



**KITCHEN MASTER AKM2000**

**INSTRUCTION MANUAL**

DE

FR

NL

EN

IT

ES

PL

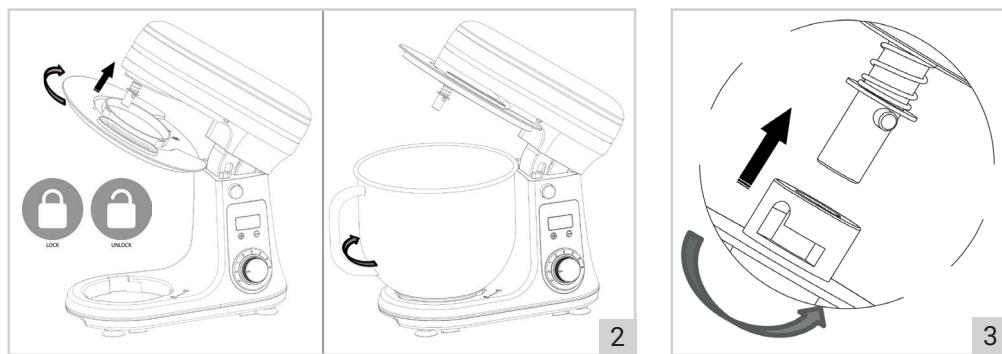
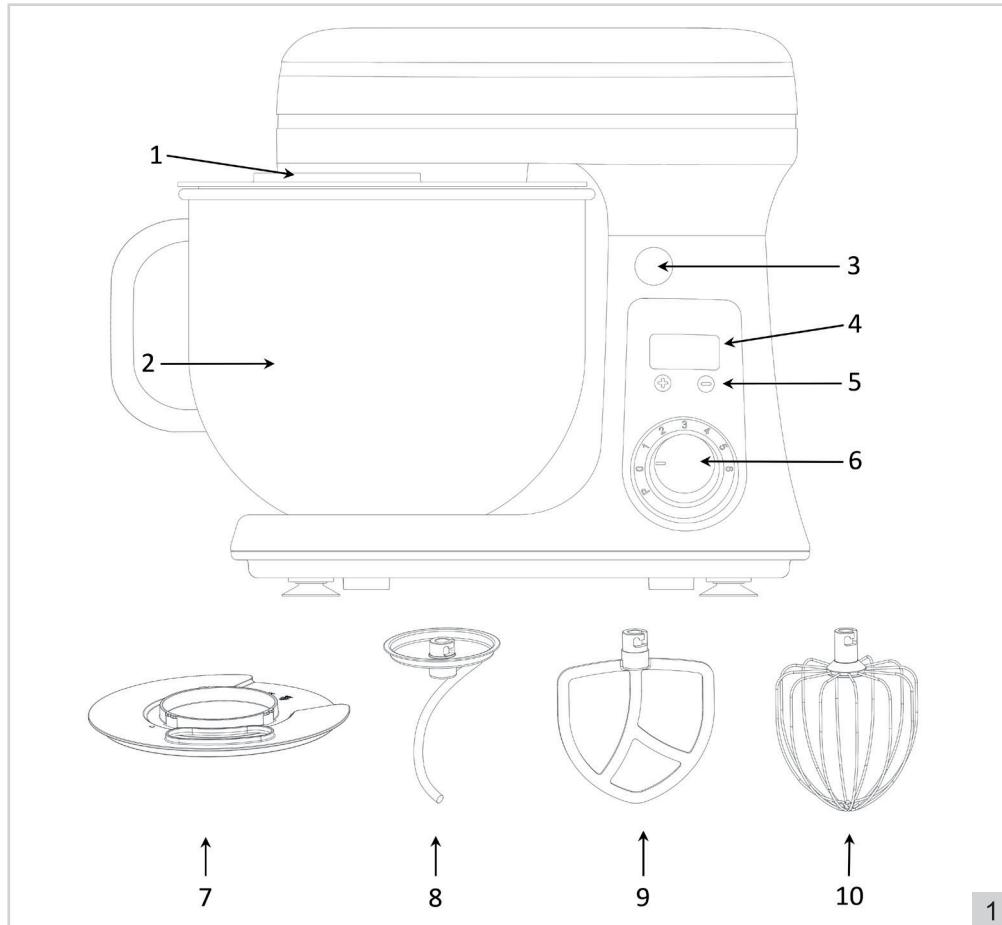
HR

CZ

SK

RO

BG



## SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch bestimmt, sondern für den häuslichen und ähnlichen Gebrauch, z. B. in Personalküchen, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen sowie in Bed & Breakfast-ähnlichen Umgebungen und Bauernhöfe.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Stellen Sie das Gerät immer auf einer stabilen und ebenen Fläche auf, wo es nicht umfallen kann.
- Teile dieses Geräts können warm oder heiß werden. Vermeiden Sie es, sich zu verbrennen. Nicht berühren.
- Ihre Hände müssen trocken sein, wenn Sie dieses Gerät, sein Kabel und seinen Stecker berühren.
- Dieses Gerät muss Wärme abgeben. Sorgen Sie daher für ausreichend Abstand um das Gerät herum. Decken Sie es auch nicht ab.
- Dieses Gerät, sein Kabel und sein Stecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Berühren Sie dieses Gerät nicht, wenn es mit Wasser in Berührung gekommen ist. Ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Dieses Gerät, sein Kabel und sein Stecker dürfen nicht mit Wärmequellen oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Lassen Sie das Kabel niemals über den Rand des Waschbeckens, einer Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Elektrogerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie am Stecker selbst und nicht am Kabel ziehen.
- Benutzen Sie das Elektrogerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Schalten Sie dieses Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten ferngesteuerten System ein.
- Wenn das Gerät defekt oder das Kabel beschädigt ist, versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Lassen Sie Reparaturen immer von einem qualifizierten Mechaniker durchführen. Um Gefahren zu vermeiden, sollte der Austausch durch den Hersteller, einen technischen Dienstleister oder eine Person mit gleichwertiger Qualifikation erfolgen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Halten Sie Ihre Finger von allen beweglichen Teilen fern, während das Gerät in Betrieb ist.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn das Zubehör und die Schüssel richtig montiert sind.

- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn der Mixerkopf eingerastet ist.
- Schalten Sie das Gerät nicht mit angehobenem Rührkopf ein.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie das Zubehör wechseln.
- Stecken Sie niemals Gegenstände in die Rührschüssel, während das Gerät in Betrieb ist.

## UMWELT



Werfen Sie Verpackungsmaterial, wie zum Beispiel Plastik und Karton, in die dazu bestimmten Container.

- Dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushalt abfall entsorgen, sondern bei einer Sammelstelle zur Wiederverwendung von elektrischem und elektronischem Gerät. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Nutzung des alten Gerätes leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Informieren Sie sich bei der Gemeinde nach der richtigen Sammelstelle bei Ihnen in der Nähe.

## SERVICE

Im unwahrscheinlichen Fall einer Fehlfunktion wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Bestron: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

Technische Daten	
Modell	AKM2000
Spannung	220-240V
Frequenz (Hz)	50-60
Schutzklasse	II
Leistung (Watt)	800
Geräusch (dB(A))	-
Max. Fassungsvermögen	6,0 L
Kurzzeitbetrieb (KB)	15 min.
Geräteabmessung (L x W x H) (cm)	35,2x23,8x31,1
Länge des Netzkabels (cm)	93

## FUNKTION - Allgemein

Die Beschreibung unten gehört zu der Abbildung auf Seite 2.

1. Welle
2. Rührschüssel
3. Hebeknopf
4. Digitaler Bildschirm
5. Zeiteinstellungstaste
6. Kurzwahl
7. Spritzschutzabdeckung
8. Knethaken
9. Rührbesen
10. Schneebesen
11. Handhaben

## FUNKTION - Erste Verwendung

1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Säubern Sie das Gerät. Siehe „Reinigung und Wartung“.

## FUNKTION - Benutzung

Der Kitchen Master wird mit drei verschiedenen Zubehörteilen geliefert.

- Den Rührarm verwenden Sie für das Rühren von Teig beispielsweise für Kuchen, Kekse, Brot, Pasteten und Gebäck.
- Den Schneebesen verwenden Sie, um Lebensmittel wie Eiweiß, Mayonnaise und Schlagsahne aufzuschlagen.
- Den Knethaken verwenden Sie für das Kneten von Brotteig und für andere gärende Teige.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere und ebene Fläche, beispielsweise eine Küchenarbeitsplatte.
2. Drücken Sie mit einer Hand die Hebetaste und heben Sie mit der anderen Hand den Mixerkopf an, bis der Kopf in der angehobenen Position einrastet.
3. Installieren Sie die Spritzschutzabdeckung, indem Sie den Maschinenkopf in eine horizontale Position bringen. Setzen Sie die Spritzschutzabdeckung am Kopf des Geräts an und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören und sie einrastet (siehe Abbildung 2).
4. Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel.
5. Setzen Sie die Rührschüssel auf das Gerät. Stellen Sie sicher, dass die Schüssel mit dem Griff nach links in die Öffnungen im Sockel passt und drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag; Die Rührschüssel ist nun am Gerät befestigt (siehe Abbildung 2).
6. Befestigen Sie das erforderliche Zubehör am Gerät. Drücken Sie das Zubehörteil auf die Welle und drehen Sie es dann gegen den Uhrzeigersinn. Die aus dem Zubehör herausragenden Stifte müssen in den Öffnungen im Schaft gesichert werden (siehe Abbildung 3).
7. Drücken Sie mit einer Hand den Hebeknopf nach unten und drücken Sie mit der anderen Hand den Mixerkopf nach unten, bis der Kopf einrastet.
8. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Der Kurzwahlknopf leuchtet kurz auf und die Lichter auf dem digitalen Bildschirm zeigen „00:00“ an, um anzudeuten, dass das Gerät in den Standby-Modus gewechselt ist. Wenn „00:00“ blinkt, muss die Kurzwahl auf „0“ stehen.
9. Drehen Sie den Kurzwahlknopf auf die gewünschte Einstellung, der digitale Bildschirm beginnt zu zählen. Beginnen Sie mit der niedrigsten Geschwindigkeit.
10. Wenn die Zutaten vermischt sind, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position „0“ drehen. Der Timer wird zurückgesetzt und zeigt „00:00“ an.
11. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
12. Drücken Sie mit einer Hand den Hebeknopf nach unten und heben Sie mit der anderen Hand den Mixerkopf an, bis der Kopf in der angehobenen Position einrastet.
13. Entfernen Sie das Zubehörteil vom Gerät, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen und vom Schaft abnehmen.
14. Drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu lösen, und nehmen Sie die Schüssel aus dem Gerät.

### TIPP:

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „P“, um die Power-Funktion zu aktivieren.
- Beginnen Sie immer mit dem Geschwindigkeitsregler auf Position 1 und erhöhen Sie dann die Geschwindigkeit schrittweise auf eine höhere Einstellung (siehe „Empfohlene Geschwindigkeiten“).

### ACHTUNG:

- Das Gerät darf nicht länger als 15 Minuten benutzt werden! Lassen Sie das Gerät zwischen zwei Zyklen 15 Minuten ruhen.

**BETRIEB - Verwendung des Timers**

1. Drücken Sie die Tasten  $+\backslash-$ , um die Zeit in Abständen von 15 Sekunden zu erhöhen oder zu verringern. Halten Sie die Tasten  $+\backslash-$  1,5 Sekunden lang gedrückt und der digitale Bildschirm wird automatisch in Abständen von 30 Sekunden vergrößert oder verkleinert. Die maximale Arbeitszeit beträgt 15 Minuten.
2. Drehen Sie den Kurzwahlknopf auf die gewünschte Einstellung, der digitale Bildschirm beginnt mit dem Countdown. Beginnen Sie mit der niedrigsten Geschwindigkeit.
3. Sie können die Uhrzeit auch während des Betriebs der Maschine anpassen, indem Sie die Tasten  $+\backslash-$  drücken (siehe Schritt 1). Sobald die neue Zeit ausgewählt ist, wird der Countdown nach 2 Sekunden von der neuen Zeit an fortgesetzt.
4. Setzen Sie den digitalen Bildschirm auf „00:00“ zurück, indem Sie den Kurzwahlknopf auf Position „0“ drehen oder beide  $+\backslash-$  Tasten gleichzeitig drücken.

**TIPPS – Zutaten mischen**

- Stellen Sie sicher, dass die Zutaten Zimmertemperatur haben.
- Erwärmen Sie die Rührschüssel und den Rührbesen, indem Sie die Schüssel mit heißem Wasser füllen, sie am Gerät anbringen und dann den Rührbesen ins Wasser absenken. Entsorgen Sie das Wasser, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Während Sie die Zutaten mischen, halten Sie gelegentlich inne, um die Seiten der Rührschüssel abzukratzen. Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie dies tun!

**TIPPS – Teig für Kuchen, Tortenböden und Kekse mischen**

- Kühnen Sie die Rührschüssel und den Rührbesen so weit wie möglich ab, indem Sie sie für eine gewisse Zeit in den Kühlschrank stellen.
- Beginnen Sie mit dem Mischen der Zutaten, indem Sie den Drehknopf auf Position 1 stellen. Schlagen Sie dann die Zutaten bei höchster Geschwindigkeit zu einem leichten Teig (siehe „Empfohlene Geschwindigkeiten“).
- Für Butter- oder Sahnemischungen verwenden Sie 1 Minute lang die Geschwindigkeitsstufe 1–2 und dann 4 Minuten lang die Geschwindigkeitsstufe 3–5. Eine zu hohe Geschwindigkeit kann dazu führen, dass Lebensmittel verschüttet werden oder überlaufen.

**TIPPS – Schlagsahne und Eiweiß schlagen**

- Stellen Sie sicher, dass die Rührschüssel und der Schneebesen gründlich sauber sind, bevor Sie beginnen.
- Schlagsahne nicht zu lange schlagen, sonst wird sie flüssig und eignet sich nicht mehr zum Spritzen.
- Beim Mischen von Sahne und anderen leicht erweiterbaren Flüssigkeiten beträgt das maximale Fassungsvermögen der Schüssel 1,0 l.

**TIPPS - Vermengen von Brotteig und anderem garendem Teig**

Kneten Sie den Teig nie zu lange. So vermeiden Sie, dass er nicht weiter aufgeht.

**EMPFOHLENE GESCHWINDIGKEIT**

Zubehör	Speeds	Operationszeit	Beschreibung
Knethaken	1-3	Geschwindigkeit 1: 30s Geschwindigkeit 2: 30s Geschwindigkeit 3: 4 min	Maximale Kapazität: 1000 g Mehl + 600 ml Wasser Mindestkapazität: 300 g Mehl Geeignet für dichte Lebensmittel (z. B. Teig etc.)
Rührbesen	1-5	3-5 Min	Geeignet für Lebensmittel mittlerer Dichte (z. B. Salat, Sahne, Butter usw.)
Schneebesen	1-6, P	3-5 Min	Fassungsvermögen: 3–10 Eiweiß. Geeignet für Lebensmittel mit geringer Dichte (z. B. frische Milch, Eier, Eiweiß usw.)

## FEHLERCODES UND ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

- E1: Signal ist abnormal, das Signal ist unterbrochen oder der Motor ist blockiert.  
E2: NTC-Signal (Negativer Temperaturkoeffizient) ist abnormal, die Motortemperatur wird nicht erkannt.  
HOT: Motorüberhitzungsschutz wird aktiviert (automatische Wiederherstellung nach dem Abkühlen)

Der Küchenmaster ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn die Innentemperatur aufgrund des Dauerbetriebs zu hoch ist, wird der Überhitzungsschutz aktiviert und das Gerät stellt automatisch den Betrieb ein. Auf dem digitalen Bildschirm blinken die Buchstaben „HOT“. Lassen Sie das Gerät 15–30 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

## REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und stellen Sie den Kurzwahlknopf auf „0“. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
2. Drücken Sie mit einer Hand den Hebeknopf und heben Sie den Mischkopf mit der anderen Hand an, bis der Kopf in der angehobenen Position einrastet.
3. Entfernen Sie das Zubehör und die Rührschüssel. Sie dürfen nur in lauwarmem Wasser gewaschen werden. Spülen Sie nach dem Waschen das Zubehör und die Rührschüssel aus, um alle Seifenreste zu entfernen, und trocknen Sie sie gründlich ab.
4. Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie das Gehäuse nach der Reinigung gründlich ab.

### ACHTUNG:

- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Netzspannung. Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).
- Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie die Zubehörteile keinesfalls im Geschirrspüler.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel, mais est destiné à un usage domestique et similaire, comme dans les cuisines du personnel, dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, par les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels, dans des environnements de type Bed & Breakfast, et des fermes.
- Assurez-vous que la tension du secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Installez toujours l'appareil sur une surface stable et plane où il ne peut pas tomber.
- Certaines parties de cet appareil peuvent devenir chaudes ou brûlantes. Évitez de vous brûler. Ne pas toucher.
- Vos mains doivent être sèches lorsque vous touchez cet appareil, son cordon et sa fiche.
- Cet appareil doit perdre de la chaleur, laissez-lui donc un espace suffisant autour de lui. Ne le couvrez pas non plus.
- Cet appareil, son cordon et sa fiche ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau.
- Ne touchez pas cet appareil s'il a été en contact avec de l'eau. Débranchez-le immédiatement.
- Cet appareil, son cordon et sa fiche ne doivent pas entrer en contact avec des sources de chaleur ou un feu ouvert.
- Ne laissez jamais le cordon pendre du bord de l'évier, d'un plan de travail ou d'une table.
- Retirez toujours la fiche de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil électrique.
- Retirez la fiche de la prise en tirant sur la fiche elle-même et non sur le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil électrique si le cordon est endommagé.
- N'allumez pas cet appareil avec une minuterie externe ou un système télécommandé séparé.
- Si l'appareil est défectueux ou si le cordon est endommagé, n'essayez pas de le réparer vous-même. Demandez toujours à un mécanicien qualifié d'effectuer les réparations. Il doit être remplacé par le fabricant, un prestataire technique ou une personne de qualification équivalente, pour éviter tout danger.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Gardez l'appareil, son câble et sa fiche hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Gardez vos doigts éloignés de toutes les pièces mobiles pendant que l'appareil est en fonctionnement.

- N'allumez l'appareil que si les accessoires et le bol sont correctement installés.
- N'allumez pas l'appareil tant que la tête du mixeur n'est pas verrouillée en position.
- N'allumez pas l'appareil avec la tête du mixeur en position relevée.
- Éteignez toujours l'appareil avant de changer les accessoires.
- N'insérez jamais d'objets dans le bol du mixeur lorsque l'appareil est en fonctionnement

## ENVIRONNEMENT



Débarrassez-vous du matériel d'emballage comme le plastique et les boîtes dans les containers destinés à cet effet.

- À la fin de sa durée de vie, ne jetez pas ce produit comme un simple déchet ménager mais remettez-le à un centre de collecte de recyclage des produits électriques et électroniques. Consultez le symbole sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériaux/matériels peuvent être réutilisés comme indiqué. En apportant votre aide au recyclage et au traitement des matériaux/matériels ou à tout autre forme de réutilisation d'anciens appareils, vous contribuez à la protection de l'environnement.
- Informez-vous auprès de votre commune pour obtenir la liste des points de collecte à proximité de chez vous.

## SERVICE

Dans le cas peu probable d'un dysfonctionnement, veuillez contacter le service client de Bestron : [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

Spécifications techniques	
Modèle	AKM2000
Tension	220-240V
Fréquence (Hz)	50-60
Classe de protection	II
Puissance (Watt)	800
Bruit (dB(A))	-
Max. Capacité	6,0 L
Opération de courte durée (KB)	15 min.
Dimensions de l'appareil (L x H x P) (cm)	35,2x23,8x31,1
Longueur du cordon (cm)	93

## FONCTIONNEMENT - Généralités

La description ci-dessous accompagne l'image de la page 2.

1. Arbre
2. Bol à mélanger
3. Bouton de levage
4. Écran numérique
5. Bouton de réglage de l'heure
6. Numérotation rapide
7. Housse anti-éclaboussures
8. Crochet pétrisseur
9. Batteur à mélanger
10. Fouet
11. Poignée

## FONCTIONNEMENT - Première utilisation

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez l'appareil. Voir 'Nettoyage et entretien'.

## FONCTIONNEMENT - Utilisation

Le Kitchen Master est équipé de trois accessoires différents.

- Le bras mélangeur sert à mixer les pâtes à cake, à biscuits, à gâteau, à tarte, etcetera.
- Le batteur sert à fouetter les blancs d'oeufs, la mayonnaise, la crème.
- Le crochet à pétrir sert à pétrir les pâtes à pain et autres pâtes levées.

1. Placez l'appareil sur une surface propre et plane, comme un plan de travail de cuisine.
2. Appuyez sur le bouton de levage d'une main et soulevez la tête du mixeur de l'autre main jusqu'à ce que la tête se verrouille en position relevée.
3. Installez le capot anti-éclaboussures en plaçant la tête de la machine en position horizontale. Placez le couvercle anti-éclaboussures contre la tête de l'appareil et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic et qu'il se verrouille en place (voir illustration 2).
4. Ajoutez les ingrédients dans le bol à mélanger.
5. Installez le bol mélangeur sur l'appareil. Assurez-vous que le bol s'insère dans les ouvertures de la base avec la poignée tournée vers la gauche, et tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée ; le bol mélangeur est désormais fixé à l'appareil (voir illustration 2).
6. Montez l'accessoire requis sur l'appareil. Appuyez l'accessoire sur l'arbre, puis tournez l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Les broches dépassant de l'accessoire doivent être fixées dans les ouvertures de l'arbre (voir illustration 3).
7. Appuyez sur le bouton de levage vers le bas d'une main et poussez la tête du mixeur vers le bas avec l'autre main jusqu'à ce que la tête se verrouille en position.
8. Insérez la fiche dans la prise murale. Le cadran rapide s'allumera brièvement et les voyants de l'écran numérique afficheront « 00:00 », indiquant que l'appareil est passé en mode veille. Si « 00:00 » clignote, le cadran rapide doit être positionné sur « 0 ».
9. Tournez la molette de vitesse sur le réglage requis, l'écran numérique commencera à compter. Commencez à la vitesse la plus basse.
10. Une fois les ingrédients mélangés, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de vitesse sur la position « 0 », la minuterie se réinitialisera et affichera « 00:00 ».
11. Retirez la fiche de la prise murale.
12. Appuyez sur le bouton de levage vers le bas d'une main et soulevez la tête du mixeur avec l'autre main jusqu'à ce que la tête se verrouille en position relevée.
13. Retirez l'accessoire de l'appareil en tournant l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre et en le retirant de l'arbre.
14. Tournez le bol de mélange dans le sens antihoraire pour le libérer, puis retirez-le de l'appareil.

### CONSEIL :

- Tournez la molette de vitesse sur « P » pour la fonction d'alimentation.
- Commencez toujours avec le sélecteur de vitesse réglé sur la position 1, puis augmentez progressivement la vitesse jusqu'à un réglage plus élevé (voir « Vitesses recommandées »).

### ATTENTION:

- L'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de 15 minutes! Laisser l'appareil reposer pendant 15 minutes entre deux cycles.

**FONCTIONNEMENT - Utilisation de la minuterie**

1. Appuyez sur les touches +/− pour augmenter ou diminuer le temps avec un intervalle de 15 secondes. Maintenez les touches +/− enfoncées pendant 1,5 seconde et l'écran numérique augmentera ou diminuera automatiquement avec un intervalle de 30 secondes. La durée maximale de travail est de 15 minutes.
2. Tournez la molette de vitesse sur le réglage requis, l'écran numérique commence le compte à rebours. Commencez à la vitesse la plus basse.
3. Vous pouvez toujours régler l'heure tout en utilisant la machine en appuyant sur les touches +/− (voir étape 1). Une fois la nouvelle heure choisie, le compte à rebours reprendra à partir de la nouvelle heure après 2 secondes.
4. Réinitialisez l'écran numérique sur « 00:00 » en tournant le sélecteur rapide sur la position « 0 » ou en appuyant simultanément sur les deux touches +/−.

**CONSEILS - Mélanger les ingrédients**

- Assurez-vous que les ingrédients sont à température ambiante.
- Réchauffez le bol du mixeur et le batteur en remplissant le bol d'eau chaude, en le plaçant sur l'appareil, puis en abaissant le batteur dans l'eau. Jetez l'eau avant d'utiliser l'appareil.
- Pendant que vous mélangez les ingrédients, faites une pause de temps en temps pour racler les parois du bol à mélanger. Assurez-vous toujours que l'appareil est éteint avant de le faire !

**ASTUCES - Mélanger la pâte pour gâteaux, fonds de tarte et biscuits**

- Refroidissez le bol de mixage et le batteur autant que possible en les plaçant au réfrigérateur pendant un certain temps.
- Commencez à mélanger les ingrédients en réglant le cadran sur la position 1. Battez ensuite les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte légère à la vitesse la plus élevée (voir « Vitesses recommandées »).
- Pour les mélanges de beurre ou de crème, utilisez la vitesse 1-2 pendant 1 minute, puis utilisez la vitesse 3-5 pendant 4 minutes. Une vitesse trop élevée peut provoquer un déversement ou un débordement des aliments.

**ASTUCES - Battre la chantilly et le blanc d'œuf**

- Assurez-vous que le bol de mixage et le fouet sont parfaitement propres avant de commencer.
- Ne battez pas la chantilly trop longtemps, sinon elle deviendra fluide et ne pourra plus être montée en poche.
- Lorsque vous mélangez de la crème et d'autres liquides facilement extensibles, la capacité maximale du bol est de 1,0 L.

**CONSEILS - Pour pétrir la pâte à pain et autres pâtes levées**

Ne pétrissez pas la pâte trop longtemps.

**VITESSES RECOMMANDÉES**

Accessoire	Vitesses	Temps de fonctionnement	Description
Crochet pétrisseur	1-3	Vitesse 1: 30s Vitesse 2: 30s Vitesse 3: 4 min	Capacité maximale : 1000 g de farine + 600 ml d'eau Capacité minimum : 300g de farine Convient aux aliments denses (pâte, etc.)
Batteur à mélanger	1-5	3-5 min	Convient aux aliments de densité moyenne (ex. : salade, crème, beurre, etc.)
Fouet	1-6, P	3-5 min	Capacité : 3 à 10 blancs d'œufs. Convient aux aliments de densité légère (par exemple, lait frais, œufs, blancs d'œufs, etc.)

**CODES D'ERREUR ET PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE**

E1 : Le signal est abnormal, le signal est interrompu ou le moteur est bloqué.

E2 : Le signal NTC (coefficient de température négatif) est abnormal, la température du moteur n'est pas détectée.

HOT : La protection contre la surchauffe du moteur s'active (récupération automatique après refroidissement)

Le maître de cuisine est équipé d'une protection contre la surchauffe. Si la température interne est trop élevée en raison d'un fonctionnement continu, la protection contre la surchauffe s'activera et l'appareil cessera automatiquement de fonctionner. L'écran numérique fera clignoter les lettres « HOT ». Laissez l'appareil refroidir pendant 15 à 30 minutes avant de le réutiliser.

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

1. Retirez la fiche de la prise murale et tournez le bouton de sélection rapide sur « 0 ». Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
2. Appuyez sur le bouton de levage d'une main et soulevez la tête du mixeur avec l'autre main jusqu'à ce que la tête se verrouille en position relevée.
3. Retirez les accessoires et le bol de mixage. Ils ne peuvent être lavés qu'à l'eau tiède. Après le lavage, rincez les accessoires et le bol de mixage pour éliminer tous les résidus de savon et séchez-les soigneusement.
4. Nettoyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon humide. Après le nettoyage, séchez soigneusement le boîtier.

**ATTENTION:**

- L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne mettez jamais les accessoires au lave-vaisselle pour les nettoyer.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Dit apparaat is niet bedoeld voor professioneel gebruik, maar wel voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals in personeelskeukens, in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen, in Bed & Breakfast type omgevingen en boerderijen.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het typeplaatje.
- Installeer het apparaat altijd op een stabiele en vlakke ondergrond waar het niet kan omvallen.
- Delen van dit apparaat kunnen warm of heet worden. Vermijd dat u zich verbrandt. Niet aanraken.
- Uw handen moeten droog zijn als u dit apparaat, het snoer en de stekker, aanraakt.
- Dit apparaat moet zijn warmte kwijt, dus zorg voor voldoende ruimte eromheen. Dek het ook niet af.
- Dit apparaat, het snoer en de stekker mogen niet in contact komen met water.
- Raak dit apparaat niet aan als het in contact is geweest met water. Haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact.
- Dit apparaat, het snoer en de stekker mogen niet in contact komen met warmtebronnen of open vuur.
- Laat het snoer nooit over de rand van de gootsteen, een werkblad of een tafel hangen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het elektrische apparaat niet gebruikt.
- Haal de stekker uit het stopcontact door aan de stekker zelf te trekken en niet aan het snoer.
- Gebruik het elektrische apparaat niet als het snoer beschadigd is.
- Schakel dit apparaat niet in met een externe timer of een afzonderlijk op afstand bedienbaar systeem.
- Als het apparaat defect is of het snoer beschadigd is, probeer het dan niet zelf te repareren. Laat reparaties altijd uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Het moet worden vervangen door de fabrikant, een technische dienstverlener of een persoon met een gelijkwaardige kwalificatie, om elk gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Bewaar het apparaat, het snoer en de stekker buiten het bereik van kinderen.
- Houd uw vingers uit de buurt van alle bewegende delen terwijl het

apparaat in werking is.

- Schakel het apparaat alleen in als de accessoires en de kom goed zijn geplaatst.
- Schakel het apparaat alleen in als de mixerkop op zijn plaats is vergrendeld.
- Schakel het apparaat niet in als de mixerkop omhoog staat.
- Schakel het apparaat altijd uit voordat u de accessoires vervangt.
- Steek nooit voorwerpen in de mengkom terwijl het apparaat in werking is.

## MILIEU



Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.

- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

## SERVICE

Mocht er zich onverhoopt toch een storing voordoen, neem dan contact op met de klantenservice van Bestron: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

Technische Specificaties	
Model	AKM2000
Spanning	220-240V
Frequentie (Hz)	50-60
Veiligheidsklasse	II
Vermogen (Watt)	800
Geluidsniveau (dB(A))	-
Max. Capaciteit	6,0 L
Maximale aaneengesloten gebruiksduur (KB)	15 min.
Apparaat-afmetingen (L x B x H) (cm)	35,2x23,8x31,1
Kabellengte (cm)	93

## WERKING - Algemeen

De onderstaande beschrijving hoort bij de afbeelding op pagina 2.

1. Schacht
2. Mengkom
3. Lift-knop
4. Digitaal scherm
5. Knop voor tijdaanpassing
6. Snelkeuze
7. Antispatdeksel
8. Deeghaak
9. Mengklopper
10. Garde
11. Hendel

## WERKING - Eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig het apparaat. Zie 'Reiniging en onderhoud'.

## WERKING - Gebruik

De Kitchen Master wordt geleverd met drie verschillende hulpstukken.

- De mengklopper gebruikt u voor het mengen van beslag voor bijvoorbeeld cake, biscuits, brood, pastei en koekjes.
- De garde gebruikt u om producten luchtig te maken, zoals eiwitten, mayonaise en slagroom.
- De kneedhaak gebruikt u voor het mixen van brooddeeg en ander gistend deeg.

1. Plaats het apparaat op een schone en vlakke ondergrond, zoals een keukenwerkblad.
2. Druk met één hand op de liftknop en til de mixerkop met uw andere hand op totdat de kop in de opgeheven positie vergrendelt.
3. Installeer de anti-spatkap door de kop van de machine in een horizontale positie te plaatsen. Plaats vervolgens het antispatdeksel omhoog tegen de kop van het apparaat en draai het met de klok mee totdat u een klik hoort en het op zijn plaats klikt (zie afbeelding 2).
4. Voeg de ingrediënten toe aan de mengkom.
5. Montere de mengkom op het apparaat. Zorg ervoor dat de kom in de openingen in de basis past en draai de kom met de klok mee tot aan de aanslag; de mengkom zit nu vast aan het apparaat. (zie afbeelding 2)
6. Montere het benodigde accessoire op het apparaat. Druk het accessoire op de as en draai het accessoire vervolgens tegen de klok in. De uit het accessoire uitstekende pennen moeten in de openingen in de as worden vastgezet (zie afbeelding 3).
7. Druk met één hand de liftknop naar beneden en duw met uw andere hand de mixerkop naar beneden totdat de kop op zijn plaats klikt.
8. Steek de stekker in het stopcontact. De snelkeuzeknop gaat kort branden en de lampjes op het digitale scherm geven "00:00" weer, wat aangeeft dat het apparaat in de stand-bymodus is gegaan. Als "00:00" knippert, moet de snelkeuzeknop op "0" staan.
9. Draai de snelkeuzeknop naar de gewenste instelling, het digitale scherm begint met tellen. Begin op de laagste snelheid.
10. Wanneer de ingrediënten gemengd zijn, schakelt u het apparaat uit door de snelheidsknop naar de "0"-positie te draaien. De timer wordt gereset en geeft "00:00" weer.
11. Haal de stekker uit het stopcontact.
12. Druk met één hand de liftknop naar beneden en til de mixerkop met uw andere hand op totdat de kop in de opgeheven positie vergrendelt.
13. Verwijder het accessoire uit het apparaat door het accessoire met de klok mee te draaien en van de as te verwijderen.
14. Draai de mengkom tegen de klok in om deze los te maken en verwijder de kom uit het apparaat.

### TIP:

- Draai de snelkeuzeknop naar "P" voor de powerfunctie.
- Begin altijd met de snelheidsknop in stand 1 en verhoog vervolgens geleidelijk de snelheid naar een hogere instelling (zie 'Aanbevolen snelheden').

### LET OP:

- Het apparaat mag niet langer dan 15 minuten achter elkaar worden gebruikt! Laat het apparaat 15 minuten rusten tussen twee rondes.

**BEDIENING - Gebruik van de timer**

1. Druk op de toetsen +/− om de tijd te verhogen of te verlagen met een interval van 15 seconden. Houd de +/− toetsen 1,5 seconde ingedrukt en het digitale scherm wordt automatisch groter of kleiner met een interval van 30 seconden. De maximale werktijd bedraagt 15 minuten.
2. Draai de snelkeuzeknop naar de gewenste instelling, het digitale scherm begint met aftellen. Begin op de laagste snelheid.
3. U kunt de tijd nog steeds aanpassen terwijl u de machine bedient door op de toetsen +/− te drukken (zie stap 1). Zodra de nieuwe tijd is gekozen, wordt het aftellen na 2 seconden hervat vanaf de nieuwe tijd.
4. Reset het digitale scherm naar "00:00" door de snelkeuzeknop naar positie "0" te draaien of door beide +/− toetsen tegelijk in te drukken.

**TIPS - Ingrediënten mengen**

- Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
- Verwarm de mengkom en de mengklopper door de kom te vullen met heet water, deze op het apparaat te bevestigen en vervolgens de mengklopper in het water te laten zakken. Voer het water af voordat u het apparaat gebruikt.
- Terwijl u de ingrediënten mengt, pauzeert u af en toe om de zijkanten van de mengkom schoon te schrapen. Zorg er altijd voor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u dit doet!

**TIPS - Beslag mengen voor cakes, taartbodem en koekjes**

- Koel de mengkom en de mengklopper zoveel mogelijk door ze een tijdje in de koelkast te plaatsen.
- Begin met het mixen van de ingrediënten door de draaiknop op stand 1 te zetten. Klop de ingrediënten vervolgens op de hoogste snelheid tot een licht beslag (zie 'Aanbevolen snelheden').
- Voor boter- of roomengels gebruikt u snelheid 1-2 gedurende 1 minuut, daarna snelheid 3-5 gedurende 4 minuten. Een te hoge snelheid kan ertoe leiden dat voedsel wordt gemorst of overstroomt.

**TIPS - Klop slagroom en eiwit op**

- Zorg ervoor dat de mengkom en garde goed schoon zijn voordat u begint.
- Klop slagroom niet te lang op, anders wordt deze vloeibaar en is deze niet meer geschikt om te spuiten.
- Bij het mengen van room en andere gemakkelijk expandeerbare vloeistoffen is de maximale capaciteit van de kom 1,0 liter.

**TIPS - Het mengen van brooddeeg en ander gistend deeg**

Kneed deeg nooit te lang om te voorkomen dat het niet meer zal rijzen.

**AANBEVOLEN SNELHEDEN**

Accessoire	Snelheden	Operatie tijd	Beschrijving
Deeghaak	1-3	Snelheid 1: 30s Snelheid 2: 30s Snelheid 3: 4 min	Maximale capaciteit: 1000 g bloem + 600 ml water Minimale capaciteit: 300 g bloem Geschikt voor compact voedsel (bijv. deeg enz.)
Mengklopper	1-5	3-5 min	Geschikt voor voedsel met een gemiddelde dichtheid (bijvoorbeeld salade, room, boter, enz.)
Garde	1-6, P	3-5 min	Capaciteit: 3-10 eiwitten. Geschikt voor voedsel met een lichte dichtheid (bijvoorbeeld verse melk, eieren, eiwit, enz.)

## FOUTCODES EN BESCHERMING TEGEN OVERVERHITTING

- E1: Signaal is abnormaal, het signaal is onderbroken of de motor is geblokkeerd.  
E2: NTC-signaal (negatieve temperatuurcoëfficiënt) is abnormaal, de motortemperatuur wordt niet gedetecteerd.  
HOT: Beveiliging tegen oververhitting van de motor wordt geactiveerd (automatisch herstel na afkoelen)

De keukenmaster is voorzien van een oververhittingsbeveiliging. Als de interne temperatuur door continu gebruik te hoog is, wordt de oververhittingsbeveiliging geactiveerd en stopt het apparaat automatisch met werken. Op het digitale scherm knipperen de letters "XHOT". Laat het apparaat 15-30 minuten afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt

## REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact en draai de snelkeuzeknop naar "0". Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
2. Druk met één hand op de liftknop en til de mixerkop met uw andere hand op totdat de kop in de opgeheven positie vergrendelt.
3. Verwijder de accessoires en de mengkom. Ze mogen alleen in lauw water worden gewassen. Spoel na het wassen de accessoires en de mengkom af om alle zeepresten te verwijderen en droog ze grondig.
4. Maak de behuizing van het apparaat schoon met een vochtige doek. Droog de behuizing na het reinigen goed af.

### LET OP:

- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Plaats de hulpstukken nooit in de vaatwasser om ze te reinigen.

## SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is not intended for professional use, but is intended for domestic and similar use, such as in staff kitchens, in shops, offices and other working environments, by guests in hotels, motels and other residential environments, in Bed & Breakfast type environments and farms.
- Make sure that the mains voltage matches with the voltage shown on the rating plate.
- Always install the appliance on a stable and level surface where it cannot fall over.
- Parts of this appliance may become warm or hot. Avoid burning yourself. Do not touch.
- Your hands must be dry when you touch this appliance, it's cord and plug.
- This appliance must lose it's heat so give it sufficient clearance around it. Also do not cover it.
- This appliance, it's cord and plug may not come into contact with water.
- Do not touch this appliance if it have been in contact with water. Immediately unplug it.
- This appliance, it's cord and plug may not come into contact with heat sources or open fire.
- Never let the cord hang over the edge of the sink, a worktop or a table.
- Always remove the plug from the socket when you are not using the electrical appliance.
- Remove the plug from the socket by pulling the plug itself and not the cord.
- Do not use the electrical appliance if the cord is damaged.
- Do not switch on this appliance with an external timer or a separate remote controlled system.
- If the appliance is defective or the cord is damaged, do not try to repair it yourself. Always have a qualified mechanic carry out any repairs. It must be replaced by the manufacturer, a technical service provider or a person with an equivalent qualification, to avoid any danger.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge.
- Children are not allowed to play with the device.
- Cleaning and user maintenance should not be performed by children.
- Keep the appliance, it's cable and plug out of reach of children under the age of 8 years old.
- Keep your fingers clear of all moving parts whilst the appliance is in operation.
- Do not switch on the appliance unless the accessories and the bowl are fitted properly.
- Do not switch on the appliance unless the mixer head is locked in position.
- Do not switch on the appliance with the mixer head in the raised position.
- Always switch off the appliance before changing the accessories.
- Never insert objects in the mixer bowl whilst the appliance is in operation.

## ENVIRONMENT



Dispose of packaging material such as plastic and cardboard boxes in the designated containers.

- Do not dispose of this product as normal domestic waste at the end of its life, but hand it in at a collection point for the reuse of electric and electronic equipment. Look for the symbol on the product, the user instructions or the packaging showing the type of waste.
- The materials can be used as indicated. By helping us reuse and process the materials or otherwise recycle the old equipment, you will be making an important contribution towards the protection of the environment.
- Your municipality can tell you where to find the designated waste collection point in your neighbourhood.

## SERVICE

In the unlikely event of a malfunction, please contact Bestron customer service: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

Technical Specifications	
Model	AKM2000
Mains	220-240V
Frequency (Hz)	50-60
Safety Class	II
Power (Watt)	800
Noise (dB(A))	-
Max. Capacity	6,0 L
Maximum continuous operating time (KB)	15 min.
Dimensions (L x W x H) (cm)	35,2x23,8x31,1
Cable length (cm)	93

## OPERATION - General information

The below description goes with the image on page 2.

1. Shaft
2. Mixing bowl
3. Lift button
4. Digital screen
5. Time adjustment button
6. Speed dial
7. Anti-splash cover
8. Dough hook
9. Mixing beater
10. Whisk
11. Handle

## OPERATION - Using for the first time

1. Take the appliance out of the packaging.
2. Clean the appliance (see 'Cleaning and maintenance').

## OPERATION - Use (see illustration 2 & 3 on page 2)

The Kitchen Master is supplied with three different accessories.

- You can use the mixing beater to mix batter for, for example, cake, biscuits, bread, and pastry.
  - You can use the whisk to beat products such as egg white, mayonnaise, and whipped cream.
  - You can use the dough hook to knead dough for bread, as well as other fermenting doughs.
1. Place the appliance on a clean and flat surface, such as a kitchen worktop.
  2. Press the lift button with one hand, and lift the mixer head with your other hand until the head locks in the raised position.
  3. Install the anti-splash cover by placing the machine's head in a horizontal position. Position the anti-splash cover against the appliance's head and rotate it clockwise until you hear a click and it locks into place (see illustration 2).
  4. Add the ingredients to the mixing bowl.
  5. Fit the mixing bowl to the appliance. Make sure that the bowl fits into the openings in the base with the handle facing to the left, and turn the bowl clockwise to the stop; the mixing bowl is now secured to the appliance (see illustration 2).
  6. Fit the required accessory to the appliance. Press the accessory onto the shaft, and then turn the accessory anticlockwise. The pins projecting from the accessory must be secured in the openings in the shaft (see illustration 3).
  7. Press the lift button downwards with one hand, and push the mixer head downwards with your other hand until the head locks in position.
  8. Insert the plug into the wall socket. The speed dial will shortly illuminate and the lights on the digital screen will show "00:00" indicating that the appliance entered standby mode. If the "00:00" flashes, the speed dial needs to be positioned to stand "0".
  9. Turn the speed dial to the required setting, the digital screen will start counting. Begin at the lowest speed.
  10. When the ingredients have been mixed switch off the appliance by turning the speed dial to the "0" position, the timer will reset and show "00:00".
  11. Remove the plug from the wall socket.
  12. Press the lift button downwards with one hand, and lift the mixer head with your other hand until the head locks in the raised position.
  13. Remove the accessory from the appliance by turning the accessory clockwise and removing it from the shaft.
  14. Turn the mixing bowl anticlockwise to release it, and remove the bowl from the appliance.

### TIP:

- Turn the speed dial to "P" for the power function.
- Always begin with the speed dial set to position 1, and then gradually increase the speed to a higher setting (see 'Recommended speeds').

### WARNING:

- The appliance must not be used for longer than 15 minutes! Allow the device to rest for 15 minutes between two cycles

**OPERATION - Using the timer**

1. Press the +\ keys to increase or decrease the time with an interval of 15 seconds. Hold down the +\ keys for 1.5 seconds and the digital screen will automatically increase or decrease with an interval of 30 seconds. The maximum working time is 15 minutes.
2. Turn the speed dial to the required setting, the digital screen starts counting down. Begin at the lowest speed.
3. You can still adjust the time while operating the machine by press the +\ keys (see step 1). Once the new time is chosen, the countdown will resume from the new time after 2 seconds.
4. Reset the digital screen to "00:00" by turning the speed dial to position "0" or by pressing down both +\ keys simultaneously.

**TIPS - Mixing ingredients**

- Make sure that the ingredients are at room temperature.
- Warm the mixer bowl and mixing beater by filling the bowl with hot water, fitting it to the appliance, and then lowering the mixing beater into the water. Dispose of the water before you use the appliance.
- Whilst you are mixing the ingredients pause occasionally to scrape the sides of the mixing bowl. Always make sure the appliance is switched off before you do so!

**TIPS - Mixing batter for cakes, pie crusts, and biscuits**

- Cool the mixing bowl and mixing beater as much as possible by placing them in the refrigerator for a period of time.
- Begin mixing the ingredients by setting the dial to position 1. Then beat the ingredients to a light batter at the highest speed (see 'Recommended speeds').
- For butter or cream mixtures use speed 1-2 for 1 minute, then use speed 3-5 for 4 minutes. A too high speed may cause food to spill or overflow.

**TIPS - Beating whipped cream and egg white**

- Make sure that the mixing bowl and whisk are thoroughly clean before you start.
- Do not beat whipped cream for an excessive time, otherwise it will become fluid and is no longer suitable for piping.
- When mixing cream and other easily expandable liquids, the maximum capacity of the bowl is 1.0L.

**TIPS - Mixing dough for bread, and other fermenting doughs**

Never knead the dough for an excessive time, since it will not rise.

**RECOMMENDED SPEEDS**

Accessory	Speeds	Operation time	Description
Dough hook	1-3	Speed 1: 30s Speed 2: 30s Speed 3: 4 min	Max Capacity: 1000g flour+600ml water Min capacity: 300g flour Suitable for dense food (e.g., dough etc.)
Mixing beater	1-5	3-5 min	Suitable for medium density food (e.g., salad, cream, butter, etc.)
Whisk	1-6, P	3-5 min	Capacity: 3-10 egg whites. Suitable for light density food (e.g, fresh milk, eggs, egg whites, etc.)

## ERROR CODES AND OVERHEATING PROTECTION

- E1: Signal is abnormal, the signal is interrupted or the motor is blocked.  
E2: NTC (Negative Temperature Coefficient) signal is abnormal, the motor temperature is not detected.  
HOT: Motor overheat protection activates (automatic recovery after cooling)

The kitchen master is fitted with an overheating protection. If the internal temperature is too high due to continuous operation, the overheat protection will activate and the appliance will automatically stop working. The digital screen will flash the letters "HOT". Allow the appliance to cool down for 15-30 minutes before using it again.

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Remove the plug from the wall socket and turn the speed dial to "0". Let the appliance cool off before cleaning.
2. Press the lift button with one hand, and lift the mixerhead with your other hand until the head locks in the raised position.
3. Remove the accessories and mixing bowl. They may be washed only in lukewarm water. After washing, rinse the accessories and mixing bowl to remove all soap residues, and dry them thoroughly.
4. Clean the housing of the appliance with a damp cloth. After cleaning, dry the housing thoroughly.

### WARNING:

- Verify that the appliance is not connected to the power supply before you clean it.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
- Do not immerse the appliance in water, or in other liquids.
- Never clean the accessories using a dishwasher.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale, ma è destinato all'uso domestico e simile, come ad esempio nelle cucine del personale, nei negozi, negli uffici e in altri ambienti di lavoro, da parte degli ospiti in alberghi, motel e altri ambienti residenziali, in ambienti di tipo Bed & Breakfast e aziende agricole.
- Assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Installare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e piana dove non possa cadere.
- Parti di questo apparecchio potrebbero diventare calde o surriscaldate. Evita di bruciarti. Non toccare.
- Le tue mani devono essere asciutte quando tocchi questo apparecchio, il cavo e la spina.
- Questo apparecchio deve perdere calore, quindi lascialagli spazio sufficiente attorno. Inoltre non coprirlo.
- Questo apparecchio, il suo cavo e la spina non devono entrare in contatto con l'acqua.
- Non toccare questo apparecchio se è stato a contatto con l'acqua. Collegatelo immediatamente.
- Questo apparecchio, il suo cavo e la spina non devono entrare in contatto con fonti di calore o fiamme libere.
- Non lasciare mai che il cavo pendga dal bordo del lavandino, del piano di lavoro o del tavolo.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio elettrico.
- Togliere la spina dalla presa tirando la spina stessa e non il cavo.
- Non utilizzare l'apparecchio elettrico se il cavo è danneggiato.
- Non accendere questo apparecchio con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Se l'apparecchio è difettoso o il cavo è danneggiato, non tentare di ripararlo da soli. Far eseguire sempre eventuali riparazioni a un meccanico qualificato. Dovrebbe essere sostituito dal produttore, da un fornitore di servizi tecnici o da una persona con qualifica equivalente, per evitare qualsiasi pericolo.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- I bambini non possono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini.
- Tenere l'apparecchio, il cavo e la spina fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Tenere le dita lontane da tutte le parti in movimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non accendere l'apparecchio se gli accessori e la ciotola non sono montati correttamente.
- Non accendere l'apparecchio se la testa del mixer non è bloccata in posizione.
- Non accendere l'apparecchio con la testa del mixer in posizione sollevata.

- Spegnere sempre l'apparecchio prima di cambiare gli accessori.
- Non inserire mai oggetti nella ciotola del robot da cucina mentre l'apparecchio è in funzione

## AMBIENTE



Smaltire il materiale di imballaggio come scatole di plastica e cartone negli appositi contenitori.

- Non smaltire questo prodotto come normali rifiuti domestici a fine vita, ma consegnarlo ad un punto di raccolta per il riutilizzo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Cercare sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso o sulla confezione il simbolo che indica la tipologia di rifiuto.
- I materiali possono essere utilizzati come indicato. Aiutandoci a riutilizzare e lavorare i materiali o a riciclare in altro modo le vecchie apparecchiature, darete un contributo importante alla protezione dell'ambiente.
- Il tuo comune può dirti dove trovare il punto di raccolta dei rifiuti designato nel tuo quartiere.

## SERVIZIO

Nell'improbabile eventualità di un malfunzionamento, contattare il servizio clienti Bestron: **www.bestron.com/service**

### Specifiche tecniche

Modello	AKM2000
Alimentazione	220-240V
Frequenza (Hz)	50-60
Classe di sicurezza	II
Energia (Watt)	800
Rumore (dB(A))	-
Max. Capacità	6,0 L
Tempo massimo di funzionamento continuo (KB)	15 min.
Dimensioni (Lar x Lun x H) (cm)	35,2x23,8x31,1
Lunghezza del cavo (cm)	93

## FUNZIONAMENTO - Avvertenze generali

La descrizione seguente si riferisce all'immagine che si trova a pagina 2:

1. **Lancia**
2. **Ciotola per mescolare**
3. **Pulsante di sollevamento**
4. **Schermo digitale**
5. **Pulsante di regolazione dell'ora**
6. **Composizione rapida**
7. **Copertura antispruzzo**
8. **Gancio per impasto**
9. **Frusta per mescolare**
10. **Frusta**
11. **Maniglia**

## FUNZIONAMENTO - Primo utilizzo

1. Rimuovere l'imballaggio.
2. Lavare l'apparecchio. Vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione".

## FUNZIONAMENTO - Utilizzo

La dotazione dello sbattitore multifunzionale Kitchen Master è costituita da tre accessori differenti:

- una frusta speciale per miscelare che consente di miscelare impasti per, ad esempio, dolci, frollini, pane, pasta sfoglia e biscotti;
- una frusta per montare che consente di montare in modo leggero, ad esempio, albumi, maionese e panna;
- una frusta da impasto che consente di miscelare la pasta per il pane e altri impasti lievitati.

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie pulita e piana, come il piano di lavoro della cucina.
2. Premere il pulsante di sollevamento con una mano e sollevare la testa del mixer con l'altra mano finché non si blocca in posizione sollevata.
3. Installare la copertura antispruzzo posizionando la testa della macchina in posizione orizzontale. Posizionare il coperchio antispruzzo contro la testa dell'apparecchio e ruotarlo in senso orario fino a sentire un clic e a bloccarlo in posizione (vedere figura 2).
4. Aggiungi gli ingredienti nella ciotola.
5. Montare il boccale sull'apparecchio. Assicurarsi che la ciotola si inserisca nelle aperture della base con la maniglia rivolta a sinistra e ruotare la ciotola in senso orario fino all'arresto; ora il boccale è fissato all'apparecchio (vedere figura 2).
6. Montare l'accessorio richiesto sull'apparecchio. Premere l'accessorio sull'albero, quindi ruotare l'accessorio in senso antiorario. I perni che sporgono dall'accessorio devono essere fissati nelle aperture dell'albero (vedere figura 3).
7. Premere il pulsante di sollevamento verso il basso con una mano e spingere la testa del mixer verso il basso con l'altra mano finché la testa non si blocca in posizione.
8. Inserire la spina nella presa a muro. Il quadrante rapido si illuminerà brevemente e le luci sullo schermo digitale mostreranno "00:00" indicando che l'apparecchio è entrato in modalità standby. Se "00:00" lampeggia, il quadrante veloce deve essere posizionato su "0".
9. Ruotare la manopola rapida sull'impostazione richiesta, lo schermo digitale inizierà a contare. Inizia alla velocità più bassa.
10. Una volta mescolati gli ingredienti, spegnere l'apparecchio ruotando il selettori veloce sulla posizione "0", il timer si azzererà e mostrerà "00:00".
11. Rimuovere la spina dalla presa a muro.
12. Premere il pulsante di sollevamento verso il basso con una mano e sollevare la testa del mixer con l'altra mano finché non si blocca in posizione sollevata.
13. Rimuovere l'accessorio dall'apparecchio ruotandolo in senso orario e rimuovendolo dall'albero.
14. Ruotare la ciotola di miscelazione in senso antiorario per sbloccarla e rimuoverla dall'apparecchio.

### CONSIGLIO:

- Ruotare la selezione rapida su "P" per la funzione di alimentazione.
- Iniziare sempre con la manopola della velocità impostata sulla posizione 1, quindi aumentare gradualmente la velocità fino a un valore più alto (vedere "Velocità consigliate").

### ATTENZIONE:

- L'apparecchio non deve essere utilizzato per più di 15 minuti! Lasciare riposare il dispositivo per 15 minuti tra due cicli.

**FUNZIONAMENTO - Utilizzo del timer**

1. Premere i tasti +\/- per aumentare o diminuire il tempo con un intervallo di 15 secondi. Tenere premuti i tasti +\/- per 1,5 secondi e lo schermo digitale aumenterà o diminuirà automaticamente con un intervallo di 30 secondi. Il tempo massimo di lavoro è di 15 minuti.
2. Ruotare la selezione rapida sull'impostazione richiesta, lo schermo digitale avvia il conto alla rovescia. Inizia alla velocità più bassa.
3. È comunque possibile regolare l'ora mentre si utilizza la macchina premendo i tasti +\-(vedere passaggio 1). Una volta scelta la nuova ora, il conto alla rovescia riprenderà dalla nuova ora dopo 2 secondi.
4. Ripristinare lo schermo digitale su "00:00" ruotando la composizione rapida sulla posizione "0" o premendo contemporaneamente entrambi i tasti +\/-.

**SUGGERIMENTI - Miscelare gli ingredienti**

- Assicurati che gli ingredienti siano a temperatura ambiente.
- Riscalda la ciotola del robot da cucina e la frusta riempiendo la ciotola con acqua calda, inserendola nell'apparecchio e quindi abbassando la frusta nell'acqua. Smaltire l'acqua prima di utilizzare l'apparecchio.
- Mentre mescoli gli ingredienti, fermati di tanto in tanto per raschiare le pareti della ciotola. Prima di farlo assicuratevi sempre che l'apparecchio sia spento!

**SUGGERIMENTI - Miscelare l'impasto per torte, crostate e biscotti**

- Raffreddare il boccale e la frusta il più possibile mettendoli in frigorifero per un certo periodo di tempo.
- Iniziare a mescolare gli ingredienti impostando la manopola sulla posizione 1. Quindi sbattere gli ingredienti fino ad ottenere una pastella leggera alla massima velocità (vedere "Velocità consigliate").
- Per le miscele di burro o panna, utilizzare la velocità 1-2 per 1 minuto, quindi utilizzare la velocità 3-5 per 4 minuti. Una velocità troppo elevata potrebbe causare la fuoriuscita o il traboccamento del cibo.

**CONSIGLI - Sbattere la panna montata e l'albumi**

- Assicurati che il boccale e la frusta siano completamente puliti prima di iniziare.
- Non montare la panna per un tempo eccessivo, altrimenti diventerà fluida e non sarà più adatta per essere montata.
- Quando si mescolano panna e altri liquidi facilmente espandibili, la capacità massima della ciotola è 1,0 l.

**SUGGERIMENTI - Per impastare la pasta per il pane e altri impasti lievitati**

Non impastare l'impasto troppo a lungo per evitare di bloccarne la lievitazione.

**VELOCITÀ CONSIGLIATE**

Accessorio	Velocità	Tempo di operazione	Descrizione
Gancio per impasto	1-3	Velocità 1: 30s Velocità 2: 30s Velocità 3: 4 min	Capacità massima: 1000 g di farina+600 ml di acqua Capacità minima: 300 g di farina Adatto per alimenti densi (ad es. impasti, ecc.)
Frusta per mescolare	1-5	3-5 min	Adatto per alimenti a media densità (ad esempio, insalata, panna, burro, ecc.)
Frusta	1-6, P	3-5 min	Capacità: 3-10 albumi. Adatto per alimenti a bassa densità (ad esempio, latte fresco, uova, albumi, ecc.)

## CODICI DI ERRORE E PROTEZIONE DA SURRESCALDAMENTO

E1: Segnale anomalo, segnale interrotto o motore bloccato.

E2: Il segnale NTC (coefficiente di temperatura negativo) è anomalo, la temperatura del motore non viene rilevata.  
HOT: Si attiva la protezione da surriscaldamento del motore (ripristino automatico dopo il raffreddamento)

La cucina principale è dotata di una protezione contro il surriscaldamento. Se la temperatura interna è troppo elevata a causa del funzionamento continuo, si attiverà la protezione dal surriscaldamento e l'apparecchio smetterà automaticamente di funzionare. Sullo schermo digitale lampeggeranno le lettere "HOT". Lasciare raffreddare l'apparecchio per 15-30 minuti prima di riutilizzarlo.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Rimuovere la spina dalla presa a muro e ruotare la selezione rapida su "0". Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
2. Premere il pulsante di sollevamento con una mano e sollevare la testa del mixer con l'altra mano finché la testa non si blocca in posizione sollevata.
3. Rimuovere gli accessori e il boccale. Possono essere lavati solo in acqua tiepida. Dopo il lavaggio, sciacquare gli accessori e il boccale per eliminare tutti i residui di sapone e asciugarli accuratamente.
4. Pulite l'alloggiamento dell'apparecchio con un panno umido. Dopo la pulizia, asciugare accuratamente l'alloggiamento.

### ATTENZIONE:

- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione di rete mentre lo puliscono.
- Non utilizzare per la pulizia prodotti aggressivi o abrasivi, né utensili taglienti (coltelli o spazzole dure).
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non lavare mai gli accessori in lavastoviglie.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Este aparato no está diseñado para uso profesional, pero está destinado para uso doméstico y similar, como en cocinas para el personal, en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, por parte de huéspedes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales, en entornos tipo Bed & Breakfast, y granjas.
- Asegúrese de que la tensión de red coincida con la tensión que se muestra en la placa de características.
- Instale siempre el aparato sobre una superficie estable y nivelada donde no pueda caerse.
- Algunas partes de este aparato pueden calentarse o calentarse. Evite quemarse. No tocar.
- Sus manos deben estar secas cuando toque este aparato, su cable y enchufe.
- Este aparato debe perder calor, así que déjelo suficiente espacio a su alrededor. Tampoco lo cubras.
- Este aparato, su cable y enchufe no pueden entrar en contacto con el agua.
- No toque este aparato si ha estado en contacto con agua. Desenchúfelo inmediatamente.
- Este aparato, su cable y enchufe no pueden entrar en contacto con fuentes de calor ni fuego abierto.
- Nunca deje que el cable cuelgue del borde del fregadero, de una encimera o de una mesa.
- Retire siempre el enchufe de la toma cuando no esté utilizando el aparato eléctrico.
- Retire el enchufe de la toma tirando del propio enchufe y no del cable.
- No utilice el aparato eléctrico si el cable está dañado.
- No encienda este aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Si el aparato está defectuoso o el cable está dañado, no intente repararlo usted mismo. Siempre haga que un mecánico calificado realice cualquier reparación. Deberá ser sustituido por el fabricante, un proveedor de servicio técnico o una persona con cualificación equivalente, para evitar cualquier peligro.
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento.
- Los niños no pueden jugar con el dispositivo.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.
- Mantenga el aparato, su cable y enchufe fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Mantenga los dedos alejados de todas las piezas móviles mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No encienda el aparato a menos que los accesorios y el recipiente estén correctamente instalados.
- No encienda el aparato a menos que el cabezal de la batidora esté bloqueado en su posición.
- No encienda el aparato con el cabezal mezclador en posición elevada.
- Apague siempre el aparato antes de cambiar los accesorios.

- Nunca introduzca objetos en el vaso de la batidora mientras el aparato esté en funcionamiento.

## AMBIENTE



Deseche el material de embalaje, como cajas de plástico y cartón, en los contenedores designados.

- No deseche este producto como residuo doméstico normal al final de su vida, sino entréguelo en un punto de recogida para la reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Busca el símbolo en el producto, las instrucciones de uso o el embalaje que indique el tipo de residuo.
- Los materiales se pueden utilizar como se indica. Al ayudarnos a reutilizar y procesar los materiales o reciclar los equipos viejos, estará haciendo una importante contribución a la protección del medio ambiente.
- Su municipio puede indicarle dónde encontrar el punto de recogida de residuos designado en su barrio.

## SERVICIO

En el improbable caso de que se produzca un mal funcionamiento, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Bestron: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

### Especificaciones técnicas

Modelo	AKM2000
Red eléctrica	220-240V
Frecuencia (Hz)	50-60
Clase de seguridad	II
Energía (Watt)	800
Ruido (dB(A))	-
Max. Capacidad	6,0 L
Tiempo máximo de funcionamiento continuo (KB)	15 min.
Dimensiones (largo x ancho x alto) (cm)	35,2x23,8x31,1
Longitud del cable (cm)	93

## FUNCIONAMIENTO - Generalidades

La siguiente descripción corresponde a la imagen de la página 2.

1. Eje
2. tazón para mezclar
3. botón de elevación
4. pantalla digital
5. Botón de ajuste de tiempo
6. Marcación rápida
7. Cubierta antisalpicaduras
8. gancho para masa
9. batidor de mezcla
10. Batidor
11. Manejar

## FUNCIONAMIENTO - Uso por primera vez

1. Quite el embalaje.
2. Limpie el aparato. Véase 'Limpieza y mantenimiento'.

## FUNCIONAMIENTO - Uso

La Kitchen Master es suministrada con tres accesorios distintos.

- La varilla mezcladora se utiliza para mezclar varios tipos de masas, para la preparación de, por ejemplo, bizcochos, galletas, pan y empanadas.
- La varilla batidora se utiliza para montar productos como claras de huevo, mayonesa y nata.
- La varilla amasadora se utiliza para mezclar masas de pan y otras masas con levadura.

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia y plana, como una encimera de cocina.
2. Presione el botón de elevación con una mano y levante el cabezal de la batidora con la otra hasta que se bloquee en la posición elevada.
3. Instale la cubierta antisalpicaduras colocando el cabezal de la máquina en posición horizontal. Coloque la tapa antisalpicaduras contra la cabeza del aparato y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que escuche un clic y quede bloqueada en su lugar (ver ilustración 2).
4. Agrega los ingredientes al tazón para mezclar.
5. Coloque el vaso en el aparato. Asegúrese de que el recipiente encaje en las aberturas de la base con el asa hacia la izquierda y gire el recipiente en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope; El tazón ahora está asegurado al aparato (ver ilustración 2).
6. Coloque el accesorio necesario en el aparato. Presione el accesorio sobre el eje y luego gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj. Los pasadores que sobresalen del accesorio deben fijarse en las aberturas del eje (ver ilustración 3).
7. Presione el botón de elevación hacia abajo con una mano y empuje el cabezal de la batidora hacia abajo con la otra mano hasta que el cabezal se bloquee en su posición.
8. Inserte el enchufe en la toma de pared. El dial rápido se iluminará brevemente y las luces en la pantalla digital mostrarán "00:00", indicando que el aparato entró en modo de espera. Si "00:00" parpadea, el marcado rápido debe colocarse en "0".
9. Gire el dial rápido a la configuración requerida y la pantalla digital comenzará a contar. Comience a la velocidad más baja.
10. Cuando los ingredientes se hayan mezclado, apague el aparato girando el dial de velocidad a la posición "0", el temporizador se reiniciará y mostrará "00:00".
11. Retire el enchufe de la toma de pared.
12. Presione el botón de elevación hacia abajo con una mano y levante el cabezal de la batidora con la otra mano hasta que el cabezal se bloquee en la posición elevada.
13. Retire el accesorio del aparato girándolo en el sentido de las agujas del reloj y retirándolo del eje.
14. Gire el bol de mezcla en sentido antihorario para liberarlo y retírelo del aparato.

### CONSEJO:

- Gire el dial rápido a "P" para la función de encendido.
- Comience siempre con el dial rápido configurado en la posición 1 y luego aumente gradualmente la velocidad hasta una configuración más alta (consulte "Velocidades recomendadas").

### ATENCIÓN:

- ¡El aparato no debe utilizarse durante más de 15 minutos! Deje que el dispositivo descance durante 15 minutos entre dos ciclos.

**FUNCIONAMIENTO - Uso del temporizador**

1. Presione las teclas **+/-** para aumentar o disminuir el tiempo con un intervalo de 15 segundos. Mantenga presionadas las teclas **+/-** durante 1,5 segundos y la pantalla digital aumentará o disminuirá automáticamente con un intervalo de 30 segundos. El tiempo máximo de trabajo es de 15 minutos.
2. Gire el dial rápido a la configuración requerida, la pantalla digital comienza la cuenta regresiva. Comience a la velocidad más baja.
3. Aún puede ajustar la hora mientras opera la máquina presionando las teclas **+/-** (consulte el paso 1). Una vez elegida la nueva hora, la cuenta atrás se reanudará desde la nueva hora después de 2 segundos.
4. Restablezca la pantalla digital a "00:00" girando el dial rápido a la posición "0" o presionando ambas teclas **+/-** simultáneamente.

**CONSEJOS - Mezclar ingredientes**

- Asegúrate de que los ingredientes estén a temperatura ambiente.
- Caliente el tazón de la batidora y la batidora llenando el tazón con agua caliente, ajustándolo al aparato y luego bajando la batidora al agua. Deseche el agua antes de utilizar el aparato.
- Mientras mezcla los ingredientes, haga una pausa de vez en cuando para raspar los lados del tazón. ¡Asegúrese siempre de que el aparato esté apagado antes de hacerlo!

**CONSEJOS - Mezclar masa para pasteles, masas de tartas y galletas**

- Enfrie el tazón y la batidora tanto como sea posible colocándolos en el refrigerador por un período de tiempo.
- Comience a mezclar los ingredientes colocando el dial en la posición 1. Luego bata los ingredientes hasta obtener una masa ligera a la velocidad más alta (consulte "Velocidades recomendadas").
- Para mezclas de mantequilla o nata utilice la velocidad 1-2 durante 1 minuto, luego utilice la velocidad 3-5 durante 4 minutos. Una velocidad demasiado alta puede provocar que los alimentos se derramen o se desborden.

**CONSEJOS - Batir la nata montada y la clara de huevo**

- Asegúrese de que el tazón y el batidor estén completamente limpios antes de comenzar.
- No batir la nata montada durante demasiado tiempo, de lo contrario se volverá líquida y ya no será apta para montar.
- Al mezclar nata y otros líquidos fácilmente expandibles, la capacidad máxima del bol es de 1,0L.

**CONSEJOS - Para mezclar las masas para pan y otras masa con levadura**

No siga amasando demasiado la masa, para evitar que se impida el proceso de fermentación.

**CANTIDADES RECOMENDADAS**

Accesorio	Velocidades	Tiempo de operación	Descripción
gancho para masa	1-3	Velocidad 1: 30s Velocidad 2: 30s Velocidad 3: 4 min	Capacidad máxima: 1000 g de harina + 600 ml de agua Capacidad mínima: 300 g de harina Adecuado para alimentos densos (p. ej. masa, etc.)
batidor de mezcla	1-5	3-5 min	Apto para alimentos de densidad media. (por ejemplo, ensalada, crema, mantequilla, etc.)
Batidor	1-6, P	3-5 min	Capacidad: 3-10 claras de huevo. Adecuado para alimentos de densidad ligera. (por ejemplo, leche fresca, huevos, claras de huevo, etc.)

## CÓDIGOS DE ERROR Y PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO.

- E1: La señal es anormal, la señal está interrumpida o el motor está bloqueado.  
E2: La señal NTC (coeficiente de temperatura negativo) es anormal, no se detecta la temperatura del motor.  
HOT: Se activa la protección contra sobrecalentamiento del motor (recuperación automática después del enfriamiento)

El maestro de cocina está equipado con una protección contra sobrecalentamiento. Si la temperatura interna es demasiado alta debido al funcionamiento continuo, la protección contra sobrecalentamiento se activará y el aparato dejará de funcionar automáticamente. La pantalla digital mostrará las letras "HOT". Deje que el aparato se enfríe durante 15 a 30 minutos antes de volver a usarlo.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y gire el dial rápido a "0". Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
2. Presione el botón de elevación con una mano y levante el cabezal de la batidora con la otra mano hasta que el cabezal se bloquee en la posición elevada.
3. Retire los accesorios y el tazón. Sólo se pueden lavar con agua tibia. Después del lavado, enjuague los accesorios y el vaso para eliminar todos los residuos de jabón y séquelos bien.
4. Limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo. Después de la limpieza, seque bien la carcasa.

### ATENCIÓN:

- Asegúrese de que el aparato no está conectado a la red de alimentación eléctrica cuando vaya a limpiarlo.
- No use limpiadores fuertes ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato.
- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Los accesorios nunca deben limpiarse en el lavaplatos eléctrico

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego, ale jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, na przykład w kuchniach dla personelu, sklepach, biurach i innych miejscach pracy, przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych, w środowiskach typu Bed & Breakfast i farmy.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej.
- Zawsze instaluj urządzenie na stabilnej i równej powierzchni, z której nie może się przewrócić.
- Części tego urządzenia mogą się nagrzać lub nagrzać. Unikaj poparzenia. Nie dotykać.
- Kiedy dotykasz tego urządzenia, jego przewodu i wtyczki, Twoje ręce muszą być suche.
- To urządzenie musi tracić ciepło, dlatego należy zapewnić wokół niego wystarczający odstęp. Nie zakrywaj go także.
- To urządzenie, jego przewód i wtyczka nie mogą mieć kontaktu z wodą.
- Nie dotykaj tego urządzenia, jeśli miało ono kontakt z wodą. Natychmiast odłącz go.
- To urządzenie, jego przewód i wtyczka nie mogą mieć kontaktu ze źródłami ciepła ani otwartym ogniem.
- Nigdy nie pozwalaj, aby przewód zwisał z krawędzi zlewu, blatu lub stołu.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka, jeśli nie używasz urządzenia elektrycznego.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, ciągnąc za samą wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie używaj urządzenia elektrycznego, jeśli przewód jest uszkodzony.
- Nie włączaj tego urządzenia za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Jeśli urządzenie jest uszkodzone lub przewód jest uszkodzony, nie próbuj go naprawiać samodzielnie. Wszelkie naprawy należy zawsze zlecać wykwalifikowanemu mechanikowi. Aby uniknąć niebezpieczeństw, powinien on zostać wymieniony przez producenta, placówkę techniczną lub osobę o równoważnych kwalifikacjach.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci.
- Trzymaj urządzenie, jego kabel i wtyczkę poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Podczas pracy urządzenia trzymaj palce z dala od ruchomych części.
- Nie włączaj urządzenia, jeśli akcesoria i miska nie są prawidłowo zamontowane.
- Nie włączaj urządzenia, jeśli głowica miksuująca nie jest zablokowana w odpowiedniej pozycji.

- Nie włączaj urządzenia z podniesioną głowicą miksującą.
- Zawsze wyłączaj urządzenie przed wymianą akcesoriów.
- Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do misy miksera podczas pracy urządzenia

## ŚRODOWISKO



Materiały opakowaniowe, takie jak plastikowe i kartonowe pudełka, należy wyrzucać do przeznaczonych do tego pojemników.

- Po zakończeniu użytkowania tego produktu nie należy wyrzucać go razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale przekazać go do punktu zbiórki w celu ponownego wykorzystania sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Poszukaj symbolu na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu wskazującym rodzaj odpadu.
- Materiały można stosować zgodnie ze wskazaniami. Pomagając nam ponownie wykorzystać i przetworzyć materiały lub w inny sposób poddać recyklingowi stary sprzęt, wnosisz ważny wkład w ochronę środowiska.
- Twój gmina może poinformować Cię, gdzie w Twojej okolicy znaleźć wyznaczony punkt zbiórki odpadów.

## PRACA

W mało prawdopodobnym przypadku awarii należy skontaktować się z obsługą klienta Bestron: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

Specyfikacja techniczna	
Model	AKM2000
Sieć elektryczna	220-240V
Częstotliwość (Hz)	50-60
Klasa bezpieczeństwa	II
Moc (Watt)	800
Hałas (dB(A))	-
Pojemność max.	6,0 L
Maksymalny ciągły czas pracy (KB)	15 min.
Wymiary (L x B x H) (cm)	35,2x23,8x31,1
Długość kabla (cm)	93

## OPERACJA – Ogólne

Poniższy opis jest zgodny z ilustracją na stronie 2.

1. Wał
2. Miska do miksuowania
3. Przycisk podnoszenia
4. Cyfrowy ekran
5. Przycisk regulacji czasu
6. Szybkie wybieranie
7. Osłona przeciw rozpryskom
8. Hak do ciasta
9. Ubijak do miksuowania
10. Śmigać
11. Uchwyty

## UŻYTKOWANIE - Pierwsze użycie

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Wyczyść urządzenie (patrz punkt „Czyszczenie i konserwacja”).

## UŻYTKOWANIE - Sposób użycia

Urządzenie Kitchen Master ma trzy różne końcówki.

- Mieszadła można użyć do mieszania masy np. na torty, biszkopty, chleb i inne wypieki.
  - Trzepaczki można użyć do ubijania takich produktów, jak białka, majonez i śmietana.
  - Mieszadła hakowe można użyć do zagniatania ciasta na chleb, a także innych ciast fermentujących.
1. Umieść urządzenie na czystej i płaskiej powierzchni, np. na blacie kuchennym.
  2. Jedną ręką naciśnij przycisk podnoszenia, a drugą ręką unieś głowicę miksera, aż głowica zablokuje się w podniesionej pozycji.
  3. Zamontuj osłonę przeciwrozpyskową ustawiając głowicę maszyny w pozycji poziomej. Umieść osłonę przeciwbrzegową przy głowicy urządzenia i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie i zablokuje się na miejscu (patrz ilustracja 2).
  4. Dodaj składniki do miski miksującej.
  5. Założ naczynie miksujące do urządzenia. Upewnij się, że miska pasuje do otworów w podstawie, uchwytem skierowanym w lewo i obróć miskę do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara; naczynie miksujące jest teraz przymocowane do urządzenia (patrz ilustracja 2).
  6. Zamontuj wymagane akcesoria na urządzeniu. Wciśnij akcesorium na wał, a następnie obróć akcesorium w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Kolki wystające z osprzętu należy zabezpieczyć w otworach wału (patrz ilustracja 3).
  7. Jedną ręką naciśnij przycisk podnoszenia w dół, a drugą ręką popchnij głowicę miksera w dół, aż głowica zablokuje się w odpowiedniej pozycji.
  8. Włożyć wtyczkę do gniazdka ściennego. Pokrętło szybkiego wybierania wkrótce się zaświeci, a lampki na ekranie cyfrowym wskażą „00:00”, co oznacza, że urządzenie przeszło w tryb czuwania. Jeśli migają „00:00”, pokrętło szybkiego wybierania musi znajdować się w pozycji „0”.
  9. Obróć pokrętło szybkiego wybierania do żądanego ustawienia, cyfrowy ekran zacznie zliczać. Zaczyni od najniższej prędkości.
  10. Po wymieszaniu składników wyłącz urządzenie, ustawiając pokrętło prędkości w pozycji „0”, licznik czasu zresetuje się i wyświetli „00:00”.
  11. Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
  12. Jedną ręką naciśnij przycisk podnoszenia w dół, a drugą ręką unieś głowicę miksera, aż głowica zablokuje się w podniesionej pozycji.
  13. Zdejmij akcesorium z urządzenia, obracając je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i wyjmując je z wału.
  14. Obróć miskę miksującą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją odblokować, a następnie wyjmij ją z urządzenia.

### WSKAZÓWKA:

- Ustaw pokrętło szybkiego wybierania w pozycji „P”, aby włączyć funkcję zasilania.
- Zawsze zaczynaj od ustawienia pokrętła prędkości w pozycji 1, a następnie stopniowo zwiększaj prędkość do wyższego ustawienia (patrz „Zalecane prędkości”).

### OSTRZEŻENIE:

- Urządzenie nie może pracować dłużej niż 15 minut! Należy odczekać 15 minut przed wznowieniem pracy.

## OBSŁUGA - KORZYSTANIE Z TIMERA

1. Naciśnij klawisze **+/-**, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas w odstępie 15 sekund. Przytrzymaj klawisze **+/-** przez 1,5 sekundy, a ekran cyfrowy będzie automatycznie zwiększał się lub zmniejszał w odstępie 30 sekund. Maksymalny czas pracy wynosi 15 minut.
2. Obróć pokrętło szybkiego wybierania do żądanego ustawienia, cyfrowy ekran rozpoczęcie odliczanie. Zaczynaj od najniższej prędkości.
3. Nadal możesz ustawić czas podczas obsługi urządzenia, naciskając klawisze **+/-** (patrz krok 1). Po wybraniu nowego czasu odliczanie zostanie wznowione od nowego czasu po 2 sekundach.
4. Zresetuj ekran cyfrowy do „00:00”, obracając pokrętło szybkiego wybierania do pozycji „0” lub naciskając jednocześnie oba klawisze **+/-**.

## WSKAZÓWKI - Mieszanie składników

- Upewnij się, że składniki mają temperaturę pokojową.
- Podgrzej misę miksera i ubijak miksujący, napełniając misę gorącą wodą, dopasowując ją do urządzenia, a następnie opuszczając ubijak do wody. Przed użyciem urządzenia wylej wodę.
- Podczas mikowania składników przerwij od czasu do czasu, aby zeskrobać boki miski miksującej. Zanim to zrobisz, zawsze upewnij się, że urządzenie jest wyłączone!

## WSKAZÓWKI - Mieszanie ciasta na ciasta, spody i herbatniki

- Ochłodzić naczynie miksujące i ubijaczkę do ubijania tak bardzo, jak to możliwe, umieszczając je na pełen czas w lodówce.
- Rozpocznij mieszanie składników, ustawiając pokrętło w pozycji 1. Następnie ubij składniki na lekką masę przy najwyższej prędkości (patrz „Zalecane prędkości”).
- W przypadku mąki lub śmietanki użyj prędkości 1-2 przez 1 minutę, następnie użyj prędkości 3-5 przez 4 minuty. Zbyt duża prędkość może spowodować rozsypanie się lub przelanie żywności.

## WSKAZÓWKI - Ubijanie bitej śmietany i białek

- Przed rozpoczęciem upewnij się, że naczynie miksujące i trzepaczka są dokładnie czyste.
- Nie ubijaj bitej śmietany zbyt długo, w przeciwnym razie stanie się płynna i nie będzie już nadawała się do wypieku.
- Podczas mieszania śmietany i innych łatwo rozszerzających się płynów maksymalna pojemność miski wynosi 1,0L.

## PORADY - Mieszanie ciasta na chleb oraz innych ciast fermentujących

Nie należy zagniatać ciasta zbyt długo, ponieważ nie wyrośnie.

## ZALECANE SZYBKOŚCI

Akcesorium	Prędkości	Czas operacji	Opis
Hak do ciasta	1-3	Prędkość 1: 30s Prędkość 2: 30s Prędkość 3: 4 min	Maksymalna pojemność: 1000 g mąki + 600 ml wody Minimalna pojemność: 300g mąki Nadaje się do gęstej żywności (np. ciasta itp.)
Ubijak do miksowania	1-5	3-5 min	Nadaje się do żywności o średniej gęstości (np. sałatka, śmietana, masło itp.)
Śmigać	1-6, P	3-5 min	Pojemność: 3-10 białek jaj. Nadaje się do żywności o lekkiej gęstości (np. świeże mleko, jaja, białka jaj itp.)

## KODY BŁĘDÓW I OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM

E1: Sygnał jest nieprawidłowy, sygnał jest przerwany lub silnik jest zablokowany.

E2: Sygnał NTC (ujemny współczynnik temperaturowy) jest nieprawidłowy, temperatura silnika nie została wykryta.  
HOT: Aktywuje się zabezpieczenie przed przegrzaniem silnika (automatyczne odzyskiwanie po schłodzeniu)

Mistrz kuchni jest wyposażony w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Jeśli temperatura wewnętrzna będzie zbyt wysoka w wyniku ciąglej pracy, włączy się zabezpieczenie przed przegrzaniem i urządzenie automatycznie przestanie działać. Na wyświetlaczu cyfrowym zaczną migać litery „XHOT”. Przed ponownym użyciem należy pozostawić urządzenie na 15–30 minut do ostygnięcia.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego i ustaw pokrętło szybkiego wybierania na „0”. Przed czyszczeniem poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
2. Jedną ręką naciśnij przycisk podnoszenia, a drugą ręką unieś głowicę miksera, aż głowica zablokuje się w podniesionej pozycji.
3. Wyjąć akcesoria i naczynie miksuujące. Można je prać wyłącznie w letniej wodzie. Po umyciu akcesoria i naczynie miksujące należy wyplukać z resztek mydła, a następnie dokładnie je wysuszyć.
4. Obudowę urządzenia czyścić wilgotną szmatką. Po czyszczeniu dokładnie osuszyć obudowę.

### OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia sprawdź, czy urządzenie nie jest podłączone do źródła zasilania.
- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj środków czyszczących o działaniu żrącym lub ściernym ani ostrych przedmiotów (np. noży czy szczotek o twardym włosiu).
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych płynach.
- Nigdy nie należy myć akcesoriów w zmywarce.

## SIGURNOSNE UPUTE

- Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu upotrebu, već je namijenjen za kućnu i sličnu upotrebu, kao što je u kuhinjama za osoblje, u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima, od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima, u okruženjima tipa Bed & Breakfast i farme.
- Uvjericite se da mrežni napon odgovara naponu prikazanom na pločici s podacima.
- Uvijek postavite uređaj na stabilnu i ravnu površinu gdje se ne može prevrnuti.
- Dijelovi ovog uređaja mogu postati topli ili vrući. Izbjegavajte opeklane. Ne dirajte.
- Vaše ruke moraju biti suhe kada dodirujete ovaj uređaj, njegov kabel i utikač.
- Ovaj uređaj mora gubiti toplinu pa mu ostavite dovoljno prostora oko njega. Također ga nemojte prekrivati.
- Ovaj uređaj, njegov kabel i utikač ne smiju doći u dodir s vodom.
- Ne dirajte ovaj uređaj ako je bio u kontaktu s vodom. Odmah ga isključite.
- Ovaj uređaj, njegov kabel i utikač ne smiju doći u dodir s izvorima topline ili otvorenom vatrom.
- Nikada ne dopustite da kabel visi preko ruba sudopera, radne ploče ili stola.
- Uvijek izvucite utikač iz utičnice kada ne koristite električni uređaj.
- Izvucite utikač iz utičnice tako da povučete sam utikač, a ne kabel.
- Nemojte koristiti električni uređaj ako je kabel oštećen.
- Nemojte uključivati ovaj uređaj pomoću vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava na daljinsko upravljanje.
- Ako je uređaj neispravan ili je kabel oštećen, ne pokušavajte ga sami popraviti. Sve popravke uvijek neka izvrši kvalificirani mehaničar. Trebao bi ga zamijeniti proizvođač, pružatelj tehničkih usluga ili osoba s jednakom kvalifikacijom, kako bi se izbjegla svaka opasnost.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje od strane djece ili osoba sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca.
- Držite uređaj, njegov kabel i utikač izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Držite prste podalje od svih pokretnih dijelova dok uređaj radi.
- Ne uključujte uređaj ako dodaci i posuda nisu ispravno postavljeni.
- Nemojte uključivati uređaj ako glava miješalice nije zaključana u položaju.
- Nemojte uključivati uređaj s podignutom glavom miješalice.
- Prije mijenjanja dodataka uvijek isključite uređaj.
- Nikada nemojte stavljati predmete u posudu miksera dok uređaj radi

## OKOLIŠ



Odložite materijal za pakiranje kao što su plastične i kartonske kutije u za to predviđene spremnike.

- Nemojte odlagati ovaj proizvod kao uobičajeni kućni otpad na kraju njegovog vijeka trajanja, već ga predajte na sabirnom mjestu za ponovnu uporabu električne i elektroničke opreme. Potražite simbol na proizvodu, u uputama za upotrebu ili pakiranju koji pokazuje vrstu otpada.
- Materijali se mogu koristiti kako je naznačeno. Pomažući nam da ponovno upotrijebimo i obradimo materijale ili na drugi način recikliramo staru opremu, dat ćete važan doprinos zaštiti okoliša.
- Vaša općina vam može reći gdje možete pronaći određeno mjesto za prikupljanje otpada u vašem susjedstvu.

## SERVIS

U malo vjerojatnom slučaju kvara, обратите се корисниčкој служби Bestron:  
**[www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)**

### Műszaki adatok

Modell	AKM2000
Hálózat	220-240V
Frekvencia (Hz)	50-60
Biztonsági osztály	II
Erő (Watt)	800
Zaj (dB(A))	-
Max. Kapacitás	6,0 L
Maximális folyamatos üzemidő (KB)	15 min.
Méretek (D x Š x V) (cm)	35,2x23,8x31,1
Kábelhosszúság (cm)	93

## OPERACIJA - Općenito

Opis u nastavku ide uz sliku na stranici 2.

1. Vratilo
2. Posuda za miješanje
3. Gumb za podizanje
4. Digitalni ekran
5. Gumb za podešavanje vremena
6. Brzo biranje
7. Poklopac protiv prskanja
8. Kuka za tjesto
9. Mutilica za miješanje
10. Umutiti
11. Ručka

## RAD - prva uporaba

1. Izvadite uređaj iz pakiranja.
2. Očistite uređaj (vidjeti „Čišćenje i održavanje“).

## RAD - uporaba

Kitchen Master isporučuje se s tri različita dodatka.

- Kuhinjsku oštircu možete upotrijebiti za miješanje tjesteta za, primjerice, kolače, kekse, kruh i slatkiše.
  - Metlicu možete upotrijebiti za miješanje proizvoda kao što su bjelanjak, majoneza i tučeno vrhnje.
  - Spiralnu metlicu za dizano tjesto možete upotrijebiti da biste mjesili tjesto za kruh te druga fermentirana dizana tjesteta.
1. Postavite uređaj na čistu i ravnu površinu, poput kuhinjske radne ploče.
  2. Jednom rukom pritisnite gumb za podizanje, a drugom rukom podignite glavu miksera dok se glava ne zaključa u podignutom položaju.
  3. Postavite poklopac protiv prskanja tako da glavu stroja postavite u vodoravan položaj. Postavite poklopac protiv prskanja uz glavu uređaja i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu dok ne čujete klik i ne učvrstite se na mjestu (pogledajte sliku 2).
  4. Dodajte sastojke u zdjelu za miješanje.
  5. Postavite posudu za miješanje na uređaj. Uvjerite se da zdjela stane u otvore na podnožju s ručkom okrenutom uljevo i okrenite zdjelu u smjeru kazaljke na satu do graničnika; zdjela za miješanje sada je pričvršćena za uređaj (pogledajte sliku 2).
  6. Postavite potreban pribor na uređaj. Pritisnite dodatak na osovini, a zatim ga okrenite suprotno od kazaljke na satu. Igle koje strše iz pribora moraju biti učvršćene u otvorima na osovinu (pogledajte sliku 3).
  7. Pritisnite gumb za podizanje jednom rukom prema dolje, a drugom rukom gurnite glavu miksera prema dolje dok se glava ne učvrsti u položaju.
  8. Utaknite utikač u zidnu utičnicu. Tipka za brzo biranje kratko će zasvijetliti, a svjetla na digitalnom ekrusu pokazat će "00:00", što znači da je uređaj ušao u stanje pripravnosti. Ako "00:00" treperi, brzo biranje mora biti postavljeno na "0".
  9. Okrenite brzo biranje na željenu postavku, digitalni zaslon će početi brojati. Započnite najnižom brzinom.
  10. Kada su sastojci pomiješani, isključite uređaj okretanjem brzog regulatora na položaj "0", mjerač vremena će se resetirati i pokazati "00:00".
  11. Izvucite utikač iz zidne utičnice.
  12. Jednom rukom pritisnite gumb za podizanje prema dolje, a drugom rukom podignite glavu miksera dok se glava ne zaključa u podignutom položaju.
  13. Uklonite dodatak iz uređaja okretanjem pribora u smjeru kazaljke na satu i skidanjem s osovine.
  14. Okrenite posudu za miješanje suprotno od smjera kazaljke na satu kako biste je otpustili, a zatim je uklonite s uređaja.

### SAVJET:

- Okrenite brzi kotačić na „P“ za funkciju napajanja.
- Uvijek započnite s brzim biranjem postavljenim na položaj 1, a zatim postupno povećavajte brzinu do veće postavke (pogledajte 'Preporučene brzine').

### UPOZORENJE:

- Ručna miješalica ne smije se upotrebljavati duže od 15 minuta uzastopno! Pričekajte da se uređaj odmori 15 minuta između dva ciklusa.

**RAD - Korištenje mjerača vremena**

1. Pritisnite tipke **+/-** za povećanje ili smanjenje vremena u intervalima od 15 sekundi. Držite tipke **+/-** 1,5 sekunde i digitalni zaslon će se automatski povećati ili smanjiti u intervalu od 30 sekundi. Maksimalno vrijeme rada je 15 minuta.
2. Okrenite brzo biranje na željenu postavku, digitalni zaslon počinje odbrojavati. Započnite najnižom brzinom.
3. Još uvijek možete podešiti vrijeme dok radite sa strojem pritiskom na tipke **+/-** (pogledajte korak 1). Nakon odabira novog vremena, odbrojavanje će se nastaviti od novog vremena nakon 2 sekunde.
4. Ponovno postavite digitalni zaslon na "00:00" okretanjem brzog biranja na položaj "0" ili pritiskom na obje tipke **+/-** istovremeno.

**SAVJETI - Miješanje sastojaka**

- Pazite da sastojci budu sobne temperature.
- Zagrijte posudu miksera i mješalicu tako da zdjelu napunite vrućom vodom, postavite je na uređaj, a zatim spustite mješalicu u vodu. Ispustite vodu prije upotrebe uređaja.
- Dok miješate sastojke, povremeno zastanite kako biste ostrugali stijenke posude za miješanje. Prije nego što to učinite, uvijek provjerite je li uređaj isključen!

**SAVJETI - Mjesite tjesto za kolače, kore za pitu i biskvite**

- Zdjelu za miješanje i metlicu za miješanje ohladite što je više moguće stavljući ih u hladnjak na neko vrijeme.
- Počnите miješati sastojke postavljanjem kotačića na položaj 1. Zatim umutite sastojke u lagantu smjesu najvećom brzinom (pogledajte 'Preporučene brzine').
- Za smjesu maslaca ili vrhnja koristite brzinu 1-2 tijekom 1 minute, zatim koristite brzinu 3-5 tijekom 4 minute. Prevelika brzina može uzrokovati proljevanje ili prelijevanje hrane.

**SAVJETI - Istucite šlag i bjelanjak**

- Provjerite jesu li zdjela za miješanje i pjenjača temeljito čisti prije nego što počnete.
- Ne tucite šlag predugo jer će inače postati tekući i više neće biti za cijedjenje.
- Kod miješanja vrhnja i drugih lako proširivih tekućina, maksimalni kapacitet posude je 1,0L.

**SAVJETI - Miješanje tjesteta za kruh i drugih fermentiranih dizanih tjesteta**

Nikada nemojte predugo mijesiti dizano tjesto jer se neće dignuti.

**PREPORUČENE BRZINE**

Pribor	Brzine	Vrijeme rada	Opis
Kuka za tjesto	1-3	Ubrzati 1: 30s Ubrzati 2: 30s Ubrzati 3: 4 min	Maksimalni kapacitet: 1000 g brašna + 600 ml vode Minimalan kapacitet: 300 g brašna Prikladno za gusto hranu (npr. tjesto itd.)
Mutilica za miješanje	1-5	3-5 min	Prikladno za hranu srednje gustoće (npr. salata, vrhnje, maslac itd.)
Umutiti	1-6, P	3-5 min	Kapacitet: 3-10 bjelanjaka. Prikladno za hranu lagane gustoće (npr. svježe mlijeko, jaja, bjelanjak itd.)

## KODOVI GREŠAKA I ZAŠTITA OD PREGRIJAVANJA

- E1: Signal je abnormalan, signal je prekinut ili je motor blokiran.  
E2: NTC (negativni temperaturni koeficijent) signal je abnormalan, temperatura motora nije detektirana.  
HOT: Aktivira se zaštita od pregrijavanja motora (automatski oporavak nakon hlađenja)

Kuhinjski majstor je opremljen zaštitom od pregrijavanja. Ako je unutarnja temperatura previsoka zbog kontinuiranog rada, aktivirat će se zaštita od pregrijavanja i uređaj će automatski prestati raditi. Na digitalnom zaslonu će bljeskati slova "HOT". Ostavite uređaj da se ohladi 15-30 minuta prije ponovne upotrebe.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Izvucite utikač iz zidne utičnice i okrenite gumb za brzo biranje na "0". Ostavite uređaj da se ohladi prije čišćenja.
2. Jednom rukom pritisnite gumb za podizanje, a drugom rukom podignite glavu miksera dok se glava ne učvrsti u podignutom položaju.
3. Uklonite pribor i posudu za miješanje. Smiju se prati samo u mlakoj vodi. Nakon pranja isperite pribor i posudu za miješanje kako biste uklonili sve ostatke sapuna i temeljito ih osušite.
4. Očistite kućište uređaja vlažnom krpom. Nakon čišćenja temeljito osušite kućište.

### UPOZORENJE:

- prije čišćenja provjerite je li uređaj uključen u izvor napajanja.
- Za čišćenje uređaja nikada nemojte upotrebljavati sredstva koja uzrokuju koroziju ili oštećuju (kao što su noževi ili grube četke).
- Nemojte uranjati uređaj u vodu ili drugu tekućinu.
- Nikada nemojte čistiti dodatnu opremu u perilici suđa.

## BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

- Tento spotřebič není určen pro profesionální použití, ale je určen pro domácí a podobné použití, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích, hosty v hotelech, motelech a jiných obytných prostředích, v prostředí typu Bed & Breakfast a farmy.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku.
- Spotřebič vždy instalujte na stabilní a rovný povrch, kde nemůže spadnout.
- Části tohoto spotřebiče se mohou zahrát nebo zahřát. Vyvarujte se popálení. Nedotýkejte.
- Vaše ruce musí být suché, když se dotknete tohoto spotřebiče, jeho kabelu a zástrčky.
- Tento spotřebič musí ztrácat teplo, proto mu kolem něj ponechte dostatečný prostor. Také jej nezakrývejte.
- Tento spotřebič, jeho kabel a zástrčka nesmí přijít do kontaktu s vodou.
- Nedotýkejte se tohoto spotřebiče, pokud byl v kontaktu s vodou. Okamžitě jej odpojte.
- Tento spotřebič, jeho kabel a zástrčka nesmí přijít do kontaktu se zdroji tepla nebo otevřeným ohněm.
- Nikdy nenechávejte kabel viset přes okraj dřezu, pracovní desky nebo stolu.
- Pokud elektrický spotřebič nepoužíváte, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky tahem za samotnou zástrčku a ne za kabel.
- Nepoužívejte elektrický spotřebič, pokud je kabel poškozen.
- Nezapínejte tento spotřebič pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Pokud je spotřebič vadný nebo je poškozen kabel, nepokoušejte se jej sami opravit. Jakékoli opravy vždy nechte provést kvalifikovanému mechanikovi. Musí být vyměněn výrobcem, poskytovatelem technických služeb nebo osobou s rovnocennou kvalifikací, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Tento spotřebič není určen pro použití dětmi nebo osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí.
- Děti si se zařízením nesmí hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti.
- Udržujte spotřebič, jeho kabel a zástrčku mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Udržujte prsty mimo všechny pohyblivé části, když je spotřebič v provozu.
- Nezapínejte spotřebič, pokud nejsou příslušenství a mísa správně nasazeny.
- Nezapínejte spotřebič, pokud není hlava mixéru zajištěna v poloze.
- Nezapínejte spotřebič se zvednutou hlavou mixéru.
- Před výměnou příslušenství vždy spotřebič vypněte.
- Nikdy nevkládejte předměty do mísy mixéru, pokud je spotřebič v provozu.

## ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Obalový materiál, jako jsou plastové a kartonové krabice, vyhazujte do nádob k tomu určených.

- Nelikvidujte tento výrobek na konci jeho životnosti jako běžný domovní odpad, ale odevzdajte jej na sběrném místě pro opětovné použití elektrických a elektronických zařízení. Hledejte symbol na výrobku, v návodu k použití nebo na obalu s označením druhu odpadu.
- Materiály lze použít, jak je uvedeno. Tím, že nám pomůžete znova použít a zpracovat materiály nebo jinak recyklovat staré zařízení, významně přispějete k ochraně životního prostředí.
- Vaše obec vám může sdělit, kde najdete určené sběrné místo odpadu ve vašem okolí

## SERVIS

Nepravděpodobném případě poruchy kontaktujte zákaznický servis Bestron: : [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

Technické specifikace	
Modelka	AKM2000
Síťová	220-240V
Frekvence (Hz)	50-60
Bezpečnostní třída	II
Napájení (Watt)	800
Hluk (dB(A))	-
Max. Kapacita	6,0 L
Maximální doba nepřetržitého provozu (KB)	15 min.
Rozměry (D x Š x V) (cm)	35,2x23,8x31,1
Délka kabelu (cm)	93

**OPERACE - Obecná**

Níže uvedený popis odpovídá obrázku na straně 2.

1. Hřídel
2. Míchací mísa
3. Tlačítka zvedání
4. Digitální obrazovka
5. Tlačítka nastavení času
6. Rychlá volba
7. Kryt proti stříkající vodě
8. Hák na těsto
9. Míchací šlehač
10. Metla
11. Zacházel s

**PROVOZ - První použití**

1. Spotřebič vyjměte z obalu.
2. Spotřebič vymístěte (viz „Čištění a údržba“).

**PROVOZ - Použití**

Kitchen Master se dodává se třemi různými doplňky.

- Míchací nástavec můžete použít například k míchání těsta na koláče, sušenky, chléb a pečivo.
  - Šlehač můžete použít ke šlehání produktů, jako je vaječný bílek, majonéza a šlehačka.
  - Hnětací hák můžete použít k hnětení těsta na chleba i jiných kynutých těst.
1. Umístěte spotřebič na čistý a rovný povrch, jako je kuchyňská pracovní deska.
  2. Jednou rukou stiskněte zvedací tlačítka a druhou rukou zvedněte hlavu mixéru, dokud se hlava nezablokuje ve zvednuté poloze.
  3. Nainstalujte kryt proti stříkající vodě umístěním hlavy stroje do vodorovné polohy. Umístěte kryt proti stříkání na hlavu zařízení a otočte jím ve směru hodinových ručiček, dokud neušlyšíte cvaknutí a nezapadne na místo (viz obrázek 2).
  4. Přidejte přísady do mixovací nádoby.
  5. Nasadte mixovací nádobu na přístroj. Ujistěte se, že miska zapadá do otvorů v základně s rukojetí směřující doleva, a otočte misku ve směru hodinových ručiček až na doraz; mixovací nádoba je nyní připevněna ke spotřebiči (viz obrázek 2).
  6. Nasadte na spotřebič požadované příslušenství. Zatlačte příslušenství na hřidel a poté jej otočte proti směru hodinových ručiček. Čepy vyčnívající z příslušenství musí být zajištěny v otvorech v hřidele (viz obrázek 3).
  7. Jednou rukou stiskněte zvedací tlačítka dolů a druhou rukou zatlačte hlavu mixéru dolů, dokud hlava nezapadne na místo.
  8. Zasuňte zástrčku do zásuvky. Rychlá volba se krátce rozsvítí a kontrolky na digitální obrazovce zobrazí „00:00“, což znamená, že spotřebič vstoupil do pohotovostního režimu. Pokud bliká „00:00“, musí být rychlá volba nastavena tak, aby stála „0“.
  9. Otočte rychlou volbu na požadované nastavení, digitální obrazovka začne počítat. Začněte na nejnižší rychlosti.
  10. Po smíchání ingrediencí vypněte spotřebič otočením ovladače rychlosti do polohy „0“, časovač se resetuje a zobrazí „00:00“.
  11. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
  12. Jednou rukou stiskněte zvedací tlačítka směrem dolů a druhou rukou zvedněte hlavu mixéru, dokud se hlava nezablokuje ve zvednuté poloze.
  13. Vyjměte příslušenství ze spotřebiče otočením příslušenství ve směru hodinových ručiček a vyjmoutím z hřidele.
  14. Otočte míchací misku proti směru hodinových ručiček, abyste ji uvolnili, a poté ji vyjměte ze zařízení.

**TIP:**

- Pro funkci napájení otočte rychlovoltu na „P“.
- Vždy začněte s voličem rychlosti nastaveným do polohy 1 a poté rychlosť postupně zvyšujte na vyšší nastavení (viz „Doporučené rychlosti“).

**VAROVÁNÍ:**

- Spotřebič se nesmí používat déle než 15 minut! Mezi dvěma cykly nechte přístroj odpočinout zhruba 15 minut.

## PROVOZ - POUŽITÍ ČASOVAČE

1. Stiskněte klávesy +/− pro zvýšení nebo snížení času v intervalu 15 sekund. Podržte tlačítka +/− po dobu 1,5 sekundy a digitální obrazovka se automaticky zvýší nebo sníží v intervalu 30 sekund. Maximální pracovní doba je 15 minut.
2. Otoče rychlou volbu na požadované nastavení, digitální obrazovka začne odpočítávat. Začněte na nejnižší rychlosti.
3. Během provozu stroje můžete stále upravovat čas stisknutím tlačítka +/− (viz krok 1). Jakmile je zvolen nový čas, odpočítávání bude pokračovat od nového času po 2 sekundách.
4. Resetujte digitální obrazovku na „00:00“ otočením rychlého voliče do polohy „0“ nebo současným stisknutím obou tlačítka +/−.

## TIPY – Míchání přísad

- Ujistěte se, že ingredience mají pokojovou teplotu.
- Zahřejte mísu mixéru a šlehač tak, že naplníte nádobu horkou vodou, nasadíte ji na přístroj a poté spusťte šlehač do vody. Před použitím spotřebiče zlikvidujte vodu.
- Během míchání ingrediencí se občas zastavte, abyste oškrábali stěny mixovací nádoby. Předtím se vždy ujistěte, že je spotřebič vypnuty!

## TIPY – Míchání těsta na koláče, koláče a sušenky

- Mixovací nádobu a mixovací šlehač co nejvíce ochladte tak, že je na určitou dobu dáte do lednice.
- Začněte mixovat ingredience nastavením voliče do polohy 1. Poté ingredience vyšlehejte na světlé těsto při nejvyšší rychlosti (viz „Doporučené rychlosti“).
- U máslových nebo smetanových směsí použijte rychlosť 1-2 po dobu 1 minuty, poté rychlosť 3-5 po dobu 4 minut. Příliš vysoká rychlosť může způsobit rozlití nebo přetečení jídla.

## TIPY - Vyšleháme šlehačku a bílek

- Než začnete, ujistěte se, že mixovací nádoba a metla jsou důkladně čisté.
- Šlehačku nešlehejte příliš dlouho, jinak se stane tekutou a již není vhodná na dření.
- Při míchání smetany a jiných snadno expandovatelných tekutin je maximální kapacita mísy 1,0L.

## TIPY - Míchání těsta na chléb a ostatní kynutá těsta

Těsto nikdy nehněťte příliš dlouho, protože by nevykynulo.

## DOPORUČENÉ RYCHLOSTI

Příslušenství	Rychlosti	Provozní doba	Popis
Hák na těsto	1-3	Rychlosť 1: 30s Rychlosť 2: 30s Rychlosť 3: 4 min	Maximální kapacita: 1000 g mouky + 600 ml vody Min. kapacita: 300 g mouky Vhodné pro husté potraviny (např. těsto atd.)
Míchací šlehač	1-5	3-5 min	Vhodné pro potraviny střední hustoty (např. salát, smetana, máslo atd.)
Metla	1-6, P	3-5 min	Kapacita: 3-10 bílků. Vhodné pro potraviny s nízkou hustotou (např. čerstvé mléko, vejce, vaječné bílky atd.)

## CHYBOVÉ KÓDY A OCHRANA PROTI PŘEHŘÁTÍ

- E1: Signál je abnormální, signál je přerušený nebo je motor zablokován.  
E2: Signál NTC (negativní teplotní koeficient) je abnormální, teplota motoru nebyla detekována.  
HOT: Aktivuje se ochrana proti přehřátí motoru (automatická obnova po ochlazení)

Kuchyně master je vybavena ochranou proti přehřátí. Pokud je vnitřní teplota v důsledku nepřetržitého provozu příliš vysoká, aktivuje se ochrana proti přehřátí a spotřebič automaticky přestane fungovat. Na digitální obrazovce budou blikat písmena „HOT“. Před dalším použitím nechte spotřebič 15-30 minut vychladnout.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a otočte volič rychlosti na „0“. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.
2. Jednou rukou stiskněte zvedací tlačítko a druhou rukou zvedněte hlavu mixéru, dokud se hlava nezablokuje ve zvednuté poloze.
3. Vyjměte příslušenství a mixovací nádobu. Lze je prát pouze ve vlažné vodě. Po umytí opláchněte příslušenství a mixovací nádobu, abyste odstranili všechny zbytky mýdla, a důkladně je osušte.
4. Kryt přístroje čistěte vlhkým hadříkem. Po čištění kryt důkladně osušte.

### VAROVÁNÍ:

- Před čištěním spotřebiče zkонтrolujte, zda není připojen k elektrické sítí.
- K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte žírávé nebo drhnoucí čisticí prostředky nebo ostré předměty (např. nože nebo tvrdé kartáče).
- Spotřebič neponořujte do vody ani do jiných tekutin.
- Příslušenství nikdy nemýjte v myčce nádobí.

## BEZPEČNOSTNÉ INŠTRUKCIE

- Tento spotrebič nie je určený na profesionálne použitie, ale je určený na domáce a podobné použitie, ako napríklad v kuchyniach pre zamestnancov, v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach, hostami v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach, v prostrediach typu Bed & Breakfast a farmy.
- Uistite sa, že napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku.
- Spotrebič vždy inštalujte na stabilný a rovný povrch, kde sa nemôže prevrátiť.
- Časti tohto spotrebiča sa môžu zohriať alebo zohriať. Vyhnite sa popáleniu. Nedotýkaj sa.
- Keď sa dotknete tohto spotrebiča, jeho kábla a zástrčky, musíte mať suché ruky.
- Toto zariadenie musí stratiť svoje teplo, preto mu okolo neho ponechajte dostatočný voľný priestor. Tiež ho nezakrývajte.
- Toto zariadenie, jeho kábel a zástrčka nesmú prísť do kontaktu s vodou.
- Nedotýkajte sa tohto spotrebiča, ak bol v kontakte s vodou. Okamžite ho odpojte.
- Tento spotrebič, jeho kábel a zástrčka nesmú prísť do kontaktu so zdrojmi tepla alebo otvoreným ohňom.
- Nikdy nenechajte šnúru visieť cez okraj drezu, pracovnej dosky alebo stola.
- Keď elektrický spotrebič nepoužívate, vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Vytiahnite zástrčku zo zásuvky ďahom za samotnú zástrčku a nie za kábel.
- Nepoužívajte elektrický spotrebič, ak je kábel poškodený.
- Nezapínajte tento spotrebič pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkovo ovládaného systému.
- Ak je spotrebič chybny alebo je poškodený kábel, nepokúšajte sa ho sami opraviť. Akékoľvek opravy zverte vždy kvalifikovanému mechanikovi. Aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu, musí ho vymeniť výrobca, poskytovateľ technických služieb alebo osoba s rovnocennou kvalifikáciou.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie deťmi alebo osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí.
- Deťom nie je dovolené hrať sa so zariadením.
- Čistenie a užívateľskú údržbu by nemali vykonávať deti.
- Udržujte spotrebič, jeho kábel a zástrčku mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Keď je spotrebič v prevádzke, držte prsty mimo všetkých pohyblivých častí.
- Spotrebič nezapínajte, pokial príslušenstvo a misa nie sú správne nasadené.
- Spotrebič nezapínajte, pokial nie je hlava mixéra zaistená v polohe.
- Nezapínajte spotrebič so zdvihnutou hlavou mixéra.
- Pred výmenou príslušenstva vždy spotrebič vypnite.
- Nikdy nevkladajte predmety do nádoby mixéra, keď je spotrebič v prevádzke

## ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Obalový materiál, ako sú plastové a kartónové škatule, odhodľte do nádob na to určených.

- Tento výrobok po skončení jeho životnosti nelikvidujte ako bežný domáci odpad, ale odovzdajte ho na zbernom mieste na opäťovné použitie elektrických a elektronických zariadení. Vyhľadajte symbol na produkте, v návode na použitie alebo na obale označujúcim druh odpadu.
- Materiály môžu byť použité tak, ako je uvedené. Tým, že nám pomôžete opäťovne použiť a spracovať materiály alebo inak recyklovať staré vybavenie, významne prispejete k ochrane životného prostredia.
- Vaša obec vám môže povedať, kde nájdete určené zberné miesto odpadu vo vašom okolí.

## SERVIS

V nepravdepodobnom prípade poruchy sa obráťte na zákaznícky servis Bestron: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

Tehničke specifikacie	
Model	AKM2000
Mrežno napajanje	220-240V
Frekvencija (Hz)	50-60
Sigurnosna klasa	II
Vlast (Watt)	800
Buka (dB(A))	-
Max. Kapacitet	6,0 L
Maksimalno vrijeme neprekidnog rada (KB)	5 min.
Dimenzije (D x Š x V) (cm)	35,2x23,8x31,1
Dužina kabela (cm)	93

**PREVÁDZKA - Všeobecná**

Nižšie uvedený popis zodpovedá obrázku na strane 2.

1. Hriadeľ
2. Miska na miešanie
3. Tlačidlo zdvívania
4. Digitálna obrazovka
5. Tlačidlo nastavenia času
6. Rýchla voľba
7. Kryt proti striekaniu
8. Hák na cesto
9. Miešací šľahač
10. Šľaháme
11. Rukoväť

**OBSLUHA - Prvé použitie**

1. Vyberte spotrebič z prepravného obalu;
2. Vyčistite prístroj (pozri časť „Čistenie a údržba“).

**OBSLUHA - Používanie**

Kitchen Master sa dodáva s troma rôznymi doplnkami.

- Pomocou miešacej lopatky môžete namiešať cesto napríklad na koláče, sušienky, chlieb a pečivo.
- Môžete použiť šľahač na šľahanie výrobkov ako vaječný bielok, majonéza a šľahačka.
- Hnetacím hákom na cesto môžete miesiť cesto na chlieb, ale aj iné kysnuté cestá.

1. Spotrebič umiestnite na čistý a rovný povrch, ako je napríklad kuchynská pracovná doska.
2. Jednou rukou stlačte zdvíhacie tlačidlo a druhou rukou zdvihnite hlavu mixéra, kým sa hlava nezablokuje vo zdvihutej polohe.
3. Nainštalujte kryt proti postriekaniu umiestnením hlavy stroja do vodorovnej polohy. Umiestnite kryt proti striekaniu na hlavu zariadenia a otočte ho v smere hodinových ručičiek, kým nepočujete cvaknutie a nezapadne na miesto (pozri obrázok 2).
4. Pridajte ingrediencie do mixovacej nádoby.
5. Nasadte nádobu na mixovanie na prístroj. Uistite sa, že miska zapadá do otvorov v základni s rukoväťou smerujúcou dolava a otočte misku v smere hodinových ručičiek až na doraz; mixovacia nádoba je teraz pripojená k spotrebiču (pozri obrázok 2).
6. Nasadte na spotrebič požadované príslušenstvo. Stlačte príslušenstvo na hriadeľ a potom otočte príslušenstvo proti smeru hodinových ručičiek. Čapy vyčnievajúce z príslušenstva musia byť zaistené v otvoroch v hriadele (pozri obrázok 3).
7. Jednou rukou stlačte zdvíhacie tlačidlo nadol a druhou rukou zatlačte hlavu mixéra smerom nadol, kým hlava nezapadne na svoje miesto.
8. Zasúňte zástrčku do nástennej zásuvky. Rýchla voľba sa krátko rozsvieti a kontrolky na digitálnej obrazovke zobrazia „00:00“, čo znamená, že spotrebič prešiel do pohotovostného režimu. Ak bliká „00:00“, musí byť rýchla voľba nastavená tak, aby stála „0“.
9. Otočte rýchlu voľbu na požadované nastavenie, digitálny displej začne počítať. Začnite na najnižšej rýchlosťi.
10. Po zmiešaní ingrediencií vypnite spotrebič otočením ovládača rýchlosťi do polohy „0“, časovač sa vynuluje a zobrazí „00:00“.
11. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
12. Jednou rukou stlačte zdvíhacie tlačidlo nadol a druhou rukou zdvihnite hlavu mixéra, kým sa hlava nezablokuje vo zdvihutej polohe.
13. Vyberte príslušenstvo zo spotrebiča otočením príslušenstva v smere hodinových ručičiek a jeho vybratím z hriadeľa.
14. Otočte mixovaciu misu proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ju uvoľnili, a potom ju vyberte zo zariadenia.

**TIP:**

- Pre funkciu napájania otočte volič rýchlosťi do polohy „P“.
- Vždy začnite s ovládačom rýchlosťi nastaveným do polohy 1 a potom postupne zvyšujte rýchlosť na vyššie nastavenie (pozrite si „Odporúcané rýchlosťi“).

**UPOZORNENIE:**

- Spotrebič sa nesmie používať dlhšie ako 15 minút! Medzi dvoma cyklami nechajte zariadenie 15 minút

odpočívať

**PREVÁDZKA - Použitie časovača**

1. Stlačte klávesy + - na zvýšenie alebo zníženie času v intervale 15 sekúnd. Podržte stlačené tlačidlá + - na 1,5 sekundy a digitálna obrazovka sa automaticky zvýší alebo zníži v intervale 30 sekúnd. Maximálny pracovný čas je 15 minút.
2. Otočte rýchlu voľbou na požadované nastavenie, digitálny displej začne odpočítavať. Začnite na najnižšej rýchlosťi.
3. Počas prevádzky stroja môžete stále upravovať čas stlačením tlačidiel + - (pozri krok 1). Po výbere nového času sa odpočítavanie obnoví od nového času po 2 sekundách.
4. Digitálnu obrazovku resetujte na „00:00“ otočením rýchleho voliča do polohy „0“ alebo súčasným stlačením oboch tlačidiel + -.

**TIPY - Miešanie prísad**

- Uistite sa, že ingrediencie majú izbový teplotu.
- Zahrejte nádobu mixéra a mixér tak, že nádobu naplníte horúcou vodou, nasadíte na zariadenie a potom spustíte mixér do vody. Pred použitím spotrebiča zlikvidujte vodu.
- Počas miešania ingrediencií občas zastavte, aby ste zoškrabali steny mixovacej nádoby. Pred tým sa vždy uistite, že je spotrebič vypnutý!

**TIPY - Miešanie cesta na koláče, koláče a sušienky**

- Miešaciej nádobu a miešací šľahač čo najviac ochladte tak, že ich na určitý čas vložíte do chladničky.
- Začnite miešať ingrediencie nastavením voliča do polohy 1. Potom ingrediencie vyšľahajte na ľahké cesto pri najvyššej rýchlosťi (pozri „Odporučané rýchlosťi“).
- Pre maslové alebo smotanové zmesi použite rýchlosť 1-2 na 1 minútu, potom rýchlosť 3-5 na 4 minúty. Príliš vysoká rýchlosť môže spôsobiť rozliatie alebo pretečenie jedla.

**TIPY - Vyšľahanie šľahačky a bielka**

- Pred začatím práce sa uistite, že nádoba na miešanie a metla sú dôkladne čisté.
- Šľahačku nešľahajte príliš dlho, inak sa stane tekutou a už nie je vhodná na fajčenie.
- Pri miešaní smotany a iných ľahko expandovateľných tekutín je maximálna kapacita misky 1,0 l.

**TIPY - Miesenie cesta na chlieb a iné kysnuté cestá**

Cesto nikdy nemiesite nadmerne dlho, pretože v opačnom prípade nebude kysnúť.

**ODPORÚČANÉ RÝCHLOSTI**

Doplnok	Rýchlosť	Prevádzkový čas	Popis
Hák na cesto	1-3	Rýchlosť 1: 30s Rýchlosť 2: 30s Rýchlosť 3: 4 min	Maximálna kapacita: 1000 g múky + 600 ml vody Minimálna kapacita: 300 g múky Vhodné pre husté jedlá (napr. cesto atď.)
Miešací šľahač	1-5	3-5 min	Vhodné pre potraviny strednej hustoty (napr. šalát, smotana, maslo atď.)
Šľaháme	1-6, P	3-5 min	Kapacita: 3-10 bielkov. Vhodné pre potraviny s nízkou hustotou (napr. čerstvé mlieko, vajcia, vaječné bielka atď.)

## CHYBOVÉ KÓDY A OCHRANA PROTI PREHRIATIU

- E1: Signál je abnormálny, signál je prerušený alebo motor je zablokovaný.  
E2: Signál NTC (záporný teplotný koeficient) je abnormálny, teplota motora sa nezistila.  
HOT: Aktivuje sa ochrana proti prehriatiu motora (automatická obnova po ochladení)

Kuchynský majster je vybavený ochranou proti prehriatiu. Ak je vnútorná teplota v dôsledku nepretržitej prevádzky príliš vysoká, aktivuje sa ochrana proti prehriatiu a spotrebič automaticky prestane fungovať. Na digitálnej obrazovke budú blikat písmená „HOT“. Pred opäťovným použitím nechajte prístroj 15-30 minút vychladnúť.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Vytiahnite zástrčku zo sietovej zásuvky a otočte ovládač rýchlosi na „0“. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Jednou rukou stlačte zdvihacie tlačidlo a druhou rukou zdvihnite hlavu mixéra, kým sa hlava nezablokuje vo zdvihnej polohe.
3. Odstráňte príslušenstvo a mixovaciu nádobu. Možno ich prať len vo vlažnej vode. Po umytí opláchnite príslušenstvo a mixovaciu nádobu, aby ste odstránili všetky zvyšky mydla, a dôkladne ich osušte.
4. Kryt prístroja čistite vlhkou handričkou. Po vyčistení kryt dôkladne vysušte.

### UPOZORNENIE:

- Pred vyčistením spotrebiča skontrolujte, či nie je pripojený k zdroju napájania.
- Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte žieravé alebo drsné čistiace prostriedky ani ostré predmety (napríklad nože alebo tvrdé kefy).
- Nikdy neponárajte spotrebič do vody či iných kvapalín
- Nikdy nečistite príslušenstvo pomocou umývačky riadu.

## INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

- Acest aparat nu este destinat utilizării profesionale, dar este destinat utilizării casnice și similar, cum ar fi în bucătăriile pentru personal, în magazine, birouri și alte medii de lucru, de către oaspetii din hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale, în medii de tip Bed & Breakfast și ferme.
- Asigurați-vă că tensiunea de la rețea corespunde cu tensiunea indicată pe plăcuța cu date tehnice.
- Instalați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă și plană, unde nu poate cădea.
- Părțile acestui aparat pot deveni calde sau fierbinți. Evitați să vă ardeți. Nu atingeți.
- Mâinile dumneavoastră trebuie să fie uscate când atingeți acest aparat, este cablul și ștecherul.
- Acest aparat trebuie să-și piardă căldura, aşa că lăsați-i suficient spațiu în jurul lui. De asemenea, nu-l acoperiți.
- Acest aparat, cablul și ștecherul nu pot intra în contact cu apa.
- Nu atingeți acest aparat dacă a fost în contact cu apa. Deconectați-l imediat.
- Acest aparat, cablul și ștecherul nu pot intra în contact cu sursele de căldură sau cu focul deschis.
- Nu lăsați niciodată cablul să atârne peste marginea chiuvetei, a unui blat sau a unei mese.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză atunci când nu utilizați aparatul electric.
- Scoateți ștecherul din priză trăgând de ștecher și nu de cablu.
- Nu folosiți aparatul electric dacă cablul este deteriorat.
- Nu porniți acest aparat cu un temporizator extern sau cu un sistem separat de control de la distanță.
- Dacă aparatul este defect sau cablul este deteriorat, nu încercați să îl reparați singur. Apelați întotdeauna la un mecanic calificat să efectueze orice reparație. Aceasta trebuie înlocuit de către producător, un furnizor de servicii tehnice sau o persoană cu o calificare echivalentă, pentru a evita orice pericol.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către copii sau persoane cu capacitate fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe.
- Copiii nu au voie să se joace cu dispozitivul.
- Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie efectuate de copii.
- Păstrați aparatul, cablul și ștecherul la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Tineti degetele departe de toate părțile în mișcare în timp ce aparatul este în funcțiune.
- Nu porniți aparatul decât dacă accesorioile și bolul sunt montate corect.
- Nu porniți aparatul decât dacă capul mixerului este blocat în poziție.
- Nu porniți aparatul cu capul mixerului în poziție ridicată.
- Opriti întotdeauna aparatul înainte de a schimba accesorioile.
- Nu introduceți niciodată obiecte în vasul mixerului în timp ce aparatul este în funcțiune

## MEDIU INCONJURATOR



Aruncați materialele de ambalare, cum ar fi cutiile de plastic și carton, în recipientele desemnate.

- Nu aruncați acest produs ca deșeu menajer normal la sfârșitul duratei de viață, ci predăți-l la un punct de colectare pentru reutilizarea echipamentelor electrice și electronice. Căutați simbolul de pe produs, instrucțiunile de utilizare sau ambalajul care indică tipul de deșeu.
- Materialele pot fi folosite conform indicațiilor. Ajutându-ne să reutilizăm și să procesăm materialele sau să reciclam în alt mod vechiul echipament, veți aduce o contribuție importantă la protecția mediului.
- Municipalitatea dumneavoastră vă poate spune unde puteți găsi punctul de colectare a deșeurilor desemnat în cartierul dumneavoastră.

## SERVICIU

În cazul puțin probabil al unei defecțiuni, vă rugăm să contactați serviciul pentru clienți Bestron: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

### Specificații tehnice

Model	AKM2000
Rețea	220-240V
Frecvență (Hz)	50-60
Clasa de siguranță	II
Putere (Watt)	800
Zgomot (dB(A))	-
Max. Capacitate	6,0 L
Timp maxim de funcționare continuă (KB)	5 min.
Dimensiuni (L x l x h) (cm)	35,2x23,8x31,1
Lungimea cablului (cm)	93

## FUNCȚIONARE - Informații generale

Descrierea de mai jos merge cu imaginea de la pagina 2.

1. Arbore
2. Bol de amestecare
3. Buton de ridicare
4. Ecran digital
5. Buton de reglare a timpului
6. Apelare rapidă
7. Husa anti-stropire
8. Cârlig pentru aluat
9. Bătător de amestecare
10. Tel
11. Mâner

## FUNCȚIONARE - Utilizarea pentru prima dată

1. Scoateți echipamentul din ambalaj.
2. Curătați aparatul (consultați „Curățare și întreținere”).

## FUNCȚIONARE - Utilizarea

Kitchen Master este furnizat cu trei accesorii diferite.

- Puteți utiliza paleta de amestecare pentru a amesteca aluatul, de exemplu, pentru prăjitură, biscuiți, pâine, și produse de patiserie.
  - Puteți utiliza telul pentru a bate produse precum albușul de ou, maioneza și frisca.
  - Puteți utiliza cârligul pentru aluat pentru a frământa aluat pentru pâine, precum și alte aluaturi cu dospire.
1. Asezați aparatul pe o suprafață curată și plană, cum ar fi un blat de bucătărie.
  2. Apăsați butonul de ridicare cu o mână și ridicați capul mixerului cu cealaltă mână până când capul se blochează în poziția ridicată.
  3. Instalați capacul anti-stropire punând capul mașinii în poziție orizontală. Poziționați capacul anti-stropire pe capul aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când auziți un clic și se fixează în poziție.
  4. Adăugați ingredientele în bolul de amestecare (vezi ilustrația 2).
  5. Montați vasul de amestecare pe aparat. Asigurați-vă că vasul se potrivește în deschiderile de la bază cu mânerul îndreptat spre stânga și rotiți bolul în sensul acelor de ceasornic până la oprire; bolul de amestecare este acum fixat pe aparat (vezi ilustrația 2).
  6. Montați accesoriul necesar pe aparat. Apăsați accesoriul pe arbore, apoi rotiți accesoriul în sens invers acelor de ceasornic. Stifturile care ies din accesoriu trebuie fixate în orificiile din arbore (vezi ilustrația 3).
  7. Apăsați butonul de ridicare în jos cu o mână și împingeți capul mixerului în jos cu cealaltă mână până când capul se blochează în poziție.
  8. Introduceți stecherul în priza de perete. Apelarea rapidă se va aprinde în scurt timp, iar luminile de pe ecranul digital vor afisa „00:00”, indicând faptul că aparatul a intrat în modul de așteptare. Dacă „00:00” clipește, selectorul rapid trebuie să fie poziționat pentru a sta „0”.
  9. Rotiți selectorul rapid la setarea dorită, ecranul digital va începe să conteze. Începeți cu cea mai mică viteză.
  10. După ce ingredientele au fost amestecate, opriți aparatul rotind selectorul de viteză în poziția „0”, cronometrul se va reseta și va afisa „00:00”.
  11. Scoateți stecherul din priza de perete.
  12. Apăsați butonul de ridicare în jos cu o mână și ridicați capul mixerului cu cealaltă mână până când capul se blochează în poziția ridicată.
  13. Scoateți accesoriul din aparat rotind accesoriul în sensul acelor de ceasornic și scoțându-l din arbore.
  14. Rotiți bolul de amestecare în sens antiorar pentru a-l elibera, apoi scoateți-l din aparat.

SFAT:

- Rotiți selectorul rapid la „P“ pentru funcția de alimentare.
- Începeți întotdeauna cu formarea rapidă setată pe poziția 1, apoi creșteți treptat viteza până la o setare mai mare (consultați „Viteze recomandate”).

AVERTISMENT:

- Aparatul nu trebuie utilizat mai mult de 15 minute! Lăsați dispozitivul să se odihnească timp de 15 minute între două cicluri.

## OPERARE - Utilizarea cronometrului

- Apăsați tastele **+/-** pentru a mări sau micsora timpul cu un interval de 15 secunde. Țineți apăsatate tastele **+/-** timp de 1,5 secunde și ecranul digital va crește sau descrește automat cu un interval de 30 de secunde. Timpul maxim de lucru este de 15 minute.
- Rotiți selectorul rapid la setarea dorită, ecranul digital începe numărătoarea inversă. Începeți cu cea mai mică viteză.
- Puteți regla în continuare ora în timp ce utilizați masina apăsând tastele **+/-** (vezi pasul 1). Odată ce noua oră este aleasă, numărătoarea inversă va relua de la noua oră după 2 secunde.
- Resetați ecranul digital la „00:00” rotind selectorul rapid în poziția „0” sau apăsând simultan ambele taste **+/-**.

## SFATURI - Amestecarea ingredientelor

- Asigurați-vă că ingredientele sunt la temperatura camerei.
- Încălziți vasul mixerului și batătorul de mixare umplând vasul cu apă fierbinte, montandu-l pe aparat și apoi coborând mixerul în apă. Aruncați apa înainte de a utiliza aparatul.
- În timp ce amestecați ingredientele, faceți o pauză ocasională pentru a răzui părțile laterale ale boloului de amestecare. Asigurați-vă întotdeauna că aparatul este oprit înainte de a face acest lucru!

## SFATURI - Amestecați aluatul pentru prăjitură, cruste de plăcintă și biscuiți

- Răcătiți vasul și batătorul de mixare cât mai mult posibil, punându-le la frigider pentru o perioadă de timp.
- Începeți să amestecați ingredientele punând cadranul în poziția 1. Apoi bateți ingredientele până la un aluat ușor la cea mai mare viteză (consultați „Viteze recomandate”).
- Pentru amestecurile de unt sau smântână folosiți viteza 1-2 timp de 1 minut, apoi folosiți viteza 3-5 timp de 4 minute. O viteză prea mare poate duce la vârsarea sau revârsarea alimentelor.

## SFATURI - Bateți frisca și albușul

- Asigurați-vă că vasul și telul sunt bine curățate înainte de a începe.
- Nu bateți frisca prea mult timp, altfel va deveni fluidă și nu mai este potrivită pentru piping.
- Când amestecați smântână și alte lichide ușor de expandat, capacitatea maximă a vasului este de 1,0 L.

## RECOMANDĂRI - Amestecarea aluatului pentru pâine și alte aluaturi cu dosiere

Nu frământați niciodată aluatul pentru o perioadă excesivă de timp, deoarece acesta nu va crește.

## VITEZE RECOMANDATE

Accesorii	Viteze	Timp de operare	Descriere
Cârlig pentru aluat	1-3	Viteză 1: 30s Viteză 2: 30s Viteză 3: 4 min	Capacitate maxima: 1000 g faina + 600 ml apă Capacitate minima: 300 g faina Potrivit pentru alimente dense (de exemplu, aluat etc.)
Bătător de amestecare	1-5	3-5 min	Potrivit pentru alimente de densitate medie (de exemplu, salată, smântână, unt etc.)
Tel	1-6, P	3-5 min	Capacitate: 3-10 albusuri. Potrivit pentru alimente cu densitate ușoară (de exemplu, lapte proaspăt, ouă, albușuri etc.)

## CODURI DE EROARE ȘI PROTECȚIE LA SUPRAÎNCĂLZIRE

- E1: Semnalul este anormal, semnalul este întrerupt sau motorul este blocat.  
E2: Semnalul NTC (Coeficient negativ de temperatură) este anormal, temperatura motorului nu este detectată.  
HOT: Protecția la supraîncălzire a motorului se activează (recuperare automată după răcire)

Maestrul de bucătarie este prevazut cu protectie la supraîncalzire. Dacă temperatura internă este prea ridicată din cauza funcționării continue, protecția la supraîncălzire se va activa și aparatul va înceta automat să funcționeze. Ecranul digital va afisa intermitent literele „HOT”. Lăsați aparatul să se răcească timp de 15-30 de minute înainte de a-l folosi din nou.

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți ștecherul din priză și rotiți selectorul rapid la „0”. Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare.
2. Apăsați butonul de ridicare cu o mână și ridicați capul de amestecare cu cealaltă mână până când capul se blochează în poziția ridicată.
3. Scoateți accesoriile și vasul de amestecare. Se pot spăla numai în apă călduroasă. După spălare, clătiți accesoriile și vasul de amestecare pentru a îndepărta toate reziduurile de săpun și uscați-le bine.
4. Curățați carcasa aparatului cu o cărpă umedă. După curățare, uscați bine carcasa.

### AVERTISMENT:

- Verificați dacă aparatul nu este conectat la sursa de alimentare înainte de a-l curăța.
- Nu utilizați niciodată agenți de curățare corozivi sau abrazivi sau obiecte ascuțite (cum ar fi cuțite sau perii dure) pentru a curăța aparatul.
- Nu introduceți aparatul în apă sau în alte lichide.
- Nu curățați niciodată accesoriile în mașină de spălat vase.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Този уред не е предназначен за професионална употреба, но е предназначен за домашна и подобна употреба, като например в кухни за персонала, в магазини, офиси и други работни среди, от гости в хотели, хотели и други жилищни среди, в среди от тип Bed & Breakfast и ферми.
- Уверете се, че мрежовото напрежение съвпада с напрежението, показано на табелката с данни.
- Винаги монтирайте уреда върху стабилна и равна повърхност, където не може да се преобърне.
- Частите на този уред може да се нагреят или нагорещят. Избягвайте да се изгаряте. Не докосвайте.
- Ръцете ви трябва да са сухи, когато докосвате този уред, това са кабелът и щепселът.
- Този уред трябва да губи топлината си, така че му осигурете достатъчно разстояние около него. Също така не го покривайте.
- Този уред, неговият кабел и щепсел не трябва да влизат в контакт с вода.
- Не докосвайте този уред, ако е бил в контакт с вода. Независимо го изключете от контакта.
- Този уред, неговият кабел и щепсел не трябва да влизат в контакт с източници на топлина или отворен огън.
- Никога не оставяйте кабела да виси над ръба на мивката, работния плот или масата.
- Винаги изваждайте щепсела от контакта, когато не използвате електрическия уред.
- Извадете щепсела от контакта, като дърпате самия щепсел, а не кабела.
- Не използвайте електрическия уред, ако кабелът е повреден.
- Не включвайте този уред с външен таймер или отделна система с дистанционно управление.
- Ако уредът е дефектен или кабелът е повреден, не се опитвайте да го ремонтирате сами. Винаги разполагайте с квалифициран механик, който да извърши всяка възможна ремонт. Той трябва да бъде заменен от производителя, доставчик на техническо обслужване или лице с еквивалентна квалификация, за да се избегне всяка опасност.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и разбират опасностите участници.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и са под надзор.
- Пазете уреда, кабела и щепсела далеч от деца под 8-годишна възраст.
- Пазете пръстите си от всички движещи се части, докато уредът работи.
- Не включвайте уреда, ако аксесоарите и купата не са поставени правилно.
- Не включвайте уреда, освен ако миксерната глава не е заключена на място.
- Не включвайте уреда с повдигната глава на миксера.
- Винаги изключвайте уреда, преди да смените аксесоарите.
- Никога не поставяйте предмети в купата на миксера, докато уредът работи

## ЗАОБИКАЛЯЩА СРЕДА



Изхвърлете опаковъчния материал като пластмасови и картонени кутии в предназначените за това контейнери.

- Не изхвърляйте този продукт като обикновен домашен отпадък в края на живота му, а го предайте в събирателен пункт за повторна употреба на електрическо и електронно оборудване. Потърсете символа върху продукта, инструкциите за употреба или опаковката, показващ вида на отпадъците.
- Материалите могат да се използват според указанията. Като ни помагате да използваме повторно и обработваме материалите или по друг начин рециклираме старото оборудване, вие ще направите важен принос за опазването на околната среда.
- Вашата община може да ви каже къде да намерите определения пункт за събиране на отпадъци във вашия квартал.

## ОБСЛУЖВАНЕ

В малко вероятния случай на неизправност, моля, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на Bestron: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

### Технически спецификации

Модел	AKM2000
Мрежа	220-240V
Честота (Hz)	50-60
Клас по безопасност	II
Мощност (Watt)	800
шум (dB(A))	-
Капацитет	6,0 L
Максимално време за непрекъсната работа (KB)	5 min.
Размери (В x Ш x Г) (cm)	35,2x23,8x31,1
Дължина на кабела (cm)	93

## ОПЕРАЦИЯ - общ

Описанието по-долу върви с изображението на страница 2.

1. Вал
2. Купа за смесване
3. Бутон за повдигане
4. Цифров екран
5. Бутон за настройка на времето
6. Бързо набиране
7. Покритие против пръски
8. Кука за тесто
9. Битер за смесване
10. Разбийте
11. Дръжка

## РАБОТА - ИЗПОЛЗВА СЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

1. Извадете уреда от опаковката.
2. Почистете уреда (вижте „Почистване и поддръжка“).

## ОПЕРАЦИЯ - ИЗПОЛЗВАНЕ

Kitchen Master се доставя с три различни аксесоара.

- Можете да използвате острите за смесване, за да смесите тесто, например за торта, бисквити, хляб и сладкиши.
- Можете да използвате бъркалката за разбиване на продукти като яйчен белтък, майонеза и бита сметана.
- Можете да използвате куката за тесто, за да замесите тесто за хляб, както и други теста за ферментация.

1. Поставете уреда върху чиста и равна повърхност, като кухненски плот.
2. Натиснете бутона за повдигане с една ръка и повдигнете главата на миксера с другата ръка, докато главата се заключи в повдигната позиция.
3. Поставете капака против пръски, като поставите главата на машината в хоризонтално положение. Поставете капака против пръски върху главата на уреда и го завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато чуете щракване и той се заключи на място(вижте илюстрация 2).
4. Добавете съставките в купата за смесване.
5. Поставете купата за смесване към уреда. Уверете се, че купата пасва в отворите на основата с дръжката, обръната наляво, и завъртете купата по посока на часовниковата стрелка до упор; купата за смесване е закрепена към уреда (вижте илюстрация 2).
6. Поставете необходимия аксесоар към уреда. Натиснете аксесоара върху вала и след това го завъртете обратно на часовниковата стрелка. Щифтовете, стърчащи от аксесоара, трябва да бъдат закрепени в отворите на вала (вижте илюстрация 3).
7. Натиснете бутона за повдигане надолу с една ръка и натиснете главата на миксера надолу с другата ръка, докато главата се фиксира на място.
8. Включете щепсела в контакта. Бутона за бързо набиране ще светне за кратко и светлините на цифровия екран ще покажат „00:00“, което показва, че уредът е влязъл в режим на готовност. Ако „00:00“ мига, бързото набиране трябва да се постави на „0“.
9. Завъртете бързото избиране на желаната настройка, цифровият екран ще започне да брои. Започнете с най-ниската скорост.
10. Когато съставките са смесени, изключете уреда, като завъртите копчето за бърз избор на позиция „0“, таймерът ще се нулира и ще покаже „00:00“.
11. Извадете щепсела от контакта.
12. Натиснете бутона за повдигане надолу с една ръка и повдигнете главата на миксера с другата ръка, докато главата се заключи в повдигната позиция.
13. Отстранете аксесоара от уреда, като го завъртите по посока на часовниковата стрелка и го извадите от вала.
14. Завъртете купата за смесване обратно на часовниковата стрелка, за да я освободите, и я извадете от уреда.

### СЪВЕТ:

- Завъртете копчето за бързо избиране на „P“ за функция за захранване.
- Винаги започвайте с бутона за бързо набиране, настроен на позиция 1, и след това постепенно увеличавайте скоростта до по-висока настройка (вижте „Препоръчителни скорости“).

### ВНИМАНИЕ:

- Уредът не трябва да се използва повече от 15 минути! Оставете устройството да почине за 15 минути между два цикъла

## ОПЕРАЦИЯ - ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТАЙМЕРА

- Натиснете бутоните **+/-**, за да увеличите или намалите времето с интервал от 15 секунди. Задръжте натиснати клавишите **+/-** за 1,5 секунди и цифровият еcran автоматично ще се увеличава или намалява с интервал от 30 секунди. Максималното време за работа е 15 минути.
- Завъртете копчето за бързо набиране на желаната настройка, цифровият еcran започва обратното броене. Започнете с най-ниската скорост.
- Все още можете да регулирате времето, докато работите с машината, като натиснете бутоните **+/-** (вижте стъпка 1). След като бъде избрано новото време, обратното броене ще се поднови от новото време след 2 секунди.
- Нулирайте цифровия еcran на "00:00" чрез завъртане на бързото избиране на позиция "0" или чрез натискане на двета бутона **+/-** едновременно.

## СЪВЕТИ - Смесване на съставките

- Уверете се, че съставките са на стайна температура.
- Загрейте купата на миксера и бъркалката, като напълните купата с гореща вода, поставите я към уреда и след това спуснете бъркалката във водата. Изхвърлете водата, преди да използвате уреда.
- Докато смесвате съставките, направете пауза от време на време, за да изстържете стените на купата за смесване. Винаги се уверявайте, че уредът е изключен, преди да го направите!

## СЪВЕТИ - Замесване на тесто за торти, кори за пай и бисквити

- Охладете купата за смесване и бъркалката, доколкото е възможно, като ги поставите в хладилника за известно време.
- Започнете да смесвате съставките, като поставите диска на позиция 1. След това разбийте съставките до леко тесто на най-високата скорост (вижте „Препоръчителни скорости“).
- За маслени или сметанови смеси използвайте скорост 1-2 за 1 минута, след това използвайте скорост 3-5 за 4 минути. Твърде високата скорост може да доведе до разливане или преливане на храна.

## СЪВЕТИ - Разбийте бита сметана и белтък

- Уверете се, че купата за смесване и бъркалката са напълно почистени, преди да започнете.
- Не разбивайте бита сметана за прекалено дълго време, в противен случай тя ще стане течна и вече не е подходяща за блатове.
- При смесване на сметана и други лесно разширяващи се течности, максималният капацитет на купата е 1.0L.

## СЪВЕТИ - ЗАМЕСВАНЕ НА ТЕСТО ЗА ХЛЯБ И ДРУГИ ТЕСТА ЗА ФЕРМЕНТАЦИЯ

Никога не месете тестото прекалено дълго, тъй като няма да втаса.

## ПРЕПОРЪЧИТЕЛНИ СКОРОСТИ

Аксесоар	Скорости	Време на работа	Описание
Кука за тесто	1-3	Скорост 1: 30 сек Скорост 2: 30 сек Скорост 3: 4 мин	Максимален капацитет: 1000 г брашно + 600 мл вода Минимален капацитет: 300 г брашно Подходящ за гъста храна (напр. тесто и др.)
Битер за смесване	1-5	3-5 мин	Подходящ за храни със средна плътност (напр. салата, сметана, масло и др.)
Разбийте	1-6, P	3-5 мин	Capacity: 3-10 egg whites. Suitable for light density food (e.g. fresh milk, eggs, egg whites, etc.)

## КОДОВЕ ЗА ГРЕШКИ И ЗАЩИТА ОТ ПРЕГРЯВАНЕ

E1: Сигналът е необичаен, сигналът е прекъснат или двигателят е блокиран.

E2: NTC (отрицателен температурен коефициент) сигнал е необичаен, температурата на двигателя не се открива.

HOT: Защитата от прегряване на двигателя се активира (автоматично възстановяване след охлаждане)

Кухненската маса е оборудвана със защита срещу прегряване. Ако вътрешната температура е твърде висока поради продължителна работа, защитата от прегряване ще се активира и уредът автоматично ще спре да работи. Цифровият екран ще мига с буквите "HOT". Оставете уреда да се охлади за 15-30 минути, преди да го използвате отново.

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

1. Извадете щепсела от контакта и завъртете копчето за бързо набиране на „0“. Оставете уреда да се охлади преди почистване.
2. Натиснете бутона за повдигане с една ръка и повдигнете главата на миксера с другата ръка, докато главата се заключи в повдигната позиция.
3. Отстранете аксесоарите и купата за смесване. Могат да се перат само в хладка вода. След измиване изплакнете аксесоарите и купата за смесване, за да премахнете всички остатъци от сапун, и ги подсушете старательно.
4. Почиствайте корпуса на уреда с влажна кърпа. След почистване подсушете добре корпуса.

### ВНИМАНИЕ:

- Уверете се, че уредът не е свързан към захранването, преди да го почистите.
- Никога не използвайте корозивни или търкащи почистващи препарати или остри предмети (като ножове или твърди четки) за почистване на уреда.
- Не потапяйте уреда във вода или в други течности.
- Никога не почистявайте аксесоарите със съдомиялна машина.





## ALL YOU WANT TO KNOW ABOUT YOUR UNIQUE 5 YEAR WARRANTY

ALLES, WAS SIE ÜBER IHRE EINZIGARTIGE 5-JAHRES-GARANTIE WISSEN MÖCHTEN

TOUT CE QUE VOUS VOULEZ SAVOIR SUR VOTRE GARANTIE UNIQUE DE 5 ANS

ALLES WAT U WILT WETEN OVER UW UNIEKE GARANTIE VAN 5 JAAR

TUTTO QUELLO CHE VUOI SAPERE SULLA TUA GARANZIA UNICA DI 5 ANNI

TODO LO QUE QUIERES SABER SOBRE TU ÚNICA GARANTÍA DE 5 AÑOS

[BESTRON.COM/GUARANTEE](http://BESTRON.COM/GUARANTEE)



## NEED HELP? CHECK OUT OUR SERVICE PAGE

BRAUCHEN SIE HILFE? SCHAUEN SIE SICH UNSERE SERVICESEITE AN  
BESOND D'AIDE? DISCUTE AVEC NOUS! CONSULTEZ NOTRE PAGE DE SERVICE

HULP NODIG? CHAT MET ONS! BEKIJK ONZE SERVICEPAGINA

HO BISOGNO DI AIUTO? CHATTA CON NOI! GUARDA LA NOSTRA PAGINA SERVIZI

¿NECESITAS AYUDA? CONSULTE NUESTRA PÁGINA DE SERVICIO

[BESTRON.COM/SERVICE](http://BESTRON.COM/SERVICE)



## EASTERN EUROPE CUSTOMER SERVICE

POLSKA

[bestron.service.pl@sertronics.de](mailto:bestron.service.pl@sertronics.de)

HRVATSKA

[bestron.service.hr@sertronics.de](mailto:bestron.service.hr@sertronics.de)

CZECHIA

[bestron.service.cz@sertronics.de](mailto:bestron.service.cz@sertronics.de)

SLOVENSKO

[bestron.service.sk@sertronics.de](mailto:bestron.service.sk@sertronics.de)

ROMÂNIA

[bestron.service.ro@sertronics.de](mailto:bestron.service.ro@sertronics.de)

BULGARIA

[bestron.service.bg@sertronics.de](mailto:bestron.service.bg@sertronics.de)

SERVICE HOTLINE: 00800 954 39 543



240820-01

Hersteller / Fournisseur / Výrobce / Proizvođač / Producător / Výrobca / Производител

Bestron Nederland BV, Moeskampweg 20, 5222 AW, 's-Hertogenbosch  
Nederlandse, Pays-Bas, Nizozemí, Hollandia, Holanda, Holandsko, Холандия

D	FR	CZ	HR	PL	RO/MD	SK	BG
Ursprungs- land	Pays d'origine	Země původu	Zemlja podrijetla	Wyprodu- kowany w	Tara de origine	Krajina pôvodu	Страна на произход
China	Chine	Čína	Kina	Chiny	China	Čína	Китай