

KENWOOD

kMix

TYPE: KMX75, TYPE: KMX76
TYPE: KMX751, TYPE: KMX755

instructions

istruzioni

instrucciones

Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing

Instrukcja obsługi

instruções



TYPE: KMX75
TYPE: KMX76



TYPE: KMX751
TYPE: KMX755

English	2 - 19
Nederlands	20 - 37
Français	38 - 55
Deutsch	56 - 74
Italiano	75 - 92
Português	93 - 110
Español	111 - 128
Catalan	129 - 146
Dansk	147 - 164
Svenska	165 - 182
Norsk	183 - 200
Suomi	201 - 218
Türkçe	219 - 236
Česky	237 - 254
Magyar	255 - 272
Polski	273 - 290
Ελληνικά	291 - 309
Русский	310 - 328
Қазақша	329 - 347
Slovenčina	348 - 365
Українська	366 - 383

عربي

٤٠١ - ٣٨٤

Polski

- Bezpieczeństwo obsługi [274-275](#)
- Przed podłączeniem do sieci [276](#)
- Konserwacja i czyszczenie [276-277](#)
- Wykaz części zamiennych [278-279](#)
- Obsługa robota Kitchen Machine [280-285](#)
 - Ilustracje i instrukcja obsługi [280-282](#)
 - Tabela zaleceń [283-285](#)
 - Przepisy [285](#)
- Montaż końcówki do ucierania [286](#)
- Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej [286-287](#)
- Regulacja wysokości końcówki [287-288](#)
- Schowek na przewód zasilający [288](#)
- Serwis i punkty obsługi klienta [289](#)
- Rozwiązywanie problemów [290](#)

Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety. (Tabliczki znamionowej na spodzie urządzenia nie należy usuwać.) Umyć części, zob. ustęp pt. „Pielęgnacja i czyszczenie”.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- Przed zakładaniem i wyjmowaniem końcówek/nasadek, po użyciu urządzenia oraz przed przystępowaniem do czyszczenia należy **zawsze** przesunąć regulator prędkości do pozycji „O” (wyłączony) i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Do obracających się elementów i zamontowanych na urządzenie nasadek **nigdy** nie zbliżać części ciała, włosów, biżuterii i luźnych części garderoby.
- Pracującego urządzenia **nie wolno** pozostawiać bez nadzoru.
- **Nie używać** uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).
- Do mechanizmu zawiasowego **nigdy** nie wkładać rąk ani palców.
- **Nie dopuszczać**, by w miejscach dostępnych dla dzieci z blatu, na którym stoi urządzenie, zwisał przewód sieciowy.
- **Nie uruchamiać** robota z głowicą w pozycji uniesionej.
- **Nie wolno** dopuszczać do zamoczenia korpusu z silnikiem, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Podczas korzystania z końcówki do użytku w misce w urządzeniu **zawsze** zamocować miskę.
- **Nie** używać jednocześnie więcej niż jednego gniazda (gniazda przyborów do użytku w misce i gniazda wolnych obrotów).
- **Nigdy** nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- **Nigdy** nie przekraczać maksymalnych ilości i prędkości podanych w tabeli zalecanych sposobów użycia.
- Korzystając z nasadek, należy przeczytać załączoną do danej nasadki instrukcję bezpieczeństwa.
- Podczas wymontowywania przyborów do użytku w misce po dłuższej pracy należy zachować ostrożność, ponieważ mogą one być gorące.
- Podczas podnoszenia urządzenia należy zachować ostrożność, ponieważ jest ciężkie.
- Przed podniesieniem **sprawdzić**, czy głowica jest zablokowana, a miska, przybory, zaślepka gniazda i przewód zasilający nie są luźne.
- **Nie ruszać** ani **nie unosić** głowicy robota, gdy na robocie zamocowana jest jedna z nasadek, ponieważ może on utracić stabilność.
- **Nie należy** obsługiwać urządzenia stojącego w pobliżu krawędzi blatu ani wystającego poza jego krawędź, ani nie stosować siły podczas obsługi nasadki zamocowanej na urządzeniu, ponieważ może to spowodować utratę stabilności i przewrócenie się urządzenia, co może skutkować urazem ciała użytkownika.

- Podczas przemieszczania urządzenia zawsze podnosić je, trzymając za podstawę i głowicę robota. NIE podnosić ani nie przenosić urządzenia, trzymając za uchwyt miski.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Krótki przewód zasilający ma zmniejszać zagrożenia związane z możliwością zaplątania się w przewód lub potknięcia się o niego.
- Używanie przedłużacza jest dozwolone pod warunkiem zachowania ostrożności podczas ich użytkowania.
- Podczas używania przedłużacza:
 1. Wartości zasilania podane na tabliczce znamionowej przedłużacza muszą być co najmniej tak samo wysokie lub wyższe, jak wartości podane na tabliczce znamionowej urządzenia.
 2. Przewód należy ułożyć tak, by nie zwisał z blatów w miejscach, w których mogłoby go pociągnąć dziecko, lub w których można by się o niego przez przypadek potknąć.
 3. Należy stosować przedłużacz z uziemieniem z przewodem trójżyłowym. Parametry elektryczne urządzenia podane są na spodzie obudowy.
- 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.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

Miska szklana

- Przed użyciem sprawdzić, czy końcówki do użytku z miską zamocowane są na właściwej wysokości i nie stykają się z dnem miski – informacje na ten temat podane są w części dotyczącej regulacji wysokości końcówek.
- **Nie dopuszczać**, aby miska stykała się ze źródłami bardzo wysokiej temperatury – nie umieszczać jej np. w piekarniku ani na płycie pieca bądź kuchenki.
- **Nie należy** uderzać końcówkami ani innymi przyborami kuchennymi w boki miski w celu wyjęcia składników.

Specjalne środki konserwacyjne

Szklto to naturalny materiał, dlatego pomimo dołożenia podczas produkcji wszelkich starań, by zapewnić doskonały wygląd miski, widoczne mogą być na niej drobne niedoskonałości. Jest to całkowicie normalne i spodziewane i nie wpływa na prawidłowe funkcjonowanie miski.

Przed podłączeniem do sieci

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

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy **zawsze** wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Podczas pierwszego użycia gniazda wolnych obrotów ② może wokół niego pojawić się niewielka ilość smaru. Jest to całkowicie normalne – smar wystarczy wytrzeć.

Korpus z silnikiem i zaślepka gniazda

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.
- Do czyszczenia **nie używać** środków ściernych ani **nie zanurzać** elementów w wodzie.

Miska ze stali nierdzewnej

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

Końcówki i osłona przeciwrozpryskowa

- Umyć ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.



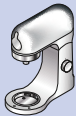



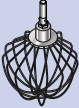



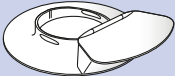
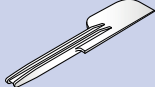
Końcówka do ucierania

- Przed czyszczeniem **zawsze** zdjąć elastyczne pióro z końcówki.
- Końcówkę i elastyczne pióro umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie dobrze wysuszyć. Elementy te można także myć w zmywarce do naczyń.

Uwaga: przed użyciem oraz po użyciu końcówki należy sprawdzić jej stan, a także regularnie sprawdzać stan elastycznego pióra i po zauważeniu wszelkich śladów zużycia wymienić je na nowe.

Miska szklana

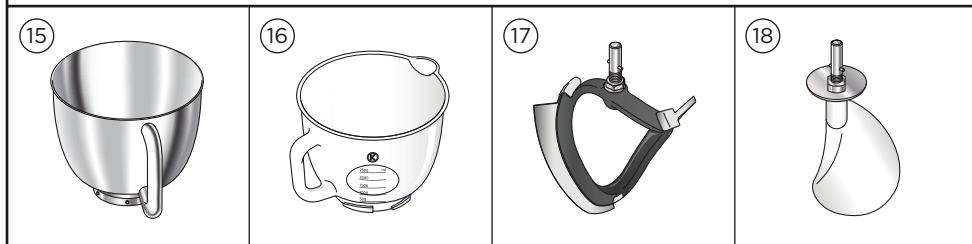
- Miskę umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie ją wysuszyć.
- Można ją także myć w zmywarce.

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Wykaz części zamiennych

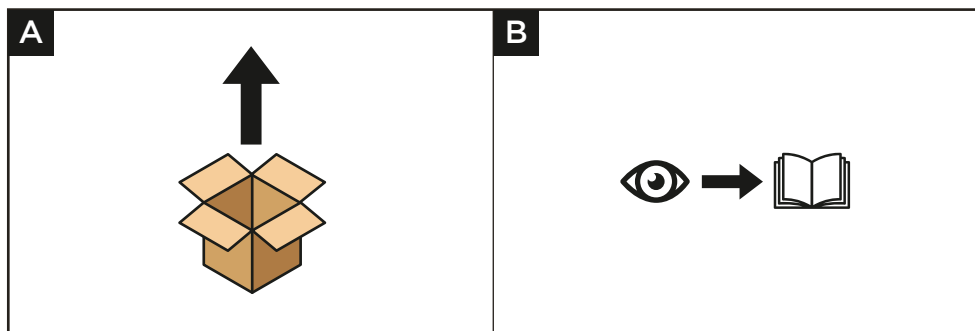


* Jeżeli załączono w zestawie



Legenda

- | | | | |
|---|----------------------------------|---|--------------------------------|
| ① | Głowica robota | ⑩ | Ubijak „K” |
| ② | Gniazdo nasadek | ⑪ | Trzepaczka |
| ③ | Zaślepka gniazda | ⑫ | Końcówka do zagniatania ciasta |
| ④ | Gniazdo końcówek | ⑬ | Ośłona przeciwrozpryskowa |
| ⑤ | Włącznik i regulator prędkości | ⑭ | Szpatułka |
| ⑥ | Kontrolka stanu gotowości robota | ⑮ | Miska ze stali nierdzewnej |
| ⑦ | Korpus robota | ⑯ | Szklana miska |
| ⑧ | Dźwignia zwalniająca głowicę | ⑰ | Końcówka do ucierania |
| ⑨ | Schówek na przewód sieciowy | ⑱ | Mieszadło do przekładania |



Obsługa robota Kitchen Machine

Ilustracje i instrukcja obsługi





Ważne

- Przed korzystaniem z innych gniazd należy sprawdzić, czy w misce nie jest zamontowana ani przechowywana jedna z końcówek lub przyborów.
- Nie używać trzepaczki do gęstych mieszanin (np. jednoetapowych ciast w proszku lub ucierania cukru z tłuszczem), ponieważ można ją w ten sposób uszkodzić.
- Nie przekraczać podanej maksymalnej ilości składników – może to spowodować przeciążenie urządzenia.
- Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć go przed użyciem.


- Przed użyciem urządzenia sprawdzić, czy nożyki i blat są czyste i suche.
- Końcówki do ucierania nie należy używać do ciężkich, gęstych mas, np. do ugniatania ciasta, ani do mieszania bądź ucierania twardych składników, np. zawierających pestki, kości lub skorupki.
- Jeżeli podczas pracy urządzenia głowica zostanie uniesiona, robot natychmiast przerywa pracę. Aby ponownie włączyć robot, opuścić głowicę, przesunąć regulator do pozycji „O”, odczekać kilka sekund, a następnie ponownie wybrać używaną wcześniej prędkość. Robot powinien natychmiast ponownie rozpocząć pracę.
- Za każdym razem gdy głowica robota zostaje uniesiona, kontrolka stanu gotowości robota gaśnie. Gdy głowica robota zostanie opuszczona, kontrolka stanu gotowości zapali się, wskazując, iż robota jest gotowy do pracy.

Mieszadło do przekładania

- Nie używać wysokich prędkości obrotów – najlepsze wyniki podczas łączenia lekkich składników daje użycie niskiej prędkości.
- Końcówka nie jest przeznaczona do mieszania składników gorących. Przed jej użyciem należy składniki przestudzić.

- 1 Unieść dźwignię zwalnającą głowicę, znajdującą się z tyłu robota, jednocześnie unosząc głowicę robota do momentu, aż zablokuje się w pozycji uniesionej.
- 2 Umieścić miskę w podstawie. Uchwyt powinien znajdować się dokładnie nad symbolem „odblokowane” . Następnie delikatnie przekręcić miskę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż uchwyt znajdzie się bezpośrednio nad symbolem „zablokowane” . NIE UŻYWAĆ zbyt dużej siły i NIE PRZEKRĘCAĆ ZBYT MOCNO.
- 3 W misce umieścić odpowiednie składniki do zmixowania.
- 4 Wybraną końcówkę włożyć do gniazda, a następnie wsunąć głębiej i przekręcić, aby zablokować ją na miejscu.
- 5 Unieść dźwignię zwalnającą głowicę, znajdującą się z tyłu robota, jednocześnie opuszczając głowicę robota.
- 6 Podłączyć urządzenie do źródła zasilania – zaświeci się kontrolka stanu gotowości robota.
- 7 Włączyć urządzenie, przekręcając regulator prędkości do wybranego ustawienia.
- 8 Zwolnić końcówkę: przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją odblokować, a następnie wyjąć z gniazda.

Porady i wskazówki

- Jeżeli ubijak „K”, trzepaczka lub końcówka do ucierania nie sięga składników znajdujących się na dnie miski, zapoznać się z informacjami podanymi w części „Regulacja wysokości końcówki”.
- Funkcja  może być używana do łączenia lżejszych bądź rzadszych składników z gęstszymi masami, np. podczas przygotowywania bez, musów owocowych, biszkoptów i sufletów oraz do wolnego łączenia mąki i owoców z resztą składników na ciasta. Robot będzie pracować na stałej, wolnej prędkości obrotów.
- Aby całkowicie połączyć składniki ze sobą, mieszanie należy często przerywać i zgniać składniki osadzające się na bokach miski.
- Aby uniknąć rozchlapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo.

Porady i wskazówki - ubijak „K”

- Najlepsze wyniki podczas przygotowywania ciast daje używanie zawsze masła lub margaryny o temperaturze pokojowej.
- Do ciasta francuskiego, kruchego, ptysiowego itp. używać zimnych składników, chyba że w przepisie podano inaczej.

Porady i wskazówki - trzepaczka

- Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej. Przed ubijaniem białek sprawdzić, czy w misce i na trzepaczce nie ma pozostałości tłuszczu bądź żółtek.

Porady i wskazówki - końcówka do ucierania

- Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć go przed użyciem.

Porady i wskazówki - końcówka do zagniatania ciasta

- Jeżeli słyhać, że silnik się przesila, wyłączyć urządzenie, wyjąć połowę ciasta i każdą połowę przygotować osobno.

Drożdże

- **Drożdże w proszku** (typ wymagający rozpuszczenia w wodzie): ciepłą wodę wlać do miski, dodać drożdże i cukier i pozostawić na ok. 10 minut (do spienienia).
- **Świeże drożdże:** wkruszyć do mąki.
- **Inne rodzaje drożdży:** przygotować zgodnie z zaleceniami producenta.
- Włożyć ciasto do posmarowanego tłuszczem foliowego woreczka lub miski przykrytej ściereczką. Zostawić w ciepłym miejscu, aż podwoi objętość.












Porady i wskazówki - mieszadło do przekładania













- Najlepsze wyniki da nieubijanie białek lub śmietany zbyt mocno – prawidłowe połączenie składników mieszadłem do przekładania nie będzie możliwe, gdy ubita masa będzie zbyt sztywna.
- Nie należy mieszać łączonych składników przez zbyt długi czas, ponieważ spowoduje to wypchnięcie z masy pęcherzyków powietrza, co sprawi, że będzie ona zbyt luźna. Mieszanie należy zakończyć, gdy składniki będą w wystarczającym stopniu połączone ze sobą.
- Wszelkie niepołączone składniki pozostałe na łopatkach mieszadła lub bokach miski należy ostrożnie wmieszać do pozostałych za pomocą łopatki.











Czujnik elektroniczny z regulatorem prędkości











Robot jest wyposażony w elektroniczny układ regulacji szybkości, który pozwala na utrzymywanie szybkości w różnych warunkach obciążenia, na przykład podczas zagniatania ciasta na chleb lub dodawania jajek do wyrabianego ciasta. Odczuwalna może być zatem pewna zmienność szybkości działania, w miarę jak robot będzie dostosowywał sposób pracy do obciążenia i wybranej szybkości. Taki tryb pracy robota jest normalny i nie jest objawem jęgo uszkodzenia.











Tabela zaleceń

	 (MAX)		 (w minutach)
	2 kg	Min-Max (Min.-max.)	2-5
  	 680 g	Min-1 (Min.-1)	2-3
 	2 kg	Min-Max (Min.-max.)	1

	 (MAX)		 (w minutach)
	2 kg	Min-Max (Min.-max.)	2-5
 	2 kg	Min-Max (Min.-max.)	1
  → 	1,5 kg	Min-Max (Min.-max.)	4
 	2,68 kg	Min-Max (Min.-max.)	2-5

	 (MAX)		 (w minutach)
	12 (420 g)	Min-Max (Min.-max.)	3
 4-8°C	11	Min-Max (Min.-max.)	2-3
	 250 g 500 g 200 g	Min (Min.)	10 sek.
		Max (Max.)	1-1,5
 Mayo	 180 ml × 2	6	1-1,5

	 (MAX)		 (w minutach)
	 1,35 kg 2,17 kg	Min (Min.)	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,28 kg	Min (Min.)	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,93 kg	Min (Min.)	1
		1	4-9

	 (MAX)		 (w minutach)	
		 x 9	Max (Max.)	3
		 250 g		2-8

Przepisy

Jasne ciasto chlebowe

1,35 kg mąki
13,5 g soli
21,5 g suszonych drożdży o szybkim działaniu
756 ml wody
27 g smalcu lub masła

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

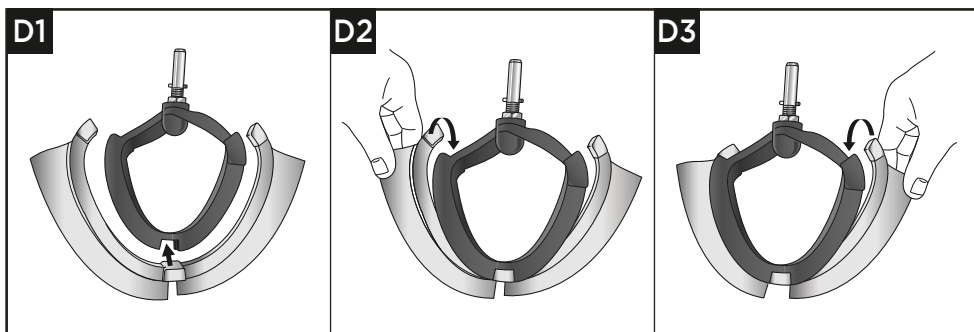
Ciasto na pizzę

500 g mąki
30 g oliwy z oliwek
7 g soli
7 g drożdży w proszku
300 ml wody

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

Montaż końcówki do ucierania

Ilustracje i instrukcja obsługi



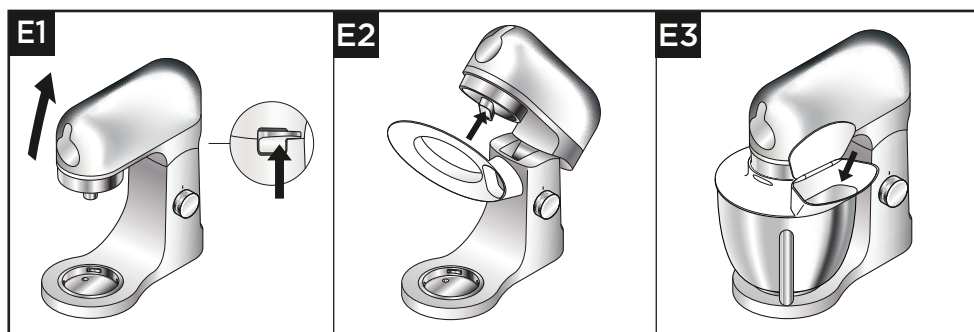
Ważne

- Przed czyszczeniem zawsze zdjąć elastyczne pióro z końcówki.

Ostrożnie założyć elastyczne pióro na końcówkę, wpasowując podstawę pióra w otwór, następnie wsunąć jedną połowę pióra w rowek, a potem koniec zahaczyć o haczyk w górnej części końcówki. W taki sam sposób nałożyć drugą połowę pióra.

Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej

Ilustracje i instrukcja obsługi



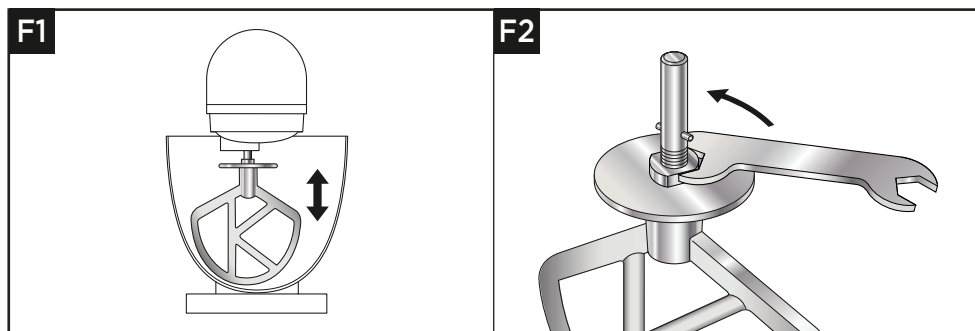
Ważne

- Podczas mieszania składniki można dodawać bezpośrednio do miski, otwierając klapkę w osłonie przeciwrozpryskowej.
- Zdejmowanie osłony przeciwrozpryskowej przy zmianie końcówki nie jest konieczne.

- 1 Unieść głowicę robota do momentu, aż zablokuje się w pozycji uniesionej.
- 2 Zamocować miskę w podstawie.
- 3 Mocno wsunąć osłonę przeciwrozpryskową w spodnią część głowicy robota, aż znajdzie się we właściwym położeniu. Część z klapką powinna być ułożona w sposób pokazany na rysunku.
- 4 Zamocować wybraną końcówkę.
- 5 Opuścić głowicę robota.
- 6 Zdjąć osłonę rozpryskową, unosząc głowicę robota i zsuwając osłonę.

Regulacja wysokości końcówki

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważne

- Właściwa wysokość zawieszenia końcówek w załączonej w zestawie misce ustalana jest fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji. Jeżeli jednak zajdzie potrzeba wyregulowania wysokości zawieszenia końcówki, należy użyć odpowiedniego klucza o rozmiarze:
TYPE KMX75/KMX76 = 15 mm

Ubijak „K”, trzepaczka, końcówka do ucierania i mieszadło do przekładania

Właściwa wysokość zawieszenia końcówek w załączonej w zestawie misce ustalana jest fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji.

Jeżeli jednak zajdzie potrzeba wyregulowania wysokości zawieszenia końcówki, należy użyć odpowiedniego klucza o rozmiarze 15 mm:

Następnie postępować według poniższych wskazówek:

- 1 Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda sieciowego.
- 2 Unieść głowicę robota i wsunąć trzepaczkę, ubijak lub mieszadło do przekładania do gniazda.
- 3 Opuścić głowicę robota. Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości zawieszenia końcówki, ponownie unieść głowicę i wyjąć końcówkę. Trzepaczka, ubijak „K” i mieszadło do przekładania powinny **prawie** dotykać dna miski.

Końcówka do ucierania

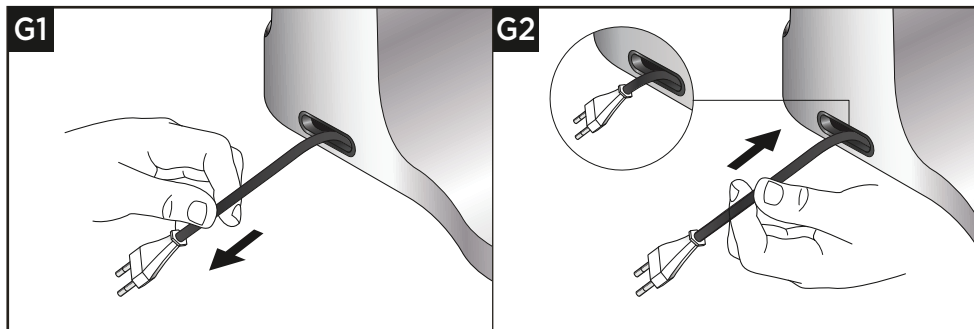
- Najlepsze wyniki uzyskamy, gdy końcówka będzie dotykać ścianek miski – podczas mieszania delikatnie ocierając o jej powierzchnię.
- 4 Za pomocą odpowiedniego klucza poluzować nakrętkę na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka końcówki. Aby opuścić końcówkę niżej (by znalazła się bliżej dna miski), należy przekręcać trzonek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby podnieść końcówkę wyżej (dalej od dna miski), przekręcać trzonek w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
 - 5 Ponownie dokręcić nakrętkę.
 - 6 Zamocować końcówkę w robocie, a następnie opuścić głowicę. Sprawdzić pozycję końcówki (zob. punkty powyżej).
 - 7 W razie konieczności czynność powtarzać do momentu, aż końcówka znajdzie się na odpowiedniej wysokości. Po wyregulowaniu wysokości końcówki mocno dokręcić nakrętkę.

Uwaga: klucz pokazany jest wyłącznie dla celów ilustracyjnych.

Końcówka do zagniatania ciasta

Wysokość tej końcówki została ustawiona fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji.

Schówek na przewód zasilający



Serwis i punkty obsługi klienta

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

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.

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

