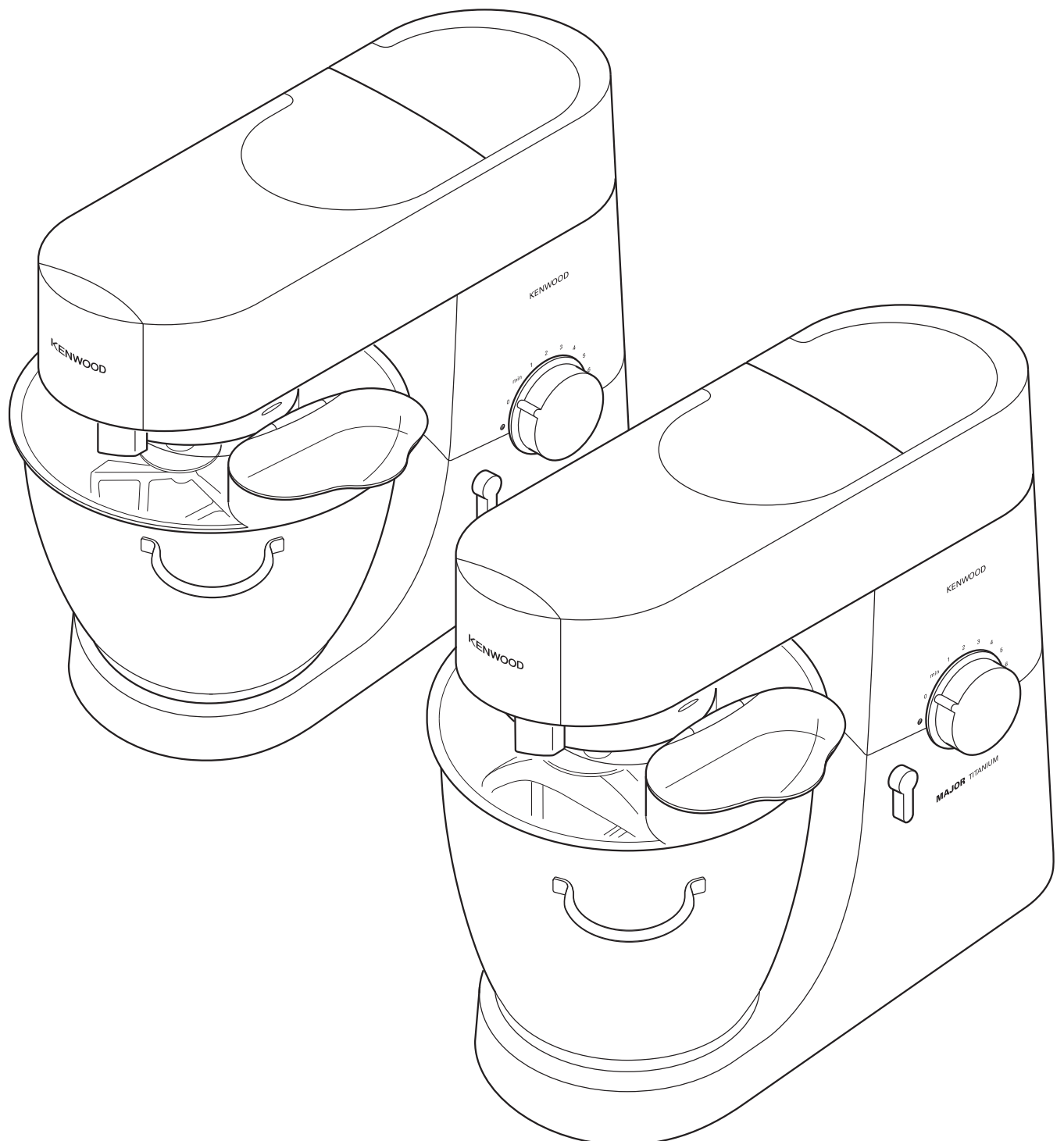


KENWOOD

Chef and Major KMC010-KMM020 series



conheça sua kitchen machine Kenwood

antes de usar o acessório Kenwood

- Por favor, leia todas as instruções relacionadas ao produto e guarde este manual para referência futura.
- Remova todas as embalagens e etiquetas.

segurança

- Desligue e retire da tomada antes de levantá-lo ou retirar qualquer acessório, depois de utilizar e antes de limpar.
- Mantenha os dedos, cabelo, roupa e utensílios afastados das partes móveis e dos acessórios.
- Nunca deixe o aparelho funcionando sem supervisão.
- Nunca utilize um aparelho danificado. Mande-o examinar ou consertar: ver “serviço”, página 6.
- Nunca opere a batedeira com a cabeça na posição levantada.
- Nunca deixe o cabo elétrico pendurado de forma que uma criança possa puxá-lo.
- Nunca deixe a base principal, o cabo elétrico ou o plugue receberem umidade.
- Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais que um acessório ao mesmo tempo.
- Nunca exceda as capacidades máximas mencionadas na página 4.
- Quando utilizar um acessório leia as instruções de segurança, que acompanham o aparelho.
- Este aparelho é pesado, tenha cuidado ao levantá-lo. Certifique-se de que a cabeça do aparelho esteja presa e que a tigela, acessórios, tampa das entradas e cabo estejam seguros também antes de levantar o aparelho.
- A capacidade máxima se baseia no acessório que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menor quantidade.
- Este aparelho não deverá ser utilizado por pessoas não capacitadas para fazê-lo, incluindo pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, a não ser com supervisão ou com treinamento sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Utilize o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza se o aparelho for utilizado de forma inadequada ou se estas instruções não forem respeitadas.

antes de ligar à rede elétrica

- Verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma da etiqueta mostrada na base de seu aparelho.
- Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2004/108/EC da Comunidade Econômica Européia sobre Compatibilidade Eletromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contato com alimentos.

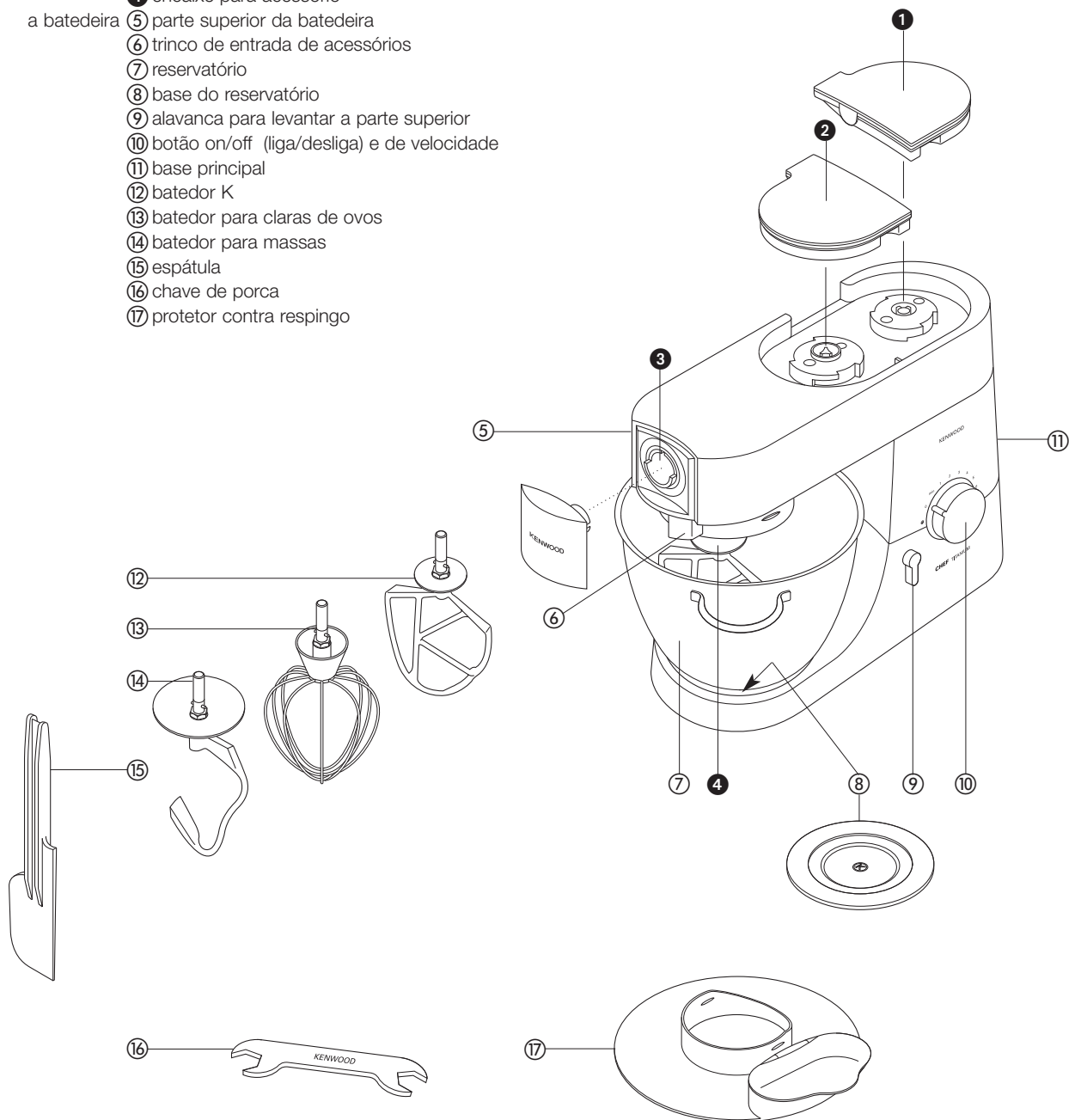
antes de utilizar pela primeira vez

- 1 Remova completamente todas as embalagens.
- 2 Lave os componentes: ver “manutenção e limpeza” página 6.
- 3 Empurre o cabo elétrico em excesso para dentro do compartimento de armazenamento na traseira da base principal.

conheça sua kitchen machine Kenwood

conheça a Batedeira Kenwood

- acessório entradas
- 1 entrada de alta velocidade
 - 2 entrada de média velocidade
 - 3 entrada de baixa velocidade
 - 4 encaixe para acessório
- a batedeira
- 5 parte superior da batedeira
 - 6 trinco de entrada de acessórios
 - 7 reservatório
 - 8 base do reservatório
 - 9 alavanca para levantar a parte superior
 - 10 botão on/off (liga/desliga) e de velocidade
 - 11 base principal
 - 12 batedor K
 - 13 batedor para claras de ovos
 - 14 batedor para massas
 - 15 espátula
 - 16 chave de porca
 - 17 protetor contra respingo



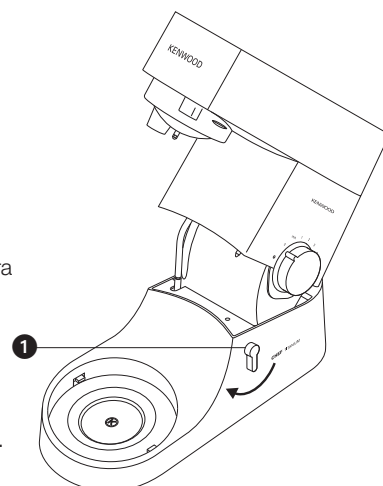
a batedeira

acessórios de bater e misturar e algumas de suas utilizações

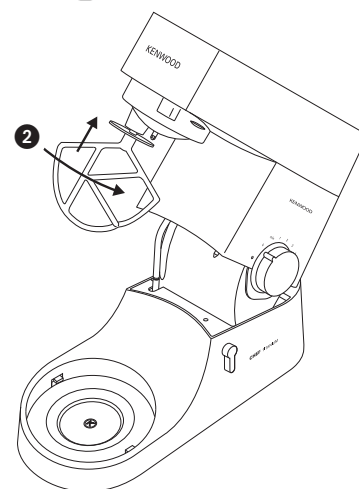
- batedor K ● Para fazer bolos, biscoitos, massas de pasteleria, glacê, recheios e purês de batata.
- batedor para claras de ovos ● Para ovos, cremes, massas para crepes, pão-de-ló sem gordura, merengues, tortas/bolos, mousses, suflês. Não utilize o batedor para misturas pesadas (ex. bater creme de leite com açúcar) – pode danificá-lo.
- batedor para massas ● Para misturas com fermento

usando a batedeira

- 1 Gire a alavanca no sentido horário **1** e levante a parte superior da batedeira até que fique preso.
Certifique-se de que a base do reservatório esteja corretamente colocada com o símbolo **K** virado para cima.



- 2 Empurre para cima até parar **2** e depois gire.
- 3 Coloque a tigela na base – empurre para baixo e gire no sentido horário **3**.
- 4 Levante ligeiramente a parte superior da batedeira, gire a alavanca para levantar a parte superior, no sentido horário e abaixe-a até prender.
- 5 Ligue ON girando o botão de velocidade para a regulação desejada.
 - Use a função pulsar **P** para pequenos acionamentos.
- 6 Desligue OFF e retire o plugue da tomada depois de utilizar.



removendo um acessório

- 7 Gire e retire.

- dicas ● Aperte OFF (desliga) e raspe freqüentemente o reservatório com a espátula.
- Os ovos batem melhor se estiverem à temperatura ambiente.
- Antes de bater claras de ovos, certifique-se de que não exista gordura ou gema de ovo no batedor ou no reservatório.
- Use ingredientes frios para a massa exceto se a receita disser o contrário.

indicações para fazer pão

- importante ● Nunca exceda as capacidades máximas mencionadas abaixo – vai sobrecarregar o aparelho.
- Se sentir o aparelho funcionando com dificuldade, desligue-o, retire metade da massa e bata cada metade separadamente.
- Os ingredientes misturam melhor se colocar primeiro o líquido.
- Para obter resultados melhores utilize água quente a 43°C.

capacidades máximas

CHEF

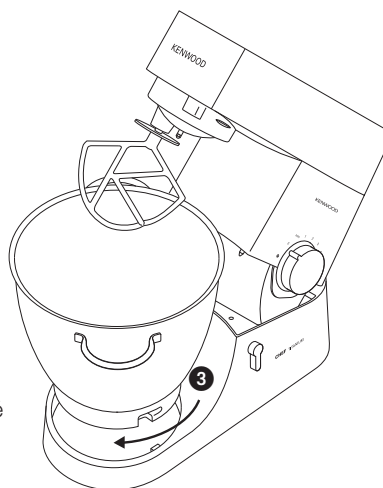
MAJOR

- massa para tortas** ● Farinha: 680 g.
- massa com fermento seco** ● Farinha: 1 kg.
- Peso total: 1,6 kg.
- massa com fermento fresco** ● Farinha: 1,3 kg.
- Peso total: 2,5 kg.
- mistura para bolos de fruta** ● Peso total: 2,72 kg.
- claras em neve** ● 12

- Farinha: 910 g.
- Farinha: 1,2 kg.
- Peso total: 2,1 kg.
- Farinha: 2,6 kg.
- Peso total: 5 kg.
- Peso total: 4,55 kg.
- 16

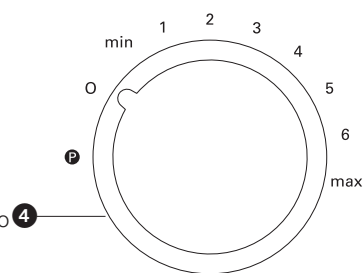
nível de velocidade **4**

- batedor K ● **bater gordura e açúcar** inicie em “Min.”, aumentando gradualmente até a velocidade “Max.”.
- **bater ovos em misturas cremosas** 4 – “Max.”.
- **adicionar farinha, frutas, etc.** “Min.” - 1
- **tudo de uma só vez** inicie em velocidade “Mín.”, aumente gradualmente até ao “Máx.”.
- **misturar gordura em farinha** “Mín.” - 2.
- batedor para claras de ovos ● Gradualmente aumente até ao “Máx.”.
- batedor para massas ● Comece em “Mín.”, aumente gradualmente até 1.



importante

Assegure-se de que não exista nenhum acessório do reservatório encaixado ou guardado dentro dela quando utilizar outras entradas.



para **limpeza** consultar página 6

resolução de problemas

problema

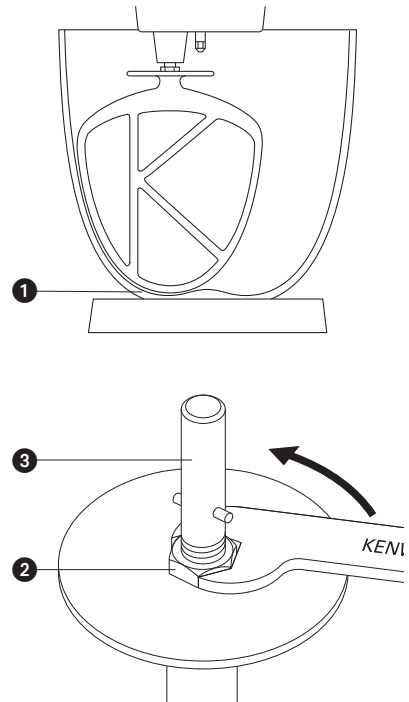
- O batedor para claras de ovos ou batedor K bate contra o fundo do reservatório ou não alcança os ingredientes do fundo da tigela.
- solução
- Ajuste a altura do acessório utilizando a chave de porca fornecida. Proceda da seguinte forma:

- 1 Desligue o plugue da tomada.
- 2 Levante a parte superior da batedeira e insira o batedor para claras de ovos ou batedor K.
- 3 Baixe a cabeça da batedeira. Se a folga precisar ser reajustada, levante a parte superior da batedeira e retire o acessório. Para um melhor desempenho o batedor para clara de ovos e o batedor K devem quase tocar o fundo do reservatório ①.
- 4 Utilizando a chave de porca fornecida solte um pouco a porca ② para reajustar suficientemente o eixo ③. Para baixar o acessório mais para o fundo do reservatório, gire o eixo no sentido anti-horário. Para levantar o acessório de forma que este não toque no fundo do reservatório gire o eixo no sentido horário.
- 5 Aperte novamente a porca.
- 6 Coloque o acessório na batedeira e abaixe a parte superior. (Confirme a posição, ver pontos acima).
- 7 Repita os passos anteriores até que o acessório esteja na posição correta. Uma vez conseguida a posição correta, aperte a porca de forma segura.

batedor para massas – este acessório é fixo de fábrica e não precisa de ajuste.

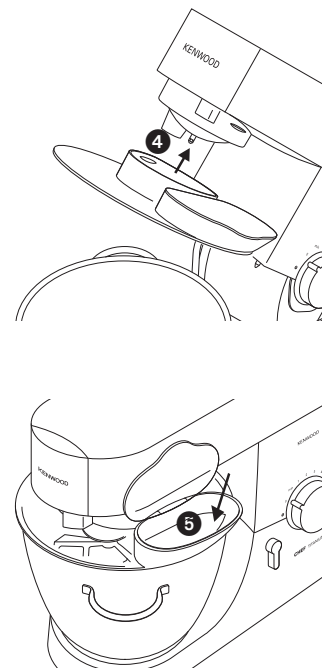
problema

- A batedeira pára durante o funcionamento.
- solução
- Para proteger a batedeira, ela está equipada com um dispositivo de proteção que a parará sempre que estiver carregada demais. Se isso acontecer, desligue OFF e retire o plugue da tomada. Retire parte dos ingredientes para reduzir a carga e deixe a batedeira descansando por alguns minutos. Conecte o plugue à tomada e volte a selecionar a velocidade. Se não recomeçar funcionando imediatamente deixe descansar por mais tempo.



inserindo e utilizando seu protetor contra respingo

- 1 Levante a parte superior da batedeira até que fique presa.
- 2 Coloque a tigela na base.
- 3 Empurre o protetor contra respingo por baixo da parte superior da batedeira ④ até fixar totalmente. A seção com dobradiça deve ser posicionada como mostrado na imagem.
- 4 Insira o acessório desejado.
- 5 Baixe a parte superior da batedeira.
 - Durante o funcionamento, pode adicionar ingredientes diretamente no reservatório através da seção com dobradiça do protetor ⑤.
 - Você não precisa retirar o protetor contra respingo para mudar de acessório.
- 6 Retire o protetor levantando a parte superior da batedeira e deslize-o para baixo.



limpeza e assistência técnica

manutenção e limpeza

- Antes de limpar, desligue e retire sempre o plugue da tomada.
- Pode aparecer alguma gordura na **entrada 1** quando usar a primeira vez. Isto é normal – simplesmente limpe.

base principal, tampas das

entradas

- Limpe com um pano úmido e depois com um pano seco.

- Nunca mergulhe em água ou use abrasivos.

reservatório

- Lave à mão e depois seque, ou lave na máquina de lavar louças.

- Nunca use uma escova ou lã de aço ou alvejante para limpar o reservatório de aço inoxidável. Use vinagre para remover o calcário.

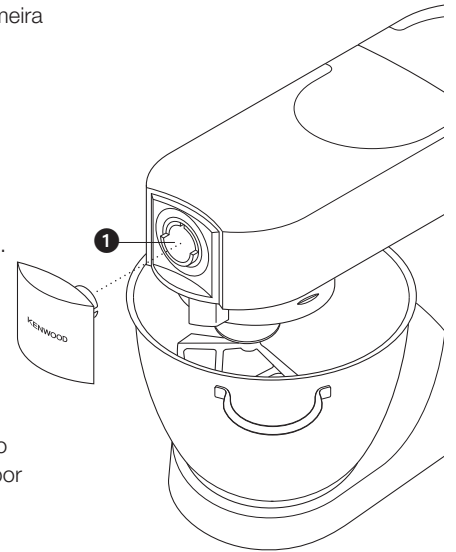
- Mantenha afastado de fontes de calor (bocas de fogão, fornos, microondas).

acessórios

- Lave à mão e depois seque, ou lave na máquina de lavar louças.

protetor anti-respingo

- Lave à mão e seque em seguida.



serviço de atendimento ao cliente

- Ocorrendo danos ao cabo elétrico, por razões de segurança para o usuário, este deverá ser substituído somente pela KENWOOD ou por Serviço Autorizado KENWOOD.

Se você precisa de ajuda para:

- utilizar o produto
- assistência ou conserto (dentro ou fora da garantia)
- Contate o estabelecimento onde adquiriu o aparelho.

- Concebido e projetado pela Kenwood no Reino Unido
- Fabricado na China



INFORMAÇÃO IMPORTANTE PARA UMA ELIMINAÇÃO CORRETA DO PRODUTO DE ACORDO COM A DIRETIVA EUROPÉIA 2002/96/CE.

Ao final da vida útil, o produto deve ser descartado de forma separada do lixo doméstico comum.

Deve ser levado para um posto de recolhimento seletivo de resíduos da prefeitura ou um agente credenciado que preste este serviço.

Eliminar um aparelho doméstico de forma separada causa menor impacto negativo ao meio ambiente e à saúde que surgem da eliminação inapropriada e permite que seus materiais constituintes sejam recuperados para obter poupanças importantes em energia e recursos.

Para você não se esquecer de que este produto precisa ser eliminado de forma separada do resto do lixo doméstico, o produto está marcado com um recipiente do lixo traçado.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

Brazil
KW00800096/1