

# KENWOOD

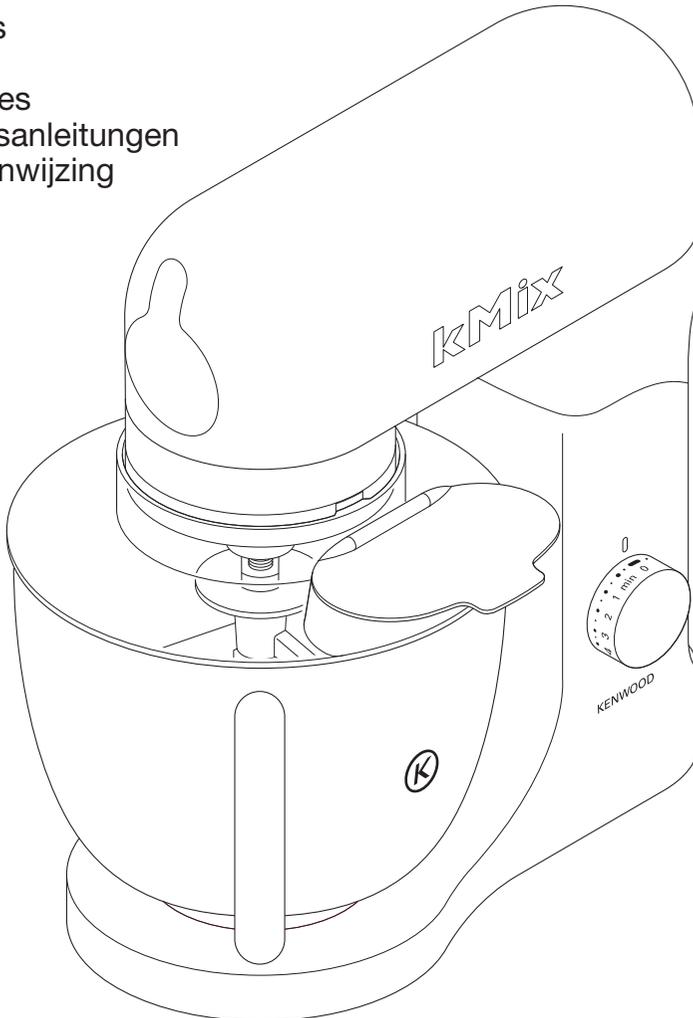
## kMix

### TYPE KMX5

KMX50 series, KMX60 series  
KMX80 series, KMX90 series

---

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing



# pulizia e manutenzione

## **manutenzione e pulizia**

- Prima delle operazioni di pulizia bisogna sempre spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica.

- corpo del mixer, ● Pulire con un panno umido, quindi asciugare.  
copri-attacco ● Non usare mai prodotti abrasivi o immergerlo in acqua.
- utensili ● Lavare a mano e asciugare con cura. Non lavare in lavastoviglie.
- recipiente, ● Lavare a mano, quindi asciugare con cura oppure lavare nella  
paraspruzzi ● Non utilizzare mai spazzole di metallo, spugnette di metallo o candeggina per pulire la ciotola in acciaio. Per rimuovere il calcare utilizzare aceto.  
● Tenere lontano da fonti di calore (fornelli, forni, forni a microonde).

## **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.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio o
  - manutenzione o riparazioni
  - Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.
- 
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
  - Prodotto in Cina.



## **IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.**

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.

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

## **segurança**

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Desligue a máquina antes de instalar ou retirar acessórios, após a utilização ou antes de a limpar.
- Mantenha os dedos afastados das peças móveis e dos acessórios montados.
- Nunca deixe a máquina a funcionar sem supervisão e mantenha as crianças afastadas da mesma.
- Nunca utilize uma máquina danificada. Mande-a inspeccionar ou reparar; consulte a secção 'Assistência Técnica'.
- Nunca deixe o cabo pendurado de forma a que uma criança o possa agarrar.
- Nunca deixe a unidade base, o cabo ou a ficha apanharem água.
- Nunca utilize acessórios não autorizados ou ambas as saídas ao mesmo tempo.
- Nunca exceda as capacidades máximas indicadas.
- Ao utilizar um acessório, leia as instruções de segurança que o acompanham.

- Este aparelho é pesado, tenha cuidado quando o levantar. Confirme que a cabeça do aparelho está segura e que a taça, acessórios, tampa da saída e cabo também, antes de levantar o aparelho.
- 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.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- 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.
- 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.

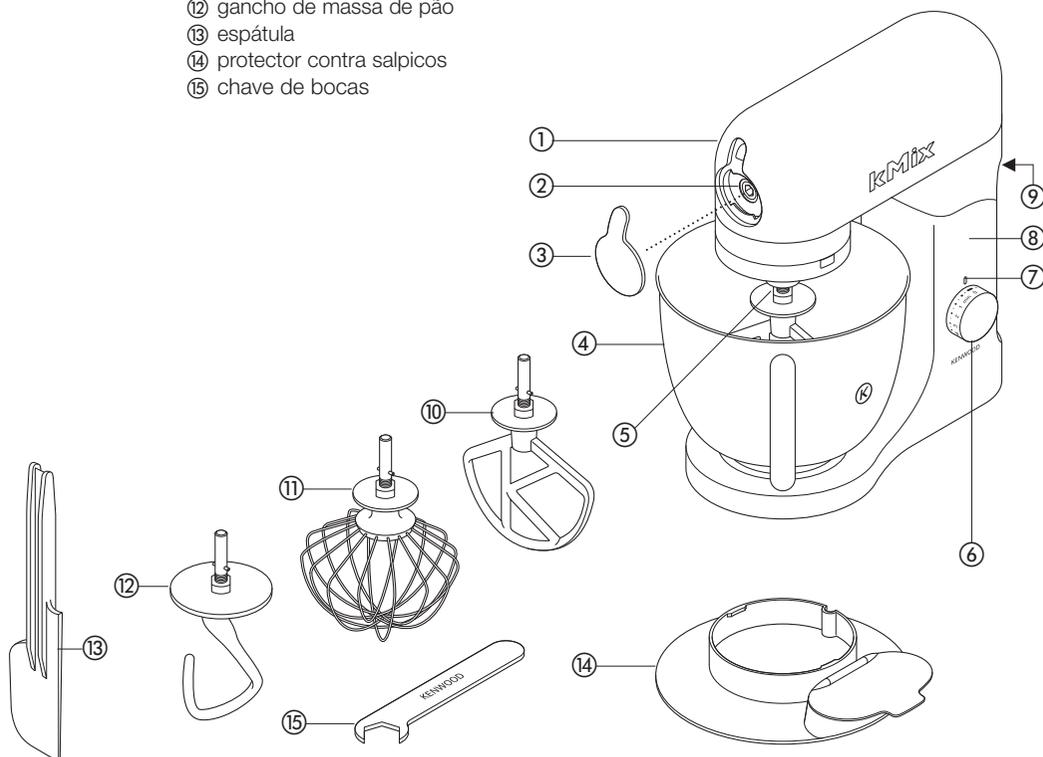
# conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

## antes de ligar o aparelho

- Certifique-se de que a instalação eléctrica em sua casa corresponde à indicada na base da sua máquina.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

## conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

- ① cabeça da bateadeira
- ② saída para acessório
- ③ tampa da saída
- ④ taça
- ⑤ encaixe para acessórios
- ⑥ botão ON/OFF e de velocidade
- ⑦ luz indicadora de bateadeira pronta a utilizar
- ⑧ corpo da bateadeira
- ⑨ alavanca de libertação da cabeça
- ⑩ vara misturadora
- ⑪ vara batedora
- ⑫ gancho de massa de pão
- ⑬ espátula
- ⑭ protector contra salpicos
- ⑮ chave de bocas



# a máquina

## os acessórios de misturar e algumas das suas funções

- K batedor para fazer bolos, biscoitos, massas de pasteleria, coberturas para bolos, recheios, éclairs e puré de batata.
- pinha Para ovos, natas, massas para fritos, pão-de-ló sem gordura, merengues, tartes de requeijão, mousses e soufflés. Não utilize a pinha para preparados pesados (por ex. para bater manteiga com açúcar) – caso contrário poderá danificá-la.

gancho de massa de pão

- para massas com fermento.

## como utilizar a sua máquina

- 1 Levante a alavanca de libertação da cabeça na traseira do aparelho **1** e ao mesmo tempo levante a cabeça até que fique segura na posição levantada **2**.

para inserir os acessórios

- 2 Empurre-o para cima até ao fim do encaixe e gire-o em seguida **3**.
- 3 Coloque a taça na base. Coloque a pega directamente por cima do símbolo “aberto” **6**, gire com cuidado a taça no sentido dos ponteiros do relógio até que a pega esteja directamente por cima do símbolo “fechado” **7**. NÃO UTILIZE força excessiva e NÃO APERTE em demasia **4**.

- 4 Levante a alavanca de libertação da cabeça na traseira do aparelho ao mesmo tempo que baixa a cabeça da batedeira.
- 5 Ligue à tomada de corrente e a luz indicadora da batedeira acender-se-á.
- 6 Ponha a funcionar ligando o botão de velocidade até à velocidade desejada.

para remover o acessório

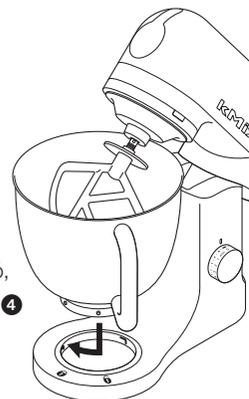
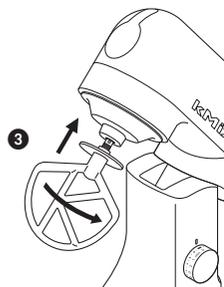
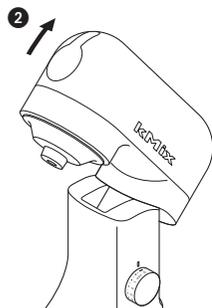
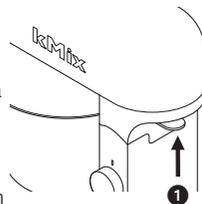
- 7 Rode e retire

## importante

- Se se levantar a cabeça da batedeira enquanto a máquina está a funcionar, a máquina pára de imediato. Para voltar a ligar a batedeira, baixe a cabeça da batedeira, rode o comando da velocidade para a posição de desligado, espere alguns segundos e depois seleccione novamente a velocidade. A batedeira deve retomar o funcionamento de imediato.
- Cada vez que a cabeça do aparelho estiver levantada, a luz indicadora apagar-se-á. Quando a cabeça é baixada, a luz indicadora acender-se-á indicando que o aparelho está pronto a ser usado.

sugestões

- A função de envolver  pode ser usada para envolver ingredientes leves em misturas pesadas como por exemplo, suspiros, mousses, doces de frutos com natas batidas, Pão-de-ló, soufflés e para misturar farinha e fruta em preparados para bolos. **4** A batedeira vai funcionar a uma velocidade baixa constante.
- É preferível que os ovos para bater estejam à temperatura ambiente.



# a máquina

- Antes de bater as claras de ovo, certifique-se de que não há gordura ou gema de ovo na pinha ou na taça.
- Utilize ingredientes frios para massa de pastelaria, a não ser que a receita indique algo em contrário.
- Ao misturar manteiga e açúcar para receitas de bolos, utilize sempre manteiga à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro.
- A sua máquina de cozinha foi idealizada com um “início suave” de funcionamento para minimizar os salpicos. Contudo, se a batedeira foi iniciada com um preparado pesado, como por exemplo massa de pão, a batedeira levará alguns segundo até atingir a velocidade seleccionada.

## **conselhos para fazer pão**

- importante
- Nunca exceda as capacidades máximas abaixo ou sobrecarregará a máquina.
  - Para proteger a vida da máquina, deixe-a sempre descansar 20 minutos entre cargas.
  - Se sentir que a batedeira está a funcionar com dificuldade, desligue o botão, remova metade do preparado e bata-o em separadamente em metades.
  - Os ingredientes misturarão melhor se introduzir primeiro o líquido.
  - De vez em quando, pare a máquina e raspe a massa do gancho para massas.
  - Os vários lotes de farinha variam consideravelmente nas quantidades de líquido necessário e se a massa estiver muito pegajosa, isto poderá ter um efeito considerável na carga imposta à máquina. Aconselhamos a que observe a máquina enquanto a massa estiver a ser batida; a operação não deverá demorar mais de 5 minutos.

# a máquina

## **selector de velocidade**

Estas notas servem apenas de orientação e as velocidades variarão consoante a quantidade de preparado na taça e os ingredientes a bater.

- **bater gordura e açúcar** inicie em “min”, aumentando gradualmente até à velocidade máxima.
  - **incorporar ovos em preparados cremosos:** 4 – “max”.
  - **envolver farinha, fruta, etc.:** 1 ou envolver .
  - **bolos tudo em um** inicie em “min”, aumente gradualmente até ao “max”.
  - **incorporar manteiga em farinha:** min - 2.
- pinha ● Aumente gradualmente para a velocidade “max”..
- Gancho de massa de pão ● Inicie em “min”, aumente gradualmente até 1.

## **controlo do sensor electrónico de velocidade**

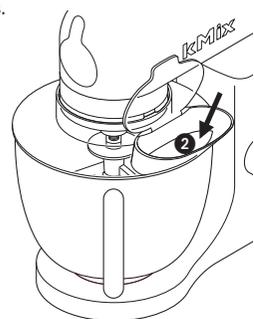
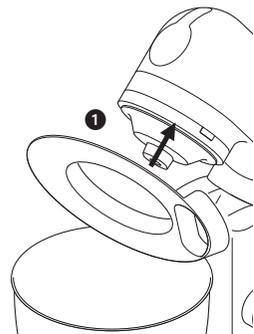
A sua máquina está equipada com um sensor electrónico de velocidade, concebido para manter a velocidade com cargas diversas, tal como ao bater massa para pão ou adicionar ovos a massa de bolos. Poderá portanto ouvir alguma variação na velocidade durante a operação pois a máquina ajusta-se à carga e à velocidade seleccionada, o que é normal.

## **capacidades máximas**

<b>massa para tartes</b>	680 kg de farinha
<b>massa para bolo de frutas</b>	2,72 kg peso total da mistura
<b>massa para pão rija</b>	1,35 kg de farinha
<b>massa par pão mole</b>	1,3 kg de farinha
<b>claras de ovo</b>	12

## como instalar e utilizar o resguardo anti-salpicos

- 1 Eleve a cabeça da máquina até esta prender.
- 2 Coloque a taça na base.
- 3 Instale o resguardo anti-salpicos, empurrando-o até estar bem encaixado na parte inferior da cabeça da máquina **1**. A secção articulada deve ser posicionada tal como ilustrado.
- 4 Introduza o acessório pretendido.
- 5 Baixe a cabeça da máquina.
  - Durante a mistura, os ingredientes podem ser adicionados directamente à taça através da secção articulada do resguardo anti-salpicos **2**.
  - Não é preciso retirar o resguardo anti-salpicos ao trocar os acessórios.
- 6 Retire o resguardo anti-salpicos elevando a cabeça da máquina e puxando-o levemente para baixo.



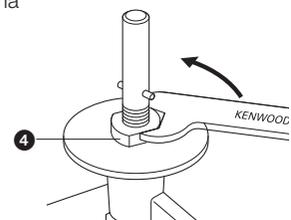
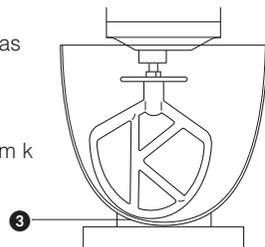
## resolução de problemas

### problema

- O batedor de varetas ou a varinha em 'K' bate contra o fundo da taça ou não alcança os ingredientes que se encontram no fundo da taça.

**solução** • Ajuste a altura do acessório utilizando a chave de bocas fornecida. Eis como:

- 1 Desligue o aparelho da corrente.
- 2 Eleve a cabeça da máquina e introduza o batedor de varetas ou a varinha.
- 3 Baixe a cabeça da misturadora. Se a folga precisar de ser reajustada, levante a cabeça da misturadora e remova o acessório. O ideal é que o batedor de varetas ou varinha em 'K' devam **quase** tocar o fundo da taça **3**.
- 4 Utilizando a chave de bocas fornecida, liberte um pouco a porca para poder reajustar o eixo **4**. Para baixar o acessório mais para o fundo da taça, gire o eixo na direcção contrária à dos ponteiros do relógio. Para levantar o acessório de forma a que este não toque no fundo da taça, gire o eixo na direcção dos ponteiros do relógio.
- 5 Volte a apertar a porca.
- 6 Coloque o acessório na misturadora e baixe a cabeça desta. (Confirme a posição, ver ponto abaixo).
- 7 Repita, se necessário, os passos anteriores até que o acessório esteja na posição correcta. Uma vez conseguida a posição correcta do acessório, aperte a porca de forma segura.



**batedor de gancho** – este acessório é fixo de fábrica e não precisa de ajuste.

# resolução de problemas

## **problema**

- A bateadeira pára durante o funcionamento.
- Se, por qualquer razão, houver um corte na alimentação para a bateadeira e a máquina deixar de trabalhar, rode o interruptor da velocidade para a posição de desligado, espere alguns segundos e depois seleccione novamente a velocidade. A bateadeira deve retomar o funcionamento de imediato.

# limpeza e assistência técnica

## **manutenção e limpeza**

- Desligue sempre no interruptor e retire a ficha da tomada antes de limpar o aparelho.

corpo da batedeira, ● Limpe com um pano humedecido e depois com um seco.  
tampa da saída ● Nunca utilize abrasivos nem mergulhe em água.

acessórios ● Lave à mão e seque cuidadosamente. Não lave na máquina de lavar louça.

taça, ● Lave à mão e depois seque bem ou lave na máquina de lavar loiça.  
protector contra ● Nunca utilize uma escova metálica, palha-de-aço ou lixívia para  
salpicos limpar a taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover calcário.  
● Mantenha afastado do calor (bicos de fogão, fornos e microondas).

## **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.

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu electrodoméstico ou
  - assistência ou reparações
  - Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.
- 
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
  - Fabricado na China.



## **ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.**

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 electrodomésticos 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.



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

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

**KENWOOD**

CREATE MORE