on paksua, sekoittamiseen tarvitaan ehkä paljon aikaa.
- Vaahdota kerma korkealaitaisessa kulhossa roiskumisen vähentämiseksi.

Suosittelut nopeudet vispilöitä ja taikinakoukkuja käytettäessä

Huomaa, että nämä ovat vain suosituksia. Valitsemasi nopeus on ehkä valittava kulhon koon, määrän, aineosien ja oman makusi mukaan.

Lisää nopeutta vähitellen, kunnes nopeus vastaa jäljempänä kuvattua.

Ruoan tyyppi	Suosittelut enimmäismäärät	Nopeussuositus	Aika-arvio
Vispilät			
Munanvalkuaiset	8	4 – 5	3 minuuttia
Kerma	500 ml	1 – 5	4 minuuttia
Vaahdottaminen	3 kananmunaa sekoitettuna	4 – 5	5 minuuttia
Valmiit leivontaseokset	600 g seosta	1 – 5	1,5 - 2 minuuttia
Taikina	800 ml	4 – 5	1 minuutti
Rasvan hierominen jauhoihin	250 g jauhoja	1 – 2	3 minuuttia
Veden lisääminen valmiisiin taikina-aineisiin		1	1 minuutti
Hedelmäkakku	900 g seosta	5	4 minuuttia
Rasvan ja sokerin vaahdottaminen		1 – 2	1 minuutti
Esimerkiksi jauhojen ja hedelmien kääntelevminen sekaan			
Kuorrutus	4 kananmunaa sekoitettuna	1 – 5	5 – 6 minuuttia
Taikinakoukut			
Leipä	450 g jauhoja	1 – 5	2 – 3 minuuttia Vaivaa uudelleen 30 – 45 sekuntia

hoitaminen ja puhdistaminen

- Ennen puhdistamista katkaise laitteesta virta, irrota pistoke pistorasiasta ja irrota vispilät tai taikinakoukut.
- Älä koskaan upota vatkaimen runkoa veteen äläkä anna pistokkeen tai johdon kastua.
- Älä puhdista osia hankausaineilla.

vispilät, taikinakoukut

- Pese käsin ja kuivaa tai pese astianpesukoneessa.

vatkaimen runko

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa.

säilyttäminen

- 1 Kääri johto vatkaimen rungon ympärille ② ja kiinnitä se kiinnittimellä.
- 2 Aseta vatkaimen pää säilytysyksikköön ⑦ siten, että kytkin ja kahva osoittava pois päin säilytystangoista ③.
- 3 Säilytä taikinakoukkuja ③ kahdessa säilytyspylväessä ⑧.
- 4 Säilytä taikinakoukkuja ⑤ ja ⑥ kahdessa säilytyspylväessä ⑨.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihdotyön saa tehdä Kenwood tai KenwoodIN valtuuttama huoltoliike.
- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuoheista tai siirry osoitteeseen www.kenwoodworld.com ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamoona. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-

huoltokorjamon tiedot osoitteesta [visit www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) tai maakohtaisesta sivustosta.

- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



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

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

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältä virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

Valmistusohje

vehnäleipätaikina

- 10 ml kuivahiivaa (liuotettava ennen käyttämistä)
- 5 ml sokeria
- 2,5 dl lämmintä vettä
- 450 g jauhoja
- 5 ml suolaa
- 15 g laardia

- 1 Sekoita kuivahiiva, sokeri ja vesi kulhossa. Odota, kunnes seos kuplii. Veden lämpötilan tulee olla 43 °C. Se saavutetaan sekoittamalla kolmasosa kiehuvaa vettä kahteen kolmasosaan kylmää vettä.
- 2 Lisää muut aineosat. Kiinnitä taikinakoukut vatkaimeen. Sekoita aineosat toisiinsa hiljaisella nopeudella. Lisää nopeutta. Vaivaa taikinaa noin 2–3 minuuttia, kunnes taikina on tasaista. Peitä taikina kevyesti öljytyllä muovikelmulla ja anna nousta lämpimässä paikassa 45–60 minuuttia.
- 3 Vaivaa taikinaa uudelleen 30–45 sekuntia suurimmalla nopeudella. Pidä taikinakoukut taikinan sisällä.
- 4 Tee taikinasta leipä tai sämpylöitä. Aseta ne voidellulle leivinpellille. Peitä kevyesti öljytyllä muovikelmulla ja anna nousta lämpimässä paikassa, kunnes koko on kaksinkertaistunut.
- 5 Lämmitä uuni 230-asteiseksi. Paista leipää 20–25 minuuttia tai sämpylöitä 10–15 minuuttia. Leipä on kypsä, kun siitä kuuluu ontosti kumiseva ääni, kun sen pohjaa napautetaan sormilla.

ongelmanratkaisu

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Vatkain ei toimi.	Ei virtaa.	Tarkista, onko pistoke pistorasiassa. Tarkista kodin suojakatkaisimet ja sulakkeet. Jos näistä ehdotuksista ei ole apua ongelman ratkaisemisessa, katso lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdasta.
Taikinakoukku ei mahdu paikalleen.	Taikinakoukku ollaan kiinnittämässä väärään aukkoon.	Metallikauluksella varustettu taikinakoukku ⑤ sopii vain suurempaan aukkoon. Kiinnitä taikinakoukku paikalleen. Käännä ja työnnä, kunnes osa napsahtaa paikoilleen.
Vatkain toimii hitaasti tai työläästi.	Valittu nopeus on liian alhainen. Suositeltu määrä on ylitetty. Suositeltu 3 minuutin käyttöaika on ylitetty.	Lisää nopeutta. Suositellut nopeudet ja määrät näkyvät nopeussuosituskaaviossa. Käytä vatkainta enintään 3 minuuttia 5 minuutin ajanjakson aikana, kun sekoitat raskaita taikinoita.
Taikinaa tai jauhoja roiskuu runsaasti.	On valittu liian suuri nopeus. Kulho on liian kapea tai pieni aineksien käsittelemiseksi.	Valitse aluksi hidas nopeus. Kun seos paksunee, lisää nopeutta. Valitse oikeankokoinen sekoituskulho.
Työvälineitä ei voi irrottaa aukoista.	Nopeudenvälitsin ei ole O-asennossa.	Kun irrotat työvälineet, varmista, että nopeudenvälitsin on OFF O-asennossa.. Irrota pistoke pistorasiasta. Paina työvälineen vapautuspainiketta ②.

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- El mikserini kullanmadan önce kordonun dolanmadığından emin olun.
- El mikserinin gövdesini asla suya sokmayın veya kordonun ya da fişin ıslanmasına izin vermeyin.
- Parmaklarınızı, saçlarınızı, giysilerinizi ve mutfak aletlerini hareketli parçalardan uzak tutun.
- Kablonun asla sıcak yüzeylere temasına izin vermeyin veya çocukların erişebileceği yerlere asmayın.
- Hiç bir zaman hasarlı el mikseri kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. “servis ve müşteri hizmetleri”.
- Onaylanmamış eklentileri asla kullanmayın.
- Kullanılmadığında, parça takmadan veya çıkartmadan önce ya da temizlikten önce daima fişini çekin.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.

- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

fişe takmadan önce

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

el mikserinizin ilk kullanımından önce

- Parçaları yıkayın bkz. "bakım ve temizlik".

parçalar

- ① hız anahtarı
- ② alet açma düğmesi
- ③ çırpıcılar
- ④ kablo sargısı
- ⑤ ek halkalı yoğurucu
- ⑥ ek halkasız yoğurucu
- ⑦ çalışma alanı depo ünitesi
- ⑧ çırpıcı saklama sütunları
- ⑨ yoğurucu saklama sütunları
- ⑩ kablo klipsi

el mikserinin kullanımı

- 1 Kablo sargısından kabloyu çıkartın ④ ve hız anahtarının ① kapalı "O" konumunda olduğundan emin olun.
- 2 Çırpıcıları veya yoğurucuları ① yerleştirin – çevirin ve kesin bir klik hissedilene kadar itin.
Önemli: Ek halkalı ⑤ yoğurucu sadece daha büyük sokete uyacaktır.

3 Fişe takın.

- 4 Uygun boyuttaki kasedeki malzemelerle birlikte çırpıcıları/yoğurucuları kaseye yerleştirin.
- 5 İstenilen hıza erişmek için hız anahtarını ① geriye çekin (el mikserinin gövdesinin üzerindeki ilk nokta en yavaş hız ayarıdır). Hız anahtarının yanındaki noktayı uygun hızla hizalayın.

- Karışım kalınlaştığında, hızı artırın.
- Makine yavaşlamaya veya zorlanırsa hızı artırın.
- Gerektiğinde motoru maksimum hızda çalıştırmak için hız anahtarını puls konumuna "P" doğru ileriye doğru hareket ettirin. Motor, puls bu pozisyonda tutulduğu sürece çalışacaktır.

- 6 When the mixture has reached the desired consistency, return the speed switch ① to the off "O" position and then lift the beaters/kneaders out of the bowl.
- 7 Aletleri çıkarmak için, hız anahtarının ① kapalı "O" konumunda olduğundan emin olun ve el mikserini fişten çekin. Alet çıkarma ② düğmesine basın. Aletleri çıkarırken alet milleri üzerinden tutun.

Önemli:

- **sadece yoğurucular** - Ekmek hamuru yaparken hamurun 450g'dan fazla un içermemesini tavsiye ediyoruz.

- Ek mikserinizi korumak için hamur, ağır kek karışımları için herhangi bir 5 dakikalık periyotta 3 dakikadan daha uzun süre çalıştırmayın. Doğru kıvamı elde eder etmez hemen kapatın.

İpuçları

- Kek karışımları hazırlarken oda sıcaklığında tereyağı veya margarin kullanın ya da kullanmadan önce yumuşatın.

- Mikser kabınızı aşırı doldurmaktan kaçınmak için, uygun boyutta olanlardan birini seçin.
- Büyük miktarlar ve yoğun karışımlar daha uzun karıştırma süreleri gerektirebilir.
- Krema çırparken etrafa sıçramasını önlemek için yüksek kenarlı bir kase kullanılması tavsiye edilir.

Çırpıcı ve yoğurucular için önerilen hızlar

Lütfen bunların sadece öneriler olduğunu ve seçtiğiniz hızın kase boyutuna, miktarlara, karıştırdığınız malzemelere ve kişisel tercihe bağlı olduğunu aklınızda bulundurun.

Aşağıdaki önerilen hızlara kademeli olarak artırın.

Yiyecek tipi	Önerilen maksimum miktarlar	Önerilen hızlar	Yaklaşık süreler
Çırpıcılar			
Yumurta beyazı	8	4 – 5	3 dakika
Krema	500ml	1 – 5	4 dakika
Çırpılmış sünger	3 yumurta karışımı	4 – 5	5 dakika
Hepsi bir arada kek karışımları	600g toplam karışım	1 – 5	1½ - 2 dakika
Pasta hamuru	800ml	4 – 5	1 dakika
Una yağ eklemek Pasta malzemelerini birleştirmek için su eklemek	250g un	1 – 2 1	3 dakika 1 dakika
Meyveli kek Krema yağı ve şeker Un, meyve vb şeyleri ekleme	900g toplam karışım	5 1 – 2	4 dakika 1 dakika
Glazür	4 yumurta karışımı	1 – 5	5 – 6 dakika
Yoğurucular			
Ekmek	450g un	1 – 5	2 – 3 dakika Tekrar yoğurma 30 – 45 saniye

bakım ve temizlik

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

- Parçaları temizlemek için asla temizleyici kullanmayın.

çırpıcılar, yoğurucular

- Elde veya bulaşık makinesinde yıkayın, sonra kurulayın.

el mikserinin gövdesi

- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın.

saklama

- 1 Kordonu el mikserinin tabanının etrafına sarın ② ve kablo tutucuyu kullanarak kordonu klipsleyin.
- 2 El mikserini, fişin ve tutamağın depo sütunlarına dönük olmadığından emin olarak çalışma alanı depo ünitesi ⑦ içindeki ucunun üstüne yerleştirin ③.
- 3 Çırpıcıları ③, iki dış depo sütununa ⑧ koyun.
- 4 Yoğurucuları ⑤ ve ⑥, iki iç depo sütununa ⑨ koyun.



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. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır. Çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

servis ve müşteri hizmetleri

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

Tarif

beyaz ekmek hamuru

- 10ml/2 çay kařığı kuru maya
(sulandırma gerektiren tür)
- 5ml/1 çay kařığı řeker
- 250ml ılık su
- 450g ekmek unu
- 5ml/1 çay kařığı tuz
- 15g yağ

- 1 Kuru maya, řeker ve suyu bir kaseenin içine koyun ve mayanın köpürmesini bekleyin. Doğru su sıcaklığı 43°C olmalıdır, bu sıcaklığı elde etmek için üçte bir kaynar su ile üçte iki oranında soğuk suyu karıştırebilirsiniz.
- 2 Kalan malzemeleri ekleyin. El mikserine yoğurucuları takın ve düşük hızda homojen bir karışım elde edinceye kadar malzemeleri karıştıran. Sonra hızı artırın ve pürüzsüz, elastik bir hamur elde edinceye kadar 2-3 dakika daha karıştırmaya devam edin. Yağlanmış streç folyo ile kaplayın ve hamurun ılık bir yerde 45-60 dakika kabarmasını bekleyin.
- 3 Yoğurucuları hamurun içinde tutarak 30-45 saniye kadar maksimum hızda tekrar yoğurun.
- 4 Hamura ekmek somunu veya baget řekli verin ve yağlı fırın kağıdı üzerine tepsiye yerleřtirin. Yağlanmış streç folyo ile kaplayın ve ılık bir yerde iki kat kabarana kadar bekleyin.
- 5 Önceden 230°C'ye ısıtılmış fırında 20-25 dakika (somun) 10-15 dakika (baget) için piřirin. Hazır olduėunda, ekmeėin üzerine vurulduėunda içi boş gibi ses çıkartmalıdır.

sorun giderme kılavuzu

Problem	Nedeni	Çözüm
El mikseri çalışmıyor.	Güç yok.	Cihazın takılı olduğunu kontrol edin. Evinizin sigortalarını/devre kesicilerini kontrol edin. Yukarıdakilerin hiç biri işe yaramazsa, "Servis ve Müşteri Hizmetleri" bölümüne bakın.
Yoğurucu sokete takılamıyor.	Yoğurucu yanlış sokete takılıyor.	Metal halkalı ⑤ yoğurucu sadece daha büyük sokete uyacaktır. Yoğurucuyu yerleştirin – çevirin ve kesin bir klik hissedilene kadar itin.
İşleme sırasında el mikseri yavaşlıyor veya zorlanıyor.	Seçilmiş olan hız düşük. Önerilen miktar aşılmış. Tavsiye edilen 3 dakika çalışma süresi aşılmış.	Hızı artırın. İşlenecek miktarlar ve işleme hızları için tavsiye tablolarına bakın. Hamurlar veya ağır kek karışımlarında, herhangi bir 5 dakikalık sürede 3 dakikadan daha uzun çalıştırmayın.
İşleme sırasında aşırı sıçrama veya un saçılması.	Seçilen hız çok yüksek. Kase çok dar veya işlenen malzemeler için çok küçük.	Başlangıçta daha düşük bir hız seçin ve karışım kalınlaştıkça hızı artırın. Uygun boyda bir karıştırma kabı seçin.
Aletler soketten çıkartılamıyor.	Hız anahtarı "O" pozisyonunda değil.	Aletleri çıkarmak için, hız anahtarının KAPALI "O" konumunda olduğundan emin olun ve el mikserini fişten çekin. Alet çıkarma ② düğmesine basın.

bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Před použitím ručního mixéru se ujistěte se, že napájecí kabel je zcela odmotaný z drážky na kabel.
- Nikdy nevkládejte těleso ručního mixéru do vody a zabraňte tomu, aby se kabel nebo zástrčka namočily.
- Prsty, vlasy, oblečení a nádobí uchovávejte v dostatečné vzdálenosti od pohyblivých částí.
- Kabel nenechávejte viset dolů, aby jej nemohlo zachytit dítě.
- Váš ruční mixér nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo spravit: viz části „servis a údržba“.
- Nikdy nepoužívejte nepovolené příslušenství.
- Pokud přístroj nepoužíváte, před montáží a demontáží dílů nebo před čištěním jej odpojte ze sítě.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.

- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

před připojením přístroje do sítě

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

Před prvním použitím ručního mixéru

- Omyjte všechny části: viz „péče a čištění“.

popis

- ① přepínač rychlosti
- ② tlačítko pro vyjmutí nástrojů
- ③ šlehače
- ④ drážka na kabel
- ⑤ míchač s dodatečným prstencem
- ⑥ míchač bez dodatečného prstence
- ⑦ základna stojanů
- ⑧ stojany pro odkládání šlehačů
- ⑨ stojany pro odkládání míchačů
- ⑩ spona na kabel

obsluha vašeho ručního mixéru

- 1 Odmotejte kabel z drážky ④ a zkontrolujte, zda je přepínač rychlosti ① ve vypnuté poloze „O“.

- 2 Zasuňte šlehače nebo míchače ① – otáčejte a zasouvejte, dokud nezacvaknou.
Důležité: Míchač s dodatečným prstencem ⑤ lze zasunout pouze do většího otvoru.
- 3 Zapojte do elektrické zásuvky.
- 4 Šlehače/míchače ponořte do dostatečně velké mísy s ingrediencemi.
- 5 Posunutím přepínače rychlosti ① dozadu nastavte požadovanou rychlost (první tečka na těle mixéru představuje nejnižší rychlost). Tečku na boku přepínače rychlosti nastavte na odpovídající rychlost.
 - Když směs zhoustne, zvyšte rychlost.
 - Pokud přístroj začne zpomalovat nebo se otáčet s obtížemi, zvyšte rychlost.
 - Pokud chcete použít maximální rychlost motoru, posuňte přepínač rychlosti dopředu do polohy pulzního nastavení „P“. Pulzní nastavení bude fungovat tak dlouho, jak přepínač podržíte v příslušné poloze.
- 6 Když směs dosáhne požadované konzistence, vraťte přepínač rychlosti ① do vypnuté polohy „O“ a pak šlehače / míchače vytáhněte z nádoby.

7 Před vytažením nástrojů z otvorů mixéru se ujistěte, že je přepínač rychlosti ① ve vypnuté poloze „O“ a mixér odpojte od elektrické zásuvky. Zmáčkněte tlačítko pro uvolnění nástrojů ②. Při vytahování nástrojů je držte za hřídele.

Důležité:

- **pouze pro míchače** – při přípravě těsta na chleba doporučujeme, aby množství mouky nepřesáhlo 450 g.
- Abyste ruční mixér chránili, nepoužívejte jej při přípravě těsta, hustých směsí na moučníky apod. déle než 3 minuty v

pětiminutovém intervalu. Jakmile dosáhnete správné konzistence, mixér vypněte.

tipy

- Při přípravě krémů do moučníků používejte máslo nebo margarín při pokojové teplotě nebo je před použitím nechte změkknout
- Vyberte mísu vhodné velikosti, aby nedošlo k jejímu přeplnění.
- Větší množství a husté směsi mohou vyžadovat delší dobu mixování.
- Při šlehání smetany doporučujeme použít hlubokou mísu, aby obsah co nejméně stříkal ven.

Doporučené rychlosti pro šlehače a míchače

Upozorňujeme, že se jedná pouze o doporučené rychlosti a rychlost, kterou zvolíte, záleží na velikosti mísky, množství směsi, ingrediencích, které mícháte, a osobních požadavcích.

Postupně zvyšujte rychlost na níže doporučené úrovně.

Druh potravin	Doporučená maximální množství	Doporučená rychlost	Přibližné doby
Šlehače			
Vaječné bílky	8	4 – 5	3 minuty
Smetana	500 ml	1 – 5	4 minuty
Šlehané piškotové těsto	3 vejce	4 – 5	5 minuty
Základní směsi na moučníky	600g total mix	1 – 5	1½ až 2 minuty
Lité těsto	800 ml	4 – 5	1 minuta
Tuk vetřete do mouky přidejte vodu a další ingredience těsta	250 g mouky	1 – 2 1	3 minuty 1 minuta
Biskupský chlebiček Šlehání tuku a cukru Vmíchání mouky, ovoce apod.	900 g směsi celkem	5 1 – 2	4 minuty 1 minuta
Bílková cukrová poleva	4 vejce	1 – 5	5 – 6 minut
Míchače			
Chléb	450 g mouky	1 – 5	2 – 3 minut Znovu hníst 30 – 45 sekund

péče a čištění

- Před čištěním přístroj vypněte, odpojte ze sítě a vyjměte šlehače a míchače.
- Ruční mixér nikdy nevkládejte do vody a zabraňte tomu, aby se kabel nebo zástrčka namočily.
- Na čištění dílů přístroje nepoužívejte pískové přípravky.

šlehače, míchače

- Umyjte je ručně nebo v myčce, potom je osušte.

tělo ručního mixéru

- Otrěte vlhkým hadříkem, poté osušte.

uložení

- 1 Omotejte kabel kolem základny mixéru ② a uchyťte jej pomocí spony.
- 2 Ruční mixér uložte jeho koncem do základny přístroje ⑦ a zkontrolujte, zda-li jsou zástrčka a rukojeť otočeny směrem od stojanů pro odkládání nástrojů ③.
- 3 Šlehače ③ ukládejte do dvou vnějších úložných stojanů ⑧.
- 4 Míchače ⑤ a ⑥ ukládejte do dvou vnitřních úložných stojanů ⑨.

Servis a údržba

- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.
- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtěte část „přívodce odstraňování problémů“ v návodu nebo navštivte stránky www.kenwoodworld.com.
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a

práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.

- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odneseť 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. Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin. Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

Recept

těsto na bílé pečivo

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

5 ml / 1 lžička cukru

250 ml vlažné vody

450 g chlebové mouky

5 ml / 1 lžička soli

15 g sádla

- 1 Sušené droždí s cukrem a vodou dejte do mísy a počkejte, než se vytvoří pěna. Správná teplota vody by měla být 43° C a lze jí dosáhnout tak, že smícháte jednu třetinu vařící vody se dvěma třetinami studené vody.
- 2 Přidejte zbývající ingredience. Zasuňte míchače do mixéru a pak pomalou rychlostí ingredience promíchejte, dokud se mouka do směsi nezpracuje. Pak rychlost zvyšte a hněťte asi 2–3 minuty, dokud nebude těsto hladké a pružné. Zakryjte fólií potřenou olejem a nechte těsto na teplém místě 45–60 minut kynout.
- 3 S použitím nejvyšší rychlosti těsto 30–45 sekund znovu prohněťte tak, aby míchače zůstávaly v těstě.
- 4 Z těsta vytvarujte bochník nebo rohlíky a položte na vymaštěný pečicí plech. Zakryjte fólií potřenou olejem a nechte na teplém místě, dokud se těsto objemově nezdvójnasobí.
- 5 Pečte v předehřáté troubě na 230° C / stupeň plynové trouby 8 po dobu 20–25 minut (bochník) nebo 10–15 minut (rohlíky). Správně upečený bochník by měl při poklepání zespodu znít dutě.

průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Mixér nefunguje.	Chybí napájení.	Zkontrolujte zapojení spotřebiče. Zkontrolujte pojistky/jistič v domácnosti. Pokud se tím problém nevyřeší, přečtěte si část „Servis a údržba“.
Míchač nelze zasunout do otvoru.	Míchač zasouváte do nesprávného otvoru.	Míchač s kovovým prstencem ⑤ lze zasunout pouze do většího otvoru. Zasuňte Míchač – otočte a zatlačte, dokud neucítíte zacvaknutí.
Mixér během mixování začne zpomalovat nebo se otáčet s námahou.	Příliš nízká nastavená rychlost. Překročeno doporučené množství. Překročena doporučená doba provozu 3 minuty.	Zvyšte rychlost. Informace o rychlostech a množstvích ke zpracování najdete v tabulce doporučených rychlostí. Na hustá těsta nepoužívejte déle než 3 minuty v průběhu 5 minut.
Nadměrné stříkání nebo prášení mouky během míchání.	Je zvolena příliš vysoká rychlost. Mísa je na mixované ingredienci příliš mělká nebo malá.	Na začátku zvolte nižší rychlost a s houstnoucí směsí ji zvyšujte. Zvolte mísu vhodné velikosti.
Nelze vytáhnout nástroje z otvorů.	Přepínač rychlostí není ve vypnuté poloze „O“.	Před vytažením nástrojů se ujistěte, že je přepínač rychlostí ve vypnuté poloze „O“, a mixér odpojte od elektrické zásuvky. Zmáčkněte tlačítko pro uvolnění nástrojů ②.

Magyar

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

első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ügyeljen rá, hogy a vezetéket teljesen letekerje a vezeték tartójáról, mielőtt a kézimixert használná.
- Soha ne merítse a kézimixer testét vízbe, és ügyeljen rá, hogy a vezeték vagy csatlakozó ne legyen nedves.
- Tartsa távol ujjait, haját, ruházatát és a konyhai eszközöket a mozgó alkatrészekről.
- A vezeték soha ne érjen forró felületekhez, és ne hagyja azt lelógni olyan helyen, ahol egy gyermek megfoghatja azt.
- Soha ne használjon sérült kézimixert. Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd „szerviz és vevőszolgálat”.
- Soha ne használjon nem engedélyezett tartozékot.
- Mindig húzza ki a készüléket, amikor nem használja, továbbá alkatrészek fel- vagy leszerelése, illetve tisztítás előtt.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan

utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.

- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

mielőtt csatlakoztatná

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

mielőtt először használja a kézimixert

- Mossa el az alkatrészeket lásd: „karbantartás és tisztítás”.

a készülék részei

- ① sebességkapcsoló
- ② tartozékioldó gomb
- ③ habverők
- ④ vezetékartó
- ⑤ dagasztóvilla extra gallérral
- ⑥ dagasztóvilla extra gallér nélkül
- ⑦ asztali tárolóegység
- ⑧ habverő tárolóelem
- ⑨ tésztadagasztó tárolóelem
- ⑩ vezetékrögzítő

a kézimixer használata

- 1 Tekerje le a vezetékét a tartójáról ④, és ellenőrizze, hogy a sebességkapcsoló ① kikapcsolt állásban legyen.
- 2 Helyezze be a habverőket vagy a dagasztóvillákat ① – forgassa el és nyomja be, amíg kattantást nem hall.
- Fontos:** Az extra galléros dagasztóvilla ⑤ csak a nagyobbik aljzatba illeszthető be.
- 3 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz.
- 4 Helyezze a hozzávalókat egy megfelelő méretű tálba, és merítse a habverőket/ dagasztóvillákat a tálba.
- 5 Húzza hátra az ① sebességkapcsolót, amíg eléri a kívánt sebességet (az első pont a kézimixeren a legkisebb sebesség). Hozza egy vonalba a sebességkapcsoló oldalán lévő pontot a megfelelő sebesség jelzésével.

- Amint a keverék sűrűsödik, növelje a sebességet.
- Ha a készülék lelassul vagy gyengül, növelje a sebességet.
- Tolja előre a sebességkapcsolót a nyomógombos pozícióba „P” a motor leggyorsabb működtetéséhez. A motor addig működik, amíg a gombot ebben a helyzetben tartja.

6 Amikor a keverék elérte a kívánt állagot, állítsa vissza az ① sebességkapcsolót a „O” kikapcsolt állásba, és emelje ki a habverőket/dagasztóvillákat a tálból.

7 A keverőfejek eltávolítása előtt ellenőrizze, hogy az ① sebességkapcsoló a „O” kikapcsolt állásban legyen, és húzza ki a kézimixer hálózati csatlakozóját. Nyomja meg a ② tartozékioldó gombot. A keverőfejek kiemelésékor fogja meg a szárukat.

Fontos:

- **dagasztóvilla esetén** – kenyértészta készítésekor azt ajánljuk, hogy a tésztához ne használjon 450 g-nál több lisztet.
- A kézimixer védelme érdekében sűrű keverékek, például tészta esetén, egyetlen 5 perces időszakban se használja a készüléket 3 percnél tovább. Kapcsolja ki a készüléket, amint elérte a megfelelő állagot.

tanácsok

- Tésztakeverékek összedolgozásakor a vajat vagy a margarint szobahőmérsékleten használja, vagy használat előtt lágyítsa meg.
- A keverőtál túlterhelésének megelőzése érdekében megfelelő méretű tálat válasszon.
- Nagyobb mennyiségeknél vagy sűrű keverékeknél hosszabb keverési időre lehet szükség.
- Tejszínhab készítéséhez magas oldalú edényt használjon, hogy megelőzze a hab kifröccsenését.

Habverők és dagasztóvillák javasolt sebessége

Kérjük, vegye figyelembe, hogy ezek csak javaslatok, és a választott sebesség függhet a tál méretétől, a mennyiségtől, a felhasznált alapanyagoktól és egyéni igényeitől.			
Fokozatosan növelje a sebességet az alábbi ajánlott értékig.			
Ételtípus	Ajánlott maximális mennyiség	Javasolt sebességek	Hozzávetőleges idő
Habverők			
Tojásfehérje	8	4 – 5	3 perc
Tejszín	500 ml	1 – 5	4 perc
Habos piskótatészta	3 tojásfehérje	4 – 5	5 perc
Tésztaporok	600 g teljes keverék	1 – 5	1½ – 2 perc
Palacsintatészta	800 ml	4 – 5	1 perc
Zsiradék összedolgozása liszttel	250 g liszt	1 – 2 1	3 perc 1 perc
Gyümölcsstorta Zsiradék és cukor összedolgozása Liszt, gyümölcs stb. bekeverése	900 g teljes keverék	5 1 – 2	4 perc 1 perc
Cukormáz	4 tojásfehérje	1 – 5	5 – 6 perc
Dagasztóvillák			
Kenyér	450 g liszt	1 – 5	2 – 3 perc Újradagasztás 30 – 45 másodperc

karbantartás és tisztítás

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

habverők, dagasztók

- Mossa el kézíleg vagy gépben, majd szárítsa meg.

kézimixer felülete

- Törölje meg egy nedves ruhával, majd szárítsa meg.

tárolás

- 1 Tekerje a zsinórt a kézimixer alapja köré ❷ és rögzítse a vezetéket a vezetéktartóval.
- 2 Helyezze a kézimixert annak alapjára az asztali ❷ tárolóegységen, úgy, hogy a csatlakozó és a markolat a tárolóelemekkel átellenes oldalon legyenek ❸.
- 3 A habverőket ❸ a két külső tárolóelemben ❸ tárolja.
- 4 A dagasztóvillákat ❹ és ❺ a két belső tárolóelemben ❹ tárolja.

szerviz és vevőszolgálat



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

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

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni. A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerek kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

Recept

fehér kenyér tészta

10 ml/2 teáskanál száraz élesztő
(az a típus, amelyet aktiválni kell)
5 ml / 1 teáskanál cukor
250 ml meleg víz
450 g kenyérliszt
5 ml / 1 teáskanál só
15 g disznózsír

- 1 Helyezze a szárított élesztőt, a cukrot és a vizet egy keverőtálba, és hagyja, hogy felhabosodjon. A megfelelő vízhőmérséklet 43 °C, ez úgy érhető el, hogy 1/3 rész forrásban lévő vizet összekever 2/3 rész hideg vízzel.
- 2 Adja hozzá a többi hozzávalót. Helyezze be a dagasztóvillákat a kézimixerbe, majd alacsony sebességgel keverje össze a hozzávalókat, amíg a lisztet egyenletesen be nem dolgozta. Ezután növelje a sebességet és dagassza körülbelül 2-3 percig, amíg a tészta sima és rugalmas nem lesz. Fedje le olajozott fóliával, és hagyja 45-60 percig meleg helyen, hogy a tészta megdagadjon.
- 3 Maximális sebességgel keverje újra a tésztát 30-45 másodpercig úgy, hogy a dagasztóvillákat a keverékben tartja.
- 4 Formázzon a tésztából cipót vagy péksüteményt, és helyezze olajozott sütőlapra. Fedje le olajozott fóliával, és hagyja meleg helyen, amíg a mérete a duplájára nő.
- 5 Sússe előmelegített sütőben 230 °C-on (8-as sütőállás a gáztűzhelyen) 20-25 percig (cipó), illetve 10-15 percig (péksütemények). Amikor kész, a tészta üreges hangot ad, ha az alját megütögeti.

hibaelhárítási útmutató

Probléma	Ok	Megoldás
A kézimixer nem működik.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó be van-e dugva a konnektorba. Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a fentiek nem segítenek, akkor lásd a „szerviz és vevőszolgálat” részt.
A dagasztóvillát nem lehet behelyezni az aljzatba.	Rossz aljzatba próbálta meg bedugni a dagasztóvillát.	A fémgalléros dagasztóvilla ⑤ csak a nagyobbik aljzatba illeszthető be. Helyezze be a dagasztóvillát – forgassa el és nyomja be, amíg kattánást nem hall.
A kézimixer lelassul vagy gyengül a keverés közben.	A kiválasztott sebesség túl alacsony. Túllépte az ajánlott mennyiséget. Túllépte az ajánlott 3 perces működési időt.	Növelje a sebességet. A sebességekre és a feldolgozandó mennyiségekre vonatkozóan az ajánlott sebességek táblázata ad útmutatást. Sűrű keverékek, például tészta esetén ne működtesse a készüléket 3 percnél tovább, és utána legalább 5 percig pihentesse.
Túlzott kifröccsenés vagy kiszóródás (liszt) a feldolgozás során	A kiválasztott sebesség túl magas. Az edény túl lapos vagy túl kicsi a feldolgozandó hozzávalókhöz.	Az indulásnál válasszon alacsonyabb sebességet, majd növelje, ahogy a keverék sűrűbb lesz. Válasszon megfelelő méretű keverőtálat.
Nem lehet kivenni a keverőfejet az aljzataból.	A sebességkapcsoló nincs a „O” kikapcsolt állásban.	A keverőfejek eltávolítása előtt ellenőrizze, hogy a sebességkapcsoló a „O” kikapcsolt állásban legyen, és húzza ki a kézimixer hálózati csatlakozóját. Nyomja meg a tartozékioldó gombot ②.

bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Zanim zaczniesz korzystać z ręcznego miksera, upewnij się, że przewód jest całkowicie wyciągnięty z rowka.
- Nigdy nie zanurzaj korpusu ręcznego miksera w wodzie, ani nie dopuszczaj do namaczania w wodzie przewodu lub wtyczki.
- Trzymaj z dala od ruchomych części miksera palce, włosy, ubrania i sztucce.
- Nigdy nie dopuszczaj do tego, by przewód dotykał gorących powierzchni, ani nie zostawiaj zwisającym, jeśli może go złapać dziecko.
- Nigdy nie korzystaj z uszkodzonego miksera. Oddaj go do sprawdzenia lub naprawy, patrz „serwis i punkty obsługi klienta”.
- Nigdy nie korzystaj z nieoryginalnych dodatków.
- Zawsze odłączaj urządzenie od prądu, jeśli z niego nie korzystasz, zanim zaczniesz mocować lub zdejmować części, albo przed myciem.

- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

zanim podłączysz

- Upewnij się, że zasilanie prądem jest takie samo, jak parametry podane na spodzie ręcznego miksera.
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

zanim skorzystasz z ręcznego miksera po raz pierwszy

- Umyć części – zob. ustęp pt. „obsługa i czyszczenie”.

oznaczenia

- ① przełącznik prędkości
- ② przycisk do wyjmowania końcówek
- ③ końcówki do ubijania i mieszania
- ④ rowek na przewód
- ⑤ końcówka do zagniatania ciasta z dodatkowym kołnierzem
- ⑥ końcówka do zagniatania ciasta bez dodatkowego kołnierza
- ⑦ podstawka do przechowywania końcówek i haków
- ⑧ stojaki do przechowywania końcówek
- ⑨ stojaki do przechowywania haków
- ⑩ zacisk do trzymania przewodu

eksploatacja ręcznego miksera

- 1 Odwinąć przewód sieciowy z rowka na przewód ④ i sprawdzić, czy przełącznik prędkości ① znajduje się w pozycji „O” (wyłączony).
- 2 Zamocować ubijaki lub końcówki do zagniatania ① – przekręcając je i wciskając, aż nastąpi wyraźne kliknięcie.
Uwaga: końcówka do zagniatania z dodatkowym kołnierzem ⑤ pasuje wyłącznie do gniazda większego.
- 3 Podłączyć urządzenie do sieci.
- 4 Składniki umieścić w odpowiedniej wielkości naczyniu i włożyć do niego ubijaki/kończówki do zagniatania.
- 5 Przesunąć przełącznik prędkości ① do tyłu do momentu osiągnięcia żądanej prędkości (pierwsza z kropek na korpusie miksera wskazuje najniższą prędkość obrotów). Kropkę z boku przełącznika prędkości ustawić równo z wybraną prędkością.
 - W miarę gęstnienia mieszanych składników zwiększać prędkość.
 - Jeśli urządzenie zacznie zwalniać lub się przesilać, należy zwiększyć obroty.

- Aby włączyć najwyższą prędkość obrotów silnika, przesunąć przełącznik prędkości do przodu, w kierunku pozycji trybu pracy przerywanej „P”. Silnik będzie pracować tak długo, jak długo przycisk „P” będzie utrzymywany w tej pozycji.
- 6 Gdy miksowane składniki osiągną żądaną konsystencję, przesunąć przełącznik prędkości ① z powrotem do pozycji „O” (wyłączony), a następnie wyjąć końcówki do ubijania/kończówki do zagniatania z naczynia.
 - 7 Aby wyjąć końcówki, sprawdzić, czy przełącznik prędkości ① znajduje się w pozycji „O” (wyłączony), a następnie wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda sieciowego. Nacisnąć przycisk do wyjmowania końcówek ②. Wyjmując końcówki, należy trzymać je za trzonki.

Uwaga:

- **wyłącznie końcówki do zagniatania ciasta** – zaleca się, by ilość mąki w cieście na chleb przygotowywanym za pomocą miksera nie przekraczała 450 g.
- Aby nie przesilać miksera podczas przygotowywania ciasta na chleb, pizzę itp. oraz gęstych ciast słodkich i podobnych mieszanin, nie należy używać go przez okres dłuższy niż 3 minuty ciągłej pracy w odstępach krótszych niż co 5 minut. Po uzyskaniu żądanej konsystencji natychmiast wyłączyć mikser.

wskazówki

- Ucierając składniki na ciasta na słodko, używać masła lub margaryny w temperaturze pokojowej lub zmiekczyć je przed użyciem.
- Aby nie przepelniać naczynia, w którym miksowane są składniki, należy wybrać naczynie odpowiedniej wielkości.
- Duże ilości składników oraz składniki gęste mogą wymagać dłuższego czasu miksowania.
- Ubijając śmietanę, użyć wysokiego naczynia, co pomoże zminimalizować rozchłapywanie składników.

Zalecane prędkości miksowania za pomocą ubijaków/końcówek do zagniatania

<p>Uwaga! To są tylko zalecenia, natomiast prędkość, którą wybierasz, może zależeć od rozmiaru miski, ilości produktu, rodzaju miksowanych składników i własnych preferencji.</p> <p>Stopniowo zwiększać prędkość do prędkości zalecanych poniżej.</p>			
Rodzaj produktu	Zalecana maksymalna ilość składników	Zalecana prędkość	Przybliżony czas miksowania
Ubijaki			
Białka jajek	8	4 – 5	3 minuty
Śmietana	500 ml	1 – 5	4 minuty
Masa o konsystencji gąbki	Mieszanka z 3 jajami	4 – 5	5 minuty
Ciasta w proszku	Całkowita ilość mieszanki – 600 g	1 – 5	1½ - 2 minuty
Rzadkie ciasto	800 ml	4 – 5	1 minuta
Wcieranie tłuszczu w mąkę dodawanie wody w celu połączenia składników wyrobu cukierniczego	250 g mąki	1 – 2 1	3 minuty 1 minuta
Keks Ucieranie tłuszczu z cukrem Dodawanie mąki, owoców itp. do ciasta	Całkowita ilość mieszanki – 900 g	5 1 – 2	4 minuty 1 minuta
Lukier	Mieszanka z 4 jajami	1 – 5	5 – 6 minuty
Końcówki do zagniatania			
Chleb	450 g mąki	1 – 5	2 – 3 minuty Ponowne zagniatanie: 30 – 45 sekund

obsługa i czyszczenie

- Przed czyszczeniem lub myciem zawsze wyłączaj urządzenie, odłączaj go od prądu i wyciągaj końcówki do ubijania lub haki.
- Nigdy nie zanurzaj korpusu ręcznego miksera w wodzie, ani nie dopuszczaj do namaczania w wodzie przewodu lub wtyczki.
- Nigdy nie korzystaj z abrazyjnych środków do mycia.

końcówki do ubijania / mieszania, haki

- Myć ręcznie lub w zmywarce, następnie wysuszyć.
- ### korpus miksera
- Wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć.

przechowywanie

- 1 Owinąć przewód wokół podstawy miksera ręcznego ② i spiąć za pomocą zacisku do trzymania przewodu.
- 2 Umieścić urządzenie na jego miejscu na podstawie do przechowywania końcówek ⑦ i haków tak, aby wtyczka i uchwyt były odwrócone w przeciwną stronę od stojaków ④.
- 3 Końcówki do ubijania ③ należy przechowywać w dwóch zewnętrznych stojakach do przechowywania ⑧.
- 4 Końcówki do zagniatania ⑤ i ⑥ należy przechowywać w dwóch wewnętrznych stojakach do przechowywania ⑨.

serwis i punkty obsługi klienta

- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.
- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową www.kenwoodworld.com.
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje

na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNEGO Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO (WEEE)

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi. Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

Przepis

jasne ciasto chlebowe

10 ml/2 łyżeczki drożdży w proszku (typ wymagający dodania wody)
5 ml/1 łyżeczka cukru
250 ml ciepłej wody
450 g mąki chlebowej
5 ml/1 łyżeczka soli
15 g malcu

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

rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Mikser nie działa.	Brak dopływu zasilania.	Sprawdzić, czy wtyczka urządzenia jest podłączona do prądu. Sprawdzić bezpieczniki/przerywacze w domowej instalacji elektrycznej. Jeżeli żadna z powyższych czynności nie rozwiązuje problemu, zastosować się do wskazówek podanych w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.
Końcówki do zagniatania nie można zamocować w gnieździe.	Końcówka jest wkładana do niewłaściwego gniazda.	Końcówka do zagniatania z metalowym kołnierzem ⑤ pasuje wyłącznie do gniazda większego. Zamocować końcówkę do zagniatania ciasta – przekręcając ją i wciskając, aż nastąpi wyraźne kliknięcie.
Mikser zaczyna zwalniać lub przesilać się podczas pracy.	Wybrana prędkość obrotów jest zbyt niska. Przekroczono zalecaną ilość składników. Przekroczono zalecany 3-minutowy czas pracy.	Zwiększyć prędkość obrotów. Informacje na temat prędkości i ilości składników do przetwarzania znajdują się w tabeli zalecanych prędkości. Miksując gęste składniki na ciasto nie należy używać miksera przez okres dłuższy niż 3 minuty ciągłej pracy w odstępach krótszych niż 5 minut.
Podczas pracy składniki są nadmiernie rozchlapywane/ mąka jest rozsypywana.	Wybrana prędkość obrotów jest zbyt wysoka. Użyta miska jest zbyt płytka lub zbyt mała w stosunku do miksowanych składników.	Na początku pracy użyć niższej prędkości obrotów i zwiększać ją w miarę gęstnienia składników. Wybrać odpowiedniej wielkości miskę do miksowania.
Końcówek nie można wyjąć z gniazda.	Przełącznik prędkości nie znajduje się w pozycji „O”.	Aby wyjąć końcówki, sprawdzić, czy przełącznik prędkości znajduje się w pozycji „O” (WYŁĄCZONY), a następnie wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda sieciowego. Nacisnąć przycisk do wyjmowania końcówek ②.

Ελληνικά

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο έχει ξετυλιχτεί εντελώς από την εσοχή αποθήκευσης καλωδίου προτού χρησιμοποιήσετε το μίξερ χειρός.
- Ποτέ μην βυθίζετε τη μονάδα του μίξερ χειρός σε νερό και μην αφήνετε το καλώδιο ή το φιν να βρέχονται.
- Να κρατάτε τα δάχτυλα, τα μαλλιά και τα ρούχα σας και τα σύνεργα κουζίνας μακριά από τα κινούμενα μέρη.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να ακουμπά σε καυτές επιφάνειες, ούτε να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το μίξερ χειρός εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίζετε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: δείτε την ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένα εξαρτήματα.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εξαρτημάτων ή πριν από τον καθαρισμό.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή

νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.

- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

πριν από τη σύνδεση στην πρίζα

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

πριν από την πρώτη χρήση του μίξερ χειρός

- Πλύνετε τα μέρη βλ. «φροντίδα και καθαρισμός».

επεξήγηση συμβόλων

- ① διακόπτης ταχύτητας
- ② κουμπί απασφάλισης εργαλείων
- ③ χτυπητήρια
- ④ εσοχή αποθήκευσης καλωδίου
- ⑤ εξάρτημα ζυμώματος με πρόσθετο δακτύλιο
- ⑥ εξάρτημα ζυμώματος χωρίς πρόσθετο δακτύλιο
- ⑦ επιτραπέζια μονάδα αποθήκευσης
- ⑧ υποδοχές αποθήκευσης για τα χτυπητήρια
- ⑨ υποδοχές αποθήκευσης για εξαρτήματα ζυμώματος
- ⑩ κλιπ καλωδίου

πώς χρησιμοποιείται το μίξερ χειρός

- Ξετυλίξτε το καλώδιο από την εσοχή αποθήκευσης καλωδίου ④ και βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ταχύτητας ① βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης «Ο».
- Εισαγάγετε τα χτυπητήρια ή τα εξαρτήματα ζυμώματος ❶ – στρέψτε και πιέστε μέχρις ότου ακουστεί το χαρακτηριστικό κλικ.
Σημαντικό: Το εξάρτημα ζυμώματος με τον πρόσθετο δακτύλιο ⑤ ταιριάζει μόνο στη μεγαλύτερη υποδοχή.
- Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
- Χρησιμοποιήστε μπολ κατάλληλου μεγέθους για τα υλικά και κρατήστε το μίξερ με τα χτυπητήρια/εξαρτήματα ζυμώματος μέσα στο μπολ.
- Σύρετε προς τα πίσω τον διακόπτη ταχύτητας ① έως ότου φτάσει στην ταχύτητα που θέλετε (η πρώτη κουκκίδα στη μονάδα του μίξερ χειρός είναι η χαμηλότερη ταχύτητα).
Ευθυγραμμίστε την κουκκίδα που βρίσκεται στο πλάι του διακόπτη ταχύτητας με την αντίστοιχη ταχύτητα.
 - Όσο πήζει το μείγμα, αυξάνετε την ταχύτητα.
 - Εάν η συσκευή αρχίσει να χαμηλώνει ταχύτητα ή να καταπονείται, αυξήστε την ταχύτητα.
 - Μετακινήστε το διακόπτη ταχύτητας στη θέση παλμικής λειτουργίας «P» για να θέσετε το μοτέρ στη μέγιστη ταχύτητα. Το μοτέρ θα λειτουργεί για όσο διάστημα η παλμική λειτουργία παραμένει στη συγκεκριμένη θέση.
- Όταν το μείγμα αποκτήσει την υφή που θέλετε, σύρετε τον διακόπτη ταχύτητας ① στη θέση απενεργοποίησης «Ο» και απομακρύνετε τα χτυπητήρια/εξαρτήματα ζυμώματος από το μπολ.

- 7 Για να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα, βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ταχύτητας ① βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης «Ο» και αποσυνδέστε το μίξερ χειρός από την πρίζα. Πατήστε το κουμπί απασφάλισης εργαλείων ②. Κρατήστε τα εξαρτήματα από τους άξονές τους καθώς τα βγάζετε.

Σημαντικό:

- **μόνο για εξαρτήματα ζυμώματος** – όταν φτιάχνετε ζύμη για ψωμί, συνιστάται το αλεύρι της ζύμης να μην ξεπερνά τα 450 γρ.
- Για την προστασία του μίξερ χειρός, μην το χρησιμοποιείτε για περισσότερο από 3 λεπτά σε οποιοδήποτε κύκλο 5 λεπτών όταν φτιάχνετε ζύμες, πηχτά μείγματα για κέικ κ.λπ. Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις η ζύμη αποκτήσει τη σωστή υφή.

πρακτικές συμβουλές

- Κατά την παρασκευή μείγματος για κέικ, χρησιμοποιείτε βούτυρο ή μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε τα πριν από τη χρήση.
- Για να μην ξεχειλίζουν τα υλικά από το μπολ, επιλέγεται μπολ κατάλληλου μεγέθους.
- Οι μεγάλες ποσότητες και τα πηχτά μείγματα ενδέχεται να χρειάζονται περισσότερο χρόνο ανάμειξης.
- Κατά την παρασκευή κρέμας σαντιγί, συνιστάται να χρησιμοποιείτε βαθύ μπολ έτσι ώστε να ελαχιστοποιείτε το πιτσίλισμα.

Συνιστώμενες ταχύτητες για χτυπητήρια και εξαρτήματα ζυμώματος

Έχετε υπ' όψιν ότι τα παρακάτω είναι απλώς προτάσεις και ότι η ταχύτητα που θα επιλέξετε εξαρτάται από το μέγεθος του μπολ, τις ποσότητες, τα υλικά που αναμειγνύετε και τη δική σας προτίμηση. Αυξάνετε σταδιακά τις παρακάτω συνιστώμενες ταχύτητες.			
Τύπος φαγητού	Συνιστώμενες μέγιστες ποσότητες	Προτεινόμενη ταχύτητα	Χρόνοι κατά προσέγγιση
Χτυπητήρια			
Μαρέγκα	8	4 – 5	3 λεπτά
Σαντιγί	500 ml	1 – 5	4 λεπτά
Παντεσπάνι με αβγά	Μείγμα με 3 αβγά	4 – 5	5 λεπτά
Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί	Συνολικό μείγμα 600 γρ.	1 – 5	1½ - 2 λεπτά
Ζύμη	800 ml	4 – 5	1 λεπτό
Ανάμειξη βουτύρου με αλεύρι Προσθήκη νερού για ανάμειξη υλικών για γλυκά	250 γρ. αλεύρι	1 – 2 1	3 λεπτά 1 λεπτό
Κέικ φρούτων Ανάμειξη βουτύρου και ζάχαρης Ανακάτεμα με αλεύρι, φρούτα κ.λπ.	Συνολικό μείγμα 900 γρ.	5 1 – 2	4 λεπτά 1 λεπτό
Γλάσο	Μείγμα με 4 αβγά	1 – 5	5 – 6 λεπτά
Εξαρτήματα ζυμώματος			
Ψωμί	450 γρ. αλεύρι	1 – 5	2 – 3 λεπτά Ζύωμα ξανά 30 – 45 δευτερόλεπτα

φροντίδα και καθαρισμός

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

χτυπητήρια, εξαρτήματα ζυμώματος

- Πλύνετε στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων και τα στεγνώνετε.
- κυρίως σώμα του μίξερ χειρός**
- Σκουπίστε με υγρό πανί και μετά στεγνώστε.

αποθήκευση

- 1 Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τη βάση του μίξερ χειρός ❷ και στερεώστε το καλώδιο με το κλιπ καλωδίου.
- 2 Τοποθετήστε το μίξερ χειρός με τη βάση του στην επιτραπέζια μονάδα αποθήκευσης ❸, φροντίζοντας το φινιρίσμα και η λαβή να είναι στραμμένα προς την αντίθετη πλευρά των υποδοχών αποθήκευσης ❹.
- 3 Τοποθετήστε τα χτυπητήρια ❺ στις δύο ακριανές υποδοχές αποθήκευσης ❻.
- 4 Τοποθετήστε τα εξαρτήματα ζυμώματος ❼ και ❽ στις δύο μεσαίες υποδοχές αποθήκευσης ❾.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της KENWOOD.
- 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. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

Συνταγή

ζύμη για λευκό ψωμί

10 ml/2 κουτ. γλυκού ξηρή μαγιά
(του τύπου που πρέπει να
διαλυθεί σε νερό)
5 ml/1 κουτ. γλυκού ζάχαρη
250 ml ζεστό νερό
450 γρ. αλεύρι για ψωμί
5 ml/1 κουτ. γλυκού αλάτι
15 γρ. λαρδί

- 1 Τοποθετήστε στο μπολ ανάμειξης την ξηρή μαγιά, τη ζάχαρη και το νερό και αφήστε το μείγμα να αφρίσει. Η σωστή θερμοκρασία νερού πρέπει να είναι στους 43°C και μπορεί να επιτευχθεί αναμειγνύοντας ένα τρίτο βραστό νερό με δύο τρίτα κρύο νερό.
- 2 Προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά. Προσαρμόστε τα εξαρτήματα ζυμώνματος στο μίξερ χειρός και μετά αναμείξτε τα συστατικά σε χαμηλή ταχύτητα έως ότου ενσωματωθεί το αλεύρι. Έπειτα αυξήστε την ταχύτητα και ζυμώστε για περίπου 2-3 λεπτά, μέχρις ότου η ζύμη γίνει μαλακή και ελαστική. Καλύψτε με λαδωμένη διαφανή μεμβράνη και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε ζεστό μέρος για 45-60 λεπτά.
- 3 Ζυμώστε ξανά τη ζύμη στη μέγιστη ταχύτητα για 30-45 δευτερόλεπτα, αφήνοντας τα εξαρτήματα ζυμώνματος στο μείγμα.
- 4 Πλάστε τη ζύμη σε φραντζόλα ή ρολά και τοποθετήστε τα σε λαδωμένα ταψιά φούρνου. Καλύψτε με λαδωμένη διαφανή μεμβράνη και αφήστε το ταψί σε ζεστό μέρος έως ότου η ζύμη διπλασιαστεί σε μέγεθος.
- 5 Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 230°C/Ενδειξη γκαζιού 8 για 20-25 λεπτά (για φραντζόλα) ή 10-15 λεπτά (για ρολά). Όταν είναι έτοιμη, η ζύμη πρέπει να ακούγεται κούφια όταν τη χτυπάτε ελαφρά στη βάση της.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το μίξερ χειρός δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Ελέγξτε την ασφάλεια/το ρελέ στο σπίτι σας. Εάν δεν ισχύει κανένα από τα παραπάνω, συμβουλευτείτε την ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Το εξάρτημα ζυμώματος δεν μπορεί να τοποθετείται στην υποδοχή.	Προσπαθείτε να τοποθετήσετε το εξάρτημα ζυμώματος σε λάθος υποδοχή.	Το εξάρτημα ζυμώματος με τον μεταλλικό δακτύλιο ⑤ ταιριάζει μόνο στη μεγαλύτερη υποδοχή. Εισαγάγετε το εξάρτημα ζυμώματος – στρέψτε και πιέστε μέχρις ότου ακουστεί το χαρακτηριστικό κλικ.
Το μίξερ χειρός αρχίζει να χαμηλώνει ταχύτητα ή να καταπονείται κατά την επεξεργασία.	Η επιλεγμένη ταχύτητα είναι πολύ χαμηλή. Έχετε υπερβεί τη συνιστώμενη ποσότητα. Η συσκευή έχει υπερβεί τον συνιστώμενο χρόνο λειτουργίας (3 λεπτά).	Αυξήστε την ταχύτητα. Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων για τις ταχύτητες και τις ποσότητες επεξεργασίας. Για ζύμες ή παχύρρευστα μείγματα για κέικ, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 3 λεπτά σε διάστημα 5 λεπτών.
Τα υγρά συστατικά ή το αλεύρι πετάγονται υπερβολικά κατά την επεξεργασία.	Η επιλεγμένη ταχύτητα είναι πολύ υψηλή. Το μπολ είναι πολύ ρηχό ή μικρό για τα υλικά που επεξεργάζεστε.	Επιλέξτε χαμηλότερη ταχύτητα στην αρχή και αυξάνετε την όσο το μείγμα γίνεται πιο πηχτό. Επιλέξτε μπολ ανάμειξης κατάλληλου μεγέθους.
Τα εξαρτήματα δεν μπορούν να αφαιρεθούν από τις υποδοχές.	Ο διακόπτης ταχύτητας δεν βρίσκεται στη θέση «Ο».	Για να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα, βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ταχύτητας βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης «Ο» και αποσυνδέστε το μίξερ χειρός από την πρίζα. Πατήστε το κουμπί απασφάλισης εργαλείων ②.

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Pred použitím ručného mixéra sa ubezpečte, či je prívodná elektrická šnúra úplne odmotaná z priestoru na navíjanie šnúry.
- Nikdy nenamáčajte telo ručného mixéra do vody a elektrickú šnúru ani zástrčku nevystavujte vlhkosti.
- Prsty, vlasy, oblečenie a kuchynské náradie držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých častí.
- Nikdy nekladte prívodnú elektrickú šnúru na horúce predmety, ani ju nenechávajte visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
- Nikdy nepoužívajte poškodený ručný mixér. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozri časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo.
- Ak zariadenie nepoužívate, pred založením alebo zložením jednotlivých častí alebo pred čistením ho vždy najprv odpojte zo siete.

- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

pred zapojením do siete

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

pred prvým použitím ručného šľahača

- Umyte súčasti prečítajte si časť „ošetrovanie a čistenie“.

legenda

- ① prepínač rýchlostí
- ② tlačidlo na uvoľňovanie nástrojov
- ③ metličky
- ④ priestor na navíjanie elektrickej šnúry
- ⑤ hnetací hák s ďalším prstencom
- ⑥ hnetací hák bez ďalšieho prstenca
- ⑦ jednotka na odkladanie na pracovnej ploche
- ⑧ stĺpiky na uloženie metličiek
- ⑨ stĺpiky na uloženie hnetacích hákov
- ⑩ spona na upínanie elektrickej šnúry

používanie ručného mixéra

- 1 Odviňte elektrickú šnúru z drážky ④ a uistite sa o tom, že ovládač rýchlosti ① je v pozícii vypnutia „O“.
- 2 Zložte metličky alebo hnetacie háky ① – pootočte ich a tlačte na ne, kým nezacítite pozitívne zacvaknutie.
Dôležité upozornenie: Hnetací hák s ďalším prstencom ⑤ možno založiť len do väčšieho otvoru.
- 3 Zapojte do elektrickej siete.
- 4 Metličky/hnetacie háky vložte do mixovacej nádoby vhodnej veľkosti obsahujúcej dané zložky.
- 5 Prepínač rýchlostí ① potiahnite dozadu, aby ste dosiahli požadovanú rýchlosť (prvá bodka na telese ručného mixéra označuje najpomalšiu rýchlosť). Bodka na strane prepínača rýchlostí musí lícovať s bodkou požadovanej rýchlosti.
 - Keď zmes zhutne, zvýšte rýchlosť.
 - Keď mixér začne spomaľovať alebo sa trápiť, zvýšte rýchlosť.
 - Posuňte ovládač rýchlosti dopredu do pozície pulznej funkcie „P“, v ktorej motor dosahuje maximálnu rýchlosť. Motor bude v takejto činnosti, kým ovládač rýchlosti z tejto pozície neuvoľníte.
- 6 Keď zmes dosiahne žiadanú konzistenciu, prepínač rýchlostí ① vráťte do pozície vypnutia „O“ a metličky/hnetacie háky nadvihnite z nádoby.
- 7 Uistite sa o tom, že prepínač rýchlostí ① je v pozícii vypnutia „O“, ručný mixér odpojte z elektrickej siete a vyberte z neho nástroje stlačením tlačidla na uvoľňovanie nástrojov ②. Nástroje pri tom držte za ich hriadele.

Dôležité upozornenia:

- **Hnetacie háky:** Pri príprave cesta na chlieb odporúčame to, aby v ňom nebolo viac než 450 g múky.
- V záujme ochrany tohto ručného mixéra ho pri príprave cesta, ťažkých zmesí na koláče a podobných zmesí nepoužívajte v rámci akéhokoľvek 5-minútového časového úseku dlhšie než 3 minúty. Akonáhle dosiahnete správnu konzistenciu obsahu, vypnite ho.

radý

- Pri šľahaní pre zmesi na koláče nepoužívajte tvrdé maslo alebo tvrdý margarín – nechajte ho najprv zmäknúť pri izbovej teplote.
- Mixovacia nádoba musí byť vhodnej veľkosti, aby pri mixovaní jej obsahu nedošlo z dôvodu jeho nadmernej veľkosti k preťaženiu ručného mixéra.
- Väčšie množstvá a husté zmesi môžu vyžadovať dlhší čas mixovania.
- Pri šľahaní smotany používajte mixovaciu nádobu s vysokými stenami, aby ste zminimalizovali mieru špliechania.

Odporúčané rýchlosti pri používaní metličiek a hnetacích hákov

<p>Pripomíname, že ide len o odporúčania a rýchlosť, ktorú si zvolíte, závisí od veľkosti nádoby, množstiev, spracúvaných ingrediencií a osobných preferencií.</p> <p>Rýchlosť zvyšujte postupne až na tieto odporúčané rýchlosti.</p>			
Typ jedla	Odporúčané maximálne množstvo	Odporúčané rýchlosti	Približný čas
Metličky			
Vaječné bielka	8	4 – 5	3 minúty
Smotana	500 ml	1 – 5	4 minúty
Šľahané kysnuté cesto	zmes 3 vajec	4 – 5	5 minúty
Zmesi na múčniky	600 g celkovej zmesi	1 – 5	1½ - 2 minúty
Liate cesto	800 ml	4 – 5	1 minúta
Vtieranie tuku do múky. Pridávanie vody na zmiešanie ingrediencií na prípravu cesta na sladké pečivo ingrediencie na prípravu cesta na sladké pečivo	250 g múky	1 – 2 1	3 minúty 1 minúta
Ovocný koláč Šľahanie tuku s cukrom Vmiešavanie múky, ovocia a podobne	900 g celkovej zmesi	5 1 – 2	4 minúty 1 minúta
Kráľovská poleva	zmes 4 vajec	1 – 5	5 – 6 minúty
Hnetacie háky			
Chlieb	450 g múky	1 – 5	2 – 3 minúty opätovné premiesenie 30 – 45 sekúnd

ošetrovanie a čistenie

- Pred čistením zariadenie vždy vypnite, odpojte zo siete a vyberte z neho metličky alebo hnetacie háky.
- Nikdy nenamáčajte telo ručného mixéra do vody a elektrickú šnúru ani zástrčku nevystavujte vlhkosti.
- Nikdy nepoužívajte na čistenie jednotlivých častí abrazívne čistiace prostriedky.

metličky, hnetacie háky

- Umyte ručne alebo v umývačke riadu a vysušte.
- teleso ručného mixéra**
- Utierajte ho vlhkou handričkou a potom osušte.

skladovanie

- 1 Elektrickú šnúru obtočte okolo základne ručného mixéra ②. Potom ju upevnite pomocou spony na upínanie elektrickej šnúry.
- 2 Ručný mixér položte na jeho zadnú stranu a uložte do jednotky na odkladanie na pracovnej ploche ⑦ tak, aby zástrčka a rúčka smerovali na druhú stranu, ako sú stĺpiky na uloženie ③.
- 3 Metličky ③ odložte do dvoch vonkajších úložných stĺpikov ⑧.
- 4 Hnetacie háky ⑤ a ⑥ odložte do dvoch vnútorných úložných stĺpikov ⑨.

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak sa poškodí elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť spoločnosť KENWOOD alebo pracovníci oprávnení spoločnosťou KENWOOD.
- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadanim pomoci si najprv prečítajte časť „riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu www.kenwoodworld.com.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.

- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



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

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu. Oddelenou likvidáciou domácich spotrebičov sa predchádza negatívnym následkom na životné prostredie a na zdravie človeka, ku ktorým by mohlo dôjsť v dôsledku ich nevhodnej likvidácie. Zároveň to umožňuje recykláciu jednotlivých materiálov, vďaka ktorej sa dosahuje značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti oddelenej likvidácie domácich spotrebičov je tento výrobok označený symbolom preškrtnutej nádoby na domáci odpad.

Recept

biely chlieb

- 10 ml/2 ČL sušeného droždia
(typ, ktorý potrebuje pridať vodu)
- 5 ml/1 ČL cukru
- 250 ml teplej vody
- 450 g múky na chlieb
- 5 ml/1 ČL soli
- 15 g bravčovej masťi

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

riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Ručný mixér nefunguje.	Chýba napájanie.	Skontrolujte, či je zariadenie zapojené do elektrickej siete. Skontrolujte poistky/ističe vo svojom domove. Ak žiadne z vyššie uvedených riešení problém nevyrieši, prečítajte si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Hnetací hák nemožno založiť do otvoru.	Hnetací hák zakladáte do nesprávneho otvoru.	Hnetací hák s kovovým prstencom ⑤ možno založiť len do väčšieho otvoru. Založte hnetací hák – otáčajte a tlačte ho, kým nepocítite jasné zacvaknutie.
Ručný mixér začína počas spracovania spomaľovať alebo sa trápiť.	Zvolená príliš pomalá rýchlosť. Prekročené odporúčané množstvo. Prekročená odporúčaná dĺžka chodu (3 minúty).	Zvýšte rýchlosť. Prečítajte si tabuľku odporúčaných rýchlostí a maximálnych množstiev. V prípade cesta a hustých zmesí na koláče nepoužívajte dlhšie než 3 minúty v kuse v rozmedzí 5 minút.
Počas spracovania dochádza k nadmernému vyšplechovaniu alebo prskaniu múky.	Zvolená príliš vysoká rýchlosť. Nádoba je na spracovanie daných zložiek príliš plytká alebo príliš malá.	Najprv zvolte nižšiu rýchlosť a tú potom zvyšujte, keď zmes hustne. Použite mixovaciu nádobu vhodnej veľkosti.
Nemožno vybrať nástroje z otvorov.	Prepínač rýchlostí nie je v pozícii „O“.	Zabezpečte, aby prepínač rýchlostí bol v pozícii VYPNUTIA „O“. Ručný mixér potom odpojte z elektrickej siete. Stlačte tlačidlo na uvoľňovanie nástrojov ② a vyberte nástroje.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Перед використанням ручного міксера повністю розмотайте шнур.
- Не опускайте корпус ручного міксера у воду і не допускайте попадання вологи на шнур або вилку.
- Не наближайте пальці, волосся, елементи одягу та кухонне приладдя до рухомих деталей.
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина та слідкуйте за тим, щоб шнур не торкався гарячої поверхні.
- Не використовуйте пошкоджений ручний міксер. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивіться розділ “Обслуговування та ремонт”.
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Завжди відключайте прилад від мережі електропостачання, якщо ви ним не користуєтесь, перед установкою або зніманням деталей, а також перед чищенням.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його

експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.

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

Перед підключенням до мережі електропостачання

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

Перед першим використанням ручного міксера

- Промийте деталі див. "Догляд та очищення".

Покажчик

- ① регулятор швидкості
- ② кнопка розблокування насадки
- ③ збивалки
- ④ намотувач шнура
- ⑤ мішалка з додатковим комірцем
- ⑥ мішалка без додаткового комірця
- ⑦ підставка для зберігання деталей
- ⑧ стояки для зберігання збивалок
- ⑨ стояки для зберігання мішалок
- ⑩ затискач для шнура

як користуватися ручним міксером

- 1 Розкрутіть кабель, намотаний на утримувач ④. Переконайтеся в тому, що регулятор швидкості ① знаходиться в положенні "0".
- 2 Вставте збивачку або мішалку ① - поверніть і проштовхніть до клацання.
Увага! Мішалка з додатковим комірцем ⑤ підходить тільки для великого гнізда.
- 3 Підключіть прилад до мережі.
- 4 Покладіть інгредієнти в чашу відповідного розміру, занурте збивачку або мішалку в чашу.
- 5 Переведіть перемикач швидкості ① назад, щоб отримати бажану швидкість (одна точка на корпусі ручного міксера означає найменшу швидкість). Порівняйте точку збоку перемикача швидкості з відповідним положенням.
 - Якщо суміш густіє, збільште швидкість.
 - Якщо прилад уповільнює темп роботи, збільште швидкість.
 - Поверніть регулятор швидкості в позицію "P" (імпульсний режим), щоб включити двигун на максимальну швидкість. В імпульсному режимі двигун працює до тих пір, поки кнопка утримується в натиснутому стані.
- 6 Коли суміш досягла потрібної консистенції, переведіть перемикач швидкості ① у положення "0", в потім витягніть збивачку/змішувачі з чаші.
- 7 Перед тим, як витягати прилад, переконайтеся, що перемикач швидкості ① знаходиться у вимкненому положенні "0" і від'єднайте ручний блендер. Натисніть кнопку від'єднання інструмента ②. При витягування насадки тримайте її за вал.

важливо:

- **лише мішалки** - При замішуванні тіста для хліба не рекомендується насипати більше 450 г борошна.
 - Для захисту міксера від пошкоджень він повинен працювати не довше 3 хвилин з кожних 5 хвилин при замішуванні тіста або важких сумішей. Після отримання необхідної консистенції відключіть пристрій.
- ### поради
- При приготуванні кремів використовуйте масло або маргарин кімнатної температури, або розімніть їх перед змішуванням.
 - Щоб не переповнювати чашу, вибирайте чашу відповідного розміру.
 - Велика кількість інгредієнтів або густі суміші вимагають більш тривалої обробки.
 - При збиванні крему використовуйте високу чашу, щоб знизити кількість бризок.

Рекомендовані швидкості для збивачок і мішалок

<p>Будьте уважні! Зазначені швидкісні режими – це тільки рекомендації, адже вибір швидкості залежить від розміру чаші, кількості та структури інгредієнтів, що перемішуються, та від власних переваг.</p> <p>Переходьте до зазначених швидкостям поступово.</p>			
Тип продукту	Рекомендований максимальний об'єм	Рекомендований швидкість	Приблизний час
Збивачки			
Яєчні білки	8	4 – 5	3 хвилини.
Вершки	500 мл	1 – 5	4 хвилини.
Тісто для бісквіта	3 яйця	4 – 5	5 хвилини.
Універсальні суміші для тортів	всього 600 г	1 – 5	1½ - 2 хвилини.
Тісто	800 мл	4 – 5	1 хвилина
Розтирання жиру з борошном. Додавання води для змішування інгредієнтів для виробів із борошна	250 г борошна	1 – 2	3 хвилини.
Здібне тісто		1	1 хвилина
Суміш для фруктового пирога	всього 900 г	5	4 хвилини.
Жирний крем з цукром Перемішування борошна, фруктів і т.д.		1 – 2	1 хвилина
Королівська глазур	4 яйця	1 – 5	5 – 6 хвилини.
Мішалка			
Хліб	450 г борошна	1 – 5	2 – 3 хвилини. Повторне замішування 30 – 45 секунд

Догляд та очищення

- Перед чищенням завжди вимикайте прилад, відключайте його від мережі електропостачання та знімайте збивачки чи мішалки.
- Не опускайте корпус ручного міксера у воду і не допускайте попадання вологи на шнур або вилку.

- Не використовуйте абразивні матеріали для чищення деталей.

Збивачки, мішалки

- Помийте вручну або у посудомийній машині, потім просушіть.
- корпус ручного міксера**
- Протріть вологою тканиною, а потім просушіть.

Зберігання

- 1 Оберніть кабель навколо підстави ручного міксера ② і акуратно закріпіть шнур за допомогою фіксатора.
- 2 Установіть міксер одним боком на підставку для зберігання ⑦ так, щоби вилка та держак знаходилися у протилежному боці від стояків для зберігання насадок ③.
- 3 Зберігайте збивалки ③ у двох підставках для зберігання ⑧.
- 4 Зберігайте мішалки ⑤ і ⑥ у двох внутрішніх підставках для зберігання ⑨.

Обслуговування та ремонт

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

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



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

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

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

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

Рецепт

Тісто для білого хліба

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

5 мл / 1 ч.л. цукру

250 мл / 9 унцій теплої води

450 г / 1 фунт борошна

5 мл / 1 ч.л. солі

15 г / ½ унції жиру

- 1 Покладіть сухі дріжджі, цукор в миску, налейте води і запишіть підходити. Температура води повинна бути 43 °С, для цього можна змішати одну третину окропу і дві третини холодної води.
- 2 Додайте інші інгредієнти. Встановіть мішалки на міксер і перемішайте інгредієнти на низькій швидкості, щоб розмішати борошно. Потім збільшіть швидкість і продовжуйте мішати приблизно 2-3 хв, поки тісто не стане однорідним та пружним. Накрити замішане тісто харчовою плівкою і залиште його підніматися у теплому місці на 45-60 хвилин.
- 3 Повторно вимісіть тісто на максимальній швидкості протягом 30-45 секунд, так, щоб мішалка завжди була в тісті.
- 4 Сформуйте тісто в буханки або булочки, і покладіть на змазаний олією лист. Накрийте харчовою плівкою і залиште тепло, поки воно не підійметься в два рази.
- 5 Випікайте в попередньо розігрітій духовці при температурі 230 °С / 450 °F / позначці газу 8 протягом 20-25 хвилин (для буханок) або 10-15 хвилин (для булочок). Коли все буде готово, тісто повинно звучати, як пуста, при постукуванні об основу.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
Ручний міксер не працює.	Немає живлення.	Перевірте, чи увімкнений прилад в розетку. Перевірте запобіжник / перемикач в квартирі. Якщо це не допомогло, дивиться розділ "Обслуговування та ремонт".
Не вдається встановити мішалку в гніздо.	Ви вставляєте мішалку у неправильне гніздо.	У мішалку з металевим коміром ⑤ можна вставити тільки у велике гніздо. Вставте мішалку, поверніть і натисніть, поки не відчуєте клацання.
Ручний міксер починає уповільнитися або зупиняється під час обробки.	Вибрана занадто низька швидкість. Рекомендовану кількість перевищено. Перевищений рекомендований термін 3 хвилини роботи.	Збільшить швидкість. Подивіться таблицю з рекомендаціями щодо швидкості і кількості. Не використовуйте блендер довше 3 хвилин протягом 5 хвилинного періоду для замішування тіста або кексів.
Борошно бризкає під час обробки.	Вибрана занадто висока швидкість. Чаша неглибока або занадто мала для інгредієнтів.	Спочатку виберіть меншу швидкість і продовжуйте, щоб доки суміш не загусне. Виберіть чашу відповідного розміру.
Не вдається витягнути насадку з гнізда.	Перемикач швидкості не знаходиться в положенні "0".	Щоб видалити насадку, переконайтеся, що перемикач швидкості знаходиться у положенні "0" і відключить ручний міксер Натисніть кнопку розблокування насадки ②.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الخلاط اليدوي لا يعمل	لا توجد طاقة.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. تأكد من سلامة المنصهرات/قاطع الدائرة الكهربائية في منزلك. في حالة عدم حل المشكلة من خلال التلميحات السابقة، راجعي قسم "الصيانة وخدمة العملاء".
لا يمكن تركيب العجانة في المقبس.	تركيب العجانة مع مقبس غير صحيح.	العجانة ذات العنق المعدني ⑤ ستتناسب فقط المقبس الكبير. أدخلي العجانة - لفي مع الضغط حتى تشعرين بتعشيق جيد.
الخلاط اليدوي يبدأ في التشغيل ببطء أو يعاني أثناء التشغيل.	السرعة المحددة منخفضة جداً. تجاوز الحد الموصى به للكميات.	زدي سرعة التشغيل. راجعي جدول سرعات التشغيل والكميات الموصى عند المعالجة.
الخلاط اليدوي يبدأ في التشغيل ببطء أو يعاني أثناء التشغيل.	تجاوز الحد الموصى به للتشغيل وهو ٣ دقائق.	لا تشغلي الجهاز لفترة أطول من ٣ دقائق مستمرة كل ٥ دقائق وذلك مع الخلطات العجينة أو خلطات الكعكات الخبثية.
تتأثر شديد أو تطاير الدقيق أثناء المعالجة.	سرعة التشغيل المحددة عالية جداً. السلطانية المستخدمة ليست عميقة بالقدر الكافي أو صغيرة الحجم بالنسبة للمكونات التي تتم معالجتها.	اختراري سرعة منخفضة في البداية ثم زدي السرعة كلما ازداد الخليط في الكثافة. اختراري سلطانية بحجم مناسب.
لا يمكن إزالة الأداة من المقبس.	مفتاح السرعات غير موجه على موضع الإيقاف (O).	٧ لإزالة الأدوات، تأكدي من توجيه مفتاح السرعات في موضع الإيقاف (O) (OFF) ثم افصلي التيار الكهربائي عن الخلاط اليدوي. اضغطي على زر تحرير الأداة ②.

وصفة التحضير

عجين الخبز الأبيض

١. ١مل/٢ ملعقة صغيرة خميرة جافة

(النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل):

٥مل/١ ملعقة صغيرة سكر

٥٠مل ماء دافئ

٤٥٠ غرام دقيق خبز

٥مل/١ ملعقة صغيرة ملح

١٥ غرام دهن حيواني

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

٢ أضيفي المكونات المتبقية. ركي العجانة في الخلاط اليدوي ثم اخلطي المكونات على سرعة بطيئة لحين تجانس الدقيق. ثم ارفعي السرعة وواصل العجن لمدة ٢ إلى ٣ دقائق حتى يصبح العجين ناعما ومرنا. غطي العجين بفيلم من البلاستيك مدهون بطبقة زيت واتركي العجين حتى يخمر (يرتفع) لمدة ٤٥ إلى ٦٠ دقيقة. ٣ أعيدي العجن على السرعة العالية لمدة ٣٠ إلى ٤٥ ثانية مع الإبقاء على العجانة داخل العجين.

٤ شكلي العجين في صورة أرغفة أو لفائف وضعيه فوق صينية خبز مدهونة بطبقة من الزيت. غطي العجين بفيلم من البلاستيك مدهون بطبقة زيت واتركيه في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمه.

٥ اخبزي داخل فرن سابق التسخين على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية - علامة الغاز ٨ - لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة (بالنسبة للرغيف) أو ١٠ إلى ١٥ دقيقة (بالنسبة للفاثف). عندما ينضج العجين سيصبح مفرغا من الداخل وستشعرين بذلك عند شقه من القاعدة.



الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.

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

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.

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

- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.

التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

- الكميات الكبيرة والخلطات الثخينة قد تتطلب فترة خلط أطول.
- عند خفق القشدة، استخدمى سلطانية بحافة مرتفعة لتقليل تطاير المكونات.

تلميحات

- عند خلط السمن بالسكر في خلطات الكعكات، استخدمى الزبدة في درجة حرارة الغرفة أو لينها قبل الاستخدام.
- لتجنب التحميل الزائد للسلطانية، اختارى سلطانية بحجم مناسب.

السرعات الموصى بها للخفاقة والعجانة

يرجى الملاحظة بأن هذه السرعات موصى بها فقط وأن السرعة التي تختارينها تعتمد على حجم السلطانية والكميات والمكونات التي تقومين بخلطها وأيضاً وفقاً لتفضيلاتك الشخصية. ارفعي السرعة تدريجياً حتى الوصول إلى السرعة الموصى بها المشار إليها أدناه.			
نوع الطعام	الحد الأقصى للكميات الموصى بها	السرعات الموصى بها	الزمن التقريبي
الخفاقة			
بياض البيض	٨	٥ - ٤	٣ دقائق
القشدة	٥٠٠ مل	٥ - ١	٤ دقائق
الخليط الأسفنجي	خليط ٣ بيضات	٥ - ٤	٥ دقائق
خلطات الكعكات الجاهزة	خلطة ٦٠٠ غرام إجمالياً	٥ - ١	١.٥ - ٢ دقيقة
المخفوقات	٨٠٠ مل	٥ - ٤	١ دقيقة
هرس السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات كعكة الفواكه	٢٥٠ غرام دقيق	٢ - ١ ١	٣ دقائق ١ دقيقة
مزج السمن مع السكر طهي الدقيق والفاكهة.. الخ	خلطة ٩٠٠ غرام إجمالياً	٥ ٢ - ١	٤ دقائق ١ دقيقة
سكر الزينة	خليط ٤ بيضات	٥ - ١	٥ - ٦ دقائق
العجانة			
الخبز	٤٥٠ غرام دقيق	٥ - ١	٢ - ٣ دقائق
			إعادة عجن لمدة ٣٠ - ٤٥ ثانية

التخزين

- ١ لفي السلك الكهربى حول قاعدة الخلاط اليدوي ② ثم اشبكيه بواسطة مشبك السلك الكهربى.
- ٢ ضعي نهاية الخفاقة اليدوية على وحدة التخزين الأفقية ⑦، مع التأكد من مواجهة القابس والمقبض بعيداً عن أعمدة التخزين ③.
- ٣ خزني الخفاقة ③ في عمودي التخزين الخارجيين ⑧.
- ٤ خزني العجانتين ⑤ و ⑥ في عمودي التخزين الداخليين ⑨.

التنظيف

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

المضرِب، العجانة

- غسل بالأيدي أو في غسالة الأطباق ثم التجفيف.

جسم الخلاط اليدوي

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.

● استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

٥ اسحب مفتاح السرعات ① للخلف لحين الحصول إلى السرعة المطلوبة (أول نقطة على جسم الخلاط اليدوي تمثل السرعة البطيئة). حاذي النقطة الموجودة على جانب مفتاح السرعات مع السرعة المقابلة.

● كلما كانت كثافة الخليط كثيفة يمكنك زيادة السرعة.

● إذا بدأ الجهاز في العمل ببطء أو بعناء، ارفعي السرعة.

● حركي مفتاح السرعات للأمام حتى موضوع التشغيل النبضي (P) لتشغيل الموتور على السرعة القصوى. يعمل الموتور في وضع التشغيل النبضي طالما بقي مفتاح السرعات موجهاً في هذا الموضع.

٦ عند وصول الخليط إلى القوام المطلوب، أعيدي مفتاح السرعات ① إلى موضع الإيقاف (O) ثم ارفعي الخفاقة/العجانة خارج وعاء السلطانية.

٧ لإزالة الأدوات، تأكدي من توجيه مفتاح السرعات ① في موضع الإيقاف (O) ثم افصلي التيار الكهربائي عن الخلاط اليدوي. اضغطي على زر تحرير الأداة ②. امسكي محور دوران الأداة عند إزالتها.

هام:

● العجانة فقط - عند تحضير عجين الخبز نوصي بالآلة يتجاوز وزن عجين الخبز ٤٥٠ غرام من الدقيق.

● لحماية الخلاط اليدوي، لا تستخدمه لفترة أطول من ٣ دقائق مستمرة بعد كل فترة راحة قدرها ٥ دقائق وذلك مع العجين وخططات الكعكات الخفيفة وما شابه من هذا القوام. أوقف تشغيل الخلاط متى تم الحصول على القوام المطلوب.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

● تأكدي من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للخفاقة اليدوية.

● يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل استخدام الخفاقة اليدوية للمرة الأولى

● اغسلي الأجزاء "راجع قسم التنظيف".

الدليل

- ① مفتاح السرعات
- ② مفتاح تحرير الأداة
- ③ المضرب
- ④ موقع لف السلك
- ⑤ عجانة بعنق إضافي
- ⑥ عجانة بدون عنق إضافي
- ⑦ وحدة التخزين الأفقية
- ⑧ أعمدة تخزين المضرب
- ⑨ أعمدة تخزين العجانة
- ⑩ مشبك السلك الكهربائي

لاستخدام الخفاقة اليدوية

١ فكي السلك الكهربائي من موضع لف السلك الكهربائي ④ وتأكدي من أن مفتاح السرعة ① موجه على موضع إيقاف التشغيل (O) (OFF).

٢ ركبتي الخفاقة أو العجانة ① - لفي مع الضغط حتى تشعرين بتعشيق جيد.

هام: العجانة ذات العنق الإضافي ⑤ ستتناسب فقط المقبس الكبير.

٣ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.

٤ أثناء وضع المكونات داخل سلطانية بحجم مناسب، ضعي الخفاقة/العجانة في السلطانية.

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- تأكدي من فك كامل السلك الكهربائي عن موضع لف السلك قبل استخدام الخفاقة اليدوية.
- يحذر غمر جسم الخفاقة اليدوية في الماء أو تعرض السلك الكهربائي أو القابس للبلل.
- ابعدي الأصابع، الشعر، الملابس وأدوات المائدة بعيداً عن الأجزاء المتحركة.
- احذري ملامسة السلك لسطح ساخن أو تركه متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- لا تستخدم الخفاقة اليدوية في حالة تلفها. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم الخدمة ورعاية العملاء.
- لا تستخدم أي ملحقات غير معتمدة.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي دائماً في حالة عدم استخدامه، قبل تركيب أو فك الأجزاء أو قبل التنظيف.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.