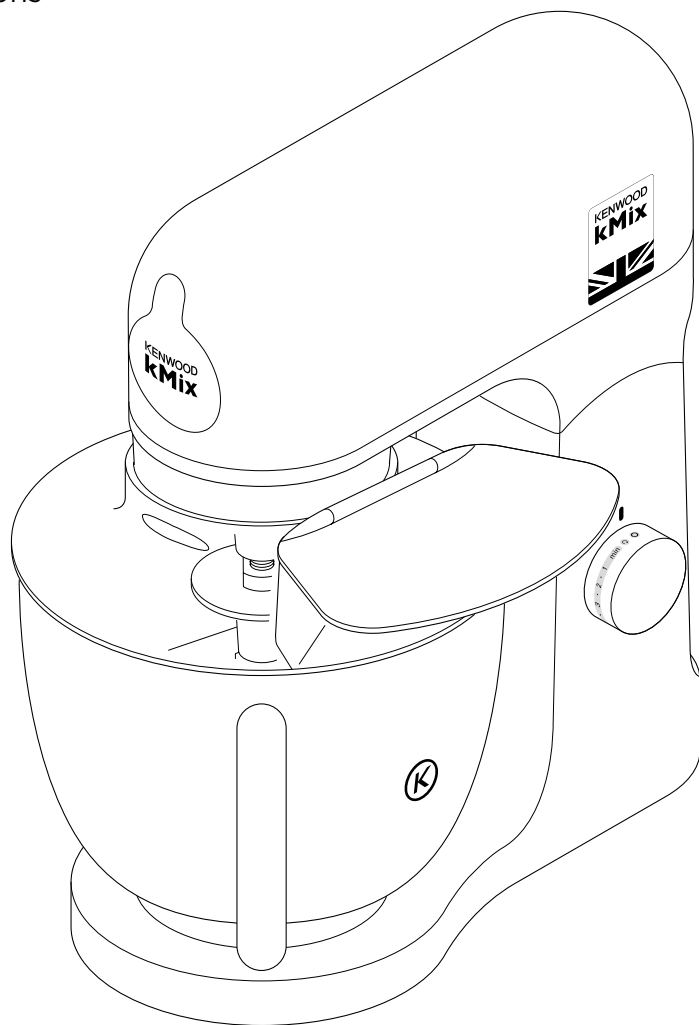


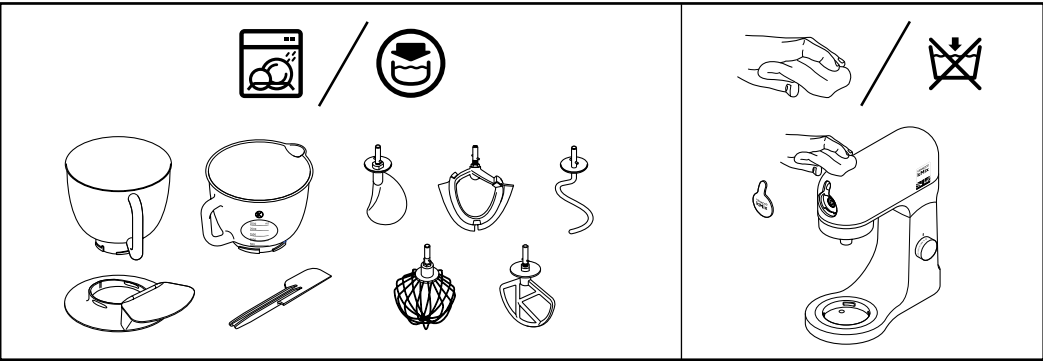
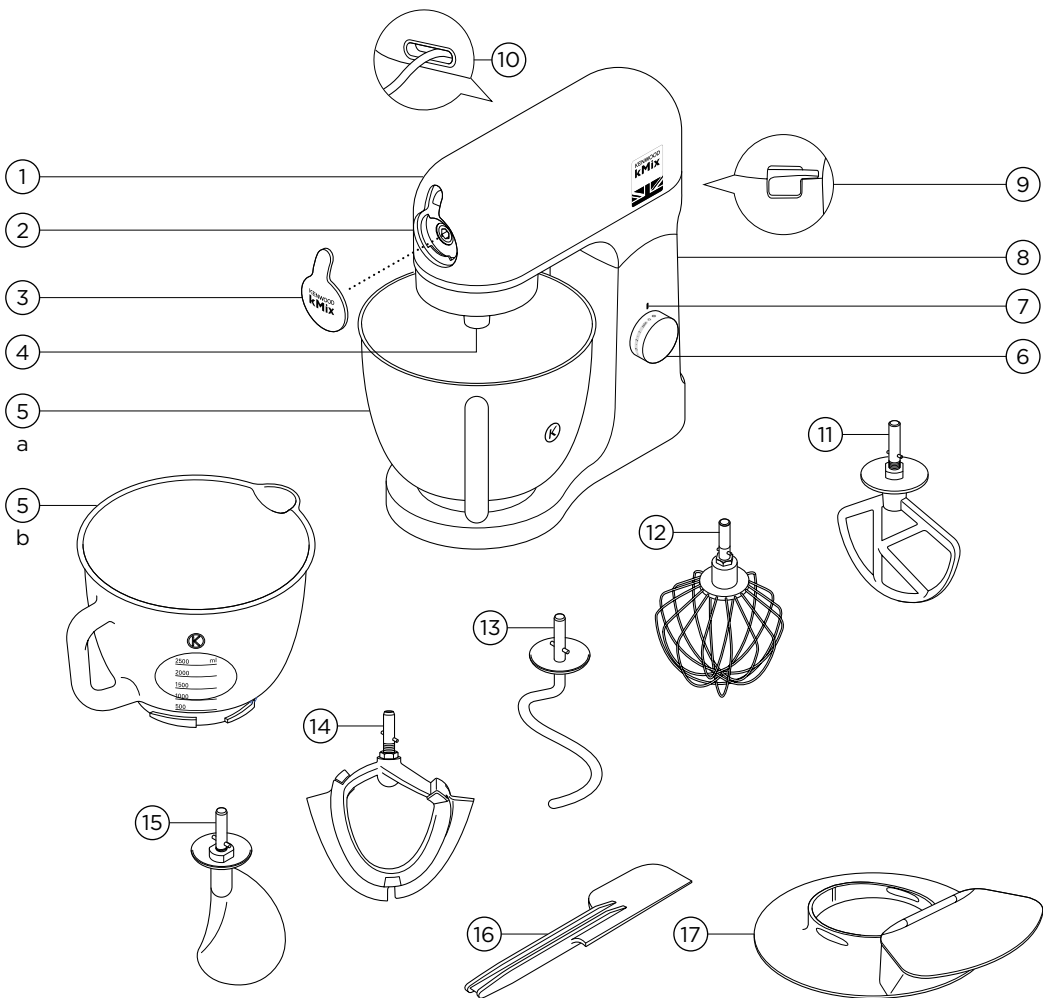
# KENWOOD kMix

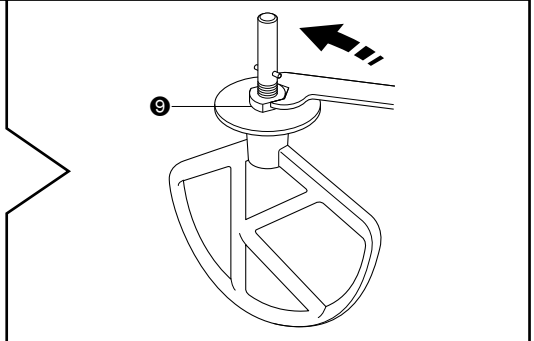
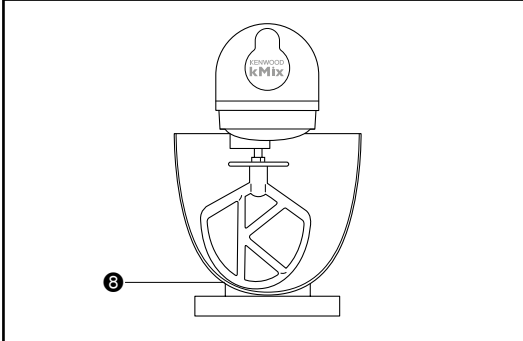
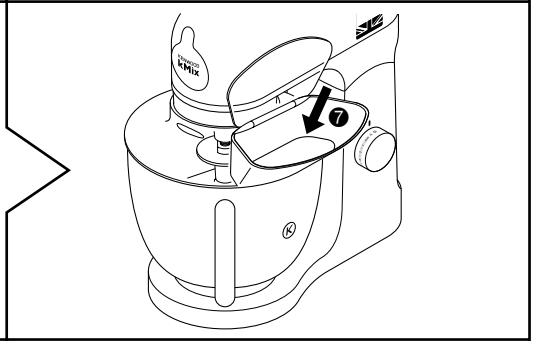
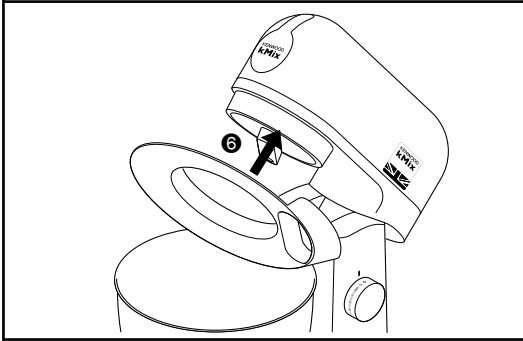
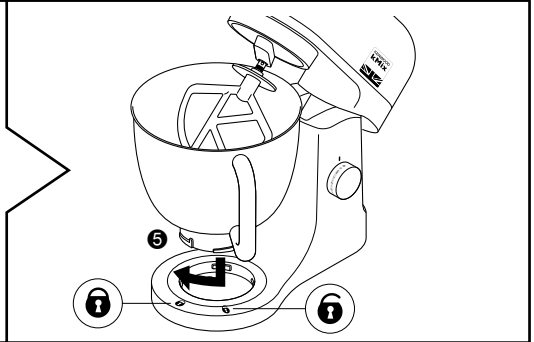
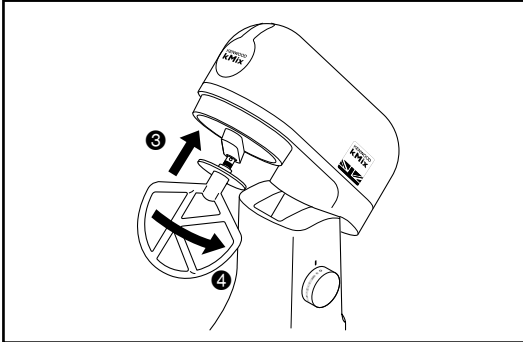
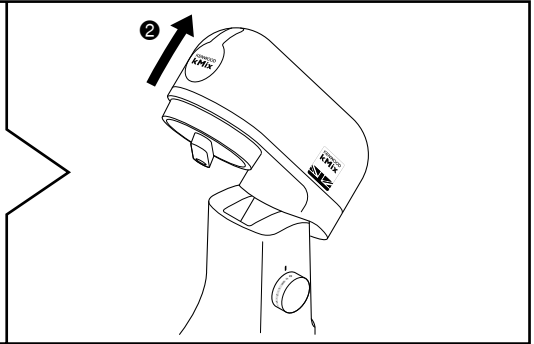
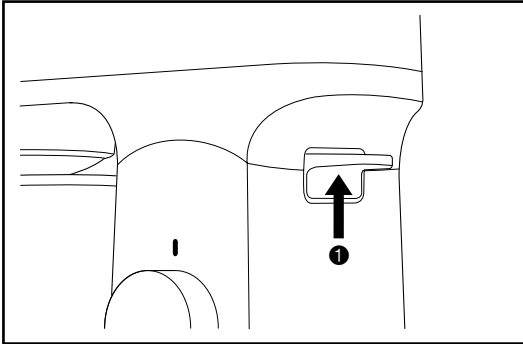
TYPE: KMX75

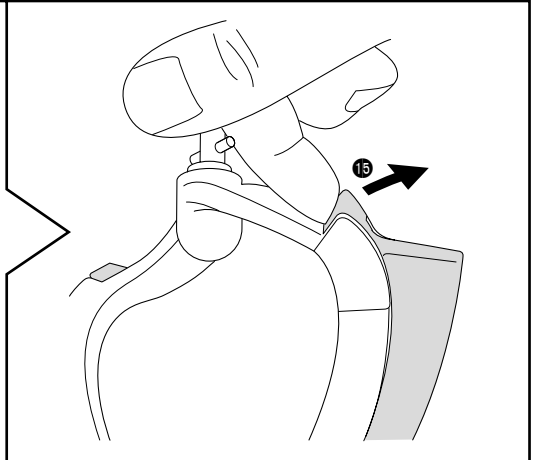
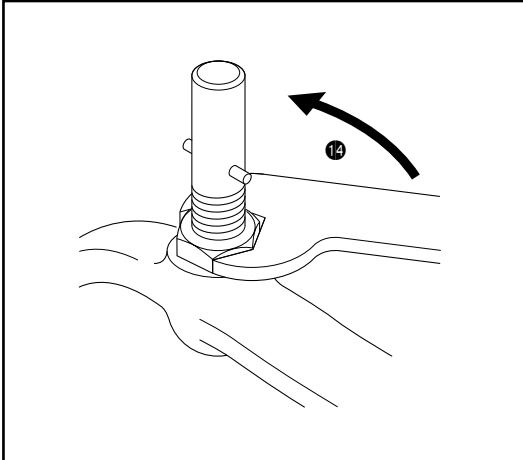
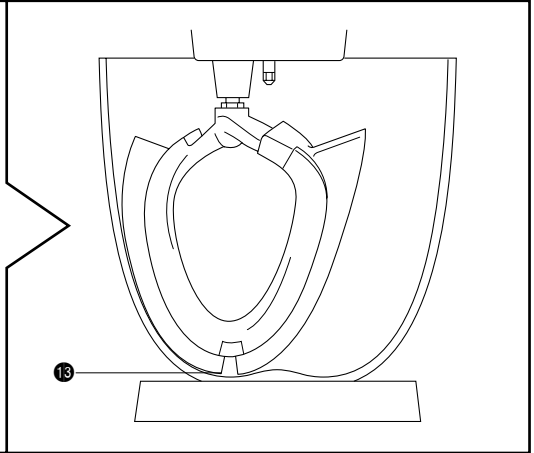
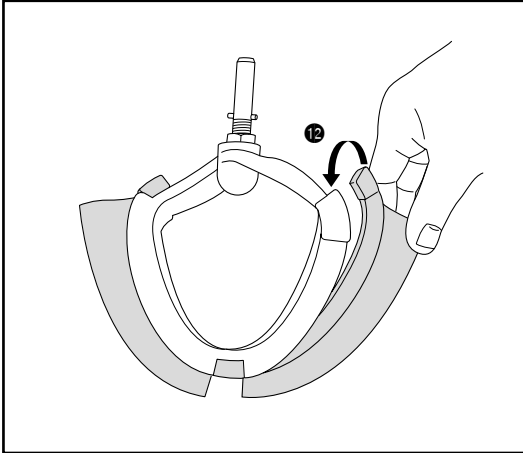
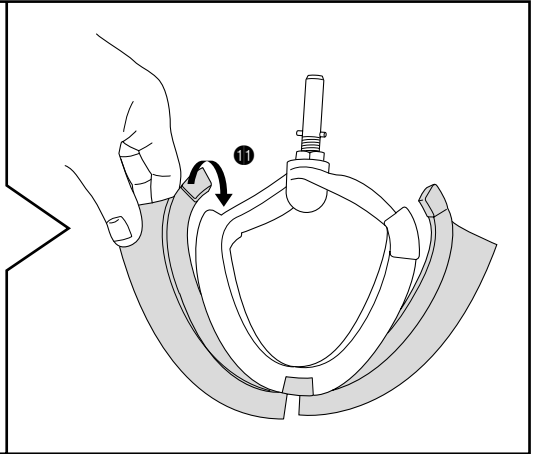
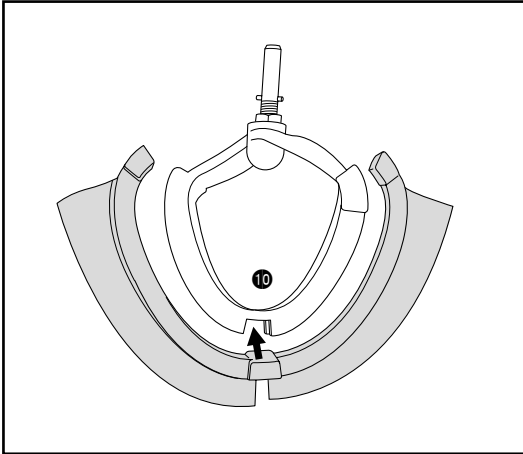
TYPE: KMX76

instruccions









# Seguretat

- Llegiu atentament aquestes instruccions i conserveu-les per a futures consultes.
- Traieu tots els embalatges i les etiquetes.
- Si l'endoll o el cable estan danyats, per raons de seguretat, han de ser substituïts per Kenwood o per un tècnic autoritzat per Kenwood per tal d'evitar possibles riscos.
- Apagueu i desendolleu l'aparell abans d'acoblar o treure estris/accessoris, després del seu ús i abans de netejar-lo
- Mantingueu els dits allunyats de les peces mòbils i dels accessoris acoblats.
- No deixeu mai l'aparell encès sense vigilància.
- No utilitzeu mai un aparell danyat. Feu-lo revisar o reparar: consulteu "Servei tècnic i atenció al client".
- No deixeu mai que el cable quedi penjant d'un lloc on un nen pugui agafar-lo.
- No poseu mai el robot de cuina en funcionament amb el capçal aixecat.
- No deixeu que la unitat de potència, el cable o l'endoll es mullin.
- No utilitzeu mai un accessori no autoritzat o les dues sortides alhora.
- No sobrepassu mai les quantitats i les velocitats màximes indicades a la taula d'usos recomanats.
- Quan utilitzeu un accessori, llegiu les instruccions de seguretat que l'acompanyen.
- Aneu amb compte quan lleveu els estris del bol després d'un ús prolongat, ja que poden escalfar-se.
- Aneu amb compte quan aixequiu aquest aparell, ja que pesa molt. Assegureu-vos que el capçal estigui bloquejat i que el bol, els estris, la tapa de la sortida i el cable estiguin fixos abans d'aixecar-lo.
- Quan mogueu l'aparell, agafeu-lo sempre per la base del pedestal i el capçal de la batedora. No aixequiu ni transporteu l'aparell per la nansa del bol.
- No moveu ni aixequiu el capçal de la batedora amb un accessori acoblat, ja que això podria afectar l'estabilitat del robot de cuina.
- No poseu l'aparell en funcionament a prop de la vora del taulell ni tampoc si està sobresortint del taulell, i no apliqueu massa força quan acobieu un accessori, ja que això pot afectar l'estabilitat de la unitat i fer que bolqui, la qual cosa podria produir lesions.
- Aquest aparell no el poden fer servir els nens. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens.
- Cal vigilar els nens per assegurar-se que no juguin amb l'aparell.
- Un mal ús de l'aparell pot provocar lesions.
- El cable d'alimentació curt s'utilitza per reduir el risc d'enganxar-se o ensopegar. Es poden utilitzar cables d'extensió si es fa amb precaució. Si s'utilitza un cable d'extensió: 1) la capacitat elèctrica del cable d'extensió ha de ser com a mínim igual a la de l'aparell; i (2) el cable s'ha de col·locar de manera que no pengi del taulell o de la taula, on els nens puguin manipular-lo o pugui provocar ensopegades accidentalment. 3) El cable d'extensió ha de ser del tipus de presa de terra de tres cables. La classificació elèctrica de l'aparell està indicada a la part inferior de la unitat.

- Aquest aparell el poden fer servir persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements sempre que estiguin supervisats o hagin rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i compreguin els perills a què s'exposen.
- Utilitzeu l'aparell només per a l'ús previst. Kenwood no assumirà cap responsabilitat si l'aparell es fa servir per a un ús inadequat o si no se segueixen aquestes instruccions.

### **Bol de vidre**

- **Abans del seu ús, comproveu que els estris del bol estiguin ajustats a l'alçada correcta i que no estiguin en contacte amb la part inferior del bol; consulteu la secció "Ajustament dels estris".**
- No deixeu que el bol entri en contacte amb fonts de calor elevada com un forn o una placa de cuina.
- No colpegeu els estris contra el costat del bol per treure ingredients.
- El bol de vidre és apte per a microones.

### **Instruccions especials de cura**

El vidre és un material natural i durant la fabricació d'aquest bol s'ha tingut tota la cura per garantir-ne un aspecte perfecte. Tot i això, és possible que hi hagi petites imperfeccions visibles; això és normal i totalment previsible, però el rendiment del bol no es veurà afectat.

#### **Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica**

- Comproveu que el voltatge que figura a la part inferior de l'aparell correspongui al voltatge de la vostra xarxa.
- **ADVERTIMENT: AQUEST APARELL S'HA DE CONNECTAR A TERRA.**
- Aquest aparell compleix el Reglament (CE) 1935/2004 sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.

#### **Abans d'utilitzar l'aparell per primera vegada**

- Per netejar les peces, consulteu la secció "Cura i neteja".

#### **Descripció de l'aparell**

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| ① Capçal de la batidora                   | ⑪ Batedor K                          |
| ② Sortida dels accessoris                 | ⑫ Batedor de varetes                 |
| ③ Tapa de la sortida                      | ⑬ Ganxo de pastar                    |
| ④ Presa dels estris                       | ⑭ Paleta batidora (si s'hi inclou)   |
| ⑤ Bol                                     | ⑮ Estri per remenar (si s'hi inclou) |
| a Acer inoxidable (si s'hi inclou)        | ⑯ Espàtula                           |
| b Vidre (si s'hi inclou)                  | ⑰ Protector antiesquitxades          |
| ⑥ Control d'encesa/apagada i de velocitat |                                      |
| ⑦ Llum indicadora de batidora llesta      |                                      |
| ⑧ Cos de la batidora                      |                                      |
| ⑨ Palanca per alliberar el capçal         |                                      |
| ⑩ Allotjament per al cable                |                                      |

## Ús de la batedora

- 1 Aixequeu la palanca per alliberar el capçal ⑨ a la part posterior del robot de cuina ❶ i, al mateix temps, aixequeu el capçal ❶ fins que quedi bloquejat en posició aixecada ❷.
- 2 Poseu l'estri desitjat a la presa. Després empenyeu cap amunt ❸ i gireu ❹ l'estri per fixar-lo al seu lloc.
- 3 Acobieu el bol a la base. Col·loqueu la nansa directament sobre el símbol de desbloqueig ❶ i, després, gireu el bol suauement en el sentit de les agulles del rellotge fins que la nansa estigui directament per sobre del símbol de bloqueig ❶. NO FEU una força excessiva i NO ajusteu massa ❺.
- 4 Aixequeu la palanca per alliberar el capçal ⑨ a la part posterior del robot de cuina i, al mateix temps, abaixeu el capçal de la batedora ❶.
- 5 Endolieu l'aparell a la font d'alimentació i la "llum indicadora de batedora llesta" s'il·luminarà.
- 6 Enceneu l'aparell girant el control de velocitat a l'ajust desitjat.
- 7 Allibereu l'estri girant-lo en el sentit de les agulles del rellotge per desbloquejar-lo de la presa dels estris i després traieu-lo.

### Important

- Si el capçal de la batedora s'aixeca durant el funcionament, l'aparell deixarà de funcionar immediatament. Per tornar a posar la batedora en funcionament, abaixeu el capçal de la batedora, gireu el control de velocitat cap a la posició "O", espereu uns segons i torneu a seleccionar la velocitat. La batedora ha de reprendre el funcionament immediatament.
- Cada vegada que s'aixequi el capçal de la batedora, la "llum indicadora de batedora llesta" s'apagarà. Quan el capçal s'abaixi, la llum s'il·luminarà

per indicar que la batedora ja es pot utilitzar.

### Consells

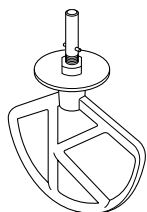
- La funció de remenar ㊿ es pot utilitzar per incorporar ingredients lleugers a barreges més pesades com, per exemple, merengues, mousses, purés de fruita amb nata o crema, pa de pessic genovés i suflés, així com per incorporar lentament farina i fruita a les barreges per a pastissos. La batedora funcionarà a una velocitat lenta constant.
- El vostre robot de cuina està equipat amb una funció "d'arrencada suau" per minimitzar els vessaments. No obstant això, si l'aparell s'encén amb una barreja pesada al bol com ara massa de pa, és possible que noteu que a la batedora li costa uns segons assolir la velocitat seleccionada.

## Control del sensor de velocitat electrònic

La vostra batedora està equipada amb un control del sensor de velocitat electrònic dissenyat per mantenir la velocitat en diferents condicions de càrrega com, per exemple, quan pasteu massa de pa o quan s'afegeixen ous a una barreja per a pastís. Per tant, és possible que escolteu alguna variació en la velocitat durant el funcionament a mesura que la batedora s'ajusti a la càrrega i la velocitat seleccionades, la qual cosa és normal.

## Taula d'usos recomanats

**Això és només una orientació i variarà dependent de la recepta exacta i dels ingredients que es processin.**



### Batedor K

Per a l'elaboració de pastissos, galetes, rebosteria, glaça, farciments, éclairs i puré de patates.

### Consells i suggeriments

- Per evitar que els ingredients esquitxin, augmenteu la velocitat a poc a poc.
- Per incorporar completament els ingredients, pareu la batedora i raspeu el bol amb l'espàtula amb freqüència.
- Utilitzeu ingredients freds per a la rebosteria a no ser que la recepta indiqui el contrari.

### Recepta/procés



(Màx)



(Minuts)

Rebosteria i galetes -  
barrejar mantega amb  
farina

Pes de la  
farina

680 g

Mín → 2

2 - 3

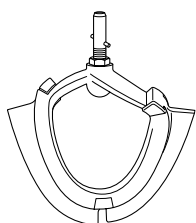
Preparats per a  
pastissos en un sol pas

Pes total

2 kg

Mín → Màx

1



### Paleta batedora

Per batre i barrejar ingredients tous.

### Consells i suggeriments

- Per evitar que els ingredients esquitxin, augmenteu la velocitat a poc a poc.
- Quan bateu mantega i sucre per a preparats per a pastissos, feu servir sempre la mantega a temperatura ambient o ablaniu-la abans d'utilitzar-la.
- No utilitzeu la paleta amb receptes pesades com ara massa o ingredients durs, per exemple, els que contenen pinyols de fruita, ossos o closques.

### Recepta/procés



(Màx)



(Minuts)

Batre mantega/margarina i sucre

2,68 kg

Mín → Màx

2

Batre ous per incorporar-los en  
preparats per a pastissos

Mín → Màx

1 - 4

Afegir farina, fruita, etc.

Remenar → 1

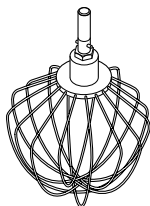
30 - 60  
segons

Mides dels ous utilitzats = mida mitjana (pes 53 - 63 g)



## Taula d'usos recomanats

**Això és només una orientació i variarà depenent de la recepta exacta i dels ingredients que es processin.**






### Batedor de varetes

Per a ous, nata, pasta per arrebossar, pans de pessic sense greix, merengues, pastissos de formatge, mousses i suflés.

### Important

- Per evitar que els ingredients esquitxin, augmenteu la velocitat a poc a poc.
  - **No utilitzeu el bateador de varetes per a barreges pesades (preparats per a pastissos en un sol pas i batre mantega i sucre), ja que podrieu danyar-lo.**
  - S'obtenen millors resultats si els ous estan a temperatura ambient.
- Abans de batre clares d'ou, comproveu que no hi hagi greix ni rovell d'ou al bateador de varetes o al bol.

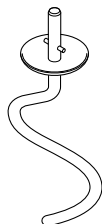
Recepta/procés	 (Màx)		 (Minuts)
Clares d'ou	12 (420 g)	Mín → Màx	3
Nata	1 l		2 - 3
Massa per a panqueques • Primer afegiu la farina al bol, seguida dels ingredients humits. • Barregeu a velocitat mínima per incorporar els ingredients.	250 g de farina 500 g de llet 200 g d'ous	Mín	10 segons
		Màx	45 - 60 segons
Maionesa • Per obtenir millors resultats, raspeu el bol amb una espàtula després d'afegir l'oli i feu funcionar el bateador de varetes durant 10 segons més a velocitat màxima.	2 rovells d'ou 10 g de mostassa 200 ml d'oli vegetal	Màx	1 - 1½

Mides dels ous utilitzats = mida mitjana (pes 53 - 63 g)

**Nata per muntar utilitzada = nata per muntar fresca amb un contingut mínim de matèria grassa del 38 %**

## Taula d'usos recomanats

**Això és només una orientació i variarà dependent de la recepta exacta i dels ingredients que es processin.**



### Ganxo de pastar

Per a barreges amb llevat.




### Consells i suggeriments

#### Important

- **No sobrepassi mai les capacitats i velocitats màximes indicades, ja que podeu sobrecarregar l'aparell.**
- Si sentiu que l'aparell s'ofega, apagueu-lo, traieu la meitat de la massa i trebal·leu cada meitat per separat.
- Els ingredients es barregen millor si es posa primer el líquid.
- Atureu l'aparell a intervals i raspeu la barreja del ganxo de pastar.

#### Llevat

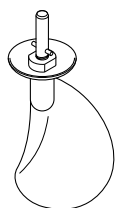
- **Llevat en pols** (del tipus que cal reconstituir): aboqueu l'aigua calenta al bol. A continuació, afegiu-hi el llevat i el sucre i deixeu-ho reposar durant 10 minuts fins que adquireixi una consistència escumosa.
- **Llevat fresc:** esmicoleu-lo a la farina.
- **Altres tipus de llevat:** seguiu les instruccions del fabricant.

Recepta/procés		 (Màx)		 (Minuts)
Massa de pa (amb llevat dur)	Pes de la farina	1,35 kg	Mín 1	60 segons 3 - 4
	Pes total	2,17 kg	Tornar a pastar Velocitat 1	60 segons
Massa amb llevat tou (enriquida amb mantega i ous)	Pes de la farina	1,3 kg	Mín	60 segons
	Pes total	2,5 kg	1 Tornar a pastar Velocitat 1	3 - 4 60 segons

Mides dels ous utilitzats = mida mitjana (pes 53 - 63 g)

## Taula d'usos recomanats

**Això és només una orientació i variarà depenent de la recepta exacta i dels ingredients que es processin.**






### Estri per remenar

L'estri per remenar està dissenyat per incorporar ingredients lleugers a barreges més pesades com, per exemple, merengues, mousses, purés de fruita amb nata o crema, pa de pessic genovés i suflés, així com per incorporar farina als preparats per a pastissos.

### Consells i suggeriments

#### Important

- No s'ha d'utilitzar amb receptes pesades com ara massa, ni per batre mantega i sucre ni amb preparats per a pastissos en un sol pas.
- Quan afegiu farina a una barreja, poseu-la sobre un full de paper vegetal. Doblegueu el costat cap a dins per formar un broc abocador. Afegiu la farina a la barreja a poc a poc utilitzant la funció de remenar.
- No utilitzeu una velocitat alta, ja que es necessita una velocitat baixa per optimitzar el rendiment .
- L'estri no està dissenyat per barrejar ingredients calents; deixeu que els ingredients es refredin abans d'utilitzar l'estri.
- Per obtenir millors resultats, no bateu les clares d'ou ni la nata en excés, ja que l'estri per remenar no podrà remenar la barreja correctament si la barreja batuda és massa consistent.
- No remeneu la barreja durant massa temps, ja que s'eliminarà l'aire i la barreja quedarà massa tova. Deixeu de remoure una vegada que la barreja estigui prou lligada.
- Qualsevol ingredient que quedi sense barrejar a la paleta o als costats del bol s'ha d'incorporar amb compte amb una espàtula.

Recepta/procés		 (Màx)		 (Minuts)
Pa de pessic genovés/pa de pessic esponjós	Batedor de varetes	9 ous	Màx	4 - 5
	Estri per remenar	250 g de farina	Remenar	2 - 8
Suflés	Batedor de varetes	6 ous	Màx	1
	Estri per remenar	900 g	Remenar	1
Mousse de xocolata	Batedor de varetes	1,5 kg	Màx	2 - 3
	Estri per remenar		Remenar	

Mides dels ous utilitzats = mida mitjana (pes 53 - 63 g)

## Acoblament i ús del protector antiesquixades

- 1 Aixequeu el capçal de la batidora fins que quedi bloquejat.
- 2 Acobieu el bol a la base.
- 3 Empenyeu el protector antiesquixades sobre la part inferior del capçal de la batidora **6** fins que estigui perfectament col·locat. La secció articulada s'ha de col·locar tal com es mostra.
- 4 Inseriu l'estri desitjat.
- 5 Abaixeu el capçal de la batidora.
  - Durant la barreja, es poden afegir ingredients directament al bol per la part articulada del protector antiesquixades **7**.
  - No cal treure el protector antiesquixades per canviar els estris.
- 6 Traieu el protector antiesquixades aixecant el capçal de la batidora i lliscant-lo cap avall.

## Ajustament dels estris

### Batedor K, batedor de varetes, paleta batidora i estri per remenar

Els estris es regulen a l'alçada correcta per al bol subministrat a la fàbrica i no haurien de necessitar cap ajustament. No obstant això, si voleu ajustar l'estri, utilitzeu una clau fixa adequada de 15 mm:

A continuació, seguiu les instruccions següents:

- 1 Desendolieu l'aparell.
- 2 Aixequeu el capçal de la batidora i inseriu el batedor de varetes, el batedor K o la paleta batidora.
- 3 Abaixeu el capçal de la batidora. Si cal ajustar l'espai lliure, aixequeu el capçal de la batidora i traieu-ne l'estri. L'ideal seria que el batedor de varetes, el batedor K i l'estri per remenar **gairebé** toquessin el fons del bol **8**.

### Paleta batidora

- L'ideal seria que estigués en contacte amb la superfície del bol de manera que netegés suaument el bol durant el procés de barreja **13**.
- 4 Amb una clau fixa adequada, afliuieu la femella suficientment per permetre l'ajustament de l'eix **9** o **14**. Per baixar l'estri més a prop del fons del bol, gireu l'eix en sentit contrari a les agulles del rellotge. Per pujar l'estri cap amunt i allunyar-lo del fons del bol, gireu l'eix en el sentit de les agulles del rellotge.
  - 5 Torneu a prémer la femella.
  - 6 Acobieu l'estri a la batidora i abaixeu el capçal. Per comprova la seva posició, consulteu els punts que s'indiquen a dalt.
  - 7 Repetiu els passos anteriors segons sigui necessari fins que l'estri estigui col·locat correctament. Un cop aconseguit això, premeu bé la femella.

**Nota: la clau fixa es mostra només a títol il·lustratiu.**

### Ganxo de pastar

Aquest estri es regula a la fàbrica i no hauria de necessitar cap ajustament.

### Paleta batidora

- La paleta batidora està dissenyada per batre i barrejar ingredients tous. No la utilitzeu amb receptes pesades com ara massa o ingredients durs, per exemple, els que contenen pinyols de fruita, ossos o closques.

### Col·locació de l'escombreta del netejador

- L'escombreta del netejador se subministra ja col·locada i s'ha de treure sempre per netejar-la **15**.
- 1 Acobieu l'escombreta del netejador flexible amb cura a l'estri col·locant la base de l'escombreta del netejador dins de la ranura **10**; a

continuació, poseu un costat dins de l'obertura abans d'enganxar l'extrem amb cura al seu lloc 11. Repetiu l'operació amb l'altre costat 12.

## Cura i neteja

- Apagueu i desendolfeu sempre l'aparell abans de netejar-lo.

### Unitat de potència i tapa de la sortida

- Netegeu-les amb un drap humit i després eixugueu-les bé.
- No les submergeu mai en aigua ni utilitzeu productes abrasius.
- Recolliu l'excés de cable al compartiment del cable 10 situat a la part posterior de l'aparell.

### Bol d'acer inoxidable

- Renteu-lo a mà i després eixugueu-lo bé o renteu-lo al rentaplats.
- No utilitzeu mai un raspall de filferro, un fregall d'acer ni lleixiu per netejar el bol d'acer inoxidable. Utilitzeu vinagre per eliminar les incrustacions de calç.
- Mantingueu-lo allunyat de la calor (part superior de la cuina, forns o microones).

### Estris i protector antiesquixades

- Renteu-los a mà i després eixugueu-los bé o renteu-los al rentaplats.

### Paleta batedora

- Traieu sempre l'escombreta del netejador flexible de l'estri abans de procedir a la neteja 15.
- Renteu l'escombreta del netejador flexible i l'estri en aigua calenta amb sabó, i després eixugueu-los bé. Les peces també es poden rentar al rentaplats.

Nota: reviseu l'estat del cos de l'estri abans i després del seu ús; reviseu també regularment l'estat de l'escombreta del netejador i substituïu-la si hi ha signes de desgast.

### Bol de vidre

- Renteu el bol en aigua calenta amb sabó, i després eixugueu-lo bé.
- El bol també es pot rentar al rentaplats.
- Nota: el collar a la base del bol és amovible i es pot rentar de la mateixa manera. Per treure el collar, cappingueu el bol buit i desenrosqueu el collar en sentit contrari a les agulles del rellotge.

### Servei tècnic i atenció al client

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



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

Al final de la seva vida útil, el producte no s'ha de llençar com a residu domèstic. S'ha de dur a un centre especial de recollida diferenciada de residus dispostat per l'autoritat local o a un distribuïdor que presti aquest servei.

Eliminar per separat un residu d'electrodomèstic significa evitar possibles conseqüències negatives per al medi ambient i la salut, derivades d'una eliminació inadequada, i permet de fer un tractament i reciclatge dels materials que el componen i obtenir estalvis importants d'energia i recursos. Com a recordatori de la necessitat d'eliminar els residus d'electrodomèstics per separat, el producte està marcat amb un contenidor d'escombraries amb rodes ratllat amb una creu.

## Guia de resolució de problemes

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solució</b>
El batedor de varetes o el batedor K copeja contra el fons del bol o no arriba fins als ingredients del fons del bol.	L'estri està a una alçada incorrecta i cal ajustar-lo.	Ajusteu l'alçada amb una clau fixa adequada; consulteu la secció "Ajustament dels estris".
La "llum indicadora de batedora llesta" parpelleja quan el robot de cuina s'endolla per primera vegada.	El control de velocitat no està en la posició "O".	Comproveu-ho i gireu el control de velocitat cap a la posició "O".
El robot de cuina s'atura durant el funcionament.  La "llum indicadora de batedora llesta" parpelleja ràpidament.	La protecció de sobrecàrrega o el sistema de sobreescalfament està activat. S'ha sobrepassat la capacitat màxima.	Desendollem l'aparell i comproveu si hi ha alguna obstrucció o sobrecàrrega. Gireu el control de velocitat cap a "O" i després torneu a posar l'aparell en marxa. Si l'aparell no funciona, traieu alguns ingredients per reduir la càrrega i torneu a posar-lo en marxa. Si això tampoc soluciona el problema, desendollem l'aparell i deixeu-lo reposar durant 15 minuts. Endollem-lo i torneu a seleccionar la velocitat. Si l'aparell no es torna a posar en marxa després d'haver seguit el procediment anterior, poseu-vos en contacte amb "Atenció al client" per obtenir més assessorament.
La "llum indicadora de batedora llesta" parpelleja lentament mentre l'aparell està endollat.	El robot de cuina s'ha deixat endollat durant més de 30 minuts sense fer-lo funcionar i ha entrat en mode d'espera.	Gireu el control de velocitat a "min" i després torneu-lo a "O" per reiniciar l'aparell.





**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

© Copyright 2023 Kenwood Limited. All rights reserved



5720071715/1