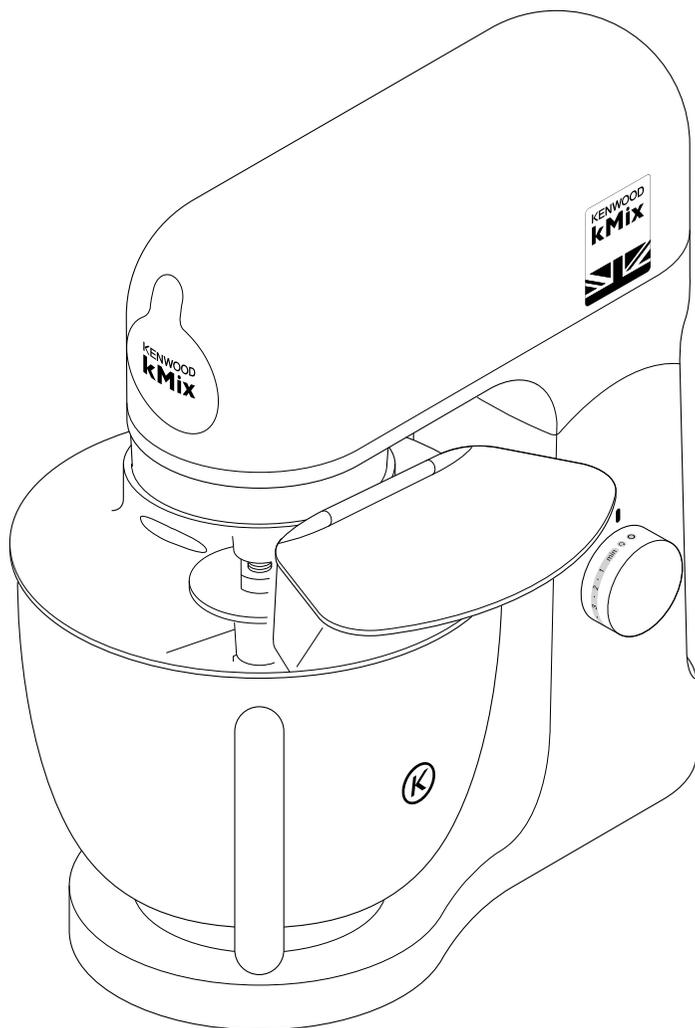


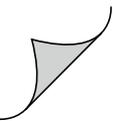
# KENWOOD kMix

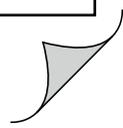
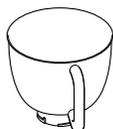
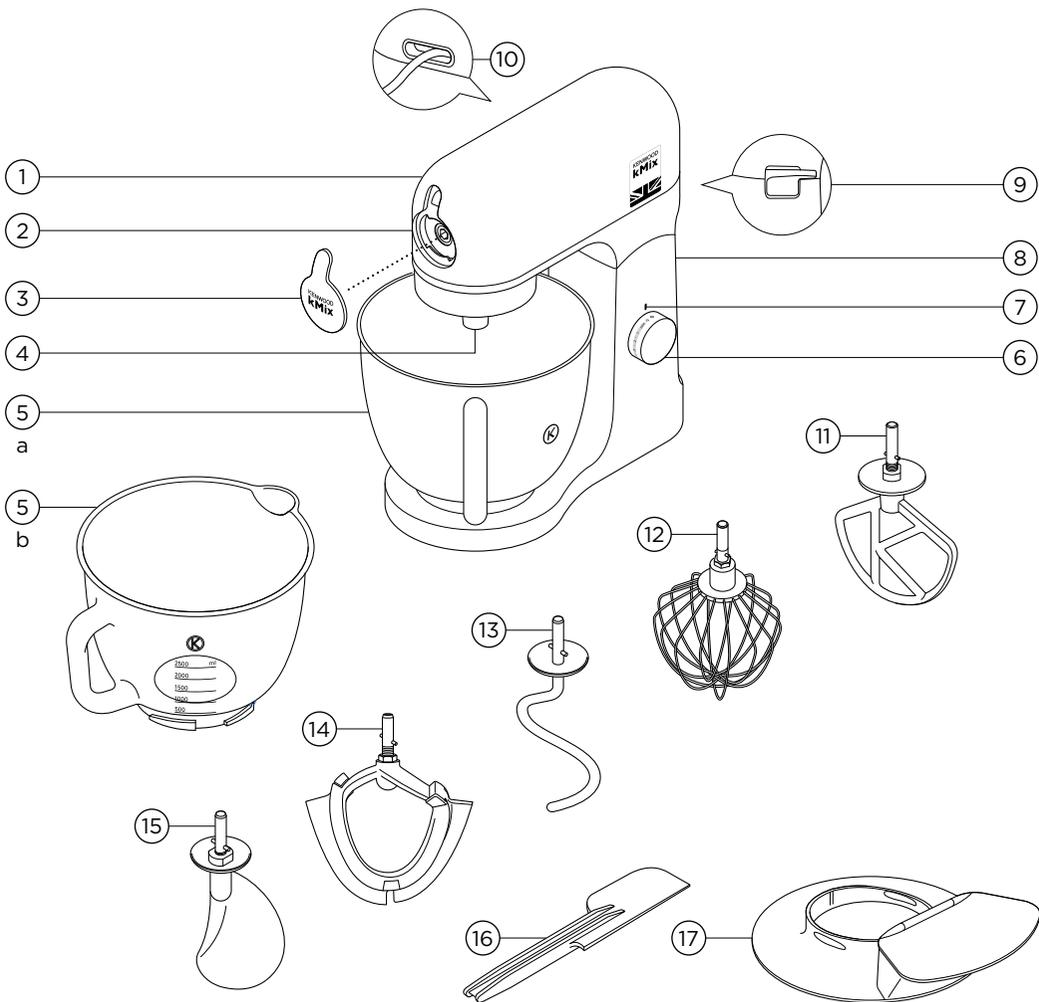
TIP: KMX75

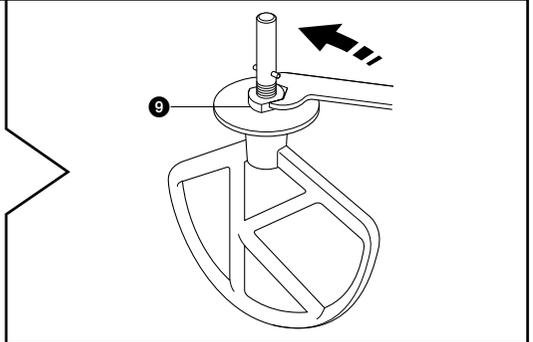
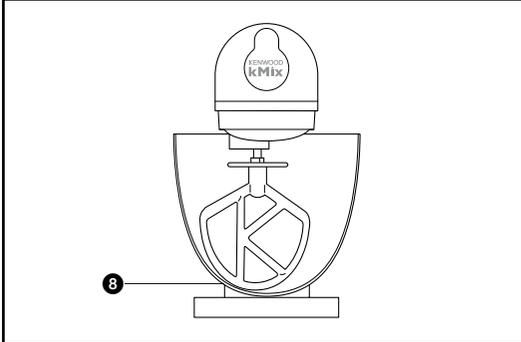
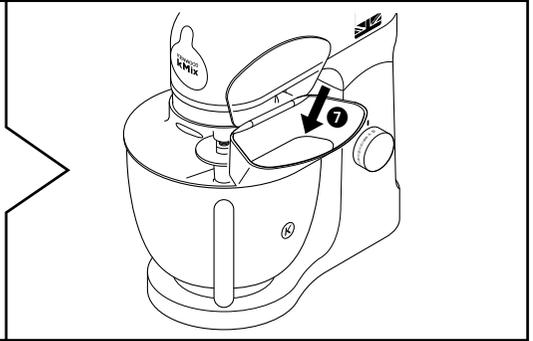
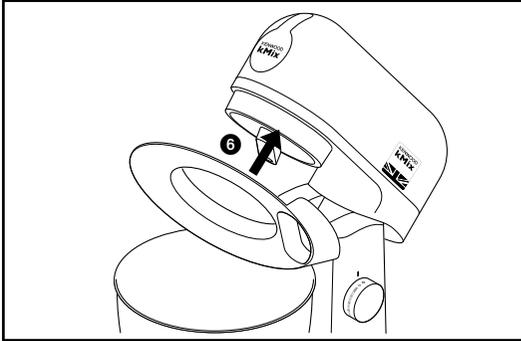
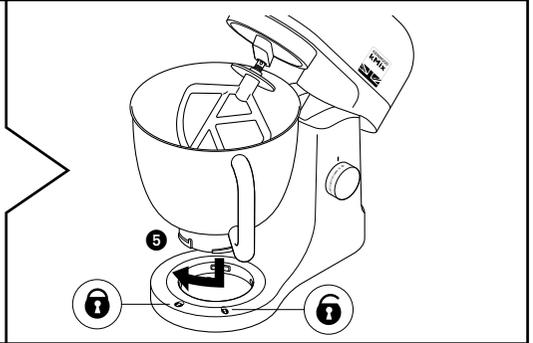
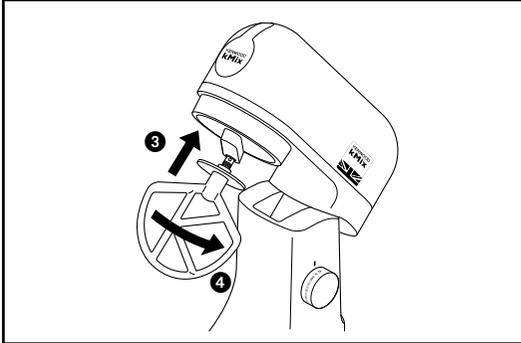
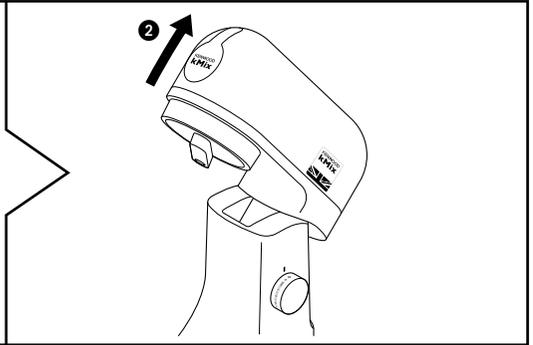
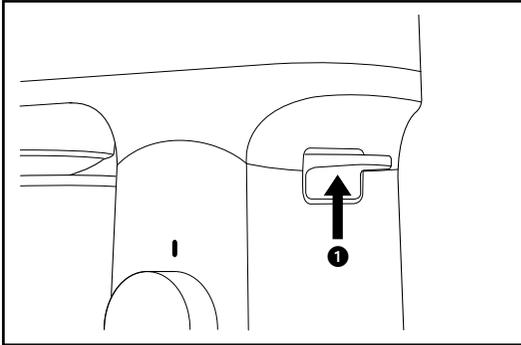
TIP: KMX76

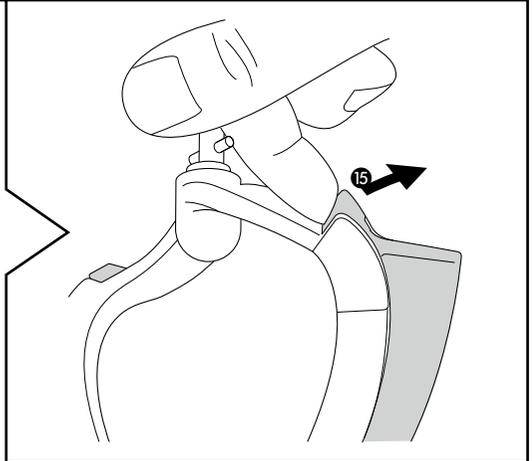
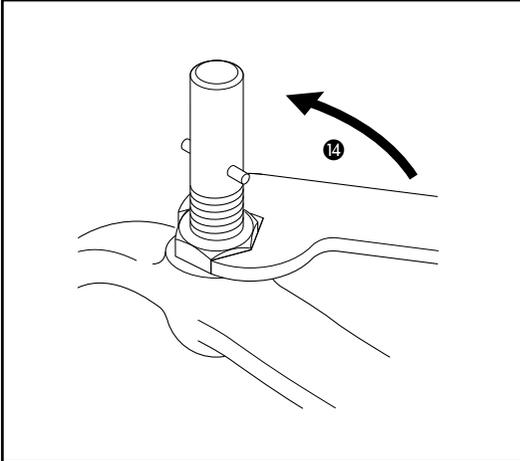
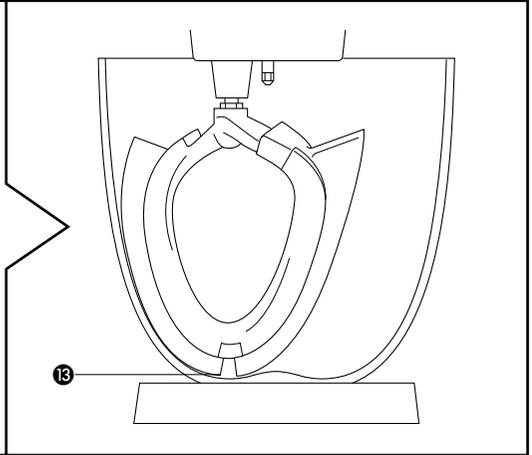
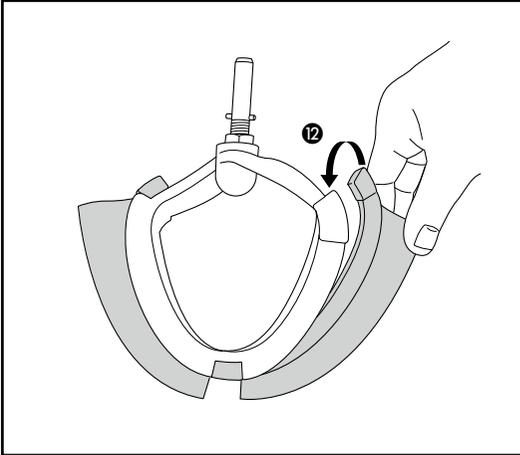
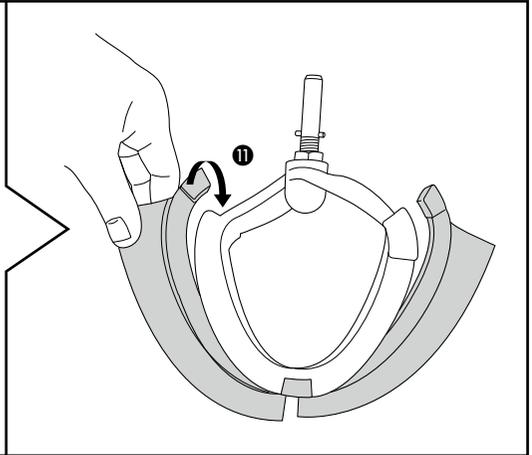
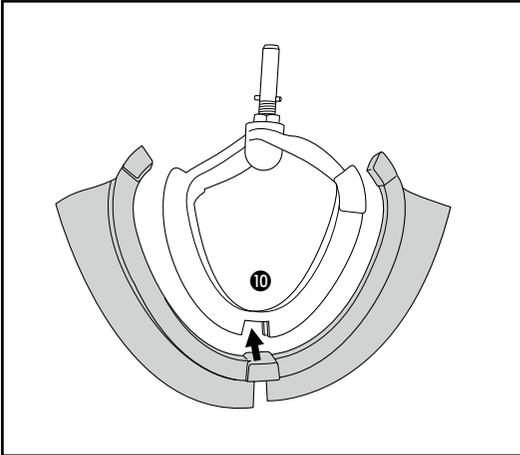
navodila











## Varnostna opozorila

- Pozorno preberite ta navodila in jih shranite za prihodnjo uporabo.
- Odstranite vso embalažo in nalepke.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko – iz varnostnih razlogov – zamenja le proizvajalec ali pooblaščen servis za Kenwood.
- Po uporabi ter pred čiščenjem in nameščanjem ali menjavo orodja/nastavkov izklopite aparat in izvlecite vtič.
- Prste držite stran od gibljivih delov in pritrjenih nastavkov.
- Med delovanjem aparat vedno nadzorujte.
- Nikoli ne uporabljajte poškodovanega aparata. Pošljite ga na pregled ali v popravilo: glejte »Servisiranje«.
- Kabel nikoli ne sme viseti na mestu, na katerem ga lahko zagradi otrok.
- Pokončni mešalnik ne sme delovati z glavo v dvignjenem položaju.
- Nikoli ne pustite, da se pogonska enota, kabel ali vtič zmočijo.
- Nikoli ne uporabite neprimerne nastavka ali obeh izhodnih priključkov hkrati.
- Nikoli ne presežite največjih dovoljenih količin in hitrosti, navedenih v tabeli s priporočeno uporabo.
- Pred uporabo nastavkov preberite in upoštevajte varnostna navodila, ki so jim priložena.
- Pri odstranjevanju orodij za posodo po daljši uporabi bodite zelo previdni, saj se lahko segrejejo.
- Pri dvigovanju aparata bodite zelo previdni, saj je težek. Pred dviganjem aparata poskrbite, da je glava pritrjena in so posoda, orodja, pokrov izhoda za nastavek in kabel zavarovani.
- Aparat med premikanjem vedno dvignite za podstavek in mešalno glavo. Aparata ne dvigajte ali prenašajte za ročaj posode.
- Ne premikajte ali dvigujte mešalne glave s pritrjenim nastavkom, saj lahko pokončni mešalnik postane nestabilen.
- Aparat naj ne deluje blizu roba delovne površine, prav tako ne sme viseti čez delovno površino. Ko je nastavek pritrjen, nanj ne pritiskajte s silo, saj lahko enota postane nestabilna, se prevrne in vas poškoduje.

- Aparat ni primeren za otroke. Aparat in kabel hranite zunaj dosega otrok.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z aparatom.
- Napačna uporaba aparata lahko povzroči poškodbe.
- Kratki napajalni kabel postavite tako, da se vanj ne boste zapletali ali spotikali. Pri uporabi podaljškov bodite previdni. Če uporabite podaljšek: 1) mora biti označena električna moč podaljška vsaj tako visoka kot električna moč aparata in 2) naj bo kabel postavljen tako, da ne prekriva pulta ali mize, kjer ga lahko vlečejo otroci ali se čezenj nenamerno spotaknejo. 3) Podaljšek mora biti 3-žilni in ozemljen. Električna moč aparata je navedena na spodnji strani enote.
- Aparate lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi, ki nimajo dovolj izkušenj in znanja, le če so pod nadzorom in upoštevajo navodila glede varne uporabe aparata ter razumejo nevarnosti uporabe.
- Aparat uporabljajte samo za predvideno uporabo v gospodinjstvu. Proizvajalec Kenwood ne prevzema nikakršne odgovornosti ob neprimerni uporabi aparata in za okvare, ki nastanejo zaradi neupoštevanja navodil za uporabo.

## **Steklena posoda**

- **Pred uporabo poskrbite, da so nastavki za uporabo v posodi nameščeni na ustrezno višino in se ne dotikajo dna posode – glejte poglavje »Prilagoditev nastavka«.**
- Ne dovolite, da steklena posoda pride v stik z močnimi viri toplote, npr. pečico ali grelno ploščo štedilnika, saj se lahko poškoduje.
- Ne udarjajte z orodjem po steni posode, da bi odstranili sestavine.
- Stekleno posodo je mogoče uporabljati v mikrovalovnih pečicah.

## Posebna navodila za vzdrževanje

Steklo je naravni material in med izdelavo steklene posode je posebna skrb namenjena brezhibnemu videzu, a kljub temu se morda opazijo manjše napake, kar je pričakovano in ne vpliva na uporabo posode.

### Pred priključitvijo aparata

- Prepričajte se, da električna napetost v vašem gospodinjstvu ustreza napetosti, navedeni na spodnjem delu aparata.
- **POZOR: TA APARAT MORA BITI OZEMLJEN.**
- Aparat je v skladu z Uredbo (ES) št. 1935/2004 o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živilii.

### Pred prvo uporabo

- Operite dele – glejte poglavje »Čiščenje in vzdrževanje«.

## Popis delov

- ① Mešalna glava
- ② Izhod za nastavek
- ③ Pokrov izhoda za nastavek
- ④ Priključek za orodja
- ⑤ Posoda
  - a iz nerjavečega jekla (če je priložena)
  - b steklena (če je priložena)
- ⑥ Stikalo za vklop/izklop in uravnavanje hitrosti
- ⑦ Lučka za pripravljenost mešalnika
- ⑧ Ohišje mešalnika
- ⑨ Gumb za sprostitev mešalne glave
- ⑩ Predal za kabel
- ⑪ K-stepalnik
- ⑫ Metlica
- ⑬ Nastavek za gnetenje
- ⑭ Stepalnik (če je priložen)
- ⑮ Ploski stepalnik (če je priložen)
- ⑯ Lopatka
- ⑰ Zaščita pred škropljenjem

## Uporaba mešalnika

- 1 Dvignite gumb za sprostitev mešalne glave ⑨ na zadnji strani pokončnega mešalnika ① in hkrati glavo ① dvignite, da se zaskoči v višji položaj ②.
- 2 Namestite zeleni nastavek v vtičnico. Nato nastavek potisnite navzgor ③ in ga obrnite ④, da se zaskoči na svoje mesto.
- 3 Posodo namestite na podstavek. Roč posode postavite naravnost nad simbol z odklenjeno ključavnico ⑥, nato posodo nežno obračajte v smeri urnega kazalca, dokler ni roč naravnost nad simbolom z zaklenjeno ključavnico ⑦. **NE UPORABLJAJTE** prevelike sile in **NE ZATISNITE** preveč ⑤.
- 4 Dvignite gumb za sprostitev mešalne glave ⑨ na zadnji strani pokončnega mešalnika in hkrati spustite glavo mešalnika ①.
- 5 Napajalni kabel vključite v vtičnico, »lučka za pripravljenost mešalnika« zasveti.
- 6 Aparat vklopite tako, da obrnete stikalo za uravnavanje hitrosti na zeleno nastavitvev.
- 7 Če želite nastavek odkleniti in sneti, ga obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, da se sprost, in ga izvlecite.

## Pomembno

- Če mešalno glavo med delovanjem dvignete, se aparat takoj ustavi. Za ponoven zagon spustite mešalno glavo, obrnite stikalo za izbiro hitrosti na »O«, počakajte nekaj sekund in nato znova izberite zeleno hitrost. Mešalnik mora takoj začeti delovati.
- Ko je mešalna glava dvignjena, »lučka za pripravljenost mešalnika« ugasne. Ko glavo spustite, lučka zasveti, kar pomeni, da je mešalnik pripravljen na uporabo.

## Nasveti

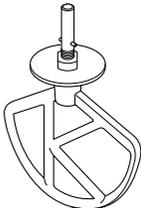
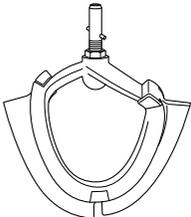
- Funkcija za stepanje  je priročna za vmešavanje lahkih sestavin v težje zmesi, npr. pri pripravi vetrocev, pen in sadnih desertov, genovskega biskvita in suflejev ter za počasno vmešavanje moke in sadja v biskvitne mešanice. Mešalnik deluje s stalno nizko hitrostjo.
- Pokončni mešalnik ima funkcijo za »počasen začetek«, ki prepreči polivanje. Vendar aparat potrebuje nekaj sekund, da doseže izbrano hitrost, če je v posodi težka mešanica, npr. testo za kruh.

## Elektronsko uravnavanje hitrosti s senzorjem

Mešalnik je opremljen z elektronskim uravnavanjem hitrosti s senzorjem, kar omogoča ohranjanje stalne hitrosti pri različnih obremenitvah, npr. za gnetenje testa ali dodajanje jajc k biskvitnim mešanicam. Zato boste med delovanjem morda zaznali razlike v hitrosti, ko se mešalnik prilagaja na obremenitev in izbrano hitrost – to je normalno.

## Tabela s priporočeno uporabo

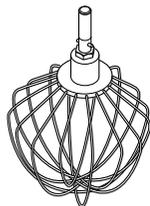
**To je le priporočilo, dejanski čas obdelave se lahko razlikuje, odvisno od posameznega recepta in sestavin.**

	<b>K-stepalnik</b> Za izdelovanje tort, piškotov, testa za kolače, sladkorne glazure, nadevov, eklerjev in pire krompirja.			
	<b>Nasveti in namigi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Postopoma povečujete hitrost, da se izognete škropljenju sestavin.</li> <li>• Da bi popolnoma zmešali vse sestavine, večkrat ustavite mešanje in posodo postrgajte z lopatko.</li> <li>• Za kolače uporabite hladne sestavine, razen če recept navaja drugače.</li> </ul>			
<b>Recept/Postopek</b>		 <b>(Maks.)</b>		 <b>(minut)</b>
Pecivo in keksi – dodajanje maščobe v moko	Teža moke	680 g	Min. → 2	2–3
Pripravljene biskvitne mešanice	Skupna teža	2 kg	Min. → Maks.	1
	<b>Stepalnik</b> Za stepanje in mešanje mehkih sestavin.			
	<b>Nasveti in namigi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Postopoma povečujete hitrost, da se izognete škropljenju sestavin.</li> <li>• Pri stepanju maščobe in sladkorja za biskvitne mešanice vedno uporabljajte maščobo sobne temperature ali jo najprej zmehčajte.</li> <li>• Ne uporabljajte stepalnika za pripravo težjih receptov, npr. kvašenega testa, ali obdelavo trdih sestavin, ki npr. vsebujejo peške sadja, kosti ali lupine.</li> </ul>			
<b>Recept/Postopek</b>		 <b>(Maks.)</b>		 <b>(minut)</b>
Stepanje masla/margarine in sladkorja		2,68 kg	Min. → Maks.	2
Stepanje jajc v biskvitne mešanice			Min. → Maks.	1–4
Stepanje moke, sadja itd.			Stepanje → 1	30–60 sekund

Uporabljena velikost jajc = srednja velikost (teža 53–63 g)

## Tabela s priporočeno uporabo

**To je le priporočilo, dejanski čas obdelave se lahko razlikuje, odvisno od posameznega recepta in sestavin.**



### Metlica

Za jajca, smetano, testo za cvrtje, biskvit brez maščobe, španske vetrce, skutne torte, kreme, sufleje

### Pomembno

- Postopoma povečujte hitrost, da se izognete škropljenju sestavin.
- **Metlice ne uporabljajte za težke zmesi (biskvitne mešanice, stepanje maščobe in sladkorja), saj jo lahko poškodujete.**
- Najboljše rezultate boste dobili, če imajo jajca sobno temperaturo. Pred mešanjem beljakov se prepričajte, da na mešalni metlici ali v posodi ni nobene maščobe ali rumenjaka.

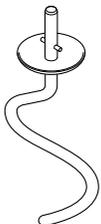
Recept/Postopek	 (Maks.)		 (minut)
Beljaki	12 (420 g)	Min. → Maks.	3
Smetana	1 l		2–3
Testo za palačinke	250 g moke 500 g mleka 200 g jajc	Min.	10 sekund
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Najprej v posodo dodajte moko, nato pa še mokre sestavine.</li> <li>• Mešajte pri najnižji hitrosti, da se sestavine dobro premešajo.</li> </ul>		Maks.	45–60 sekund
Majoneza	2 rumenjaka 10 g gorčice 200 ml rastlinskega olja	Maks.	1–1 ½
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za najboljše rezultate po dodajanju olja postrgajte posodo in mešajte še 10 sekund pri največji hitrosti.</li> </ul>			

Uporabljena velikost jajc = srednja velikost (teža 53–63 g)

**Uporabljena smetana za stepanje = sveža smetana za stepanje z najmanj 38-odstotno vsebnostjo maščobe**

## Tabela s priporočeno uporabo

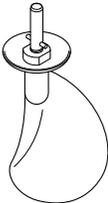
**To je le priporočilo, dejanski čas obdelave se lahko razlikuje, odvisno od posameznega recepta in sestavin.**

	<b>Nastavek za gnetenje</b> Za kvašeno testo			
	<b>Nasveti in namigi</b> <b>Pomembno</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nikoli ne smete preseči navedene največje količine in hitrosti, saj lahko aparat preobremenite.</b></li> <li>• Če slišite, da aparat dela s težavo, ga ugasnite, odstranite polovico testa in zgnetite vsako polovico testa posebej.</li> <li>• Sestavine se bodo najbolje zmešale, če v posodo najprej vlijete tekočino.</li> <li>• Aparat večkrat ustavite in z nastavka za gnetenje postrgajte testo.</li> </ul> <b>Kvas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Suhi kvas</b> (ki zahteva rekonstitucijo): v posodo vlijete toplo vodo. Nato dodajte kvas in sladkor ter pustite stati 10 minut, dokler se ne začne peniti.</li> <li>• <b>Sveži kvas:</b> zdrobite v moko.</li> <li>• <b>Druge vrste kvasa:</b> upoštevajte proizvajalčeva navodila.</li> </ul>			
<b>Recept/Postopek</b>		 <b>(Maks.)</b>		 <b>(minut)</b>
Testo za kruh (trdo kvašeno)	Teža moke	1,35 kg	Min. 1	60 sekund 3–4
	Skupna teža	2,17 kg	Ponovno gnetenje pri hitrosti 1	60 sekund
Mehko kvašeno testo (obogateno z maslom in jajci)	Teža moke	1,3 kg	Min. 1	60 sekund 3–4
	Skupna teža	2,5 kg	Ponovno gnetenje pri hitrosti 1	60 sekund

Uporabljena velikost jajc = srednja velikost (teža 53–63 g)

## Tabela s priporočeno uporabo

**To je le priporočilo, dejanski čas obdelave se lahko razlikuje, odvisno od posameznega recepta in sestavin.**

	<p><b>Ploski stepalnik</b></p> <p>Ploski stepalnik je namenjen za stepanje lažjih sestavin v težje zmesi, npr. za vetrce, pene, sadne deserte, genovski biskvit, sufleje, in za stepanje moke v biskvitne mešanice.</p>			
	<p><b>Nasveti in namigi</b></p> <p><b>Pomembno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stepalnik ni namenjen uporabi za pripravo težjih receptov, kot je testo, stepanje maščobe in sladkorja ali biskvitne mešanice.</li> <li>• Ko mešanici dodajate moko, jo položite na list papirja, ki je odporen proti maščobi, ter ga zavijajte, tako da se oblikuje dulec. Ob uporabi funkcije za stepanje počasi stepajte moko v zmes.</li> <li>• Ne uporabljajte velikih hitrosti, saj je za optimalno umešanje potrebna majhna hitrost.</li> <li>• Nastavek ni namenjen za mešanje vročih sestavin, zato jih predhodno ohladite s ploskim stepalnikom.</li> <li>• Za najboljše rezultate beljakov ali smetane ne stepajte preveč – ploski stepalnik ne bo mogel ustrezno stepsti zmesi, če je stepena mešanica pregosta.</li> <li>• Zmesi ne stepajte predolgo, saj bo izpustila zrak in bo preredka. Ko so sestavine dovolj premešane, mešalnik ustavite.</li> <li>• Vse sestavine, ki ostanejo na mešalnem elementu ali stranicah sklede, je treba previdno stepsti z lopatko.</li> </ul>			
<b>Recept/Postopek</b>		 <b>(Maks.)</b>		 <b>(minut)</b>
Genovski biskvit/Biskvit z dobro stepenimi jajci	Metlica	9 jajc	Maks.	4–5
	Ploski stepalnik	250 g moke	Stepanje	2–8
Sufleji	Metlica	6 jajc	Maks.	1
	Ploski stepalnik	900 g	Stepanje	1
Čokoladna krema	Metlica	1,5 kg	Maks.	2–3
	Ploski stepalnik		Stepanje	

Uporabljena velikost jajc = srednja velikost (teža 53–63 g)

## Namestitev in uporaba zaščite proti škropljenju

- 1 Mešalno glavo dvignite, da se zaskoči.
- 2 Posodo namestite na podstavek.
- 3 Potisnite zaščito proti škropljenju na spodnjo stran mešalne glave **6**, da se popolnoma pritrdi. Nihajni del mora biti v položaju, kot je prikazano na sliki.
- 4 Vstavite potrebni nastavek.
- 5 Spustite mešalno glavo.
  - Med mešanjem lahko dodajate sestavine neposredno v posodo prek nihajnega dela zaščite proti škropljenju **7**.
  - Ob menjavi nastavkov zaščite proti škropljenju ni treba odstraniti.
- 6 Zaščito proti škropljenju odstranite tako, da dvignete mešalno glavo in ga potisnete navzdol.

## Prilagoditev nastavka

### **K-stepalnik, metlica, stepalnik in ploski stepalnik**

Nastavki so tovarniško nastavljeni na pravilno višino za priloženo posodo in prilagoditve ne potrebujejo. Toda če želite nastavke prilagoditi, uporabite 15-milimetrski vijačni ključ.

Nato sledite tem navodilom:

- 1 Aparat izklopite iz električnega omrežja.
- 2 Dvignite mešalno glavo in vanjo vstavite metlico ali stepalnik.
- 3 Spustite mešalno glavo. Če je manevrski prostor treba prilagoditi, dvignite mešalno glavo in odstranite nastavek. Najbolje je, če se metlica, K-stepalnik in ploski stepalnik skoraj dotikajo dna posode **8**.

### **Stepalnik**

- Najbolje je, če se dotika površine posode in jo med mešanjem nežno briše **13**.
- 4 Z uporabo ustreznega vijačnega ključa odvijte matico, tako da omogočite prilagoditev gredi **9** ali **14**. Če želite nastavek spustiti bližje dnu posode, obrnite gred v nasprotni smeri urnega kazalca.

Če želite nastavek dvigniti stran od dna posode, obrnite gred v smeri urnega kazalca.

- 5 Matico znova privijte.
- 6 Nastavek namestite na mešalnik in spustite mešalno glavo. (Glejte zgornje točke za pregled njegovega položaja.)
- 7 Po potrebi ponovite zgornje korake, dokler nastavek ni pravilno nameščen. Ko to dosežete, matico tesno privijte.

**Opomba: Prikazan vijačni ključ je namenjen le ponazoritvi.**

### **Nastavek za gnetenje**

Ta nastavek je tovarniško nastavljen in prilagoditev ne potrebuje.

### **Stepalnik**

- Stepalnik je namenjen stepanju in mešanju mehkih sestavin. Ne uporabljajte je za pripravo težjih receptov, npr. kvašenega testa, ali obdelavo trdih sestavin, ki npr. vsebujejo peške sadja, kosti ali lupine.

### **Namestitev lopatice stepalnika**

- Lopatica stepalnika je že nameščena na stepalnik in jo je pred čiščenjem vedno treba sneti **15**.
- 1 Previdno namestite fleksibilno lopatico stepalnika na nastavek tako, da namestite dno lopatice stepalnika v režo **10**, nato pa eno stran vstavite v utor, preden nežno pritrdite na mesto **11**. Enako naredite z drugo stranjo **12**.

## Vzdrževanje in čiščenje

- Pred čiščenjem aparat vedno izklopite in ga izklopite iz vtičnice.

### **Pogonska enota in pokrov izhoda za nastavek**

- Obrišite z vlažno krpo, nato pustite, da se posuši.
- Nikoli ne uporabljajte abrazivnih sredstev in ne potaplajte v vodo.
- Odvečni napajalni kabel shranite v namenski predal (10) na zadnji strani aparata.

### **Posoda iz nerjavečega jekla**

- Umijte ročno, nato temeljito osušite ali pa jo operite v pomivalnem stroju.
- Za čiščenje posode iz nerjavečega jekla nikoli ne uporabljajte žične ščetke, jeklene volne ali belila. Za odstranjevanje vodnega kamna uporabite kis.
- Hranite stran od toplote (kuhalne plošče, pečice, mikrovalovne pečice).

### **Nastavki in zaščita proti škropljenju**

- Umijte ročno, nato temeljito osušite ali pa jih operite v pomivalnem stroju.

### **Stepalnik**

- Pred čiščenjem vedno odstranite upogljive lopatice (15).
- Upogljive lopatice in nastavek operite v topli milnici in nato temeljito posušite. Lahko jih operete tudi v pomivalnem stroju.

Opomba: Pred uporabo in po njej preglejte stanje nastavka ter morebitno obrabo ter redno preverjajte stanje lopatice stepalnika in jo zamenjajte, če se pojavijo znaki obrabe.

### **Steklena posoda**

- Posodo operite v topli milnici in nato temeljito posušite.
- Lahko jo operete tudi v pomivalnem stroju.
- Opomba: Tulec na podstavku posode je prav tako mogoče odstraniti in ga oprati na enak način. Če želite tulec odstraniti, prazno posodo obrnite narobe in odvijte tulec v nasprotni smeri urnega kazalca.

## Servisiranje

- Če imate kakršne koli težave z delovanjem aparata, si, preden zaprosite za pomoč, oglejte poglavje »Vodnik za odpravljanje napak« v priročniku ali obiščite spletno stran [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Za vaš izdelek velja garancija, ki je v skladu z vsemi zakonskimi določbami glede obstoječih garancij in potrošniških pravic v državi, kjer je bil izdelek kupljen.
- Če vaš izdelek znamke Kenwood ne deluje pravilno ali ugotovite kakršno koli okvaro, ga pošljite ali prinesite v pooblaščen servisni center KENWOOD. Za posodobljene podatke o najbližjem pooblaščenem servisnem centru KENWOOD obiščite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ali spletno stran za svojo državo.
- Oblikovalo in zasnovalo podjetje Kenwood v Združenem kraljestvu.
- Izdelano na Kitajskem.



### **POMEMBNE INFORMACIJE ZA PRAVILNO ODLAGANJE IZDELKA V SKLADU Z EVROPSKO DIREKTIVO O ODPADNI ELEKTRIČNI IN ELEKTRONSKI OPREMI (OEEO)**

Odsluženega izdelka ne smete odvreči med komunalne odpadke. Odpeljati ga morate na posebno lokalno zbirališče odpadkov ali k distributerju, ki opravlja to storitev.

Ločeno odlaganje gospodinjskih aparatov preprečuje morebitne negativne posledice na okolje in zdravje zaradi neustreznega odlaganja. Prav tako omogoča znatne prihranke pri porabi energije in sredstev, saj so sestavni materiali znova uporabljeni. Prečrtani smetnjak pomeni opozorilo, da je gospodinjske naprave treba odlagati ločeno.

Vodnik za odpravljanje napak		
Težava	Vzrok	Rešitev
Metlica ali K-stepalnik udarja ob dno posode oz. ne doseže sestavin na dnu posode.	Nastavek je na nepravilni višini in treba ga je prilagoditi.	Z ustreznim vijačnim ključem prilagodite višino – glejte poglavje »Prilagoditev nastavka«.
»Lučka za pripravljenost mešalnika« utripa ob prvem vklopu pokončnega mešalnika.	Stikalo za uravnavanje hitrosti ni v položaju »O«.	Preverite stikalo za uravnavanje hitrost in ga obrnite v položaj »O«.
Pokončni mešalnik se med delovanjem ustavi. »Lučka za pripravljenost mešalnika« utripa hitro.	Vklopil se je sistem zaščite pred preobremenitvijo ali pregretjem. Maksimalna zmogljivost presežena.	Izklopite aparat in preverite, ali je kje prišlo do ovire ali preobremenitve. Obrnite stikalo za uravnavanje hitrosti v položaj »O« in nato aparat znova zaženite. Če aparat še vedno ne deluje, odstranite nekaj sestavin in tako zmanjšajte obremenitev ter aparat znova zaženite. Če to še vedno ne reši težave, izklopite aparat in ga pustite stati 15 minut. Aparat priključite in znova izberite hitrost. Če se aparat po zgornjem postopku ne zažene, se za nasvet obrnite na »službo za pomoč strankam«.
»Lučka za pripravljenost mešalnika« utripa počasi, medtem ko je aparat vključen.	Pokončni mešalnik je vklopljen več kot 30 minut brez uporabe, zato je prešel v način pripravljenosti.	Aparat ponastavite tako, da stikalo za uravnavanje hitrosti obrnete na »Min.« in nato na »O«.



**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

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

© Copyright 2022 Kenwood Limited. Vse pravice pridržane.



132239/5