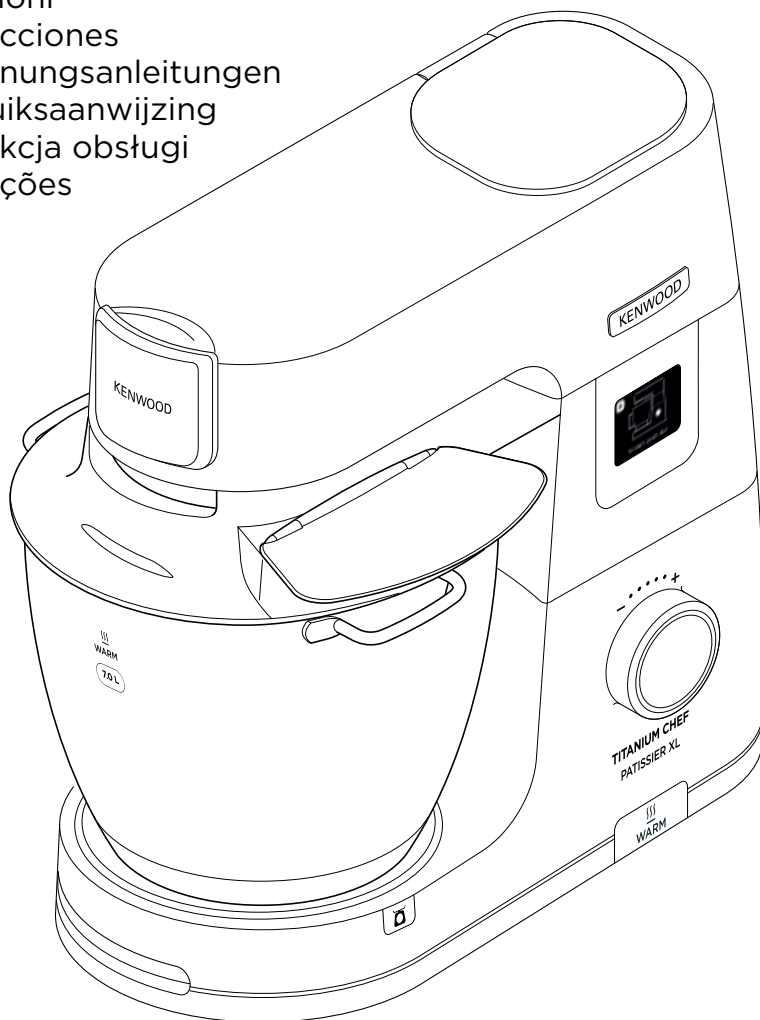


# KENWOOD

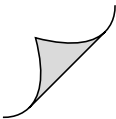
## TYPE KWL90

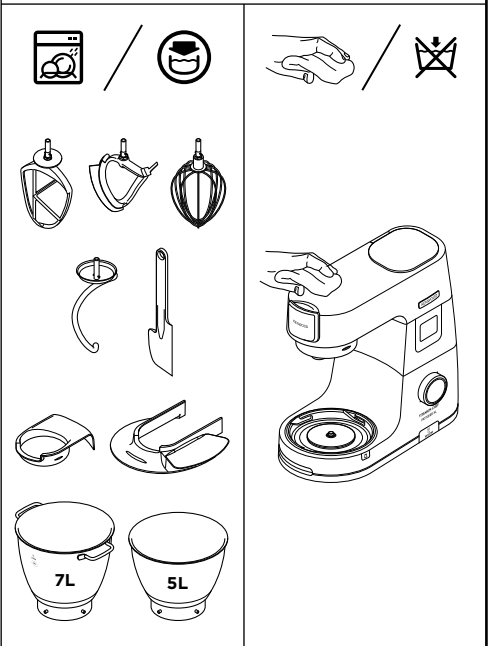
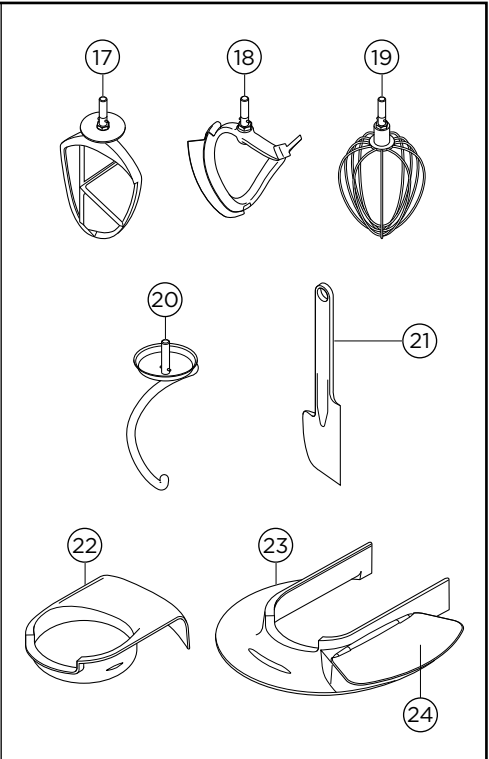
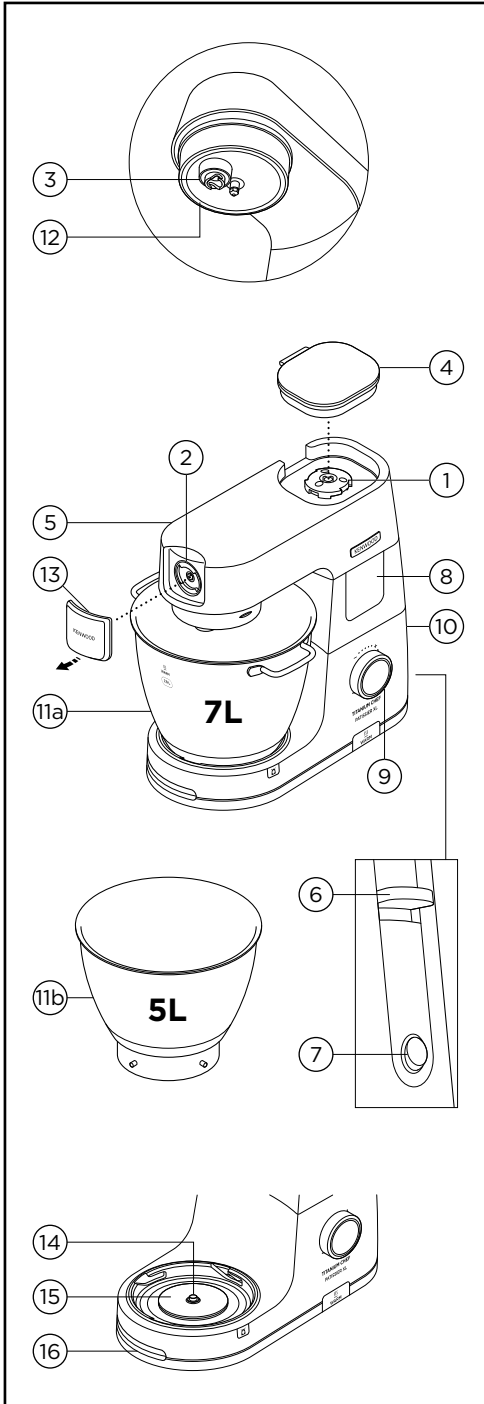
---

Instructions  
Istruzioni  
Instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
Gebruiksaanwijzing  
Instrukcja obsługi  
Instruções



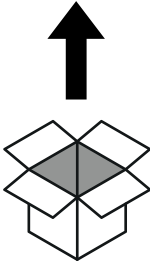
<b>English</b>	<b>2 - 16</b>
<b>Nederlands</b>	<b>17 - 32</b>
<b>Français</b>	<b>33 - 48</b>
<b>Deutsch</b>	<b>49 - 65</b>
<b>Italiano</b>	<b>66 - 81</b>
<b>Português</b>	<b>82 - 97</b>
<b>Español</b>	<b>98 - 113</b>
<b>Dansk</b>	<b>114 - 128</b>
<b>Svenska</b>	<b>129 - 143</b>
<b>Norsk</b>	<b>144 - 158</b>
<b>Suomi</b>	<b>159 - 173</b>
<b>Türkçe</b>	<b>174 - 188</b>
<b>Česky</b>	<b>189 - 203</b>
<b>Magyar</b>	<b>204 - 218</b>
<b>Polski</b>	<b>219 - 236</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>237 - 255</b>
<b>Slovenčina</b>	<b>256 - 271</b>
<b>Українська</b>	<b>272 - 288</b>
<b>عربي</b>	<b>٢٠٣ - ٢٨٩</b>



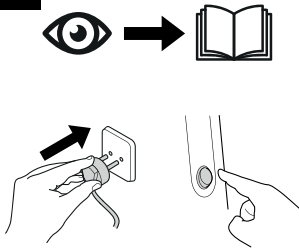


## To Use Your Stand Mixer – Manual Mode

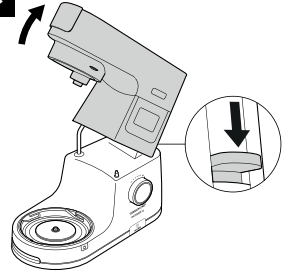
**A**



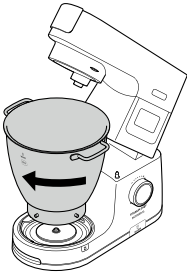
**B**



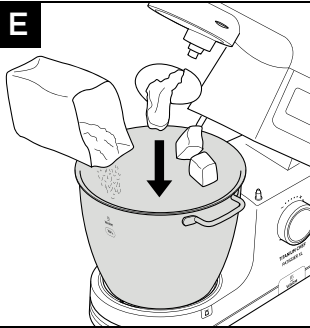
**C**



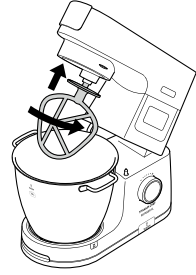
**D**



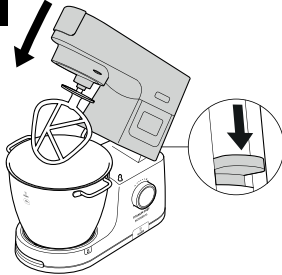
**E**



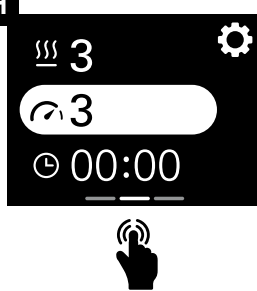
**F**



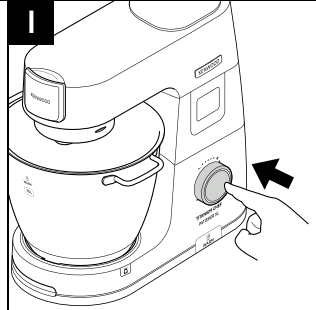
**G**



**H**

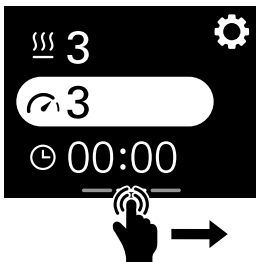


**I**

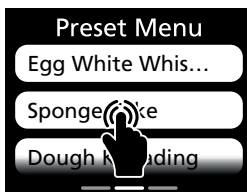


## Using Preset Programmes

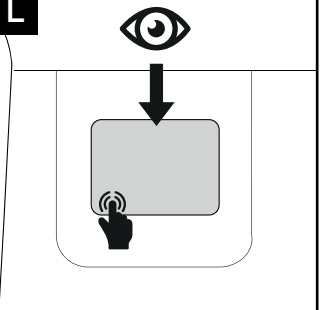
**J**



**K**



**L**

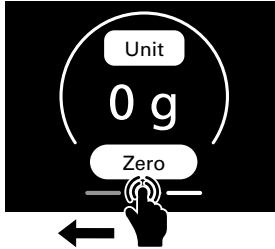


## To Use The Weighing Function

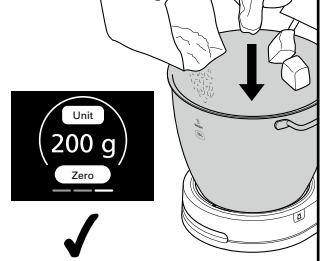
**M**



**N**

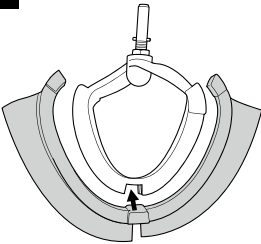


**O**

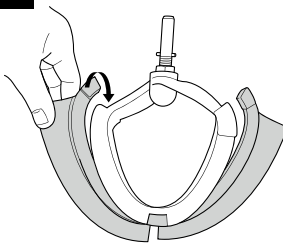


## To Assemble The Creaming Beater

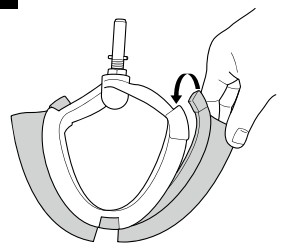
**P**



**Q**

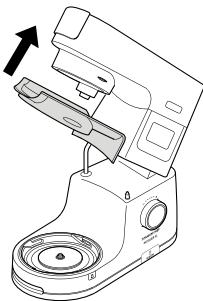


**R**

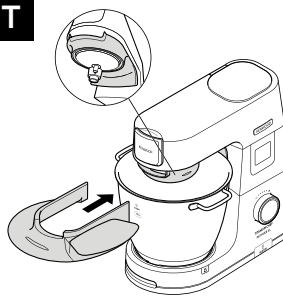


## To Fit And Use Your Splashguard

**S**

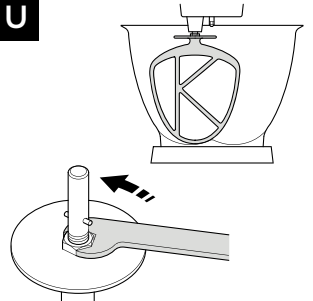


**T**



## Tool Adjustment

**U**




## Know Your Kenwood Stand Mixer

Congratulations on buying a Kenwood. With such a wide range of attachments available, it is more than just a mixer. It is a state-of-the-art Stand Mixer. We hope you will enjoy it.

Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

## Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the Stand Mixer unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care' section.
- Never operate the Stand Mixer with the head in the raised position.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum quantities and speeds stated in the Recommended Usage Chart.
- When using an attachment, read and follow the safety instructions that are supplied with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is correctly latched in the down position and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- When moving the appliance always pick up by the pedestal base and mixer head. Do not lift or carry the appliance by the bowl handle.
- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never operate the appliance in warming mode with the bowl empty.
- Never use the splashguard with the 5L bowl. Splashguard only suitable for use with the 7L bowl.
- Do not fit a bowl tool to the Stand Mixer when the 5L bowl is stacked in the 7L bowl.
- Never insert anything through the air vents.
- When using this appliance ensure it is positioned on a level surface away from the edge. Make sure it is at least 10cm from walls and ensure the vents are not blocked. Do not position below overhanging cupboards.
- Never use the bowl with any other heat source.
- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and use a work surface protection mat when placing the bowl on heat sensitive surfaces.
- The  symbol marked on the product indicates a surface that can become hot during use.
- Do not move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Stand Mixer could become unstable.
- Do not operate your appliance near the edge or overhanging the work surface or apply force to an attachment when fitted, as this may cause the unit to become unstable and tip over, which may result in injury.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- The maximum rating is based on the mini chopper/mill attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

#### Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.
- **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

#### Before Using For The First Time

- Wash the parts: see 'Care and Cleaning' section.

*Note: Spanner shown is for illustration purposes only and is not supplied in pack.*

## Key

### Attachment outlets

- ① High-speed outlet
- ② Slow-speed outlet
- ③ Bowl tool socket

### Mixer


- ④ High speed outlet cover
- ⑤ Mixer head
- ⑥ Head release lever
- ⑦ On/Off switch
- ⑧ Display screen
- ⑨ Control Dial
- ⑩ Power unit
- ⑪ a 7L Warming Bowl
- ⑪ b 5L Bowl
- ⑫ In-bowl illumination 'Bowl Bright™'
- ⑬ Slow speed outlet cover
- ⑭ Temperature sensor
- ⑮ Warming plate
- ⑯ Air vent
- ⑰ K-beater
- ⑱ Creaming beater
- ⑲ Whisk
- ⑳ Dough tool
- ㉑ Spatula
- ㉒ Head shield
- ㉓ Splashguard
- ㉔ Feed chute lid

### Optional Attachments

There are a range of optional attachments available to use with your Stand Mixer. See the attachment leaflet included in your pack or visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) to see the full range and how to buy an attachment not included in your pack.

#### Note: Slow Speed Outlet Attachments

The slow speed outlet on your Stand Mixer model features the Twist Connection System. It is designed to accept Twist Connection System attachments.

When purchasing new attachments for the slow speed outlet you should check compatibility with your Stand Mixer. All Twist Connection System attachments can be identified by the product code which starts with KAX and also by the Twist logo  which is visible on packaging. For more information visit [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

If you own attachments featuring the Bar Connection System  you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System  on your Stand Mixer. For more information visit [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).



## To Use Your Kitchen Machine - Manual Mode

### Refer to Illustrations **A** - **I**

- Make sure the warming plate area, temperature sensor and external surface of the bowl base are clean. Failure to do this will affect the temperature sensor, resulting in poor warming performance.
- 1 Plug in and press the On/Off switch.
  - 2 Push the head-lift lever down and raise the mixer head until it locks.
  - 3 Fit the bowl, turn clockwise to lock.
  - 4 Place the required tool into the socket. Then push up and turn the tool to lock into position.
  - 5 Lower the mixer head by pushing the head release lever down and lower the mixer head until it locks.
  - 6 Set the required time, speed and warming level.  
Turn the control dial clockwise to use continuous speeds, turn anti-clockwise to use stir intervals and pulse (P).  
Press and hold the control dial to activate the pulse.
  - 7 Press the control dial to start.
  - 8 To stop/pause the unit at any time press the control dial.
  - 9 Release the tool by turning clockwise to unlock from the tool socket and then remove.

### **Important**

Ensure that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using other outlets.

## Using Preset Programmes

### Refer to Illustrations **J** - **L**

- 1 Swipe right to access the preset menu.
- 2 Choose the preset you wish to use.
- 3 Follow the instructions on the display screen.
- 4 Press the control dial to start.
- 5 To stop the unit at any time, press the control dial. Take care as the bowl may be hot.

## After Warming

- Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in warming mode or after warming, **IN PARTICULAR THE BOWL, WARMING PLATE AND TOOLS** as they will remain **HOT** long after the appliance has been switched off.
- Use the two side handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot tools.

## To Use The Weighing Function






### Refer to Illustrations **M** - **O**


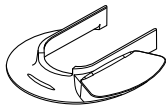


















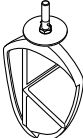









- 1 Fit the bowl.
- 2 To select the weighing function, swipe left on the display screen until the weighing screen appears.
- 3 Zero the scale.
- 4 Weigh the ingredients.
- 5 To change between units tap the unit button on the weighing screen.

Note: Always place the appliance on a dry, flat, stable surface prior to weighing. Do not apply pressure to the mixer or bowl whilst weighing as this will affect the accuracy of the scales. The weighing function can be used with the mixer head in either the down or up position.

## Display Screen Explained

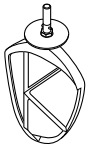







	Tap this icon to open the settings menu.	
	Shows the time selected in hours (h), minutes (m) and seconds (s).	
	Shows the stir interval selected. If an intermittent speed (2 → 4) is selected, the ring will progressively increase and the appliance will stir when it is full.	
	Shows the warming level selected. A pulsing red background indicates the machine is in heating mode. A solid red background indicates the machine has reached the set warming level.	
	Indicates that a setting cannot be adjusted.	
	Turn the control dial anti-clockwise to use intermittent stir intervals and pulse. Turn the control dial clockwise to use continuous speeds.	

Warming Hints and Tips		
Warming Levels	Recommended Usage	
1	Softening	
2	Prove	
3		
4	Swiss Meringues	
5		
6	Chocolate Melting	
7		
8	Sabayon	
9		
	(P)	Pulse - Select for short bursts of maximum speed. Press and hold control dial in to operate pulse setting.
		Continuous Stir - The mixer will operate at a constant slow speed. Used for folding light ingredients into heavier mixtures, for example meringues, fruit fools and genoese sponges and to slowly incorporate flour and fruit into cake mixtures.
		Stir interval 2 - Intermittent stir with short pauses. When set to this speed, intermittently operates on a slow speed every 5 seconds.
		Stir interval 3 - Intermittent stir with medium pauses. When set to this speed, intermittently operates on a slow speed every 15 seconds.
		Stir interval 4 - Intermittent stir with long pauses. When set to this speed, intermittently operates on a slow speed every 30 seconds.
	Speed min - max	Continuous speeds gradually increasing to max

Preset Usage Chart				 <b>(Max)</b>	
Preset	Recommended Tool	Default Settings (adjustable)	Recipe Ideas / Uses	5L	7L
Dough Proving		 <b>1 hrs</b> (20 mins - 1 hr)  <b>OFF</b>   <b>2</b>	Proving yeasted doughs		2.58kg Total Weight
Chocolate Melting		 <b>10 mins</b> (3 mins - 1 hr)  <b>1</b>   <b>7</b>	Chocolate Mousse		300g (cut into 2cm pieces)
Swiss Meringue		 <b>10 mins</b>  <b>Max</b>  <b>4</b>	Base for Buttercream frosting		240g egg white 480g caster sugar 80g water
Egg White Whisking		 <b>2 mins</b> (1 mins - 5 mins)  <b>Max</b> (Min - Max)  <b>OFF</b> 	Egg whites for chocolate mousse	Refer to Recommended Usage Chart	
Sponge Cake		 <b>1 min</b> (30 secs - 5 mins)  <b>1 - Max</b> (1 - Max)  <b>OFF</b> 	Victoria Sponge, Cupcakes	Refer to Recommended Usage Chart	
Dough Kneading - Bread Dough (stiff yeasted)		 <b>5 mins</b> (5 mins - 30 mins)  <b>Min to 1</b> (min - 2)  <b>OFF</b> 	Bread Rolls, Pizza	Refer to Recommended Usage Chart	

## Recommended Usage Chart

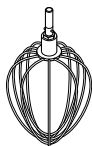
**This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.**

		<b>K-beater</b> For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, eclairs and mashed potato.			
		<b>Hints and Tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.</li> <li>• To fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.</li> <li>• Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.</li> </ul>			
<b>Recipe/ Process</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minutes)</b>
		<b>5L Bowl</b>	<b>7L Bowl</b>		
Pastry & Biscuits - rubbing fat into flour	Flour Weight	500g	910g	Min → 1	2
All In one cake mixes	Total Weight	2kg	4kg	Min → Max	45 - 60 secs
		<b>Creaming Beater</b> For creaming and mixing soft ingredients.			
		<b>Hints and Tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.</li> <li>• When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.</li> </ul>			
<b>Recipe/ Process</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minutes)</b>
		<b>5L Bowl</b>	<b>7L Bowl</b>		
Creaming butter/margarine and sugar		1.79kg	4.55kg	Min → Max	4
Beating eggs into cake mixes				Min → Max	1 - 4
Folding in flour, fruit etc				Min → 1	30 - 60 secs

Eggs sizes used = medium sized (Weight 53 - 63g)

## Recommended Usage Chart

**This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.**






### Whisk

For eggs, cream and soufflés.

### Important

- To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.
- **Do not use the whisk for heavy mixtures (all in one cakes and creaming fat & sugar) as you could damage it.**
- Best results achieved when eggs are at room temperature.  
Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl.

Recipe/ Process	 (Max)			 (Minutes)
	5L Bowl	7L Bowl		
Egg Whites	8 (280g)	16 (560g)	Min → Max	1½ - 2
Fatless Sponge	620g	930g		4-6
Cream	0.5L	2L		1 ½ - 3
Pancake Batter • Add flour to the bowl first, followed by the wet ingredients. • Mix on minimum speed to incorporate ingredients.	250g Flour 500g Milk 200g Eggs		Min	10 secs
			Max	45-60 secs
Mayonnaise • For best results scrape down the bowl after the addition of the oil and run for a further 10 secs at max speed.	2 Egg Yolks 10g Mustard 200mls Vegetable Oil		Max	1 - 1½

Eggs sizes used = medium sized (Weight 53 – 63g)

**Whipping cream used = Fresh Whipping cream with minimum 38% Fat content**

## Recommended Usage Chart

**This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.**



### Dough Tool

For yeasted dough mixes




### Hints and Tips

#### Important

- **Never exceed the maximum capacities and speeds stated – you may overload the machine.**
- If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
- The ingredients mix best if you put the liquid in first.

#### Yeast

- **Dried Yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and sugar and leave to stand for 10 minutes until frothy.
- **Fresh yeast:** crumble into the flour
- **Other types of yeast:** follow the manufacturer's instructions.

Recipe/ Process		 (Max)			 (Minutes)
		7L Bowl			
		Min	Max		
Bread Dough (stiff yeasted)	Warm Water	195g	895g	Min 1	60 secs 3-4
	Strong White Bread Flour	350g	1.6kg		
	Fast Action Yeast	6g	25g		
	Lard	10g	30g		
	Salt	3g	16g		
	Total Weight	564g	2.56kg	Re-knead Speed 1	60 secs
Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs)	Flour Weight	250g - 2.6kg		Min 1	60 secs 3-4
	Total Weight	478g - 5kg			

Eggs sizes used = medium sized (Weight 53 - 63g)

## To Assemble The Creaming Beater

Refer to Illustrations **P - R**

### Fitting The Wiper Blade

- The wiper blade is supplied already fitted and should always be removed before cleaning.
- 1 Carefully fit the flexible wiper blade onto the tool by locating the base of the wiper blade into the slot then fit one side into the groove before gently hooking the end in place. Repeat with the other side.

## To Use Your Bowl Bright™ (In-Bowl Illumination)

- Your Stand Mixer is fitted with an in-bowl illumination feature located on the underside of the mixer head.
- To turn the in bowl illumination off, select BowlBright™ in the settings menu and select off.

Note: The in bowl illumination will automatically activate when the machine is switched on.

## To Remove And Fit Outlet Covers

### High-speed Outlet Cover

- 1 To remove the cover, use the grip on the side and lift upwards.
- 2 To fit, place the cover over the outlet and drop into place.

### Slow-speed Outlet Cover

- 1 To remove the cover, use the grip on the top and pull outwards.
- 2 To fit, place the cover over the outlet and push into place.

## To Fit And Use Your Splashguard

Refer to Illustrations **S - T**

Note: The splashguard is suitable for use with the 7L bowl only.

### To assemble

The splashguard assembly consists of 2 pieces: the head shield **(22)** and the splashguard **(23)**.

The splashguard cannot be fitted to the bowl unless the shield is fitted.

- 1 Raise the mixer head until it locks.
- 2 Clip the head shield upwards onto the underside of the mixer head until fully located.
- 3 Fit the bowl onto the base.
- 4 Lower the mixer head.
- 5 Rest the splashguard on the bowl rim and then slide forward until fully located.
- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the feed chute.
- 6 To remove the splashguard simply slide it away from the mixer bowl.
- 7 To remove the head shield, raise the mixer head until it locks. Remove the tool if fitted, then pull the head shield downwards from the underside of the mixer head.

Note: Only fit or remove the splashguard when the mixer head is in the locked position.

**We recommend that the head shield is removed regularly from the mixer head for cleaning.**



## Tool Adjustment

### Refer to Illustration **U**

#### **K-beater, Whisk and Creaming Beater**

The tools are set to the correct height for the bowl supplied in the factory and should not require adjustment.

However, if you wish to adjust the tool use a suitable sized spanner:

TYPE KWL90 = 19mm

Then follow the instructions below:

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
- 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Ideally the whisk and K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl.

**Creaming Beater** - Ideally it should be in contact with the bowl surface so that it gently wipes the bowl during mixing.

- 4 Using a suitable spanner loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the shaft anti-clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise.
- 5 Re-tighten the nut.
- 6 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. (Check its position see points above).
- 7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.

Note: Spanner shown is for illustration purpose only.

#### **Dough Tool**

This tool is set at the factory and should require no adjustment.

## Care and Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at the slow speed outlet ② when you first use it. This is normal – just wipe it off.

#### **Power Unit And Outlet Covers**

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.

#### **Bowls**

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).
- The 5L bowl can be placed in the 7L bowl for easy storage. (Do not place tools within the 5L bowl when stacked in the 7L bowl).

#### **Tools And Splashguard**

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.

#### **Dishwashing**

- Alternatively see illustrations table at the front for dishwasher safe parts.

## Recipe

#### **Prune Marinade**

*200g Clear Runny Honey*

*50g Soft Prunes*

*50ml Water*

- 1 Place all ingredients into the mini chopper/mill. Refrigerate overnight.
- 2 Fit the attachment to the Stand mixer.
- 3 Switch to pulse for 5 seconds.
- 4 Use as required.

## Fast Prove White Bread

280ml Warm Water

500g Strong White Bread Flour

8g Fast Action Yeast

10g Lard

5g Salt

- 1 Place the ingredients into the warming bowl in the order listed above.
- 2 Fit the bowl to the machine. Insert the dough tool and lower the mixer head.
- 3 Knead on minimum speed for 1 minute followed by speed 1 for 9 minutes with the machine set to warming level 3.
- 4 Remove the dough tool.
- 5 Fit the splash guard and prove the dough on warming level 3 for 40 mins.

## Service and Customer Care




- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' section in the manual or visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



### **IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)**

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

## Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
The whisk, K-beater or ceaming beater knocks against the bottom of the bowl or not reaching the ingredients in the bottom of the bowl.	Tool at the wrong height and needs adjusting.	Adjust the height using a suitable spanner – see “Tool Adjustment” section.
Slow speed attachment cannot be fitted.	Check your attachment is compatible for use with your model. Twist connection system required (Model KAX) 	Attachment must have the KAX twist connection system  to fit the outlet. If you own attachments featuring the Bar Connection System  you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System on your Stand Mixer. <i>For more information visit <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a>.</i>
The Kitchen Machine stops during operation. Display shows error message E27.	Overload protection or overheat system activated. Maximum capacity exceeded.	Unplug and check for obstruction or overloading. If the machine will not operate, remove some of the ingredients to reduce the load and restart. If this still does not resolve the problem, unplug and allow to stand for 15 minutes. Plug in and restart. If the machine does not restart following the above procedure contact “ Customer Care” for further advice.
No power to appliance /display screen not coming on.	Appliance not plugged in. On/Off switch not operated.  Appliance has gone into standby mode.	Check appliance plugged in. Press the On/Off switch to the On position.  Touch the display screen or rotate the control dial.
Appliance not operating.	Control dial not pressed.	Press the control dial to start.
Timer not counting down on display screen.	During the heating stage of a preset, the timer will not count down until the correct temperature is reached.	Normal operation.

## Troubleshooting Guide - Continued

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
Heavy movement or vibrations during operation.	Uneven load in bowl causing excessive vibrations. Maximum capacity exceeded. Wrong tool or speed used.	Reduce quantity or rearrange food in bowl and restart unit.  Refer to the relevant programme and recommended speed charts for correct tool and speed to use.
Display screen shows “- -”.	The scale is zeroing.	Normal operation.
Display screen shows a minus reading.	Display not zeroed and either ingredients or the bowl has been removed. Ingredients or items are pressed against or underneath the appliance.  Appliance is pressed against a wall.	Either zero the screen, replace the missing ingredients or refit the bowl. Ensure there are no ingredients or items pressed against or underneath the appliance. Ensure there is space between the appliance and any walls. Zero the display before weighing next ingredients.
Display screen not registering small quantities.	Quantity weighed too small.	Use teaspoon or tablespoon measures for very small quantities.
Weight changed on display screen.	Appliance moved during operation.  Mixer head raised or lowered during operation.	Always place the appliance on a dry flat stable surface prior to weighing. Ensure that the power cable is not under tension. Do not move the appliance during operation of the weighing function. Zero the display before weighing next ingredients.
Unable to switch quickly between metric and imperial units.	Appliance is reconfiguring to display previously selected unit and measurement.	Wait 5 seconds and try again.

**Vouw de voorpagina a.u.b. uit voordat u begint te lezen.**  
**Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar**

## Kennismaking met de Kenwood keukenmachine

U bent de gelukkige eigenaar van een Kenwood. Dankzij het grote assortiment beschikbare hulpstukken, is deze machine veel meer dan zomaar een mixer. Het is een geavanceerde keukenmachine. We hopen dat u er veel plezier van zult hebben.

Robuust. Betrouwbaar. Veelzijdig. Kenwood.

## Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- Schakel na gebruik en voor de reiniging uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken plaatst of verwijdert.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en aangebrachte hulpstukken.
- Laat de keukenmachine nooit onbeheerd aan staan.
- Gebruik nooit een machine die beschadigd is. Laat de machine controleren of repareren: raadpleeg het deel 'Onderhoud en klantenservice'.
- Zet de keukenmachine nooit aan als de kop omhoog staat.
- Laat het snoer nooit overhangen, zodat een kind erbij kan.
- Zorg ervoor dat het motorgedeelte, het snoer en de stekker nooit nat worden.
- Gebruik nooit een hulpstuk dat niet goedgekeurd is en gebruik nooit meer dan één hulpstuk per keer.
- Overschrijd nooit de vermelde maximale hoeveelheden en snelheden in de aanbevolen gebruikstabel.
- Als u een hulpstuk gebruikt, dient u de meegeleverde veiligheidsinstructies te lezen en op te volgen.
- Wees voorzichtig wanneer u de machine optilt. Hij is zwaar. Zorg ervoor dat de kop omlaag staat en vergrendeld is, en dat de kom, de hulpstukken, de contactdeksels en het snoer vast zitten, voordat u de machine optilt.

- Bij het verplaatsen van het apparaat altijd oppakken bij de voet en de mengkop. Het apparaat NIET optillen of dragen aan de komgreep.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de komhulpstukken na langdurig gebruik, omdat ze heet kunnen zijn.
- Kinderen mogen de machine alleen onder toezicht gebruiken, om te voorkomen dat ze ermee spelen.
- Gebruik het apparaat nooit in de opwarmmodus met een lege kom.
- Gebruik nooit het spatdeksel met de 5L-kom. spatdeksel is alleen geschikt voor gebruik met de 7L-kom.
- Plaats geen komhulpstuk op de keukenmixer wanneer de 5L-kom in de 7L-kom is gestapeld.
- Steek nooit iets in de ventilatieopeningen.
- Zorg er bij het gebruik van dit apparaat voor dat het op een vlak oppervlak wordt geplaatst, weg van de rand. Let op dat hij op minimaal 10 cm van de muur af staat en zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet worden geblokkeerd. Niet onder overhangende kastjes plaatsen.
- Gebruik de kom nooit met een andere hittebron.
- De onderkant van de kom blijft nog lang heet nadat de machine is uitgeschakeld. Wees voorzichtig wanneer u de kom verplaatst en bescherm het werkoppervlak wanneer u de kom op hittegevoelige oppervlakken neerzet.
- Het  symbool op een product geeft aan dat een oppervlak heet kan worden tijdens gebruik.
- Verplaats de machine niet en haal de kop niet omhoog als een hulpstuk aangebracht is, omdat de keukenmachine dan instabiel kan worden.
- Gebruik uw apparaat niet in de buurt van de rand of overhangend werkoppervlak en oefen geen kracht uit op een vastgemaakte bevestiging, omdat dit ertoe kan leiden dat het apparaat instabiel wordt en kantelt, wat kan resulteren in verwondingen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie

hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de betrokken risico's begrijpen.

- Misbruik van uw apparaat kan tot letsel leiden.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- De maximale beoordeling is gebaseerd op de mini-hakmolen / molen hulpstuk dat de grootste belasting trekt. Andere hulpstukken kunnen minder stroom verbruiken.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik, waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.
- Deze machine kan niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.

#### **Voordat u de stekker in het stopcontact steekt**

- Controleer of de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- **WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.**
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

#### **Voordat u de machine voor het eerst gebruikt**

- Lees het deel 'Onderhoud en reiniging', voordat u de onderdelen gaat schoonmaken.

#### Legenda

#### Contacten voor hulpstukken

- ① Contact hoge snelheid
- ② Contact lage snelheid
- ③ Contact voor het komhulpstuk

#### Mixer

- ④ Deksel voor hogesnelheidscontact
- ⑤ Mixerkop
- ⑥ Vrijzethendel voor de kop
- ⑦ Aan / uit-schakelaar
- ⑧ Scherm weergeven
- ⑨ Bedieningsknop
- ⑩ Motorgedeelte

- ⑪ a 7L Verwarmde Kom
- ⑪ b 5L kom
- ⑫ Ingebouwde komverlichting 'Bowl Bright™'
- ⑬ Contactdeksel voor langzame snelheid
- ⑭ Temperatuursensor
- ⑮ Verwarmingsplaat
- ⑯ Ontluchter
- ⑰ K-klopper
- ⑱ Slagroomklopper
- ⑲ Garde
- ⑳ Deeghaak
- ㉑ Spatel
- ㉒ Kopscherm
- ㉓ Spatdeksel
- ㉔ Deksel van toevoergoot

*Opmerking: De weergegeven sleutel dient alleen ter illustratie en wordt niet met de verpakking meegeleverd.*

## Optionele hulpstukken

Er zijn diverse optionele hulpstukken verkrijgbaar voor uw keukenmachine. Raadpleeg de brochure met hulpstukken in de verpakking of ga naar [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) om het hele assortiment te bekijken, compleet met instructies voor het kopen van een hulpstuk dat niet met de machine is meegeleverd.

### Opmerking: Hulpstukken voor het lagesnelheidscontact

Het lagesnelheidscontact van uw keukenmachinemodel heeft een draaiverbinding. Het is speciaal ontworpen voor hulpstukken die uitgerust zijn met het draaiverbindingssysteem. Als u nieuwe hulpstukken voor het lagesnelheidscontact koopt, dient u de compatibiliteit met uw keukenmachine te controleren. Alle hulpstukken met het draaiverbindingssysteem zijn te herkennen aan de productcode die begint met KAX en aan het Twist-logo  dat op de verpakking staat. Voor nadere informatie gaat u naar [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist). Als u hulpstukken hebt met het stangverbindingssysteem , dan hebt u de KAT002ME-adapter nodig om deze hulpstukken aan het draaiverbindingssysteem  van uw keukenmachine te bevestigen. Ga voor meer informatie naar [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

## Om uw keukenmachine te gebruiken - Handmatige modus

### Zie afbeeldingen **A** - **I**

- Zorg ervoor dat het gebied van de verwarmingsplaat, temperatuursensor en extern oppervlakken van de kom schoon zijn. Als u dit niet doet, heeft dit invloed op de temperatuursensor, wat kan resulteren in slechte opwarmprestaties.

- 1 Stop de stekker in het stopcontact en druk op de Aan/uit knop.
- 2 Duw de hendel naar beneden en haal de mixerkop omhoog tot deze vastklikt.
- 3 Plaats de kom en draai met de klok mee om te vergrendelen.
- 4 Steek het gewenste hulpstuk in het contact. Duw het hulpstuk omhoog en draai eraan om hem op zijn plaats vast te zetten.
- 5 Laat de kop zakken door de vrijzethendel omlaag te duwen en zorg ervoor dat de kop vergrendelt.
- 6 Stel de benodigde tijd, snelheid en opwarmingsniveau in. Draai de bedieningsknop met de klok mee om continue-snelheden te gebruiken, draai linksom om roerintervallen en puls (P) te gebruiken. Houd de bedieningsknop ingedrukt om de puls-functie te activeren.
- 7 Druk op de bedieningsknop om te starten.
- 8 Om het apparaat op elk gewenst moment te stoppen / pauzeren drukt u op de bedieningsknop.
- 9 Maak het hulpstuk los en ontgrendel deze door met de klok mee te draaien en vervolgens te verwijderen.

### Belangrijk

Zorg ervoor dat er geen menghulpstukken zijn geplaatst of in de kom aanwezig zijn wanneer u andere contacten gebruikt.



## De ingestelde programma's gebruiken

### Zie afbeeldingen **J** - **L**

- 1 Veeg naar rechts om toegang te krijgen tot het instellingen-menu.
- 2 Kies het programma dat u wilt gebruiken.
- 3 Volg de instructies op het scherm.
- 4 Druk op de bedieningsknop om te starten.
- 5 Druk op elk gewenst moment op de bedieningsknop om het apparaat te stoppen. Wees voorzichtig, want de kom kan heet zijn.

## Na het opwarmen

- Wees voorzichtig bij het hanteren of aanraken van apparaat als deze is gebruikt in opwarmmodus of na het opwarmen, **LET VOORAL OP DE KOM, VERWARMENDE PLAAT EN HULPSTUKKEN** omdat deze lang **HEET** blijven nadat het apparaat is uitgeschakeld.
- Gebruik beide handvatten aan de zijkant om de kom te verwijderen en te verplaatsen. Gebruik ovenhandschoenen voor het verplaatsen van de hete kom en hete hulpstukken.

## Om de weegfunctie te gebruiken






### Zie afbeeldingen **M** - **O**


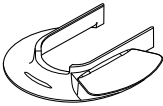

















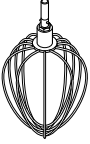














- 1 Plaats de kom.
- 2 Om de weegfunctie te selecteren, veeg naar links op het scherm tot het weegscherm verschijnt.
- 3 Zet de schaal op nul.
- 4 Weeg de ingrediënten.
- 5 Tik op de eenheidsknop op het weegscherm om tussen eenheden te wisselen.

Let op: Plaats het apparaat altijd op een droog, vlak, stabiel oppervlak voordat u gaat wegen. Oefen geen druk uit op de mixer of kom tijdens het wegen, want dit heeft invloed op de nauwkeurigheid van de weegschaal. De weeg-functie kan worden gebruikt met de mixer kop omlaag of omhoog.

## Uitleg displayscherm

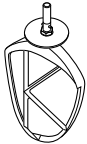







		
	<p>Tik op dit pictogram om het instellingenmenu te openen.</p>	
	<p>Geeft de gekozen tijd in uren (h), minuten (m) en seconden (s) weer.</p>	
<p>30:00 m s</p>		
	<p>Toont het geselecteerde roerinterval. Als een intermitterende snelheid (2 → 4) is geselecteerd, gaat de ring geleidelijk sneller en het apparaat zal roeren wanneer het vol is.</p>	
	<p>Toont het gekozen opwarmingsniveau. Een pulserende rode achtergrond geeft aan dat de machine in de verwarmingsmodus staat. Een effen rode achtergrond geeft aan dat de machine het ingestelde opwarmingsniveau heeft bereikt.</p>	
	<p>Geeft aan dat een instelling niet kan worden aangepast</p>	
	<p>Draai de bedieningsknop tegen de klok in om met tussenpozen te roeren en met intervallen te pulseren. Draai de bedieningsknop naar rechts om continue snelheden te gebruiken.</p>	

<b>Opwarm-hints en tips</b>		
Verwarmingsniveaus	Aanbevolen gebruik	
1	Verzachten	
2	Rijzen	
3		
4	Schuimgebak	
5		
6	Chocolade smelten	
7		
8	Sabayon	
9		
	(P)	Pulseren - Selecteer voor korte krachtige snelheidsboosts. Houdt de knop ingedrukt om te gebruiken.
		Continu roeren - De mixer werkt met een constante lage snelheid. Gebruikt voor het folden van lichte ingrediënten tot zwaardere mengsels, voor bijvoorbeeld schuimgebakjes, cakes en om langzaam bloem en fruit aan cakemengsels toe te voegen.
		Roerinterval 2 - Onderbroken roeren met korte pauzes. Wanneer ingesteld op deze snelheid, Werkt deze met tussenpozen van 5 seconden op een lage snelheid.
		Roerinterval 3 - Onderbroken roeren met medium pauzes. Wanneer ingesteld op deze snelheid, Werkt deze met tussenpozen van 15 seconden.
		Roerinterval 4 - Onderbroken roeren met lange pauzes. Wanneer ingesteld op deze snelheid, Werkt deze met tussenpozen van 30 seconden op een lage snelheid.
	Speed min - max	Continue snelheden worden geleidelijk sneller naar de max snelheid.

Vooraf ingesteld overzicht				 <b>(Max)</b>	
Voor- instelling	Aangeraden hulpstuk	Standaard Instellingen (aanpasbaar)	Recepten/ ideeën/ gebruik	5L	7L
Rijzen van deeg		 <b>1 uur</b> (20 min - 1 uur)  <b>OFF</b>   <b>2</b> 	Rijzen		2.58kg Totaal gewicht
Chocolade smelten		 <b>10 mins</b> (3 mins - 1 uur)   <b>1</b>   <b>7</b> 	Chocolade Mousse		300g (in stukjes van 2 cm gesneden)
Zwitsers schuimgebak		 <b>10 min</b>   <b>Max</b>   <b>4</b> 	Basis voor Buttercream frosting		240g eiwit 480g Witte suiker 80g water
Eiwit kloppen		 <b>2 mins</b> (1 min - 5 min)  <b>Max</b> (Min - Max)  <b>OFF</b> 	Eiwit voor chocolade mousse	Verwijs naar Aanbevolen Gebruikstabel	
Sponge cake		 <b>1 min</b> (30 secs - 5 min)  <b>1 - Max</b> (1 - Max)  <b>OFF</b> 	Cake en cupcakes	Verwijs naar Aanbevolen Gebruikstabel	
Deeg kned - Brood kned (hoog gist gehalte)		 <b>5 min</b> (5 min - 30 min)  <b>Min to 1</b> (min - 2)  <b>OFF</b> 	Broodjes, Pizza	Verwijs naar Aanbevolen Gebruikstabel	

## Tabel met aanbevolen snelheden





**Dit dient alleen als richtlijn en kan variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten die worden gebruikt.**

	<b>K-klopper</b> Voor het maken van cakes, koekjes, gebak, ijsvorming, vullingen, eclairs en aardappelpuree.				
	<b>Tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk.</li> <li>• Stop de machine regelmatig om de kom met de spatel af te schrapen, zodat alle ingrediënten goed worden gemengd.</li> <li>• Gebruik koude ingrediënten als u deeg gaat maken, tenzij het recept iets anders voorschrijft.</li> </ul>				
<b>Recept / Verwerken</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minuten)</b>
		<b>5l kom</b>	<b>7l kom</b>		
Deegwaren en koekjes - boter en bloem vermengen	Bloemgewicht	500 g	910 g	Min → 1	2
All-in-one cakemix	Totaalgewicht	2 kg	4 kg	Min → Max	45 - 60 sec.
	<b>Slagroomklopper</b> Voor het afromen en mengen van zachte ingrediënten				
	<b>Tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk.</li> <li>• Wanneer u boter en suiker voor taartbeslag vermengt, moet u de boter altijd eerst op kamertemperatuur brengen of verzachten.</li> </ul>				
<b>Recept / Verwerken</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minuten)</b>
		<b>5l kom</b>	<b>7l kom</b>		
Boter/margarine en suiker romig maken		1,79 kg	4,55 kg	Min → Max	4
Eieren in cakemix kloppen				Min → Max	1 - 4
Bloem, vruchten, etc. in het mengsel vouwen				Min → 1	30 - 60 sec.

Gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 g).

## Tabel met aanbevolen snelheden

**Dit dient alleen als richtlijn en kan variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten die worden gebruikt.**





	<b>Garde</b> Voor eieren, room en souffles.			
	<b>Belangrijk</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk.</li> <li>• <b>Gebruik de garde niet voor zware mengsels (alles-in-een cake en vet en suiker kloppen), omdat u deze kunt beschadigen.</b></li> <li>• Het beste resultaat wordt bereikt wanneer de eieren op kamertemperatuur zijn. Zorg ervoor dat er geen boter of eigeel op de garde of in de kom aanwezig is, voordat u eiwit gaat opkloppen</li> </ul>			
Recept / Verwerken	 <b>(Max)</b>			 <b>(Minuten)</b>
	5l kom	7l kom		
Eiwit	8 (280 g)	16 (560 g)	Min → Max	1½ - 2
Vetloze sponge cake	620 g	930 g		4-6
Room	0.5 l	2 l		1½ - 3
Pannenkoekbeslag <ul style="list-style-type: none"> <li>• Doe eerst de bloem in de kom en daarna de natte ingrediënten.</li> <li>• Meng de ingrediënten op minimale snelheid.</li> </ul>	250 g Bloem 500 g Melk 200 g Eieren		Min Max	10 sec. 45-60 sec.
Mayonaise <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voor het beste resultaat schraapt u de kom af nadat u de olie heeft toegevoegd. Meng nog eens 10 seconden op maximale snelheid.</li> </ul>	2 Eierdooier 10 g Mosterd 200 ml Plantaardige olie		Max	1 - 1½

Gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 g).

**Slagroom gebruikt = Verse Slagroom met minimaal 38% vetgehalte.**

## Tabel met aanbevolen snelheden

**Dit dient alleen als richtlijn en kan variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten die worden gebruikt.**

	<b>Deeghaak</b> Verrijkt met boter en eieren				
	<b>Tips</b> <b>Important</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nooit de aangegeven maximale capaciteit overschrijden, anders raakt de machine overbelast.</b></li> <li>• Als u hoort dat de machine het deeg niet goed aan kan, zet u de machine uit, verwijdert u de helft van het deeg en mengt u elke helft afzonderlijk.</li> <li>• De ingrediënten zullen het beste mengen als u eerst de vloeistof in de kom giet.</li> </ul> <b>Gist</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gedroogde gist</b> (het soort dat gereconstitueerd moet worden): giet het warme water in de kom. Voeg er de gist en de suiker aan toe en laat het mengsel ca. 10 minuten rusten, totdat het opschuimt.</li> <li>• <b>Verse gist:</b> brokkel de gist in de bloem.</li> <li>• <b>Andere soorten gist:</b> volg de aanwijzingen van de producent.</li> </ul>				
Recept / Verwerken		 (Max)			 (Minuten)
		Min	Max		
Brooddeeg (stijf gegist)	Warm Water	195 g	895 g	Min 1	60 sec. 3-4
	Sterk Wit Broodmeel	350 g	1,6 kg		
	Gedroogde Gist	6 g	25 g		
	Reuzel	10 g	30 g		
	Zout	3 g	16 g		
	Totaalgewicht	564 g	2,56 kg	Opnieuw kneden Snelheid 1	60 sec.
Zacht gegist deeg (verrijkt met boter en eieren)	Bloemgewicht	250 g - 2,6 kg		Min 1	60 sec. 3-4
	Totaalgewicht	478 g - 5 kg			
					Opnieuw kneden Snelheid 1

Gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 g).

## De slagroomklopper in elkaar zetten

### Zie afbeeldingen **P** - **R**

#### Het wissermes monteren

- Het wissermes is al gemonteerd en moet altijd worden verwijderd voor het reinigen.
- 1 Breng het flexibele wissermes voorzichtig aan op het hulpstuk door de onderkant van het mes vinden en deze in de gleuf te plaatsen. Haak deze voorzichtig op zijn plaats. Herhaal dit met de andere kant.

## Uw Bowl Bright™ gebruiken (In-Bowl verlichting)

- De keukenmachine heeft een ingebouwde komverlichting aan de onderkant van de mengkop.
- Om de verlichting in de kom uit te schakelen, selecteer BowlBright™ in de instellingen menu en selecteer uit.

Opmerking: de verlichting in de kom zal automatisch activeren wanneer de machine is ingeschakeld.

## Contactdeksels verwijderen en bevestigen

### Deksel voor snel contact

- 1 Verwijder het deksel door het lipje aan de zijkant vast te houden en het deksel omhoog te trekken.
- 2 Plaats het deksel over de uitgang en laat dit op zijn plaats vallen.

### Deksel voor langzaam contact

- 1 Gebruik de greep aan de bovenkant om het deksel te verwijderen.
- 2 Plaats het deksel over de uitgang en duw dit op zijn plaats.

## Het spatdeksel plaatsen en gebruiken

### Zie afbeeldingen **S** - **T**

Opmerking: het spatdeksel is alleen geschikt voor gebruik met de 7L-kom.

#### Monteren

Het spatdeksel bestaat uit 2 onderdelen: het kopscherm ②② en het spatscherm ②③.

Het spatdeksel kan alleen op de kom worden geplaatst als het komscherm aanwezig is.

- 1 Haal de mixerkop omhoog, totdat hij vastklikt.
- 2 Klem het kopscherm naar boven op de onderkant van de mixerkop totdat hij goed vast zit.
- 3 Plaats de kom op het onderstel.
- 4 Laat de mixerkop zakken.
- 5 Leg het spatdeksel op de rand van de kom en schuif hem naar voren, totdat hij goed vastzit.
- Tijdens het mengen kunnen de ingrediënten direct via de toevoertrechter aan de kom worden toegevoegd.
- 6 U verwijdert het spatdeksel door hem van de mengkom af te halen.
- 7 U verwijdert het kopscherm door de mixerkop omhoog te halen, totdat hij vastklikt. Verwijder het geplaatste hulpstuk en trek het kopscherm naar beneden vanaf de onderkant van de mixerkop.

Opmerking: u mag het spatdeksel alleen plaatsen of verwijderen als de mixerkop vergrendeld is.

**Aanbeveling: verwijder en reinig de mixerkop en het kopscherm regelmatig.**



## Hulpstukken afstellen

### Zie afbeelding **U**

#### **K-klopper, garde en slagroomklopper**

De hulpstukken zijn ingesteld op de juiste hoogte voor de kom die door de fabriek wordt geleverd en hoeven gewoonlijk niet afgesteld te worden. Als u het hulpstuk echter toch wilt afstellen, heeft u een geschikte sleutel nodig:

TYPE KWL90 = 19 mm

Volg onderstaande aanwijzingen:

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Haal de mixerkop omhoog en steek de garde of klopper erin.
- 3 Laat de mixerkop zakken. Als de spelingsafstand veranderd moet worden, haalt u de mixerkop omhoog en verwijdert u het hulpstuk. Het beste is als de garde en K-klopper de bodem van de kom **bijna** raken.  
**Slagroomklopper**- Idealiter maakt deze contact met de onderkant van de kom zodat het zachtjes de kom "wrijft" tijdens gebruik.
- 4 Gebruik een geschikte sleutel om de moer voldoende los te halen om de as af te kunnen stellen. Als u het hulpstuk dicht bij de bodem van de kom wilt laten zakken, draait u de as naar links. Als u het hulpstuk van de bodem van de kom af wilt halen, draait u de as naar rechts.
- 5 Draai de moer weer vast.
- 6 Steek het hulpstuk in de mixer en laat de mixerkop zakken. (Controleer de positie aan de hand van bovenstaande punten).
- 7 Herhaal deze stappen zo nodig, totdat het hulpstuk goed is afgesteld. Tot slot draait u de moer stevig aan.

Opmerking: De weergegeven sleutel dient alleen ter illustratie.

Deeghaak

Dit hulpstuk is in de fabriek ingesteld en hoeft niet verder afgesteld te worden.

## Onderhoud en reiniging

- Zet de machine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Er kan wat vet uit het lagesnelheidscontact ② stromen wanneer u het voor het eerst gebruikt. Dit is normaal - veeg het vet weg.

#### **Motorgedeelte en contactdeksels**

- Veeg ze met een vochtige doek schoon en droog ze af.
- Gebruik nooit schuurmiddelen en dompel de onderdelen nooit onder in water.

#### **Kommen**

- Was de kom met de hand en droog hem goed af, of plaats hem in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen staalborstel, schuursponsje of bleekmiddel om uw roestvrijstalen kom te reinigen. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
- Houd de kom uit de buurt van hittebronnen (gaspitten, ovens, magnetrons).
- Voor eenvoudig opbergen kan de 5L-kom kan in de 7L kom worden geplaatst. (plaats geen hulpstukken in de 5l kom wanneer deze is opgeborgen in de 7l kom).

#### **Hulpstukken en spatdeksel**

- Was de kom met de hand en droog hem goed af, of plaats hem in de vaatwasmachine.

#### **Afwassen**

- Als alternatief kijkt u voor vaatwasmachinebestendige onderdelen naar de illustraties in de tabel op de voorkant.

## Recept

### **Pruimen Marinade**

200 g heldere honing

50g zachte pruimen

50 ml water

- 1 Doe alle ingrediënten in de mini hakmolen / molen. Koel 's nachts.
- 2 Bevestig het hulpstuk aan de keukenmachine.
- 3 Schakel gedurende 5 seconden naar puls.
- 4 Gebruik zoals vereist

### **Snel rijzen wit brood**

280 ml Warm Water

500 g Sterk Wit Broodmeel

8 g gedroogde Gist

10 g Reuzel

5 g Zout

- 1 Plaats de ingrediënten in de bovenstaande volgorde in de warmhoudkom.
- 2 Plaats de kom op de machine. Plaats het deegapparaat en laat de mengkop zakken.
- 3 Kneed op minimum snelheid voor 1 minuut, gevolgd door snelheid 1 voor 9 minuten met de machine ingesteld op warmhoudniveau 3.
- 4 Verwijder de deeghaak
- 5 Plaats de spatbescherming en laat het deeg rijzen op warmhoudniveau 3 gedurende 40 minuten.

## Onderhoud en klantenservice


- Als u problemen ondervindt met de werking van de machine, raadpleegt u de informatie onder 'problemen oplossen' in deze handleiding of gaat u naar [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center in uw buurt gaat u naar [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) of naar de specifieke website in uw land.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.



### **BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE JUISTE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR (AEEA)**

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwijderd. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

## Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De garde of K-klopper stoot tegen de onderkant van de kom aan of bereikt de ingrediënten aan de bodem van de kom niet.	De hoogte van het hulpstuk is verkeerd en moet afgesteld worden.	Verstel de hoogte met een geschikte sleutel - raadpleeg het deel "Hulpstukken afstellen".
Het hulpstuk voor lage snelheid kan niet worden gemonteerd.	Controleer of het hulpstuk geschikt is voor uw machinemodel. Het hulpstuk moet een draaiverbinding hebben (model KAX) 	Het hulpstuk moet een KAX draaiverbinding hebben  , zodat hij op het contact past. Als u hulpstukken hebt met het stangverbindingssysteem  , dan hebt u de KAT002ME-adapter nodig om deze hulpstukken aan de draaiverbindingssysteem van uw keukenmachine te bevestigen. <i>Ga voor meer informatie naar <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a>.</i>
De keukenmachine stopt tijdens bedrijf. Display toont fout bericht E27.	Overbelastingsbeveiliging of oververhittingssysteem geactiveerd. De maximumcapaciteit is overschreden.	Haal de stekker uit het stopcontact en controleer de machine op blokkeringen of overbelasting. Als de machine niet functioneert, verwijdert u enkele ingrediënten om de belasting te reduceren. Start de machine opnieuw. Als het probleem nog steeds niet is verholpen, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de machine 15 minuten rusten. Sluit aan en start opnieuw. Als de machine na bovenstaande procedure niet start, neemt u contact op met de klantenservice.
Geen stroom naar de machine / het scherm gaat niet aan.	De stekker zit niet in het stopcontact. Aan/uit-schakelaar niet gebruikt. Machine staat nu op standby.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Zet de aan/uit-schakelaar op aan.  Raak het displayscherm aan of draai aan de draaiknop.
De machine functioneert niet.	Draaiknop niet ingedrukt.	Druk op de bedieningsknop om te starten.
De timer op het display telt niet af.	Tijdens de opwarmfase telt de timer pas af wanneer de juiste temperatuur is bereikt.	Normale werking.

Problemen oplossen (vervolg)		
Probleem	Oorzaak	Oplossing
Grote bewegingen of trillingen tijdens de werking.	Ongelijkmatige lading in de kom veroorzaakt te veel trillingen. Maximale capaciteit overschreden. Verkeerd hulpstuk of verkeerde snelheid.	Reduceer de hoeveelheid of verspreid de ingrediënten regelmatig in de kom en start de machine opnieuw.  Raadpleeg het relevante programma en de tabel met aanbevolen snelheden voor het juiste hulpstuk en de juiste snelheid.
Op het scherm staat “- -“.	De weegschaal is aan het nulstellen.	Normaal gebruik.
Op het scherm staat een negatief getal.	Display niet op nul gezet en beide ingrediënten of de kom is verwijderd. Ingrediënten worden tegen of onder het apparaat gedrukt. Machine staat tegen een muur gedrukt.	Zet het scherm op nul, vervang de ontbrekende ingrediënten of plaats de kom opnieuw. Zorg dat er geen ingrediënten of andere dingen tegen of onder de machine aan gedrukt staan. Zorg dat er ruimte is tussen de machine en de muren. Zet het scherm op nul voordat u de volgende ingrediënten gaat wegen
Scher姆 geeft kleine hoeveelheden niet aan.	Hoeveelheid is te klein.	Gebruik theelepel of eetlepel voor hele kleine hoeveelheden.
Gewicht is veranderd op het scherm.	Machine is verplaatst tijdens gebruik.  Mixerkop verhoogd of verlaagd tijdens gebruik.	Plaats het apparaat voor het wegen altijd op een droog, stabiel en horizontaal oppervlak. Controleer of de stroomkabel niet onder spanning staat. Verplaats het apparaat niet en raak de kom niet aan tijdens werking van de weegfunctie. Zet het scherm op nul voordat u de volgende ingrediënten gaat wegen.
Kan niet snel tussen grammen en Engelse eenheden wisselen.	Apparaat is ingesteld om de eerder geselecteerde meeteenheid weer te geven.	Wacht 5 seconden en probeer het dan opnieuw.

**Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations**


## Découvrez votre robot pâtissier multifonction Kenwood

Nous tenons à vous féliciter d'avoir porté votre choix sur un robot Kenwood. Avec un tel éventail d'accessoires, votre robot de cuisine est bien plus qu'un simple robot pâtissier. Vous bénéficiez du robot pâtissier multifonction le plus perfectionné à ce jour. Nous espérons qu'il vous apportera pleine satisfaction.

Robuste. Fiable. Polyvalent. Kenwood.

## Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'installer ou de retirer les accessoires, après utilisation et avant le nettoyage.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments ou des accessoires installés en mouvement.
- Ne laissez jamais le robot pâtissier multifonction sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : reportez-vous à la rubrique " Service après-vente ".
- Ne faites jamais fonctionner votre robot pâtissier multifonction avec la tête en position levée.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Veillez à ne jamais mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non agréé ou plus d'un seul accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les quantités et vitesses maximales indiquées dans le tableau d'utilisation recommandée.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, veuillez lire et suivre les consignes de sécurité qui sont fournies avec.

- Faites attention lorsque vous soulevez cet appareil car il pèse lourd. Assurez-vous que la tête est correctement disposée en position de fermeture vers le bas et que le bol, les pièces, les caches des sorties et le cordon sont sécurisés avant de soulever l'appareil.
- Saisissez toujours l'appareil par la base et la tête du mélangeur lorsque vous souhaitez le déplacer. NE PAS soulever ni transporter l'appareil par la poignée du bol.
- Faites attention lorsque vous retirez les ustensiles du bol car ils peuvent être chauds.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil en mode chauffage lorsque le bol est vide.
- N'utilisez jamais le couvercle anti-éclaboussures avec le bol 5 l. Le couvercle anti-éclaboussures est conçu pour être utilisé avec le bol 7 l.
- N'installez pas d'accessoire sur la tête de l'appareil alors que le bol 5 litres est encore dans le bol 7 litres.
- N'obstruez jamais les fentes de ventilation.
- En utilisation, assurez-vous que l'appareil est positionné sur une surface plane, éloigné du bord. Assurez-vous qu'il est à au moins 10 cm des murs et que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués. Ne placez pas l'appareil sous un placard haut.
- N'utilisez jamais le bol avec toute autre source de chaleur.
- La partie inférieure du bol reste chaude longtemps après l'arrêt de la fonction de maintien au chaud. Faites attention lorsque vous manipulez l'appareil et utilisez toujours un dessous de plat pour protéger la surface de travail lorsque vous posez le bol sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- Le symbole  figurant sur le produit indique une surface dont la température est susceptible d'augmenter en cours d'utilisation.
- Ne bougez pas la tête du robot, et ne la soulevez pas lorsqu'un accessoire est installé car cela pourrait rendre le robot pâtisseries multifonction instable.

- N'utilisez pas votre appareil près du bord ou en surplomb par rapport à la surface de travail. Ne forcez pas sur un accessoire installé sur l'appareil, cette action est susceptible de le rendre instable et de le faire basculer, entraînant un risque de blessures.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- La consommation d'énergie maximale est basée sur celle du mini-hachoir/moulin, les autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.
- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.

#### **Avant de brancher l'appareil**

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- **AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE**
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

#### **Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois**

- Lavez les pièces : voir «Entretien et nettoyage ».

## Légende

### Sorties pour les accessoires

- ① Sortie rapide
- ② Sortie lente
- ③ Sortie planétaire

### Robot

- ④ Cache de la sortie rapide
- ⑤ Tête du robot
- ⑥ Manette d'ouverture de la tête
- ⑦ Interrupteur marche/arrêt
- ⑧ Écran
- ⑨ Bouton de commande
- ⑩ Bloc d'alimentation
- ⑪ a Bol chauffant 7 l
- ⑪ b Bol 5 l
- ⑫ Éclairage « Bowl Bright™ »
- ⑬ Couvercle de sortie lente
- ⑭ Capteur de température
- ⑮ Plaque chauffante
- ⑯ Grille d'aération
- ⑰ Batteur- K
- ⑱ Batteur souple
- ⑲ Fouet
- ⑳ Pétrin
- ㉑ Spatule
- ㉒ Protection de la tête
- ㉓ Couvercle anti-éclaboussures
- ㉔ Couvercle de la cheminée d'alimentation


*Remarque : la clé présente sur l'illustration n'est là qu'à des fins d'indication et n'est pas fournie avec l'appareil.*



### Accessoires en option

Il existe tout un éventail d'accessoires en option pouvant être utilisés avec votre robot pâtissier multifonction. Reportez-vous à la brochure relative aux accessoires contenue dans votre emballage ou consultez le site [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) pour découvrir la gamme complète et acheter le ou les accessoires non inclus avec votre appareil.

### Remarque : accessoires pour la sortie lente

La sortie lente sur le modèle de votre robot pâtissier comporte le Système de connexion Twist. Il est conçu pour accepter les accessoires du Système de connexion Twist.

Lorsque vous achetez de nouveaux accessoires pour la sortie lente, vous devez vérifier leur compatibilité avec votre robot. Tous les accessoires du Système de connexion Twist sont identifiables par le code produit commençant par KAX, de même que par le symbole Twist  dessiné sur l'emballage. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Si vos accessoires comportent le Système de connexion Bar , vous devez utiliser l'adaptateur KAT002ME pour raccorder ces derniers au Système de connexion Twist  sur votre robot. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

### Utilisation de votre robot - Mode manuel

#### Voir les illustrations **A - I**

- Assurez-vous que la zone de la plaque chauffante, le capteur de température et la surface externe de la base du bol sont propres. Le non-respect de cette consigne affecte le fonctionnement du capteur de température, ce qui est susceptible d'entraîner une mauvaise efficacité du système de chauffage.
- 1 Branchez l'appareil et appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt.
  - 2 Baissez le levier et relevez la tête du mélangeur jusqu'à son verrouillage.
  - 3 Installez le bol, tournez dans le sens horaire pour le verrouiller.
  - 4 Positionnez l'ustensile requis dans l'axe. Puis appuyez dessus et tournez l'ustensile pour le mettre en place.



- 5 Abaissez la tête du robot en poussant vers le bas la manette d'ouverture et baissez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée.
- 6 Réglez la durée, la vitesse et le niveau de chauffage requis. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour utiliser les vitesses continues, et dans le sens antihoraire pour utiliser les fonctions de mélange intermittent et d'impulsion (P). Maintenez le bouton de commande enfoncé pour activer la fonction d'impulsion.
- 7 Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.
- 8 Appuyez sur le bouton de commande pour arrêter/mettre en pause l'appareil à tout moment.
- 9 Déverrouillez l'accessoire en le tournant dans le sens horaire, puis retirez-le.

### Important

Veillez à ce que le bol ne comporte aucun ustensile installé ni entreposé dedans lorsque vous utilisez d'autres sorties.

## Utilisation des programmes prédéfinis

### Voir les illustrations **J - L**

- 1 Balayez vers la droite pour accéder au menu des pré-réglages.
- 2 Choisissez le programme prédéfini souhaité.
- 3 Suivez les consignes apparaissant à l'écran.
- 4 Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.
- 5 Appuyez sur le bouton de commande pour arrêter l'appareil à tout moment. Attention : le bol peut être chaud.

## Après utilisation de la fonction de cuisson/chauffage

- L'utilisation de l'appareil en mode cuisson/chauffage implique des températures pouvant être élevées, il est donc essentiel de faire attention lorsque vous manipulez ou touchez une partie de l'appareil, EN PARTICULIER LE BOL, LA PLAQUE CHAUFFANTE ET LES ACCESSOIRES, car ceux-ci restent CHAUDS longtemps après l'arrêt de l'appareil.
- Utilisez les deux poignées latérales pour retirer le bol et le transporter. Lorsque le bol ou les accessoires sont chauds, utilisez des gants de cuisine.

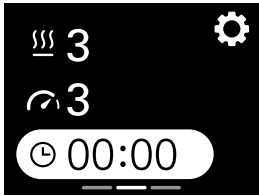
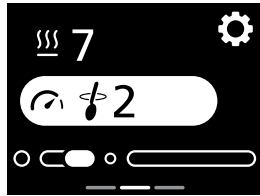
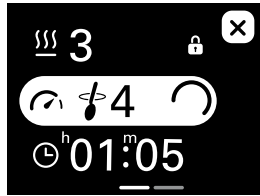



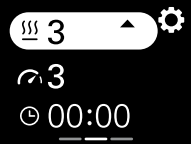


## Utilisation de la fonction de pesage

### Voir les illustrations **M - O**

- 1 Installez le bol.
- 2 Pour sélectionner la fonction de pesage, balayez vers la gauche jusqu'à atteindre l'écran dédié.
- 3 Mettez la balance à zéro.
- 4 Pesez les ingrédients.
- 5 Pour changer d'unité, appuyez sur le bouton correspondant sur l'écran.

Remarque : Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane et stable avant de peser. N'appuyez pas sur le robot ou le bol lui-même pendant le pesage, cela affecterait la précision de la balance. La fonction de pesage peut être utilisée avec la tête du robot en position basse ou haute.

## Écran : explications

		
	<p>Appuyez cette icône pour ouvrir le menu des paramètres.</p>	
 <p>30:00 m s</p>	<p>Affiche la durée choisie en heures (h), minutes (m) et secondes (s).</p>	
	<p>Affiche l'intervalle de mélange sélectionné. Si la fonction de vitesse intermittente (2 → 4) est sélectionnée, l'anneau se complète progressivement et l'appareil se déclenche lorsqu'il est complet.</p>	
	<p>Indique le niveau de chauffage choisi. Un fond rouge clignotant indique que le robot est en mode chauffage. Un fond rouge fixe indique que le robot a atteint la température définie.</p>	
	<p>Indique qu'un paramètre ne peut pas être modifié</p>	
	<p>Tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire pour utiliser la fonction de mélange intermittent et la fonction impulsion. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour utiliser les vitesses en continu.</p>	







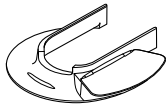











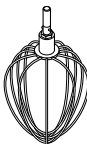









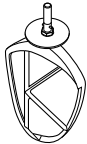




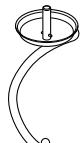




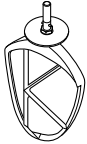







<b>Conseils et astuces pour la fonction chauffage/cuisson</b>		
Niveaux de chauffage	Utilisation recommandée	
1	Ramollir	
2	Pousse de pâte	
3		
4		
5	Meringue suisse	
6	Faire fondre du chocolat	
7		
8	Sabayon	
9		
	(P)	Impulsion - Sélectionnez cette option pour utiliser la vitesse maximale de manière brève. Pour utiliser la fonction d'impulsion, maintenez le bouton de commande enfoncé.
		Mélange continu - le robot tourne à une vitesse lente constante. Utilisé pour incorporer des ingrédients légers ou aérés dans des mélanges plus compacts, par exemple pour les meringues, les préparations avec morceaux de fruits et les génoises, et pour incorporer lentement la farine et les fruits dans les pâtes à gâteaux.
		Intervalle de mélange 2 - Mélange intermittent avec de courtes pauses. Ce réglage permet un mélange à une vitesse lente toutes les 5 secondes.
		Intervalle de mélange 3 - Mélange intermittent avec pauses de durée moyenne. Ce réglage permet un mélange à une vitesse lente toutes les 15 secondes.
		Intervalle de mélange 4 - Mélange intermittent avec de longues pauses. Ce réglage permet un mélange à une vitesse lente toutes les 30 secondes.
	Vitesse min - max	Vitesses continues augmentant progressivement jusqu'à la vitesse maximum

Tableau d'utilisation des préréglages				 <b>(Max)</b>	
Préréglage	Accessoire recommandé	Paramètres par défaut (page)	Utilisations / Idées de recettes	5L	7L
Pousse de pâtes		 <b>1 h</b> (20 min à 1 h)  <b>OFF</b>   <b>2</b> 	Apprêt/levée des pâtes avec levure		Poids total : 2,58 kg
Faire fondre du chocolat		 <b>10 min</b> (3 min à 1 h)  <b>1</b>   <b>7</b> 	Mousse au chocolat		300 g (coupé en morceaux de 2 cm)
Meringue suisse		 <b>10 min</b>  <b>Max</b>  <b>4</b> 	Base pour glaçage à la crème au beurre		240 g de blanc d'oeuf 480 g de sucre en poudre 80 g d'eau
Monter des blancs en neige		 <b>2 min</b> (1 à 5 min)  <b>Max</b> (Min - Max)  <b>OFF</b> 	Blancs d'oeufs pour mousse au chocolat	Voir le tableau d'utilisation recommandée	
Génoise		 <b>1 min</b> (30 s à 5 min)  <b>1 - Max</b> (1 à Max)  <b>OFF</b> 	Génoise victorienne, Cupcakes	Voir le tableau d'utilisation recommandée	
Pétrissage		 <b>5 min</b> (5 à 30 min)  <b>Min to 1</b> (min à 2)  <b>OFF</b> 	Petits pains, Pizza	Voir le tableau d'utilisation recommandée	

## Conseils d'utilisation

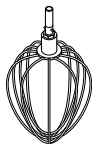
### Informations données à titre indicatif qui varieront en fonction de la recette et des ingrédients utilisés

		<b>Batteur-K</b> Pour préparer des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries, du glaçage, des garnitures, des éclairs et de la purée de pommes de terre.			
		<b>Conseils et astuces</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.</li> <li>• Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule.</li> <li>• Sauf indication contraire sur votre recette, utilisez toujours des ingrédients froids pour les pâtisseries.</li> </ul>			
<b>Recette / Action</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minutes)</b>
		<b>Bol 5 l</b>	<b>Bol 7 l</b>		
Pâtisseries et biscuits : intègre les matières grasses à la farine	Quantité de farine	500 g	910 g	Min → 1	2
Préparations pour gâteaux tout-en-un	Poids total	2 kg	4 kg	Min → Max	45 - 60 s
		<b>Batteur souple</b> Pour le crémage et le mélange d'ingrédients mous.			
		<b>Conseils et astuces</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.</li> <li>• Pour monter en crème les matières grasses et le sucre pour les préparations pour gâteaux, utilisez toujours la matière grasse à température ambiante ou faites-la ramollir au préalable.</li> </ul>			
<b>Recette / Action</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minutes)</b>
		<b>Bol 5 l</b>	<b>Bol 7 l</b>		
Monter en crème du beurre/de la margarine/du sucre		1,79 kg	4,55 kg	Min → Max	4
Battre des oeufs dans les préparations pour gâteaux				Min → Max	1 - 4
Incorporer de la farine, des fruits, etc.				Min → 1	30 - 60 s

Taille des oeufs utilisés = taille moyenne (poids variant de 53 à 63 g).

## Conseils d'utilisation

### Informations données à titre indicatif qui varieront en fonction de la recette et des ingrédients utilisés






#### Fouet

Pour les œufs, la crème et les soufflés.

#### Important

- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.
- **N'utilisez pas le fouet pour les mélanges compacts (gâteaux tout-en-un et pour le crémage des mélanges d'ingrédients gras et sucrés) au risque de l'endommager.**
- Utilisez des oeufs à température ambiante pour un résultat optimal.

Avant de battre les blancs d'œufs, vérifiez que le fouet et le bol sont exempts d'huile/ de beurre ou de jaune d'œuf.

Recette / Action	 (Max)			 (Minutes)
	Bol 5 l	Bol 7 l		
Blancs en neige	8 (280 g)	16 (560 g)	Min → Max	1½ - 2
Génoises sans matières grasses	620 g	930 g		4-6
Crème	0,5L	2L		1½ - 3
Pâte à crêpe épaisse • Commencez par placer la farine dans le bol, avant d'ajouter les ingrédients liquides. • Utilisez la vitesse la plus basse pour incorporer les ingrédients.	Farine : 250 g Lait : 500 g Oeufs : 200 g		Min	10 s
			Max	45-60 s
Mayonnaise • Pour un résultat optimal, raclez le bol après avoir ajouté l'huile et remettez en route pendant 10 secondes supplémentaires à plein régime.	2 jaunes d'œuf Moutarde : 10 g Huile végétale : 200 ml		Max	1 - 1½

Taille des oeufs utilisés = taille moyenne (poids variant de 53 à 63 g).

**Crème utilisée = crème fraîche à au moins 38 % de matières grasses**

## Conseils d'utilisation

**Informations données à titre indicatif qui varieront en fonction de la recette et des ingrédients utilisés**



### Accessoire de pétrissage

Pour les préparations levurées souples




### Conseils et astuces

#### Important

- **Ne dépassez jamais les capacités maximales données (risque de surcharge).**
- Si votre robot peine à tourner, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez-la en deux fois.
- Versez les ingrédients liquides en premier pour que les ingrédients se mélangent bien.

#### Levure

- **Levure sèche** (type de levure devant être reconstituée) : versez l'eau chaude dans le bol. Ajoutez la levure et le sucre et laissez reposer 10 minutes environ jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse.
- **Levure fraîche** : à émietter dans la farine.
- **Autres types de levure** : suivez les consignes du fabricant.

Recette / Action		 (Max)			 (Minutes)
		Min	Max		
Pâte à pain (levurée ferme)	D'eau tiède	195 g	895 g	Min 1	60 s 3-4
	Farine de force pour pain blanc	350 g	1,6 kg		
	Levure à action rapide	6 g	25 g		
	Saindoux	10 g	30 g		
	Sel	3 g	16 g		
	Poids total	564 g	2,56 kg	Re-pétrissez sur la vitesse 1	60 s
Pâte levurée souple (enrichie au beurre et aux oeufs)	Quantité de farine	250 g - 2,6 kg		Min 1	60 s 3-4
	Poids total	478 g - 5 kg			
				Re-pétrissez sur la vitesse 1	60 s

Taille des oeufs utilisés = taille moyenne (poids variant de 53 à 63 g).

## Assemblage du batteur souple

### Voir les illustrations **P** - **R**

#### Installation de la lame souple

- La lame souple est livrée déjà installée sur l'accessoire et doit toujours être retirée avant le nettoyage.
- 1 Montez soigneusement la lame souple sur l'accessoire en plaçant la base centrale de la lame dans le logement prévu, puis insérez un côté dans la rainure avant d'accrocher doucement l'extrémité. Répétez avec l'autre côté.

## Utilisation de la fonction Bowl Bright™ (éclairage de l'intérieur du bol)

- Votre robot pâtissier est équipé d'un éclairage intégré situé sous la tête du mixeur.
- Pour désactiver l'éclairage du bol, sélectionnez BowlBright™ dans le menu des paramètres et sélectionnez « off ».

Remarque : L'éclairage s'active automatiquement lorsque la machine est allumée.

## Pour retirer et installer les caches des sorties

#### Cache de la sortie haute vitesse

- 1 Pour retirer le cache, utilisez la languette sur le côté et relevez.
- 2 Pour remettre le cache, placez-le sur la sortie et appuyez doucement.

#### Cache de la sortie vitesse basse

- 1 Pour retirer le cache, utilisez la languette située sur le côté et tirez vers le haut.
- 2 Pour remettre le cache, placez-le sur la sortie et appuyez doucement.

## Installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussures

### Voir les illustrations **S** - **T**

Remarque : Le couvercle anti-éclaboussures est conçu pour être utilisé avec le bol 7 l uniquement.

#### Montage

Le couvercle anti-éclaboussures se compose de 2 pièces : le protège-tête et ⑳ le couvercle anti-éclaboussures ㉓. Le couvercle anti-éclaboussures ne peut pas être installé sur le bol tant que le protège-tête n'est pas en place.

- 1 Relevez la tête du robot jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place.
  - 2 Clipez le protège-tête vers le haut à l'intérieur de la partie inférieure de la tête du robot jusqu'à ce qu'il soit intégralement positionné.
  - 3 Installez le bol sur la base.
  - 4 Abaissez la tête du robot.
  - 5 Posez le couvercle anti-éclaboussures sur le bord du bol et faites-le glisser vers l'avant jusqu'à ce qu'il soit totalement positionné.
- Lors du mixage, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par l'entremise de l'entonnoir d'alimentation.
- 6 Pour retirer le pare-éclaboussures, faites-le simplement glisser hors du bol du robot.
  - 7 Pour retirer le protège-tête, relevez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place. Retirez l'ustensile si ce dernier est installé, puis tirez le protège-tête vers le bas à partir de la partie inférieure de la tête du robot.

Remarque : vous ne pouvez installer le pare-éclaboussures ni le retirer que si la tête du robot est en position verrouillée.

**Nous vous recommandons de sortir régulièrement le protège-tête de la tête du robot pour le nettoyer.**



## Réglage des ustensiles

### Voir l'illustration **U**

#### **Batteur K, fouet et batteur souple**

Les ustensiles sont réglés à la bonne hauteur, adaptée au bol fourni en usine et par conséquent aucun réglage ne s'avère nécessaire.

Toutefois, si vous souhaitez régler l'ustensile, utilisez une clé de taille appropriée :

TYPE KWL90 = 19 mm

Puis suivez les instructions ci-après :

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Soulevez la tête du robot et insérez le fouet ou le batteur.
- 3 Abaissez la tête du robot. Si l'espace nécessite un réglage, soulevez la tête du robot et retirez l'ustensile. Idéalement, le fouet et le batteur-K doivent **presque** toucher le fond du bol.

**Batteur souple** - Idéalement, il doit être en contact avec la surface du bol afin qu'il vienne « essuyer » doucement la paroi intérieure pendant le mélange.

- 4 À l'aide d'une clé adaptée, desserrez suffisamment l'écrou pour pouvoir régler l'axe. Pour rapprocher l'ustensile du fond du bol, tournez l'axe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour relever l'ustensile par rapport au fond du bol, tournez l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 5 Resserrez l'écrou.
- 6 Installez l'ustensile sur le robot et abaissez la tête du robot. (Vérifiez sa position - reportez-vous aux points ci-dessus).
- 7 Renouvelez les étapes susmentionnées autant de fois qu'il le faut jusqu'à obtention du bon réglage. Une fois cette opération terminée, serrez de manière sécurisée l'écrou.

Remarque : la clé présentée est uniquement à des fins d'illustration.

#### **Accessoire de pétrissage**

Cet ustensile est assemblé en usine et ne nécessite aucun réglage.

## Entretien et nettoyage

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître au niveau de la sortie lente ② lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Ceci est tout à fait normal - il vous suffit d'essuyer les traces de graisse.

#### **Bloc d'alimentation et caches des sorties**

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ; n'immergez jamais dans l'eau.

#### **Bols**

- Lavez-les à la main et séchez-les minutieusement ; vous pouvez également les passer au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais une brosse à récurer, de la laine d'acier ni de la javel pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour retirer les traces de calcaire.
- Maintenez à l'abri de la chaleur (tables de cuisson, fours, micro-ondes).
- Pour un rangement facile, le bol 5 l peut être placé dans le bol 7 l. (Ne rangez pas d'accessoires dans le bol 5 l lorsqu'il est placé dans le bol 7 l).

#### **Ustensiles et couvercle anti-éclaboussures**

- Lavez-le à la main et séchez-le minutieusement ; vous pouvez également le passer au lave-vaisselle.

#### **Passage au lave-vaisselle**

- Vous pouvez également consulter le tableau des illustrations au début de ce manuel pour connaître les éléments allant au lave-vaisselle.

## Recette

### **Marinade aux pruneaux**

200 g de miel liquide clair

50 g de pruneaux doux

50 ml d'eau

- 1 Placez tous les ingrédients dans le mini-hachoir/moulin. Placez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
- 2 Installez l'accessoire sur le robot.
- 3 Appuyez sur le bouton de commande pour une impulsion pendant 5 secondes.
- 4 Utilisez selon les besoins.

### **Pain blanc à apprêt rapide**

280 ml d'eau tiède

500 g de farine de force pour pain blanc

8 g de levure à action rapide

10 g de saindoux

5 g de sel

- 1 Placez les ingrédients dans le bol chauffant dans l'ordre indiqué ci-dessus.
- 2 Placez le bol sur le robot. Installez l'accessoire de pétrissage et abaissez la tête du mélangeur.
- 3 Pétrissez à vitesse minimale pendant 1 minute puis à la vitesse 1 pendant 9 minutes avec la machine réglée sur le niveau de chauffage 3.
- 4 Retirez l'accessoire de pétrissage.
- 5 Monter le couvercle anti-éclaboussures et lancez l'apprêt de la pâte au niveau de chauffage 3 pour une durée de 40 min.

## Service après-vente




- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « Guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



### **AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).**

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

## Guide de dépannage

<b>Problème</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
Le fouet ou le batteur K racle le fond du bol ou n'atteint pas les ingrédients dans le fond du bol.	La pièce n'est pas à la bonne hauteur et nécessite d'être réglée.	Réglez la hauteur à l'aide d'une clé adaptée – reportez-vous à la rubrique “ Réglage des pièces “.
L'accessoire sur la sortie lente ne peut pas être installé.	Vérifiez la compatibilité de votre accessoire avec votre modèle. Système de connexion Twist requis (Modèle KAX) 	L'accessoire doit être équipé du système de connexion Twist KAX  pour être installé sur la sortie. Si vos accessoires comportent le Système de connexion Bar  , vous devez utiliser l'adaptateur KAT002ME pour raccorder ces derniers au Système de connexion Twist sur votre robot. <i>Pour plus d'information, veuillez consulter le site <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a></i>
Le robot s'arrête en cours d'utilisation. L'écran affiche le message d'erreur E27.	La protection anti-surcharge ou surchauffe du système est activée. La capacité maximale est dépassée.	Débranchez et vérifiez qu'il n'y ait pas une obstruction ou une surcharge. Si l'appareil ne fonctionne pas, retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et redémarrez. Si le problème n'est pas résolu, débranchez l'appareil et laissez-le au repos pendant 15 minutes. Branchez et redémarrez. Si le robot ne redémarre pas après l'application de la procédure susmentionnée, contactez le service “ Après-vente “ pour plus de conseils.
Absence d'alimentation / L'écran de contrôle ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché. Bouton Marche/Arrêt sur Arrêt (Off). L'appareil est en mode veille.	Vérifiez si l'appareil est branché. Mettez le bouton marche/arrêt sur ON.  Touchez l'écran ou tournez le bouton de commande.
L'appareil ne fonctionne pas.	Le bouton de commande n'est pas appuyé.	Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.

## Guide de dépannage (suite)

<b>Problème</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
Le minuteur ne lance pas le compte à rebours sur l'écran d'affichage.	Au cours de la phase de chauffe, le minuteur ne lancera le compte à rebours que lorsque la température voulue sera atteinte.	Fonctionnement normal.
Mouvements ou vibrations excessives pendant le fonctionnement.	Une charge inégale des aliments dans le bol provoque des vibrations excessives. Capacité maximale dépassée. L'outil ou la vitesse appliquée ne sont pas corrects.	Réduisez la quantité ou répartissez uniformément les aliments dans le bol et redémarrez l'appareil.  Reportez-vous au programme correspondant et au tableau des vitesses recommandées pour savoir quel outil et quelle vitesse appliquer.
L'écran affiche "--".	La balance revient à zéro.	Fonctionnement normal.
L'écran affiche une valeur négative.	Les ingrédients ou le bol ont été retirés et l'affichage n'est pas remis à zéro. Des ingrédients ou des accessoires sont appuyés contre l'appareil ou dessous.  L'appareil est appuyé contre une paroi.	Mettez l'affichage à zéro, déplacez les ingrédients ou réinstallez le bol. Vérifiez qu'il n'y a pas d'ingrédients ou d'autres choses appuyés contre l'appareil ou se trouvant sous l'appareil. Vérifiez qu'il y a un espace entre l'appareil et les parois de la pièce. Remettez l'écran à zéro avant de peser les prochains ingrédients.
L'écran n'affiche pas les petites quantités.	La quantité pesée est trop faible.	Utilisez des mesures de cuillères à café ou à soupe pour les très petites quantités.
Le poids affiché change.	L'appareil a bougé pendant l'opération.  La tête du robot a été relevée ou baissée pendant l'utilisation.	Placez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et sèche avant de peser les ingrédients. Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas trop tendu. Ne déplacez pas l'appareil et ne touchez pas le bol pendant le pesage. Mettez l'écran sur zéro avant de peser les ingrédients suivants.
Impossible de passer rapidement entre les deux types d'unités de mesure (métriques et impériales).	L'appareil est en cours de reconfiguration pour afficher la mesure et l'unité précédemment sélectionnées.	Patientez pendant 5 secondes et réessayez.

**Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten**


Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Kenwood Küchenmaschine. Mit ihrer breiten Auswahl an Zubehör auf dem neuesten Stand der Technik hat sie den Namen „Küchenmaschine“ wirklich verdient. Wir hoffen, dass Sie viel Freude an ihr haben werden.

Robust, zuverlässig, vielseitig. Kenwood.

## Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Vor dem Anbringen oder Entfernen von Röhrelementen/Aufsätzen, nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Finger von beweglichen Teilen und angebrachten Aufsätzen fernhalten.
- Die Küchenmaschine im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Überprüfen oder reparieren lassen: Siehe Abschnitt „Kundendienst und Service“.
- Die Küchenmaschine niemals mit dem Kopf in hochgeklappter Position betreiben.
- Niemals das Kabel so herabhängen lassen, dass ein Kind danach greifen könnte.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Niemals einen unzulässigen Aufsatz oder mehr als einen Aufsatz gleichzeitig benutzen.
- Nie die in der Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen und -geschwindigkeiten überschreiten.

- Bei Verwendung eines Aufsatzes die entsprechenden Sicherheits- und Gebrauchsanweisungen lesen.
- Vorsicht beim Anheben dieses Geräts, es ist schwer. Vor dem Anheben sicherstellen, dass der Maschinenkopf nach unten geklappt sowie verriegelt ist und Schüssel, Röhrelemente, Anschlussdeckel und Kabel fest sitzen bzw. gut verstaut sind.
- Das Gerät beim Umstellen immer am Sockel und Maschinenkopf anfassen. Das Gerät NICHT am Schüsselgriff hochheben oder tragen.
- Vorsicht beim Entfernen von Röhrelementen aus der Schüssel – sie können nach längerem Gebrauch heiß sein.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nie bei leerer Schüssel im Aufwärmmodus betreiben.
- Den Spritzschutz nie mit der 5L-Schüssel verwenden. Er ist nur zur Verwendung mit der 7L-Schüssel vorgesehen.
- Kein Röhrelement an der Küchenmaschine anbringen, wenn sich die 5L-Schüssel in der 7L-Schüssel befindet.
- Niemals irgendwelche Gegenstände in die Entlüftungsschlitze einführen.
- Bei Gebrauch dieses Geräts sicherstellen, dass es auf einer ebenen Oberfläche und nicht zu nah an der Kante steht. Darauf achten, dass ein Abstand von mindestens 10 cm zu den Wänden besteht und die Entlüftungsschlitze nicht blockiert sind. Nicht unter Hängeschränken aufstellen.
- Die Schüssel niemals mit einer anderen Hitzequelle verwenden.
- Die Unterseite der Schüssel bleibt noch lange nach dem Erhitzen heiß. Im Umgang damit vorsichtig sein und beim Absetzen der Schüssel auf hitzeempfindlichen Oberflächen eine Schutzmatte als Unterlage verwenden.
- Das auf dem Produkt markierte  Symbol zeigt an, dass eine Oberfläche während des Gebrauchs heiß werden kann.

- Den Maschinenkopf nicht mit angebrachtem Aufsatz bewegen oder hochklappen, da die Küchenmaschine dadurch ihren sicheren Stand verlieren könnte.
- Das Gerät nicht nahe der Kante einer Arbeitsfläche aufstellen bzw. über die Kante hinausragen lassen und nicht zu kräftig gegen einen angebrachten Aufsatz drücken – das Gerät könnte dadurch seinen sicheren Stand verlieren und umkippen, was zu Verletzungen führen kann.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Kompakt-Zerkleinerers/Mahlaufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u. U. geringer.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

#### **Vor dem Anschluss**

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- **WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN.**
- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

#### **Vor erstmaligem Gebrauch**

- Die Teile waschen: Siehe „Pflege und Reinigung“.

# Übersicht

## Zubehör-Anschlüsse

- ① Hochgeschwindigkeits-Anschluss
- ② Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
- ③ Röhrelement-Anschluss

## Küchenmaschine

- ④ Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss
- ⑤ Maschinenkopf
- ⑥ Maschinenkopf-Hebel
- ⑦ Ein/Aus-Schalter
- ⑧ Display
- ⑨ Drehregler
- ⑩ Schüssel
- ⑪ a 7L-Aufwärmerschüssel
- ⑪ b 5L-Schüssel
- ⑫ Schüssel-Beleuchtung „Bowl Bright™“
- ⑬ Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
- ⑭ Temperaturfühler
- ⑮ Wärmplatte
- ⑯ Entlüftungsschlitze
- ⑰ K-Haken
- ⑱ Flexi-Röhrelement
- ⑲ Schneebesen
- ⑳ Knethaken
- ㉑ Spatel
- ㉒ Abdeckung
- ㉓ Spritzschutz
- ㉔ Füllschachtdeckel


*Hinweis: Der abgebildete Schraubenschlüssel dient nur Illustrationszwecken und ist nicht Teil des Lieferumfangs.*



### Optionales Zubehör

Zu Ihrer Küchenmaschine ist eine Auswahl von optionalem Zubehör erhältlich. Schauen Sie in der mitgelieferten Zubehör-Broschüre nach oder besuchen Sie [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) - dort finden Sie das komplette Sortiment sowie

Informationen zum Kauf von Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist.

### Hinweis: Aufsätze für den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss

Der Niedriggeschwindigkeits-Anschluss Ihrer Küchenmaschine ist zum Anbringen von Aufsätzen mit Drehanschluss-System ausgelegt. Wenn Sie neue Aufsätze für den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss kaufen, sollten Sie deren Kompatibilität mit Ihrer Küchenmaschine überprüfen. Alle Aufsätze mit Drehanschluss-System sind durch Produktcodes beginnend mit KAX gekennzeichnet sowie durch das auf der Packung abgebildete Dreh-Logo . Für weitere Informationen besuchen Sie [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Wenn Sie Aufsätze für das Steckschlitz-System  besitzen, müssen Sie den Adapter KAT002ME verwenden, um diese an das Drehanschluss-System  Ihrer Maschine anschließen zu können. Für weitere Informationen besuchen Sie [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

## Verwendung Ihrer Küchenmaschine - Manueller Betrieb

### Siehe Abbildungen **A** - **I**

- Sicherstellen, dass Wärmplattenbereich, Temperaturfühler und Oberfläche des Schüsselsockels sauber sind. Ansonsten könnte der Temperaturfühler beeinträchtigt werden, was zu mangelhaftem Aufwärmen führen würde.
- 1 Den Stecker in die Steckdose stecken und den Ein/Aus-Schalter betätigen.
  - 2 Den Maschinenkopf-Lifthebel runterdrücken und den Maschinenkopf hochklappen, bis er einrastet.
  - 3 Die Schüssel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.



- 4 Führen Sie das gewünschte Röhrelement in den Steckplatz ein. Schieben Sie dann das Element nach oben und drehen Sie es, bis es einrastet.
- 5 Klappen Sie den Maschinenkopf herunter, indem Sie den Maschinenkopf-Hebel nach unten drücken, und achten Sie darauf, dass der Kopf einrastet.
- 6 Gewünschte Zeit, Geschwindigkeit und Wärmstufe einstellen. Den Drehregler für Dauergeschwindigkeiten im Uhrzeigersinn drehen; für Rührintervalle und die Pulsfunktion (P) gegen den Uhrzeigersinn drehen. Den Drehregler drücken und gedrückt halten, um die Pulsfunktion (stoßweisen Betrieb) zu betätigen.
- 7 Um anzufangen, auf den Drehregler drücken.
- 8 Um das Gerät jederzeit zu stoppen/ pausieren, auf den Drehregler drücken.
- 9 Das Röhrelement aus dem Anschluss entfernen, indem Sie es durch Drehen im Uhrzeigersinn aus seinem Steckplatz lösen und dann herausziehen.

### **Wichtig**

Stellen Sie bei Verwendung anderer Anschlüsse sicher, dass keine Röhrelemente angebracht oder in der Schüssel aufbewahrt sind.

## Verwendung der voreingestellten Programme

### **Siehe Abbildungen J - L**

- 1 Nach rechts wischen, um auf das Voreinstellungsmenü zuzugreifen.
- 2 Die gewünschte Voreinstellung wählen.
- 3 Die Anweisungen auf dem Display befolgen.
- 4 Um anzufangen, auf den Drehregler drücken.

- 5 Um das Gerät jederzeit zu stoppen, auf den Drehregler drücken. Vorsicht, denn die Schüssel kann heiß sein.

## Nach dem Erwärmen

- Vorsicht beim Handhaben oder Berühren irgendwelcher Teile der Maschine im Aufwärmmodus oder nach dem Erwärmen. Dies gilt **INSBESONDERE FÜR DIE SCHÜSSEL, WÄRMPLATTE UND RÜHRELEMENTE**, da diese noch lange nach Ausschalten des Geräts **HEISS** bleiben.
- Schüssel beim Abnehmen und Tragen an ihren beidseitigen Griffen anfassen. Ofenhandschuhe zum Handhaben der heißen Schüssel und Verarbeitungselemente verwenden.

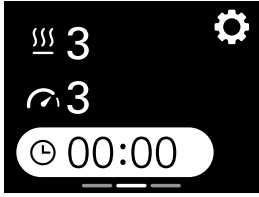
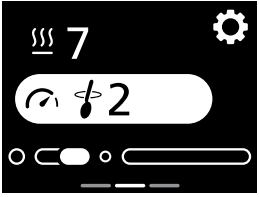
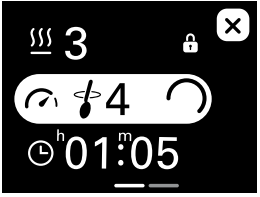






## Verwendung der Wiegefunktion

### **Siehe Abbildungen M - O**

- 1 Die Schüssel aufsetzen.
- 2 Zur Wahl der Wiegefunktion auf dem Display nach links wischen, bis der Wiege-Bildschirm erscheint.
- 3 Die Waage auf Null stellen.
- 4 Die Zutaten wiegen.
- 5 Zum Wechseln zwischen Einheiten, auf dem Bildschirm die Einheiten-Taste antippen.

Hinweis: Das Gerät zum Wiegen immer auf eine trockene, ebene, stabile Fläche stellen. Während des Wiegens keinen Druck auf den Mixer oder die Schüssel ausüben, da dies die Genauigkeit der Waage beeinträchtigen würde. Die Wiegefunktion kann bei hoch- oder runtergeklapptem Maschinenkopf benutzt werden.

## Erläuterung des Displays

		
	<p>Auf dieses Symbol tippen, um das Einstellungs Menü zu öffnen.</p>	
	<p>Zeigt die gewählte Zeit in Stunden (h), Minuten (m) und Sekunden an (s).</p>	
<p>30:00 m s</p>		
	<p>Zeigt das gewählte Rührintervall an. Bei Wahl einer Geschwindigkeit mit Unterbrechungen (2 → 4) wird sich der Kreis zunehmend vergrößern und wird das Gerät rühren, wenn es voll ist.</p>	
	<p>Zeigt die gewählte Wärmstufe an. Ein pulsierender roter Hintergrund zeigt an, dass sich die Maschine im Aufheiz-Modus befindet. Ein stetiger roter Hintergrund zeigt an, dass die Maschine die eingestellte Wärmstufe erreicht hat.</p>	
	<p>Zeigt an, dass eine Einstellung nicht verstellt werden kann</p>	
	<p>Für Rühren mit Unterbrechungen und Nutzung der Puls-Funktion den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn drehen. Für kontinuierliche Geschwindigkeiten den Drehregler im Uhrzeigersinn drehen.</p>	











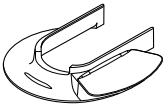





















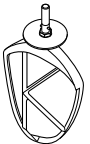

















Hinweise und Tipps zum Erwärmen		
Wärmestufen	Gebrauchsempfehlung	
1	Weich machen	
2	Gegen lassen	
3		
4		
5	Schweizer Baiser	
6	Schmelzen von Schokolade	
7		
8		
9	Zabaione	
	(P)	Puls - Für kurze Stöße von maximaler Geschwindigkeit. Zur Betätigung der Puls-Funktion den Drehregler drücken und gedrückt halten.
	  1	Ununterbrochenes Rühren - Der Mixer arbeitet mit einer stetigen langsamen Geschwindigkeit. Geeignet zum Unterheben von leichten Zutaten in schwerere Mischungen, z. B. Baisers, Obstcreme und Genueser Biskuit, und zum langsamen Einrühren von Mehl und Trockenfrüchten in Kuchenmischungen.
	  2	Rührintervall 2 - Rühren mit kurzen Pausen. Bei dieser Einstellung schaltet sich alle 5 Sekunden ein langsamer Rührvorgang ein.
	  3	Rührintervall 3 - Rühren mit mittleren Pausen. Bei dieser Einstellung schaltet sich alle 15 Sekunden ein langsamer Rührvorgang ein.
	  4	Rührintervall 4 - Rühren mit langen Pausen. Bei dieser Einstellung schaltet sich alle 30 Sekunden ein langsamer Rührvorgang ein.
	Geschwindigkeit min - max	Geschwindigkeit, die allmählich zur Höchstgeschwindigkeit ansteigt

Tabelle zur Nutzung der Voreinstellungen				 <b>(Max)</b>	
Voreinstellung	Empfohlenes Element	Standardeinstellungen (einstellbar)	Rezeptvorschläge / Verwendungsmöglichkeiten	5L	7L
Teig gehen lassen		 <b>1 Std.</b> (20 Min. - 1 Std.)  <b>AUS</b>   <b>2</b> 	Aufgehen lassen von Hefeteig		2,58 kg Gesamtgewicht
Schokolade schmelzen		 <b>10 Min.</b> (3 Min. - 1 Std.)  <b>1</b>   <b>7</b> 	Schokomousse		300 g (in 2 cm St. geschnitten)
Schweizer Baiser		 <b>10 Min.</b>  <b>Max</b>  <b>4</b> 	Unterlage für Buttercreme		240 ml Eiweiß 480 g Zucker 80 ml Wasser
Eischnee schlagen		 <b>2 Min.</b> (1 Min. - 5 Min.)  <b>Max</b> (Min - Max)  <b>AUS</b> 	Eischnee für Schokomousse	Siehe Empfehlungstabelle	
Biskuitteig		 <b>1 Min.</b> (30 Sek. - 5 Min.)  <b>1 - Max</b> (1 - Max)  <b>AUS</b> 	Victoria-Biskuitkuchen, Cupcakes	Siehe Empfehlungstabelle	
Teig kneten - Brotteig (steifer Hefeteig)		 <b>5 Min.</b> (5 Min. - 30 Min.)  <b>Min. bis 1</b> (Min. - 2)  <b>AUS</b> 	Brötchen, Pizza	Siehe Empfehlungstabelle	

# Empfehlungstabelle

**Diese Angaben dienen lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verarbeiteten Zutaten.**

		<b>K-Haken</b> Zum Zubereiten von Kuchen, Keksen, Gebäck, Zuckerglasur, Füllungen, Eclairs und Kartoffelbrei.			
		<b>Hinweise und Tipps</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern.</li> <li>• Um alle Zutaten komplett zu verarbeiten, die Maschine regelmäßig stoppen und das Mischgut mit dem Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben.</li> <li>• Beim Zubereiten von Teig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben).</li> </ul>			
Rezept/Verfahren		 (Max)			 (Minuten)
		5L-Schüssel	7L-Schüssel		
Knet- und Plätzchenteig - Einarbeiten von Fett in Mehl	Mehlgewicht	500 g	910 g	Min → 1	2
Schneller Kuchenteig (alles in einem)	Gesamtgewicht	2 kg	4 kg	Min → Max	45 - 60 Sek.
		<b>Flexi-Rührerlement</b> Zum Schaumigrühren und Mixen weicher Zutaten			
		<b>Hinweise und Tipps</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern.</li> <li>• Beim Schaumigschlagen von Fett und Zucker für Rührteig das Fett immer bei Raumtemperatur verwenden oder vorher weich werden lassen.</li> </ul>			
Rezept/Verfahren		 (Max)			 (Minutes)
		5L-Schüssel	7L-Schüssel		
Schaumigschlagen von Butter/ Margarine und Zucker		1.79kg	4.55kg	Min → Max	4
Einrühren von Eiern in Kuchenteig				Min → Max	1 - 4
Unterheben von Mehl, Rosinen usw.				Min → 1	30 - 60 Sek.

Eiergröße in der Tabelle = mittelgroß (53 - 63 g).

## Empfehlungstabelle

**Diese Angaben dienen lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verarbeiteten Zutaten.**






### Schneebeisen

Für Eier, Sahne und Soufflés.

### Wichtig

- Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern.
- **Den Schneebeisen nicht für schwere Mischungen (z. B. All-in-1-Kuchen und zum Schaumigrühren von Fett und Zucker) verwenden, denn er könnte dadurch beschädigt werden.**
- Eier sollten am besten Raumtemperatur haben.  
Vor dem Schlagen von Eischnee sicherstellen, dass sich keine Spuren von Fett oder Eigelb an Schneebeisen oder Schüssel befinden.

Rezept/Verfahren	 (Max)			 (Minuten)
	5L-Schüssel	7L-Schüssel		
Eiweiß	8 (280 g)	16 (560 g)	Min → Max	1½ - 2
Biskuit ohne Fett	620 g	930 g		4-6
Sahne	0,5 l	2 L		1½ - 3
Pfannkuchenteig • Mehl in die Schüssel geben, dann feuchte Zutaten hinzufügen. • Zutaten bei Mindestgeschwindigkeit verrühren.	250 g Mehl 500 g Milch 200 g Eier		Min	10 Sek.
			Max	45-60 Sek.
Mayonnaise • Für beste Ergebnisse das Mischgut nach Zugabe des Öls von den Seiten der Schüssel nach unten schaben und weitere 10 Sekunden bei Höchstgeschwindigkeit verarbeiten.	2 Eigelb 10 g Senf 200 ml Pflanzenöl		Max	1 - 1½

Eiergröße in der Tabelle = mittelgroß (53 - 63 g).

**Verwendete Schlagsahne = Frische Schlagsahne mit einem Mindestfettgehalt von 38 %**

# Empfehlungstabelle

**Diese Angaben dienen lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verarbeiteten Zutaten.**



**Knethaken**  
Für Hefeteig



**Hinweise und Tipps**

**Wichtig**

- **Niemals die angegebenen Höchstmengen überschreiten - Sie könnten die Maschine überlasten.**
- Wenn Sie hören, dass die Maschine überlastet ist: Gerät ausschalten, die Hälfte des Teiges entnehmen und die halben Mengen separat verarbeiten.
- Die Zutaten vermengen sich am besten, wenn Sie zuerst die Flüssigkeit eingeben.

**Hefe**

- **Trockenhefe** (muss aufbereitet werden): Warmes Wasser in die Schüssel geben. Hefe und Zucker hinzufügen und 10 Minuten stehen lassen, bis die Mischung schaumig wird.
- **Frische Hefe:** Zerbröckeln und zum Mehl geben.
- **Andere Hefearten:** Den Anleitungen des Herstellers folgen.

Rezept/Verfahren		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minuten)</b>
		Min	Max		
Brotteig (fester Hefeteig)	Warmes Wasser	195 g	895 g	Min 1	60 Sek. 3-4
	Weißbrotmehl	350 g	1,6 kg		
	Schnellhefe	6 g	25 g		
	Schmalz	10 g	30 g		
	Salz	3 g	16 g		
	Gesamtgewicht	564 g - 2,56 kg		Erneut durchkneten Stufe 1	60 Sek.
Weicher Hefeteig (mit Butter und Eiern)	Mehlgewicht	250 g - 2,6 kg		Min 1	60 Sek. 3-4
	Gesamtgewicht	478 g - 5 kg			

Eiergröße in der Tabelle = mittelgroß (53 – 63 g).

## Zusammenbau des Flexi-Röhrelements

### Siehe Abbildungen **P** - **R**

#### Anbringen des Schaberblatts

- Das Schaberblatt ist bei Lieferung angebracht und sollte vor jedem Reinigen abgenommen werden.
- 1 Das flexible Schaberblatt sorgfältig am Röhrelement anbringen, indem Sie den unteren Teil des Schaberblatts in den Schlitz stecken, dann eine Seite in die Rille einsetzen und vorsichtig das Ende festhaken. Wiederholen Sie den Vorgang auf der anderen Seite.

## Verwendung Ihrer Bowl Bright™ (Schüssel-Beleuchtung)

- Ihre Küchenmaschine besitzt eine Schüssel-Beleuchtung an der Unterseite des Maschinenkopfes.
- Zum Ausschalten der Schüssel-Beleuchtung wählen Sie im Einstellungsmenü BowlBright™ und dann Aus.

Hinweis: Die Schüssel-Beleuchtung aktiviert sich automatisch, wenn die Maschine eingeschaltet wird.

## Entfernen und Anbringen der Anschlussdeckel

### Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss

- 1 Entfernen Sie den Deckel, indem Sie den Griff an der Seite nach oben ziehen.
- 2 Den Deckel anbringen, indem Sie ihn auf den Anschluss setzen und in Position bringen.

### Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss

- 1 Den Deckel entfernen, indem Sie den oben befindlichen Griff nach außen ziehen.

- 2 Den Deckel anbringen, indem Sie ihn auf den Anschluss setzen und in Position drücken.

## Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes

### Siehe Abbildungen **S** - **T**

Hinweis: Der Spritzschutz ist ausschließlich zur Verwendung mit der 7L-Schüssel bestimmt.

#### Zusammenbau

Der Spritzschutz besteht aus zwei Teilen: der Abdeckung (22) und der Spritzschutz-Komponente (23).

Der Spritzschutz kann nur dann an der Schüssel angebracht werden, wenn die Abdeckung aufgesetzt wurde.

- 1 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet.
  - 2 Schieben Sie die Abdeckung nach oben auf die Unterseite des Maschinenkopfes, bis sie fest sitzt.
  - 3 Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel.
  - 4 Klappen Sie den Maschinenkopf nach unten.
  - 5 Setzen Sie den Spritzschutz auf den Schüsselrand und schieben Sie ihn nach vorne, bis er komplett einrastet.
- Während des Rührvorgangs können Zutaten direkt über den Füllschacht hinzugegeben werden.
- 6 Zum Entfernen des Spritzschutzes schieben Sie diesen einfach von der Rührschüssel weg.
  - 7 Zum Abnehmen der Abdeckung klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet. Entfernen Sie das Röhrelement (wenn vorhanden) und ziehen Sie dann die Abdeckung von der Unterseite des Maschinenkopfes nach unten.

Hinweis: Den Spritzschutz nur anbringen oder abnehmen, wenn der Maschinenkopf eingerastet ist.

**Wir empfehlen, die Abdeckung regelmäßig vom Maschinenkopf abzunehmen, um sie zu reinigen.**



# Anpassung von Röhrelementen

## Siehe Abbildung **U**

### **K-Haken, Schneebesen und Flexi-Röhrelement**

Die Röhrelemente wurden im Werk auf die richtige Höhe für die mitgelieferte Rührschüssel eingestellt und sollten keine weitere Anpassung benötigen. Wenn Sie jedoch die Höhe eines Röhrelements verändern möchten, verwenden Sie einen Schraubenschlüssel von geeigneter Größe:

MODELL KWL90 = 19 mm

Folgen Sie dann den untenstehenden Anleitungen:

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker der Maschine.
  - 2 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch und führen Sie den Schneebesen oder den K-Haken ein.
  - 3 Klappen Sie den Kopf nach unten. Wenn Sie den Abstand ändern müssen, klappen Sie den Maschinenkopf nach oben und nehmen Sie das Röhrelement ab. Im Idealfall sollte der Schneebesen oder K-Haken den Boden der Schüssel **fast** berühren.
- Flexi-Röhrelement** – Idealerweise sollte es in Kontakt mit dem Schüsselboden kommen, damit es beim Mixen sanft an der Schüssel entlang streicht.
- 4 Lösen Sie die Mutter mit einem geeigneten Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts verstellen zu können. Zum Senken des Röhrelements drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Röhrelements drehen Sie den Schaft im Uhrzeigersinn.
  - 5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.
  - 6 Bringen Sie das Röhrelement erneut am Maschinenkopf an und klappen Sie den Kopf nach unten. (Prüfen Sie seine Position – siehe obige Punkte.)

- 7 Wiederholen Sie die Schritte nach Bedarf, bis das Röhrelement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest an.

Hinweis: Der abgebildete Schraubenschlüssel dient nur Illustrationszwecken.

### **Knethaken**

Dieses Röhrelement wird im Werk eingestellt und sollte keine Anpassung benötigen.

## Pflege und Reinigung

- Vor dem Reinigen das Gerät immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Beim ersten Gebrauch erscheint u. U. ein wenig Schmierfett am Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ②. Dies ist normal – einfach abwischen.

### **Antriebseinheit und Anschlussdeckel**

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen lassen.
- Niemals Scheuermittel benutzen oder in Wasser tauchen.

### **Schüsseln**

- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.
- Die Schüssel aus Edelstahl niemals mit einer Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel reinigen. Kalkablagerungen mit Essig entfernen.
- Von Hitzequellen fernhalten (Herdplatten, Öfen, Mikrowellen).
- Die 5L-Schüssel kann auf praktische Weise in der 7L-Schüssel verstaut werden. (Keine Röhrelemente in die 5L-Schüssel einsetzen, wenn sie sich in der 7L-Schüssel befindet.)

### **Röhrelemente und Spritzschutz**

- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.

## Spülen

- Oder sehen Sie die Abbildungstabelle vorne für spülmaschinenfeste Teile.

## Rezept

### Backpflaumen-Marinade

200 g klarer, flüssiger Honig

50 g weiche Backpflaumen

50 ml Wasser

- 1 Alle Zutaten in die Kräuter- und Gewürzmühle geben. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- 2 Den Aufsatz an der Küchenmaschine anbringen.
- 3 Die Puls-Funktion 5 Sekunden lang einschalten.
- 4 Nach Bedarf verwenden.

### Schnell aufgehendes Weißbrot

280 ml warmes Wasser

500 g Weißbrotmehl

8 g Schnellhefe

10 g Schmalz

5 g Salz

- 1 Die Zutaten in der oben aufgeführten Reihenfolge in die Wärmeschüssel geben.
- 2 Die Schüssel auf die Maschine aufsetzen. Den Kneithaken einführen und den Maschinenkopf herunterklappen.
- 3 Eine Minute bei niedrigster Geschwindigkeit kneten, gefolgt von 9 Minuten bei Geschwindigkeit 1 und Wärmstufe 3.
- 4 Den Kneithaken abnehmen.
- 5 Den Spritzschutz aufsetzen und den Teig bei Wärmstufe 3 vierzig Minuten lang gehen lassen.




## Kundendienst und Service

- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com), bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.



### **WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)**

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet.

Fehlerbehebung		
Problem	Ursache	Lösung
Der Schneebesen oder K-Haken schlägt gegen den Boden der Schüssel oder reicht nicht bis zu den Zutaten unten in der Schüssel.	Rührelement hat nicht die richtige Höhe und muss angepasst werden.	Die Höhe mit einem geeigneten Schraubenschlüssel anpassen – siehe Abschnitt „Anpassung von Rührelementen“.
Niedriggeschwindigkeits-Aufsatz lässt sich nicht anbringen.	Überprüfen, dass Ihr Aufsatz für das Modell geeignet ist. Drehanschluss-System erforderlich (Modell KAX) 	Der Aufsatz muss das KAX Drehanschluss-System KAX  besitzen, um auf den Anschluss zu passen. Wenn Sie Aufsätze für das Steckschlitz-System  besitzen, müssen Sie den Adapter KAT002ME verwenden, um diese an das Drehanschluss-System Ihrer Maschine anschließen zu können. <i>Für weitere Informationen besuchen Sie <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a>.</i>
Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs. Display zeigt Fehlermeldung E27 an.	Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs. Standby-Anzeige blinkt schnell.	Den Netzstecker ziehen und auf Blockierung oder Überlastung überprüfen. Wenn die Maschine nach wie vor nicht funktioniert, einige Zutaten entfernen, um die Last zu reduzieren, und erneut starten. Wenn auch dies das Problem nicht löst, den Netzstecker ziehen und die Maschine 15 Minuten ruhen lassen. Den Netzstecker einstecken und erneut starten. Sollte die Maschine danach immer noch nicht starten, den Kundendienst zu Rate ziehen.
Gerät/Display schaltet sich nicht ein.	Gerät nicht angeschlossen.  Ein/Aus-Schalter nicht betätigt.  Gerät ist in den Standby-Modus gegangen.	Prüfen, ob Gerät angeschlossen ist. Den Ein/Aus-Schalter einschalten.  Das Display berühren oder die Drehtaste drehen.

Fehlerbehebung (Fortsetzung)		
Problem	Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht.	Drehtaste nicht gedrückt.	Zum Starten auf den Drehregler drücken.
Timer zählt auf dem Display nicht herunter.	Während der Aufheizphase zählt der Timer erst dann herunter, wenn die korrekte Temperatur erreicht wurde.	Normaler Betrieb.
Schwere Bewegung oder Vibration im Betrieb.	Ungleichmäßig verteilte Zutaten in der Schüssel können zu starken Vibrationen führen. Höchstmenge überschritten. Falsches Zubehörteil / falsche Geschwindigkeit gewählt.	Menge reduzieren oder Zutaten in der Schüssel besser verteilen und Gerät erneut starten.  Siehe relevantes Programm und Empfehlungstabellen für korrektes Zubehörteil / korrekte Geschwindigkeit.
Display zeigt „-“, an.	Skala wird auf 0 gestellt.	Normaler Betrieb.
Display zeigt einen Minuswert an.	Display wurde nicht auf Null gesetzt und es wurden entweder Zutaten oder die Schüssel entfernt. Zutaten oder andere Dinge kleben an oder unter dem Gerät fest.  Gerät stößt an die Wand an.	Entweder die Anzeige auf Null setzen, die fehlenden Zutaten wieder hinzugeben oder die Schüssel neu aufsetzen. Sicherstellen, dass keine Zutaten oder andere Dinge an oder unter dem Gerät festkleben. Sicherstellen, dass genug Abstand zwischen dem Gerät und etwaigen Wänden besteht. Display vor dem Wiegen der nächsten Zutaten wieder auf Null stellen.
Display registriert keine kleinen Mengen.	Gewogene Menge zu klein.	Zum Wiegen sehr kleiner Mengen einen Tee- oder Esslöffel verwenden.

## Fehlerbehebung (Fortsetzung)

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Display zeigt ein sich veränderndes Gewicht an.	Gerät wurde beim Wiegen bewegt.  Maschinenkopf wurde während des Betriebs hoch- oder runtergeklappt.	Gerät zum Wiegen immer auf eine trockene, ebene Fläche stellen. Sicherstellen, dass das Netzkabel nicht zu straff gespannt ist. Während der Nutzung der Wiegefunktion das Gerät nicht bewegen und die Schüssel nicht berühren. Display vor dem Wiegen der nächsten Zutaten wieder auf Null stellen.
Kein Umschalten zwischen metrischen und englischen Maßeinheiten möglich.	Gerät konfiguriert sich momentan zur zuvor gewählten Maßeinheit.	5 Sekunden warten, dann noch einmal versuchen.

**Si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni**


## Per conoscere la tua Kitchen Machine

La ringraziamo per aver acquistato un dispositivo Kenwood. Incredibilmente facile da usare, incredibilmente versatile grazie all'applicazione delle sue raffinate attrezzature, è molto più di una semplice Impastatrice: ben presto diventerà la tua compagna indispensabile in cucina!

Robusto. Affidabile. Versatile. Kenwood.

## Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere sostituiti da Kenwood o da un riparatore autorizzato da Kenwood per evitare pericoli.
- Spegner e scollegare la spina prima di inserire o rimuovere utensili/accessori, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Tenere le dita lontane dalle parti in movimento e dagli accessori montati.
- Non lasciare mai la Kitchen Machine incustodita durante il suo funzionamento.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato. Sottoporlo a controllo o riparazione: fare riferimento alla sezione 'Manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non utilizzare mai la Kitchen Machine con la testa in posizione sollevata.
- Non lasciare mai srotolato il cavo elettrico, c'è il rischio che possa essere tirato da un bambino.
- Non bagnare mai l'alimentatore, il cavo elettrico o la spina.
- Non utilizzare mai un accessorio non autorizzato o più di un accessorio allo stesso tempo.
- Non superare mai le quantità e le velocità massime indicate nella tabella per l'uso consigliato.
- Quando si utilizza un'attrezzatura opzionale, leggere e seguire le istruzioni di sicurezza che la accompagnano.

- Sollevare con cura l'apparecchio, perché è pesante. Assicurarsi che la testa sia correttamente bloccata nella posizione abbassata e che la ciotola, le attrezzature, i coperchi degli attacchi e il cavo elettrico siano bloccati in posizione prima di sollevare la macchina.
- Quando si sposta l'apparecchio, sollevare sempre dalla base del piedistallo e dalla testa del mixer. NON sollevare o trasportare l'apparecchio con la maniglia della ciotola.
- Fare attenzione a rimuovere gli accessori della ciotola dopo un uso prolungato, perché potrebbero essere caldi.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati onde evitare che giochino con la macchina.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in modalità di riscaldamento con la ciotola vuota.
- Non utilizzare mai il paraspruzzi con la ciotola da 5 litri. Il paraspruzzi è adatto solo per l'uso con la ciotola da 7 litri.
- Non installare un utensile per ciotola al robot da cucina quando la ciotola da 5 litri è inserita nella ciotola da 7 litri.
- Non inserire mai nulla attraverso le prese d'aria.
- Quando si utilizza questo apparecchio, assicurarsi che sia posato su una superficie piana lontana dal bordo. Assicurarsi che vi siano almeno 10 cm dalle pareti e assicurarsi che le prese d'aria non siano bloccate. Non posizionare sotto ripiani pensili.
- Non utilizzare mai la ciotola con un'altra fonte di calore.
- La base della ciotola rimane calda a lungo anche dopo la fine della fase di riscaldamento. Fare attenzione nel maneggiarla e collocare un sottopentola di protezione su superfici di lavoro sensibili al calore prima di appoggiarvi la ciotola.
- Il  simbolo contrassegnato sul prodotto indica una superficie che può diventare molto calda durante l'utilizzo.

- Non spostare né sollevare la testa dell'impastatrice quando l'attrezzatura è montata perché la Kitchen Machine potrebbe diventare instabile.
- Non utilizzare il dispositivo vicino al bordo o se sporge dal piano di lavoro o applicare forza ad un accessorio quando installato, poiché ciò potrebbe rendere l'unità instabile e farla ribaltare, il che potrebbe causare un infortunio.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontano dalla portata dei bambini.
- La potenza nominale massima si basa sull'accessorio mini tritatutto/macino che assorbe il massimo carico. Altri accessori possono assorbire meno energia.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà nessuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato insieme a un timer esterno o con un sistema di controllo remoto.

#### **Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica**

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- **AVVERTENZA: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE MESSO A TERRA.**
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

#### **Prima dell'uso**

- Lavare i componenti: vedere la sezione 'Cura e pulizia'.



## Legenda

### Attacchi per le attrezzature

- ① Attacco per lavorazioni ad alta velocità
- ② Attacco per lavorazioni a bassa velocità
- ③ Attacco per utensili ciotola

### Impastatrice




- ④ Coperchio attacco per lavorazioni ad alta velocità
- ⑤ Testa dell'impastatrice
- ⑥ Leva di rilascio della testa
- ⑦ Interruttore on/off (accesso/spento)
- ⑧ Schermo del display
- ⑨ Ghiera di controllo
- ⑩ Corpo motore
- ⑪ a Ciotola per riscaldare da 7 L
- ⑪ b Ciotola da 5 litri
- ⑫ Illuminazione nella ciotola 'Bowl Bright™'
- ⑬ Coperchio attacco a bassa velocità
- ⑭ Sensore di temperatura
- ⑮ Piastra di riscaldamento
- ⑯ Presa d'aria
- ⑰ Frusta K
- ⑱ Frusta gommata
- ⑲ Frusta a filo
- ⑳ Gancio impastatore
- ㉑ Spatola
- ㉒ Protezione della testa
- ㉓ Paraschizzi
- ㉔ Coperchio dello scivolo di alimentazione

*Nota: La chiave inglese è indicata soltanto a scopo illustrativo e non è fornita in dotazione.*

### Accessori optional

È disponibile una gamma di accessori optional da utilizzare con la tua Kitchen Machine. Consultare l'opuscolo degli accessori incluso nella confezione oppure visitare il sito [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) per conoscere l'intera gamma e le modalità di acquisto di un accessorio non incluso nella confezione.

#### **Nota: Accessori da inserire nell'attacco per lavorazioni a bassa velocità**

L'attacco degli accessori per lavorazioni a bassa velocità presente nella Kitchen Machine utilizza il sistema di innesto a rotazione (Twist Connection System). È stato progettato per per gli accessori da collegare mediante innesto a rotazione. Quando si intendono acquistare nuovi accessori da inserire nell'attacco per lavorazioni a bassa velocità, occorre verificarne la compatibilità con la propria Kitchen Machine. Tutti gli accessori del sistema di innesto a rotazione sono identificabili con il codice prodotto che inizia con KAX e dalla presenza del logo Twist  visibile sull'imballaggio. Per maggiori informazioni, visitare il sito [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist). Se gli accessori di cui si dispone si avvalgono di sistema di attacco a barra (Bar Connection System)  si dovrà utilizzare l'adattatore KAT002ME per inserirli mediante l'innesto a rotazione (Twist Connection System)  sulla Kitchen Machine.

*Per maggiori informazioni, visitare il sito [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).*

## Utilizzo della Kitchen Machine -Modalità manuale

### Fare riferimento alle illustrazioni

#### **A - I**

- Assicurarsi che l'area della piastra di riscaldamento, il sensore di temperatura e la superficie esterna della base della ciotola siano puliti. In caso contrario, ciò influirà sul sensore di temperatura, con conseguente prestazione di riscaldamento scadente.
- 1 Collegare e premere l'interruttore On/Off.
  - 2 Spingere la leva di sollevamento della testa verso il basso e sollevare la testa dell'impastatrice fino a quando non si blocca.
  - 3 Montare la ciotola, girare in senso orario per bloccarla.
  - 4 Inserire nell'attacco il gancio desiderato. Spingere verso l'alto e ruotare l'accessorio per bloccarlo in posizione.
  - 5 Abbassare la testa dell'impastatrice spingendo verso il basso la leva di rilascio della testa e abbassare la testa dell'impastatrice fino a quando si blocca in posizione.
  - 6 Impostare il tempo, la velocità e il livello di riscaldamento richiesti. Ruotare la ghiera di controllo in senso orario per usare velocità continue, in senso antiorario per usare intervalli di miscelazione e impulso (P).  
Tenere premuta la ghiera di controllo per attivare l'impulso.
  - 7 Premere la ghiera di controllo per iniziare.
  - 8 Per fermare/mettere in pausa l'unità in qualsiasi momento, premere la ghiera di controllo.
  - 9 Rilasciare l'utensile ruotando in senso orario per sbloccarlo dalla presa dell'utensile e quindi rimuoverlo.

### **Importante**

Assicurarsi che i ganci di miscelazione non siano montati o rimasti nella ciotola quando si usano altri attacchi.

## Utilizzo di programmi preimpostati

### Fare riferimento alle illustrazioni

#### **J - L**

- 1 Scorrere verso destra per accedere al menù delle preimpostazioni.
- 2 Scegliere l'impostazione che si desidera utilizzare.
- 3 Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo.
- 4 Premere la ghiera di controllo per iniziare.
- 5 Per fermare l'unità in qualsiasi momento, premere la ghiera di controllo. Prestare attenzione perché la ciotola potrebbe essere molto calda.

## Dopo il riscaldamento

- Prestare attenzione durante la manipolazione o toccando qualsiasi parte dell'apparecchio quando utilizzato in modalità di riscaldamento o dopo il riscaldamento, **IN PARTICOLARE LA CIOTOLA, LA PIASTRA DI RISCALDAMENTO E GLI UTENSILI**, poiché rimarranno **CALDI** a lungo dopo che l'apparecchio è stato spento.
- Utilizzare i due manici laterali per rimuovere e trasportare la ciotola. Usare guanti da forno quando si maneggiano la ciotola calda e gli accessori caldi.

## Utilizzo della funzione di pesatura

### Fare riferimento alle illustrazioni

#### M - O

- 1 Montare la ciotola.
- 2 Per selezionare la funzione di pesatura, scorrere a sinistra sullo schermo fino a quando appare la schermata di pesatura.
- 3 Azzerare la bilancia.
- 4 Pesare gli ingredienti.

- 5 Per passare da un'unità all'altra, toccare il pulsante sull'unità sulla schermata di pesatura.

Nota: porre sempre l'apparecchio su a superficie asciutta, piana e stabile prima della pesatura. Non applicare pressione sull'impastatrice né sulla ciotola durante la pesatura, poiché ciò influirà sull'accuratezza della bilancia. La funzione di pesatura può essere utilizzata con la testa dell'impastatrice rivolta verso il basso o verso l'alto.

### Illustrazione dello schermo del display

	Toccare questa icona per aprire il menu delle impostazioni.
	Indica il tempo selezionato in ore (h), minuti (m) e secondi (s).
	Mostra l'intervallo di miscelazione selezionato. Se viene selezionata una velocità intermittente (2 → 4), l'anello aumenterà progressivamente e l'apparecchio effettuerà la miscelazione quando pieno.
	Mostra il livello di riscaldamento selezionato. Uno sfondo rosso pulsante indica che la macchina è in modalità di riscaldamento. Uno sfondo rosso solido indica che la macchina ha raggiunto il livello di riscaldamento impostato.
	Indica che non è possibile regolare un'impostazione
	Ruotare la ghiera di controllo in senso antiorario per utilizzare intervalli di miscelazione intermittenti e impulso. Ruotare la ghiera di controllo in senso orario per utilizzare le velocità continue.











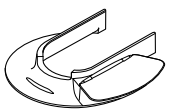
















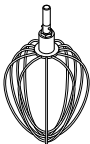




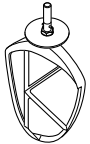









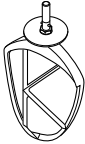







Suggerimenti e consigli di riscaldamento		
Liveli di riscaldamento	Utilizzo consigliato	
1	Ammorbidire	
2	Lievitazione	
3		
4		
5	Meringa svizzera	
6	Fusione cioccolato	
7		
8	Zabaglione	
9		
	(P)	Impulso - Selezionare per brevi raffiche di massima velocità. Premere e tenere premuta la ghiera di controllo per avviare l'impostazione impulso.
	  1	Miscelazione continua - L'impastatrice funzionerà ad una velocità bassa continua. Usata per amalgamare ingredienti leggeri in miscele pesanti, per esempio meringhe, fruit fool (dessert di crema e frutta) e pasta genovese e per incorporare lentamente farina e frutta in miscele per dolci.
	  2	Intervallo di miscelazione 2 - Miscelazione intermittente con brevi pause. Quando impostato a questa velocità, l'apparecchio funziona ad una velocità berve ogni 5 secondi.
	  3	Intervallo di miscelazione 3 -Miscelazione intermittente con pause medie. Quando impostato a questa velocità, l'apparecchio funziona ad una velocità berve ogni 15 secondi.
	  4	Intervallo di miscelazione 4 -Miscelazione intermittente con pause lunghe. Quando impostato a questa velocità, l'apparecchio funziona a bassa velocità ogni 30 secondi.
	Velocità min - max	Velocità continue che aumentato gradatamente fino a max

Tabella di utilizzo preimpostato				 <b>(Max)</b>	
Preimpostazione	Utensile consigliato	Impostazioni predefinite (regolabili)	Idee/usi ricette	5L	7L
Far lievitare l'impasto		 <b>1 ora</b> (20 min - 1 ora)  <b>SPENTO</b>   <b>2</b> 	Far lievitare l'impasto		Peso totale 2,58 kg
Fondere il cioccolato		 <b>10 mins</b> (3 min - 1 ora)  <b>1</b>   <b>7</b> 	Mousse al cioccolato		300 g (tagliare a pezzetti di 2 cm)
Meringa svizzera		 <b>10 min</b>  <b>Max</b>  <b>4</b> 	Base per glassa alla crema di burro		240 g di albume 480 g di zucchero semolato 80 g di acqua
Sbattere bianchi d'uovo		 <b>2 min</b> (1 min - 5 min)  <b>Max</b> (Min - Max)  <b>SPENTO</b> 	Albumi per mousse al cioccolato	Fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliato	
Pan di Spagna		 <b>1 min</b> (30 sec - 5 min)  <b>1 - Max</b> (1 - Max)  <b>SPENTO</b> 	Pan di Spagna ripieno, cupcake	Fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliato	
Impastare l'impasto		 <b>5 min</b> (5 min - 30 min)  <b>Min to 1</b> (min - 2)  <b>SPENTO</b> 	Panini, pizza	Fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliato	

## Tabella di utilizzo consigliato

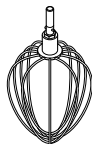
**Questo serve solo da guida e varierà a seconda della ricetta esatta e degli ingredienti lavorati**

		<b>Frusta K</b> Per la preparazione di torte, biscotti, pasticceria, glassa, ripieni, bignè e purè di patate.			
		<b>Suggerimenti e consigli</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Per evitare schizzi di ingredienti, aumentare gradualmente la velocità.</li> <li>• Per incorporare completamente gli ingredienti smettere di mescolare e raschiare la scodella con la spatola frequentemente.</li> <li>• Utilizzare ingredienti freddi per dolci, a meno che la ricetta indichi il contrario.</li> </ul>			
<b>Ricetta/Processo</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minuti)</b>
		<b>Ciotola da 5 L</b>	<b>Ciotola da 7 L</b>		
Dolci e biscotti - miscelare burro e farina	Peso farina	500 g	910 g	Min → 1	2
Miscele pronte per dolci	Peso totale	2 kg	4 kg	Min → Max	45 - 60 secondi
		<b>Frusta gommata</b> Per sbattere e amalgamare ingredienti morbidi.			
		<b>Suggerimenti e consigli</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Per evitare schizzi di ingredienti, aumentare gradualmente la velocità.</li> <li>• Quando si amalgamano burro/margarina e zucchero per preparare dolci, usare sempre burro a temperatura ambiente o ammorbidirlo prima.</li> </ul>			
<b>Ricetta/Processo</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minuti)</b>
		<b>Ciotola da 5 L</b>	<b>Ciotola da 7 L</b>		
Amalgamare burro/margarina e zucchero		1,79 kg	4,55 kg	Min → Max	4
Amalgamare le uova per impasti per torte				Min → Max	1 - 4
Amalgamare farina, frutta, ecc.				Min → 1	30 - 60 secondi

Dimensioni uova = medie (peso 53 - 63 g).

## Tabella di utilizzo consigliato

**Questo serve solo da guida e varierà a seconda della ricetta esatta e degli ingredienti lavorati**






### Frusta a filo

Per uova, panna e soufflé.

### Importante

- Per evitare schizzi di ingredienti, aumentare gradualmente la velocità.
- **Non utilizzare la frusta per miscele pesanti (miscele pronte per dolci per amalgamare burro e zucchero in quanto si potrebbe danneggiare.**
- Si ottengono i migliori risultati quando le uova sono a temperatura ambiente.  
Prima di montare gli albumi, accertarsi che non vi sia unto o tuorlo d'uovo sulla frusta o sulla ciotola.





Ricetta/Processo	 (Max)			 (Minuti)
	Ciotola da 5 L	Ciotola da 7 L		
Albumi	8 (280 g)	16 (560 g)	Min → Max	1½ - 2
Pan di spagna	620 g	930 g		4-6
Panna	0,5 L	2 L		1½ - 3
Pastella per frittelle • Aggiungere prima la farina alla ciotola, seguita dagli ingredienti liquidi. • Mescolare alla velocità minima per amalgamare gli ingredienti.	250 g di farina 500 g di latte 200 g di uova		Min	10 secondi
			Max	45-60 secondi
Maionese • Per ottenere i migliori risultati, raschiare la ciotola dopo l'aggiunta dell'olio e azionarla per altri 10 secondi alla massima velocità.	2 tuorli d'uovo 10 g di senape 200 ml di olio vegetale		Max	1 - 1½

Dimensioni uova = medie (peso 53 - 63 g).

**Panna da montare usata = Panna da montare fresca con contenuto di grassi minimo del 38%**

## Tabella di utilizzo consigliato

**Questo serve solo da guida e varierà a seconda della ricetta esatta e degli ingredienti lavorati**

	<b>Gancio impastatore</b> Per miscele di impasti con lievito				
	<b>Suggerimenti e consigli</b> <b>Importante</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Non superare mai le capacità massime indicate, per non rischiare di sovraccaricare la macchina.</b></li> <li>• Se si nota che la macchina sforza troppo durante il suo funzionamento, spegnerla, rimuovere metà dell'impasto e lavorare separatamente le due metà.</li> <li>• Gli ingredienti si amalgamano meglio se si versano prima gli ingredienti liquidi.</li> </ul> <b>Lievito</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Lievito disidratato</b> (il tipo che deve essere ricostituito): versare l'acqua calda nella ciotola. Quindi aggiungere il lievito e lo zucchero e lasciare riposare per circa 10 minuti sino alla formazione della schiuma.</li> <li>• <b>Lievito fresco</b>: sbriciolare nella farina.</li> <li>• <b>Altri tipi di lievito</b>: seguire le istruzioni sulla confezione.</li> </ul>				
Ricetta/Processo		 (Max)			 (Minuti)
		Min	Max		
Impasto per pane (con lievito duro)	Acqua calda	195 g	895 g	Min 1	60 secondi 3-4
	Farina manitoba per pane bianco	350 g	1,6 kg		
	Lievito ad azione rapida	6 g	25 g		
	Lardo	10 g	30 g		
	Sale	3 g	16 g		
	Peso totale	564 g	2,56 kg	Impastare nuovamente alla Velocità 1	60 secondi
Impasto con lievito morbido (arricchito con burro e uova)	Peso farina	250 g - 2,6 kg		Min 1	60 secondi 3-4
	Peso totale	478 g - 5 kg			
				Impastare nuovamente alla Velocità 1	60 secondi

Dimensioni uova = medie (peso 53 - 63 g).



## Assemblaggio della frusta gommata

### Fare riferimento alle illustrazioni

#### **P - R**

#### Montaggio del raschietto

- Il raschietto è già fornito montato e deve essere sempre rimosso prima di effettuare la pulizia.
- 1 Montare con cautela il raschietto flessibile sull'utensile sistemando la base del raschietto nella fessura, quindi inserire un lato nella scanalatura prima di agganciare delicatamente l'estremità in posizione. Ripetere con l'altro lato.

## Utilizzo del Bowl Bright™ (illuminazione nella ciotola)

- La Kitchen Machine è dotata di una funzione di luce interna alla ciotola presente nella parte inferiore della testa dell'impastatrice.
- Per disattivare l'illuminazione nella ciotola, selezionare BowlBright™ nelle impostazioni del menù e selezionare off.

Nota: l'illuminazione nella ciotola si attiva automaticamente quando si accende la macchina.

## Rimuovere e inserire i coperchi degli attacchi

### Coperchio attacco per lavorazioni ad alta velocità

- 1 Per rimuovere il coperchio, usare l'impugnatura sui lati e sollevare.
- 2 Per installarla, posizionare il coperchio sopra l'attacco e lasciarla scendere in posizione.

### Coperchio attacco per lavorazioni a bassa velocità

- 1 Per rimuovere il coperchio, utilizzare l'impugnatura sulla la parte superiore e tirare verso l'esterno.
- 2 Per installarlo, posizionare il coperchio sopra l'attacco e spingere in posizione.

## Montaggio e utilizzo del paraschizzi

### Fare riferimento alle illustrazioni

#### **S - T**

Nota: il paraschizzi è adatto all'uso solo con la ciotola da 7 L.

#### Montaggio

Il gruppo del paraschizzi è composto da 2 pezzi: la protezione della testa (22) e il paraschizzi (23).

Non è possibile montare il paraschizzi sulla ciotola senza la protezione.

- 1 Sollevare la testa dell'impastatrice fino a quando si blocca in posizione.
- 2 Agganciare la protezione della testa verso l'alto sulla parte inferiore della testa dell'impastatrice, sino a bloccarla completamente in posizione.
- 3 Inserire la ciotola nella base.
- 4 Abbassare la testa dell'impastatrice.
- 5 Posare il paraschizzi sul bordo della ciotola e farlo scorrere in avanti sino a bloccarlo completamente in posizione.
- Durante la lavorazione, è possibile aggiungere gli ingredienti direttamente nella ciotola attraverso l'apposita apertura.
- 6 Per rimuovere il paraschizzi, farlo semplicemente scorrere all'esterno della ciotola.
- 7 Per rimuovere la protezione della testa, sollevare la testa dell'impastatrice sino a quando si blocca in posizione. Rimuovere l'accessorio se montato, quindi tirare verso il basso la protezione della testa dalla parte inferiore della testa dell'impastatrice.

Nota: Montare o rimuovere il paraschizzi solo quando la dell'impastatrice è nella posizione bloccata.

**Raccomandiamo che la protezione della testa sia regolarmente rimossa dalla testa dell'impastatrice e pulita.**

## Regolazione degli utensili

### Fare riferimento alle illustrazioni **U**

#### **Frusta K, frusta a filo e frusta gommata**

Gli utensili di miscelazione sono impostati da produzione all'altezza corretta per la ciotola fornita in dotazione e non dovrebbero richiedere alcuna regolazione.

Se tuttavia si desidera regolare questi utensili di miscelazione, usare una chiave inglese di dimensioni idonee:

MODELLO KWL90 = 19 mm

Seguire poi le istruzioni seguenti:

- 1 Scollegare la spina del cavo elettrico dalla presa di corrente.
- 2 Abbassare la testa dell'impastatrice e inserire la frusta a filo o la frusta K.
- 3 Abbassare la testa dell'impastatrice.

Se lo spazio libero deve essere modificato, sollevare la testa dell'impastatrice e rimuovere l'utensile. Idealmente, la Frusta a filo e la Frusta K devono **quasi** toccare il fondo della ciotola.

**Frusta gommata** - Preferibilmente dovrebbe essere in contatto con la superficie della ciotola in modo che pulisca delicatamente la ciotola durante la miscelazione.

- 4 Con una chiave inglese idonea, allentare il dado a sufficienza per consentire la regolazione dell'alberino. Per abbassare l'utensile in modo da avvicinarlo al fondo della ciotola, ruotare l'alberino in senso antiorario. Per allontanare l'utensile dal fondo della ciotola, ruotare l'alberino in senso orario.
- 5 Serrare nuovamente il dado.
- 6 Montare l'accessorio sulla macchina e abbassare la testa dell'impastatrice. (Controllarne la posizione, facendo riferimento ai punti precedenti).
- 7 Ripetere i punti precedenti come necessario sino al corretto posizionamento dell'accessorio. Una volta ottenuto il corretto posizionamento, stringere il dado.

Nota: La chiave inglese è indicata soltanto a scopo illustrativo.

#### **Gancio impastatore**

Questo utensile è impostato da in fabbrica e non dovrebbe richiedere alcuna regolazione.

### Cura e Pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegare la spina del cavo elettrico dalla presa di corrente prima di pulire il corpo motore.
- Dopo il primo utilizzo, sull'attacco per le lavorazioni a bassa velocità **②** può essere presente un po' di grasso. Questo è normale, basta semplicemente rimuoverlo con un panno umido.

#### **Corpo motore e coperchi degli attacchi**

- Pulire con un panno umido e asciugare.
- Non usare mai prodotti abrasivi né immergere queste parti in acqua.

#### **Ciotole**

- Lavare a mano e asciugarle completamente o lavarle in lavastoviglie.
- Non usare mai una spazzola metallica, lana d'acciaio o candeggina per pulire la ciotola in acciaio inossidabile. Per rimuovere il calcare, usare aceto.
- Tenere lontano da fonti di calore (fuochi, forni, microonde).
- La ciotola da 5 L può essere inserita nella ciotola da 7 L per facilitarne la conservazione. (Non porre utensili all'interno della ciotola da 5 L quando inserita nella ciotola da 7 L).

#### **Ganci di miscelazione e paraschizzi**

- Lavare a mano e asciugarli completamente o lavarli in lavastoviglie.

### Lavaggio in lavastoviglie

- In alternativa, vedere la tabella delle illustrazioni nella parte anteriore per appurare quali parti sono lavabili in lavastoviglie.

## Ricetta

### Marinata di prugne

200 g di miele liquido

50 g di prugne molli

50 ml di acqua

- 1 Mettere tutti gli ingredienti nel mini tritatutto/macchinino. Refrigerare durante la notte.
- 2 Montare l'accessorio sulla Kitchen Machine.
- 3 Attivare impulso per 5 secondi.
- 4 Utilizzare come richiesto.

### Lievitazione rapida pane bianco

280 ml acqua calda

500 g di farina manitoba per pane bianco

8 g di lievito ad azione rapida

10 g di lardo

5 g di sale

- 1 Mettere gli ingredienti nella ciotola di riscaldamento nell'ordine sopra elencato.
- 2 Montare la ciotola sulla macchina. Inserire il gancio impastatore e abbassare la testa del mixer.
- 3 Impastare alla velocità minima per 1 minuto seguita dalla velocità 1 per 9 minuti con la macchina impostata sul livello di riscaldamento 3.
- 4 Rimuovere il gancio impastatore.
- 5 Montare il paraschizzi e far lievitare l'impasto al livello di riscaldamento 3 per 40 minuti.

## Manutenzione e assistenza tecnica

- In caso di qualsiasi problema relativo al funzionamento dell'apparecchio, prima di contattare il servizio assistenza si consiglia di consultare la sezione "Guida alla risoluzione problemi", o di visitare il sito [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o il sito specifico del Paese di residenza.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



### **IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA SUI RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE (RAEE)**

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

## Guida alla risoluzione dei problemi

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Soluzione</b>
La frusta a filo, frusta K o frusta gommata sbatte contro il fondo della ciotola o non raggiunge gli ingredienti sul fondo della ciotola.	L'accessorio è posizionato ad un'altezza sbagliata che deve essere regolata.	Regolare l'altezza con una chiave inglese idonea, fare riferimento alla sezione "Regolazione degli utensili".
Impossibile montare un accessorio per lavorazione a bassa velocità.	Verificare che l'accessorio sia compatibile con il modello di macchina. È necessario un accessorio dotato di sistema di innesto a rotazione (Modello KAX) 	L'accessorio deve essere dotato di  per poter essere montato sull'attacco. Se le attrezzature di cui si dispone si avvalgono di sistema di attacco a barra (Bar Connection System)  si dovrà utilizzare l'adattatore KAT002ME per inserirle mediante l'innesto a rotazione (Twist Connection System) sulla Kitchen Machine. <i>Per maggiori informazioni, visitare il sito <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a>.</i>
La Kitchen Machine si ferma durante il funzionamento. Il display mostra un messaggio di errore E27.	Attivazione della protezione da sovraccarico o surriscaldamento del sistema. Quantità massima superata.	Scollegare il cavo elettrico e verificare che non vi siano ostruzioni o surriscaldamento. Se la macchina non funziona, rimuovere parte degli ingredienti per ridurre il carico e riaccenderla. Se il problema persiste, scollegare il cavo elettrico e lasciare riposare la macchina per 15 minuti. Inserire nella presa e riavviare. Se la macchina non si riavvia dopo aver seguito la procedura indicata in precedenza, contattare il "Servizio Assistenza Clienti" per richiedere ulteriore assistenza.
Non c'è corrente/ il display non si illumina.	L'apparecchio non è collegato alla corrente. Interruttore On/Off non attivato. L'apparecchio è entrato in modalità di standby.	Controllare che la spina sia inserita nella presa di corrente. Premere l'interruttore On/Off nella posizione On. Toccare lo schermo o ruotare la ghiera di controllo.
L'apparecchio non funziona.	Non è stata premuta la ghiera di controllo.	Premere la ghiera di controllo per iniziare.

## Guida alla risoluzione dei problemi - Continua

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Soluzione</b>
Il contatore non procede a contare alla rovescia sul display.	Durante la fase di riscaldamento il contatore non procederà a contare alla rovescia fino a quando non sarà raggiunta la temperatura corretta.	Funzionamento normale.
Movimento pesante o vibrazioni durante l'azionamento.	Carico non distribuito uniformemente nella ciotola che causa vibrazioni eccessive. Superata capacità massima. Utilizzato strumento o velocità errati.	Ridurre la quantità o risistemare il cibo nella ciotola e riavviare l'apparecchio.  Fare riferimento al programma pertinente e alle tabelle di velocità consigliate per lo strumento e la velocità corretti da utilizzare.
Il display mostra "- -".	La bilancia si sta azzerando.	Funzionamento normale.
Il display mostra una lettura negativa.	Display non azzerato e ingredienti o ciotola rimossi. Ingredienti oppure oggetti premuti contro o sotto l'apparecchio.  L'apparecchio viene premuto contro un muro.	Azzerare lo schermo, sostituire gli ingredienti mancanti o rimontare la ciotola. Assicurarsi che non vi siano ingredienti o elementi premuti contro o sotto l'apparecchio. Accertarsi che vi sia spazio tra l'apparecchio e le pareti. Azzerare il display prima di pesare gli ingredienti successivi.
Il display non registra piccole quantità.	Le quantità pesate sono troppo piccole.	Misurare con un cucchiaino o cucchiaio quantità molto piccole.
Peso cambiato sul display.	L'apparecchio si è mosso durante il funzionamento.  Testa dell'impastatrice sollevata o abbassata durante il funzionamento.	Porre sempre l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e stabile prima della pesatura. Accertarsi che il cavo di alimentazione non sia in tensione. Non spostare l'apparecchio né toccare la ciotola durante il funzionamento della funzione di pesatura. Azzerare il display prima di pesare gli ingredienti successivi.
Impossibile passare rapidamente da unità metriche a unità di misura del sistema imperiale.	L'apparecchio si sta riconfigurando per visualizzare l'unità e la misurazione precedentemente selezionata.	Attendere 5 secondi e poi riprovare.

**Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações**


## Conheça a sua Máquina de Cozinha Kenwood

Parabéns por ter adquirido uma Kenwood. Com um leque tão variável de acessórios disponíveis, a sua Kenwood é mais do que uma simples batadeira. É simplesmente a Máquina de Cozinha por excelência. Esperamos que lhe proporcione verdadeiros momentos de prazer.

Robusta. Confiável. Versátil. Kenwood.

## Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- Desligue o aparelho e retire-o da tomada eléctrica antes de o levantar ou retirar utensílios/acessórios, depois de utilizar e antes de limpar.
- Mantenha os seus dedos afastados de peças que se movam e dos acessórios colocados no aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Nunca utilize o aparelho danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver a secção “Assistência e cuidados do cliente”.
- Nunca opere a Máquina de Cozinha com a cabeça na posição levantada.
- Nunca deixe o cabo eléctrico pendurado de forma a que uma criança o possa puxar.
- Nunca deixe a unidade motriz, o cabo eléctrico ou a ficha eléctrica apanharem humidade.
- Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais do que um acessório ao mesmo tempo.
- Nunca exceda as capacidades e velocidades máximas mencionadas no Quadro de Utilização Recomendada.
- Quando utilizar um acessório, leia e siga as instruções de segurança, que acompanham o aparelho.

- Este aparelho é pesado, tenha cuidado quando o levantar. Confirme que a cabeça do aparelho está correctamente fechada na posição baixa e que a taça, utensílios, tampas das entradas e cabo eléctrico estão também seguros antes de levantar o aparelho.
- Quando deslocar o aparelho segure-o sempre pela base do pedestal e pela cabeça da batedeira. NÃO levante ou transporte o aparelho pelas pegas da taça.
- Tenha cuidado quando remover os acessórios da taça depois de utilizar durante algum tempo porque poderão estar quentes.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Nunca opere o aparelho no modo de aquecimento com a taça vazia.
- Nunca utilize o resguardo contra salpicos com a taça de 5 litros. O resguardo contra salpicos é apenas apropriado para utilizar com a taça de 7 litros
- Não insira um utensílio da taça na batedeira enquanto a taça de 5 L estiver guardada dentro da taça de 7 L.
- Nunca insira nada através dos respiradores.
- Quando utilizar este aparelho assegure-se de que ele se encontra numa superfície lisa e afastado de qualquer extremidade. Assegure-se de que está no mínimo 10cm afastado das paredes e que os respiradores não estão bloqueados. Não posicione o aparelho por baixo dos armários superiores da cozinha.
- Nunca utilize a taça noutra fonte de aquecimento.
- A parte de baixo da taça continua quente muito depois do aquecimento ter sido parado. Tenha cuidado ao manusear e utilize uma base de protecção da superfície de trabalho quando colocar a taça em superfícies sensíveis ao calor.
- O  símbolo mercado no produto indica uma superfície que pode ficar quente durante a utilização.

- Não mexa ou levante a cabeça da batedeira com um acessório colocado uma vez a sua Máquina de Cozinha pode ficar instável.
- Não ponha a funcionar o seu aparelho perto da beira da bancada de trabalho e não aplique demasiada força num acessório quando colocado uma vez que isso pode destabilizar a unidade e fazê-la cair podendo provocar ferimentos.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- A capacidade máxima está baseada no acessório mini picadora/moinho que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- Este aparelho não foi concebido para operar com contadores de tempo externo nem por sistema de controlo remoto separado.

#### **Antes de ligar à corrente**

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- **AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO A UMA TOMADA COM LIGAÇÃO À TERRA.**
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

#### **Antes de utilizar pela primeira vez**

- Lave todos os componentes: ver a secção “Cuidados e limpeza”.



## Legenda

### Entradas para acessórios

- ① Entrada de alta velocidade
- ② Entrada de baixa velocidade
- ③ Encaixe para os utensílios da taça

### Batedeira




- ④ Tampa da entrada de alta velocidade
- ⑤ Cabeça da batedeira
- ⑥ Alavanca de desengate da cabeça
- ⑦ Botão On/Off
- ⑧ Ecrã
- ⑨ Controlo
- ⑩ Unidade motriz
- ⑪ a 7 L Taça de Aquecimento
- ⑪ b 5 L Taça
- ⑫ Iluminação interna da taça "Bowl Bright™"
- ⑬ Tampa da entrada de baixa velocidade
- ⑭ Sensor de temperatura
- ⑮ Placa de aquecimento
- ⑯ Respiradores
- ⑰ Batedor K
- ⑱ Varinha batedora
- ⑲ Batedor de varetas
- ⑳ Batedor de gancho
- ㉑ Espátula
- ㉒ Protecção da cabeça
- ㉓ Resguardo contra salpicos
- ㉔ Tampa da alimentação

*Nota: A chave de bocas mostrada na imagem é apenas para fins ilustrativos e não é fornecida na embalagem.*

### Acessórios opcionais

É disponibilizado pela Kenwood um vasto leque de acessórios opcionais que pode utilizar na sua Máquina de Cozinha. Para ver e poder adquirir qualquer dos acessórios opcionais disponíveis para a sua Máquina de Cozinha consulte por favor o folheto incluído na sua embalagem ou visite o site da Kenwood, [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

### Nota: Acessórios para a entrada de baixa velocidade

A entrada de baixa velocidade do seu modelo de Máquina de Cozinha apresenta o Sistema de Conexão Twist. Está preparada para receber acessórios com o Sistema de Conexão Twist. Quando adquirir novos acessórios para a entrada de baixa velocidade deve sempre confirmar a compatibilidade com a sua Máquina de Cozinha. Todos os acessórios com o Sistema de Conexão Twist podem ser identificados através do código do produto que começa com KAX e também pelo logótipo Twist  visível na embalagem. Para mais informações, visite: [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist). Se já possui acessórios com o Sistema de Conexão de Barra  precisa de utilizar o adaptador KAT002ME para os ligar ao Sistema de Conexão Twist  da sua Máquina de Cozinha. *Para mais informações, visite: [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).*

## Para Usar a Sua Máquina de Cozinha - Modo Manual

### Consulte as Ilustrações **A** - **I**

- Assegure-se de que a placa de aquecimento, o sensor de temperatura e a superfície exterior da base da taça estão limpos. Caso contrário, o sensor de temperatura será afectado, resultando num aquecimento fraco do aparelho.
- 1 Ligue à corrente eléctrica e prima o botão On/Off.
  - 2 Empurre para baixo a alavanca de levantar a cabeça e levante a cabeça da batedeira até prender.
  - 3 Coloque a taça e rode no sentido horário para a prender.
  - 4 Coloque o utensílio desejado na entrada para os utensílios. Depois empurre-o para cima e rode-o para o fixar.
  - 5 Baixe a cabeça da batedeira puxando para baixo a alavanca de libertação da cabeça e baixando a cabeça da batedeira até prender.
  - 6 Cinfique o tempo, a velocidade e o nível de aquecimento recomendados.  
Rode o controlo no sentido horário para usar as velocidades contínuas ou rode no sentido anti-horário para usar o mexer com pausas e o impulso (P).  
Mantenha premido o controlo para activar o impulso.
  - 7 Prima o controlo para iniciar.
  - 8 Para parar/pausar a unidade em qualquer altura, prima o controlo.
  - 9 Liberte o utensílio rodando-o no sentido horário para o desengatar e depois retire-o.

### **Importante**

Assegure-se de que os utensílios da taça NÃO estão colocados ou guardados dentro dela quando utiliza outras entradas para acessórios.

## Utilizar Programas Pré-Programados

### Consulte as Ilustrações **J** - **L**

- 1 Deslize o dedo para a direita no ecrã para aceder ao menu de pré-programados.
- 2 Escolha o pré-programado que deseja utilizar.
- 3 Siga as instruções do ecrã.
- 4 Prima o controlo para iniciar.
- 5 Para parar a unidade em qualquer altura, prima o controlo. Tenha cuidado pois a taça pode estar quente.

## Depois do Aquecimento

- Tenha cuidado ao manusear ou tocar em qualquer parte do aparelho, quando este está a ser usado no modo de aquecimento, ESPECIALMENTE A TAÇA, A PLACA DE AQUECIMENTO E OS UTENSÍLIOS, uma vez que eles continuam QUENTES muito depois de o aparelho ter sido desligado.
- Utilize as pegas laterais da taça para a retirar e transportar. Utilize luvas para forno quando manusear a taça ou utensílios quentes.

## Para Usar a Função de Pesagem

### Consulte as Ilustrações **M** - **O**










- 1 Coloque a taça.
- 2 Para seleccionar a função de pesagem deslize o dedo para a direita no ecrã até aparecer o ecrã de pesagem.
- 3 Coloque a balança a Zeros.
- 4 Pese os ingredientes.
- 5 Para mudar as unidades toque no botão das unidades no ecrã de pesagem.


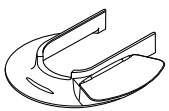











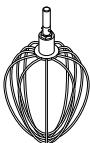









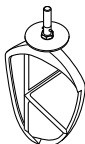









Nota: Coloque sempre o aparelho numa superfície seca, plana e estável antes de pesar.

Não faça força na batedeira ou na taça enquanto pesa uma vez que isso

afectará a precisão da balança. A função de pesagem pode ser usada com a cabeça da batedeira levantada ou em baixo.

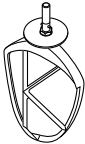







Explicação do Ecrã	
	Toque neste ícone para abrir o Menu de Configurações
	Mostra o tempo seleccionado em horas (h), minutos (m) e segundos (s).
	Mostra o mexer com pausa seleccionado. Se foi escolhida uma velocidade intermitente (2 → 4) o indicador aumenta progressivamente e o aparelho vai mexer quando atingir o máximo.
	Mostra o nível de aquecimento seleccionado. Um fundo vermelho a piscar indica que a máquina está no modo de aquecimento. Um fundo vermelho estático indica que a máquina atingiu o nível de aquecimento seleccionado.
	Indica que uma regulação não pode ser ajustada
	Rode o controlo no sentido anti-horário para usar o mexer com pausas intermitente e o impulso. Rode o controlo no sentido horário para usar velocidades contínuas.

Dicas e Sugestões para o Aquecimento		
Níveis de aquecimento	Utilização Recomendada	
1	Amolecimento	
2	Levedar	
3		
4		
5	Merengue Suíço	
6	Derreter Chocolate	
7		
8	Zabaione	
9		
	(P)	Impulso - Seleccione para pequenos accionamentos à velocidade máxima. Mantenha premido o controlo para usar o impulso.
	  1	Mexer Contínuo - A batedeira vai funcionar a uma velocidade baixa constante. Usada para envolver ingredientes leves em misturas pesadas como por exemplo, suspiros, doces de frutos com natas batidas e Pão-de-ló e para misturar lentamente farinha e fruta em preparados para bolos.
	  2	Mexer com pausas 2 - Mexer intermitente com pausas curtas. Regulado nesta velocidade a função mexer funciona intermitentemente numa velocidade lenta a cada 5 segundos.
	  3	Mexer com pausas 3 - Mexer intermitente com pausas médias. Regulado nesta velocidade a função mexer funciona intermitentemente numa velocidade lenta a cada 15 segundos.
	  4	Mexer com pausas 4 - Mexer intermitente com pausas longas. Regulado nesta velocidade a função mexer funciona intermitentemente numa velocidade lenta a cada 30 segundos.
	Velocidade min - max	Velocidade contínua aumentando gradualmente até ao max.

Quadro de Utilização dos Pré-Programados				 <b>(Max)</b>	
<b>Pré-Programado</b>	<b>Utensílio Recomendado</b>	<b>Configurações Padrão</b> (ajustáveis)	<b>Ideias e Utilizações em Receitas</b>	<b>5 L</b>	<b>7 L</b>
Levedar Massa para Pão		 <b>1 h</b> (20 min. - 1 h.)  <b>OFF</b>   <b>2</b> 	Pão de massa levedada		2,58kg Total Peso
Derreter Chocolate		 <b>10 min.</b> (3 min. - 1 h.)  <b>1</b>   <b>7</b> 	Mousse de Chocolate		300g (em pedaços de 2 cm)
Merengue Suíço		 <b>10 min.</b>  <b>Max</b>  <b>4</b> 	Base de creme de manteiga para recheio/decoração		240g de claras de ovo 480g de açúcar em pó 80g de água
Bater Claras de Ovo		 <b>2 min.</b> (1 min. - 5 min.)  <b>Max</b> (Min - Max)  <b>OFF</b> 	Clara em castelo para mousse de chocolate	Consulte o Quadro de Utilização Recomendada	
Pão-de-Ló		 <b>1 min.</b> (30 seg. - 5 min.)  <b>1 - Max</b> (1 - Max)  <b>OFF</b> 	Pão-de-Ló Vitória, Cupcakes	Consulte o Quadro de Utilização Recomendada	
Amassar Massa - Massa de Pão (massa levedada dura)		 <b>5 min.</b> (5 min. - 30 min.)  <b>Min. até 1</b> (min. - 2)  <b>OFF</b> 	Cacetinhos, Pizza	Consulte o Quadro de Utilização Recomendada	

## Quadro de Utilização Recomendada

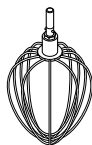
**Os seguintes tempos de processamento são apenas indicativos e variarão de acordo com a receita e os ingredientes utilizados**

		<b>Batedor K</b> Para fazer bolos, biscoitos, massa, glacé, recheios, éclairs e puré de batata.			
		<b>Dicas e Sugestões</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade.</li> <li>• Para incorporar totalmente todos os ingredientes pare frequentemente a máquina e rape para baixo com a espátula os lados da taça.</li> <li>• Use ingredientes frios para a massa a não ser que a receita diga o contrário.</li> </ul>			
<b>Receita/Processo</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minutos)</b>
		<b>Taça 5L</b>	<b>Taça 7L</b>		
Pastéis e Biscoitos - envolver gordura em farinha	Peso de Farinha	500 g	910 g	Min → 1	2
Preparados completos para bolos (Misturas compradas)	Peso Total	2 kg	4 kg	Min → Max	45 - 60 seg.
		<b>Varinha Batedora</b> Para bater e misturar ingredientes macios.			
		<b>Dicas e Sugestões</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade.</li> <li>• Quando bater gordura (manteiga ou margarina) e açúcar para bolos, utilize-a à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro.</li> </ul>			
<b>Receita/Processo</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minutos)</b>
		<b>Taça 5L</b>	<b>Taça 7L</b>		
Bater manteiga/margarina e açúcar		1,79 kg	4,55 kg	Min → Max	4
Bater ovos em misturas para bolos				Min → Max	1 - 4
Incorporar farinha, frutos, etc.				Min → 1	30 - 60 seg.

Tamanho dos ovos usados = Classe M (Peso 53g - 63g).

## Quadro de Utilização Recomendada

**Os seguintes tempos de processamento são apenas indicativos e variarão de acordo com a receita e os ingredientes utilizados**






### Batedor de Varetas

Para ovos, natas e suflês.

#### Importante

- Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade.
- **Não utilize o batedor de varetas para misturas pesadas (misturas completas para bolos, bater gordura com açúcar) pois pode danificá-lo.**
- Consegue melhores resultados se os ovos estiverem à temperatura ambiente.  
Antes de bater as claras de ovo, certifique-se que não existe gordura ou gema de ovo no batedor de varetas ou na taça.


Receita/Processo	 (Max)			 (Minutos)
	Taça 5L	Taça 7L		
Claras de ovos	8 (280 g)	16 (560 g)	Min → Max	1½ - 2
Batido esponjoso (Pão-de-ló)	620 g	930 g		4-6
Bater Natas	0,5 L	2 L		1½ - 3
Massa de Panquecas • Adicione primeiro a farinha e depois os ingredientes húmidos. • Misture os ingredientes na velocidade mínima.	250g Farinha 500g Leite 200g Ovos		Min	10 seg.
			Max	45-60 seg.
Maionese • Para obter melhores resultados rafe para baixo os lados da taça depois de adicionar o azeite e processe durante mais 10 segundo à velocidade max.	2 Gemas de ovo 10g Mostarda 200ml Óleo vegetal		Max	1 - 1½




Tamanho dos ovos usados = Classe M (Peso 53g - 63g).

**Natas para bater usadas = Natas Frescas para Bater com mínimo de 38% de matéria gorda (M.G.).**

## Quadro de Utilização Recomendada

**Os seguintes tempos de processamento são apenas indicativos e variarão de acordo com a receita e os ingredientes utilizados**

	<p><b>Batedor de Gancho</b> Para Misturas com Fermento de Padeiro</p>
	<p><b>Dicas e Sugestões</b> <b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nunca exceda as capacidades máximas mencionadas – pode sobrecarregar a máquina.</b></li> <li>• Se ouvir que a batedeira está a funcionar com dificuldade, desligue e remova metade do preparado e bata cada metade em separado.</li> <li>• Os ingredientes misturam-se melhor se colocar em primeiro lugar o líquido.</li> </ul> <p><b>Fermento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fermento de Padeiro seco</b> (do tipo que precisa de ser preparado): deite a água quente na taça. Adicione depois o fermento e o açúcar e deixe repousar cerca de 10 minutos até espumar.</li> <li>• <b>Fermento de Padeiro fresco:</b> esfarele-o para a farinha.</li> <li>• <b>Outros tipos de fermento de padeiro:</b> siga as instruções do fabricante.</li> </ul>

Receita/Processo		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minutos)</b>
		Taça 7L			
		Min	Max		
Massa para Pão (massa levedada dura)	Água Morna	195 g	895 g	Min 1	60 seg. 3-4
	Farinha Tipo 65	350 g	1,6 kg		
	Fermento de Padeiro de Acção Rápida	6 g	25 g		
	Banha	10 g	30 g		
	Sal	3 g	16 g		
	Peso Total	564 g	2,56 kg	Reamassar na Velocidade 1	60 seg.
Massa levedada mole (enriquecida com manteiga/margarina e ovos)	Peso de Farinha	250 g - 2,6 kg		Min 1	60 seg. 3-4
	Peso Total	478 g - 5 kg			

Tamanho dos ovos usados = Classe M (Peso 53g - 63g).



## Para Montar a Varinha Batedora

### Consulte as Ilustrações **P** - **R**

#### Colocar a Lâmina na Varinha Batedora

- A lâmina da varinha é fornecida já montada e deve ser sempre retirada antes de limpar.
- 1 Coloque com cuidado a lâmina flexível da varinha na ferramenta encaixando a base da lâmina no encaixe, em seguida encaixe um lado na ranhura antes de cuidadosamente prender até ao final do utensílio. Repita o mesmo processo do outro lado.

## Para Usar a Sua Bowl Bright™ (Iluminação Interna da Taça)

- A sua Máquina de Cozinha está equipada com luz interna para iluminar a taça localizada por baixo da cabeça da batedeira.
- Para desligar a iluminação interna da taça, seleccione BowlBright™ no Menu de Configurações e seleccione “Desligar”.

Nota: A iluminação interna da taça activa-se automaticamente quando a máquina é ligada.

## Retirar ou colocar as tampas das entradas

### Tampa da entrada de alta velocidade

- 1 Para retirar a tampa, utilize a pega lateral e levante.
- 2 Para tapar, coloque a tampa por cima da entrada e solte-a.

### Tampa da entrada de baixa velocidade

- 1 Para retirar a tampa, utilize a pega que se encontra em cima e puxe para fora.
- 2 Para tapar, coloque a tampa por cima da entrada e empurre.

## Para inserir e utilizar o seu Resguardo contra salpicos

### Consulte as Ilustrações **S** - **T**

Nota: O resguardo contra salpicos é apenas apropriado para utilizar com a taça de 7 litros

#### Para montar

O resguardo contra salpicos é constituído por duas peças: a protecção da cabeça (22) e o resguardo contra salpicos (23).

O resguardo contra salpicos não pode ser colocado na taça sem a protecção da cabeça.

- 1 Levante a cabeça da batedeira até prender.
  - 2 Empurre a protecção da cabeça para cima na direcção da parte de baixo da cabeça da batedeira até fixar completamente.
  - 3 Coloque a taça na base.
  - 4 Baixe a cabeça da batedeira.
  - 5 Assente o resguardo contra salpicos no rebordo da taça e deslize-o para a frente até fixar completamente.
- Enquanto o seu aparelho mistura, pode adicionar ingredientes directamente à taça através da tampa de alimentação.
- 6 Para remover o resguardo deslize-o para fora da taça.
  - 7 Para remover a protecção da cabeça, levante a cabeça da batedeira até prender. Remova o utensílio, depois puxe a protecção da cabeça para baixo na direcção contrária à parte de baixo da cabeça da batedeira.

Nota: Coloque ou remova o resguardo contra salpicos apenas quando a cabeça da batedeira estiver na posição presa.

**Recomendamos que remova com regularidade a protecção da cabeça para a limpar.**

## Ajuste do Utensílio

### Consulte a Ilustração **U**

#### **Batedor K, Batedor de Varetas e Varinha Batedora**

A altura dos utensílios na taça são regulados na fábrica para que não sejam necessários ajustes.

Contudo, se deseja ajustar o utensílio, use uma chave de bocas adequada:

TIPO KWL90 = 19 mm

Depois siga as instruções seguintes:

- 1 Desligue o aparelho da corrente.
- 2 Levante a cabeça da batedeira e insira o batedor de varetas ou a varinha.
- 3 Baixe a cabeça da batedeira. Se a folga precisar de ser reajustada, levante a cabeça da batedeira e remova o utensílio. O ideal é que o utensílio **quase** toque o fundo da taça.  
**Varinha Batedora** - A melhor posição é quando está ligeiramente em contacto com a base da taça para poder limpar bem o fundo durante o processo de mistura.
- 4 Utilizando uma chave de bocas de tamanho correcto, liberte um pouco a porca para reajustar suficientemente o eixo. Para baixar o utensílio mais para o fundo da taça, gire o eixo na direcção contrária à dos ponteiros do relógio. Para levantar o utensílio para que este não toque no fundo da taça, gire o eixo na direcção dos ponteiros do relógio.
- 5 Volte a apertar a porca.
- 6 Coloque o utensílio na batedeira e baixe a cabeça desta. (Confirme a posição, ver o ponto acima).
- 7 Repita, se necessário, os passos anteriores até que o acessório esteja na posição correcta. Uma vez conseguida a posição correcta, aperte a porca de forma segura.

Nota: A chave de bocas mostrada na imagem é apenas para fins ilustrativos e não é fornecida na embalagem.

#### **Batedor de gancho**

Este utensílio é fixo de fábrica e não deve precisar de ajuste.

## Cuidados e Limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de limpar.
- Pode aparecer alguma gordura na entrada de baixa velocidade ② quando a usar pela primeira vez. Isto é normal – limpe-a simplesmente.

#### **Unidade Motriz e Tampas das Entradas**

- Limpe com um pano húmido e seque em seguida.
- Nunca submerja em água ou use abrasivos.

#### **Taças**

- Lave à mão e depois seque ou lave na máquina da loiça.
- Nunca use uma escova metálica, esfregão de aço ou lixívia para limpar a sua taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover o calcário.
- Mantenha-a afastada de fontes de calor (discos do fogão, forno, microondas).
- A taça de 5 L pode ser facilmente guardada dentro da taça de 7 L. (Não coloque os utensílios da taça dentro da taça de 5 L enquanto estiver guardada dentro da taça de 7 L).

#### **Utensílios e Resguardo contra Salpicos**

- Lave à mão e depois seque ou lave na máquina da loiça.

#### **Lavar na máquina de lavar-louça**

- Em alternativa consulte o quadro de ilustrações do início para saber as peças que podem ir à máquina de lavar-louça.

## Receita

### **Marinada de Ameixas**

*200g de mel líquido claro*

*50g de ameixas macias*

*50ml de água*

- 1 Coloque todos os ingredientes na mini picadora/moinho. Coloque no frigorífico de um dia para o outro.
- 2 Insira o acessório na Máquina de Cozinha.
- 3 Ligue em impulso durante 5 segundos.
- 4 Utilize a gosto.

### **Pão Branco de Levedação Rápida**

*280ml de Água Morna*

*500g de Farinha Tipo 65*

*8g de Fermento de Padeiro de Acção*

*Rápida*

*10g de Banha*

*5g de Sal*

- 1 Coloque os ingredientes na taça de aquecimento pela ordem acima descrita.
- 2 Coloque a taça na máquina. Insira o batedor de gancho e baixe a cabeça da batedeira.
- 3 Amace na velocidade mínima durante 1 minuto e em seguida na velocidade 1 durante 9 minutos com a máquina configurada no nível 3 de aquecimento.
- 4 Retire o batedor de gancho.
- 5 Insira o resguardo contra salpicos e levede a massa no nível de aquecimento 3 durante 40 minutos.

## Assistência e cuidados ao cliente




- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de telefonar para a Assistência consulte a secção “guia de avarias” do Manual ou visite o site da Kenwood em [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou o website específico do seu país.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



### **ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA RELATIVA AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (REEE)**

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Guia de avarias		
Problema	Causa	Solução
O batedor de varetas ou a varinha k toca no fundo da taça ou não chega aos ingredientes do fundo da taça.	O utensílio não está à altura correcta e precisa de ser ajustado.	Ajuste a altura do utensílio usando uma chave de bocas de tamanho correcto - ver a secção "Ajuste do Utensílio".
O acessório para a baixa velocidade não pode ser inserido.	Confirme que o seu acessório é compatível para ser usado no seu modelo de máquina. O Sistema de conexão Twist necessita de (Modelo KAX) 	O acessório deve ter o sistema de conexão twist KAX  colocado na entrada. Se já possui acessórios com o Sistema de Conexão de Barra  precisa de utilizar o adaptador KAT002ME para os ligar ao Sistema de Conexão Twist da sua Máquina de Cozinha. <i>Para mais informações, visite: <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a></i>
A Máquina de cozinha pára durante o funcionamento. O ecrã mostra a mensagem de erro E27.	Foi activado o sistema de protecção de sobrecarga ou de sobreaquecimento. Excedida a capacidade máxima.	Desligue da corrente eléctrica e confira que não há obstrução ou sobrecarga. Se a máquina não começar a funcionar, remova parte dos ingredientes da taça para reduzir a carga e recomece. Se isto não resolver o problema, desligue da corrente e espere 15 minutos. Ligue à corrente eléctrica e reinicie. Se mesmo assim a máquina não recomeçar a trabalhar, consulte "Cuidados ao Cliente" da Kenwood para mais conselhos.
Aparelho sem corrente / o ecrã não acende.	O aparelho não está ligado à corrente eléctrica. O botão On/Off não está accionado.  O aparelho passou para o modo de espera ("standby").	Check appliance plugged in. Press the On/Off switch to the On position.  Toque no ecrã ou rode o controlo.
O aparelho não funciona.	Não premiu o controlo.	Prima o controlo para iniciar.

## Guia de avarias (continuação)

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solução</b>
O temporizador não faz contagem decrescente no ecrã.	Durante o ciclo de aquecimento, o temporizador não começa a contar enquanto não atingir a temperatura correcta.	Funcionamento normal.
A máquina movimenta-se e vibra muito durante o funcionamento.	Carga irregular na taça provoca vibrações excessivas. Excedida a capacidade máxima. Utensílio errado ou velocidade errada.	Reduza a quantidade ou reorganize os alimentos dentro da taça e reinicie a unidade. Consulte o programa correspondente e o quadro de velocidades recomendadas para a utilização do utensílio e da velocidade correctos.
O ecrã mostra "--"	A balança está a voltar a zero.	Funcionamento normal.
O ecrã mostra uma leitura negativa.	O ecrã não foi repostado a zero e os ingredientes ou a taça não foram retirados. Os ingredientes ou objectos estão a ser pressionados contra o aparelho ou por baixo dele.  O aparelho está pressionado contra uma parede.	Reponha o ecrã a zero, recoloque os ingredientes que faltam ou recoloque a taça. Assegure-se de que não existem ingredientes ou objectos pressionados contra o aparelho ou por baixo dele. Assegure-se de que existe espaço entre o aparelho e as paredes. Reponha a zeros antes de pesar os próximos ingredientes.
O ecrã não está a registar pequenas quantidades.	As quantidades pesadas são demasiado pequenas.	Utilize as medidas colher de sopa ou de chá para muito pequenas quantidades.
O peso mudou no ecrã.	O aparelho deslocou-se durante o funcionamento.  Levantou-se ou baixou-se a cabeça da batedeira durante o funcionamento.	Coloque sempre o aparelho numa superfície seca, plana e estável antes de pesar. Confirme que o cabo da corrente não está sob tensão. Não mova o aparelho ou toque na taça enquanto estiver a funcionar na função de pesagem. Reponha a zeros antes de pesar os próximos ingredientes.
Impossível mudar rapidamente entre o sistema métrico e o sistema imperial.	O aparelho está a reconfigurar-se para mostrar as unidades e medidas previamente seleccionadas.	Espere 5 segundos e tente novamente.

**Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones**

## Conozca su Robot de Cocina Kenwood


Felicidades por la compra de un aparato Kenwood. Con una gama tan amplia de accesorios disponibles, es más que una simple mezcladora. Es un robot de cocina de última generación. Esperamos que lo disfrute.

Resistente. Fiable. Versátil. Kenwood.

## Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- Apague y desenchufe el aparato antes de poner o quitar los utensilios/accesorios, después de su uso y antes de la limpieza.
- No acerque los dedos a las partes móviles ni a los accesorios acoplados.
- Nunca deje el robot de cocina desatendido cuando esté en funcionamiento.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen, consulte la sección “Servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca ponga el robot de cocina en funcionamiento con el cabezal levantado.
- Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- No permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio a la vez.
- Nunca sobrepase las cantidades y las velocidades máximas indicadas en la Tabla de usos recomendados.
- Al usar un accesorio, lea y siga las instrucciones de seguridad que se facilitan con el mismo.
- Tenga cuidado al levantar este aparato ya que pesa mucho. Asegúrese de que el cabezal esté correctamente fijado y en posición bajada, y de

que el bol, los utensilios, las tapas de las salidas y el cable estén bien sujetos antes de levantarlo.

- Al mover el aparato, cójalo siempre por la base del pedestal y el cabezal de la mezcladora. NO levante ni transporte el aparato por el asa del bol.
- Tenga cuidado al quitar utensilios del bol después de un uso prolongado ya que pueden calentarse.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Nunca ponga el aparato en marcha en el modo de calentamiento con el bol vacío.
- Nunca utilice el antisalpicaduras con el bol de 5 l. El antisalpicaduras solo se puede utilizar con el bol de 7 l.
- No acople un utensilio del bol al robot de cocina cuando el bol de 5 l esté apilado dentro del bol de 7 l.
- Nunca inserte nada a través de las salidas de aire.
- Al utilizar este aparato, asegúrese de que esté colocado sobre una superficie plana alejado de cualquier borde. Asegúrese de que esté al menos a 10 cm de las paredes y compruebe que las aberturas no estén obstruidas. No lo ponga debajo de armarios colgantes.
- Nunca utilice el bol con ninguna otra fuente de calor.
- La parte inferior del bol permanecerá caliente durante mucho tiempo después de que el calentamiento se haya detenido. Sea prudente y utilice un posafuentes protector de la superficie de trabajo cuando coloque el bol en superficies sensibles al calor.
- El  símbolo marcado en el producto indica una superficie que puede calentarse durante el uso.
- No mueva ni levante el cabezal de la mezcladora con un accesorio acoplado ya que ello podría afectar a la estabilidad del robot de cocina.
- No ponga el aparato en funcionamiento cerca del borde de la encimera ni sobresaliendo de ella, y no aplique demasiada fuerza al colocar un accesorio ya que esto puede afectar a la estabilidad de la unidad y hacer que vuelque, lo que podría producir lesiones.

- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Elaboración de smoothies: nunca bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida durante la congelación; trocéelos antes de añadirlos al vaso/botella.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- Este aparato no está pensado para ser manejado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

**Antes de enchufar el aparato**

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que se muestra en la parte inferior del aparato.
- **ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA.**
- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

**Antes de utilizar el aparato por primera vez**

- Para lavar las piezas: consulte “Cuidado y limpieza”.



## Descripción del aparato

### Salidas de los accesorios

- ① Salida de alta velocidad
- ② Salida de baja velocidad
- ③ Toma de los utensilios del bol

### Mezcladora

- ④ Tapa de la salida de alta velocidad
- ⑤ Cabezal de la mezcladora
- ⑥ Palanca para soltar el cabezal
- ⑦ Interruptor de encendido/apagado
- ⑧ Pantalla
- ⑨ Dial de control
- ⑩ Unidad de potencia
- ⑪ a Bol de calentamiento de 7 l
- ⑪ b Bol de 5 l
- ⑫ Iluminación "Bowl Bright™" integrada en el bol
- ⑬ Tapa de la salida de baja velocidad
- ⑭ Sensor de temperatura
- ⑮ Placa de calentamiento
- ⑯ Salida de aire
- ⑰ Batidor K
- ⑱ Paleta batidora
- ⑲ Batidor de varillas
- ⑳ Gancho de amasar
- ㉑ Espátula
- ㉒ Protector del cabezal
- ㉓ Antisalpicaduras
- ㉔ Tapa del tubo de alimentación

*Nota: la llave inglesa se muestra únicamente a título ilustrativo y no se suministra en el paquete.*

#### Accesorios opcionales

Hay disponible una gama de accesorios opcionales para usarlos con su robot de cocina. Consulte el folleto de accesorios que se incluye en su paquete o visite la página [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) para ver la gama completa y cómo comprar un accesorio no incluido en su paquete.

**Nota: accesorios de la salida de baja velocidad**

La salida de baja velocidad de su modelo de robot de cocina ofrece el sistema de conexión Twist (Twist Connection System) Está diseñada para aceptar accesorios con el sistema de conexión Twist.

Cuando compre accesorios nuevos para la salida de baja velocidad, debe comprobar la compatibilidad con su robot de cocina. Todos los accesorios con el sistema de conexión Twist se pueden identificar por el código de producto que empieza por KAX y también por el logotipo Twist  que aparece en el embalaje. Para obtener más información visite la página [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist). Si tiene accesorios con el sistema de conexión de barra (Bar Connection System)  deberá utilizar el adaptador KAT002ME para conectarlos al sistema de conexión Twist  de su robot de cocina.

*Para obtener más información visite la página [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).*

### Usar el robot de cocina - Modo manual

#### Consulte las ilustraciones **A - I**

- Compruebe que la zona de la placa de calentamiento, el sensor de temperatura y la superficie externa de la base del bol estén limpios. Si no se sigue esta indicación, el sensor de temperatura se verá afectado, lo que tendrá como resultado un rendimiento deficiente del calentamiento.
- 1 Enchufe y pulse el interruptor de encendido/apagado.
  - 2 Empuje la palanca para levantar el cabezal hacia abajo y levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
  - 3 Acople el bol y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para ajustarlo firmemente en su posición.

- 4 Ponga el utensilio deseado en la toma. Luego empuje hacia arriba y gire el utensilio para fijarlo en su posición.
- 5 Baje el cabezal de la mezcladora empujando la palanca para soltar el cabezal hacia abajo y baje el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
- 6 Ajuste el tiempo, la velocidad y el nivel de calentamiento deseados. Gire el dial de control en el sentido de las agujas del reloj para usar velocidades constantes, y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj para usar intervalos de remoción y la función de acción intermitente (P).  
Mantenga pulsado el dial de control para activar la función de acción intermitente.
- 7 Pulse el dial de control para empezar.
- 8 Para parar/pausar la unidad en cualquier momento, pulse el dial de control.
- 9 Suelte el utensilio girando en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearlo de la toma de los utensilios y luego quítelo.

### **Importante**

Compruebe que no haya utensilios del bol acoplados o guardados en el bol al utilizar otras salidas.

## Uso de los programas preestablecidos

### **Consulte las ilustraciones J - L**

- 1 Deslice el dedo hacia la derecha para acceder al menú preestablecido.
- 2 Elija la opción preestablecida que desee utilizar.
- 3 Siga las instrucciones de la pantalla.
- 4 Pulse el dial de control para empezar.
- 5 Para parar la unidad en cualquier momento, pulse el dial de control. Tenga cuidado ya que el bol puede estar caliente.

## Después del calentamiento

- Tenga cuidado al manejar o tocar cualquier parte del aparato cuando se esté utilizando en el modo de calentamiento o después del calentamiento, EN ESPECIAL EL BOL, LA PLACA DE CALENTAMIENTO Y LOS UTENSILIOS ya que permanecen CALIENTES durante mucho tiempo después de que el aparato se haya desconectado.
- Use las dos asas laterales para quitar y transportar el bol. Use guantes para horno al manipular el bol caliente y los utensilios calientes.

## Usar la función de pesaje

### **Consulte las ilustraciones M - O**

- 1 Coloque el bol.
- 2 Para seleccionar la función de pesaje, deslice el dedo hacia la izquierda en la pantalla hasta que aparezca la pantalla de pesaje.
- 3 Ponga la báscula a cero.
- 4 Pese los ingredientes.
- 5 Para cambiar la unidad, toque el botón de unidades en la pantalla de pesaje.

Nota: coloque siempre el aparato sobre una superficie estable, plana y seca antes de pesar los ingredientes. No aplique presión a la mezcladora ni al bol durante el pesaje ya que ello afectará a la precisión de la báscula. La función de pesaje se puede usar con el cabezal de la mezcladora tanto bajado como levantado.

## Explicación de la pantalla

	<p>Toque este icono para abrir el menú de ajustes.</p>	
<p>30:00 m s</p>	<p>Muestra el tiempo seleccionado en horas (h), minutos (m) y segundos (s).</p>	
	<p>Muestra el intervalo de remoción seleccionado. Si se selecciona una velocidad intermitente (2 → 4), el anillo aumentará progresivamente y el aparato removerá el contenido cuando esté completo.</p>	
	<p>Muestra el nivel de calentamiento seleccionado. Un fondo rojo parpadeante indica que el aparato está en modo calentamiento. Un fondo rojo permanente indica que el aparato ha alcanzado el nivel de calentamiento fijado.</p>	
	<p>Indica que un ajuste no se puede regular.</p>	
	<p>Gire el dial de control en sentido contrario a las agujas del reloj para usar intervalos de remoción intermitentes y la función de acción intermitente. Gire el dial de control en el sentido de las agujas del reloj para usar velocidades constantes.</p>	











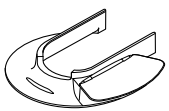
















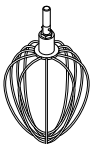














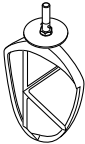







<b>Consejos y sugerencias para el calentamiento</b>		
Niveles de calentamiento	Usos recomendados	
1	Ablandar	
2	Fermentar	
3		
4		
5	Merengue suizo	
6	Derretir chocolate	
7		
8	Sabayón	
9		
	(P)	Función de acción intermitente - Selecciónela para generar impulsos breves de máxima potencia. Mantenga pulsado el dial de control para poner en marcha la función de acción intermitente.
	  1	Remoción continua - La mezcladora funcionará a una velocidad baja constante. Se usa para incorporar ingredientes ligeros a mezclas más pesadas, por ejemplo, merengues, purés de fruta con nata o crema y bizcochos, así como para incorporar lentamente harina y fruta a los preparados para tartas.
	  2	Intervalo de remoción 2 - Remoción intermitente con pausas cortas. Cuando se ajusta a esta velocidad, funciona de forma intermitente a una velocidad lenta cada 5 segundos.
	  3	Intervalo de remoción 3 - Remoción intermitente con pausas medias. Cuando se ajusta a esta velocidad, funciona de forma intermitente a una velocidad lenta cada 15 segundos.
	  4	Intervalo de remoción 4 - Remoción intermitente con pausas largas. Cuando se ajusta a esta velocidad, funciona de forma intermitente a una velocidad lenta cada 30 segundos.
	Velocidad mín - máx	Velocidades constantes que aumentan gradualmente a máx

Tabla de usos preestablecidos				 <b>(Max)</b>	
Preestablecido	Utensilio recomendado	Ajustes predeterminados (regulables)	Usos/ideas para recetas	5 l	7 l
Fermentar la masa		 <b>1 hora</b> (20 min - 1 hora)  <b>OFF</b>   <b>2</b> 	Fermentar masas con levadura		Peso total 2,58 kg
Derretir chocolate		 <b>10 min</b> (3 min - 1 hora)  <b>1</b>   <b>7</b> 	Mousse de chocolate		300 g (cortar en trozos de 2 cm)
Merengue suizo		 <b>10 min</b>  <b>Máx</b>  <b>4</b> 	Base para frosting de mantequilla		240 g de clara de huevo 480 g de azúcar lustre 80 g de agua
Batir claras de huevo		 <b>2 min</b> (1 min - 5 min)  <b>Máx</b> (Mín - Máx)  <b>OFF</b> 	Claras de huevo para mousse de chocolate	Consulte la Tabla de usos recomendados	
Biscocho		 <b>1 min</b> (30 segundos - 5 min)  <b>1 - Máx</b> (1 - Máx)  <b>OFF</b> 	Tarta Victoria Sponge, cupcakes	Consulte la Tabla de usos recomendados	
Amasar la masa - Masa de pan (con levadura dura)		 <b>5 min</b> (5 min - 30 min)  <b>Mín a 1</b> (mín - 2)  <b>OFF</b> 	Panecillos, pizza	Consulte la Tabla de usos recomendados	

## Tabla de usos recomendados

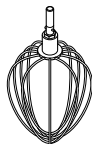
**Esto es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.**

	<b>Batidor K</b> Para hacer tartas, galletas, pastelitos, glaseado, rellenos, pastelitos rellenos de crema y puré de patata.				
	<b>Consejos y sugerencias</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco.</li> <li>• Para incorporar completamente los ingredientes, pare la mezcladora y raspe el bol con la espátula frecuentemente.</li> <li>• Utilice ingredientes fríos para los pastelitos a menos que su receta indique lo contrario.</li> </ul>				
<b>Receta/ proceso</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minutos)</b>
		<b>Bol de 5 l</b>	<b>Bol de 7 l</b>		
Pastelitos y galletas - mezclar manteca y harina	Peso de la harina	500 g	910 g	Mín → 1	2
Preparados para tartas en un solo paso	Peso total	2 kg	4 kg	Mín → Máx	45 - 60 segundos
	<b>Paleta batidora</b> Para batir y mezclar ingredientes blandos.				
	<b>Consejos y sugerencias</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco.</li> <li>• Al batir manteca y azúcar para preparados para tartas, utilice siempre la manteca a temperatura ambiente o ablándela primero.</li> </ul>				
<b>Receta/ proceso</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minutos)</b>
		<b>Bol de 5 l</b>	<b>Bol de 7 l</b>		
Batir mantequilla/margarina y azúcar		1,79 kg	4,55 kg	Mín → Máx	4
Batir huevos para incorporarlos en preparados para tarta				Mín → Máx	1 - 4
Añadir harina, fruta, etc.				Mín → 1	30 - 60 segundos

Tamaño de los huevos utilizados = tamaño mediano (peso 53 - 63 g).

## Tabla de usos recomendados

**Esto es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.**






### Batidor de varillas

Para huevos, nata y suflés.

#### Importante

- Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco.
- **No utilice el batidor de varillas para mezclas pesadas (preparados para tartas en un solo paso y batir manteca y azúcar) ya que podría dañarlo.**
- Se obtienen mejores resultados si los huevos están a temperatura ambiente.  
Antes de batir claras de huevo, compruebe que no haya grasa ni yema de huevo en el batidor de varillas o en el bol.





Receta/ proceso	 (Max)			 (Minutos)
	Bol de 5 l	Bol de 7 l		
Claras de huevo	8 (280 g)	16 (560 g)	Mín → Máx	1½ - 2
Bizcochos ligeros	620 g	930 g		4-6
Nata	0,5 l	2 l		1½ - 3
Masa para crepes • Primero añada harina al bol, seguida de los ingredientes húmedos. • Mezcle a velocidad mínima para incorporar ingredientes.	250 g de harina 500 g de leche 200 g de huevos		Mín	10 segundos
			Máx	45-60 segundos
Mayonesa • Para obtener mejores resultados, raspe el bol con una espátula después de añadir el aceite y haga funcionar el batidor de varillas durante 10 segundos más a máxima velocidad.	2 yemas de huevo 10 g de mostaza 200 ml de aceite vegetal		Máx	1 - 1½

Tamaño de los huevos utilizados = tamaño mediano (peso 53 - 63 g).

**Nata para montar utilizada = nata para montar fresca con un contenido mínimo de materia grasa del 38 %**

## Tabla de usos recomendados

**Esto es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.**

	<b>Gancho de amasar</b> Para masas con levadura				
	<b>Consejos y sugerencias</b> <b>Importante</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nunca sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, sobrecargará el aparato.</b></li> <li>• Si oye que el aparato se ahoga, apáguelo, retire la mitad de la masa y trabaje cada mitad por separado.</li> <li>• Los ingredientes se mezclan mejor si se pone primero el líquido.</li> </ul> <b>Levadura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Levadura seca</b> (de la clase que necesita reconstitución): vierta el agua caliente en el bol. A continuación, añada la levadura y el azúcar y déjelo reposar durante unos 10 minutos hasta que adquiera una consistencia espumosa.</li> <li>• <b>Levadura fresca:</b> desmenúcela en la harina.</li> <li>• <b>Otros tipos de levadura:</b> siga las instrucciones del fabricante.</li> </ul>				
<b>Receta/ proceso</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minutos)</b>
		<b>Bol de 7 l</b>			
		<b>Mín</b>	<b>Máx</b>		
Masa de pan (con levadura dura)	Agua caliente	195 g	895 g	Mín 1	60 secs 3-4
	Harina de pan fuerte	350 g	1,6 kg		
	Levadura de acción rápida	6 g	25 g		
	Manteca	10 g	30 g		
	Sal	3 g	16 g		
	Peso total	564 g	2,56 kg		
Masa con levadura blanda (enriquecida con mantequilla y huevos)	Peso de la harina	250 g - 2,6 kg		Mín 1	60 segundos 3-4
	Peso total	478 g - 5 kg			
					Reamasar Velocidad 1

Tamaño de los huevos utilizados = tamaño mediano (peso 53 - 63 g).



## Montar la paleta batidora

### Consulte las ilustraciones **P - R**

#### Colocar la escobilla del limpiador

- La escobilla del limpiador se suministra ya colocada y debe quitarse siempre antes de limpiarla.
- 1 Acople con cuidado la escobilla del limpiador flexible en el utensilio colocando la base de la escobilla del limpiador dentro de la ranura. A continuación, coloque un lado en la abertura antes de enganchar el extremo cuidadosamente en su lugar. Repita la operación con el otro lado.

## Usar el Bowl Bright™ (iluminación integrada en el bol)

- Su robot de cocina está equipado con una función de iluminación integrada en el bol situada en la parte inferior del cabezal de la mezcladora.
- Para apagar la iluminación integrada en el bol, seleccione BowlBright™ en el menú Ajustes y seleccione Off.

Nota: la iluminación integrada en el bol se activará automáticamente cuando el aparato se encienda.

## Para quitar y poner las tapas de las salidas

### Tapa de la salida de alta velocidad

- 1 Para quitar la tapa, use el asa del costado y levántela.
- 2 Para ponerla, coloque la tapa sobre la salida y encájela en su sitio.

### Tapa de la salida de baja velocidad

- 1 Para quitar la tapa, use el asa de la parte superior y tire hacia fuera.
- 2 Para ponerla, coloque la tapa sobre la salida y empuje para que encaje en su sitio.

## Acoplar y utilizar el antisalpicaduras

### Consulte las ilustraciones **S - T**

Nota: el antisalpicaduras solo se puede utilizar con el bol de 7 l.

#### Montaje

El montaje del antisalpicaduras consta de 2 piezas: el protector del cabezal (22) y el antisalpicaduras (23).

El antisalpicaduras no se puede acoplar al bol a menos que el protector esté colocado.

- 1 Levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
- 2 Enganche el protector del cabezal en la parte inferior del cabezal de la mezcladora hasta que esté totalmente colocado.
- 3 Coloque el bol sobre la base.
- 4 Baje el cabezal de la mezcladora.
- 5 Apoye el antisalpicaduras en el borde del bol y, a continuación, deslícelo hacia adelante hasta que esté completamente colocado.
- Durante el proceso de mezclado, los ingredientes se pueden añadir directamente al bol a través del tubo de alimentación.
- 6 Para quitar el antisalpicaduras, simplemente, deslícelo hacia atrás para separarlo del bol de la mezcladora.
- 7 Para quitar el protector del cabezal, levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado. Quite el utensilio si está acoplado, a continuación, tire del protector del cabezal hacia abajo desde la parte inferior del cabezal de la mezcladora.

Nota: solamente coloque o quite el antisalpicaduras cuando el cabezal de la mezcladora esté en posición de bloqueo.

**Recomendamos quitar el protector del cabezal regularmente del cabezal de la mezcladora para limpiarlo.**

## Ajuste de los utensilios

### Consulte la ilustración **U**

#### **Batidor K, batidor de varillas y paleta batidora**

Los utensilios se regulan a la altura correcta para el bol facilitado en la fábrica y no deberían necesitar ningún ajuste.

Sin embargo, si desea ajustar el utensilio, utilice una llave inglesa del tamaño adecuado:

TIPO KWL90 = 19 mm

A continuación, siga las siguientes instrucciones:

- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Levante el cabezal de la mezcladora e inserte el batidor de varillas o el batidor K.
- 3 Baje el cabezal de la mezcladora. Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal de la mezcladora y quite el utensilio. Lo ideal sería que el batidor de varillas y el batidor K **casi** tocaran el fondo del bol.  
**Paleta batidora** - Lo ideal sería que estuviera en contacto con la superficie del bol de manera que limpiara suavemente el bol durante el proceso de mezclado.
- 4 Con una llave inglesa adecuada, afloje la tuerca lo bastante como para permitir el ajuste del eje. Para bajar el utensilio más cerca del fondo del bol, gire el eje en sentido contrario a las agujas del reloj. Para subir el utensilio hacia arriba y alejarlo del fondo del bol, gire el eje en el sentido de las agujas del reloj.
- 5 Vuelva a apretar la tuerca.
- 6 Acople el utensilio a la mezcladora y baje el cabezal (compruebe su posición, consulte los puntos que se indican arriba).
- 7 Repita los pasos anteriores, en caso necesario, hasta que el utensilio esté colocado correctamente. Una vez conseguido, apriete bien la tuerca.

Nota: la llave inglesa se muestra únicamente a título ilustrativo.

#### **Gancho de amasar**

Este utensilio se regula en la fábrica y no debería necesitar ningún ajuste.

## Cuidado y limpieza

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Quizá aparezca un poco de grasa en la salida de baja velocidad ② la primera vez que la utilice. Esto es algo normal, límpiela sin más.

#### **Unidad de potencia y tapas de las salidas**

- Límpielas con un paño húmedo y luego séquelas.
- Nunca las sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.

#### **Boles**

- Lávelo a mano y, a continuación, séquelo bien o lávelo en el lavavajillas.
- No utilice nunca un cepillo metálico, un estropajo de aluminio ni lejía para limpiar su bol de acero inoxidable. Use vinagre para eliminar las incrustaciones de cal.
- Manténgalo alejado del calor (parte superior de la cocina, hornos, microondas).
- El bol de 5 l se puede poner dentro del bol de 7 l para un almacenamiento fácil (no ponga los utensilios dentro del bol de 5 l cuando esté apilado dentro del bol de 7 l).

#### **Utensilios y antisalpicaduras**

- Lávelo a mano y, a continuación, séquelo bien o lávelo en el lavavajillas.

### Uso del lavavajillas

- También puede consultar la tabla de ilustraciones en la parte delantera para ver qué piezas son aptas para el lavavajillas.

## Receta

### Adobo de ciruela pasa

200 g de miel líquida  
50 g de ciruelas pasas blandas  
50 ml de agua

- 1 Ponga todos los ingredientes en la minipicadora/molinillo. Refrigere durante la noche.
- 2 Acople el accesorio al robot de cocina.
- 3 Pulse el botón de acción intermitente durante 5 segundos.
- 4 Úselo como sea necesario.

### Pan blanco de fermentación rápida

280 ml de agua caliente  
500 g de harina de pan fuerte  
8 g levadura de acción rápida  
10 g de manteca  
5 g de sal

- 1 Ponga los ingredientes en el bol de calentamiento en el orden que se indica arriba.
- 2 Acople el bol al aparato. Inserte el gancho de amasar y baje el cabezal de la mezcladora.
- 3 Amase a velocidad mínima durante 1 minuto y, a continuación, a velocidad 1 durante 9 minutos con el aparato ajustado al nivel 3 de calentamiento.
- 4 Quite el gancho de amasar.
- 5 Coloque el antisalpicaduras y deje fermentar la masa en el nivel 3 de calentamiento durante 40 minutos.

## Servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda, consulte la sección "guía de solución de problemas" en el manual o visite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévalo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o la página web específica de su país.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



### **ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)**

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

## Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El batidor de varillas o el batidor K golpea el fondo del bol o no llega hasta los ingredientes del fondo del bol.	El utensilio está a una altura equivocada y necesita ser ajustado.	Ajuste la altura con una llave inglesa adecuada - consulte la sección "Ajuste de los utensilios".
El accesorio de baja velocidad no se puede acoplar.	Compruebe que su accesorio sea compatible para utilizarlo con su modelo. Se requiere el sistema de conexión Twist (modelo KAX) 	El accesorio debe tener el sistema de conexión Twist KAX  para encajar en la salida. Si tiene accesorios con el sistema de conexión de barra  deberá utilizar el adaptador KAT002ME para conectarlos al sistema de conexión Twist de su robot de cocina. <i>Para obtener más información visite la página</i> <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a>
El robot de cocina se para durante el funcionamiento. La pantalla muestra el mensaje de error E27.	La protección de sobrecarga o el sistema de sobrecalentamiento está activado. Capacidad máxima sobrepasada.	Desenchufe y compruebe si hay alguna obstrucción o sobrecarga. Si no funciona, quite algunos ingredientes para reducir la carga y vuelva a ponerlo en marcha. Si esto tampoco soluciona el problema, desenchufe el aparato y déjelo parado durante 15 minutos. Enchufe el aparato y vuelva a ponerlo en marcha. Si el aparato no se vuelve a poner en marcha al seguir el procedimiento arriba indicado, póngase en contacto con "atención al cliente" para obtener más asesoramiento.
No llega corriente eléctrica al aparato / la pantalla no se enciende.	El aparato no está enchufado. No se ha accionado el interruptor de encendido/apagado.  El aparato ha entrado en modo espera.	Compruebe que el aparato esté enchufado. Pulse el interruptor de encendido/apagado hacia la posición de encendido.  Toque la pantalla o gire el dial de control.
El aparato no funciona.	No se ha pulsado el dial de control.	Pulse el dial de control para ponerlo en marcha.

## Guía de solución de problemas (continuación)

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solución</b>
El temporizador no realiza la cuenta atrás en la pantalla.	Durante la fase de calentamiento, el temporizador no empezará la cuenta hasta que se alcance la temperatura correcta.	Funcionamiento normal.
Movimiento fuerte o vibraciones durante el funcionamiento.	Carga desigual en el bol que causa una vibración excesiva. Capacidad máxima sobrepasada. Se está usando un utensilio o una velocidad incorrectos.	Reduzca la cantidad o redistribuya los alimentos en el bol y vuelva a poner la unidad en marcha.  Consulte el programa correspondiente y las tablas de velocidades recomendadas para usar el utensilio y la velocidad correctos.
La pantalla muestra “- -”.	La báscula se está poniendo a cero.	Funcionamiento normal.
La pantalla muestra una lectura negativa.	La pantalla no se ha puesto a cero y o bien los ingredientes, o el bol se han quitado. Los ingredientes o alimentos están presionados contra o debajo del aparato.  El aparato está presionado contra una pared.	Ponga la pantalla a cero, vuelva a poner los ingredientes que faltan o vuelva a colocar el bol. Asegúrese de que no haya ingredientes o alimentos presionados contra o debajo del aparato. Asegúrese de que haya espacio entre el aparato y cualquier pared. Ponga la pantalla a cero antes de pesar los próximos ingredientes.
La pantalla no registra las cantidades pequeñas.	La cantidad pesada es demasiado pequeña..	Realice las mediciones en cucharaditas o cucharadas soperas para cantidades muy pequeñas.
Peso cambiado en la pantalla.	El aparato se ha movido durante el funcionamiento.  El cabezal de la mezcladora se ha levantado o se ha bajado durante el funcionamiento.	Coloque siempre el aparato sobre una superficie estable, plana y seca antes de pesar los ingredientes. Asegúrese de que el cable de alimentación no esté tenso. No mueva el aparato ni toque el bol durante el uso de la función de pesaje. Ponga la pantalla a cero antes de pesar los próximos ingredientes.
No puede cambiar rápidamente de las unidades métricas a las imperiales.	El aparato se está reconfigurando para mostrar la unidad y la medida seleccionadas previamente.	Espere 5 segundos y vuelva a intentarlo

**Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud**


## Kend din Kenwood-køkkenmaskine

Tillykke med din nye Kenwood. Med et så bredt udvalg af tilbehør er det mere end blot en mixer. Det er en højtudviklet køkkenmaskine. Vi håber, du får fornøjelse af den.

Robust. Driftssikker. Alsidig. Kenwood.

## Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- Sluk, og tag stikket ud inden påsætning eller aftagning af redskaber/tilbehør, efter brug og inden rengøring.
- Hold dine fingre væk fra bevægelige dele og påsat tilbehør.
- Lad aldrig køkkenmaskinen være uden opsyn, når den er i drift.
- Brug aldrig et beskadiget apparat. Få det kontrolleret eller repareret: Se afsnittet "Service og kundepleje".
- Betjen aldrig køkkenmaskinen med hovedet i hævet position.
- Lad aldrig ledningen hænge ned, så et barn kan gribe fat i den.
- Lad aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Brug aldrig uautoriseret tilbehør eller mere end et tilbehør ad gangen.
- Overskrid aldrig de maksimale mængder og hastigheder i oversigten over anbefalet brug.
- Når et tilbehør bruges, skal sikkerhedsvejledningen, der leveres med det, læses og følges.
- Vær forsigtig ved løft af dette apparat, da det er tungt. Sørg for, at hovedet er korrekt låst i den nedadpegende position, og at skålen, redskaberne, udtagsdækslerne og ledningen er fastgjort før løft.

- Når apparatet flyttes, skal der altid løftes i soklen og mikserhovedet. Løft/bær IKKE apparatet i skålens håndtag.
- Udvis forsigtighed, når skålredskaber aftages efter længere tids brug, da de kan blive varme.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Betjen aldrig apparatet i opvarmningstilstand med tom skål.
- Brug aldrig stænkskærmen sammen med 5 l skålen. Stænkskærm kun egnet til brug sammen med 7 l skålen.
- Sæt ikke et skålredskab på standmikseren, når 5 l skålen er stablet i 7 l skålen.
- Sæt aldrig noget i ventilationshullerne.
- Ved brug af dette apparat skal det sikres, at det er placeret på en plan overflade væk fra kanten. Sørg for, at det er mindst 10 cm fra vægge, og sørg for, at ventilationshullerne ikke er blokeret. Undlad at placere det under udhængende skabe.
- Brug aldrig skålen sammen med nogen anden varmekilde.
- Undersiden af skålen forbliver varm længe efter, at varmen er stoppet. Vær forsigtig ved håndtering, og brug en bordskåner ved anbringelse af skålen på varmefølsomme overflader.
-  Symbolet på produktet angiver en overflade, der kan blive varm under brug.
- Flyt eller hæv ikke mixerhovedet med tilbehør påsat, da køkkenmaskinen kan blive ustabil.
- Brug ikke apparatet nær kanten eller placeret ud over bordet, og tryk ikke hårdt på det påsatte tilbehør, da dette kan medføre, at enheden bliver ustabil og vælter. Dette kan resultere i personskaade.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.

- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Den højeste klassificering er baseret på tilbehøret minihakker/kværn med størst strømbelastning. Andet tilbehør kan bruge mindre strøm.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.
- Dette apparat er ikke beregnet til betjening ved hjælp af enekstern timer eller et separat fjernbetjent system.

#### Før stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- **ADVARSEL: DETTE APPARAT SKAL VÆRE FORBUNDET TIL JORD.**
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

#### Før første brug

- Vask delene: Se "Pleje og rengøring"-afsnittet.

#### Forklaring

##### Udtag til tilbehør

- ① Højhastighedsudtag
- ② Lavhastighedsudtag
- ③ Holder til skålrædske

##### Mixer

- ④ Dæksel til højhastighedsudtag
- ⑤ Mixerhoved
- ⑥ Udløsningsgreb til mixerhoved
- ⑦ Tænd/sluk-knap
- ⑧ Display
- ⑨ Drejeknap
- ⑩ Motorenhed
- ⑪ a 7 l opvarmningsskål
- ⑪ b 5 l skål
- ⑫ 'Bowl Bright™'-skålbelysning
- ⑬ Dæksel til lavhastighedsudtag
- ⑭ Temperatursensor
- ⑮ Varmeplade
- ⑯ Lufthul

- ⑰ K-spade
- ⑱ Purépisker
- ⑲ Piskeris
- ⑳ Dejredskab
- ㉑ Dejskraber
- ㉒ Hovedskærm
- ㉓ Stænkskærm
- ㉔ Låg til tilførselsrør

*Bemærk: Viste skrueøgle er kun til illustration og medfølger ikke i pakken.*

#### Valgfrit tilbehør


Der findes et sortiment af valgfrit tilbehør til brug med din køkkenmaskine. Se tilbehørsbrochuren, der medfølger i din pakke, eller besøg [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com), og se det fulde sortiment, og hvordan du køber tilbehør, der ikke medfølger i din pakke.





## **Bemærk: Tilbehør til lavhastighedsudtag**

Lavhastighedsudtaget på din køkken-maskinmodel har vride-tilslutningssystem. Det er konstrueret til at passe til vridetilslutningssystem-tilbehør.

Når du køber nyt tilbehør til lavhastighedsudtaget, skal du kontrollere kompatibilitet med din køkkenmaskine.

Alt vridetilslutningssystem-tilbehør kan identificeres via produktkoden, der begynder med KAX og også på Twist-logoet , som er synligt på emballagen. For at få flere oplysninger kan du besøge

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

Hvis dit eget tilbehør har stang-tilslutningssystem , skal du bruge KAT002ME-mellemstykket til at tilslutte disse til vridetilslutningssystemet  på din køkkenmaskine.

*For at få flere oplysninger kan du besøge [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).*

## Brug af din køkkenmaskine - manuel tilstand

### **Se illustration A - I**

- Sørg for, at området om varmepladen, temperatursensoren og ydersiden af skålens fod er rene. Undladelse af dette vil påvirke temperatursensoren, hvilket medfører dårlig opvarmning.
- 1 Sæt stikket i, og tryk på tænd/sluk-knappen.
  - 2 Tryk grebet til løft af hovedet ned, og løft mikserhovedet, til det låser.
  - 3 Påsæt skålen - drej med uret for at låse den.
  - 4 Placer det ønskede redskab i holderen. Tryk derpå op, og drej redskabet for at låse det i position.
  - 5 Sænk mixerhovedet ved at trykke udløsningsgrebet til hovedet ned og sænke mixerhovedet, til det låses.
  - 6 Indstil ønsket tid, hastighed og opvarmningsniveau..

Drej drejeknappen med uret for at benytte konstante hastigheder, drej mod uret for at benytte røreintervaller og puls (P).

Tryk på drejeknappen, og hold den for at aktivere pulsen.

- 7 Tryk på drejeknappen for at starte.
- 8 Tryk på drejeknappen for til enhver tid at stoppe enheden/sætte den på pause.
- 9 Udløs redskabet ved at dreje det med uret for at frigøre det fra redskabssoklen, og aftag det.

### **Vigtigt**

Sørg for, at ingen skålrødskeer er påsat eller opbevares i skålen, når de andre udtag benyttes.

## Brug af forudindstillede programmer

### **Se illustration J - L**

- 1 Stryk til højre for at åbne den menuen for forudindstilling.
- 2 Vælg den forudindstilling, du ønsker.
- 3 Følg instruktionerne på displayskærmen.
- 4 Tryk på drejeknappen for at starte.
- 5 Stop enheden til enhver tid ved at trykke på drejeknappen. Vær forsigtig, da skålen kan være varm.

## Efter opvarmning

- Vær forsigtig ved håndtering eller berøring af enhver del af apparatet, når det bruges i varmetilstand eller efter opvarmning, SÆRLIGT SKÅLEN, VARMEPLADEN OG REDSKABERNE, da de forbliver VARME længe efter, at apparatet er slukket.
- Brug de to sidehåndtag til at fjerne skålen og bære den. Brug grillhandsker, når du håndterer den varme skål og varme redskaber.w






## Brug af vejefunktionen


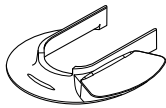





























### Se illustration **M** - **O**

- 1 Påsæt skålen.
- 2 For at vælge funktionen vejning stryges til venstre på displayet, indtil vejeskærmen vises.
- 3 Nulstil vægten.
- 4 Vej ingredienserne.
- 5 Tryk på enhedsknappen på vejeskærmen for at skifte mellem enheder.

Bemærk: Sæt altid apparatet på en tør, flad og stabil overflade inden vejning. Tryk ikke på mikseren eller skålen under vejning, da dette vil påvirke vægtens nøjagtighed. Vejefunktionen kan bruges med mikserhovedet i enten ned- eller op-position.









Uddybende om displayskærmen	
	Tryk på dette ikon for at åbne indstillingsmenuen.
	Viser den valgte tid i timer (t), minutter (m) og sekunder (s).
	Viser det valgte røreinterval. Hvis der er valgt en afbrudt hastighed (2 → 4), vil ringen gradvist stige, og apparatet vil røre, når det er fuldt.
	Viser det valgte opvarmningsniveau. En pulserende rød baggrund angiver, at maskinen er i varmetilstand. En konstant rød baggrund viser, at maskinen har nået det indstillede opvarmningsniveau.
	Angiver at en indstilling ikke kan justeres
	Drej drejeknappen mod uret for at anvende afbrudte røreintervaller og puls. Drej drejeknappen med uret for at bruge konstante hastigheder.

Vink og tips om opvarmning		
Opvarmningsniveauer	Anbefalet brug	
1	Blødgøring	
2	Hæv	
3		
4	Schweizisk marengs	
5		
6	Smeltning af chokolade	
7		
8	Sabayonne	
9		
	(P)	Puls - vælges til korte stød ved maksimal hastighed. Tryk på drejeknappen, og hold den inde for at aktivere pulsindstillingen.
		Konstant omrøring - mikseren vil køre ved konstant lav hastighed. Anvendes til at folde lette ingredienser ind i tungere blandinger, for eksempel marengs, frugttrifli og génoise-kager samt til langsomt at indarbejde mel og frugt i kagedej.
		Røreinterval 2 - afbrudt omrøring med korte pauser. Ved indstilling til denne hastighed kører den afbrudt ved langsom hastighed hvert 5. sekund.
		Røreinterval 3 - afbrudt omrøring med mellemlange pauser. Ved indstilling til denne hastighed kører den afbrudt ved langsom hastighed hvert 15. sekund.
		Røreinterval 4 - afbrudt omrøring med lange pauser. Ved indstilling til denne hastighed kører den afbrudt ved langsom hastighed hvert 30. sekund.
	Hastighed min. - maks.	Konstante hastigheder, der gradvis øges til maks.

Oversigt over brug med forudindstilling				 (Max)	
Forudindstilling	Anbefalet redskab	Standardindstillinger (justerbart)	Opskriftsideer/ anvendelse	5 l	7 l
Efterhævning af dej		 <b>1 time</b> (20 min. - 1 time)  <b>OFF</b>   <b>2</b>	Efterhævning af gærdeje		2,58 kg vægt i alt
Smeltning af chokolade		 <b>10 min.</b> (3 min. - 1 time)   <b>1</b>   <b>7</b>	Chokolademousse		300 g (skåret i 2 cm stykker)
Schweizisk marengs		 <b>10 min.</b>  <b>Maks.</b>  <b>4</b>	Grundopskrift til smørglasur		240 g æggehvide 480 g flormelis 80 g vand
Piskning af æggehvider		 <b>2 min.</b> (1 min. - 5 min.)  <b>Maks.</b> (Min. - Maks.)  <b>OFF</b> 	Æggehvider til chokolademousse		Se oversigten over anbefalet brug
Sukkerbrøds-kage		 <b>1 min.</b> (30 secs - 5 min.)  <b>1 - Maks.</b> (1 - Maks.)  <b>OFF</b> 	Sandkage, cupcakes		Se oversigten over anbefalet brug
Æltning - brøddej (fast med gær)		 <b>5 min.</b> (5 min. - 30 min.)  <b>Min. to 1</b> (min. - 2)  <b>OFF</b> 	Boller, pizza		Se oversigten over anbefalet brug

## Oversigt over anbefalet brug

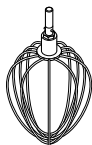
**Dette er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.**

	<b>K-spade</b> Til fremstilling af kager, småkager, konditorkager, is, fyld, eclairs og kartoffelmos.				
	<b>Vink og tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Øg hastigheden gradvist for at undgå, at ingredienserne sprøjter.</li> <li>• For helt at samle ingredienserne skal man ofte stoppe med at mikse og skrabe skålens sider med spatelen.</li> <li>• Brug kolde ingredienser til mørdej, medmindre der står andet i din opskrift.</li> </ul>				
<b>Opskrift/proces</b>		 <b>(Maks.)</b>			 <b>(Minutter)</b>
		<b>5 l skål</b>	<b>7 l skål</b>		
Mørdej og småkager - smuldring af fedtstof i mel	Melvægt	500 g	910 g	Min → 1	2
Alt-i-énkageblandinger	Vægt i alt	2 kg	4 kg	Min → Maks.	45 - 60 sek.
	<b>Purépisker</b> Til piskning og miksning af bløde ingredienser.				
	<b>Vink og tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Øg hastigheden gradvist for at undgå, at ingredienserne sprøjter.</li> <li>• Når fedtstof og sukker piskes sammen til kageblandinger, skal der altid bruges fedtstof ved stuetemperatur, eller det skal blødgøres først.</li> </ul>				
<b>Opskrift/proces</b>		 <b>(Maks.)</b>			 <b>(Minutter)</b>
		<b>5 l skål</b>	<b>7 l skål</b>		
Sammenpiskning af smør/ margarine og sukker		1,79 kg	4,55 kg	Min → Maks.	4
Sammenpiskning af æg i kageblandinger				Min → Maks.	1 - 4
Irøring af mel, frugt osv.				Min → 1	30 - 60 sek.

Eggs sizes used = medium sized (Weight 53 - 63g)

## Oversigt over anbefalet brug

**Dette er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.**






### Piskeris

Til æg, creme og souffléer.

### Vigtigt

- Øg hastigheden gradvist for at undgå, at ingredienserne sprøjter.
- **Brug ikke piskeriset til tunge blandinger (alt i en-kager og sammenpiskning af fedtstof og sukker), da det kan beskadige det.**
- Bedste resultater fås, når æggene har stuetemperatur. Før piskning af æggeghvider skal det sikres, at der ikke er noget fedt eller æggeblomme på riset eller skålen.

Opskrift/proces	 (Maks.)			 (Minutter)
	5 l skål	7 l skål		
Æggeghvider	8 (280 g)	16 (560 g)	Min → Maks	1½ - 2
Fedtfri sukkerbrøds kager	620 g	930 g		4-6
Fløde	0,5 l	2 l		1½ - 3
Pandekagedej • Kom først mel i skålen, efterfulgt af de våde ingredienser. • Miks ved minimumhastighed for at samle ingredienserne.	250 g Mel 500 g Mælk 200 g Æg		Min	10 sek.
			Maks.	45-60 sek.
Mayonnaise • For at opnå de bedste resultater kan skålen skabes af efter tilførelse af olien. Lad den køre i yderligere 10 sek. ved maks. hastighed	2 Æggeblomme 10 g Sennep 200 ml Planteolie		Maks.	1 - 1½

Anvendte æg = middelstørrelse (vægt 53-63 g).

**Piskefløde = frisk piskefløde med minimum 38 % fedtindhold.**

## Oversigt over anbefalet brug

**Dette er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.**



### Dejredskab

Til dejblandinger med gær




### Vink og tips

#### Vigtigt

- **Overskrid aldrig den angivne maksimumkapacitet – du kan overbelaste maskinen.**
- Hvis du hører, at maskinen lyder anstrengt, skal du slukke, fjerne halvdelen af dejen og tilberede hver halvdel separat.
- Ingredienserne blandes bedst, hvis du kommer væsken i først.

#### Gær

- **Tørgær** (af typen, der skal opblødes): Hæld det varme vand i skålen. Tilføj derpå gæren og sukkeret, og lad det stå i omkring 10 minutter, indtil det skummer.
- **Frisk gær:** smuldres i melet..
- **Andre gærtyper:** følg producentens vejledning.

Opskrift/proces		 (Maks.)			 (Minutter)
		7 l skål			
		Min	Maks.		
Brøddej (fast med gær)	Varmt vand	195 g	895 g	Min 1	60 sek. 3-4
	Hvedemel med højt glutenindhold	350 g	1,6 kg		
	Tørgær	6 g	25 g		
	Fedt	10 g	30 g		
	Salt	3 g	16 g		
	Vægt i alt	564 g	2,56 kg	Ælt igen ved hastighed 1	60 sek.
Blød gærdej (beriget med smør og æg)	Melvægt	250 g - 2,6 kg		Min 1	60 sek. 3-4
	Vægt i alt	478 g - 5 kg			
				Ælt igen ved hastighed 1	60 sek.

Anvendte æg = middelstørrelse (vægt 53-63 g).

## Samling af purépiskeren

### Se illustration **P** - **R**

#### Påsætning af viskerbladet

- Viskerbladet leveres monteret og skal altid aftages før rengøring.
- 1 Montér omhyggeligt det fleksible viskerblad på redskabet ved at sætte viskerbladets bagkant i sprækken og sætte den ene side ind i rillen, før enden omhyggeligt hægtes på plads. Gentag dette på den anden side.

## Brug af Bowl Bright™ (skålbelysning)

- Din køkkenmaskine er udstyret med en skålbelysning på undersiden af mixerhovedet.
- Vælg BowlBright™ i indstillingsmenuen, og vælg fra for at slå skålbelysningen fra.

Bemærk: Skålbelysningen aktiveres automatisk, når maskinen er tændt.

## Aftagning og påsætning af udtagsdæksler

### Dæksel til højhastighedsudtag

- 1 Ved aftagning af dækslet benyttes grebet på siden. Dette løftes op.
- 2 Anbring ved påsætning dækslet over udtaget, og lad det falde på plads.

### Dæksel til lavhastighedsudtag

- 1 Benyt ved aftagning af dækslet grebet på toppen, og træk udad.
- 2 Anbring ved påsætning dækslet over udtaget, og tryk det på plads.

## Påsætning og brug af din stænkskærm

### Se illustration **S** - **T**

Bemærk: Stænkskærmen kun egnet til brug sammen med 7 l skålen.

#### Samling

Stænkskærmen består af 2 stykker: Hovedskærmen (22) og stænkskærmen (23).

Stænkskærmen kan ikke sættes på skålen, medmindre hovedskærmen er påsat.

- 1 Løft mixerhovedet, til det låser.
- 2 Slå hovedskærmen op mod undersiden af mixerhovedet, til det er helt på plads.
- 3 Pas skålen ned i foden.
- 4 Sænk mixerhovedet.
- 5 Lad stænkskærmen hvile på skålens kant, og skub den fremad, til den er helt på plads.
- Under blanding kan ingredienser tilføjes direkte i skålen via indløbsslisken.
- 6 For at afmontere stænkskærmen skubbes den blot væk fra mixerskålen.
- 7 For at fjerne hovedskærmen skal du hæve mixerhovedet, til det låser. Fjern redskabet, der evt. er påsat, og træk hovedskærmen nedad fra undersiden af mixerhovedet.

Bemærk: Påsæt eller fjern kun stænkskærmen, når mixerhovedet er i den låste position.

**Vi anbefaler, at hovedskærmen regelmæssigt tages af mixerhovedet og rengøres.**



## Redskabsjustering

### Se illustration **U**

#### **K-spade, piskeris og purepisker**

Redskaberne er indstillet til den korrekte højde til den medfølgende skål på fabrikken og bør ikke kræve justering. Hvis du imidlertid ønsker at justere redskabet, skal du bruge en skruenøgle af egnet størrelse:

TYPE KWL90 = 19 mm

Følg derpå vejledningen nedenfor:

- 1 Træk apparatets stik ud.
- 2 Hæv mixerhovedet, og isæt piskeriset eller K-spaden.
- 3 Sænk mixerhovedet. Hvis frigangen skal justeres, skal du hæve mixerhovedet og aftage redskabet. Ideelt set skal piskeris og K-spade **næsten** røre bunden af skålen.  
**Purépisker** – Ideelt set skal den røre skålens overflade, så den nænsomt visker skålen, når der mikses.
- 4 Brug en egnet skruenøgle til at løsne møtrikken tilstrækkeligt til kunne justere akslen. For at sænke redskabet mod bunden af skålen, skal akslen drejes mod uret. For at hæve redskabet fra bunden af skålen, skal akslen drejes med uret.
- 5 Spænd møtrikken igen.
- 6 Sæt redskabet på mixeren, og sænk mixerhovedet. (Kontroller positionen, se ovenstående oplysninger).
- 7 Gentag ovenstående trin efter behov, til redskabet sidder korrekt. Når dette er gjort, skal møtrikken spændes fast.

Bemærk: Viste skruenøgle er kun til illustration.

#### **Dejredskab**

Dette redskab er indstillet på fabrikken og bør ikke kræve justering.

## Pleje og Rengøring

- Sluk altid, og tag stikket ud før rengøring.
- En smule fedt ses evt. ved lav-hastighedsudtaget **(2)**, første gang du bruger det. Dette er normalt og skal blot aftørres.

#### **Motorenhed og udtagsdæksler**

- Aftørres med en fugtig klud og tørres
- Brug aldrig skuremidler, og kom dem aldrig i vand.

#### **Skåle**

- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskinen.
- Brug aldrig en stålborste, ståluld eller klor til at rengøre din rustfri stålskål med. Brug eddike til fjernelse af kalk.
- Hold den borte fra varme (komfurer, ovne og mikrobølgeovne).
- 5 l skålen kan sættes ind i 7 l skålen for nem opbevaring. (Læg ikke redskaber i 5 l skålen, når den stables i 7 l skålen).

#### **Redskaber og stænkskærm**

- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskinen.

#### **Vask i opvaskemaskine**

- Se alternativt illustrationerne på forsiden om dele, der tåler opvaskemaskine.

## Opskrift

#### **Sveskemarkinade**

*200 g klar flydende honning*

*50 g bløde svesker*

*50 ml vand*

- 1 Anbring alle ingredienserne i minihakkeren/-kværnen. Stilles på køl natten over.
- 2 Sæt tilbehøret på køkkenmaskinen.
- 3 Skift til puls i 5 sekunder.
- 4 Anvend efter behov.

## Lynhævet franskbrød

280 ml varmt vand

500 g hvedemel med højt glutenindhold

8 g tørgær

10 g fedt

5 g salt

- 1 Kom ingredienserne i opvarmings-skålen i den rækkefølge, der er angivet ovenfor.
- 2 Sæt skålen på maskinen. Isæt dejredskabet, og sænk mikserhovedet.
- 3 Ælt på laveste hastighed i 1 minut efterfulgt af hastighed 1 i 9 minutter med maskinen på opvarmningsniveau 3.
- 4 Aftag dejredskabet.
- 5 Monter stænk-skærmen, og lad dejen hæve på opvarmningsniveau 3 i 40 min.

## Service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "Fejlsøgningsguide" i manualen eller besøge [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.
- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller webstedet for dit land.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



### **VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE KORREKT BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU-DIREKTIVET OM AFFALD AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR (WEEE)**

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service.

## Fejlsøgningsguide

Problem	Årsag	Løsning
Piskeriset eller K-spaden slår mod bunden af skålen eller når ikke ingredienserne i bunden af skålen.	Redskab i forkert højde, justering nødvendig.	Juster højden ved hjælp af en egnet skruenøgle – se afsnittet ”Redskabsjustering”.
Lavhastighedstilbehør kan ikke fastgøres.	Kontroller, at dit tilbehør er kompatibelt til brug med din model. Vridetilslutningssystem påkrævet (Model KAX) 	Tilbehør skal have KAX-vridetilslutningssystem  for at passe til udtaget. Hvis dit eget tilbehør har stangtilslutningssystem  , skal du bruge KAT002ME- mellemstykket til at tilslutte disse til vridetilslutningssystemet på din køkkenmaskine. <i>For at få flere oplysninger kan du besøge <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a></i>
Køkkenmaskinen stopper under drift. Displayet viser fejlbesked E27.	Overbelastningsbeskyttelse eller overophedningssystem aktiveret. Maksimal kapacitet overskredet.	Træk stikket ud, og kontroller for forhindring eller overbelastning. Hvis maskinen ikke fungerer, skal nogle af ingredienserne fjernes for at reducere belastningen og derefter startes igen. Hvis dette stadig ikke løser problemet, skal stikket trækkes ud, og maskinen skal stå i 15 minutter. Sæt stikket i, og genstart. Hvis maskinen ikke starter igen efter ovenstående procedure, skal du kontakte ”Kundeservice” at få yderligere råd.
Ingen strøm på apparat/displayskærm tænder ikke.	Apparatets stik ikke sat i. Tænd/sluk-knap ikke betjent.  Apparatet er gået i standby-mode.	Kontroller, at apparatets stik er sat i. Sæt tænd/sluk-knappen til tændt-positionen. Berør displayskærmen, eller flyt på drejeknappen.
Apparat kører ikke.	Vejeknappen ikke trykket ind.	Tryk på drejeknappen for at starte.
Timer tæller ikke ned på displayskærm.	Under varmestadiet tæller timeren ikke ned, før den korrekte temperatur er nået.	Normal funktion.

Fejlsøgningsguide (fortsat)		
Problem	Årsag	Løsning
Kraftig bevægelse eller vibrationer under brug.	Ujævn belastning i skålen forårsager kraftig vibration. Maksimumsmængde overskredet. Forkert værktøj eller hastighed.	Reducer mængde, eller flyt rundt på maden i skålen. og genstart enheden.  Se det relevante program og tabellerne over anbefalet hastighed angående korrekt værktøj og hastighed.
Displayskærmen viser "- _".	Vægten nulstilles.	Normal funktion.
Displayskærm udviser en negativ værdi.	Display ikke nulstillet, og enten ingredienser eller skålen er blevet fjernet. Ingredienser eller genstande trykket mod eller under apparatet.  Apparatet er trykket mod en væg.	Enten nulstil skærmen, kom de manglende ingredienser i, eller sæt skålen på igen. Sørg for, at der ikke er nogen ingredienser eller genstande trykket mod eller under apparatet. Sørg for, at der er mellemrum mellem apparatet og eventuelle vægge. Nulstil displayet før afvejning af de næste ingredienser.
Displayskærm registrerer ikke små mængder.	Vejet mængde for lille.	Brug teske- eller spiseskemål til meget små mængder.
Vægten ændret på displayskærmen.	Apparatet flyttet under tilberedning.  Mikserhovedet hæves eller sænkes under drift.	Sæt altid apparatet på en tør flad og stabil overflade inden vejning. Sørg for, at strømkablet ikke er spændt. Flyt ikke apparatet, og berør ikke skålen under brug af vejefunktionen. Nulstil displayet før afvejning af de næste ingredienser.
Kan ikke skifte hurtigt mellem metriske og engelske måleenheder.	Apparatet omstiller og viser tidligere valgt enhed og måling.	Vent 5 minutter, og forsøg igen.

**Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa**


## Lär känna din köksmaskin från Kenwood

Grattis till ditt köp av en Kenwood. Med ett stort sortiment av tillbehör är det mer än en vanlig matberedare. Det är en toppmodern köksmaskin. Vi hoppas att du får glädje av den.

Robust. Pålitlig. Mångsidig. Kenwood.

## Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten innan du monterar eller tar bort redskap/tillbehör, efter användning och innan du rengör den.
- Håll fingrarna borta från rörliga delar och monterade tillbehör.
- Lämna aldrig köksmaskinen utan uppsikt när den används.
- Använd aldrig en skadad apparat. Lämna in den på kontroll eller för reparation: se "Service och kundtjänst".
- Använd aldrig köksmaskinen med huvudet i uppfälld position.
- Lämna aldrig sladden så att ett barn kan nå den.
- Låt aldrig motordel, sladd eller stickkontakt bli våt.
- Använd aldrig tillbehör som inte är godkända. Använd bara ett tillbehör åt gången.
- Överskrid aldrig maxkapaciteten och -hastigheterna som står i det rekommenderade användningsschemat.
- Läs och följ tillhörande säkerhetsinstruktioner innan du använder ett tillbehör.
- Var försiktig när du lyfter apparaten eftersom den är mycket tung. Kontrollera att huvudet är låst i nedfälld position samt att skål, verktyg, uttagslock och sladd sitter fast innan du lyfter den.

- När du flyttar på apparaten ska du alltid bära den genom att hålla i piedestalens bas och mixerhuvudet. LYFT INTE och bär inte apparaten genom att hålla i skålhandtaget.
- Var försiktig när du tar bort skålverktygen efter långvarig användning eftersom de kan bli heta.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Använd aldrig apparaten i uppvärmningsläge medan skålen är tom.
- Använd aldrig stänkskyddet med 5 l-skålen. Stänkskyddet är endast lämpligt för användning tillsammans med 7 l-skålen.
- Montera inte ett skålverktyg till Stand Mixer när 5 l-skålen är staplad inuti 7 l-skålen
- För aldrig in något genom luftventilerna.
- När apparaten används ska den placeras på ett plant underlag på ordentligt avstånd från alla kanter. Se till att den står på minst 10 cm avstånd från väggar och se till att ventilerna inte är blockerade. Placera inte apparaten under överskåp.
- Använd aldrig skålen med en annan värmekälla.
- Skålens undersida förblir varm långt efter att värmen har stängts av. Var försiktig vid hantering och använd skyddsunderlägg när skålen placeras på värmekänsliga underlag.
-  Symbolen på produkten visar att en yta kan bli het under användning..
- Flytta inte apparaten och fäll inte upp huvudet när ett tillbehör är monterat eftersom köksmaskinen blir instabil.
- Använd inte apparaten nära kanten eller så att den hänger över arbetsytan och använd inte kraft på ett tillbehör när det är monterat eftersom detta kan leda till att enheten blir instabil och tippas över, vilket kan resultera i skada.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.

- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka skador.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Maxkapaciteten är baserad på tillbehöret till minihackaren/-kvarnen som har den största belastningen. Andra tillbehör kan dra mindre ström.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
- Apparaten är inte avsedd att användas tillsammans med extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.

#### Innan du sätter i kontakten

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på apparatens undersida.
- **VARNING! HUSHÅLLSAPPARATEN MÅSTE VARA JORDAD!**
- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

#### Innan du använder maskinen för första gången

- Diska alla delar: se "Skötsel och rengöring".

#### Förklaring till bilder

##### Uttag för tillbehör

- ① Höghastighetsuttag
- ② Låghastighetsuttag
- ③ Skåluuttag

##### Mixer

- ④ Lock till höghastighetsuttaget
- ⑤ Blandarhuvud
- ⑥ Låsspak för huvud
- ⑦ På/av-brytare
- ⑧ Display
- ⑨ Vred
- ⑩ Motordel
- ⑪ a 7 l Värmeskål
- ⑪ b 5 l Skål
- ⑫ Belysning i skålen Bowl Bright™
- ⑬ Uttagslock för låg hastighet
- ⑭ Temperaturgivare
- ⑮ Värmeplatta
- ⑯ Luftventil

- ⑰ K-spade
- ⑱ Smetvisp
- ⑲ Visp
- ⑳ Degkrok
- ㉑ Degskrapa
- ㉒ Skydd till blandarhuvud
- ㉓ Stänkskydd
- ㉔ Lock till påfyllningsröret


*Obs! Skruvnyckel visas endast i illustrationssyfte och medföljer inte i förpackningen.*

#### Extra tillbehör



Det finns flera olika extra tillbehör du kan använda med köksmaskinen. Se medföljande broschyr om tillbehör eller besök [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) för att se hela sortimentet och information om var du kan köpa fler tillbehör.

### Obs: Låghastighetstillbehör

Låghastighetsuttaget på din köksmaskin har twist-anslutning. Det är utformat för tillbehör med twist-anslutning.

När du köper nya tillbehör till låghastighetsuttaget ska du kontrollera att de passar din köksmaskin. Alla tillbehör med twist-anslutning känns igen på produktkoden som startar med KAX, men även på Twist-logotypen  som visas tydligt på förpackningen.

Mer information hittar du på [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Om dina egna tillbehör har bar-anslutning  måste du använda KAT002ME för att kunna montera dem på köksmaskinens twist-anslutning .

Mer information hittar du på [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

## Använda köksapparaten - manuellt läge

### Se illustrationerna **A** - **I**

- Kontrollera att områdena omkring värmeplattan, temperaturgivaren och skålbasens externa yta är rena. Underlåtenhet att kontrollera detta påverkar temperaturgivaren, vilket leder till dålig uppvärmningsprestanda.
- 1 Koppla in och tryck på på/av-brytaren.
  - 2 Tryck spärrspaken nedåt för att höja mixerhuvudet tills den låser sig på plats.
  - 3 Montera skålen och lås fast den genom att vrida medurs.
  - 4 Placera önskat verktyg i uttaget. Tryck det upp och vrid tills det låser på plats.
  - 5 Sänk blandarhuvudet genom att trycka ner låsspaken och sänka huvudet tills det låser fast.
  - 6 Ställ in önskad tid, hastighet och uppvärmningsnivå.

Vrid vredet medurs om du vill använda kontinuerliga hastigheter, vrid moturs om du vill använda omrörarintervall och puls (P). Tryck och håll ned vredet om du vill aktivera pulsen.

- 7 Starta genom att trycka på vredet.
- 8 Du kan stoppa/pausa apparaten när som helst genom att trycka på vredet.
- 9 Frigör redskapet genom att vrida det medurs och sedan ta bort det.

### Viktigt

Kontrollera att redskap inte är monterade eller lagrade i skålen då kraftuttag används.

## Använda förinställda program

### Se illustrationerna **J** - **L**

- 1 Svep åt höger om du vill komma åt programmenyn.
- 2 Välj det program som du vill använda.
- 3 Följ anvisningarna på displayen.
- 4 Starta genom att trycka på vredet.
- 5 Du kan stoppa apparaten när som helst genom att trycka på vredet. Var försiktig eftersom skålen kan vara mycket varm.

## Efter uppvärmning

- Var försiktig när du hanterar eller rör vid någon del av apparaten medan den används i uppvärmningsläge eller efter uppvärmning. **SÄRSKILT SKÅLEN, VÄRMEPLATTAN OCH REDSKAPEN** eftersom de förblir mycket VARMA långt efter att apparaten har stängts av.
- Use the two side handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot tools.








## Använda viktfunktionen


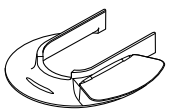




























### Se illustrationerna **M** - **O**

- 1 Sätt fast skålen.
- 2 Välj viktfunktionen genom att svepa åt vänster på displayen tills viktskärmen visas.
- 3 Nollställ vågen.
- 4 Väg ingredienserna.
- 5 Byt enheter genom att peka på enhetsknappen på viktskärmen.

Obs! Placera alltid apparaten på en torr, platt och stabil yta innan du använder vågen. Tryck inte på mixern eller skålen medan viktfunktionen används eftersom det påverkar vågens precision. Viktfunktionen kan användas med mixerhuvudet i antingen nedsänkt eller upphöjt läge.

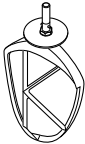







Displayen - förklaring	
	
	Klicka på den här ikonen om du vill öppna inställningsmenyn.
	Visar den valda tiden i timmar (h), minuter (m) och sekunder (s).
	Visar valt omrörningsintervall. Om en periodisk hastighet (2 → 4) är vald ökar den yttre ringen stegvis och apparaten rör om när den är full.
	Visar den valda uppvärmningsnivån En pulserande röd bakgrund visar att maskinen är i uppvärmningsläge. Maskinen visar att den har nått den inställda uppvärmningsnivån när bakgrunden lyser röd.
	Visar att en inställning inte går att justera.
	Vrid vredet medurs om du vill använda omrörarintervall och puls (P). Vrid vredet medurs om du vill använda kontinuerliga hastigheter.

Råd och tips om uppvärmning		
Uppvärmningsnivåer	Rekommenderad användning	
1	Uppmjukning	
2	Jäsa	
3		
4		
5	Schweizisk maräng	
6	Smälta choklad	
7		
8	Sabayon	
9		
	(P)	Pulsera - för korta intervall med maximal hastighet. Tryck och håll ned vredet om du vill använda pulsinställningen.
	 1	Kontinuerlig omrörning - mixern kör i en konstant låg hastighet. Används för att vika in lättare ingredienser i tjockare smeter, till exempel maräng, fruit fools och tårta á la Genoise och för att långsamt blanda i mjöl och frukt i kaksmer
	 2	Omrörningsintervall 2 - periodisk omrörning med korta pauser. När denna hastighet är vald sker omrörning periodiskt på låg hastighet var femte sekund.
	 3	Omrörningsintervall 3 - periodisk omrörning med medellånga pauser. När denna hastighet är vald sker omrörning periodiskt på låg hastighet var femtonde sekund.
	 4	Omrörningsintervall 4 - periodisk omrörning med långa pauser. När denna hastighet är vald sker omrörning periodiskt på låg hastighet var trettionde sekund.
	Hastighet min-max	Kontinuerlig hastighet som gradvis ökar till max

Tabell över program				 (Max)	
Program	Rekommenderat redskap	Standardinställningar (justerbara)	Receptidéer/ användningsområden	5L	7L
Jäsa deg		 <b>1 tim</b> (20 min-1 tim)  <b>OFF</b>   <b>2</b>	Jäsa degar med jäst		2,58 kg Total vikt
Smälta choklad		 <b>10 min</b> (3 min-1 tim)  <b>1</b>   <b>7</b>	Chokladmousse		300 g (skär i 2 cm bitar)
Schweizisk maräng		 <b>10 min</b>  <b>Max</b>  <b>4</b>	Bas för smörkrämsglasyr		240 g äggvita 480 g strösocker 80 g vatten
Vispa äggvitor		 <b>2 min</b> (1 min-5 min)  <b>Max</b> (Min-Max)  <b>AV</b> 	Äggvitor till chokladmousse	Se tabellen för Rekommenderad användning.	
Sockerkaka		 <b>1 min</b> (30 sek-5 min)  <b>1 - Max</b> (1-Max)  <b>AV</b> 	Viktoriaikaka, cupcakes	Se tabellen för Rekommenderad användning.	
Deg Knåda bröd Deg (styv med jäst)		 <b>5 min</b> (5-30 min)  <b>Min to 1</b> (min-2)  <b>AV</b> 	Franskbullar, pizza	Se tabellen för Rekommenderad användning.	

## Schema över rekommenderad användning

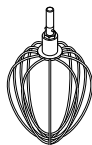
**Detta är endast riktlinjer och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som används.**

	<b>K-spade</b> För att göra kakor, kex, pajdeg, glasering, eclairs och potatismos.				
	<b>Tips och idéer</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Öka hastigheten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut.</li> <li>• Stoppa mixandet ofta och använd en degskrapa för att skrapa ner ingredienserna från bunkens kanter.</li> <li>• Använd kalla ingredienser för bakverk om inte receptet anger något annat.</li> </ul>				
<b>Recept/process</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minuter)</b>
		<b>5 l skål</b>	<b>7 l skål</b>		
Bakverk och småkakor - knåda in fett i mjölet	Mjölvik	500 g	910 g	Min → 1	2
Färdig kakmix	Total vikt	2 kg	4 kg	Min → Max	45 - 60 s
	<b>Smetvisp</b> För smeter och för att blanda mjuka ingredienser.				
	<b>Tips och idéer</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Öka hastigheten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut.</li> <li>• Då du vispar fett och socker för kaksmet ska du alltid låta fett bli rumsvarmt eller mjukna det först.</li> </ul>				
<b>Recept/process</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minuter)</b>
		<b>5 l skål</b>	<b>7 l skål</b>		
Vispa smör/margarin och socker		1,79 kg	4,55 kg	Min → Max	4
Vispa ner ägg i kaksmet				Min → Max	1 - 4
Vända ner mjöl, frukt. mm.				Min → 1	30 - 60 s

Storlek på ägg som använts = medium (vikt 53-63 g).

## Schema över rekommenderad användning

**Detta är endast riktlinjer och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som används.**






### Visp

För ägg, grädde och suffléer.

### Viktigt

- Öka hastigheten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut.
- **Använd inte vispen för tjocka smeter (allt-i-ett-tårter och för att röra ihop fett och socker) – du kan skada den.**
- Bäst resultat uppnås då äggen är rumsvarma.  
Innan du börjar vispa äggvitorna ska du kontrollera att visp och skål är fria från fett och äggula.

Recept/process	 <b>(Max)</b>			 <b>(Minuter)</b>
	5 l skål	7 l skål		
Äggvitor	8 (280 g)	16 (560 g)	Min → Max	1½ - 2
Sockerkaka utan fett	620 g	930 g		4-6
Grädde	0,5 l	2 l		1½ - 3
Pannkakssmet • Tillsätt först mjölet i skålen, därefter de våta ingredienserna. • Mixa vid lägsta hastig-heten för att blanda ingredienserna.	250 g Mjöl 500 g Mjölk 200 g Ägg		Min	10 s
			Max	45-60 s
Majonnäs • För bästa resultat, skrapa ner i skålen efter tillsats av olja och kör i ytterligare 10 sekunder vid max hastighet.	2 Äggula 10 g Senap 200 ml Vegetabilisk olja		Max	1 - 1½

Storlek på ägg som använts = medium (vikt 53-63 g).

**Vispgrädde som ska användas = Färsk vispgrädde med minst 38 % fettinnehåll.**

## Schema över rekommenderad användning

Detta är endast riktlinjer och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som används.



### Degkrok För degblandningar med jäst

#### Tips och idéer

#### Viktigt

- **Överskrid aldrig angiven maximal kapacitet - apparaten kan bli överlastad.**

- Om du hör att apparaten låter ansträngd, slå av den, avlägsna hälften av degen och kör hälfterna var för sig.




- Ingredienserna blandas bäst om du tillsätter vätskan först.

#### Jäst

- **Torrjäst** (den typ som kräver återfuktning): håll det varma vattnet i skålen. Tillsätt sedan jästen och sockret och låt stå i cirka 10 minuter tills dessa lösts upp.

- **Färs jäst:** smula ner jästen i mjölet.

- **Andra typer av jäst:** följ tillverkarens anvisningar.

Recept/process		 (Max)			 (Minuter)
		7 l skål			
		Min	Max		
Bröddeg (hård med jäst)	Varmt vatten	195 g	895 g	Min 1	60 s 3-4
	Starkt vitt mjöl	350 g	1,6 kg		
	Snabbjäst	6 g	25 g		
	Ister	10 g	30 g		
	Salt	3 g	16 g		
	Total vikt	564 g	2,56 kg	Upprepad knådning Hastighet 1	60 s
Mjuk jäst-deg (smaksatt med smör och ägg)	Mjölvik	250 g - 2,6 kg		Min 1	60 s 3-4
	Total vikt	478 g - 5 kg			

Storlek på ägg som använts = medium (vikt 53-63 g).

## Montera smet-vispen

### Se illustrationerna **P** - **R**

#### Montering av vispbladet

- Det mjuka vispbladet är redan monterat vid leverans, men ska alltid avlägsnas före rengöring.
- 1 Montera det flexibla vispbladet noggrant på verktyget genom att rikta in vispbladets bas mot spåret och sedan passa in ena sidan i skåran innan änden försiktigt hakas fast. Upprepa med andra sidan.

## Använda Bowl Bright™ (belysning i skålen)

- Din köksmaskin är utrustad med en skålbelysning som sitter under blandarhuvudet.
- Stäng av belysningen i skålen genom att välja BowlBright™ i inställningsmenyn och välja av.

Obs! Belysningen i skålen aktiveras automatiskt när maskinen är påslagen.

## Ta bort och montera locket till kraftuttagen

### Lock till kraftuttagen – hög hastighet

- 1 För att ta bort locket, använd hantaget på sidan och lyft uppåt.
- 2 Montera genom att placera locket över uttaget och släppa på plats.

### Lock till kraftuttagen – låg hastighet

- 1 Ta bort locket genom att använda greppet högst upp och dra utåt.
- 2 Montera genom att placera locket över uttaget och trycka på plats.

## Montera och använd stänkskyddet

### Se illustrationerna **S** - **T**

Obs! Stänkskyddet är endast lämpligt för användning med 7 l-skålen.

#### Montering

Stänkskyddet består av 2 enheter: skydd för blandarhuvudet (22) och stänkskydd (23).

Stänkskyddet kan inte fästas på skålen förrän skyddet på blandarhuvudet är monterat.

- 1 Lyft blandarhuvudet tills det låser på plats.
- 2 Tryck blandarhuvudets skydd uppåt på undersidan av huvudet tills det sitter ordentligt på plats.
- 3 Montera skålen på basen.
- 4 Sänk blandarhuvudet.
- 5 Häng stänkskyddet på skålens topp och för det framåt tills det har kommit ordentligt på plats.
- Ingredienser kan tillsättas direkt i skålen under blandning via matartratten.
- 6 Ta av stänkskyddet genom att försiktigt dra det av blandarskålen.
- 7 För att ta av skyddet på blandarhuvudet: Fäll upp huvudet tills det låser på plats. Ta av eventuellt verktyg. Dra sedan skyddet neråt på undersidan av blandarhuvudet.

Obs: Vid montering av stänkskyddet ska blandarhuvudet befinna sig i låst position.

**Vi rekommenderar du regelbundet tar av skyddet för rengöring.**

## Justering av verktyg

### Se illustrationen

#### **K-spade, visp och smetvisp**

Verktygen är inställda till rätt höjd för skålen i fabriken och ska inte behöva justeras.

Men skulle du vilja anpassa verktygen behöver du en skruvnyckel i lämplig storlek.

Modell KWL90 = 19 mm

Följ sedan nedanstående instruktioner:

- 1 Dra ur apparatens stickkontakt.
- 2 Fäll upp blandarhuvudet och montera vispen eller spaden.
- 3 Sänk blandarhuvudet. Om avståndet behöver justeras fäller du upp blandarhuvudet och tar av redskapet. Vispen och k-spaden ska **nästan** vidröra botten av skålen.  
**Smetvisp** - Helst ska den ha kontakt med skålens yta så att den torkar skålen försiktigt under omrörningen.
- 4 Använd en lämplig skruvnyckel för att lossa muttern så att axeln kan justeras. Minska verktygets avstånd till skålens botten genom att vrida axeln moturs. Öka verktygets avstånd till skålens botten genom att vrida axeln medurs.
- 5 Dra åt muttern igen.
- 6 Montera verktyget på blandaren och fäll ner blandarhuvudet. (Kontrollera positionen enligt instruktionerna ovan.)
- 7 Upprepa vid behov ovanstående steg tills verktyget är korrekt inställt. När justeringen är klar dra åt muttern ordentligt.

Obs: Skruvnyckel visas endast i illustrationssyfte.

#### **Degkrok**

Verktyget är ställt in i fabriken och behöver inte justeras.

## Skötsel och Rengöring

- Stäng alltid av och dra ur stickkontakten innan rengöring.
- Första gången adaptern används kan det dyka upp lite smörjmedel vid låghastighetsuttaget ②. Det är normalt – torka bara av det.

#### **Motordel och lock till kraftuttagen**

- Torka av med en fuktig trasa och handdukstorka torrt.
- Använd aldrig putsmedel och doppa aldrig i vatten.

#### **Skålar**

- Diska för hand och handdukstorka sedan ordentligt eller diska i diskmaskin.
- Använd aldrig stålborste, stålull eller blekmedel vid rengöring av den rostfria skålen. Kalkavlagringar kan avlägsnas med ättika.
- Håll borta från värme (spishäll, ugn, microvågsugn).
- 5 l skålen kan placeras i 7 l skålen för enkel förvaring. (Placera inte redskap i 5 l skålen när den är staplad i 7 l skålen).

#### **Verktyg och stänkskydd**

- Diska för hand och handdukstorka sedan ordentligt eller diska i diskmaskin.

#### **Diska i maskin**

- Eller se tabellen med illustrationer på framsidan för delar som är säkra att diska i maskin.



## Recept

### Marinad med katrinplommon

200 g genomskinlig rinnande honung

50 g mjuka katrinplommon

50 ml vatten

- 1 Tillsätt alla ingredienserna i minihackaren/kvarnen. Ställ i kylskåpet över natten.
- 2 Montera tillbehöret på köksmaskinen.
- 3 Ställ in på puls i fem sekunder.
- 4 Använd enligt recept.

### Snabbjäsande vitt bröd

280 ml varmt vatten

500 g starkt vitt mjöl

8 g snabbjäst

10 g ister

5 g salt

- 1 Tillsätt ingredienserna i uppvärmnings-skålen i den ordningsföljd som står ovan.
- 2 Placera skålen på maskinen. Montera degkroken och sänk mixerhuvudet.
- 3 Knåda i den lägsta hastigheten i en minut följt av hastighetsinställning 1 i nio minuter medan maskinen är inställd på uppvärmningsnivå 3.
- 4 Ta bort degkroken.
- 5 Montera stänkskyddet och låt degen jäsa på uppvärmningsnivå 3 i 40 minuter.

## service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig att läsa avsnittet om "problemsökning" i bruksanvisningen eller på [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.
- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller Kenwoods webbplats för ditt land.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.



### **VIKTIG INFORMATION OM HUR PRODUKTEN SKALL KASSERAS I ENLIGHET MED EUROPEISKA DIREKTIV OM AVFALL SOM UTGÖRS AV ELLER INNEHÅLLER ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING (WEEE)**

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

Problemsökningsguide		
Problem	Orsak	Lösning
Vispen eller k-spaden slår emot botten på skålen eller når inte ingredienserna i botten.	Verktyget har fel höjd och behöver justeras.	Justera höjden med hjälp av en lämplig skruvnyckel.
Tillbehör går inte att montera på låghastighetsuttaget.	Kontrollera att ditt tillbehör är kompatibelt med din (modell KAX) 	Tillbehöret måste ha KAX twist-anslutning  för att passa i uttaget. Om dina egna tillbehör har bar-anslutning  måste du använda KAT002ME för att kunna montera dem på köksmaskinens twist-anslutning. <i>Mer information hittar du på <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a></i>
Köksapparaten stoppar under användning. Displayen visar felmeddelande E27.	Skyddssystemet mot överbelastning eller överhettning är aktiverat. Maximal kapacitet har överskridits.	Dra ur stickkontakten och kontrollera om något blockerar maskinen eller om den är överbelastad. Om maskinen inte startar ta bort en del ingredienser för att minska belastningen och starta igen. År problemet fortfarande inte löst. Ta ur stickkontakten och låt maskinen vila i 15 minuter. Koppla in och starta om. Om köksmaskinen fortfarande inte startar efter ovanstående procedur kontakta "kundtjänst" för hjälp.
Ingen ström till apparaten/displayen tänds inte.	Stickkontakten har inte satts in i vägguttaget. Du har inte tryckt på på/av-knappen.  Apparaten har gått in i viloläge.	Check appliance plugged in. Press the On/Off switch to the On position.  Välj displayen eller vrid på vredet.
Apparaten fungerar inte.	Vredet har inte tryckts.	Starta genom att trycka på vredet.
Timern räknar inte ned på displayen.	Under upphettningssteget kommer inte timern att börja räkna ned förrän rätt rätt temperatur är uppnådd.	Normal drift.

## Problemsökningsguide (fortsättning)

<b>Problem</b>	<b>Orsak</b>	<b>Lösning</b>
Stora rörelser eller vibrationer vid användning.	Ojämn fördelning i skålen orsakar onormala vibrationer. Maximal kapacitet överskriden. Fel verktyg eller fel hastighet används.	Minska mängden eller ordna om råvarorna i skålen och starta om apparaten. Se relevant program och rekommenderat hastighetsdiagram för att hitta rätt verktyg och hastighet.
Displayen visar "- -".	Vågen nollställs.	Normal drift.
Displayen visar minus.	Displayen har inte nollställts och antingen har ingredienserna eller skålen tagits bort. Ingredienser eller andra objekt trycker mot eller sitter under apparaten.  Apparaten är tryckt mot en vägg.	Antingen kan du nollställa vågen, lägga tillbaka de saknade ingredienserna eller ställa tillbaka skålen. Ensure there are no ingredients or items pressed against or underneath the appliance. Ensure there is space between the appliance and any walls. Zero the display before weighing next ingredients.
Displayen registrerar inte små mängder.	För liten mängd vägs.	Använd teskeds- eller matskeds-mått för mycket små mängder.
Vikten ändrades på displayen.	Apparaten flyttades under drift.  Mixerhuvudet är höjt eller sänkt vid användning.	Placera alltid apparaten på en torr, platt och stabil yta innan du använder vågen. Kontrollera att sladden inte är spänd. Flytta inte på apparaten eller rör vid skålen medan du väger. Nollställ displayen innan du väger
Det gick inte att växla snabbt mellan metriska och brittiska enheter.	Apparaten omkonfigurerar till att visa tidigare valda enheter och mått.	Vänta i fem sekunder och försök igen.

**Brett ut framsiden med illustrasjoner**


## Bli kjent med din Kenwood-kjøkkenmaskin

Gratulerer med kjøpet av en Kenwood-maskin. Med alt tilbehøret som er tilgjengelig, er dette mer enn bare en mikser – den er det aller beste innen kjøkkenmaskiner. Vi håper at du får glede og nytte av den.

Robust. Pålitelig. Allsidig. Kenwood.

## Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- Slå av og koble fra apparatet før du setter på eller fjerner redskaper/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Hold fingrene unna bevegelige deler og påsatt tilbehør.
- Du må aldri la kjøkkenmaskinen være uten oppsyn mens den er i drift.
- Du må aldri bruke en skadet maskin. Få den undersøkt eller reparert: se avsnittet «Service og kundetjeneste».
- Du må aldri kjøre kjøkkenmaskinen med hodet i hevet stilling.
- Du må aldri la ledningen henge ned slik at et barn kan ta tak i den.
- Du må aldri la motorenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- Du må aldri bruke uautorisert tilbehør eller mer enn ett tilbehør av gangen.
- Du må aldri overstige maksimale mengder og hastigheter oppgitt i tabell for anbefalt bruk.
- Når du bruker tilbehør, må du lese og følge sikkerhetsveiledningen som følger med det aktuelle tilbehøret.
- Vær forsiktig når du løfter maskinen – den er tung. Forsikre deg om at hodet sitter korrekt fastlåst i ned-stillingen og at bollen, redskaper, uttaksdeksler og ledningen er sikret før du løfter.

- Ved flytting av apparatet må du alltid holde i sokkelen og mikserhodet. Du må IKKE løfte eller bære apparatet etter bollehåndtaket
- Vær forsiktig når du tar av bolleredsaker etter langvarig bruk – de kan være varme.
- Barn må være under overoppsyn for å sikre at de ikke leker med maskinen.
- La aldri apparatet kjøre i varmingsmodus med tom bolle.
- Ikke bruk skvettskjermen med 5 l-bollen. Skvettskjermen kan bare brukes med 7 l-bollen.
- Ikke sett på et bolleredskap på mikseren når 5 l-bollen er stablet i 7 l-bollen.
- Ikke stikk inn noe i lufteventilene.
- Når apparatet brukes, må det stå på et jevnt underlag inn fra kanten. Pass på at det er minst 10 cm til vegger og at ventilene ikke blokkeres. Må ikke plasseres under overhengende skap.
- Du må aldri bruke bollen med andre varmekilder.
- Undersiden av bollen er varm i lang tid etter at oppvarmingen er avsluttet. Vær forsiktig ved håndtering og bruk en bordskåner e.l. hvis du skal sette bollen på en varmfølsom overflate.
- Dette  symbolet merket på produktet indikerer en overflate som kan bli varm under bruk.
- Ikke flytt eller hev mikserhodet mens tilbehør er satt på, dette kan gjøre kjøkkenmaskinen ustabil.
- Apparatet må ikke brukes nær benkekanten eller hengende over arbeidsflaten. Ikke bruk stor kraft på tilbehør som sitter på. Dette kan føre til at apparatet blir ustabil og velter, noe som kan forårsake skade.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Maks. hastighet avhenger av minikutter/

kverntilbehøret. Det er dette som trekker mest kraft – andre tilbehør kan trekke mindre kraft.

- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk med eksterne timere eller separate fjernkontrollsystemer.

#### Før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av apparatet.
- **ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ VÆRE JORDET.**
- Dette apparatet overholder EU-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

#### Før førstegangs bruk

- Vask delene: se avsnittet «Vedlikehold og rengjøring».

#### Deler

##### Tilbehøruttak

- ① Høyhastighetsuttak
- ② Lavhastighetsuttak
- ③ Redskapskontakt til bolle

- ②② Hodevern
- ②③ Skvettskjerm
- ②④ Lokk til materør

*Merk: Skiftenøkkelen som vises er bare til illustrasjonsformål og følger ikke med i pakken.*

#### Mikser

- ④ Deksel til høyhastighetsuttak
- ⑤ Mikserhode
- ⑥ Utløerspak for hode
- ⑦ Av/på-bryter
- ⑧ Displayskjerm
- ⑨ Kontrollhjul
- ⑩ Motorenhet
- ⑪ a 7 l-bolle til varming
- ⑪ b 5 l-bolle
- ⑫ Belysning inni bollen 'Bowl Bright™'
- ⑬ Deksel til lavhastighetsuttak
- ⑭ Temperatursensor
- ⑮ Varmeplate
- ⑯ Lufteventil
- ⑰ K-spade
- ⑱ Hvitringsspade
- ⑲ Visp
- ⑳ Deigkrok
- ㉑ Slikkepott



#### Ekstratilbehør

Det finnes mange ekstratilbehør du kan bruke med din kjøkkenmaskin. Se brosjyren som følger med i pakken eller gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com), der du kan se hele utvalget og finne ut hvordan du kjøper tilbehør som ikke følger med i pakken.

#### Merknad: tilbehør til lavhastighetsuttaket

Lavhastighetsuttaket på din kjøkkenmaskin har Twist-tilkoblingssystemet. Det kan brukes med tilbehør som har Twist-tilkoblingssystemet. Når du kjøper nytt tilbehør til lavhastighetsuttaket, må du sjekke at det er kompatibelt med din kjøkkenmaskin. Du kan identifisere tilbehør med Twist-tilkoblingssystemet på produktkoden,

som skal starte med KAX, og også på Twist-logoen , som står på emballasjen. Du finner mer informasjon på [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Hvis du eier tilbehør med Bar-tilkoblingssystemet , må du bruke KAT002ME-adapteren til å koble disse til Twist-koblingssystemet  på kjøkkenmaskinen din.

Du finner mer informasjon på [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

## Slik bruker du kjøkkenmaskinen - Manuell modus

### Se illustrasjon **A** - **I**

- Kontroller at varmeplateområdet, temperatursensoren og undersiden av bollen er rene. Hvis ikke, påvirkes varmesensoren, noe som medfører dårlig varmemytelse.
- 1 Sett inn støpselet og trykk på av/på-bryteren.
  - 2 Skyv ned hodeløftespaken og hev mikserhodet til det låses på plass.
  - 3 Sett inn bollen og vri med klokken for å låse den på plass.
  - 4 Plasser redskapet du vil bruke i kontakten. Så skyver du redskapet opp og vrir det slik at det låses på plass.
  - 5 Senk mikserhodet ved å skyve hodeutløserespaken ned og senke mikserhodet til det låses på plass.
  - 6 Angi ønsket tid, hastighet og varmenivå.  
Vri kontrollhjulet med klokken for å bruke kontinuerlig hastighet, vri mot klokken for å bruke røreintervaller og pulsring (P).  
Trykk inn og hold kontrollhjulet for å aktivere pulseringen.
  - 7 Trykk inn kontrollhjulet for å starte.
  - 8 Du kan når som helst stoppe/sette enheten på pause ved å trykke inn kontrollhjulet.
  - 9 Frigjør redskapet ved å vri med klokken for å løsne det fra sokkelen for bollerredskaper og ta det ut.

## Viktig

Forsikre deg om at ingen redskaper er satt på eller oppbevart i bollen mens du bruker andre uttak.

## Slik bruker du forhåndsinnstilte programmer

### Se illustrasjon **J** - **L**

- 1 Sveip til høyre for å få frem forhåndsinnstillingsmenyen.
- 2 Velg forhåndsinnstillingen du ønsker å bruke.
- 3 Følg instruksjonene på skjermen.
- 4 Trykk inn kontrollhjulet for å starte.
- 5 Du kan når som helst stoppe enheten ved å trykke inn kontrollhjulet. Vær forsiktig - bollen kan være varm.

## Etter varming

- Vær forsiktig ved håndtering eller berøring av noen del av apparatet når det brukes i varmemodus eller etter varming, SÆRLIG BOLLEN, VARMEPLATEN OG REDSKAPENE, da de vil være VARME lenge etter at apparatet har blitt slått av.
- Bruk de to håndtakene for å ta ut og bære bollen. Bruk ovnshansker ved håndtering av den varme bollen og varme redskaper.

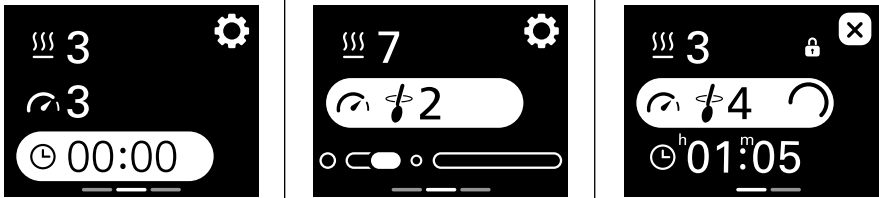






## Slik bruker du veiefunksjonen

### Se illustrasjon **M** - **O**










- 1 Sett inn bollen.
- 2 Velg veiefunksjonen ved å sveipe mot venstre på displayskjermen til veieskjermbildet vises.
- 3 Nullstill vekten.
- 4 Vei ingrediensene.
- 5 Du kan veksle mellom enhetene ved å trykke på enhetsknappen på veieskjermbildet.


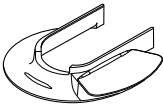














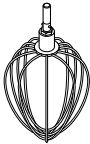




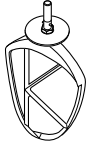









Merk: Sett alltid apparatet på et tørt, flatt og stabilt underlag før veiing. Du må ikke bruke kraft på mikseren eller bollen mens du veier – dette vil påvirke

nøyaktigheten til vekten. Veiefunksjonen kan brukes med mikserhodet i enten hevet eller senket posisjon.

Skjermforklaring	
	
	Trykk på dette ikonet for å åpne innstillingsmenyen.
	Viser valgt tid i timer (h), minutter (m) og sekunder (s).
	Viser røreintervallet som er valgt. Hvis en tidvis hastighet (2 → 4) er valgt, vil ringen stadig bli større, og apparatet begynner å røre når den er full.
	Viser valgt varmenivå. En pulserende rød bakgrunn indikerer at maskinen er i varmemodus. En fast rød bakgrunn angir at maskinen har oppnådd innstilt varmenivå.
	Angir at en innstilling ikke kan justeres
	Vri kontrollhjulet mot klokken for å bruke tidvise røreintervaller og pulsering. Vri kontrollhjulet med klokken for å bruke kontinuerlig hastighet.

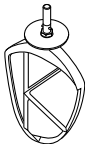









Tips for varming		
Varmenivåer	Anbefalt bruk	
1	Oppmykning	
2	Hev	
3		
4		
5	Sveitsisk marengs	
6	Smelting av sjokolade	
7		
8		
9	Sabayon	
	(P)	Pulsering - velges for korte støt på maksimal hastighet. Trykk og hold kontrollhjulet inne for å stille inn pulsering.
	  1	Kontinuerlig røring - mikseren kjører med en jevn, lav hastighet. Brukes når man blander inn lette ingredienser i tyngre blandinger, for eksempel marengs, fruktdesserte og sukkerbrød samt langsom tilsetning av mel og frukt i kakeblandinger.
	  2	Røreintervall 2 - tidvis røring med korte pauser. Når denne hastigheten er angitt, røres det tidvis ved lav hastighet hvert 5. sekund.
	  3	Røreintervall 3 - tidvis røring med middels lange pauser. Når denne hastigheten er angitt, røres det tidvis ved lav hastighet hvert 15. sekund.
	  4	Røreintervall 4 - tidvis røring med lange pauser. Når denne hastigheten er angitt, røres det tidvis ved lav hastighet hvert 30. sekund.
	Hastighet min - max	Kontinuerlige hastigheter øker gradvis til max.

Tabell for forhåndsinnstilt bruk				 <b>(Max)</b>	
Forhåndsinnstilling	Anbefalt redskap	Standardinnstillinger (justerbare)	Oppskrift, ideer/bruksområde	5 l	7 l
Heving av deig		 <b>1 time</b> (20 min - 1 time)  <b>AV</b>   <b>2</b>	Heving av gjærdeig		2,58 kg Totalvekt
Smelting av sjokolade		 <b>10 min</b> (3 min - 1 time)   <b>1</b>   <b>7</b>	Sjokolade-mousse		300 g (kuttet i biter på 2 cm)
Sveitsisk marengs		 <b>10 min</b>  <b>Max</b>  <b>4</b>	Base for smørkrem glasur		240 g eggehvite 480 g finkornet sukker 80 g vann
Pisking av eggehvite		 <b>2 min</b> (1 min - 5 min)  <b>Max</b> (Min - Max)  <b>AV</b> 	Eggehvite for sjokolade-mousse	Se tabell for anbefalt bruk	
Sukkerbrød		 <b>1 min</b> (30 sek - 5 min)  <b>1 - Max</b> (1 - Max)  <b>AV</b> 	Sukkerbrød, cupcake	Se tabell for anbefalt bruk	
Elting av deig - brøddeig (fast gjær)		 <b>5 min</b> (5 min - 30 min)  <b>Min til 1</b> (min - 2)  <b>AV</b> 	Rundstykker, pizza	Se tabell for anbefalt bruk	

## Tabell over anbefalt bruk

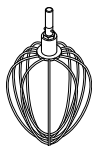
**Dette er kun veiledende og vil variere avhengig av oppskriften og ingrediensene som brukes.**

	<b>K-spade</b> For å lage kaker, kjeks, butterdeig, glasur, fyll, eclair og potetmos.				
	<b>Råd og tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen.</li> <li>• Stopp maskinen iblant for å skrape ned bollen med slikkepotten for å blande ingrediensene godt.</li> <li>• Bruk kalde ingredienser til kaker hvis ikke oppskriften sier noe annet.</li> </ul>				
<b>Oppskrift/ fremgangsmåte</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minutter)</b>
		<b>5 l-bolle</b>	<b>7 l-bolle</b>		
Kake og kjeks – gni smør inn i melet	Melvekt	500 g	910 g	Min → 1	2
Alt-i-ett kakeblandinger	Total vekt	2 kg	4 kg	Min → Max	45 – 60 sek.
	<b>Hvitringsspade</b> For hvitroring og blanding av myke ingredienser.				
	<b>Råd og tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen.</li> <li>• Ved visping av smør og sukker til kakeblandinger, la alltid smøret få romtemperatur først.</li> </ul>				
<b>Oppskrift/ fremgangsmåte</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minutter)</b>
		<b>5 l-bolle</b>	<b>7 l-bolle</b>		
Smør/margarin og sukker		1,79 kg	4,55 kg	Min → Max	4
Visping av egg til kakeblandinger				Min → Max	1 – 4
Blande inn mel, frukt osv.				Min → 1	30 – 60 sek.

Eggestørrelse som er brukt = medium størrelse (vekt 53-63 g).

## Tabell over anbefalt bruk

**Dette er kun veiledende og vil variere avhengig av oppskriften og ingrediensene som brukes.**






### Visp

For egg, krem og suffleer.

### Viktig

- Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen.
  - **Ikke bruk vispen til tunge blandinger (kakeblandinger og hvitpisking av smør og sukker) – det kan skade den.**
  - Best resultat oppnås når eggene har romtemperatur.
- Før visping av eggehviter, pass på at det ikke er noe fett eller eggeplommer på vispen eller i bollen.





Oppskrift/ fremgangsmåte	 (Max)			 (Minutter)
	5 l-bolle	7 l-bolle		
Eggehviter	8 (280 g)	16 (560 g)	Min → Max	1½ - 2
Fettfritt sukkerbrød	620 g	930 g		4-6
Krem	0,5 l	2 l		1½ - 3
Pannekake-røre • Start med tilsetning av mel i bollen, etterfulgt av de våte ingrediensene. • Bruk minste hastighet for å blande ingrediensene.	250 g Mel 500 g Melk 200 g Egg		Min	10 sek.
			Max	45-60 sek.
Majones • For best resultat, skrap ned bollen etter tilsetning av olje og kjør videre i 10 sek. ved maks. hastighet.	2 Eggeplommer 10 g Sennep 200 ml Vegetabilsk olje		Max	1 - 1½

Eggestørrelse som er brukt = medium størrelse (vekt 53-63 g).

**Kremfløte som er brukt = fersk kremfløte med minst 38 % fettinnhold.**

## Tabell over anbefalt bruk

**Dette er kun veiledende og vil variere avhengig av oppskriften og ingrediensene som brukes.**

	<b>Deigkrok For gjærdeig</b>				
	<b>Råd og tips</b> <b>Viktig</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Overskrid aldri maks. kapasitet som er oppgitt – da kan du overbelaste maskinen.</b></li> <li>• Hvis du hører at maskinen sliter, slå den av, fjern halvparten av deigen og elt hver halvdel for seg.</li> <li>• Ingrediensene blandes best hvis du heller i væsken først.</li> </ul> <b>Gjær</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tørrgjær</b> (typen som skal blandes med væske): hell det lunkne vannet i bollen. Tilsatt gjær og sukker og la stå ca. 10 min. til det skummer.</li> <li>• <b>Fersk gjær:</b> smuldre inn i melet.</li> <li>• <b>Andre typer gjær:</b> følg instruksjonene fra produsenten.</li> </ul>				
<b>Oppskrift/ fremgangsmåte</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minutter)</b>
		<b>7 l-bolle</b>			
		<b>Min</b>	<b>Max</b>		
Brøddeig (fast gjærdeig)	Lunkent vann	195 g	895 g	Min 1	60 sek. 3-4
	Hvetemel	350 g	1,6 kg		
	Gjær	6 g	25 g		
	Smør eller margarin	10 g	30 g		
	Salt	3 g	16 g		
	Total vekt	564 g	2,56 kg	Hast. ved ny elting 1	60 sek.
Myk gjærdeig (tilsatt smør og egg)	Melvekt	250 g - 2,6 kg		Min 1	60 sek. 3-4
	Total vekt	478 g - 5 kg			
					Hast. ved ny elting 1

Eggestørrelse som er brukt = medium størrelse (vekt 53-63 g).

## Slik monterer du hvitøringsspaden

### Se illustrasjon **P** - **R**

#### Påsetting av viskerbladet

- Viskerbladet leveres ferdig montert og må alltid tas av før rengjøring.
- 1 Sett det fleksible viskerbladet forsiktig på redskapet ved å sette viskerbladets base inn i fordypningen og så sette én side inn i sporet før du forsiktig kroker enden på plass. Gjenta på den andre siden.

## Slik bruker du Bowl Bright™ (belysning inni bollen)

- Kjøkkenmaskinen din har bollebelysning på undersiden av mikserhodet.
- For å slå av belysning inni bollen, velger du BowlBright™ i innstillingsmenyen og velger av.

Merk: Belysning inni bollen aktiveres automatisk når maskinen slås på.

## Slik tar du av og setter på uttaksdekslene

#### Deksel til høyhastighetsuttak

- 1 Du tar av dekselet ved å bruke gripehåndtaket på siden og løfte det opp.
- 2 Festes ved å plassere dekslet over uttaket og slippe på plass.

#### Deksel til lavhastighetsuttak

- 1 Dekslet fjernes ved å holde i håndtaket på toppen og trekke utover.
- 2 Festes ved å plassere dekslet over uttaket og skyve på plass.

## Slik setter du på og bruker skvetttskjermen

### Se illustrasjon **S** - **T**

Merk: Skvetttskjermen kan bare brukes med 7 l-bollen.

#### Slik setter du den sammen

Skvetttskjermmonteringen består av to deler: hodevernet ⑳ og skvetttskjermen ㉓.

Skvetttskjermen kan ikke settes på bollen uten at vernet er satt på.

- 1 Hev mikserhodet til det låses på plass.
  - 2 Skyv hodevernet oppover mot undersiden av mikserhodet til det sitter ordentlig på plass.
  - 3 Sett bollen på basen.
  - 4 Senk mikserhodet.
  - 5 Hvil skvetttskjermen på kanten av bollen og skyv den fremover til den sitter helt på plass.
- Mens du mikser kan du legge til ingredienser rett i bollen via innmatingsrøret.
- 6 Du fjerner skvetttskjermen ved å skyve den vekk fra mikserbollen.
  - 7 Du fjerner hodevernet ved å heve mikserhodet til det låser. Fjern eventuelle redskap som sitter på, og dra så hodevernet nedover fra undersiden av mikserhodet.

Merk: Du må bare sette på eller ta av skvetttskjermen mens mikserhodet er i låst stilling.

**Vi anbefaler at du tar av hodevernet jevnlig og rengjør det.**

## Justering av redskaper

### Se illustrasjon **U**

#### **K-spade, visp og hvitrøringspade**

Redskapene er fabrikkinnstilt til korrekt høyde for bollen som følger med, og bør ikke måtte justeres.

Men hvis du vil justere redskapene, må du bruke en skiftenøkkel i passende størrelse:

TYPE KWL90 = 19 mm

Så følger du veiledningen under:

- 1 Trekk ut støpselet.
- 2 Hev mikserhodet og sett inn vispen eller spaden.
- 3 Senk mikserhodet. Hvis klareringen må justeres, hever du mikserhodet og tar av redskapet. Ideelt sett bør vispen og K-spaden **nesten** berøre bunnen av bollen.  
**Hvitrøringspade** – den skal helst være i kontakt med bolleoverflaten slik at den varsomt stryker bollen under miksing.
- 4 Bruk en passende skiftenøkkel til å løsne mutteren nok til at du kan justere skaftet. Hvis du vil senke redskapet lenger ned mot bunnen av bollen, vrir du skaftet motsols. Hvis du vil heve redskapet opp og vekk fra bunnen av bollen, vrir du skaftet medsols.
- 5 Stram til mutteren igjen.
- 6 Sett redskapet på mikseren og senk mikserhodet. (Sjekk stillingen det er i, se over).
- 7 Gjenta trinnene over så mange ganger det er nødvendig til redskapet er korrekt innstilt. Når du har fått til dette, strammer du mutteren godt til.

Merk: Skiftenøkkelen som vises er bare til illustrasjonsformål.

#### **Deigkrok**

Dette redskapet er innstilt på fabrikk og vil ikke trenge justering.

## Stell og rengjøring

- Slå alltid av og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Litt smøring kan dukke opp ved lavhastighetsuttaket ② når du bruker det for første gang. Dette er normalt – bare tørk det av.

#### **Motorenheten og uttaksdekslene**

- Tørk over med en fuktig klut og tørk.
- Bruk aldri slipemidler eller legg i vann.

#### **Boller**

- Vask for hånd og tørk grundig, eller vask i oppvaskmaskin.
- Bruk aldri stålbørste, stålull eller klorin til å rengjøre bollen av rustfritt stål. Bruk eddik til å fjerne kalkavleiringer.
- Hold unna sterk varme (komfyrplater, ovner, mikrobølgeovner).
- 5 l-bollen kan plasseres oppi 7 l-bollen for enkel oppbevaring. (Du må ikke plassere redskaper i 5 l-bollen når den står oppi 7 l-bollen).

#### **Redskapene og skvettskjermen**

- Vask for hånd og tørk grundig, eller vask i oppvaskmaskin.

#### **Oppvask**

- Alternativt kan du se illustrasjonstabellen foran for deler som kan vaskes i oppvaskmaskin.

## Oppskrift

#### **Sviskemarinade**

*200 g klar, rennende honning*

*50 g myke svisker*

*50 ml vann*

- 1 Legg alle ingrediensene i minikutter/kvern. Settes i kjøleskap over natten.
- 2 Fest tilbehøret til kjøkkenmaskinen
- 3 Bytt til pulsering i 5 sekunder.
- 4 Brukes etter ønske.

## Hurtigheving av loff

280 ml lunkent vann

500 g hvetemel

8 g gjær

10 g smør eller margarin

5 g salt

1 Ha ingrediensene i varmebollen i den rekkefølgen som er oppgitt nedenfor.

- 2 Sett inn bollen i maskinen. Sett på deigredskapet og senk mikserhodet.
- 3 Elt på min. hastighet i 1 minutt og deretter hastighet 1 i 9 minutter med maskinen innstilt på varmenivå 3.
- 4 Fjern deigredskapet.
- 5 Sett på skvett skjermen og la deigen heve på varmenivå 3 i 40 min.

## Service og kundeservice

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «Feilsøkningsveiledningen» i håndboken eller gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) før du kontakter oss for hjelp.
- Vennligst merk at produktet ditt dekkes av en garanti som overholder alle lovforskrifter angående eksisterende garanti- og forbrukerrettigheter i landet der produktet ble kjøpt.
- Hvis Kenwood-produktet ditt har funksjonssvikt eller du finner defekter på det, må du sende eller ta det med til et autorisert KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller på nettstedet for landet ditt.
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.






### **VIKTIG INFORMASJON OM KORREKT KASTING AV PRODUKTET I HENHOLD TIL EU-DIREKTIVET OM ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR SOM AVFALL (WEEE)**

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten.



## Feilsøkningsveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Vispen eller K-spaden dunker ned i bunnen av bollen eller rekker ikke ned til ingrediensene i bollen.	Redskapet er i feil høyde og må justeres.	Juster høyden med en passende skiftenøkkel – se avsnittet «Justering av redskaper».
Kan ikke sette på lavhastighetstilbehør.	Sjekk at tilbehøret er kompatibelt med din modell. Må ha Twist-tilkoblingssystemet (modell KAX) 	Tilbehøret må ha KAX twist-tilkoblingssystemet  for at det skal passe i uttaket. Hvis du eier tilbehør med Bar-tilkoblingssystemet  , må du bruke KAT002ME-adapteren til å koble disse til Twist-koblingssystemet på kjøkkenmaskinen din. <i>Du finner mer informasjon på <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a></i>
Kjøkkenmaskinen stopper under bruk. Displayet viser feilmelding E27.	Systemet for vern mot overbelastning eller overoppheting er aktivert. Maksimalkapasiteten er overskredet.	Trekk ut støpselet og sjekk etter blokkeringer eller overbelastning. Hvis maskinen ikke fungerer, må du redusere belastningen ved å fjerne noen av ingrediensene og starte på nytt. Hvis dette ikke løser problemet, trekker du ut støpselet og lar stå i 15 minutter. Sett inn stikkkontakten og start på nytt. Hvis maskinen ikke starter igjen etter at du har brukt fremgangsmåten over, må du kontakte «kundeservice» for mer hjelp.
Ingen strøm til apparatet / displayskjermen slår seg ikke på.	Apparatet står ikke i kontakten. På/av-knappen ble ikke brukt.  Apparatet har gått over i standbymodus.	Sjekk at støpselet står i kontakten. Skyv på/av-knappen til On-stillingen (på).  Trykk på skjermen eller vri på kontrollhjulet.
Apparatet kjører ikke.	Kontrollhjulet er ikke trykket.	Trykk på kontrollhjulet for å starte.
Timeren teller ikke ned på displayskjermen.	Timeren teller ikke ned i oppvarmingsfasen – nedtellingen begynner når maten har nådd riktig temperatur.	Normal drift.

## Feilsøkningsveiledning - (forts.)

<b>Problem</b>	<b>Årsak</b>	<b>Løsning</b>
Kraftig bevegelse eller vibrasjoner under bruk.	Ujevn fordeling av ingrediensene i bollen forårsaker for mye vibrasjon. Maksimal kapasitet overskredet. Feil verktøy/tilbehør eller hastighet.	Ta ut noe av maten eller flytt den slik at den ligger jevnere, og start apparatet igjen.  Se relevant program og anbefal hastighetsveiledning for korrekt verktøy/tilbehør og hastighet.
Skjermen viser «- -».	Vekten nullstilles.	Normal drift.
Skjermen viser en negativ verdi.	Displayet er ikke nullstilt og enten ingrediensene eller bollen er fjernet. Ingrediensene eller gjenstandene presses mot underside av apparatet.  Apparatet trykkes mot en vegg.	Enten nullstill skjermen, legg tilbake ingrediensene eller sett på plass bollen igjen. Påse at det ikke er noen ingredienser eller deler som trykkes mot eller på undersiden av apparatet. Påse at det er mellomrom mellom apparatet og eventuelle vegger. Nullstill skjermen før du veier neste ingrediens.
Skjermen registrerer ikke små mengder.	Veid mengde for liten.	Bruk teskje- eller spiseskjemål for svært små mengder.
Vekten endret seg på skjermen.	Apparatet flyttet på seg under veiing.  Mikserhode hevet eller senket under bruk.	Plasser alltid apparatet på et tørt, flatt og stabilt underlag før veiing. Kontroller at ikke strømledningen ligger i klem. Du må ikke flytte på apparatet eller berøre bollen ved bruk av veiefunksjonen. Nullstill skjermen før veiing av neste ingrediens.
Kan ikke veksle raskt mellom metriske og britiske måleenheter	Apparatet rekonfigureres til å vise tidligere valgt enhet og måling.	Vent 5 sekunder og prøv igjen.

### **Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset**


## Kenwood-yleiskoneeseen tutustuminen

Onnittelut Kenwoodin valitsemisen johdosta. Se on enemmän kuin pelkkä vatkein, koska varusteita on saatavana laaja valikoima. Siksi se on kehittynyt yleiskone. Toivottavasti nautit sen käyttämisestä.

Vankka. Luotettava. Monikäyttöinen. Kenwood.

## Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- Katkaise virta ja irrota pistoke sähköpistorasiasta ennen lisälaitteen tai varusteen kiinnittämistä tai irrottamista, käytön jälkeen ja ennen puhdistamista.
- Pidä sormet loitolla liikkuvista osista ja paikalleen asetetuista varusteista.
- Älä jätä yleiskonetta toimimaan ilman valvontaa.
- Älä koskaan käytä viallista laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä käytä yleiskonetta, kun sen pää on pystyasennossa.
- Älä anna johdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Älä koskaan anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä käytä muita kuin laitteen valmistajan suosittelemia varusteita ja tai useita varusteita samanaikaisesti.
- Älä ylitä käyttösuositustaulukossa mainittuja määriä.
- Ennen varusteen käyttämistä lue sen mukana toimitetut turvaohjeet ja noudata niitä.
- Nosta tätä laitetta varovaisesti, sillä se on painava. Varmista ennen nostamista, että pää on lukittu kunnolla ala-asentoon ja että kulho, työväliseinät, aukkojen kannet ja johto on kiinnitetty kunnolla.

- Kun siirrät laitetta, tartu aina jalustan pohjaan ja sekoituspäähän. ÄLÄ nosta tai kanna laitetta kulhon kahvasta.
- Irrota kulhotyövälineet varovaisesti pitkään jatkuneen käytön jälkeen, sillä ne saattavat olla kuumia.
- Valvo lapsia sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Älä kuumenna kulhoa, jos se on tyhjä.
- Älä käytä roiskesuojaa yhdessä 5 litran kulhon kanssa. Roiskesuoja soveltuu vain 7 litran kulholle.
- Älä kiinnitä kulhotyökalua sekoittimeen, jos 5 litran kulho on 7 litran kulhon sisällä.
- Älä koskaan työnnä mitään ilmanvaihtoaukkoihin.
- Kun käytät tätä laitetta, varmista, että se on vaakasuoralla alustalla kaukana sen reunasta. Varmista, että se on vähintään 10 cm:n päässä seinistä ja että ilmanvaihtoaukkoja ei ole tukittu. Älä käytä laitetta esimerkiksi seinään kiinnitetyn kaapiun alapuolella.
- Älä käytä kulhoa yhdessä minkään muun lämmönlähteen kanssa.
- Kulhon pohja pysyy lämmittämisen jälkeen kuumana pitkään. Käsittele kulhoa varovaisesti ja aseta sen alle pintaa kuumuudelta suojaava suojus, jos alla on lämmölle herkkä pinta.
- Laitteeseen merkitty  symboli osoittaa, että pinta saattaa kuumentua käytön aikana.
- Älä siirrä tai nosta sekoituspäättä, kun siihen on kiinnitetty varuste. Muuten yleiskone voi muuttua epävakaaksi.
- Älä käytä laitetta lähellä työtason reunaa tai jos johto roikkuu työtason reunan yli. Älä käytä voimaa asettaessasi laitteen paikalleen. Muutoin laite voi muuttua epävakaaksi ja kaatua, jolloin voi aiheutua loukkaantumisen.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.

- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Suurin kuormitus määräytyy pienoisleikkurin/myllyn mukaan, koska se kuluttaa eniten virtaa. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.

#### Ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- **VAROITUS: TÄMÄ LAITE ON MAADOITETTAVA.**
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

#### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese osat. Lisätietoja on hoitaminen ja puhdistaminen -osassa.

#### Selite

#### Varusteiden kiinnityspaikat

- ① Suuren nopeuden kiinnityspaikka
- ② Hitaan nopeuden kiinnityspaikka
- ③ Työvälineliitäntä

#### Sekoitin

- ④ Suuren nopeuden kiinnityspaikan kansi
- ⑤ Sekoitinpää
- ⑥ Päänvapautusvipu
- ⑦ Virtakatkaisin
- ⑧ Näyttö
- ⑨ Säädin
- ⑩ Moottoriosia
- ⑪ a 7 litran lämmityskulho
- ⑪ b 5 litran kulho
- ⑫ Bowl Bright™ -kulhovalaistus
- ⑬ Hitaan nopeuden kiinnityspaikan kansi
- ⑭ Lämpötilan tunnistin
- ⑮ Lämpölevy
- ⑯ Ilmanvaihtoaukko
- ⑰ K-vatkain

- ⑱ Vaahdotusvatkain
- ⑲ Vispilä
- ⑳ Taikinatyöväline
- ㉑ Lasta
- ㉒ Pään suojus
- ㉓ Roiskesuoja
- ㉔ Syöttöputken kansi


*Huomaa: Kiintoavain näkyy kuvassa vain havainnollistamisen vuoksi. Se ei sisälly toimitukseen.*

#### Lisävarusteet

Keittiökoneita varten voi hankkia useita lisävarusteita. Pakkauksessa on lisätietoja niistä. Koko valikoima esitellään osoitteessa [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com). Lisäksi siellä kerrotaan niiden ostamisesta.

#### Huomaa: Hitaan nopeuden kiinnityspaikat

Yleiskoneen hitaan nopeuden kiinnityspaikassa on käytössä Twist-liitosjärjestelmä. Siihen voidaan kiinnittää Twist-liitosjärjestelmään kuuluvia varusteita.

Kun ostat hitaan nopeuden kiinnityspaikkaan yhdistettäviä uusia varusteita, tarkista, että ne ovat yhteensopivia yleiskoneesi kanssa. Kaikki Twist-liitosjärjestelmään kuuluvat varusteet voidaan tunnistaa tuotekoodista. Se alkaa KAX-kirjaimilla. Lisäksi pakkauksessa näkyy Twist-tunnus . Lisätietoja on osoitteessa [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Bar-liitosjärjestelmään  kuuluvat varusteet voidaan yhdistää yleiskoneen Twist-liitäntään  KATOO2ME-sovittimen avulla.

Lisätietoja on osoitteessa [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

## Yleiskoneen käyttäminen – Käsikäyttöinen tila

### Lisätietoja on kuvissa **A** – **I**

- Varmista, että lämpölevyn alue, lämpötilan tunnistin ja kulhon jalustan ulkopinta ovat puhtaat. Muutoin lämpötilan tunnistin ei toimi oikein, jolloin lämmitysteho heikkenee.
- 1 Työnnä pistoke pistorasiaan ja paina virtakatkaisinta.
  - 2 Paina pään nostovipua alas ja nosta sekoituspäättä, kunnes se lukittuu.
  - 3 Aseta kulho paikalleen. Lukitse kääntämällä myötäpäivään.
  - 4 Kiinnitä tarvittava työväline paikalleen. Lukitse työväline paikalleen nostamalla ylös ja kääntämällä.
  - 5 Laske sekoituspää alas painamalla päänvapautusvipua alaspäin ja painamalla sekoituspäättä alaspäin, kunnes se lukittuu.
  - 6 Aseta haluamasi aika, nopeus ja lämpötila. Voit käyttää keskeytyksettömiä nopeuksia kääntämällä säädintä myötäpäivään. Voit käyttää hämmennysvälejä ja sykäyksiä kääntämällä säädintä vastapäivään.

Voit aktivoida sykäystoiminnon pitämällä säädintä painettuna.

- 7 Käynnistä painamalla valitsinta.
- 8 Voit pysäyttää laitteen tai keskeyttää sen toiminnan milloin tahansa painamalla valitsinta.
- 9 Vapauta työväline kiinnityspaikastaan kääntämällä myötäpäivään ja irrottamalla.

### Tärkeää

Varmista, että kulhossa ei ole työvälineitä, kun muita liitäntöjä käytetään.

## Valmiiden ohjelmien käyttäminen

### Lisätietoja on kuvissa **J** – **L**

- 1 Siirry esiasetusvalikkoon pyyhkäisemällä oikealle.
- 2 Valitse haluamasi valmis ohjelma.
- 3 Noudata näytössä näkyviä ohjeita.
- 4 Käynnistä painamalla valitsinta.
- 5 Voit pysäyttää monitoimikoneen milloin tahansa painamalla valitsinta. Ole varovainen, sillä kulho saattaa olla kuuma.

## Lämmityksen jälkeen

- Toimi varovaisesti, kun käsittelet tai kosket laitteen osia, kun sen avulla on äskettäin kuumennettu ruokaa. VARSINKIN KULHO, LÄMPÖLEVY JA TYÖVÄLINEET ovat KUUMIA virran katkaisemisen jälkeen.
- Kun nostat tai siirät kulhoa, tartu kahteen sivukahvaan. Kun kosket kuumaan kulhoon tai kuumiin työvälineisiin, käytä aina patalappuja.

## Punnitustoiminnon käyttäminen










### Lisätietoja on kuvissa **M** - **O**

- 1 Aseta kulho paikalleen.
- 2 Valitse punnitustoiminto pyyhkäisemällä näytössä vasemmalle, kunnes punnitusruuu tulee näkyviin.
- 3 Nollaa asteikko.
- 4 Punnitse ainesosat.
- 5 Voit vaihtaa mittayksikköä napauttamalla punnitusruudun yksikköpainiketta.


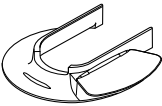





















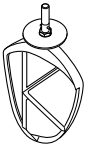




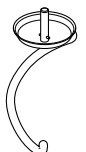




Huomautus: Aseta monitoimikone aina kuivalle, tasaiselle ja vakaalle alustalle ennen punnitsemista. Älä paina sekoitinta tai kulhoa punnitsemisen aikana, koska tämä vaikuttaa vaa'an tarkkuuteen. Punnitustoimintoa voidaan käyttää sekoituspään ollessa alhaalla tai ylhäällä.

### Näytössä näkyvien tekstien ja kuvakkeiden selitykset

	Voit siirtyä Asetukset-valikkoon napauttamalla tätä kuvaketta.
 30:00 m s	Näyttää valitun ajan tunteina (h), minuutteina (m) ja sekunteina (s).
	Näyttää valitun hämmennysvälin. Jos on valittu jaksottainen asetus (2 → 4), ulompi rengas laajenee ja laite sekoittaa, kun se on laajimmillaan.
	Näyttää valitun kuumennustason. Sykkivä punainen tausta ilmaisee, että laite kuumenee. Kiinteästi punaisena näkyvä tausta ilmaisee, että laite on saavuttanut asetetun lämpötilan.
	Ilmaisee, että asetusta ei voi säätää.
	Voit asettaa keskeytyvän hämmennyksen välit ja sykkykset kääntämällä säädintä vastapäivään. Voit käyttää keskeytymättömiä nopeuksia kääntämällä säädintä myötäpäivään.









Kuumennusvinkkejä ja neuvoja		
Lämmitystasot	Käyttösuositus	
1	Pehmentäminen	
2	Nostatus	
3		
4		
5	Sveitsiläinen marenki	
6	Suklaan sulatus	
7		
8	Sabayon	
9		
	(P)	Sykäysasento: lyhyitä sykäyksiä täydellä teholla. Voit ottaa sykäykset käyttöön pitämällä säädintä painettuna.
	  <b>1</b>	Jatkuva hämmennys: vatkein toimii jatkuvasti hitaalla nopeudella. Tämän toiminnon avulla voit sekoittaa kevyitä aineosia raskaiksi seoksiksi esimerkiksi marenkien, hedelmäjätkiruokien ja sokerikakkutaikinan valmistamiseksi sekä jauhojen ja kuivattujen hedelmien sekoittamiseksi kakkutaikinoiksi.
	  <b>2</b>	Hämmennysväli 2: jaksottainen hämmettäminen ja lyhyet tauot. Jos tämä nopeusasetus on käytössä, laite hämmentää hitaasti 5 sekunnin välein.
	  <b>3</b>	Hämmennysväli 3: jaksottainen hämmettäminen ja keskipitkät tauot. Jos tämä nopeusasetus on käytössä, laite hämmentää hitaasti 15 sekunnin välein.
	  <b>4</b>	Hämmennysväli 4: jaksottainen hämmettäminen ja pitkät tauot. Jos tämä nopeusasetus on käytössä, laite hämmentää hitaasti 30 sekunnin välein.
	Nopeus: Min - Max	Jatkuva hämmettäminen, nopeus nousee vähitellen suurimmaksi.



Esiasetusten käyttötaulukko				 <b>(Max)</b>	
Esiasetus	Suosittelut työväline	Oletusasetukset (voidaan säätää)	Ruokaohjeita / käyttökohteita	5 litran kulho	7 litran kulho
Taikinan nostatus		 <b>1 tuntia</b> (20 min-1 h)  <b>OFF</b>   <b>2</b> 	Hiivataikinoiden nostattaminen		Kokonaispaino 2,58 kg
Suklaan sulatus		 <b>10 minuuttia</b> (3 min-1 h)  <b>1</b>   <b>7</b> 	Suklaa-mousse		300 g 2 cm:n paloiksi leikattuna
Sveitsiläinen marenki		 <b>10 minuuttia</b>  <b>Max</b>  <b>4</b> 	Voi-kermakuorutus pohja		240 g munanvalkuaisia 480 g hienosokeria 80 g vettä
Valkuaisten vatkaus		 <b>2 minuuttia</b> (1-5 minuuttia)  <b>Max</b> (Min-Max)  <b>OFF</b> 	Valkuaisvaahdon vatkaaminen suklaamoussea varten	Lisätietoja on käyttösuositustaulukossa.	
Sokerikakku		 <b>1 minuuttia</b> (30 s-3 min)  <b>1-Max</b> (1-Max)  <b>OFF</b> 	Victoria-sokerikakku	Lisätietoja on käyttösuositustaulukossa.	
Hiivataikinan vaivaaminen: leipätai-kina (hiivapohjainen jäykkä)		 <b>5 minuuttia</b> (5-30 minuuttia)  <b>Min-1</b> (Min-2)  <b>OFF</b> 	Sämpylät, pizzataikina	Lisätietoja on käyttösuositustaulukossa.	

## Käyttösuositustaulukko

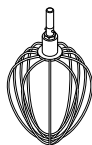
**Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien aineosien mukaan.**

		<b>K-vatkain</b> Kakku-, keksi-, pikkuleipä- ja pasteijataikainoiden, kuorrutusten ja täytteiden sekoittamiseen sekä perunamuhennoksen tekemiseen.			
		<b>Vihjeitä ja neuvoja</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen.</li> <li>• Jotta aineosat sekoittuvat perusteellisesti, keskeytä sekoittaminen säännöllisesti ja kaavi aineosat kulhon reunoilta sen pohjalle lastan avulla.</li> <li>• Voitaikinan aineiden tulee olla kylmiä, ellei valmistusohjeessa sanota muuta.</li> </ul>			
<b>Ruokaohje/työvaihe</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minuuttia)</b>
		<b>5 litran kulho</b>	<b>7 litran kulho</b>		
Leivonnaiset ja keksit - rasvan hierominen jauhoihin	Jauhojen paino	500 g	910 g	Min → 1	2
Valmiit leivontaseokset	Kokonaispaino	2 kg	4 kg	Min → Max	45 - 60 sekuntia
		<b>Vaahdotusvatkain</b> Pehmeiden aineosien vaahdottamiseen ja sekoittamiseen.			
		<b>Vihjeitä ja neuvoja</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen.</li> <li>• Kun vaahdotat rasvaa ja sokeria kakkutaikinoita varten, anna rasvan lämmetä huoneenlämpöiseksi tai pehmitä se ennen sekoittamista.</li> </ul>			
<b>Ruokaohje/työvaihe</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minuuttia)</b>
		<b>5 litran kulho</b>	<b>7 litran kulho</b>		
Voin/margariinin ja sokerin vaahdottaminen		1,79 kg	4,55 kg	Min → Max	4
Kananmunien vatkaaminen kakkutaikinoita varten				Min → Max	1 - 4
Esimerkiksi jauhojen ja hedelmien kääntelevminen sekaisin				Min → 1	30 - 60 sekuntia

Ohjeissa käytetään keskikokoisia kananmunia (paino 53-63 g).

## Käyttösuositustaulukko

**Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien aineosien mukaan.**






### Vispilä

Ihanteellinen kananmunille, kermalle ja kohokkaille.

### Tärkeä

- Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen.
- **Älä sekoita vispilän avulla raskaita aineksia, kuten sokerikakkutaikinaa, äläkä vaahdota sen avulla rasvaa ja sokeria. Muutoin vispilä voi vaurioitua.**
- Saat parhaat tulokset, kun kananmunat ovat huoneenlämpöisiä. Ennen munanvalkuaisten vatkaamista varmista, että vispilässä tai kulhossa ei ole rasvaa eikä keltuaista.

Ruokaohje/työvaihe	 (Max)			 (Minuuttia)
	5 litran kulho	7 litran kulho		
Munanvalkuaisia	8 (280 g)	16 (560 g)	Min → Max	1½ - 2
Kevyet seokset	620 g	930 g		4-6
Kerma	0,5 l	2 l		1½ - 3
Ohukaistaikina <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lisää kulhoon ensin jauhot ja niiden jälkeen muut aineosat.</li> <li>• Sekoita ainesosat keskenään vähimmäisnopeudella.</li> </ul>	250 g jauhoja 5 dl maitoa 200 g kananmunia		Min	10 sekuntia
			Max	45-60 sekuntia
Majoneesi <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saat parhaat tulokset kaapimalalla kulhon, kun öljy on lisätty, ja antamalla koneen käydä vielä 10 sekuntia suurimmalla nopeudella.</li> </ul>	2 munankeltuaista 10 g sinappia 200 dl kasviöljyä		Max	1 - 1½

Ohjeissa käytetään keskikokoisia kananmunia (paino 53–63 g).

**Vaahdota vain tuoretta vispikermaa, jonka rasvapitoisuus on vähintään 38 %.**

# Käyttösuositustaulukko

**Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien aineosien mukaan.**



## Taikinatyöväline

Hiivataikinat

## Vihjeitä ja neuvoja




### Tärkeä

• **Älä koskaan ylitä mainittuja enimmäismääriä. Muutoin laite voi ylikuormittua.**

- Jos sekoittaminen muuttuu työlääksi, katkaise virta, poista puolet taikinasta ja vaivaa taikinanpuolikkaat erikseen.
- Aineosat sekoittuvat toisiinsa parhaalla mahdollisella tavalla, jos lisää kulhoon ensin nesteen.

### Hiiva

- **Kuivahiiva** (liuotettava ennen käyttämistä): kaada kulhoon lämmintä vettä. Lisää hiiva ja sokeri. Anna seisoa noin 10 minuuttia, kunnes seos vaahtoa.
- **Tuorehiiva:** murena jauhojen sekaan.
- **Muut hiivatyytit:** noudata valmistajan ohjeita.

Ruokaohje/työvaihe		 (Max)			 (Minuuttia)
		7 litran kulho			
		Min	Max		
Leipätaikina (hiivapohjainen jäykkä)	Lämmintä vettä	195 g	895 g	Min 1	60 sekuntia 3-4
	Vehnäjauhoja	350 g	1,6 kg		
	Nopeasti toimivaa hiivaa	6 g	25 g		
	Laardia	10 g	30 g		
	Suolaa	3 g	16 g		
	Kokonaispaino	564 g	2,56 kg	Vaivaa uudelleen nopeudella 1.	60 sekuntia
Pehmeä hiivataikina, sisältää rasvaa ja kananmunia	Jauhojen paino	250 g - 2,6 kg		Min 1	60 sekuntia 3-4
	Kokonaispaino	478 g - 5 kg			
				Vaivaa uudelleen nopeudella 1.	60 sekuntia

Ohjeissa käytetään keskikokoisia kananmunia (paino 53–63 g).

Kokoaminen:  
vaahdotusvatkain

**Lisätietoja on kuvissa P - R**

#### **Kaapimen kiinnittäminen**

- Kaavin toimitetaan valmiiksi kiinnitettynä. Se täytyy irrottaa puhdistamista varten.
- 1 Kiinnitä joustava kaavin työvälineeseen asettamalla kaapimen alaosa koloon ja työntämällä yksi puoli uraan ennen päädyn kiinnittämistä paikalleen. Toista toimet toisella puolella.

Bowl Bright™  
-kulhovalaistuksen  
käyttäminen

- Yleiskoneessa on kulhovalaisin. Se sijaitsee sekoituspään alaosassa.
- Voit sammuttaa kulhovalaistuksen valitsemalla valikosta BowlBright™- ja Pois-vaihtoehdon.

Huomautus: Kulhovalaistus syttyy automaattisesti, kun laite käynnistetään.

Aukon kansien irrottaminen ja  
kiinnittäminen

#### **Suurnopeusaukon kansi**

- 1 Voit irrottaa kannen tarttumalla sen kylkeen ja nostamalla ylöspäin.
- 2 Voit kiinnittää kannen asettamalla sen aukkoon ja painamalla.

#### **Hitaan nopeuden aukon kansi**

- 1 Voit irrottaa kannen tarttumalla sen yläosaan ja vetämällä ulospäin.
- 2 Voit kiinnittää kannen asettamalla kannen aukkoon ja painamalla sen paikalleen.

Roiskesuojan asettaminen  
paikalleen ja käyttäminen

**Lisätietoja on kuvissa S - T**

Huomautus: Roiskesuoja soveltuu vain 7 litran kulholle.

#### **Kokoaminen**

Roiskesuoja koostuu kahdesta osasta: pään suojus 22 ja roiskesuoja 23. Roiskesuojaa ei voi kiinnittää kulhoon, ellei suojus ole paikallaan.

- 1 Nosta sekoituspää ylöspäin, kunnes se lukittuu.
- 2 Kiinnitä suojus sekoituspään alaosaan.
- 3 Kiinnitä kulho alustaan.
- 4 Laske sekoituspää alas.
- 5 Aseta roiskesuoja kulhon reunaan ja työnnä eteenpäin, kunnes se on kunnolla paikallaan.
- Aineosat voidaan sekoittamisen aikana lisätä suoraan kulhoon syöttöputkea pitkin.
- 6 Roiskesuojan voi irrottaa vetämällä sen irti sekoituskulhosta.
- 7 Pään suojus irrotetaan nostamalla sekoituspää, kunnes se lukittuu. Irrota mahdollinen työväline. Vedä pään suojusta alaspäin sekoituspään alaosaan.

Huomaa: Roiskesuojan saa kiinnittää tai irrottaa vain kun sekoituspää on lukitussa asennossa.

**On suositeltavaa irrottaa pään suojus sekoituspäästä säännöllisesti puhdistamista varten.**

## Työvälineen säätäminen

### Lisätietoja on kuvissa **U**

#### K-vatkain, vispilä ja vaahdotusvatkain

Työvälineiden korkeus kulhossa on säädetty tehtaalla oikeaksi. Niitä ei yleensä tarvitse säätää.

Jos korkeutta on kuitenkin säädettävä, käytä oikean kokoista kiintoavainta.

TYPE KWL90 = 19 mm

Tee näin.

- 1 Irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
  - 2 Kohota sekoituspäättä ja aseta vispilä tai vatkain paikalleen.
  - 3 Laske sekoituspää alas. Jos etäisyyttä on säädettävä, nosta sekoituspää ja irrota työväline. Vispilän tai K-vatkaimen tulee **melkein** koskettaa kulhon pohjaa. **Vaahdotusvatkaimen** tulee koskettaa kulhon pintaa, jotta se pyyhkii kulhoa kevyesti sekoittamisen aikana.
  - 4 Löysennä mutteria sopivan kiintoavaimen avulla, jotta voit säätää vartta. Voit laskea työvälinettä lähemmäs kulhon pohjaa kääntämällä akselia vastapäivään. Voit nostaa työvälinettä kauemmas kulhon pohjasta kääntämällä akselia myötäpäivään.
  - 5 Kiristä mutteri.
  - 6 Aseta yleiskoneeseen työväline ja laske sekoituspää alas. Tarkista sijainti edellä kuvatulla tavalla.
  - 7 Toista edelliset toimet, kunnes työväline on oikeassa asennossa. Kun asento on oikea, kiinnitä mutteri kunnolla.
- Huomautus: Kiintoavain esitetään vain havainnollistamisen vuoksi.

#### Taikinatyöväline

Tämän työvälineen asento on säädetty tehtaalla, joten sitä ei tarvitse säätää.

## Hoitaminen ja puhdistaminen

- Ennen puhdistamista katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Kun hitaan nopeuden aukkoa ② käytetään ensimmäisen kerran, siitä voi tulla hieman rasvaa. Tämä on normaalia. Pyyhi rasva pois.

#### Moottoriosia ja aukkojen kannet

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa.
- Älä upota veteen äläkä käytä hankaavia aineita.

#### Kulhot

- Pese käsin ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.
- Älä puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettua kulhoa teräsharjan tai -villan avulla. Älä käytä valkaisuaineita. Poista kalkkikerrostumat etikalla.
- Pidä kaukana lämmönlähteistä, kuten liedestä, uunista tai mikroaaltouunista.
- 5 litran kulho voidaan säilyttää helposti 7 litran kulhon sisällä. Jos 5 litran kulho on 7 litran kulhon sisällä, älä aseta siihen työvälineitä.

#### Työvälineet ja roiskesuoja

- Pese käsin ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.

#### Astianpesu

- Astianpesukoneessa pesemisen kestävät osat on kuvattu käyttöohjeen alussa taulukossa.

## Valmistusohje

### Luumumarinadi

200 g juoksevaa kirkasta hunajaa

50 g pehmeitä luumuja

0,5 dl vettä

- 1 Laita kaikki ainesosat monitoimimyllyyn. Laita jääkaappiin jäähtymään yöksi.
- 2 Kiinnitä sauvasekoitin yleiskoneeseen.
- 3 Käytä sykäystoimintoa 5 sekunnin ajan.
- 4 Käytä haluamallasi tavalla.

### Nopeasti nouseva vaalea leipä

2,8 dl lämmintä vettä

500 g vehnä jauhoja

8 g nopeasti toimivaa hiivaa

10 g laardia

5 g suolaa

- 1 Laita ainekset lämmityskulhoon ohjeessa mainitussa järjestyksessä.
- 2 Aseta kulho laitteeseen. Aseta taikinatyökalu paikalleen. Laske sekoituspää alas.
- 3 Vaivaa hitaimmalla nopeudella 1 minuutti ja nopeudella 19 minuuttia, kun lämmitystasoksi on valittu 3.
- 4 Irrota taikinatyöväline.
- 5 Aseta roiskesuoja paikalleen. Nostata taikinaa 40 minuuttia lämmitystasolla 3.

## Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuohteista tai siirry osoitteeseen [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamoons. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta [visit www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) tai maakohtaisesta sivustosta.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.




### TÄRKEITÄ TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEKSI OIKEIN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMUSTA ANNETUN ASETUKSEN MUKAISESTI (WEEE)

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteen kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan.

## Ongelmanratkaisu

Ongelma	Syy	Ratkaisu
K-vatkain tai vispilä osuu kulhon pohjaan tai ei ulotu pohjalla sijaitseviin aineosiin.	Työvälineen korkeus on väärä. Sitä on säädettävä.	Säädä korkeutta oikean kokoisen kiintoavaimen avulla. Lisätietoja on Työvälineen säätäminen -kohdassa.
Varustetta ei voi kiinnittää hitaan nopeuden aukkoon.	Tarkista, että varuste on yhteensopiva laitteen kanssa. Tähän aukkoon on kiinnitettävä Twist-liitosjärjestelmään kuuluva varuste, jonka malli on KAX 	Tähän paikkaan mahtuu vain KAX-liitosjärjestelmään kuuluva varuste tunnuksella varustettu Twist-  Bar-liitosjärjestelmään  kuuluvat varusteet voidaan yhdistää yleiskoneen Twist-liitäntään KATO02ME-sovittimen avulla. <i>Lisätietoja on osoitteessa <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a>.</i>
Yleiskone pysähtyy käytön aikana. Näytössä näkyy virheilmoitus E27..	Ylikuormitus- tai ylikuumenemissuojaus on lauennut. Enimmäiskapasiteetti on ylitetty.	Irrota pistoke pistorasiasta. Tarkista, ettei yleiskonetta ylikuormiteta ja että siinä ei ole toimintaa haittaavia esteitä. Jos laite ei käynnisty, poista aineosia kuormituksen vähentämiseksi ja käynnistä laite uudelleen. Jos ongelma ei ratkea, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia. Työnnä pistoke takaisin pistorasiaan ja käynnistä laite uudelleen. Jos laite ei käynnisty näistä toimista huolimatta, kysy neuvoa asiakaspalvelusta.
Laitteeseen ei syötetä virtaa /näyttö on pimeä.	Pistoketta ei ole työnnetty pistorasiaan. On/Off-kytkintä ei ole käytetty. Monitoimikone on siirtynyt valmiustilaan.	Tarkista, onko pistoke pistorasiassa. Paina On/Off-kytkin On-asentoon. Kosketa näyttöä tai käännä valitsinta.
Laite ei toimi.	Valitsinta ei ole painettu.	Käynnistä painamalla valitsinta.
Ajastin ei laske aikaa alaspäin näytössä.	Kun meneillään on kuumentaminen, ajan laskeminen alkaa vasta kun oikea lämpötila on saavutettu.	Tämä on normaalia.



## Ongelmanratkaisu (jatkuu)

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Vaivalloinen liike tai tärinä käytön aikana.	Epätasainen kuormitus kulhossa aiheuttaa tärinää. Enimmäiskapasiteetti on ylitetty. Käytössä on väärä varuste tai nopeus.	Vähennä aineosien määrää tai järjestä ne uudelleen kulhossa ja käynnistä laite uudelleen. Katso lisätietoja varusteesta ja/tai nopeudesta ohjelman tiedoista ja nopeussuosituskaaviosta.
Näytössä näkyy "- -".	Asteikko nollataan.	Normaali toiminta.
Näytössä näkyy miinusmerkkinen lukema.	Näyttöä ei nollattu ja ainesosia tai kulho on poistettu. Ainesosia on painautunut laitetta vasten tai sen alle. Monitoimikone on painautunut seinää vasten.	Nollaa näyttö, lisää puuttuvat ainesosat tai aseta kulho takaisin paikalleen. Varmista, että ainesosia ei ole painautunut monitoimikonetta vasten tai sen alle. Varmista, että monitoimikoneen ja seinän väliin jää tilaa. Nollaa näyttö ennen seuraavien ainesosien punnitsemista.
Pienet määrät eivät näy näytössä.	Punnittu määrä on liian pieni.	Mittaa erittäin pienet määrät tee- tai ruokalusikalla.
Näytössä näkyvä paino muuttuu.	Monitoimikonetta on siirretty käytön aikana. Sekoituspää on nostettu ylös tai laskettu alas käytön aikana.	Aseta monitoimikone aina kuivalle, tasaiselle ja vakaalle alustalle ennen punnitsemista. Tarkista, että sähköjohto ei ole liian tiukalla. Älä siirrä monitoimikonetta tai kosketa kulhoa punnitsemisen aikana. Nollaa näyttö ennen seuraavien ainesosien punnitsemista.
Metristen ja englantilaisten mittayksiköiden välillä ei voi vaihtaa nopeasti.	Monitoimikoneen asetuksia määritetään, jotta se voi näyttää aiemmin valitun yksikön ja mittauksen.	Odota 5 sekunnin ajan ja yritä uudelleen.

**Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız**


## Kenwood Mutfak Robotunuzu Tanıyın

Bir Kenwood satın aldığınız için tebrik ederiz. Sahip olduğu çok çeşitli eklentiler ile sadece bir mikserden çok daha fazlasıdır. En son teknoloji Mutfak Robotudur. Umarız keyif alırsınız.

Sağlam. Güvenilir. Çok yönlü, Kenwood.

## Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- Aletleri/eklentileri takmadan veya çıkarmadan önce, kullanımdan sonra ve temizlemeden önce kapatın ve fişini çekin.
- Parmaklarınızı hareketli parçalardan ve takılı eklentilerden uzak tutun.
- Mutfak Robotu çalışırken asla başından ayrılmayın.
- Hiç bir zaman hasarlı cihazları kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: 'Servis ve müşteri hizmetleri' bölümüne bakın.
- Mutfak Robotunu asla kafası yüksek pozisyondayken kullanmayın.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde asla bırakmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi hiç bir zaman ıslatmayın.
- Onaylanmamış eklentileri kullanmayın, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
- Tavsiye Edilen Kullanım Tablosunda belirtilen maksimum miktar ve hızları asla aşmayın.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini ve kullanım talimatlarını okuyun.
- Ağır olduğu için cihazı kaldırırken çok dikkatli olun. Kafanın aşağı pozisyonda kilitli olduğundan ve kasenin, aletlerin, dış kapakların ve kablonun kaldırmadan önce güvenli olduğundan emin olun.

- Cihazı taşırken daima altlık tabanından ve mikser kafasından kaldırın. Cihazı kase tutamağından tutarak KALDIRMAYIN.
- Kase aletlerini çıkartırken dikkatli olun, uzun süreli kullanımdan sonra sıcak olabilirler.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Cihazı asla kase boşken ısıtma modunda çalıştırmayın.
- Sıçrama önleyiciyi asla 5L'lik kase ile kullanmayın. Sıçrama önleyici sadece 7L'lik kase ile kullanım için uygundur.
- 5L'lik kase 7L'lik kaseye istiflendiğinde Mutfak Robotuna kase aleti takmayın.
- Hava girişlerine asla bir şey sokmayın.
- Cihazı kullanırken kenardan uzakta düz bir zemin üzerine yerleştirildiğinden emin olun. Duvarlardan en az 10 cm uzakta olduğundan ve hava girişlerinin kapalı olmadığından emin olun. Asma rafların altına yerleştirmeyin.
- Kaseyi asla bir ısı kaynağı ile kullanmayın.
- Isıtma durdurulduktan uzun süre sonra kaseinin alt bölümü sıcak kalacaktır. Taşırken dikkatli olun ve kaseyi ısıya hassas yüzeylere koyarken bir yüzey koruma altlığı kullanın.
- Ürün üzerindeki  sembol, yüzeyin kullanım sırasında sıcak olabileceğini gösterir.
- Mikser kafasına bir eklenti takılıyken hareket ettirmeyin veya kaldırmayın, bunu yapmak Mutfak Robotunu dengesizleştirebilir.
- Cihazınızı kenara yakın yerlerde çalıştırmayın veya çalışma yüzeyini sarkıtmayın veya takıldığı anda eklentiye kuvvet uygulamayın; birim dengesizleşebilir ve devrilebilir, bu da yaralanmalara neden olabilir.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.

- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Maksimum nominal değer, en büyük yükü çeken mini doğrayıcı/öğütücü eklentisine göredir. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı uzak kontrol sistemi ile çalıştırılmak için tasarlanmamıştır.

#### Fişe takmadan önce

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- **UYARI: BU CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR.**
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

#### İlk kullanımdan önce

- Parçaları yıkayın: 'Bakım ve temizlik' bölümüne bakın.

#### Parçalar

#### Eklenti çıkışları

- 1 Yüksek hız çıkışı
- 2 Düşük hız çıkışı
- 3 Kase alet soketi

- 19 Çırpıcı
- 20 Hamur aleti
- 21 Spatula
- 22 Kafa kalkanı
- 23 Sıçrama koruyucusu
- 24 Besleme oluğu kapağı

#### Mikser

- 4 Yüksek hız çıkışı kapağı
- 5 Mikser kafası
- 6 Kafa açma kolu
- 7 Açma/Kapatma anahtarı
- 8 Gösterge ekranı
- 9 Kontrol Kadranı
- 10 Güç ünitesi
- 11 a 7L'lik Isınan Kase
- 11 b 5L'lik Kase
- 12 Kase içi aydınlatma 'Bowl Bright™'
- 13 Yavaş hızlı dış kapak
- 14 Sıcaklık sensörü
- 15 Isınan plaka
- 16 Havalandırma
- 17 K çırpıcı
- 18 Krema çırpıcı

*Not: Somun anahtarı sadece temsili olarak gösterilmiştir ve paket kapsamına dahil değildir.*

#### Opsiyonel eklentiler


Mutfak Robotunuzla birlikte kullanabileceğiniz çok çeşitli eklentiler mevcuttur.



Paketin içindeki eklentiler broşürüne bakın ya da eklentilerin tamamını ve paketinize dahil olmayanları nasıl satın alabileceğinizi görmek için [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini ziyaret edin.

#### Not: Düşük Hız çıkış eklentileri

Mutfak Robotunuzun modelindeki düşük hız çıkışı Döner Bağlantı Sistemine sahiptir. Döner Bağlantı Sistemi

eklemlerini kullanacak şekilde dizayn edilmiştir.

Düşük hız çıkışı için yeni eklemler satın alırken Mutfak Robotunuzla uyumluluğunu kontrol etmelisiniz. Tüm Döner Bağlantı Sistemi eklemleri KAX ile başlayan ürün kodu ile tanınabilir, ayrıca ambalajın üstünde Döner Bağlantı  logosunu görebilirsiniz. Daha fazla bilgi için [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist) adresini ziyaret edin.

Çubuk Bağlantı Sistemine  sahip eklemleriniz varsa bunları Mutfak Robotunuzun Döner Bağlantı Sisteminde  kullanabilmek için KAT002ME adaptörünü kullanmanız gerekir.

*Daha fazla bilgi için*

*[www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist) adresini ziyaret edin.*

## Mutfak Robotunuzu Kullanmak İçin - Manuel Mod

### **A - I Çizimlerine Bakın**

- Isınan plaka alanı, sıcaklık sensörleri ve kasenin dış yüzeyinin temiz olduğundan emin olun. Bunun yapılmaması sıcaklık sensörünü etkileyerek düşük ısınma performansına neden olacaktır.
- 1 Fişe takın ve Açma/Kapama düğmesine basın.
  - 2 Kafa kaldırma kolunu aşağı bastırın ve mikser kafasını kilitlemeye kadar kaldırın.
  - 3 Kaseyi takın, kilitlemek için saat yönünde çevirin.
  - 4 Gerekli olan aleti sokete yerleştirin. Sonra yukarı itin ve aleti döndürerek kilitleyin.
  - 5 Kafa serbest bırakma kolunu aşağı bastırarak mikser kafasını aşağı indirin ve mikser kafası kilitlemeye kadar indirmeye devam edin.
  - 6 Gereken süreyi, hızı ve ısıtma seviyesini ayarlayın.

Sürekli hızları kullanmak için kontrol kadranını saat yönünde çevirin, karıştırma aralıkları ve puls (P) işlevini kullanmak için saatin tersi yönünde çevirin.

Puls işlevini etkinleştirmek için kontrol kadranını basılı tutun.

- 7 Başlatmak için kontrol kadranına basın.
- 8 Herhangi bir zamanda üniteyi durdurmak için kontrol kadranına basın.
- 9 Alet soketinin kilidini açmak için saat yönünde çevirerek aleti serbest bırakın ve ardından çıkarın.

### **Önemli**

Diğer çıkışları kullanırken kase hiç bir kase aleti takılı veya yerleştirilmiş olmamalıdır.

## Ön Ayarlı Program Kullanımı

### **J - L Çizimlerine Bakın**

- 1 Ön ayar menüsüne erişmek için sağa kaydırın.
- 2 Kullanmak istediğiniz ön ayarı seçin.
- 3 Ekranda çıkan talimatları uygulayın.
- 4 Başlatmak için kontrol kadranına basın.
- 5 Herhangi bir zamanda birimi durdurmak için kontrol kadranına basın. Kase sıcak olabileceği için dikkatli olun.

## Isıtmadan Sonra

- Isıtma modunda veya ısıtma sonrasında kullanıldığında cihazın herhangi bir parçasına ÖZELLİKLE DE KASEYE dokunurken dikkatli olun, ISINAN PLAKA VE ARAÇLAR cihaz kapatıldıktan uzun süre sonra SICAK kalır.
- Kaseyi çıkarmak ve taşımak için iki yandaki tutamakları kullanın. Sıcak kase ve sıcak araçları kullanırken fırın eldivenleri kullanın.

## Tartma Fonksiyonunu Kullanmak İçin

### M - O Çözümlerine Bakın

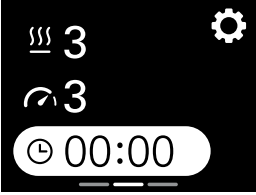
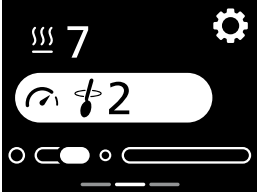
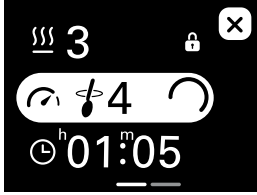






- 1 Kaseyi takın.
- 2 Tartma fonksiyonunu seçmek için tartma ekranı görünene kadar ekran üzerinde sola kaydırın.
- 3 Teraziyi sıfırlayın.
- 4 Malzemeleri tartın.

- 5 Birimler arasında geçiş yapmak için tartma ekranındaki birim düğmesine dokunun.






Not: Tartma işlemine başlamadan önce cihazı daima kuru, düz ve dengeli bir yüzeyin üzerine koyun.


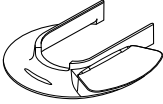














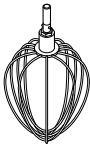




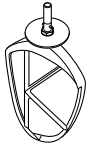









Tartım yapılırken miksera veya kaseye baskı uygulamayın çünkü bu terazinin doğruluğunu etkiler. Tartma fonksiyonu mikser kafası aşağı veya yukarı konumdayken kullanılabilir.

### Gösterge Ekranı Açıklaması

		
	Ayarlar menüsünü açmak için bu simgeye dokunun.	
 30:00 m s	Seçilen zamanı saat (sa.), dakika (dk.) ve saniye (sn.) cinsinden gösterir.	
	Seçilen karıştırma aralığını gösterir. Aralıklı bir hız (2 → 4) seçilmişse halka kademeli bir şekilde yükselecek ve dolunca cihaz karıştırma işlemi yapacaktır.	
	Seçilmiş olan ısıtma seviyesini gösterir. Yanıp sönen kırmızı bir arka plan makinenin ısıtma modunda olduğunu gösterir. Kesintisiz kırmızı arka plan makinenin ayarlanan ısıtma seviyesine ulaştığını gösterir.	
	Bir ayarın ayarlanamayacağını gösterir.	
	Kesintili karıştırma aralıklarını ve puls işlevini kullanmak için kontrol kadranını saat yönünün tersine çevirin. Sürekli hızları kullanmak için kontrol kadranını saat yönünün tersine çevirin.	

**Isıtma Tavsiyeleri ve İpuçları**









Isıtma seviyeleri	Önerilen Edilen Kullanım	
1	Yumuşatma	
2	Mayalanma	
3		
4	İsviçre Merengi	
5		
6	Çikolata Eritme	
7		
8	Sabayon	
9		
	(P)	Puls - Maksimum güçte kısa süreli işlemler için seçin. Puls ayarını çalıştırmak için kontrol kadranını basılı tutun.
		Sürekli Karıştırma - Mikser, sabit bir yavaş hızda çalışacaktır. Hafif malzemeleri (örneğin mereng, meyveli İngiliz tatlısı ve cenova pandispanyası gibi) ağır karışımlara katmak ve un ve meyveyi kek karışımlarına yavaşça dahil etmek için kullanılır.
		Karıştırma aralığı 2 - Kısa duraklamalı aralıklı karıştırma. Bu hıza ayarlandığında aralıklı olarak 5 saniyede bir yavaş hızda çalışır.
		Karıştırma aralığı 3 - Orta duraklamalı aralıklı karıştırma. Bu hıza ayarlandığında aralıklı olarak 15 saniyede bir yavaş hızda çalışır.
		Karıştırma aralığı 4 - Uzun duraklamalı aralıklı karıştırma. Bu hıza ayarlandığında aralıklı olarak 30 saniyede bir yavaş hızda çalışır.
	Hız min. - maks.	Hız sürekli bir şekilde kademeli olarak maksimum hıza çıkar

Ön Ayar Kullanım Tablosu				 <b>(Maks.)</b>	
Ön Ayar	Önerilen Alet	Varsayılan Ayarlar (ayarlanabilir)	Tarif Fikirleri / Kullanımları	5 L'lik	7L'lik
Hamur Kabartma		 <b>1 sa.</b> (20 dk. - 1 sa.)  <b>KAPALI</b>   <b>2</b>	Mayalı hamuru kabartma		2,58 kg Toplam Ağırlık
Çikolata Eritme		 <b>10 dk.</b> (3 dk. - 1 sa.)   <b>1</b>   <b>7</b>	Çikolatalı Mousse		300g (2 cm'lik parçalar halinde kesilmiş)
İsviçre Merengi		 <b>10 dk.</b>  <b>Maks.</b>  <b>4</b>	Yağlı krema kaplaması için taban		240g yumurta beyazı 480g pudra şekeri 80g su
Yumurta Beyazı Çirpma		 <b>2 dk.</b> (1 mins - 5 mins)  <b>Maks.</b> (Min. - Maks.)  <b>KAPALI</b> 	Çikolatalı mousse için yumurta beyazları		Tavsiye edilen kullanım tablosuna bakın
Pandispanya		 <b>1 dk.</b> (30 sn. - 5 dk.)  <b>1 - Maks.</b> (1 - Maks.)  <b>KAPALI</b> 	Viktorya Pandispanya, Cup cake		Tavsiye edilen kullanım tablosuna bakın
Hamur Yoğurma - Ekmek Hamuru (yoğun maya hamuru)		 <b>5 dk.</b> (5 dk. - 30 dk.)  <b>Min ila 1</b> (min - 2)  <b>KAPALI</b> 	Küçük yuvarlak ekmek, Pizza		Tavsiye edilen kullanım tablosuna bakın



## Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu

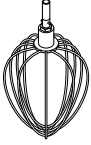
**Bu sadece bilgi amaçlıdır ve işlenmekte olan tam tarife ve malzemelere bağlı olarak farklılık gösterebilir.**

	<b>K-çırpıcı</b> Kek, bisküvi, pasta ürünleri, kaplama, dolgu, ekler ve patates püresi yapmak için.				
	<b>Öneri ve İpuçları</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin.</li> <li>• Malzemelerin birbirine geçmesini tamamen sağlamak için karıştırmayı durdurun ve kaseyi sık sık spatula ile kazıyın.</li> <li>• Tarifiniz aksini söylemediği sürece pasta ürünleri için soğuk malzemeler kullanın.</li> </ul>				
<b>Tarif/İşlem</b>		 <b>(Maks)</b>			 <b>(Dakika)</b>
		<b>5L'lik Kase</b>	<b>7L'lik Kase</b>		
Hamur ve Bisküviler - una yağ sürme	Un Ağırlığı	500 g	910 g	Min → 1	2
Hepsi bir arada kek karışımları	Toplam Ağırlık	2 kg	4 kg	Min → Maks	45 - 60 saniye
	<b>Krema Çırpıcı</b> Yumuşak malzemeleri kremalaştırmak ve karıştırmak için.				
	<b>Öneri ve İpuçları</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin.</li> <li>• Kek karışımları için yağ ve şekeri karıştırırken daima oda sıcaklığında yağ kullanın veya önce yağı yumuşatın.</li> </ul>				
<b>Tarif/İşlem</b>		 <b>(Maks)</b>			 <b>(Dakika)</b>
		<b>5L'lik Kase</b>	<b>7L'lik Kase</b>		
Tereyağı/margarin ile şekeri karıştırma		1,79 kg	4,55 kg	Min → Maks	4
Kek karışımları için yumurta çırpma				Min → Maks	1 - 4
Un, meyve vb. şeyleri ekleme				Min → 1	30 - 60 saniye

Kullanılan yumurtaların büyüklüğü = orta boy (Ağırlık 53 - 63g).

## Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu

**Bu sadece bilgi amaçlıdır ve işlenmekte olan tam tarife ve malzemelere bağlı olarak farklılık gösterebilir.**



### Çırpma

Yumurta, krema ve sufle için.

### Önemli

- Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin.
- **Çırpıcıyı ağır karışımlarda kullanmayın (hepsi bir arada kekler, krema yağı ve şeker), zarar verebilirsiniz.**
- En iyi sonuç, yumurtalar oda sıcaklığında olduğunda elde edilir. Yumurta beyazlarını çırpmadan önce çırpıcı ve kasede yağ veya yumurta sarısı olmadığından emin olun.

Tarif/İşlem	(Maks)			(Dakika)
	5L'lik Kase	7L'lik Kase		
Yumurta beyazları	8 (280 g)	16 (560 g)	Min → Maks	1½ - 2
Yağsız pandispanya	620 g	930 g		4-6
Krema	0,5L	2L		1½ - 3
Krep Sulu Hamuru • Kaseye önce un ekleyin, ardından ıslak malzemeleri ekleyin. • Malzemelerin birbirine geçmesi için minimum hızda karıştırmaya devam edin.	250g Un 500g Süt 200g Yumurta		Min	10 saniye
			Maks	45-60 saniye
Mayonez • En iyi sonuçlar için yağ ekledikten sonra kaseyi kazıyın ve maksimum hızda 10 saniye daha çalıştırın.	2 Yumurta sarısı 10g Hardal 200ml Bitkisel yağ		Maks	1 - 1½

Kullanılan yumurtaların büyüklüğü = orta boy (Ağırlık 53 - 63g).

**Kullanılan çırpma kreması = Minimum %38 yağ içeriğine sahip taze çırpma kreması**

## Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu

**Bu sadece bilgi amaçlıdır ve işlenmekte olan tam tarife ve malzemelere bağlı olarak farklılık gösterebilir.**



### Hamur aleti Mayalı Karışımlar Hamur için

#### Öneri ve İpuçları Önemli

• **Asla belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın - makineye aşırı yüklemeye yapabilirsiniz.**

• Makinenin zor çalıştığını duyarsanız kapatın, hamurun yarısını alın ve her bir yarıyı ayrı ayrı yapın.

• Malzemeler en iyi sıvıyı önceden koyarsanız karışır.

#### Maya

• **Kuru maya** (sulandırma gereken tür): ılık suyu kaseye dökün. Sonra maya ve şekeri ekleyin ve köpüklenene dek 10 dakika boyunca bekleyin.

• **Taze maya:** unun içine ufalayın.

• **Diğer maya türleri:** üreticinin talimatlarını takip edin.

### Tarif/İşlem



(Maks)

#### 7L'lik Kase

Min

Maks



(Dakika)

Tarif/İşlem		7L'lik Kase			
		Min	Maks		
Ekmek Hamuru (yoğun maya hamuru)	Ilık Su	195 g	895 g	Min 1	60 saniye 3-4
	Doygun Beyaz Ekmek Unu	350 g	1,6 kg		
	Hızlı Kabaran Maya	6 g	25 g		
	Yağ	10 g	30 g		
	Tuz	3 g	16 g		
	Toplam Ağırlık	564 g	2,56 kg	Tekrar yoğur Hız 1	60 saniye
Yumuşak mayalı hamur (yağ ve yumurtayla zenginleştirilmiş)	Un Ağırlığı	250 g - 2,6 kg		Min 1	60 saniye 3-4
	Toplam Ağırlık	478 g - 5 kg			

Kullanılan yumurtaların büyüklüğü = orta boy (Ağırlık 53 - 63g).

## Krema Çırpıcısını Monte Etmek için

### **P - R Çizimlerine Bakın**

#### **Silecek Lastiğini Takma**

- Silecek lastiği önceden takılmış olarak sağlanır ve temizlemeden önce mutlaka çıkarılmalıdır.
- 1 Silecek lastiğinin tabanını yuvanın içine yerleştirerek esnek silecek lastiğini aletin üzerine dikkatlice takın ve bir ucu hafifçe yerine taktıktan sonra diğer tarafı oluşun içine yerleştirin. Diğer tarafla tekrarlayın.

## Bowl Bright™'ınızı kullanmak için (Kase İçi Aydınlatma)

- Mutfak Robotunuz mikser kafasının altında bulunan kase içi aydınlatma özelliğine sahiptir.
- Kase içi aydınlatmayı kapatmak için ayarlar menüsünde BowlBright™ öğesini seçin ve kapalıya çevirin.

Not: Kase içi aydınlatma makine açıldığında otomatik olarak etkinleşir.

## Çıkış kapaklarını çıkartma ve takma

#### **Yüksek hız çıkış kapağı**

- 1 Kapağı çıkartmak için, yandaki kulpu kullanın ve yukarı kaldırın.
- 2 Takmak için kapağı çıkışın üzerine yerleştirin ve yerine bırakın.

#### **Düşük hız çıkış kapağı**

- 1 Kapağı çıkartmak için, üstteki kulpu kullanın ve dışarı doğru çekin.
- 2 Takmak için kapağı çıkışın üzerine yerleştirin ve aşağı bastırın.

## Sıçrama koruyucunuzu yerleştirmek ve kullanmak için

### **S - T Çizimlerine Bakın**

Not: Sıçrama önleyici sadece 7L'lik kase ile kullanıma uygundur.

#### **Monte etme**

Sıçrama koruyucu ünite 2 parçadan oluşur: sıcaklık kalkanı (22) ve sıçrama koruyucu (23).

Sıçrama koruyucu kalkan takılmadıkça kaseye monte edilemez.

- 1 Mikser kafasını kilitleninceye kadar kaldırın.
- 2 Sıcaklık kalkanını mikserin kafasının altına tamamen yerleşinceye kadar yukarı itin.
- 3 Kaseyi tabana yerleştirin.
- 4 Mikser kafasını indirin.
- 5 Sıçrama koruyucuyu kase kenarına yerleştirin ve tamamen oturuncaya kadar ileri doğru kaydırın.
- Karıştırma sırasında malzemeler kabın içine doğrudan içine eklenebilir.
- 6 Sıçrama koruyucuyu çıkartmak için mikser kasesinden geri doğru çekin.
- 7 Sıcaklık kalkanını çıkartmak için mikser kafasını kilitleninceye kadar kaldırın. Takılıysa, aleti çıkartın, daha sonra sıcaklık kalkanını mikser kafasının altından aşağı doğru çekin.

Not: Sıçrama koruyucuyu sadece mikser kafası kilitli pozisyondayken takıp çıkartın.

**Temizlik amacıyla kafa kalkanının düzenli olarak çıkartılmasını tavsiye ederiz.**

## Alet Ayarlama

### **U** Çizimine Bakın

#### **K-Çırpıcı, Çırpıcı ve Krema Çırpıcı**

Aletler fabrika çıkışında kase için doğru yüksekliğe ayarlanmıştır ve ayarlama gerektirmez.

Bunula birlikte, aleti ayarlamak isterseniz doğru ölçüde bir anahtar kullanın:

TYPE KWL90 = 19mm

Sonra aşağıdaki talimatları uygulayın:

- 1 Aleti fişten çekin.
- 2 Mikser kafasını kaldırın ve çırpıcıları veya karıştırma aletini takın.
- 3 Mikser kafasını indirin. Eğer açıklığın ayarlanması gerekiyorsa mikser kafasını kaldırın ve aleti çıkarın. İdeal olarak çırpıcı veya K çırpıcı **neredeyse** kâsenin tabanına değmelidir.  
**Krema Çırpıcısı** - İdeal olarak kase yüzeyi ile temas etmelidir ki karıştırma sırasında kaseyi temizleyebilsin.
- 4 Uygun somun anahtarı ile milin ayarlanmasını sağlayarak somunu yeterince sıkıştırın. Aleti kâsenin tabanına yaklaştırmak için mili saat yönünün tersine çevirin. Aleti kâsenin tabanından uzaklaştırmak için mili saat yönüne çevirin.
- 5 Somunu tekrar sıkıştırın.
- 6 Aleti miksera takın ve mikser kafasını alçaltın. (Pozisyonunu kontrol edin, yukarıdaki noktalara bakın).
- 7 Alet düzgün yerleşene kadar gerekli oldukça yukarıdaki adımları tekrar edin. Bu sağlandığında somunu güvenle sıkıştırın.

Not: Somun anahtarı sadece temsili olarak gösterilmiştir.

#### **Hamur Aleti**

Bu alet fabrika tarafından ayarlanmıştır ve ayar gerektirmez.

## Bakım ve temizlik

- Temizlemeden önce daima kapatın ve fişi çekin.
- İlk kullanımda düşük hız çıkışında ② bir parça gres olabilir. Bu normaldir - temizleyin.

#### **Güç Ünitesi ve Çıkış Kapakları**

- Nemli bir bezle silin, sonra kurulaştırın.
- Asla suya batırmayın veya çözücü temizleyiciler kullanmayın.

#### **Kaseler**

- Elde yıkayın, sonra iyice kurulaştırın ve bulaşık makinasında yıkayın.
- Paslanmaz çelik tencerenizi temizlemek için hiçbir zaman tel fırça, sert yün veya çamaşır suyu kullanmayın. Kireç temizliği için sirke kullanın.
- Sıcaktan uzak tutun (pişirici üstleri, ocaklar, mikro dalgalar).
- 5L'lik kase, kolay saklama için 7L'lik kaseye yerleştirilebilir. (7L'lik kaseye istiflendiğinde 5L'lik kase içine alet koymayın).

#### **Aletler ve Sıçrama Koruyucu**

- Elde yıkayın, sonra iyice kurulaştırın ve bulaşık makinasında yıkayın.

#### **Bulaşık makinesinde yıkama**

- Alternatif olarak bulaşık makinesinde yıkanabilir parçalar için öndeki çizimler tablosuna bakın.

## Tarif

### **Kuru erik marinatı**

200g Şeffaf Akışkan Bal

50g Yumuşak Erik

50ml Su

- 1 Malzemelerin tümünü mini doğrayıcı/ öğütücü içine koyun. Gece boyunca buzdolabında bekletin.
- 2 Eklentiği Mutfak Robotuna takın.
- 3 5 saniye boyunca puls işlevini çalıştırın.
- 4 Gereken şekilde kullanın.

### **Hızlı Mayalanan Beyaz Ekmek**

280ml Ilık Su

500g Doygun Beyaz Ekmek Unu

8g Hızlı Kabaran Maya

10g Yağ

5g Tuz

- 1 Malzemeleri yukarıda belirtilen sıra ile ısıtma kasesine koyun.
- 2 Kaseyi makineye takın. Hamur aletini takın ve mikser kafasını indirin.
- 3 Minimum hızda 1 dakika yoğurduktan sonra, makineyi ısıtma seviyesi 3'e ayarlayarak hız 1'de 9 dakika daha yoğurun.
- 4 Hamur aletini çıkartın.
- 5 Sıçrama koruyucuyu takın ve hamuru ısıtma seviyesi 3'te 40 dakika mayalanmaya bırakın.

## Servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce bu kılavuzdaki "sorun giderme kılavuzu" bölümüne bakın veya [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



## **ÜRÜNÜN ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANIN BERTARAF EDİLMESİNE İLİŞKİN AVRUPA DİREKTİFİNE UYGUN ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİ (WEEE)**

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir.

## Sorun giderme kılavuzu

<b>Problem</b>	<b>Nedeni</b>	<b>Çözüm</b>
Çırpma veya K çırpıcı kasenin dibine vuruyor veya kasenin dibindeki malzemelere ulaşmıyor.	Alet yanlış yükseklikte ve ayarlanması gerekli.	Uygun somun anahtarı kullanarak yüksekliği ayarlayın - "Alet Ayarlama" bölümüne bakın.
Düşük hız eklentisi takılmıyor.	Eklentinizin modeliniz ile uyumlu olduğundan emin olun. Döner bağlantı sistemi gereklidir (Model KAX) 	Çıkışa takılabilmesi için eklentinin KAX döner bağlantı sistemine  sahip olması gereklidir. Çubuk Bağlantı Sistemine  sahip eklentileriniz varsa bunları Mutfak Robotunuzun Döner Bağlantı Sisteminde kullanabilmek için KATO02ME adaptörünü kullanmanız gerekir. <i>Daha fazla bilgi için <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a> adresini ziyaret edin.</i>
Mutfak Robotu çalışma sırasında duruyor. Ekran hata mesajı E27'yi gösteriyor.	Aşırı yük koruma veya aşırı ısınma sistemi aktif. Maksimum kapasite aşıldı.	Fişten çekin ve engelleme ya da aşırı yükleme için kontrol edin. Makine çalışmazsa, malzemenin bir kısmını çıkartarak yükü azaltın ve tekrar çalıştırın. Bu da sorunu çözmeseyse, fişten çekin ve 15 dakika bekleyin. Fişe takın ve yeniden çalıştırın. Yukarıdaki prosedürlerden sonra makine hala çalışmazsa, daha fazla tavsiye için "müşteri hizmetleri" ile görüşün.
Cihazda güç yok/ görüntü ekranı çalışmıyor.	Cihaz fişi takılı değil.  Açma/Kapama anahtarı çalıştırılmıyor	Cihazın takılı olduğunu kontrol edin.  Açma/Kapama düğmesini Açık konumuna getirin.
Cihaz çalışmıyor.	Kontrol kadranına basılmamış.	Başlatmak için kontrol kadranına basın.
Geri sayım sayacı görüntü ekranında geri saymıyor.	Isıtma aşamasında geri sayım sayacı doğru sıcaklığa ulaşılan kadar geri saymayacaktır.	Normal çalışma.

## Sorun giderme kılavuzu (devamı)

<b>Problem</b>	<b>Nedeni</b>	<b>Çözüm</b>
Çalışma esnasında aşırı derecede hareket etme ve titreme.	Kâsedeki eşit olmayan yük aşırı titreşime neden oluyor. Maksimum kapasite aşılmış. Yanlış alet veya hız kullanıldı.	Miktarı azaltın veya kâsedeki yiyeceği yeniden düzenleyin ve birimi yeniden başlatın.  Doğru alet ve kullanılacak hız için ilgili programa ve tavsiye edilen hız tablolarına bakın.
Gösterge ekranı “- -” gösteriyor.	Terazi sıfırlanıyor.	Normal çalışma.
Gösterge ekranı negatif değer gösteriyor.	Gösterge sıfırlanmadı veya malzemeler ya da kase çıkarıldı. Malzemeler veya öğeler cihazın üzerine veya altına bastırılır.  Cihaz bir duvara bastırılır.	Ekranı sıfırlayıp eksik malzemeleri değiştirin veya kaseyi yerine takın. Malzeme veya öğelerin cihazın üzerine veya altına bastırılmadığından emin olun. Cihaz ile duvarlar arasında boşluk olduğundan emin olun. Bir sonraki maddeyi tartmadan önce ekranı sıfırlayın.
Ekran küçük miktarlarda değişmiyor.	Tartılan miktar fazla küçük.	Çok küçük miktarlar için çay kaşığı ve yemek kaşığı ölçülerini kullanın.
Gösterge ekranındaki ağırlık değişti.	İşlem sırasında cihaz hareket ettirildi.  Çalışma sırasında karıştırıcı kafası kaldırılmış veya alçaltılmış.	Tartma işlemine başlamadan önce cihazı daima kuru, düz ve dengeli bir yüzeyin üzerine koyun. Güç kablosunun gerilmediğinden emin olun. Tartma işlemi sırasında cihazı hareket ettirmeyin veya kaseye dokunmayın. Bir sonraki maddeyi tartmadan önce ekranı sıfırlayın.
Metrik ve İngiliz ölçü birimleri arasında hızlı bir şekilde geçiş yapılamıyor.	Cihaz, önceden seçilen birimi ve ölçümü gösterecek şekilde yeniden yapılandırılıyor.	5 saniye bekleyin ve tekrar deneyin.



### **Před itením rozloŽte piední stránku s ilustrací**


Seznamte se se svým kuchyňským robotem Kenwood

Blahopřejeme, že jste si zakoupili výrobek Kenwood. Díky širokému výběru nástavců jde o více než mixér. Je to nejmodernější kuchyňský robot. Doufáme, že si ho užijete.

Odolný. Spolehlivý. Víceúčelový. Kenwood.

## Bezpečnost

- Přečtete si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat ho vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- Před připojením nebo odpojením nástrojů/nástavců, po použití a před čištěním přístroj vypněte a odpojte z elektrické zásuvky.
- Nepřibližujte prsty k pohyblivým částem a připojeným nástavcům.
- Spuštěný kuchyňský robot nenechávejte bez dozoru.
- Nepoužívejte poškozený přístroj. Nechte jej zkontrolovat nebo opravit: viz část ‚Servis a údržba‘.
- Kuchyňský robot nepoužívejte, když je hlavice ve zvednuté poloze.
- Nenechávejte volně viset napájecí kabel tam, kde by na něj mohlo dosáhnout dítě.
- Zabraňte namočení hnací jednotky, kabelu nebo zástrčky.
- Nepoužívejte neschválené nástavce nebo více než jeden nástavec najednou.
- Nepřekračujte množství a rychlosti uvedené v tabulce doporučeného nastavení.
- Při používání nástavce si přečtete příslušný návod k obsluze a řiďte se jím.
- Při zvedání spotřebiče buďte opatrní, protože je těžký. Před zvednutím zkontrolujte, zda je hlavice správně zajištěná v dolní poloze a zda jsou mísa, nástroje, kryty výstupů a napájecí kabel zajištěné.

- Při přenášení přístroj vždy zvedejte za základnu podstavce a rameno mixéru. NEZVEDEJTE a nepřenášejte přístroj pomocí rukojeti mísy.
- Při odpojování nástrojů k míse po delším používání buďte opatrní, protože mohou být horké.
- Děti musí být pod dozorem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Nespouštějte přístroj v režimu ohřevu s prázdnou mísou.
- Nepoužívejte kryt mísy s 5l mísou. Kryt je vhodný pouze pro 7l mísu.
- Nenasazujte na mixér nástroje k míse, když je 5l mísa vložená do 7l mísy.
- Nezasunujte nic do větracích otvorů.
- Při používání přístroje zajistěte, že stojí na rovném povrchu a není blízko hrany pracovní plochy. Postavte ho nejméně 10 cm od zdi a zkontrolujte, zda nejsou zablokované větrací otvory. Nepokládejte ho pod zavěšené skříňky.
- Nepoužívejte nádobu s jiným zdrojem ohřívání.
- Spodní strana nádoby zůstane horká dlouho po dokončení vaření. Při manipulaci s nádobou buďte opatrní a při odkládání nádoby na povrchy citlivé na teplo pod ni použijte ochrannou podložku.
- Symbol  umístěný na produktu označuje povrch, který může být při použití přístroje horký.
- S hlavicí mixéru, ke které je připojen nástavec, nehýbejte ani ji nezvedejte, protože byste ohrozili stabilitu kuchyňského robotu.
- Nespouštějte přístroj blízko hrany pracovní plochy nebo v poloze, kdy přes hranu přečnává, a netlačte silou na připojený nástavec. Jinak by mohl být přístroj nestabilní a mohl by se převrátit a způsobit úraz.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.

- Tento spotřebič nesmí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Maximální výkon vychází z hodnot pro univerzální mlýnek/sekáček, který má nejvyšší příkon. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Tento spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

#### Před zapojením

- Plesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- **VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.**
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

#### Před prvním použitím

- Omyjte jednotlivé části: viz část „Péče a čištění“.

#### Popis

##### Výstupy pro nástavce

- ① Výstup pro vysokou rychlost
- ② Výstup pro nízkou rychlost
- ③ Výstup pro nástroje k míse

##### Mixér

- ④ Kryt výstupu pro vysokou rychlost
- ⑤ Hlavice mixéru
- ⑥ Páčka pro uvolnění hlavice
- ⑦ Vypínač
- ⑧ Displej
- ⑨ Ovládací knoflík
- ⑩ Hnací jednotka
- ⑪ a 7l zahřívací mísa
- ⑪ b 5l mísa
- ⑫ Osvětlení mísy „BowlBright™“
- ⑬ Kryt výstupu pro nízkou rychlost
- ⑭ Teplotní čidlo
- ⑮ Ohřívací deska
- ⑯ Větrací otvor

- ⑰ K-metla
- ⑱ Stírací metla
- ⑲ Šlehačí metla
- ⑳ Nástavec na těsto
- ㉑ Stěrka
- ㉒ Kryt hlavice
- ㉓ Kryt mísy
- ㉔ Kryt plnicího otvoru




*Poznámka: Klíč je vyobrazen pouze pro ilustrační účel a není součástí balení.*

#### Volitelné nástavce

Pro kuchyňský robot je k dispozici celá škála volitelných nástavců. Podívejte se na leták s nástavci, který je součástí balení, nebo navštivte stránky [www.kenwoodworld.com/cs-cz](http://www.kenwoodworld.com/cs-cz), kde najdete celý sortiment a informace o tom, jak zakoupit nástavec, který není součástí balení.

## **Poznámka: Nástavce pro výstup pro nízkou rychlost**

Výstup pro nízkou rychlost na vašem modelu kuchyňského robota je vybaven systémem připojení Twist. Je určen pro připojení nástavců se systémem připojení Twist.

Při nákupu nových nástavců pro výstup pro nízkou rychlost zkontrolujte, zda jsou s vaším kuchyňským robotem kompatibilní. Všechny nástavce se systémem připojení Twist lze poznat podle kódu výrobku, který začíná na KAX, a také podle loga Twist , které je na obalu. Další informace najdete na stránce [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist). Pokud vlastníte nástavce se systémem připojení Bar , pak pro jejich připojení k systému Twist  na vašem kuchyňském robotu musíte použít adaptér KAT002ME.

*Další informace najdete na stránce [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).*

## Použití kuchyňského robota – ruční režim

### **Viz ilustrace -**

- Zkontrolujte, zda je čistá oblast ohřívací desky, teplotní čidlo a vnější povrch mísy. Jinak to bude mít vliv na teplotní čidlo a nebude řádně probíhat zahřívání.
- 1 Zapojte spotřebič do zásuvky a zmáčkněte vypínač.
  - 2 Zmáčkněte dolů páčku pro uvolnění hlavice a zvedejte hlavici mixéru, dokud nezaklapne v zajištěné poloze.
  - 3 Nasadte mísu a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.
  - 4 Do výstupu nasadte požadovaný nástroj. Pak jej zasuňte směrem nahoru a otočením zajistěte.
  - 5 Zmáčknutím páčky pro uvolnění hlavice spustíte hlavici mixéru, dokud dole nezaklapne v zajištěné poloze.
  - 6 Nastavte požadovaný čas, rychlost a úroveň zahřívání. Otáčejte ovládacím knoflíkem ve

směru hodinových ručiček, pokud chcete použít stálé rychlosti, a proti směru hodinových ručiček při použití intervalů míchání a pulzního režimu (P). Pulzní režim spustíte tak, že stisknete a podržíte ovládací knoflík.

- 7 Spustíte přístroj zmáčknutím ovládacího knoflíku.
- 8 Chcete-li chod přístroje kdykoliv zastavit/pozastavit, zmáčkněte ovládací knoflík.
- 9 Nástroj z výstupu uvolníte otočením ve směru hodinových ručiček a pak jej vytáhněte.

### **Důležité**

Když používáte ostatní výstupy, nesmí být nástroje k míse nasazené ve výstupu ani uloženy v míse.

## Použití předvoleb

### **Viz ilustrace -**

- 1 Přejetím doprava otevřete nabídku předvoleb.
- 2 Vyberte předvolbu, kterou chcete použít.
- 3 Postupujte podle pokynů na displeji.
- 4 Spustíte přístroj zmáčknutím ovládacího knoflíku.
- 5 Chcete-li chod přístroje kdykoliv zastavit, zmáčkněte ovládací knoflík. Dávejte pozor, protože mísa může být horká.

## Po zahřátí

- Buďte opatrní, pokud budete manipulovat s některou částí přístroje nebo pokud se budete přístroje dotýkat při spuštění režimu zahřívání nebo po zahřátí. Platí to ZEJMÉNA PRO MÍSU, ZAHŘÍVACÍ DESKU A NÁSTROJE, protože zůstávají HORKÉ dlouho po vypnutí přístroje.
- K vyjmutí a přenášení nádoby použijte postranní držadla. Při manipulaci s horkou nádobou a horkými nástroji použijte kuchyňské chňapky.






## Použití funkce vážení


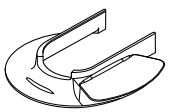
















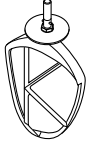









### Viz ilustrace **M** - **O**

- 1 Nasadíte mísu.
- 2 Abyste mohli zvolit funkci vážení, přejeďte na displeji doleva, až se objeví obrazovka vážení.
- 3 Vynulujte váhu.
- 4 Zvažte ingredience.
- 5 Klepnutím na tlačítko jednotek na obrazovce vážení můžete přepínat mezi jednotkami.

Poznámka: Před vážením vždy položte přístroj na suchý, rovný a stabilní povrch. Při vážení netlačte na mixér nebo na mísu, protože to ovlivní přesnost váhy. Funkci vážení lze použít s hlavicí mixéru v dolní i horní poloze.

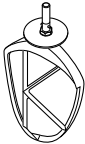







Vysvětlivky k displeji	
	Klepněte na tuto ikonu, pokud chcete otevřít nabídku nastavení.
	Zobrazuje zvolený čas v hodinách (h), minutách (m) a sekundách (s).
	Zobrazuje zvolený interval míchání. Je-li zvolena přerušovaná rychlost (2 → 4), kroužek se bude postupně zvětšovat a přístroj bude míchat, až bude plný.
	Udává zvolenou úroveň zahřívání. Blikající červené pozadí udává, že přístroj je v režimu ohřevu. Nepřetržitě svítící červené pozadí udává, že přístroj dosáhl nastavené úrovně zahřívání.
	Udává, že nastavení nelze upravit
	Otáčením ovládacího knoflíku proti směru hodinových ručiček zapnete intervaly míchání a pulzní režim. Otáčením ovládacího knoflíku po směru hodinových ručiček nastavíte nepřerušovanou rychlost.

Rady a tipy pro zahřívání		
Úrovně zahřívání	Doporučené použití	
1	Změkčování	
2	Kynutí	
3		
4		
5	Švýcarská sněhová pusinka	
6	Rozpouštění čokolády	
7		
8	Zabaione	
9		
	(P)	Pulz – pro krátké impulzy maximální rychlosti. Pulzní režim spustíte tak, že stisknete a podržíte ovládací knoflík.
		Stálé míchání – mixér se bude otáčet nepřerušovaně při nízké rychlosti. Vhodné pro vmíchání lehkých ingrediencí do hutnějších směsí, např. pro pusinky, našlehané ovocné kaše nebo piškoty, a k pomalému vmíchání mouky a ovoce do koláčových směsí.
		Interval míchání 2 – přerušované míchání s krátkými pauzami. Při tomto nastavení probíhá přerušované míchání pomalou rychlostí každých 5 sekund.
		Interval míchání 3 – přerušované míchání se středně dlouhými pauzami. Při tomto nastavení probíhá přerušované míchání pomalou rychlostí každých 15 sekund.
		Interval míchání 4 – přerušované míchání s dlouhými pauzami. Při tomto nastavení probíhá přerušované míchání pomalou rychlostí každých 30 sekund.
	Rychlost min - max	Stálé rychlosti postupně narůstající až na maximální rychlost.

Tabulka použití předvoleb				 (Max)	
Předvolba	Doporučený nástroj	Výchozí nastavení (upravitelné)	Recepty k inspiraci / použití	5l	7l
Kynutí těsta		 <b>1 hod</b> (20 min–1 hod)  <b>VYPNUTO</b>  <b>2</b>	Kynutí kvasnicového těsta		Celková hmotnost 2,58 kg
Rozpouštění čokolády		 <b>10 min</b> (3 min–1 hod)  <b>1</b>  <b>7</b>	Čokoládová pěna		300 g (nalámaných na 2cm kousky)
Švýcarská sněhová pusinka		 <b>10 mins</b>  <b>Max</b>  <b>4</b>	Základ pro máslovo-smetanovou polevu		240 g bílků 480 g cukru krupice 80 g vody
Šlehání bílků		 <b>2 min</b> (1 min–5 min)  <b>Max</b> (Min–Max)  <b>VYPNUTO</b> 	Bílky do čokoládové pěny		Viz tabulka doporučeného nastavení
Piškotový dort		 <b>1 min</b> (30 s–5 min)  <b>1–Max</b> (1–Max)  <b>VYPNUTO</b> 	Bublanina, dortíky v košíčku		Viz tabulka doporučeného nastavení
Hnětení těsta - Chlebové těsto (hutné kvasnicové)		 <b>5 min</b> (5 min–30 min)  <b>Min–2</b> (min–2)  <b>VYPNUTO</b> 	Chlebové housky, pizza		Viz tabulka doporučeného nastavení

## Tabulka doporučeného používání

**Tyto hodnoty jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a ingrediencích.**

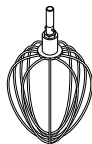
	<b>K-metla</b> Pro přípravu koláčů, cukroví, těsta, polev, náplní, trubiček z odpalovaného těsta a bramborové kaše.				
	<b>Rady a tipy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí.</li> <li>• Aby se ingredience zcela promíchaly, často míchání přerušujte a stírejte stěny mísy pomocí stěrky.</li> <li>• Pokud není v receptu uvedeno jinak, na těsto používejte studené ingredience.</li> </ul>				
<b>Recept/ postup</b>		 <b>(Max.)</b>			 <b>(Minuty)</b>
		<b>5l mísa</b>	<b>7l mísa</b>		
Sladká těsta a sušenky - tření tuku s moukou	Hmotnost mouky	500 g	910 g	Min. → 1	2
Základní těsta na moučníky	Celková hmotnost	2 kg	4 kg	Min. → Max.	45–60 s
	<b>Stírací metla</b> K rozšlehání a míchání měkkých ingrediencí.				
	<b>Rady a tipy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí.</li> <li>• Při šlehání tuku s cukrem na moučnickové těsto používejte tuk s pokojovou teplotou nebo jej předem nechte změkhnout.</li> </ul>				
<b>Recept/ postup</b>		 <b>(Max.)</b>			 <b>(Minuty)</b>
		<b>5l mísa</b>	<b>7l mísa</b>		
Rozšlehání másla/margarinu a cukru		1,79 kg	4,55 kg	Min. → Max.	4
Šlehání vajec do těst na moučníky				Min. → Max.	1–4
Vmíchání mouky, ovoce apod.				Min. → 1	30–60 s

Velikost použitých vajec = střední (hmotnost 53–63 g).



## Tabulka doporučeného používání

**Tyto hodnoty jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a ingrediencích.**






### Šlehací metla

Na vejce, smetanu a bublaninu.

### Důležité

- Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí.
- **Nepoužívejte šlehací metlu na hutné směsi (např. k přípravě základního těsta na moučníky nebo šlehání tuku s cukrem), protože by se mohla poškodit.**
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když budou mít bílky pokojovou teplotu.  
Před šleháním bílků se ujistěte, že na šlehací metle ani v míse není.





Recept/ postup	 (Max.)			 (Minuty)
	5l mísa	7l mísa		
Bílky	8 (280 g)	16 (560 g)	Min. → Max.	1½–2
Píškoty bez tuku	620 g	930 g		4–6
Smetana	0,5 l	2 l		1½–3
Lívančové těsto • Nejdříve do mísy přidejte mouku a pak mokré ingredience. • Míchejte na Minimální rychlost, aby se ingredience dobře promíchaly.	250 g mouky 500 g mléka 200 g vajec		Min.	10 s
			Max.	45–60 s
Majonéza • Nejlepších výsledků dosáhnete, když po přidání oleje setřete stěny mísy a spustíte na dalších 10 s maximální rychlostí.	2 žloutky 10 g hořčice 200 ml rostlinného oleje		Max.	1–1½

Velikost použitých vajec = střední (hmotnost 53–63 g).

**Použitá smetana ke šlehání = čerstvá smetana ke šlehání s obsahem tuku nejméně 38 %**

## Tabulka doporučeného používání

**Tyto hodnoty jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a ingrediencích.**

	<b>Nástavec na těsto</b> <b>Na kynutá těsta</b>				
	<b>Rady a tipy</b> <b>Důležité</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nikdy nepřekračujte maximální objemy – přístroj by se mohl přetížit.</b></li> <li>• Pokud slyšíte, že přístroj pracuje s velkou námahou, vypněte jej, odeberte polovinu těsta a každou polovinu zpracujte samostatně.</li> <li>• Ingredience se nejlépe promíchají, když nejdříve nalijete tekutinu.</li> </ul> <b>Droždí</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sušené droždí</b> (typ, který potřebuje rozmíchat ve vodě): Teplou vodu nalijte do mísy. Pak přidejte droždí a cukr a nechte odstát asi 10 minut do zpěnění.</li> <li>• <b>Čerstvé droždí:</b> Nadropte do mouky.</li> <li>• <b>Ostatní typy droždí:</b> Řiďte se pokyny výrobce.</li> </ul>				
Recept/ postup		 <b>(Max.)</b>			 <b>(Minuty)</b>
		<b>7l mísa</b>			
		<b>Min.</b>	<b>Max.</b>		
Těsto na chleba (tuhé kynuté)	Teplé vody	195 g	895 g	Min. 1	60 s 3–4
	Silné pekařské chlebové bílé mouky	350 g	1,6 kg		
	Pekařského droždí	6 g	25 g		
	Sádla	10 g	30 g		
	Soli	3 g	16 g		
	Celková hmotnost	564 g	2,56 kg	Opakované prohnětení Rychlost 1	60 s
Jemné kynuté těsto (s máslem a vejci)	Hmotnost mouky	250 g–2,6 kg		Min. 1	60 s 3–4
	Celková hmotnost	478 g–5 kg			

Velikost použitých vajec = střední (hmotnost 53–63 g).

## Sestavení stírací metly

### Viz ilustrace **P** - **R**

#### Nasazení stěrky

- Stěrka se dodává už nasazená. Před čištěním ji vždy musíte sundat.
- 1 Opatrně flexibilní stěrku nasadte na metlu tak, že základnu stěrky zasunete do otvoru a pak jednu stranu nasadíte do drážky a konec jemně zaháknete do správné polohy. Totéž opakujte s druhou stranou.

## Použití osvětlení mísy BowlBright™

- Váš kuchyňský robot je vybaven osvětlením mísy umístěným na spodní straně hlavice mixéru.
- Chcete-li osvětlení mísy vypnout, vyberte v nabídce nastavení položku BowlBright™ a vypněte ho.

Poznámka: Osvětlení mísy se automaticky aktivuje při zapnutí přístroje.

## Sundání a nasazení krytů výstupů

### Kryt výstupu pro vysokou rychlost

- 1 Kryt sundáte tak, že použijete úchyt na straně a kryt zvednete nahoru.
- 2 Kryt nasadíte tak, že jej položíte na výstup a necháte ho zapadnout na místo.

### Kryt výstupu pro nízkou rychlost

- 1 Kryt sundáte tak, že použijete úchyt nahore a kryt vytáhnete směrem ven.
- 2 Kryt nasadíte tak, že jej položíte na výstup a zatlačíte ho na místo.

## Nasazení a používání krytu mísy

### Viz ilustrace **S** - **T**

Poznámka: Kryt je vhodný k použití pouze se 7l mísou.

#### Sestavení

Sestava krytu mísy se skládá ze 2 částí: krytu hlavice ⑳ a vlastního krytu mísy ㉓.

Kryt mísy nelze na mísu nasadit, pokud není nasazen kryt hlavice.

- 1 Zvedněte hlavici mixéru, dokud nahoře nezaklapne v zajištěné poloze.
- 2 Nasadte kryt hlavice zespodu na spodní stranu hlavice mixéru tak, aby správně dosedl.
- 3 Na základnu nasadte mísu.
- 4 Spusťte hlavici mixéru dolů.
- 5 Položte kryt mísy na okraj mísy a pak zasuňte směrem k míse tak, aby správně dosedl.
- Během mixování lze prostřednictvím plnicího otvoru přidávat ingredience přímo do mísy.
- 6 Chcete-li kryt mísy odstranit, stačí jej vysunout směrem od mísy mixéru.
- 7 Chcete-li odstranit kryt hlavice, zvedněte hlavici mixéru, dokud nahoře nezaklapne v zajištěné poloze. Pokud je nasazen nějaký nástroj, vytáhněte jej a pak kryt hlavice stáhněte směrem dolů ze spodní strany hlavice.

Poznámka: Kryt mísy nasazujte nebo sundávejte jen tehdy, když je hlavice mixéru v zajištěné poloze.

**Doporučujeme kryt hlavice pravidelně sundávat a čistit.**

## Nastavení nástrojů

### Viz ilustrace **U**

#### **K-metla, šlehací metla a stírací metla**

Nástroje jsou nastaveny na správnou výšku pro dodávanou mísu a neměly by vyžadovat další nastavování.

Pokud však výšku některého nástroje chcete nastavit, použijte vhodně velký klíč:

TYPE KWL90 = 19 mm

Pak postupujte podle pokynů níže:

- 1 Odpojte spotřebič ze zásuvky.
- 2 Zvedněte hlavici mixéru a zasuňte šlehací metlu nebo K-metlu.
- 3 Spusťte hlavici mixéru dolů. Pokud je potřeba upravit výšku, zvedněte hlavici mixéru a vytáhněte nástroj. Ideálně by se šlehací metla nebo K-metla měla téměř dotýkat dna mísy.  
**Stírací metla** – Metla by pokud možno měla být v kontaktu s povrchem mísy, aby mísu při míchání lehce otírala.
- 4 Pomocí vhodného klíče dostatečně uvolněte matici, abyste mohli upravit uhlítek. Chcete-li nástroj přiblížit ke dnu mísy, otočte hřídel proti směru hodinových ručiček. Chcete-li nástroj oddálit ode dna mísy, otočte hřídel ve směru hodinových ručiček.
- 5 Utáhněte matici.
- 6 Nasadte do mixéru nástroj a spusťte hlavici mixéru dolů. (Zkontrolujte pozici nástroje podle bodů výše).
- 7 Podle potřeby opakujte výše uvedené kroky, dokud nebude nástroj nastavený správně. Po dosažení správné pozice pevně utáhněte matici.

Poznámka: Vyobrazený klíč slouží pouze pro ilustrační účely.

#### **Nástavec na těsto**

Tento nástroj je nastaven z výroby a neměl by vyžadovat žádné další nastavování.

## Péče a čištění

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Při prvním použití výstupu pro nízkou rychlost ② se v něm může vyskytnout trochu maziva. To je normální – stačí je otřít.

#### **Hnací jednotka a kryty výstupů**

- Otřete vlhkým hadříkem, pak osušte.
- Nepoužívejte brusné materiály a nenamáčejte do vody.

#### **Mísy**

- Umyjte ručně a pak důkladně osušte. Můžete také použít myčku.
- K čištění nerezové mísy nepoužívejte drátěný kartáč, drátěnku ani bělicí prostředky. K odstranění vodního kamene použijte ocet.
- Chraňte před vysokou teplotou (sporáky, trouby, mikrovlnné trouby).
- 5l mísu lze umístit do 7l mísy, aby se snadněji skladovala. (Nevkládejte do 5l mísy nástroje, když je uložena v 7l míse).

#### **Nástroje a kryt mísy**

- Umyjte ručně a pak důkladně osušte. Můžete také použít myčku.

#### **Mytí v myčce**

- Části vhodné k mytí v myčce najdete v tabulce ilustrací na začátku návodu.

## Recept

#### **Marináda ze sušených švestek**

*200 g čirého tekutého medu  
50 g měkkých sušených švestek  
50 ml vody*

- 1 Vložte všechny ingredience do minisekáčku/mlýnku. Nechejte je přes noc v lednici.
- 2 Nasadte nástavec na kuchyňský robot.
- 3 Zapněte na 5 sekund pulzní režim.
- 4 Použijte podle potřeby.

## Rychle kynoucí bílý chléb

280 ml teplé vody

500 g silné pekařské chlebové bílé

mouky

8 g pekařského droždí

10 g sádkla

5 g soli

- 1 Vložte ingredience do zahřívací nádoby ve shora uvedeném pořadí.
- 2 Nasadte nádobu na přístroj. Zasuňte hnětací hák a spusťte rameno mixéru.
- 3 Zpracovávejte těsto 1 minutu při minimální rychlosti a poté 9 minut při rychlosti 1 a úrovni zahřívání přístroje 3.
- 4 Vyjměte hnětací hák.
- 5 Nasadte ochranný kryt proti šplíchání a nechte těsto 40 minut kynout se zahříváním nastaveným na úroveň 3.

## servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtete část „průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnesete jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.






### **DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)**

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřízeném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

## Průvodce odstraňováním problémů (pokračování)

Popis problému	Příčina	Řešení
Šlehací metla nebo K-metla naráží do dna mísy nebo nedosáhne na ingredience na dně mísy.	Nástroj má nesprávnou výšku a je potřeba jej nastavit.	Upravte výšku pomocí vhodného klíče – viz část „Nastavení nástrojů“.
Nástavce do výstupu pro nízkou rychlost nelze nasadit.	Zkontrolujte, zda je nástavec kompatibilní s vaším modelem. Je vyžadován systém připojení Twist (model KAX) 	Aby šel nástavec nasadit do výstupu, musí mít systém připojení KAX Twist  . Pokud vlastníte nástavce se systémem připojení Bar  ypak pro jejich připojení k systému .Twist na vašem kuchyňském robotu musíte použít adaptér KAT002ME. <i>Další informace najdete na stránce <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a></i>
Kuchyňský robot se během provozu zastaví. Na displeji se objeví chybové hlášení E27.	Aktivovala se ochrana proti přetížení nebo přehřátí. Bylo překročeno maximální množství.	Odpojte ze zásuvky a zkontrolujte případné překážky nebo příčinu přetížení.. Pokud robot nefunguje, vyjměte část ingrediencí, abyste snížili zátěž, a znovu spusťte. Pokud ani tohle problém nevyřeší, odpojte ze zásuvky a nechte 15 minut stát. Zapojte přístroj do zásuvky a znovu ho spusťte. Pokud se přístroj podle výše popsaného postupu znovu nespustí, kontaktujte oddělení pro péči o zákazníky.
Spotřebič není napájený / displej se nerozsvítí.	Spotřebič není zapojený do elektrické zásuvky. Nezmáčkli jste vypínač.  Přístroj se přepnul do pohotovostního režimu.	Zkontrolujte zapojení spotřebiče. Zmáčkněte vypínač do polohy On (Zapnuto). Dotkněte se displeje nebo otočte ovládací knoflík.
Spotřebič nefunguje.	Nezmáčkli jste ovládací knoflík.	Spusťte přístroj zmáčknutím ovládacího knoflíku.
Časovač na displeji neodpočítává.	Během fáze ohřívání nebude časovač odpočítávat, dokud nebude dosažena správná teplota.	Nejde o závadu.

## Průvodce odstraňováním problémů (pokračování)

Popis problému	Příčina	Řešení
Silný pohyb nebo vibrace během provozu.	Nerovnoměrně rozložený obsah v nádobě způsobuje nadměrné vibrace. Překročena maximální kapacita. Používá se nesprávný nástroj nebo rychlost.	Snižte množství nebo potraviny v nádobě lépe rozložte a spotřebič znovu spusťte.  Správný nástroj a rychlost, které se mají použít, najdete v příslušném programu a tabulce doporučených rychlostí.
Na displeji se zobrazuje „-“.	Váhy se nulují.	Běžný provoz.
Na displeji se zobrazuje záporná hodnota.	Displej nebyl vynulovaný a byly odebrány ingredience nebo mísa. Přístroje se z boku nebo zespodu dotýkají nějaké předměty.  Přístroj se dotýká zdi.	Vynulujte obrazovku, vraťte chybějící ingredience nebo znovu nasadte mísu. Zkontrolujte, zda se přístroje z boku nebo zespodu nedotýkají ingredience nebo jiné předměty. Zkontrolujte, zda je mezi přístrojem a zdí volný prostor. Před vážením dalších ingrediencí vynulujte displej.
Na displeji se nezobrazují malá množství.	Vážené množství je příliš malé.	Velmi malá množství odměřujte lžičkou nebo lžící.
Hmotnost na displeji se změnila.	Přístroj se za provozu posunul.  Za provozu byla zvednuta nebo spuštěna hlavice mixéru.	Před vážením přístroj vždy postavte na suchý, rovný a stabilní povrch. Zkontrolujte, zda není napnutý napájecí kabel. Při vážení přístroj nepřesunujte a nedotýkejte se misky. Před vážením dalších ingrediencí vynulujte displej.
Nelze rychle přepínat mezi metrickými a britskými jednotkami.	Přístroj mění konfiguraci k zobrazení předchozí zvolené jednotky a hodnoty.	Počkejte 5 sekund a úkon opakujte.

**A használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók - olvasás közben hajtja ki ezt az oldalt**

## A Kenwood konyhagép használata

Gratulálunk a Kenwood konyhagép megvásárlásához! A tartozékok széles választékának köszönhetően a készülék jóval több, mint egy egyszerű mixer: igazi korszerű univerzális konyhagép. Reméljük, élvezni fogja a használatát!


Robusztus. Megbízható. Sokoldalú. Kenwood.

## Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- A keverőszárak/tartozékok fel- és leszerelése előtt, használat után és tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Soha ne nyúljon a gép vagy a tartozékok mozgó alkatrészeihez.
- Működés közben soha ne hagyja a konyhagépet felügyelet nélkül.
- Sérült készüléket soha ne használjon! Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd a „Szerviz és vevőszolgálat” részt.
- Ne működtesse a konyhagépet, ha a gépkar felemelt állásban van.
- A hálózati vezetéket ne hagyja lelógni olyan helyen, ahol gyermek elérheti.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót soha ne érje nedvesség.
- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon. Egyszerre mindig csak egy tartozékot csatlakoztasson a készülékhez.
- Ne lépje túl a felhasználási útmutatóban megadott maximális mennyiségeket és sebességeket.
- Tartozék használatakor olvassa el és tartsa be a hozzá mellékelt biztonsági utasításokat.
- A készülék nehéz, ezért mindig óvatosan emelje fel. A készülék elmozdítása előtt ellenőrizze, hogy a gépkar a lehajtott állásban rögzítve legyen, és hogy az edény, a keverőszárak, a meghajtónyílások fedelei



és a hálózati vezeték is biztonságosan rögzítve legyenek.

- A készülék mozgatasakor mindig a talapzatot és a gépkart fogja meg. NE emelje vagy mozgassa a készüléket az edény fogantyújánál fogva!
- Hosszabb használat után óvatosan vegye le a keverőszárákat, mert felmelegedhetnek.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játszanak a készülékkel.
- Soha ne működtesse a készüléket melegítés üzemmódban, ha az edény üres.
- Soha ne használja a fröccsenésgátlót az 5 literes edényhez. A fröccsenésgátló csak a 7 literes edényhez használható.
- Ne szereljen keverőszárat a robotgépbe, ha az 5 literes edény még a 7 literes edényben van.
- Soha ne dugjon semmit a szellőzőnyílásokba.
- Ügyeljen arra, hogy a készüléket mindig vízszintes, sík felületen használja, távol a szélétől. Ügyeljen arra, hogy a készülék legalább 10 cm-re legyen a faltól, és a szellőzőnyílások ne legyenek eltakarva. Ne állítsa belógó szekrények alá.
- Soha ne használja az edényt más melegítőeszközzel.
- Az edény alja a melegítés leállítása után még hosszú ideig forró marad. Kezelje óvatosan, és használjon megfelelő alátétet, ha hőre érzékeny felületre helyezi az edényt.
- A terméken látható  szimbólum olyan felületet jelez, amelyik használat közben felforrósodhat.
- Ne mozgassa vagy emelje meg a gépkart beszerelt tartozékkal, mert a konyhagép instabillá válhat.
- Ne működtesse a készüléket a munkafelület szélén és ne gyakoroljon nyomást a felszerelt tartozéokra, mert a készülék instabillá válhat és felborulhat, vagy leeshet a földre és sérülést okozhat.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.

- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A maximális terhelhetőséget a legnagyobb terheléssel működő mini daráló tartozék határozza meg. A többi tartozék kisebb teljesítménnyel működhet.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- A készülék nem működtethető külső időkapcsolóval vagy külön távkapcsoló rendszerrel.

#### Csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- **FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!**
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

#### Az első használat előtt

- Mossa el az alkatrészeket: lásd a „A készülék tisztítása” fejezetet.

#### A készülék részei

##### Meghajtó nyílások

- 1 Nagy sebességű meghajtó nyílása
- 2 Kis sebességű meghajtó nyílása
- 3 Keverőszár csatlakozóaljzata

##### Mixer

- 4 Nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele
- 5 Gépkar
- 6 Gépkar kioldókarja
- 7 Főkapcsoló
- 8 Kijelző
- 9 Vezérlőtárcsa
- 10 Meghajtóegység
- 11 a 7 literes melegítőedény
- 11 b 5 literes edény
- 12 BowlBright™ edényvilágítás
- 13 Kis sebességű meghajtó nyílásának fedele

- 14 Hőmérséklet-érzékelő
- 15 Melegítőlemez
- 16 Szellőzőnyílás
- 17 K-keverő
- 18 Krémkeverő lapát
- 19 Habverő
- 20 Dagasztóeszköz
- 21 Spatula
- 22 Hővédő
- 23 Fröccsenésgátló idom
- 24 Garat fedele

*Megjegyzés: A villáskulcs az ábrán csak illusztrációs célokat szolgál, nem része a csomagnak.*


#### Választható tartozékok



A konyhagéphez számos kiegészítő tartozék kapható. A csomagban található tájékoztatóban és a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) weblapon megtalálható a csomaghoz nem tartozó

tartozékok teljes köre és a vásárlás módja.

### **Megjegyzés: Tartozékok a kis sebességű meghajtóhoz**

A konyhagép kis sebességű meghajtója Twist csatlakozású, és Twist csatlakozású tartozékok fogadására alkalmas.

Ha tartozékot vásárol a kis sebességű meghajtóhoz, ellenőrizze, hogy kompatibilis-e a konyhagéppel. A Twist csatlakozású tartozékok termékkódja a KAX betűsorral kezdődik, és a csomagolásukon megtalálható a Twist embléma . Bővebb tájékoztatásért látogasson el a következő webhelyre: [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Ha olyan tartozéka van, amelyik Bar  csatlakozású, akkor az a KAT002ME adapterrel csatlakoztatható a konyhagép Twist  csatlakozójához.

*Bővebb tájékoztatásért látogasson el a következő webhelyre:*  
[www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

## A konyhagép használata – kézi üzemmód

### **Lásd - ábrák**

- Ügyeljen arra, hogy a melegítőlemezt felülete, a hőmérséklet-érzékelő és az edény alja tiszta legyen. Ennek elmulasztása hatással lehet a hőmérséklet-érzékelő működésére, és gyengülhet a melegítési teljesítmény.
- 1 Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba, és nyomja meg a főkapcsolót.
  - 2 Nyomja le a gépkar kioldógombját, és emelje fel a gépkart, amíg rögzül.
  - 3 Helyezze be az edényt, és jobbra elfordítva rögzítse.
  - 4 Helyezze a kívánt keverőszárat a csatlakozóaljzatba. Ezután tolja be, majd elfordítva rögzítse.
  - 5 A gépkar lehajtásához nyomja meg a gépkar kioldókarját, és hajtja le a gépkart, amíg rögzül.

- 6 Állítsa be a kívánt időt, sebességet és melegítési szintet.  
Forgassa el a vezérlőtárcsát jobbra az állandó sebességek beállításához és balra, ha keverési időközöket vagy a rövid üzem (P) funkciót szeretné használni.  
A rövid üzem funkció alkalmazásához tartsa lenyomva a vezérlőtárcsát.
- 7 Az indításhoz nyomja meg a vezérlőtárcsát.
- 8 Ha bármikor le szeretné állítani a készüléket vagy szüneteltetni szeretné a működését, nyomja meg a vezérlőtárcsát.
- 9 A keverőszárat először jobbra elfordítva oldja ki, majd húzza ki az aljzatból.

### **Fontos**

Ügyeljen arra, hogy semmilyen keverőszár ne legyen felszerelve vagy tárolva a keverőedényben, amikor másik meghajtó nyílásokat használ.

## Előre beállított programok használata

### **Lásd - ábrák**

- 1 Az előre beállított menü eléréséhez húzza jobbra az ujját a kijelzőn.
- 2 Válassza ki a használni kívánt előre beállított programot.
- 3 Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.
- 4 Az indításhoz nyomja meg a vezérlőtárcsát.
- 5 Ha bármikor le szeretné állítani a készüléket, nyomja meg a vezérlőtárcsát. Legyen óvatos, mert az edény forró lehet.

## Melegítés után

- Ha a készüléket melegítés üzemmódban használja vagy melegített vele, akkor mindig legyen óvatos, amikor megfogja. **KÜLÖNÖSEN AZ EDÉNYNÉL, A MELEGÍTŐLEMEZNÉL ÉS A**

KEVERŐSZÁRAKNÁL VIGYÁZZON, mert ezek a készülék kikapcsolása után még hosszú ideig FORRÓK maradnak.

- Az edény kiemeléséhez és szállításához használja a két oldalsó fogantyút. A forró edény és a különféle forró keverőeszközök megfogásához használjon hőálló edényfogó kesztyűt.

## A mérési funkció használata

Lásd **M** - **O** ábrák










- 1 Helyezze be az edényt.
- 2 A mérési funkció kiválasztásához a


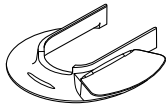


















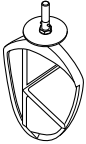









kijelzőn húzza balra az ujját, amíg meg nem jelenik a mérés képernyője.

- 3 Nullázza a mérleget.
- 4 Mérje meg a hozzávalókat.
- 5 A mértékegységek közötti váltáshoz érintse meg a mértékegység gombot a mérés képernyőjén.

Megjegyzés: A mérés előtt a készüléket mindig helyezze száraz, sima, stabil felületre. Mérés közben ne gyakoroljon nyomást a robotgépre vagy az edényre, mert ez befolyásolja a mérleg pontosságát. A mérési funkció a gépkar mindkét állásában használható.

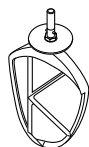
Kijelző ismertetése	
	
	Érintse meg az ikont a beállítások menü megnyitásához.
	A kiválasztott időt mutatja órában (h), percben (m) és másodpercben (s).
	A kiválasztott keverési időközt mutatja. Szakaszos keverési sebesség (2 → 4) választása esetén a gyűrű fokozatosan növekszik, és amikor körbeér, a készülék keverni fog.
	A kiválasztott melegítési szintet mutatja. A villogó piros háttér azt jelzi, hogy a gép melegítési üzemmódban van. A folyamatosan világító piros háttér azt jelzi, hogy a gép elérte a beállított melegítési szintet.
	Azt jelzi, hogy a beállítást nem lehet módosítani
	Forgassa el a vezérlőtárcsát balra a szakaszos keverési időközők vagy a rövid üzem funkció használatához. Forgassa el a vezérlőtárcsát jobbra az állandó sebességek beállításához.

Melegítési tanácsok és tippek		
Melegítési szintek	Felhasználási útmutató	
1	Dinsztelés	
2	Kelesztés	
3		
4	Svájci habcsók	
5		
6	Csokoládé olvasztása	
7		
8	Borsodó	
9		
	(P)	Rövid üzem – Rövid ideig tartó maximális sebességű keverések végzésére szolgál. A rövid üzem működtetéséhez tartsa lenyomva a vezérlőtárcsát.
	  1	Folyamatos keverés – A robotgép állandó, lassú sebességgel üzemel. Könnyebb hozzávalókat keverhet sűrűbb keverékekhez, pl. habcsók, gyümölcskrém és piskótátészta készítésekor vagy használhatja a liszt és gyümölcs tésztába való lassú bekeveréséhez.
	  2	2. keverési időköz – Szakaszos keverés rövid szünetekkel. Ebben a sebességállásban 5 másodpercenként szakaszosan működik alacsony sebességgel.
	  3	3. keverési időköz – Szakaszos keverés közepes szünetekkel. Ebben a sebességállásban 15 másodpercenként szakaszosan működik alacsony sebességgel.
	  4	4. keverési időköz – Szakaszos keverés hosszú szünetekkel. Ebben a sebességállásban 30 másodpercenként szakaszosan működik alacsony sebességgel.
	Min. – max. sebesség	Állandó sebességek, fokozatosan növelhető a maximális sebesség

Előre beállított programok használati útmutatója				 <b>(Max.)</b>	
Előre beállított program	Ajánlott eszköz	Alapértelmezett beállítások (módosítható)	Receptlettek / használat	5 l	7 l
Tészta kelesztése		 <b>1 óra</b> (20 min. - 1 óra)  <b>OKI</b>   <b>2</b>	Élesztős tészták kelesztése		2,58 kg teljes súly
Csokoládé olvasztása		 <b>10 min.</b> (3 min. - 1 óra)  <b>1</b>   <b>7</b>	Csokoládés mousse		300 g (2 cm-es darabokra vágva)
Svájci habcsók		 <b>10 perc</b>  <b>Max.</b>  <b>4</b>	Vajkrémes cukorbevonat-alap		240 g tojásfehérje 480 g porcukor 80 g víz
Tojásfehérje felverése		 <b>2 perc</b> (1 perc - 5 perc)  <b>Max.</b> (Min. - Max.)  <b>KI</b> 	Tojásfehérje csokoládés mousse-hoz		Lásd a felhasználói útmutató táblázatát
Piskótatészta		 <b>1 perc</b> (30 s - 5 perc)  <b>1 - Max.</b> (1 - Max.)  <b>KI</b> 	Viktória piskóta, cupcake		Lásd a felhasználói útmutató táblázatát
Tészta dagasztása - kenyértészta (élesztővel készült, kemény)		 <b>5 perc</b> (5 perc - 30 perc)  <b>Min. to 1</b> (min. - 2)  <b>KI</b> 	Zsemle, pizza		Lásd a felhasználói útmutató táblázatát

## Felhasználási útmutató

**Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó hozzávalóktól.**



### K-keverő

Tészták, kekszek, sütemények, bevonatok, töltelékek, ekler fánk és burgonyapüré készítéséhez.

### Tanácsok és tippek

- A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet.
- A hozzávalók alapos összekeverése érdekében gyakran állítsa meg a keverést és a simítólapáttal kaparja le az edény falát.
- A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg hozzávalókat használni (hacsak a recept mást nem ír elő).

Recept/feldolgozás		 (Max.)			 (Perc)
		5 l-es edény	7 l-es edény		
Sütemény és kekszek - zsiradék bedolgozása lisztbe	Liszt súlya	500 g	910 g	Min. → 1	2
Tésztapорок	Teljes súly	2 kg	4 kg	Min. → Max.	45 - 60 s



### Kémkeverő lapát

Lágy hozzávalók krémesítésére és keverésére

### Tanácsok és tippek

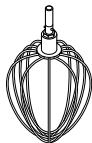
- A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet.
- Amikor tészta készítéséhez összedolgozza a zsiradékot és a cukrot, a zsiradék lágy, szobahőmérsékletű legyen.

Recept/feldolgozás		 (Max.)			 (Perc)
		5 l-es edény	7 l-es edény		
Vaj/margarin és cukor összedolgozása		1,79 kg	4,55 kg	Min. → Max.	4
Tojás bedolgozása tésztakeverékbe				Min. → Max.	1 - 4
Liszt, gyümölcs stb. bekeverése				Min. → 1	30 - 60 s

Felhasznált tojás mérete = közepes (53 - 63 g).

## Felhasználási útmutató

**Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó hozzávalóktól.**






### Habverő

Tojáshoz, tejszínhez és szuflékhoz.

### Fontos

- A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet.
- **Sűrű keverékekhez (pl. margarin és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.**
- A legjobb eredményt akkor lehet elérni, ha a tojás szobahőmérsékletű.  
Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy se a habverőn, se a keverőedényen ne legyen tojássárgája- vagy zsírmaradék.

Recept/feldolgozás	 (Max.)			 (Perc)
	5 l-es edény	7 l-es edény		
Tojásfehérje	8 (280 g)	16 (560 g)	Min. → Max.	1½ - 2
Zsiradék nélküli tésztaalapok	620 g	930 g		4-6
Tejszín	0,5 l	2 l		1½ - 3
Palacsintatészta • Először a lisztet öntse az edénybe, majd ezután a nedves hozzávalókat. • A hozzávalók összedolgozása érdekében a legkisebb sebességgel végezze a keverést.	250 g liszt 500 g tej 200 g tojás		Min.	10 s
			Max.	45-60 s
Majonéz • A legjobb eredmény elérése érdekében az olaj hozzáadása után kaparja le az edény falát, és a legnagyobb sebességgel járassa még 10 másodpercig.	2 tojássárgája 10 g mustár 200 ml növényi olaj		Max.	1 - 1½

Felhasznált tojás mérete = közepes (53 - 63 g).

**Felhasznált tejszín = Legalább 38% zsírtartalmú friss tejszín.**



## Felhasználási útmutató

**Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó hozzávalóktól.**



### Dagasztóeszköz

Kelt tésztához




### Tanácsok és tippek

#### Fontos

- **Soha ne lépje túl a megadott maximális mennyiségeket – a készülék túlterhelését okozhatja.**
- Ha a gép motorja erőlködik, a tészta felét vegye ki a keverőedényből, és dagassza két részletben.
- A hozzávalók akkor keverednek el a legjobban, ha először a folyadékot önti a keverőedénybe.

#### Élesztő

- **Szárított élesztő** (az a típus, amelyet aktiválni kell): öntse a meleg vizet az edénybe. Ezután adja hozzá az élesztőt és a cukrot, és hagyja állni 10 percre, amíg enyhén habos lesz.
- **Friss élesztő:** morzsolja be a lisztbe.
- **Egyéb élesztők:** kövesse a gyártó utasításait.

Recept/feldolgozás		 (Max.)			 (Perc)
		7 l-es edény			
		Min.	Max.		
Kenyértészta (élesztővel készült, kemény)	Meleg víz	195 g	895 g	Min. 1	60 s 3-4
	Fehér kenyérliszt (sikérben gazdag)	350 g	1,6 kg		
	Gyorsélesztő	6 g	25 g		
	Disznózsír	10 g	30 g		
	Só	3 g	16 g		
	Teljes súly	564 g	2,56 kg	Újrada- gasztás „1” fokozaton	60 s
Lágy kelt tészta (vajjal és tojással dúsítva)	Liszt súly	250 g – 2,6 kg		Min. 1	60 s 3-4
	Teljes súly	478 g – 5 kg			

Felhasznált tojás mérete = közepes (53 – 63 g).

## A krémkeverő lapát összeszerelése

Lásd **P** - **R** ábrák

### A törlőlapát felszerelése

- A törlőlapát gyárilag fel van szerelve, és a tisztításhoz mindig vegye le.
- 1 Óvatosan illessze a rugalmas törlőlapátot a keverőlapátúra úgy, hogy a törlőlapát alapját behelyezi a nyílásba, majd az egyik végét finoman bepattintja a helyére a horonyba. Ezt ismétlje meg a másik oldalon is.

## A BowlBright™ edényvilágítás használata

- A konyhagép edényvilágítása a gépkar alján található.
- Az edényvilágítás kikapcsolásához a beállítások menüben válassza BowlBright™ lehetőséget és ott válassza a „Ki” lehetőséget.

Megjegyzés: Az edényvilágítás automatikusan bekapcsol, amikor a gépet bekapcsolja.

## A nyílásfedelek levétele és visszahelyezése

### Nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele

- 1 A fedelet az oldalán található fogórésznél megfogva emelje fel.
- 2 A fedél visszahelyezésekor illessze a fedelet a nyílásra és ejtse a helyére.

### Kis sebességű meghajtó nyílásának fedele

- 1 A fedelet a tetején található fogórésznél megfogva húzza ki.
- 2 A fedél visszahelyezésekor illessze a fedelet a nyílásra és nyomja a helyére.

## A fröccsenésgátló felszerelése és használata

Lásd **S** - **T** ábrák

Megjegyzés: A fröccsenésgátló csak a 7 literes edényhez használható.

### Összeszerelés

A fröccsenésgátló szerelvény két darabból áll: a hővédőből (22) és a fröccsenésgátló idomból (23).

A fröccsenésgátló idomot csak a hővédő felhelyezése után lehet felhelyezni az edényre.

- 1 Hajtsa fel a gépkart úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön.
  - 2 Nyomja fel a hővédőt a gépkar aljára, amíg teljesen a helyére nem kerül.
  - 3 Helyezze a keverőedényt az alapra.
  - 4 Hajtsa le a gépkart.
  - 5 Fektesse a fröccsenésgátló idomot a keverőedény peremére, majd csúsztassa előre, amíg teljesen a helyére nem kerül.
- Keverés közben a hozzávalókat a garaton keresztül közvetlenül a keverőedénybe adagolhatja.
- 6 A fröccsenésgátló idom eltávolítása: húzza le a keverőedényről.
  - 7 A hővédő eltávolításához hajtsa fel a gépkart úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön. Távolítsa el a keverőszárat, majd lefelé húzva vegye le a hővédőt a gépkarról.

Megjegyzés: A fröccsenésgátló idomot csak akkor helyezze föl vagy vegye le, amikor a gépkar zárolt állásban van.

**Javasoljuk, hogy a hővédőt a tisztítás érdekében rendszeresen vegye le a gépkarról.**

## A keverőszár beállítása

Lásd az **U** ábrát

### K-keverő, habverő és krémkeverő lapát

A keverőszárak gyárilag be vannak állítva a tartozék keverőedényhez, és nincs szükség a külön beállításukra. Ha mégis módosítani szeretné a keverőszár magasságát, akkor használjon egy megfelelő méretű villáskulcsot:

KWL90 TYPE = 19 mm

Kövesse az alábbi utasításokat:

- 1 Húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját.
- 2 Hajtsa fel a gépkart, és helyezze be a habverőt/K-keverőt.
- 3 Hajtsa le a gépkart. Ha a keverőszár állását módosítani kell, emelje fel a gépkart, és vegye ki a keverőszárat. Ideális esetben a habverőnek és a K-habverőnek **csaknem** a keverőedény aljáig kell érnie.  
**Krémkeverő lapát** – Ideális esetben érintkezik az edény felületével úgy, hogy keverés közben finoman törli az edényt.
- 4 Egy megfelelő villáskulccsal lazítsa meg a csavaranyát annyira, hogy a szárat beállíthassa. Ha a keverőszárat az edény aljához közelebb szeretné engedni, akkor a szárat forgassa el balra. Ha a keverőszárat feljebb szeretné emelni, akkor a szárat forgassa el jobbra.
- 5 Szorítsa meg az anyacsavart.
- 6 Helyezze a keverőszárat a mixerbe, és engedje le a gépkart. (Ellenőrizze a helyzetét – lásd a fenti pontokat.)
- 7 Szükség esetén ismétlje meg a fenti lépéseket, amíg a keverőszár beállítása megfelelő nem lesz. Amikor ezt elérte, végleg húzza meg a csavaranyát.

Megjegyzés: A villáskulcs az ábrán csak illusztrációs célokat szolgál.

## Dagasztóeszköz

Ez a keverőfej gyárilag be van állítva, és nincs szükség külön beállításra.

## A készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozóját.
- Az első használatnál megjelenhet egy kevés kenőanyag a kis sebességű meghajtó nyílásánál ②. Ez normális jelenség. Törölje le a kenőanyagot.

## Meghajtóegység és nyílásfedelek

- Törölje meg egy nedves ronggyal, majd szárítsa meg.
- Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe.

## Edények

- Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg, vagy a tisztításhoz használja a mosogatógépet.
- A rozsdamentes acél keverőedény tisztításánál soha ne használjon drótkéfé, fém dörzsszivacsot vagy fehérítő szert. A vízkő eltávolításához használjon ecetet.
- Óvja a közvetlen hőtől (tűzhely, hagyományos és mikrohullámú sütő).
- Az egyszerű tárolás érdekében az 5 literes edény behelyezhető a 7 literes edénybe. (Ne helyezzen keverőszárat az 5 literes edénybe, amikor az a 7 literes edényben van.)

## Keverőszárak és fröccsenésgátló

- Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg, vagy a tisztításhoz használja a mosogatógépet.

## Mosogatógépben való tisztítás

- Lásd a mosogatógépben biztonságosan elmosható alkatrészeket a használati utasítás elején található táblázatban.

## Recept

### Szilvapác

200 g folyós méz

50 g puha aszalt szilva

50 ml víz

- 1 Öntse az összes hozzávalót a mini darálóba. Éjszaka tartsa hűtőszekrényben.
- 2 Szerelje fel a tartozékokat a konyhagépre.
- 3 Kapcsolja 5 másodpercre rövid üzem állásba.
- 4 Használja fel ízlés szerint.

### Gyorskelesztett fehér kenyér

280 ml meleg víz

500 g fehér kenyérliszt (sikérben gazdag)

8 g gyorsélesztő

10 g disznózsír

5 g só

- 1 A fenti sorrendben helyezze a hozzávalókat a melegítőedénybe.
- 2 Illesse az edényt a gépre. Helyezze be a dagasztóeszközt és engedje le a gépkart.
- 3 Dagassza a legalacsonyabb sebességen 1 percig, majd az 1-es sebességfokozaton 9 percig 3-as melegítési szinten.
- 4 Vegye ki az dagasztóeszközt.
- 5 Helyezze be a fröccsenésgátlót és kelessze a tésztát 3-as melegítési szinten 40 percig.

## Szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „Hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.






### FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.

## Hibaelhárítási útmutató

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A habverő vagy a K-keverő a keverőedény aljának ütközik vagy az edény alján nem kever tökéletesen.	A keverőszár magassága nem jó, be kell állítani.	Állítsa be a magasságot egy megfelelő villáskulccsal – lásd „A keverőszár beállítása” részt.
A kis sebességű meghajtó tartozéka nem szerelhető fel.	Ellenőrizze, hogy a tartozék kompatibilis-e a konyhagépével. Twist csatlakozású tartozéka van szükség (KAX típus) 	A tartozéknak KAX (Twist) csatlakozásúnak  kell lennie, akkor csatlakoztatható a meghajtóhoz. Ha olyan tartozéka van, amelyik Bar  csatlakozású, akkor az a KAT002ME adapterrel csatlakoztatható a konyhagép Twist csatlakozójához. <i>Bővebb tájékoztatásért látogasson el a következő webhelyre: <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a></i>
A konyhagép leáll működés közben. A kijelzőn az E27 hibaüzenet jelenik meg.	A túlterhelés vagy túlmelegedés elleni védelem bekapcsolt. Túllépte a maximális kapacitást.	Húzza ki a hálózati csatlakozót, és ellenőrizze, nem okoz-e valami elakadást vagy nincs-e túltöltve. Indítsa el újra. Ha a gép nem működik, vegyen ki valamennyit a keverékből, hogy csökkentse a terhelést, és indítsa el újra. Ha még ez sem oldja meg a problémát, akkor húzza ki a hálózati csatlakozót, és várjon 15 percig. A hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba, és indítsa újra a készüléket. Ha a gép a fenti eljárás után sem indul el újra, forduljon a vevőszolgálatához.
Nincs áram a készülékben / a kijelző sötét marad.	A hálózati csatlakozó nincs bedugva a konnektorba. A főkapcsoló nincs bekapcsolva. A készülék készenléti állapotba került.	Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba. Nyomja meg a főkapcsolót, hogy a bekapcsolt állásban legyen. Érintse meg a kijelzőt vagy forgassa el a vezérlőtárcsát.
A készülék nem működik.	A vezérlőtárcsát nem nyomta meg.	Az indításhoz nyomja meg a vezérlőtárcsát.

Hibaelhárítási útmutató (folytatás)		
Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
Az időzítő nem mutatja a visszaszámlálást a kijelzőn.	A melegítési fázisban az idő visszaszámlálása csak a megfelelő hőmérséklet elérése után kezdődik meg.	Normál működés.
Nehéz mozgás vagy rezgések működés közben.	Az edényben levő egyenetlen terhelés túlzott vibrálást okoz. Túllépte a maximális kapacitást. Helytelen eszköz vagy sebesség.	Csökkentse a mennyiséget vagy rendezze át az élelmiszert az edényben, és indítsa újra az egységet.  A megfelelő eszköz és sebesség kiválasztásához lásd az adott program leírását és az ajánlott sebességek táblázatát.
A kijelzőn ez látható: „- -”.	A mérleg nullázódik.	Normál működés.
A kijelzőn negatív érték látható.	Elmaradt a kijelző nullázása és vagy kivett hozzávalókat vagy levette az edényt. Hozzávalók vagy egyébek nyomódnak a készülékhez vagy szorultak be alá.  A készülék a falhoz szorul.	Nullázza a kijelzőt, tegye vissza a hiányzó hozzávalókat vagy helyezze vissza az edényt. Ellenőrizze, hogy hozzávalók vagy egyébek ne nyomódjanak a készülékhez és ne legyenek beszorulva alá. Ellenőrizze, hogy legyen szabad hely a készülék és a falak között. Nullázza a kijelzőt az újabb hozzávalók mérlegetése előtt.
A kijelző nem mutatja a kis mennyiségeket	Túl kicsi a mért mennyiség.	A nagyon kis mennyiségekhez egységként a teáskanalat vagy az evőkanalat használja.
A súly megváltozott a kijelzőn.	A készüléket működés közben odébb helyezték.  A gépkart működés közben felemelte vagy leengedte.	A mérés előtt a készüléket mindig helyezze egy száraz, sima, stabil felületre. Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne feszüljön. Ne mozgassa a készüléket és ne érjen hozzá az edényhez a mérési funkció használata közben. Nullázza a kijelzőt az újabb hozzávalók mérlegetése előtt.
Nem lehet gyorsan váltani a metrikus és a régi brit mértékegység között.	A készülék újrakonfigurálódik, hogy megjelenítse az előzőleg kiválasztott mértékegységet és a mérést.	Várjon 5 másodpercet, és próbálja meg újra.

**Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje**


Robot kuchenny marki Kenwood – podstawowe informacje

Gratulujemy zakupu urządzenia marki Kenwood. Dzięki tak szerokiej gamie dostępnych nasadek to więcej niż tylko mikser. To najnowocześniejszy robot kuchenny. Mamy nadzieję, że korzystanie z niego będzie czystą przyjemnością.

Silny. Niezawodny. Wielofunkcyjny. Kenwood.

## Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- Przed zakładaniem i zdejmowaniem nasadek i przyborów, po zakończeniu pracy oraz przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie zbliżać palców do poruszających się elementów urządzenia i zamocowanych na nim nasadek.
- Pracującego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie uruchamiać robota z głowicą w pozycji uniesionej.
- Nie dopuszczać, by w miejscach dostępnych dla dzieci przewód sieciowy zwiisał z blatu, na którym stoi urządzenie.
- Nie dopuszczać do zamoczenia korpusu z silnikiem, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Nie stosować niekompatybilnych nasadek ani kilku nasadek jednocześnie.
- Nigdy nie przekraczać maksymalnych ilości i prędkości podanych w tabeli zalecanych sposobów użycia.

- Korzystając z nasadek, zapoznać się z załączoną do danej nasadki instrukcją bezpieczeństwa i stosować do niej.
- Podczas podnoszenia urządzenia zachować ostrożność, ponieważ jest ciężkie. Przed podniesieniem sprawdzić, czy głowica jest prawidłowo unieruchomiona w pozycji opuszczonej, a miska, przybory, osłony gniazd i przewód sieciowy nie są luźne.
- Podczas przemieszczania urządzenia zawsze podnosić je, trzymając za podstawę i głowicę miksera. NIE podnosić ani nie przenosić urządzenia, trzymając za uchwyt miski.
- Podczas wymontowywania przyborów do użytku w misce po dłuższej pracy należy zachować ostrożność, ponieważ mogą one być gorące.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie dopuścić do tego, by bawiły się urządzeniem.
- Nie używać urządzenia w trybie podgrzewania, jeżeli miska jest pusta.
- Nigdy nie używać osłony przeciwrozpryskowej z miską 5 l. Osłona przeciwrozpryskowa jest odpowiednia do użytku wyłącznie z miską 7 l.
- Nie mocować do miksera stojącego końcówek do użytku w misce w czasie, gdy wewnątrz miski 7 l znajduje się miska 5 l.
- Nie wkładać niczego do otworów wentylacyjnych.
- Używając urządzenia, należy ustawić je na płaskiej powierzchni, z daleka od jej krawędzi. Urządzenie powinno znajdować się w odległości co najmniej 10 cm od ściany, a otwory wentylacyjne nie mogą być zasłonięte. Nie stawiać go pod szafkami ściennymi.
- Nigdy nie używać miski z innym źródłem ciepła.
- Spód miski pozostaje gorący długo po wyłączeniu się funkcji gotowania. Dotykając miski, należy zachować ostrożność, a stawiając ją, używać podkładki ochronnej, by chronić nieodporne na ciepło powierzchnie i blaty.
- Symbol  na produkcie oznacza powierzchnię, która może nagrzewać się podczas użytkowania.



- Nie ruszać ani nie unosić głowicy miksera, gdy na robocie zamocowana jest jedna z nasadek, ponieważ może on utracić stabilność.
- Nie należy obsługiwać urządzenia stojącego w pobliżu krawędzi blatu ani wystającego poza jego krawędź, ani nie stosować siły podczas obsługi nasadki zamocowanej na urządzeniu, ponieważ może to spowodować utratę stabilności i przewrócenie się urządzenia, co może skutkować urazem ciała użytkownika.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Wartość maksymalna mocy urządzenia odnosi się do nasadki mini-rozdrabniacza/młynka pracującej pod największym obciążeniem i pobierającej największą ilość prądu. Pobór mocy innych przystawek może być mniejszy.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznych włączników czasowych ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

### Przed podłączeniem do sieci

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

### Przed pierwszym użyciem

- Umyć części (zob. część pt. „Konserwacja i czyszczenie”).

## Oznaczenia

### Gniazda nasadek

- ① Gniazdo obrotów wysokich
- ② Gniazdo obrotów niskich
- ③ Gniazdo przyborów do użytku w misce

## Mikser

- ④ Osłona gniazda obrotów wysokich
- ⑤ Głowica miksera
- ⑥ Przycisk zwalniający głowicę
- ⑦ Włącznik
- ⑧ Wyświetlacz
- ⑨ Regulator
- ⑩ Korpus z silnikiem
- ⑪ a Miska do podgrzewania 7 l
- ⑪ b Miska 5 l
- ⑫ Podświetlenie wnętrza miski Bowl Bright™
- ⑬ Osłona gniazda wolnych obrotów
- ⑭ Czujnik temperatury
- ⑮ Płytko do podgrzewania
- ⑯ Otwór wentylacyjny
- ⑰ Ubijak „K”
- ⑱ Końcówka do ucierania
- ⑲ Trzepaczka
- ⑳ Końcówka do zagniatania ciasta
- ㉑ Łopatka
- ㉒ Osłona głowicy
- ㉓ Osłona przeciwrozpryskowa
- ㉔ Pokrywa gardzieli zasypowej


*Uwaga: klucz pokazany jest wyłącznie dla celów ilustracyjnych i nie jest załączony w zestawie.*

### Nasadki dodatkowe

Do użytku z niniejszym robotem kuchennym dostępny jest szereg dodatkowych nasadek.



Więcej informacji znajduje się w ulotce dotyczącej nasadek, załączonej w zestawie z robotem. Na stronie [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) można zapoznać się z pełną gamą produktów oraz dowiedzieć, jak nabyć nasadkę niezłączoną w zestawie.

### Uwaga: nasadki pracujące na gnieździe obrotów niskich

Gniazdo obrotów niskich w tym modelu robota kuchennego to gniazdo typu obrotowego (Twist), przeznaczone do nasadek ze złączem obrotowym (Twist). Nabywając nowe nasadki do napędu niskoobrotowego, należy sprawdzić, czy są one kompatybilne z posiadanym robotem. Kod produktu wszystkich nasadek ze złączem obrotowym rozpoczyna się literami „KAX”; oznaczone są one także logo systemu obrotowego: , umieszczonym na opakowaniu. Więcej informacji znajduje się na stronie

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

Aby móc używać posiadanych już nasadek ze złączem belkowym (Bar)

, konieczne jest zastosowanie nakładki przejściowej KAT002ME, by można było podłączyć nasadkę do gniazda obrotowego (Twist) robota . Więcej informacji znajduje się na stronie [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

## Użytkowanie robota kuchennego – tryb ręczny

### Zob. ilustracje **A** - **I**

- Płytkę do podgrzewania, czujnik temperatury i zewnętrzną powierzchnię podstawy miski należy utrzymywać w czystości. Zabrudzenia tych powierzchni wpływają na pracę czujnika temperatury, w wyniku czego funkcja podgrzewania nie funkcjonuje poprawnie.
- 1 Podłączyć urządzenie do prądu i nacisnąć włącznik.
  - 2 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i unieść głowicę miksera – tak, by zablokowała się w pozycji uniesionej.
  - 3 Zamocować miskę i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
  - 4 Wybraną końcówkę włożyć do gniazda, a następnie wsunąć głębiej i przekręcić, aby zablokować ją na miejscu.
  - 5 Opuścić głowicę miksera, naciskając przycisk zwalniający głowicę i opuszczając głowicę do momentu, aż zablokuje się w pozycji opuszczonej.
  - 6 Ustawić wymagany czas, prędkość i poziom podgrzewania. Aby skorzystać z prędkości stałych, przekręcić regulator w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara; aby użyć trybu mieszania przerywanego lub trybu pracy przerywanej (P), przekręcić regulator w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby włączyć tryb pracy przerywanej, nacisnąć i przytrzymać regulator.
  - 7 Przycisnąć regulator, aby zacząć.
  - 8 Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie/przerwać pracę, nacisnąć regulator.

- 9 Zwolnić końcówkę: przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją odblokować, a następnie wyjąć z gniazda.

### Uwaga

Przed korzystaniem z innych gniazd należy sprawdzić, czy w misce nie jest zamontowana ani przechowywana jedna z końcówek lub przyborów.

## Korzystanie z zaprogramowanych funkcji

### Zob. ilustracje **J** - **L**

- 1 Aby przejść do menu ustawień zaprogramowanych, przeciągnąć palcem po ekranie w prawo.
- 2 Wybrać ustawienie zaprogramowane, które ma zostać użyte.
- 3 Postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie wyświetlacza.
- 4 Przycisnąć regulator, aby zacząć.
- 5 Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie, nacisnąć regulator. Zachować ostrożność, ponieważ miska może być gorąca.

## Po podgrzewaniu

- Podczas obsługi bądź dotykania pracujących w trybie gotowania części urządzenia – W SZCZEGÓLNOŚCI MISKI, PŁYTKI DO PODGRZEWANIA I PRZYBORÓW/ KOŃCÓWEK – oraz po zakończeniu gotowania należy zachować ostrożność, ponieważ pozostaną GORĄCE długo po wyłączeniu urządzenia.
- Wyjmując i przenosząc misę, należy trzymać ją za dwa boczne uchwyty. Rozgrzanej miski i przyborów należy dotykać przez rękawice kuchenne.

## Użytkowanie wagi

### Zob. ilustracje **M** - **O**

- 1 Zamocować miskę.
- 2 Aby wybrać funkcję ważenia, przesunąć palcem po ekranie wyświetlacza w lewo, aż pojawi się ekran ważenia.
- 3 Wyzerować szalę.
- 4 Zważyć składniki.
- 5 Aby zmienić jednostkę, dotknąć przycisku jednostki na ekranie ważenia.

Uwaga: Przed ważeniem urządzenie należy umieścić na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.

Podczas ważenia nie należy wywierać nacisku na mikser ani na miskę, gdyż wpłynie to na dokładność wyniku. Funkcji ważenia można używać zarówno przy uniesionej, jak i opuszczonej głowicy miksera.

Objaśnienie informacji pokazywanych na wyświetlaczu	
	
	Tej ikonki należy dotknąć, aby otworzyć menu ustawień.
	
	Wybrany czas, podany w godzinach (h), minutach (m) i sekundach (s).
	
	Pokazuje wybraną długość przerwy w mieszaniu. Jeżeli wybrana została prędkość przerywana (2 → 4), pierścien będzie się stopniowo powiększać, a kiedy się wypełni, urządzenie zacznie mieszać.
	
	Wskazuje wybrany poziom podgrzewania. Pulsujące czerwone tło wskazuje, że urządzenie znajduje się w trybie podgrzewania. Stałe czerwone tło wskazuje, że urządzenie osiągnęło ustawiony poziom podgrzewania.
	Wskazuje, że ustawienia nie można regulować.
	
	Aby skorzystać z funkcji mieszania przerywanego w odstępach lub trybu pracy przerywanej, przekręcić regulator w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby skorzystać z prędkości stałych, przekręcić regulator w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.







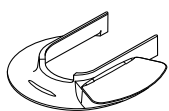








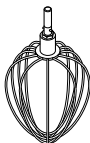



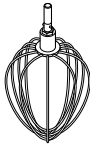




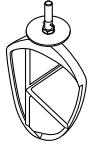









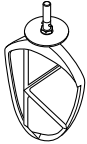







<b>Porady i wskazówki – podgrzewanie</b>		
Poziomy podgrzewania	Tabela zaleceń	
1	Zmiękczenie	
2	Wyrastanie	
3		
4		
5	Beza szwajcarska	
6	Topienie czekolady	
7		
8	Zabajone	
9		
	(P)	Tryb pracy przerywanej – wybrać, jeżeli urządzenie ma pracować w krótkich seriach na najwyższej prędkości obrotów. Aby obsługiwać tryb pracy przerywanej, nacisnąć regulator i przytrzymać go.
		Mieszanie ciągle – mikser będzie pracować na stałej, wolnej prędkości obrotów. Używane do łączenia lżejszych bądź rzadszych składników z gęstszymi masami, np. podczas przygotowywania bez, musów owocowych z bitą śmietaną i biszkoptów oraz do wolnego łączenia mąki i owoców z resztą składników na ciasta.
		Mieszanie przerywane 2 – mieszanie przerywane z krótkimi przerwami. Przy tym ustawieniu prędkości urządzenie działa sporadycznie (co 5 sekund) na wolnej prędkości.
		Mieszanie przerywane 3 – mieszanie przerywane ze średnimi przerwami. Przy tym ustawieniu prędkości urządzenie działa sporadycznie (co 15 sekund) na wolnej prędkości.
		Mieszanie przerywane 4 – mieszanie przerywane z długimi przerwami. Przy tym ustawieniu prędkości urządzenie działa sporadycznie (co 30 sekund) na wolnej prędkości.
	Prędkość min - maks.	Mieszanie nieprzerwane przy stopniowo zwiększającej się prędkości do prędkości maksymalnej

Tabela zaleceń dotyczących używania funkcji zaprogramowanych				 (Maks.)	
Zaprogramowana funkcja	Zalecana końcówka/mieszadło	Ustawienia domyślne (regulowane)	Przykładowe przepisy/zastosowanie	5 l	7 l
Wyrastanie ciasta		 <b>1 godz.</b> (20 min. – 1 godz.)  <b>WYŁ.</b>  <b>2</b>	Wyrastanie ciasta drożdżowego		2,58 kg wagi całkowitej
Topienie czekolady		 <b>10 minut</b> (3 min. – 1 godz.)   <b>1</b>  <b>7</b>	Pianka czekoladowa		300 g (pokroić na kawałki wielkości 2 cm)
Beza szwajcarska		 <b>10 minut</b>  <b>Maks.</b>  <b>4</b>	Baza do masy lukrowej na bazie masła		240 g białek 480 g bardzo miękiego cukru 80 g wody
Ubijanie białek		 <b>2 min.</b> (1 min. – 5 min.)  <b>Maks.</b> (Min. – Maks.)  <b>WYŁ.</b> 	Białka na piankę czekoladową	Zob. tabela zaleceń	
Ciasto biszkoptowe		 <b>1 min.</b> (30 sek. – 5 min.)  <b>1 - Maks.</b> (1 - Maks.)  <b>WYŁ.</b> 	Biszkopt Wiktorii, babeczki typu <i>cupcakes</i>	Zob. tabela zaleceń	
Zagniatanie ciasta – ciasto na chleb (twarde ciasto drożdżowe)		 <b>5 minut</b> (5 min. – 30 min.)  <b>Min. to 1</b> (min. – 2)  <b>WYŁ.</b> 	Butki, pizza	Zob. tabela zaleceń	

## Tabela zaleceń

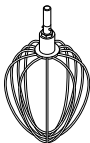



**Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.**

	<b>Ubijak „K”</b> Do przygotowywania różnego rodzaju ciast, ciastek, lukru, polew, mas, nadzienia, eklerów i purée z ziemniaków.				
	<b>Porady i wskazówki</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aby uniknąć rozchłapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo.</li> <li>• Aby całkowicie połączyć składniki ze sobą, mieszanie należy często przerywać i zgarniać składniki osadzające się na bokach miski.</li> <li>• Do ciast używać zimnych składników, chyba że w przepisie podano inaczej.</li> </ul>				
<b>Przepis/sposób użycia</b>		 <b>(Maks.)</b>			 <b>(Minuty)</b>
		<b>Miska 5 l</b>	<b>Miska 7 l</b>		
Ciasta i ciastka - wcieranie tłuszczu do mąki	Waga mąki	500 g	910 g	Min. → 1	2
Jednoetapowe ciasta w proszku	Waga całkowita	2 kg	4 kg	Min. → Maks.	45 - 60 sekund
	<b>Końcówka do ucierania</b> Do ucierania i mieszania miękkich składników				
	<b>Porady i wskazówki</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aby uniknąć rozchłapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo.</li> <li>• Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć go przed użyciem.</li> </ul>				
<b>Przepis/sposób użycia</b>		 <b>(Maks.)</b>			 <b>(Minuty)</b>
		<b>Miska 5 l</b>	<b>Miska 7 l</b>		
Ucieranie masła/margaryny z cukrem		1,79 kg	4,55 kg	Min. → Maks.	4
Wbijanie jaj do mieszanek na ciasta				Min. → Maks.	1 - 4
Łączenie składników lżejszych, rzadszych itp. (np. mąki, owoców) z pozostałymi składnikom				Min. → 1	30 - 60 sekund

Wielkość jaj użytych w przepisie = średnie (waga: 53-63 g).

## Tabela zaleceń

**Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.**

	<b>Trzepaczka</b> Do jaj, śmietany i sufletów.			
	<b>Uwaga</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aby uniknąć rozchlapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo.</li> <li>• <b>Nie używać trzepaczki do gęstych mieszanin (jednoetapowe ciasta w proszku i ucieranie cukru z tłuszczem), ponieważ można w ten sposób ją uszkodzić.</b></li> <li>• Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej. Przed ubijaniem białek sprawdzić, czy w misce i na trzepaczce nie ma pozostałości tłuszczu bądź żółtek.</li> </ul>			
Przepis/sposób użycia	 <b>(Maks.)</b>			 <b>(Minuty)</b>
	Miska 5 l	Miska 7 l		
Białka	8 (280 g)	16 (560 g)	Min. → Maks.	1½ - 2
Beztłuszczowe ciasta biszkoptowe	620 g	930 g		4-6
Śmietana	0,5 l	2 l		1½ - 3
Ciasto naleśnikowe <ul style="list-style-type: none"> <li>• Do miski najpierw dodać mąkę, a następnie składniki mokre.</li> <li>• Mieszać na prędkości minimalnej, aby połączyć składniki.</li> </ul>	250 g mąki 500 g mleka 200 g jaj		Min.	10 sekund
			Maks.	45-60 sekund
Majonez <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aby uzyskać możliwie najlepsze wyniki, po dodaniu oleju zgarnąć składniki z boków miski i mieszać przez kolejne 10 sekund na maksymalnej prędkości.</li> </ul>	2 żółtka 10 g musztardy 200 ml oleju roślinnego		Maks.	1 - 1½





Wielkość jaj użytych w przepisie = średnie (waga: 53-63 g).

**Użyta śmietana do ubijania = świeża śmietana do ubijania o minimalnej zawartości 38% tłuszczu**



## Tabela zaleceń

**Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.**

	<b>Końcówka do zagniatania ciasta</b> Do mieszanek na ciasto drożdżowe				
	<b>Porady i wskazówki</b> <b>Uwaga</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nie przekraczać podanej maksymalnej ilości składników - może to spowodować przeciążenie urządzenia.</b></li> <li>• Jeżeli słychać, że silnik się przesila, wyłączyć urządzenie, wyjąć połowę ciasta i każdą połowę przygotować osobno.</li> <li>• Składniki mieszają się najlepiej, gdy najpierw wlane zostaną składniki płynne.</li> </ul> <b>Drożdże</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Drożdże w proszku</b> (typ wymagający rozpuszczenia w wodzie): ciepłą wodę wlać do miski, dodać drożdże i cukier i pozostawić na ok. 10 minut (do spienienia).</li> <li>• <b>Świeże drożdże:</b> wkruszyć do mąki.</li> <li>• <b>Inne rodzaje drożdży:</b> przygotować zgodnie z zaleceniami producenta.</li> </ul>				
Przepis/sposób użycia		 <b>(Maks.)</b>			 <b>(Minuty)</b>
		Min.	Maks.		
Ciasto na chleb (twarde ciasto drożdżowe)	Ciepłej wody	195 g	895 g	Min. 1	60 sekund 3-4
	Wysokoglutenowej oczyszczonej mąki chlebowej	350 g	1,6 kg		
	Drożdży o szybkim działaniu	6 g	25 g		
	Smalcu	10 g	30 g		
	Soli	3 g	16 g		
	Waga całkowita	564 g	2,56 kg	Zagnieść ponownie na prędkości 1	60 sekund
Miękkie ciasto drożdżowe (z dodatkiem masła i jaj)	Waga mąki	250 g - 2,6 kg		Min. 1	60 sekund 3-4
	Waga całkowita	478 g - 5 kg			
				Zagnieść ponownie na prędkości 1	60 sekund

Wielkość jaj użytych w przepisie = średnie (waga: 53-63 g).

## Montaż końcówki do ucierania

### Zob. ilustracje **P** - **R**

#### Montaż pióra wycieraka

- Pióro wycieraka zostało zamocowane fabrycznie, a przed każdym czyszczeniem należy je zdjąć.
- 1 Ostrożnie założyć elastyczne pióro na końcówkę, wpasowując podstawę pióra w otwór, następnie wsunąć jedną połowę pióra w rowek, a potem koniec zahaczyć o haczyk w górnej części końcówki. W taki sam sposób nałożyć drugą połowę pióra.

## Użytkowanie funkcji Bowl Bright™ (podświetlenie wnętrza miski)

- Robot został wyposażony w podświetlenie miski, znajdujące się w spodniej części głowicy miksera.
- Aby wyłączyć podświetlenie wnętrza miski, w ustawieniach wybrać opcję BowlBright™, a następnie opcję „Wył.”.

Uwaga: Podświetlenie miski włącza się automatycznie po włączeniu urządzenia.

## Montaż i demontaż osłon gniazd

### Ostona gniazda obrotów wysokich

- 1 Aby zdjąć ostonę, użyć znajdującego się z boku uchwyty i unieść ją.
- 2 Aby zamocować ostonę, umieścić ją nad gniazdem i po prostu opuścić na miejsce.

### Ostona gniazda obrotów niskich

- 1 Aby zdjąć ostonę, użyć uchwyty znajdującego w jej górnej części i wyjąć ją.
- 2 Aby zamocować ostonę, umieścić ją na gnieździe i nacisnąć, aby wpasowała się na miejsce.

## Montaż i korzystanie z osłony przeciwozpryskowej

### Zob. ilustracje **S** - **T**

Uwaga: Osłona przeciwozpryskowa jest odpowiednia do użytku wyłącznie z miską 7 l.

#### Montaż

Zespół przeciwozpryskowy składa się z dwóch elementów: osłony głowicy ⑳ i osłony przeciwozpryskowej ㉓.

Osłony przeciwozpryskowej nie można zamocować na misce bez uprzedniego zamocowania osłony głowicy.

- 1 Unieść głowicę miksera do momentu, aż zablokuje się w pozycji uniesionej.
- 2 Wpiąć osłonę głowicy w spodnią część głowicy miksera – tak, aby została w pełni zamocowana.
- 3 Zamocować miskę w podstawie.
- 4 Opuścić głowicę.
- 5 Położyć osłonę przeciwozpryskową na misce, a następnie wsunąć ją do przodu, aż zostanie w pełni zamocowana.
- Podczas mieszania składniki można wrzucać bezpośrednio do miski przez otwór wyspowy w osłonie.
- 6 Aby zdjąć osłonę przeciwozpryskową, wystarczy ją wysunąć i zdjąć z miski.
- 7 Aby zdjąć osłonę głowicy, unieść głowicę miksera, aż zablokuje się w pozycji uniesionej. Wyjąć zamocowaną końcówkę, a następnie pociągnąć osłonę w dół i wyjąć ją spod głowicy.

Uwaga: osłonę przeciwozpryskową można zakładać i wyjmować wyłącznie wówczas, gdy głowica miksera znajduje się w pozycji zablokowanej.

**Zaleca się regularne zdejmowanie osłony głowicy z miksera i jej czyszczenie.**

## Regulacja wysokości końcówki

### Zob. ilustracja **U**

#### Ubijak „K”, trzepaczka i końcówka do ucierania

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

Jeżeli jednak zajdzie potrzeba wyregulowania wysokości końcówki, należy użyć odpowiedniego klucza:

TYP KWL90 = 19 mm

Następnie postępować według poniższych wskazówek.

- 1 Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda sieciowego.
- 2 Unieść głowicę miksera i zamocować trzepaczkę lub ubijak.
- 3 Opuścić głowicę. Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości zawieszenia końcówki, ponownie unieść głowicę i wyjąć końcówkę. Najlepsze wyniki uzyskamy, gdy trzepaczka i ubijak „K” **prawie** dotykają dna miski.

**Kończówka do ucierania** — najlepsze wyniki uzyskamy, gdy końcówka będzie dotykać miski — podczas mieszania delikatnie ocierając się o jej powierzchnię.

- 4 Za pomocą odpowiedniego klucza poluzować nakrętkę na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka końcówki. Aby opuścić końcówkę niżej (by znalazła się bliżej dna miski), należy przekręcać trzonek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby podnieść końcówkę wyżej (dalej od dna miski), przekręcać trzonek w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 5 Ponownie dokręcić nakrętkę.
- 6 Zamocować końcówkę w mikserze, a następnie opuścić głowicę. Sprawdzić pozycję końcówki (zob. punkty powyżej).

- 7 W razie konieczności czynność powtarzać do momentu, aż końcówka znajdzie się na odpowiedniej wysokości. Po wyregulowaniu wysokości końcówki mocno dokręcić nakrętkę.

Uwaga: klucz pokazany jest wyłącznie dla celów ilustracyjnych.

#### Kończówka do zagniatania ciasta

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

## Konserwacja i czyszczenie

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

#### Korpus z silnikiem i osłony gniazd

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

#### Miski

- Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.
- Do czyszczenia miski ze stali nierdzewnej nie używać szczoteczek drucianych, druciaków ani środków wybielająco-dezynfekujących. Do usuwania kamienia używać octu.
- Przechowywać z dala od źródeł ciepła (kuchenki, piekarnika, mikrofalówki).
- Miskę 5 l można umieścić wewnątrz miski 7 l, aby ułatwić ich przechowywanie. (Nie należy umieszczać narzędzi w misce 5 l, gdy znajduje się ona wewnątrz miski 7 l).

### **Końcówki i osłona przeciwrozpryskowa**

- Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.

### **Mycie w zmywarce**

- Można też zapoznać się z tabelą ilustracji na początku niniejszej instrukcji, w której wymieniono elementy nadające się do mycia w zmywarce.

## Przepis

### **Marynata śliwkowa**

*200 g płynnego miodu*

*50 g miękkich śliwek*

*50 ml wody*

- 1 Wszystkie składniki umieścić w mini-rozdrabniaczu/młynku. Wstawić na noc do lodówki.
- 2 Zamocować nasadkę na robocie kuchennym.
- 3 Na 5 sekundy włączyć tryb pracy przerywanej.
- 4 Stosować w preferowany sposób.

### **Szybko wyrastający jasny chleb**

*280 ml ciepłej wody*

*500 g wysokoglutenowej oczyszczonej mąki chlebowej*

*8 g drożdży o szybkim działaniu.*

*10 g smalcu*

*5 g soli*

- 1 Składniki umieścić w misce do podgrzewania w kolejności podanej powyżej.
- 2 Zamocować miskę w urządzeniu. Wsunąć końcówkę do zagniatania ciasta i opuścić głowicę miksera.
- 3 Zagniatą na minimalnej prędkości przez 1 minutę, a następnie na prędkości 1 przez 9 minut przy urządzeniu ustawionym na poziom podgrzewania 3.
- 4 Wyjąć końcówkę do zagniatania ciasta.
- 5 Zamocować osłonę przeciwrozpryskową i wyrastać ciasto na poziomie podgrzewania 3 przez 40 minut.

## Serwis i punkty obsługi klienta

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



### **WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNEGO Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO (WEEE)**

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi.

Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Trzepaczka lub ubijak „K” uderza o dno miski lub nie sięga składników znajdujących się na jej dnie.	Niewłaściwa wysokość zawieszenia końcówki – należy ją wyregulować.	Wyregulować wysokość za pomocą odpowiedniego klucza – zob. część pt. „Regulacja wysokości końcówki”.
Nasadki do pracy na gnieździe obrotów niskich nie da się zamocować.	Sprawdzić, czy nasadka jest kompatybilna z posiadanym modelem robota. Wymagana jest nasadka ze złączem obrotowym (model KAX) 	Aby pasować do gniazda, nasadka musi być wyposażona w złącze obrotowe KAX  . Aby móc używać posiadanych już nasadek ze złączem belkowym  , konieczne jest zastosowanie nakładki przejściowej KAT002ME, by można było podłączyć nasadkę do gniazda obrotowego (Twist) robota. Więcej informacji znajduje się na stronie <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a> .
Robot zatrzymuje się podczas pracy. Wyświetlacz pokazuje komunikat o błędzie E27.	Włączyła się ochrona przeciążeniowa lub system zabezpieczający przed przegrzaniem. Przekroczono maksymalną ilość składników.	Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i sprawdzić, czy nic nie przeszkadza w pracy urządzenia lub nie powoduje jego przeciążenia. Jeżeli robot wciąż nie działa, wyjąć część składników z miski, aby odciążyc silnik, i ponownie uruchomić urządzenie. Jeżeli powyższe czynności nie rozwiązują problemu, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i odczekać 15 minut. Włożyć wtyczkę do gniazda i ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli po wykonaniu powyższej procedury robot nadal się nie uruchamia, należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
Brak dopływu zasilania do urządzenia/ wyświetlacz nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu. Nie naciśnięto włącznika.  Urządzenie przeszło w tryb czuwania.	Sprawdzić, czy wtyczka jest podłączona do prądu Naciśnąć włącznik tak aby znalazł się w pozycji „włączony”. Dotknąć wyświetlacza lub przekręcić regulator.

## Rozwiązywanie problemów (c.d.)

<b>Problem</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Urządzenie nie działa.	Regulator nie został naciśnięty.	Przycisnąć regulator, aby zacząć.
Minutnik na wyświetlaczu nie odlicza czasu.	Podczas etapu podgrzewania minutnik nie odlicza czasu – odliczanie rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu odpowiedniej temperatury.	Działanie normalne.
Podczas pracy urządzenie porusza końcówką z trudnością lub nadmiernie wibruje.	Nierównomierne rozłożenie składników w misce powoduje nadmierne wibracje. Przekroczono maksymalną pojemność. Złe dobrana końcówka lub prędkość.	Zmniejszyć ilość składników lub rozłożyć je bardziej równomiernie i zrestartować urządzenie. Informacje na temat dobierania właściwych końcówek i prędkości podano w tabeli programów i tabeli zalecanych prędkości.
Na ekranie wyświetlacza widnieje symbol „-”.	Szala jest zerowana.	Działanie normalne.
Na ekranie wyświetlacza widnieje odczyt ujemny.	Wyświetlacz nie został wyzerowany i składniki albo miska zostały zdjęte. Składniki lub przedmioty naciskają na urządzenie lub znajdują się pod nim.  Urządzenie jest przyciśnięte do ściany.	Należy albo wyzerować wyświetlacz i ponownie położyć na szali brakujące składniki, albo ponownie zamocować miskę. Upewnić się, że żadne składniki ani przedmioty nie naciskają na urządzenie ani nie znajdują się pod nim. Upewnić się, że między urządzeniem a wszelkimi ścianami jest przerwa. Przed zważeniem następnych składników wyzerować wyświetlacz.
Wyświetlacz nie rejestruje małych ilości.	Ważona ilość jest zbyt mała.	Do odmierzania bardzo małych ilości użyć tyżeczki lub tyżki stołowej.

## Rozwiązywanie problemów (c.d.)

<b>Problem</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Pokazywana na wyświetlaczu waga zmieniła się.	<p>Urządzenie zostało poruszone podczas pracy.</p> <p>Głowica miksera została podniesiona lub opuszczona podczas pracy.</p>	<p>Przed ważeniem urządzenie należy umieścić na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni. Sprawdzić, czy kabel zasilający nie jest naciągnięty.</p> <p>Podczas pracy wagi nie należy przesuwac urządzenia ani nie dotykać miski.</p> <p>Przed zważeniem następnych składników wyzerować wyświetlacz.</p>
Nie jest możliwa szybka zmiana z systemu metrycznego na system angielski.	Urządzenie jest w trakcie ponownej konfiguracji, aby wyświetlać wybraną wcześniej jednostkę i miarę.	Odczekać 5 sekund i spróbować ponownie.



**Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση**

## Γνωρίστε την Κουζινομηχανή Kenwood

Συγχαρητήρια για την αγορά ενός προϊόντος Kenwood. Με τόσο μεγάλη ποικιλία εξαρτημάτων, είναι κάτι περισσότερο από ένα μίξερ. Είναι μια Κουζινομηχανή με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας. Ελπίζουμε να την απολαύσετε.


Ανθεκτική. Αξιοπίστη. Πολυχρηστική. Kenwood.

## Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- Να θέτετε εκτός λειτουργίας και να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εργαλεία και εξαρτήματα, μετά από τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα μέρη της συσκευής που κινούνται και από τα προσαρτημένα εξαρτήματα.
- Ποτέ μην αφήνετε την Κουζινομηχανή χωρίς επίβλεψη ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την Κουζινομηχανή όταν η κεφαλή βρίσκεται σε όρθια θέση.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα του μοτέρ, το καλώδιο ή το φις.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένα εξαρτήματα ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα τη φορά.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες ποσότητες και ταχύτητες που αναγράφονται στον Πίνακα συνιστώμενης χρήσης.

- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα, διαβάζετε και ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας που παρέχονται μαζί με τη συσκευή.
- Να είστε προσεκτικοί όταν σηκώνετε αυτή τη συσκευή, γιατί είναι βαριά. Προτού σηκώσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή έχει ασφαλίσει σωστά στην κάτω θέση και ότι το μπολ, τα εργαλεία, τα καλύμματα των υποδοχών και το καλώδιο είναι σε ασφαλή θέση.
- Κατά την αφαίρεση της συσκευής να την σηκώνετε πάντα κρατώντας την από τη βάση και την κεφαλή του μίξερ. ΜΗΝ σηκώνετε ή μεταφέρετε τη συσκευή από τη λαβή του μπολ.
- Να προσέχετε όταν αφαιρείτε τα εργαλεία του μπολ μετά από παρατεταμένη χρήση, καθώς μπορεί να είναι καυτά.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στη λειτουργία ζεστάματος ενώ το μπολ είναι άδειο.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος με το μπολ των 5 λίτρων. Το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος είναι κατάλληλο μόνο για χρήση με το μπολ των 7 λίτρων.
- Μην τοποθετείτε κάποιο εργαλείο του μπολ στην Κουζινομηχανή όταν το μπολ των 5 λίτρων βρίσκεται μέσα στο μπολ των 7 λίτρων.
- Ποτέ μην φράζετε τις εξόδους αέρα.
- Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή, φροντίζετε να την τοποθετείτε σε επίπεδη επιφάνεια και μακριά από την άκρη. Βεβαιωθείτε ότι απέχει τουλάχιστον 10 εκ. από τον τοίχο και ότι οι γρίλιες δεν έχουν φράξει. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από κρεμαστά ντουλάπια.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το μπολ σε οποιαδήποτε άλλη πηγή θερμότητας.
- Το κάτω μέρος του μπολ θα διατηρήσει την υψηλή θερμοκρασία του για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά τη διακοπή παροχής θερμότητας. Να προσέχετε κατά τον χειρισμό και να

χρησιμοποιείτε προστατευτικό καλύμματος πάγκου εργασίας όταν τοποθετείτε το μπολ σε θερμοευαίσθητες επιφάνειες.

- Το  σύμβολο που εμφανίζεται πάνω στο προϊόν υποδεικνύει μια επιφάνεια που ενδέχεται να θερμανθεί πολύ κατά τη χρήση.
- Μην μετακινείτε ή ανασηκώνετε την κεφαλή του μίξερ ενώ βρίσκεται προσαρτημένο εκεί ένα εξάρτημα, καθώς μπορεί να αποσταθεροποιηθεί η Κουζινομηχανή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας κοντά στην άκρη της επιφάνειας εργασίας ή ενώ προεξέχει από την επιφάνεια εργασίας ούτε να ασκείτε δύναμη όταν τοποθετείτε το εξάρτημα, διότι με αυτόν τον τρόπο η συσκευή μπορεί να αποσταθεροποιηθεί, να ανατραπεί και ενδεχομένως να προκληθεί τραυματισμός.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα μίνι κόφτη/μύλου που δέχεται το μεγαλύτερο φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονόμετρο ή με χωριστό τηλεχειριστήριο.

### Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.**
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

### Πριν από την πρώτη χρήση

- Πλύνετε τα μέρη: βλ. ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός».

### Επεξήγηση συμβόλων

#### Υποδοχές εξαρτημάτων

- ① Υποδοχή υψηλής ταχύτητας
- ② Υποδοχή χαμηλής ταχύτητας
- ③ Υποδοχή εργαλείου του μπολ

#### Μίξερ

- ④ Κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας
- ⑤ Κεφαλή του μίξερ
- ⑥ Μοχλός απασφάλισης της κεφαλής
- ⑦ Διακόπτης ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης (On/Off)
- ⑧ Οθόνη ενδείξεων
- ⑨ Περιτροφικό χειριστήριο
- ⑩ Μονάδα μοτέρ
- ⑪ a Μπολ ζεστάματος 7 λίτρων
- ⑪ b Μπολ 5 λίτρων
- ⑫ Φωτισμός «Bowl Bright™» στο εσωτερικό του μπολ
- ⑬ Κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας
- ⑭ Αισθητήρας θερμοκρασίας
- ⑮ Πλάκα ζεστάματος
- ⑯ Έξοδος αέρα
- ⑰ Χτυπητήρι Κ
- ⑱ Αναδευτήρας Flexi
- ⑲ Αναδευτήρι
- ⑳ Εργαλείο ζύμης
- ㉑ Σπάτουλα
- ㉒ Κάλυμμα κεφαλής
- ㉓ Καπάκι κατά του πιτσιλίσματος
- ㉔ Καπάκι ανοίγματος προσθήκης υλικών



*Σημείωση: Το γαλλικό κλειδί απεικονίζεται μόνο για λόγους εικονογράφησης και δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία.*

### Προαιρετικά εξαρτήματα

Μια σειρά από προαιρετικά εξαρτήματα διατίθεται προς χρήση με την Κουζίνομηχανή σας. Διαβάστε το φυλλάδιο εξαρτημάτων που περιλαμβάνεται στη συσκευασία ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) για να δείτε την πλήρη σειρά και να ενημερωθείτε για το πώς να αγοράσετε ένα εξάρτημα που δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία.

### Σημείωση: Εξαρτήματα για υποδοχές χαμηλής ταχύτητας

Η υποδοχή χαμηλής ταχύτητας στο μοντέλο της Κουζίνομηχανής σας διαθέτει το σύστημα Twist Connection System. Είναι σχεδιασμένο να δέχεται εξαρτήματα του συστήματος Twist Connection System. Όταν αγοράζετε νέα εξαρτήματα για την υποδοχή χαμηλής ταχύτητας θα πρέπει να ελέγχετε εάν είναι συμβατά με την Κουζίνομηχανή σας. Όλα τα εξαρτήματα του συστήματος Twist Connection System αναγνωρίζονται από τον κωδικό προϊόντος που ξεκινά με ΚΑΧ, καθώς και από το λογότυπο Twist Connection System που αναγράφεται στη συσκευασία. Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist). Εάν διαθέτετε εξαρτήματα του συστήματος Bar Connection System

 θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τον προσαρμογέα ΚΑΤ002ΜΕ, προκειμένου να τα συνδέσετε στο σύστημα Twist Connection System  της Κουζινομηχανής σας.

Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

## Χρήση της Κουζινομηχανής σας - Μη αυτόματη λειτουργία

### Ανατρέξτε στις εικόνες **A - I**

- Βεβαιωθείτε ότι η πλάκα ζεστάματος, ο αισθητήρας θερμοκρασίας και η εξωτερική επιφάνεια της βάσης του μπολ είναι καθαρά. Αν δεν είναι καθαρά, θα επηρεαστεί ο αισθητήρας θερμοκρασίας με αποτέλεσμα κακή απόδοση της λειτουργίας ζεστάματος.
- 1 Συνδέστε στην πρίζα και πατήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης.
  - 2 Πιέστε τον μοχλό ανύψωσης της κεφαλής προς τα κάτω και ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της.
  - 3 Τοποθετήστε το μπολ, στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.
  - 4 Τοποθετήστε το εργαλείο που χρειάζεστε στην υποδοχή. Έπειτα, πιέστε προς τα πάνω και στρέψτε το εργαλείο για να ασφαλίσει στη θέση του.
  - 5 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ πιέζοντας τον μοχλό απασφάλισης της κεφαλής προς τα κάτω. Κατεβάστε την κεφαλή μέχρις ότου ασφαλίσει.
  - 6 Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο, την ταχύτητα και την ένδειξη ζεστάματος.  
Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο δεξιόστροφα για συνεχόμενες ταχύτητες, στρέψτε

αριστερόστροφα για διακεκομμένη ανάδευση και λειτουργία παλμικής κίνησης (P).

Πατήστε και κρατήστε πατημένο το περιστροφικό χειριστήριο για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία παλμικής κίνησης.

- 7 Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο για έναρξη.
- 8 Για να σταματήσετε/διακόψετε προσωρινά τη λειτουργία της μονάδας οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο.
- 9 Απασφαλίστε το εργαλείο από την υποδοχή στρέφοντάς το δεξιόστροφα και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το.

### Σημαντικό

Βεβαιωθείτε ότι κανένα εργαλείο του μπολ δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν βρίσκεται μέσα στο μπολ, όταν χρησιμοποιείτε άλλες υποδοχές.

## Χρήση Προρρυθμισμένων προγραμμάτων

### Ανατρέξτε στις εικόνες **J - L**

- 1 Σύρετε προς τα δεξιά για να προσπελάσετε το προρρυθμισμένο μενού.
- 2 Επιλέξτε την προκαθορισμένη ρύθμιση που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
- 3 Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων.
- 4 Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο για έναρξη.
- 5 Για να διακόψετε τη λειτουργία της μονάδας οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο. Προσέξτε καθώς το μπολ μπορεί να καίει.

## Μετά το ζέσταμα

- Να προσέχετε όταν χειρίζεστε ή αγγίζετε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής ενόσω βρίσκεται στη λειτουργία ζεστάματος ή μετά το

ζέσταμα, ΙΔΙΩΣ ΤΟ ΜΠΟΛ, ΤΗΝ ΠΛΑΚΑ ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ, καθώς θα συνεχίσουν να ΕΙΝΑΙ ΚΑΥΤΑ για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίηση της συσκευής.

- Να χρησιμοποιείτε τις λαβές στις πλευρές του μπολ για την αφαίρεση και τη μεταφορά του μπολ. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου κατά τον χειρισμό του καυτού μπολ και των εργαλείων.

## Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ζύγισης




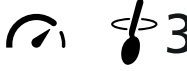

### **Ανατρέξτε στις εικόνες -**

- 1 Τοποθετήστε το μπολ.
- 2 Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ζύγισης σύρετε προς τα αριστερά την οθόνη ενδείξεων μέχρι να εμφανιστεί η οθόνη ζύγισης.
- 3 Μηδενίστε τη ζυγαριά.
- 4 Ζυγίστε τα υλικά.
- 5 Για να αλλάξετε τις μονάδες μέτρησης πατήστε το κουμπί των μονάδων μέτρησης στην οθόνη ζύγισης.


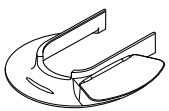







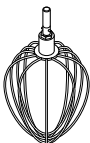



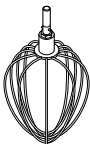














Σημείωση: Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνή, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια πριν από τη ζύγιση. Μην ασκείτε πίεση στο μίξερ ή το μπολ κατά τη ζύγιση, καθώς θα επηρεαστεί η ακρίβεια της ζυγαριάς. Η λειτουργία ζύγισης μπορεί να χρησιμοποιηθεί όταν η κεφαλή του μίξερ βρίσκεται είτε στην κάτω είτε στην επάνω θέση.

## Επεξήγηση των συμβόλων της οθόνης ενδείξεων

	<p>Πατήστε αυτό το εικονίδιο για να ανοίξει το μενού ρυθμίσεων.</p>	
<p>30:00 m s</p>	<p>Δείχνει τον επιλεγμένο χρόνο σε ώρες (h), λεπτά (m) και δευτερόλεπτα (s).</p>	
	<p>Δείχνει τη διακεκομμένη ανάδευση που έχει επιλεγεί. Εάν επιλεχθεί ταχύτητα που αυξάνεται ή μειώνεται κατά διαστήματα (2 → 4), ο εξωτερικός δακτύλιος θα γεμίζει σταδιακά και η συσκευή θα αναδύεται μόλις γεμίσει ο δακτύλιος.</p>	
	<p>Εμφανίζει την επιλεγμένη ένδειξη ζεστάματος. Το κόκκινο φόντο που αναβοσβήνει υποδεικνύει ότι η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία θέρμανσης. Ένα σταθερό κόκκινο φόντο υποδεικνύει ότι η συσκευή έχει φτάσει στην καθορισμένη ένδειξη ζεστάματος.</p>	
	<p>Υποδεικνύει ότι δεν είναι δυνατή η προσαρμογή της ρύθμισης</p>	
	<p>Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο αριστερόστροφα για διακεκομμένη ανάδευση και λειτουργία παλμικής κίνησης. Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο δεξιόστροφα για συνεχόμενες ταχύτητες.</p>	

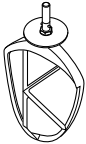







Συμβουλές και υποδείξεις για το ζέσταμα		
Ενδείξεις ζεστάματος	Συνιστώμενη χρήση	
1	Μαλάκωμα	
2	Φούσκωμα	
3		
4		
5	Ελβετική μαρέγκα	
6	Λιώσιμο σοκολάτας	
7		
8	Ζαμπαγιόνε	
9		
	(P)	<p>Παλμική λειτουργία - Για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας στη μέγιστη ταχύτητα.</p> <p>Πατήστε και κρατήστε πατημένο το περιστροφικό χειριστήριο για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία παλμικής κίνησης.</p>
		<p>Συνεχής ανάδευση - Το μίξερ θα λειτουργεί σε σταθερά χαμηλή ταχύτητα. Χρησιμοποιείται για να ανακατεύετε ελαφριά υλικά σε πιο παχύρρευστα μείγματα, όπως, για παράδειγμα, μαρέγκες, φρούτα με σαντιγί και γενοβέζικο παντεσπάνι και για να αναμειγνύετε σιγά σιγά το αλεύρι και τα φρούτα στα μείγματα για κέικ.</p>
		<p>Διακεκομμένη ανάδευση 2 - Ανάδευση κατά διαστήματα με σύντομες παύσεις. Όταν ρυθμίζεται σε αυτή την ταχύτητα, λειτουργεί κατά διαστήματα σε χαμηλή ταχύτητα κάθε 5 δευτερόλεπτα.</p>
		<p>Διακεκομμένη ανάδευση 3 - Ανάδευση κατά διαστήματα με μέτριας διάρκειας παύσεις. Όταν ρυθμίζεται σε αυτή την ταχύτητα, λειτουργεί κατά διαστήματα σε χαμηλή ταχύτητα κάθε 15 δευτερόλεπτα.</p>
		<p>Διακεκομμένη ανάδευση 4 - Ανάδευση κατά διαστήματα με μεγάλες παύσεις. Όταν ρυθμίζεται σε αυτή την ταχύτητα, λειτουργεί κατά διαστήματα σε χαμηλή ταχύτητα κάθε 30 δευτερόλεπτα.</p>
	Ταχύτητα ελάχιστη - μέγιστη	Αυξάνει συνεχώς ταχύτητα φτάνοντας σταδιακά στη μέγιστη.



Πίνακας προρρυθμισμένων προγραμμάτων				 <b>(Μέγ.)</b>	
Προρρυθμισμένο πρόγραμμα	Συνιστώμενο εξάρτημα	Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις (προσαρμοζόμενες)	Ιδέες για συνταγές/ Χρήσεις	5 λίτρα	7 λίτρα
Φούσκωμα ζύμης		 <b>1 ώρα</b> (20 λεπτά - 1 ώρα)  <b>OFF</b>  <b>2</b>	Φούσκωμα ζύμης με μαγιά		2,58 kg Συνολικό βάρος
Λιώσιμο σοκολάτας		 <b>10 λεπτά</b> (3 λεπτά - 1 ώρα)  <b>1</b>  <b>7</b>	Μους σοκολάτας		300 γρ. (κόψτε σε κομμάτια των 2 εκ.)
Ελβετική μαρέγκα		 <b>10 λεπτά</b>  <b>Μέγ.</b>  <b>4</b>	Βάση γλάσου με βουτυρόκρεμα		240 γρ. ασπράδια αβγών 480 γρ. άχνη ζάχαρη 80 γρ. νερό
Χτύπημα μαρέγκας		 <b>2 λεπτά</b> (1 λεπτό - 5 λεπτά)  <b>Μέγ.</b> (Ελάχ. - Μέγ.)  <b>OFF</b> 	Ασπράδια αβγών για μους σοκολάτας		Ανατρέξτε στον Πίνακα συνιστώμενης χρήσης.
Παντεσπάνι		 <b>1 λεπτό</b> (30 δευτ. - 5 λεπτά)  <b>1 - Μέγ.</b> (1 - Μέγ.)  <b>OFF</b> 	Κέικ, κάπκεϊκ		Ανατρέξτε στον Πίνακα συνιστώμενης χρήσης.
Ζύμωμα ζύμης - Ζύμη ψωμιού (σφιχτή με μαγιά)		 <b>5 λεπτά</b> (5 λεπτά - 30 λεπτά)  <b>Ελάχ. έως 1</b> (ελάχ. - 2)  <b>OFF</b> 	Ψωμάκια, πίτσα		Ανατρέξτε στον Πίνακα συνιστώμενης χρήσης.

## Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

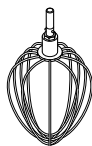
**Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.**

	<b>Αναδευτήρας σχήματος K</b> Για να παρασκευάζετε κέικ, μπισκότα, γλυκά, γλάσο, γέμιση γλυκών, εκλέρ και πουρέ πατάτας.				
	<b>Συμβουλές και υποδείξεις</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά.</li> <li>• Για να ενσωματωθούν πλήρως τα υλικά στο μείγμα, να διακόπτετε την ανάμειξη και να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ με τη σπάτουλα ανά τακτά διαστήματα.</li> <li>• Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή γλυκών, εκτός εάν η συνταγή σας ζητά κάτι άλλο.</li> </ul>				
<b>Συνταγή/Επεξεργασία</b>		 <b>(Μέγ.)</b>			 <b>(Λεπτά)</b>
		<b>Μπολ 5 λίτρων</b>	<b>Μπολ 7 λίτρων</b>		
Γλυκά και μπισκότα - προσθήκη βουτύρου στο αλεύρι	Βάρος αλευριού	500 γρ.	910 γρ.	Ελάχ. → 1	2
Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί	Συνολικό βάρος	2 kg	4 kg	Ελάχ. → Μέγ.	45 - 60 δευτ.
	<b>Αναδευτήρας Flexi</b> Για μείγματα με κρεμώδη υφή και την ανάμειξη μαλακών υλικών.				
	<b>Συμβουλές και υποδείξεις</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά.</li> <li>• Κατά την παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη για κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε το πρώτα.</li> </ul>				
<b>Συνταγή/Επεξεργασία</b>		 <b>(Μέγ.)</b>			 <b>(Λεπτά)</b>
		<b>Μπολ 5 λίτρων</b>	<b>Μπολ 7 λίτρων</b>		
Ανάμειξη βουτύρου/μαργαρίνης και ζάχαρης		1,79 kg	4,55 kg	Ελάχ. → Μέγ.	4
Χτύπημα αβγών για μείγματα κέικ				Ελάχ. → Μέγ.	1 - 4
Ανακάτεμα με αλεύρι, φρούτα κ.λπ.				Ελάχ. → 1	30 - 60 δευτ.

Μέγεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρος 53-63 g).

## Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

**Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.**






### Αναδευτήρι

Για αβγά, κρέμα και σουφλέ.

### Σημαντικό

- Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά.
- **Μην χρησιμοποιείτε το αναδευτήρι για παχύρρευστα μείγματα (π.χ. κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί και ανάμειξη βουτύρου και ζάχαρης) καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη.**
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, τα αβγά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.  
Προτού χτυπήσετε ασπράδια αβγών, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει λιπαρή ουσία ή κρόκος αβγού στο αναδευτήρι ή στο μπολ.





Συνταγή/Επεξεργασία	 (Μέγ.)			 (Λεπτά)
	Μπολ 5 λίτρων	Μπολ 7 λίτρων		
Ασπράδια αβγών	8 (280 γρ.)	16 (560 γρ.)	Ελάχ. → Μέγ.	1½ - 2
Παντεσπάνι με λίγα λιπαρά	620 γρ.	930 γρ.		4-6
Κρέμα	0,5L	2L		1½ - 3
Ζύμη για πάνκικ • Πρώτα προσθέστε το αλεύρι στο μπολ και έπειτα τα υγρά υλικά. • Ανάμειξη στην ελάχιστη ταχύτητα για να ενωθούν τα υλικά.	250 γρ. αλεύρι 500 γρ. γάλα 200 γρ. αβγά		Ελάχ.	10 δευτ.
			Μέγ.	45-60 δευτ.
Μαγιονέζα • Για βέλτιστα αποτελέσματα, ξεκολλήστε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ αφότου προσθέστε το λάδι και αναμείξτε για 10 δευτερόλεπτα ακόμη στη μέγιστη ταχύτητα.	2 ασπράδια αβγών 10 γρ. μουστάρδα 200 ml φυτικό λάδι		Μέγ.	1 - 1½

Μέγεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρος 53-63 g).

**Χρήση κρέμας σαντιγί = Φρέσκια κρέμα σαντιγί με τουλάχιστον 38% περιεκτικότητα σε λιπαρά.**

## Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

**Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.**

	<b>Εργαλείο ζύμης</b> <b>Για ζύμες με μαγιά</b>				
	<b>Συμβουλές και υποδείξεις</b> <b>Σημαντικό</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Μην υπερβαίνετε ποτέ τις αναγραφόμενες μέγιστες ποσότητες - <b>ενδέχεται να υπερφορτώσετε το μηχάνημα.</b></li> <li>• Εάν αντιληφθείτε ότι η συσκευή καταπονείται, θέστε την εκτός λειτουργίας, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και επεξεργαστείτε το κάθε μισό μέρος χωριστά.</li> <li>• Τα υλικά αναμειγνύονται καλύτερα εάν τοποθετείτε πρώτα τα υγρά.</li> </ul> <b>Μαγιά</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ξηρή μαγιά</b> (του τύπου που πρέπει να διαλυθεί σε νερό): ρίξτε το ζεστό νερό στο μπολ. Στη συνέχεια προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη και αφήστε το μείγμα για περίπου 10 λεπτά μέχρι να γίνει αφρώδες.</li> <li>• <b>Νωπή μαγιά:</b> θρυμματίστε τη μέσα στο αλεύρι.</li> <li>• <b>Άλλοι τύποι μαγιάς:</b> ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.</li> </ul>				
<b>Συνταγή/Επεξεργασία</b>		 <b>(Μέγ.)</b>			 <b>(Λεπτά)</b>
		<b>Μπολ 7 λίτρων</b>			
		<b>Ελάχ.</b>	<b>Μέγ.</b>		
Ζύμη ψωμιού (σφιχτή με μαγιά)	Ζεστό νερό	195 γρ.	895 γρ.	Μέγ. 1	60 δευ. 3-4
	Σκληρό αλεύρι σίτου	350 γρ.	1,6 kg		
	Μαγιά ταχείας δράσης	6 γρ.	25 γρ.		
	Λαρδί	10 γρ.	30 γρ.		
	Αλάτι	3 γρ.	16 γρ.		
	Συνολικό βάρος	564 γρ.	2,56 kg	Δεύτερο ζύμωμα Ταχύτητα 1	60 δευ.
Μαλακό μείγμα μαγιάς (εμπλουτισμένο με βούτυρο και αβγά)	Βάρος αλευριού	250 γρ. - 2,6 kg		Μέγ. 1	60 δευ. 3-4
	Συνολικό βάρος	478 γρ. - 5 kg			
					Δεύτερο ζύμωμα Ταχύτητα 1

Μέγεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρος 53-63 g).

## Συναρμολόγηση του Αναδευτήρα Flexi

### Ανατρέξτε στις εικόνες **P** - **R**

#### Τοποθέτηση της εύκαμπτης λεπίδας

- Η εύκαμπτη λεπίδα είναι ήδη τοποθετημένη και θα πρέπει πάντα να αφαιρείται πριν από τον καθαρισμό.
- 1 Τοποθετήστε προσεκτικά την εύκαμπτη λεπίδα στο εξάρτημα βάζοντας τη βάση της στην υποδοχή και, στη συνέχεια, εφαρμόστε τη μία πλευρά στην εγκοπή, προτού στερεώσετε με προσοχή την άκρη στη θέση της. Επαναλάβετε τη διαδικασία και στην άλλη πλευρά.

## Χρήση της λειτουργίας Bowl Bright™ (Φωτισμός στο εσωτερικό του μπολ)

- Η Κουζίνομηχανή σας διαθέτει λειτουργία φωτισμού στο εσωτερικό του μπολ, που βρίσκεται στο κάτω μέρος της κεφαλής του μίξερ.
- Για να κλείσετε το φωτισμό του μπολ, επιλέξτε BowlBright™ από το μενού ρυθμίσεων και επιλέξτε απενεργοποίηση.

Σημείωση: Ο φωτισμός στο εσωτερικό του μπολ θα ενεργοποιηθεί αυτόματα όταν ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

## Πώς να αφαιρείτε και να τοποθετείτε τα καλύμματα των υποδοχών

### Κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας

- 1 Για να αφαιρέσετε το κάλυμμα, χρησιμοποιήστε τη λαβή που υπάρχει στο πλάι και σηκώστε το προς τα επάνω.
- 2 Για να το τοποθετήσετε, βάλτε το κάλυμμα πάνω από την υποδοχή και πιέστε το για να μπει στη θέση του.

### Κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας

- 1 Για να αφαιρέσετε το κάλυμμα, χρησιμοποιήστε τη λαβή που υπάρχει στο πάνω μέρος και τραβήξτε το προς τα έξω.
- 2 Για να το τοποθετήσετε, βάλτε το κάλυμμα πάνω από την υποδοχή και πιέστε το για να μπει στη θέση του.

## Πώς να τοποθετείτε και να χρησιμοποιείτε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

### Ανατρέξτε στις εικόνες **S** - **T**

Σημείωση: Το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος είναι κατάλληλο για χρήση μόνο με το μπολ των 7 λίτρων.

### Συναρμολόγηση

Το εξάρτημα κατά του πιτσιλίσματος αποτελείται από 2 μέρη: το κάλυμμα κεφαλής (22) και το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος (23).

**Το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος δεν μπορεί να τοποθετηθεί στο μπολ εάν δεν τοποθετηθεί πρώτα το κάλυμμα.**

- 1 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ έως ότου ασφαλίσει.
- 2 Στερεώστε το κάλυμμα κεφαλής στην κάτω πλευρά της κεφαλής του μίξερ πιέζοντας προς τα πάνω μέχρις ότου εφαρμόσει πλήρως.
- 3 Τοποθετήστε το μπολ στη βάση.
- 4 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
- 5 Ακουμπήστε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος στο χείλος του μπολ και στη συνέχεια σύρτε το προς τα εμπρός μέχρις ότου εφαρμόσει πλήρως.
- Κατά τη διάρκεια της ανάμειξης, τα υλικά μπορούν να τοποθετούνται απευθείας στο μπολ μέσω του ανοίγματος προσθήκης υλικών.
- 6 Για να αφαιρέσετε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος, απλώς σύρτε το προς τα έξω από το μπολ του μίξερ.
- 7 Για να αφαιρέσετε το κάλυμμα κεφαλής, ανασηκώστε την κεφαλή

του μίξερ έως ότου ασφαλίσει. Εάν υπάρχει προσαρτημένο εργαλείο, αφαιρέστε το και μετά τραβήξτε το κάλυμμα κεφαλής προς τα κάτω από την κάτω πλευρά της κεφαλής του μίξερ.

Σημείωση: Να τοποθετείτε ή να αφαιρείτε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος μόνο όταν η κεφαλή του μίξερ είναι ασφαλισμένη στη θέση της. **Συνιστούμε να αφαιρείτε τακτικά το κάλυμμα κεφαλής από την κεφαλή του μίξερ για να το καθαρίζετε.**

## Προσαρμογή εργαλείων

### Ανατρέξτε στην εικόνα **U**

#### Χτυπητήρι Κ, αναδευτήρι και αναδευτήρας Flexi

Τα εργαλεία είναι ρυθμισμένα στο σωστό ύψος για το μπολ που παρέχεται από το εργοστάσιο κατασκευής και δεν θα πρέπει να χρειάζονται προσαρμογή. Ωστόσο, εάν επιθυμείτε να προσαρμόσετε το εργαλείο, χρησιμοποιήστε ένα γαλλικό κλειδί κατάλληλου μεγέθους:

TYPE KWL90 = 19 mm

Στη συνέχεια ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- 2 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και τοποθετήστε το αναδευτήρι ή το χτυπητήρι.
- 3 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Εάν η απόσταση πρέπει να ρυθμιστεί, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και αφαιρέστε το εργαλείο. Θα ήταν προτιμότερο, ο αναδευτήρας και το χτυπητήρι Κ να ακουμπούν σχεδόν στο κάτω μέρος του μπολ.

**Αναδευτήρας Flexi** - Ιδανικά, πρέπει να έρχεται σε επαφή με την επιφάνεια του μπολ, ώστε να σκουπίζει απαλά τα τοιχώματα του μπολ κατά τη διάρκεια της ανάμιξης.


- 4 Χρησιμοποιώντας το κατάλληλο γαλλικό κλειδί, χαλαρώστε το παξιμάδι όσο χρειάζεται για να ρυθμίσετε τον άξονα. Για να τοποθετήσετε το εργαλείο χαμηλότερα και πιο κοντά στο κάτω μέρος του μπολ, στρέψτε τον άξονα αριστερόστροφα. Για να τοποθετήσετε το εργαλείο πιο ψηλά από το κάτω μέρος του μπολ, στρέψτε τον άξονα δεξιόστροφα.
- 5 Σφίξτε ξανά το παξιμάδι.
- 6 Προσαρμόστε το εργαλείο στο μίξερ και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. (Ελέγξτε τη θέση του, βλ. τις οδηγίες παραπάνω).
- 7 Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα όσες φορές χρειαστεί, έως ότου το εργαλείο τοποθετηθεί σωστά. Στη συνέχεια, σφίξτε καλά το παξιμάδι.

Σημείωση: Το γαλλικό κλειδί απεικονίζεται μόνο για λόγους εικονογράφησης.

### Εργαλείο Ζύμης

Αυτό το εργαλείο ρυθμίζεται στο εργοστάσιο και δεν θα πρέπει να χρειάζεται προσαρμογή.

## Φροντίδα και καθαρισμός

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού την καθαρίσετε.
- Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε την υποδοχή χαμηλής ταχύτητας, ενδέχεται να εμφανιστεί λίγο γράσο . Αυτό είναι φυσιολογικό - απλώς σκουπίστε το.

### Μονάδα μοτέρ και καλύμματα υποδοχών

- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξεστικά προϊόντα και μην τα βυθίζετε σε νερό.

## **Μπολ**

- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινη βούρτσα, σύρμα κουζίνας ή λευκαντικό για να καθαρίσετε το ανοξειδωτο μπολ σας. Χρησιμοποιείτε ξύδι για να αφαιρείτε τα στρώματα αλάτων.
- Κρατήστε το μακριά από πηγές θερμότητας (μαγειρικές εστίες, φούρνους, φούρνους μικροκυμάτων).
- Το μπολ των 5 λίτρων μπορεί να τοποθετηθεί μέσα στο μπολ των 7 λίτρων για εύκολη αποθήκευση. (Μην τοποθετείτε εργαλεία στο μπολ των 5 λίτρων όταν βρίσκεται μέσα στο μπολ των 7 λίτρων.)

## **Εργαλεία και καπάκι κατά του πιτσιλίσματος**

- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

## **Πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων**

- Εναλλακτικά, ανατρέξτε στον πίνακα των εικόνων στο μπροστινό μέρος για να δείτε ποια μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

## **Συνταγή**

### **Μαρινάδα δαμάσκηνο**

200 γρ. λεπτόρρευστο ανοιχτόχρωμο μέλι  
50 γρ. μαλακά δαμάσκηνα  
50 ml νερό

- 1 Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στον μίνι κόφτη/μύλο. Βάλτε το όλη τη νύχτα στο ψυγείο.
- 2 Προσαρμόστε το μηχάνημα στην Κουζίνομηχανή.
- 3 Επιλέξτε τη λειτουργία παλμικής κίνησης για 5 δευτερόλεπτα.
- 4 Χρησιμοποιήστε κατά βούληση.

### **Γρήγορο φούσκωμα λευκού ψωμιού**

280 ml ζεστό νερό  
500 γρ. σκληρό αλεύρι σίτου  
8 γρ. μαγιά ταχείας δράσης  
10 γρ. λαρδί  
5 γρ. αλάτι

- 1 Βάλτε τα υλικά στο μπολ ζεστάματος με τη σειρά που υποδεικνύεται παραπάνω.
- 2 Τοποθετήστε το μπολ στη συσκευή. Τοποθετήστε το εργαλείο ζύμης κι έπειτα κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
- 3 Ζυμώστε στην ελάχιστη ταχύτητα για 1 λεπτό και συνεχίστε στην ταχύτητα 1 για 9 λεπτά, ενώ η συσκευή είναι ρυθμισμένη στην ένδειξη ζεστάματος 3.
- 4 Αφαιρέστε το εργαλείο ζύμης.
- 5 Προσαρμόστε το προστατευτικό για το πιτσιλίσμα και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει στην ένδειξη ζεστάματος 3 για 40 λεπτά.

## σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



### **ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)**

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

## Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το αναδευτήρι ή το χτυπητήρι Κ χτυπούν στο κάτω μέρος του μπολ ή δεν επεξεργάζονται τα υλικά στο κάτω μέρος του μπολ.	Το εργαλείο βρίσκεται σε λάθος ύψος και χρειάζεται ρύθμιση.	Προσαρμόστε το ύψος χρησιμοποιώντας ένα κατάλληλο γαλλικό κλειδί - βλ. ενότητα «Προσαρμογή εργαλείων».



## Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Δεν μπορεί να τοποθετηθεί το εξάρτημα χαμηλής ταχύτητας.	Ελέγξτε εάν το εξάρτημά σας είναι συμβατό για χρήση με το μοντέλο της συσκευής σας. Απαιτείται σύστημα Twist connection system (Μοντέλο KAX)  .	Attachment must have the KAX To εξάρτημα πρέπει να διαθέτει το σύστημα KAX twist connection system  για να προσαρμόζει στην υποδοχή. Εάν διαθέτετε εξαρτήματα του συστήματος Bar Connection System  , θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τον προσαρμογέα KAT002ME, προκειμένου να τα συνδέσετε στο σύστημα Twist Connection System της Κουζινομηχανής σας. <i>Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a></i>
Η Κουζινομηχανή σταματά ενώ λειτουργεί. Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος E27.	Το σύστημα προστασίας από την υπερφόρτωση ή από την υπερθέρμανση είναι ενεργό. Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας.	Αποσυνδέστε από την πρίζα και ελέγξτε εάν υπάρχουν εμπόδια ή υπερφόρτωση. Εάν το πρόβλημα παραμένει, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη εκτός λειτουργίας για 15 λεπτά. Συνδέστε στην πρίζα και θέστε σε λειτουργία. Εάν, αφότου εφαρμόσετε την παραπάνω διαδικασία, η συσκευή εξακολουθεί να μην λειτουργεί, επικοινωνήστε με το τμήμα «εξυπηρέτησης πελατών» για περαιτέρω βοήθεια.
Η συσκευή δεν τροφοδοτείται με ρεύμα/η οθόνη δεν ανάβει.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Δεν πατήθηκε ο διακόπτης ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης. Η συσκευή έχει μεταβεί σε λειτουργία αναμονής.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Πατήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης στη θέση «On». Αγγίξτε την οθόνη ενδείξεων ή περιστρέψτε το περιστροφικό χειριστήριο.
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Δεν έχει πατηθεί το περιστροφικό χειριστήριο.	Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο για έναρξη.

## Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων (συνέχεια)

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το χρονόμετρο δεν φαίνεται να μετρά αντίστροφα στην οθόνη.	Κατά τη διάρκεια του σταδίου ζεστάματος το χρονόμετρο θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα όταν επιτευχθεί η κατάλληλη θερμοκρασία.	Κανονική λειτουργία.
Αργή κίνηση ή δονήσεις κατά τη λειτουργία.	Το ανομοιόμορφα κατανομημένο φορτίο στο μπολ προκαλεί υπερβολικές δονήσεις. Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας. Το εργαλείο ή η ταχύτητα που χρησιμοποιείται είναι λάθος.	Μειώστε την ποσότητα ή μοιράστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα μέσα στο μπολ και θέστε ξανά τη μονάδα σε λειτουργία. Ανατρέξτε στους σχετικούς πίνακες προγραμμάτων και συνιστώμενων ταχυτήτων για τα κατάλληλα εργαλεία και την ταχύτητα που πρέπει να χρησιμοποιείτε.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η ένδειξη «- -».	Η ζυγαριά μηδενίζεται.	Κανονική λειτουργία.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο του μείον.	Η οθόνη δεν μηδενίστηκε ενώ έχουν αφαιρεθεί τα υλικά ή το μπολ. Υπάρχουν υλικά ή αντικείμενα κολλημένα επάνω ή κάτω από τη συσκευή. Η συσκευή είναι κολλημένη στον τοίχο.	Μηδενίστε την οθόνη ή αντικαταστήστε τα συστατικά που λείπουν ή τοποθετήστε ξανά το μπολ. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υλικά ή αντικείμενα κολλημένα επάνω ή κάτω από τη συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει χώρος ανάμεσα στη συσκευή και στον τοίχο. Μηδενίστε την οθόνη προτού ζυγίσετε τα επόμενα υλικά.
Η οθόνη ενδείξεων δεν καταγράφει τις μικρές ποσότητες.	Το βάρος που ζυγίζετε είναι πολύ μικρό.	Χρησιμοποιήστε το κουταλάκι του γλυκού ή το κουτάλι της σούπας ως μεζούρες για τις πολύ μικρές ποσότητες.

## Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων (συνέχεια)

<b>Πρόβλημα</b>	<b>Αιτία</b>	<b>Λύση</b>
Το βάρος άλλαξε στην οθόνη ενδείξεων.	<p>Η συσκευή μετακινήθηκε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.</p> <p>Η κεφαλή του μίξερ ανασηκώνεται ή χαμηλώνει κατά τη λειτουργία.</p>	<p>Να τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνή επίπεδη σταθερή επιφάνεια πριν από τη ζύγιση.</p> <p>Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι τεντωμένο.</p> <p>Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη λειτουργία ζύγισης και μην αγγίζετε το μπολ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ζύγισης.</p> <p>Μηδενίστε την ένδειξη στην οθόνη προτού ζυγίσετε τα επόμενα υλικά.</p>
Δεν είναι δυνατή η γρήγορη εναλλαγή ανάμεσα σε μετρικό και βρετανικό σύστημα μέτρησης.	Η συσκευή επαναρυθμίζεται έτσι ώστε να εμφανίζει την προηγούμενη επιλεγμένη μονάδα και σύστημα μέτρησης.	Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα και δοκιμάστε ξανά.

**Otvorte ilustrácie z titulnej strany**

## Poznajzte svoj kuchynský robot Kenwood


Blahoželáme vám ku kúpe výrobku značky Kenwood. Vďaka širokej škále dostupného príslušenstva je to viac než len obyčajný mixér. Je to najmodernejší kuchynský robot. Dúfame, že vám bude prinášať radosť.

Výkon. Spôľahlivosť. Všestrannosť. Kenwood.

**Bezpečnosť**

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Pred namontovaním alebo vybratím náradia/príslušenstva, po použití a pred čistením vypnite zariadenie a odpojte ho zo siete.
- Prsty držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých súčastí a založených nástrojov.
- Nikdy nenechávajte toto zariadenie bez dohľadu, keď je v chode.
- Nikdy nepoužívajte toto zariadenie, ak je poškodené. V takom prípade ho dajte skontrolovať alebo opraviť: prečítajte si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Toto zariadenie nikdy neuvádzajte do chodu, keď je jeho hlava vyklopená.
- Elektrickú šnúru nikdy nenechávajte visieť smerom nadol tak, že by ju mohlo zdrapnúť dieťa.
- Pohonnú jednotku, elektrickú šnúru a zástrčku nikdy nenechajte zmoknúť.
- Nikdy nepoužívajte nejaký neschválený nástroj alebo niekoľko nástrojov naraz.
- Nikdy neprekračujte maximálne množstvá a rýchlosti uvedené v tabuľke odporúčaného použitia.
- Pri používaní príslušenstva si prečítajte aj bezpečnostné informácie, ktoré sú s ním dodané, a dodržiavajte ich.
- Pri zdvíhaní tohto zariadenia postupujte opatrne, lebo je ťažké. Pred jeho zdvihnutím zabezpečte, aby jeho hlava bola správne zaistená v dolnej pozícii a

nádoba, nástroje, kryty výstupov a elektrická šnúra boli zaistené na svojom mieste.

- Ak prenášajte spotrebič, vždy ho zdvíhajte za podstavec a miešaciu hlavu. **NENADVÍHAJTE** ani neprenášajte spotrebič za držiak misy.
- Pri vyberaní nástrojov do nádoby po ich dlhšom používaní postupujte opatrne, lebo môžu byť horúce.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo to, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič v režime zahrievania, ak je misa prázdna.
- Nikdy nepoužívajte ochranný kryt proti vystreknutiu s 5L misou. Ochranný kryt proti vystreknutiu je vhodný iba na použitie so 7L misou.
- Keď je 5 l misa vložená do 7 l misy, do stojanového mixéra nedávajte žiaden nástroj misy.
- Nikdy nestrkajte žiadne predmety cez vzduchové ventily.
- Pri používaní tohto spotrebiča sa uistite, že je umiestnený na rovnom povrchu mimo okraja. Uistite sa, že je najmenej 10 cm od stien a uistite sa, že vetracie otvory nie sú zablokované. Neumiestňujte spotrebič pod zavesenými skrinkami.
- Danú nádobu nikdy nepoužívajte s nejakým iným zdrojom tepla.
- Spodok nádoby ešte zostáva horúci dlhý čas po skončení jej ohrievania. Pri kladení nádoby na povrchy citlivé na teplo postupujte veľmi opatrne a používajte ochrannú podložku.
-  Symbol označený na výrobku označuje povrch, ktorý sa počas používania môže zahriať.
- Nehýbte hlavou mixéra ani ju nedvíhajte, keď je do nej založený nejaký nástroj, lebo vtedy by toto zariadenie mohlo stratiť stabilitu.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti okrajov alebo presahujúcich pracovných plôch, ani nepoužívajte silu, pokiaľ je namontované, ak je namontovaný, pretože by to mohlo spôsobiť nestabilitu jednotky a jej prevrátenie, čo môže mať za následok zranenie.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami

málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.

- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Maximálna výkonnosť je založená na nastavci sekáča/mlynčeka, ktoré má najväčšie zaťaženie. Ostatné nastavce môžu mať menší odber energie.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom nejakého externého časovača alebo osobitného systému diaľkového ovládania.

#### Pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- **UPOZORNENIE: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.**
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

#### Pred prvým použitím

- Umyte súčasti: prečítajte si časť „Ošetrovanie a čistenie“.

#### Legenda

##### Výstupy pre príslušenstvo

- ① Výstup pre vysokú rýchlosť
- ② Výstup pre pomalú rýchlosť
- ③ Zásuvka pre nástroje do nádoby

##### Mixér

- ④ Kryt výstupu pre vysokú rýchlosť
- ⑤ Hlava mixéra
- ⑥ Páčka na uvoľňovanie hlavy mixéra
- ⑦ Spínač Zap/vyp
- ⑧ Obrazovka displeja
- ⑨ Otočný ovládač
- ⑩ Pohonná jednotka
- ⑪ a 7L ohrievacia misa

- ⑪ b 5L misa
- ⑫ Osvetlenie vo vnútri misy "Bowl Bright™"
- ⑬ Kryt vývodu pomalej rýchlosti
- ⑭ Snímač teploty
- ⑮ Ohrievacia platňa
- ⑯ Vzduchový ventil
- ⑰ Metlička v tvare K
- ⑱ Šlaháč na krémy
- ⑲ Šlahacia metlička
- ⑳ Nástroj na cesto
- ㉑ Špachtľa
- ㉒ Štít na liatie/sypanie
- ㉓ Ochranný kryt proti vyšplechovaniu
- ㉔ Veko vkladacieho sklzu




*Poznámka: Maticový kľúč je znázornený len pre ilustračné účely a nie je súčasťou balenia.*

### **Voliteľné príslušenstvo**

S týmto kuchynským robotom možno používať škálu voliteľného príslušenstva. Pozrite si leták o príslušenstve, ktorý je súčasťou balenia, alebo navštívte webovú stránku [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com), na ktorej možno nájsť kompletnú ponuku voliteľného príslušenstva, ako aj informácie o tom, ako ho možno dokúpiť.

### **Poznámka: Príslušenstvo pripájané cez výstup pre pomalú rýchlosť**

Výstup pre pomalú rýchlosť na tomto modeli kuchynského robota je vybavený systémom pripájania Twist. Ten je navrhnutý tak, aby bol kompatibilný s príslušenstvom pripájaným takýmto systémom.

Pri kupovaní nového príslušenstva pripájaného cez výstup pre pomalú rýchlosť treba skontrolovať jeho kompatibilitu s týmto kuchynským robotom. Akékoľvek príslušenstvo pripájané systémom Twist možno identifikovať podľa kódu výrobku, ktorý sa začína písmenami KAX, ako aj podľa loga Twist , ktoré vidno na balení. Viac informácií je k dispozícii na webovej stránke [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist). Ak vlastníte príslušenstvo vybavené systémom pripájania Bar , na jeho pripájanie k systému pripájania Twist  tohto kuchynského robota budete musieť používať adaptér KAT002ME. Viac informácií je k dispozícii na webovej stránke [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

## Používanie kuchynského stroja - Manuálny režim

### **Pozrite si obrázky A - I**

- Skontrolujte, či je plocha ohrievacej platne, snímač teploty a vonkajší povrch dna misky čisté. Ak tak neurobíte, bude to mať vplyv na snímač teploty, čo bude mať za následok zlý výkon ohrievania.
- 1 Pripojte a stlačte spínač Zap/Vyp.
- 2 Zatlačte páku zdvíhania hlavy nadol a nadvihnite hlavu mixéra tak, aby sa zaistila.
- 3 Nasadte misu a otočte ju v smere hodinových ručičiek na uzamknutie.
- 4 Do zásuvky pre nástroje do nádoby vložte požadovaný nástroj. Potom ho zatlačte nahor a otočte ním, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.
- 5 Zatlačte páčku na uvoľňovanie hlavy mixéra nadol a sklápajte hlavu mixéra nadol, kým sa nezaistí do potrebnej pozície.
- 6 Nastavte požadovaný čas, rýchlosť a úroveň zahrievania. Otočte otočný ovládač v smere hodinových ručičiek na použitie nepretržitých rýchlostí, otočte ju proti smeru hodinových ručičiek na použitie intervalov miešania a pulzovanie (P). Stlačením a podržaním otočného ovládača aktivujete pulzovanie.
- 7 Stlačením otočného ovládača začnete.
- 8 Ak chcete spotrebič kedykoľvek zastaviť/pozastaviť, stlačte otočný ovládač.
- 9 Uvoľnite nástroj otočením v smere hodinových ručičiek aby ste ho odomkli zo zásuvky nástroja a potom ho odoberte.

### **Dôležité upozornenie**

Pri používaní iných výstupov nesmú byť uložené v nádobe ani založené žiadne nástroje do nádoby.

## Používanie predvolených programov

### Pozrite si obrázky **J** - **L**

- 1 Prejdite prstom doprava a dostanete sa do ponuky predvoľieb.
- 2 Vyberte predvoľbu, ktorú chcete použiť.
- 3 Riadte sa pokynmi na obrazovke displeja.
- 4 Stlačením otočného ovládača začnete.
- 5 Ak chcete spotrebič kedykoľvek zastaviť, stlačte otočný ovládač. Dávajte pozor, pretože misa môže byť horúca.

## Po zahrievaní

- Pri manipulácii alebo dotýkaní sa ktorejkoľvek časti používaného spotrebiča budte opatrní pri používaní v zahrievacom režime alebo po zahriatí, **NAJMA MISY; OHRIEVACEJ PLATNE A NÁSTROJA** z toho dôvodu, pretože zostanú **HORÚCE** dlho po vypnutí spotrebiča.
- Na odstraňovanie a prenášanie misy používajte obojstranné rukoväte. Pri manipulácii s horúcou misou a horúcimi nástrojmi používajte ochranné rukavice.

## Používanie funkcie váženía

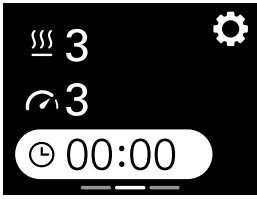
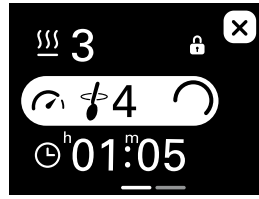



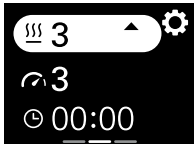


### Pozrite si obrázky **M** - **O**










- 1 Nasadte misu.
- 2 Ak chcete zvoliť funkciu váženía, potiahnite prstom doľava na displeji, kým sa nezobrazí obrazovka váženía.
- 3 Vynulujte stupnicu.
- 4 Odvážte prísady.
- 5 Ak chcete prepínať medzi jednotkami, ťuknite na tlačidlo jednotky na obrazovke váženía.


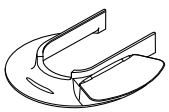











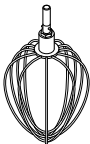



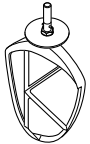







Poznámka: Pred vážením vždy umiestnite spotrebič iba na suchý, rovný, a stabilný povrch. Počas váženía nevyvíjajte tlak na mixér ani na miskú, pretože by to ovplyvnilo presnosť váh. Funkciu váženía možno použiť s hlavou mixéra v dolnej alebo hornej polohe.



## Obrazovka displeja vysvetlená

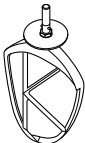







		
	<p>Ťuknutím na túto ikonu otvoríte ponuku nastavení.</p>	
	<p>Zobrazuje čas vybraný v hodinách (h), minútach (m) a sekundách (s).</p>	
<p>30:00 m s</p>		
	<p>Zobrazuje vybraný interval miešania. Ak je zvolená prerušovaná rýchlosť (2 → 4), prstenec sa bude postupne zvyšovať a spotrebič sa bude miešať, keď je plný.</p>	
	<p>Zobrazuje zvolenú úroveň zohrievania. Pulzujúce červené pozadie znamená, že je stroj v režime ohreву. Trvalé červené pozadie označuje, že stroj dosiahol nastavenú úroveň zahrievania.</p>	
	<p>Označuje, že nastavenie nie je možné upraviť</p>	
	<p>Otočte otočný ovládač proti smeru otáčania hodinových ručičiek na použitie prerušovaných intervalov miešania a pulzovania. Otočte otočný ovládač v smere hodinových ručičiek na použitie nepretržitých rýchlostí.</p>	

Užitočné rady a tipy		
Úroveň zahrievania	Odporúčané použitie	
1	Zmäčkovanie	
2	Kysnutie	
3		
4		
5	Švajčiarska pusinka	
6	Rozpúšťanie čokolády	
7		
8		
9	Sladká poleva	
	(P)	Pulse (pulzovanie) - Vyberte pre krátke dávky maximálnej rýchlosti. Stlačením a podržaním otočného ovládača aktivujete nastavenie pulzovania.
	  1	Nepretržité miešanie - Mixér bude pracovať pri konštantnej pomalej rýchlosti. Používa sa na jemné premiešanie ľahkých ingrediencií do ťažších zmesí, napríklad pusinky, ovocné buchty a piškóty a na pomalé zapracovanie múky a ovocia do koláčových zmesí.
	  2	Interval miešania 2 - Prerušované miešanie s krátkymi prestávkami. Ak je spotrebič nastavený do tejto polohy, pracuje nepretržite pomalou rýchlosťou každých 5 sekúnd.
	  3	Interval miešania 3 - Prerušované miešanie so stredne dlhými prestávkami. Ak je spotrebič nastavený do tejto polohy, pracuje nepretržite pomalou rýchlosťou každých 15 sekúnd.
	  4	Interval miešania 4 - Prerušované miešanie s dlhými prestávkami. Ak je spotrebič nastavený do tejto polohy, pracuje nepretržite pomalou rýchlosťou každých 30 sekúnd.
	Rýchlosť min - max	Rýchlosti nepretržitej prevádzky postupne zvyšujúce po max rýchlosť

Tabuľka používania predvolieb				 (Max)	
Predvolba	Odporúčaný nástroj	Predvolené nastavenia (nastaviteľné)	Nápady k receptom/používanie	5L	7L
Kysnutie cesta		 <b>1 hodina</b> (20 minút - 1 hodina)  <b>VYP</b>  <b>2</b>	Kysnutie kysnutých ciest		2,58 kg Hmotnosť celkom
Rozpúšťanie čokolády		 <b>10 minút</b> (3 minúty - 1 hodina)  <b>1</b>  <b>7</b>	Čokoládová pena		300g nakrájané na 2 cm kúsky)
Švajčiarske pusinky		 <b>10 minút</b>  <b>Max</b>  <b>4</b>	Základ Krémová poleva		240g vaječné bielka 480g práškový cukor 80g vody
Vaječný bielok Šľahanie		 <b>2 minúty</b> (1 minút - 5 minút)  <b>Max</b> (Min - Max)  <b>VYP</b>	Vaječné bielka pre čokoládovú penu		Pozri odporúčaný graf používania
Piškótová torta		 <b>1 min</b> (30 sekúnd - 5 minút)  <b>1 - Max</b> (1 - Max)  <b>VYP</b>	Piškót Victoria, košíčky		Pozri odporúčaný graf používania
Miesenie cesta - chleba Cesto (tuhé kysnuté)		 <b>5 minút</b> (5 minút - 30 minút)  <b>Min po 1</b> (min - 2)  <b>VYP</b>	Žemle, pizza		Pozri odporúčaný graf používania

## Tabuľka odporúčaného používania

**Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.**

	<b>Metlička v tvare K</b> Na výrobu koláčov, sušienok, pečiva, námrazy, náplní, zákuskov a zemiakovej kaše.				
	<b>Rady a tipy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vyšplechovaniu zložiek.</li> <li>• Mixovanie pravidelne prerušujte a špachtľou zoškrabujte vnútorné steny a dno nádoby, aby ste dosiahli čo najlepšie zapracovanie zložiek.</li> <li>• Na prípravu trvanlivého pečiva používajte studené zložky, ak sa v recepte neudáva inak.</li> </ul>				
<b>Recept/postup</b>		 <b>(Max.)</b>			 <b>(Minúty)</b>
		<b>5L misa</b>	<b>7L misa</b>		
Trvanlivé a sladké pečivo - vtieranie tuku do múky	Hmotnosť múky	500g	910g	Min. → 1	2
Zmesi na múčne koláče	Celková hmotnosť	2 kg	4 kg	Min. → Max.	45 - 60 sekúnd
	<b>Šľahač na krémy</b> Na prípravu krému a miešanie mäkkých prísad				
	<b>Rady a tipy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vyšplechovaniu zložiek.</li> <li>• Pri miešaní tuku s cukrom pri príprave zmesí na koláče/torty používajte vždy tuk izbovej teploty alebo ho najprv nechajte trochu zmäknúť.</li> </ul>				
<b>Recept/postup</b>		 <b>(Max.)</b>			 <b>(Minúty)</b>
		<b>5L misa</b>	<b>7L misa</b>		
Maslo/margarín a cukor		1,79kg	4,55kg	Min. → Max.	4
Šľahanie vajec do zmesí na koláče				Min. → Max.	1 - 4
Vmiešavanie múky, ovocia a podobne				Min. → 1	30 - 60 sekúnd

Veľkosť použitých vajec = stredná (hmotnosť 53 - 63 g).

## Tabuľka odporúčaného používania

**Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.**






### Šľahacia metlička

Napríklad, vajcia, krém a suflé.

### Dôležité upozornenia

- Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vyšplechovaniu zložiek.
- **Nepoužívajte metličku na ťažké zmesi (napr. koláčové zmesi, krémový tuk a cukor), pretože by ste ju mohli poškodiť.**
- Najlepšie výsledky sa dosahujú vtedy, keď vajcia sú izbovej teploty.  
Pred šľahaním vaječných bielkov zabezpečte, aby na šľahacej metličke ani v nádobe nebola žiadna masť ani vaječné žĺtky.

Recept/postup	 (Max.)			 (Minúty)
	5L misa	7L misa		
Vaječné bielka	8 (280g)	16 (560g)	Min. → Max.	1½ - 2
Piškvoty bez tuku	620g	930g		4-6
Smotana	0,5L	2L		1½ - 3
Liate cesto na palacinky • Do nádoby najprv pridajte múku a potom mokré zložky. • Mixujte pri minimálnej rýchlosti, aby ste zapracovali zložky.	250g múky 500g mlieka 200g vajíčok		Min.	10 sekúnd
			Max.	45-60 sekúnd
Majonéza • Po pridaní oleja zoškrabte vnútorné steny nádoby a spustite na ďalších 10 sekúnd pri max. rýchlosti.	2 vaječné žĺtka 10g horčice 200mls zeleninového oleja		Max.	1 - 1½

Veľkosť použitých vajíčok = stredná (hmotnosť 53 – 63 g).

**Použitá smotana na šľahanie = čerstvá smotana na šľahanie s minimálnym obsahom tuku 38%**

## Tabuľka odporúčaného používania

**Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.**



### Nástroj na cesto

Na kysnuté cesto




### Rady a tipy

#### Dôležité upozornenia

- **Nikdy neprekračujte uvedené maximálne množstvá, aby ste nepreťažili zariadenie.**
- Ak budete počuť, že sa zariadenie trápi, vypnite ho, vyberte z nádoby polovicu cesta a jednotlivé polovice cesta potom spracujte osobitne.
- Zložky sa najlepšie mixujú vtedy, keď do nádoby najprv vlejete tekuté zložky.

#### Droždie

- **Sušené droždie (druh, ktorý potrebuje vodu):** Do nádoby vlejete teplú vodu. Potom do nej pridajte droždie a cukor a zmes nechajte približne 10 minút postáť, aby sa spenila.
- **Čerstvé droždie:** Namrvte ho do múky.
- **Iné druhy droždia:** Riadte sa inštrukciami výrobcu.

Recept/postup		 (Max.)			 (Minúty)
		7L misa			
		Min.	Max.		
Cesto na chlieb (ťažké kysnuté)	Teplej vody	195g	895g	Min. 1	60 sekúnd 3-4
	Hrubej múky na chlieb	350g	1,6 kg		
	Rýchlo aktívneho droždia	6g	25g		
	Masti	10g	30g		
	Soli	3g	16g		
	Celková hmotnosť	564g	2,56 kg	Rýchlosť 1 pre prehnetenie	60 sekúnd
Ľahké kysnuté cesto (obohatené o maslo a vajcia)	Hmotnosť múky	250g - 2,6 kg		Min. 1	60 sekúnd 3-4
	Celková hmotnosť	478g - 5 kg		Rýchlosť 1 pre prehnetenie	60 sekúnd

Veľkosť použitých vajec = stredná (hmotnosť 53 - 63 g).

## Montáž šľahača na krém

### **Pozrite si obrázky P - R**

#### **Montáž lišty stieradla**

- Stieradlo je už namontované a pred čistením by sa vždy malo odstrániť.
- 1 Opatrne nasadte stieradlo do nástroja umiestnením základne stieradla do drážky, potom upevnite jednu stranu zasuňte do drážky a potom predtým, potom jemne zaháknite koniec na miesto. Opakujte na druhej strane.

## Používanie misy Bowl Bright™ (Osvetlenie vo vnútri misy)

- Tento kuchynský robot je vybavený funkciou osvetľovania vnútra nádoby. Svietidlo sa nachádza na spodnej časti hlavy mixéra.
- Ak chcete vypnúť osvetlenie v mise, v ponuke nastavení vyberte možnosť BowlBright™ a zaškrtnite ju.

Poznámka: Osvetlenie vo vnútri misy sa automaticky zapne po zapnutí stroja.

## Vyberanie a zakladanie krytov výstupov

### **Kryt výstupu pre vysokú rýchlosť**

- 1 Pri vyberaní krytu ho chyťte za výčnelok nachádzajúci sa na jeho strane a nadvihnite ho smerom nahor.
- 2 Pri inštalácii nasadte kryt na vývod a pustite na miesto.

### **Kryt výstupu pre pomalú rýchlosť**

- 1 Ak chcete odstrániť kryt, uchopte hornú časť a vytiahnite smerom von.
- 2 na nasadenie umiestnite kryt na vývod a zatlačte na miesto.

## Zakladanie a používanie ochranného krytu proti vyšplechovaniu

### **Pozrite si obrázky S - T**

Poznámka: Ochranný kryt proti vystreknutiu je vhodný na použitie iba so 7L misou.

#### **Montáž**

Zostava ochranného krytu proti vyšplechovaniu pozostáva z týchto 2 častí: štít na liatie/sypanie 22 a ochranný kryt proti vyšplechovaniu 23. Ochranný kryt proti vyšplechovaniu nemožno založiť na nádobu bez štítu na liatie/sypanie.

- 1 Dvíhajte hlavu mixéra, kým sa nezaistí do potrebnej pozície.
  - 2 Pricvaknite štít na liatie/sypanie smerom nahor pod spodnú časť hlavy mixéra, aby bol v potrebnej pozícii.
  - 3 Založte nádobu na základňu.
  - 4 Sklopte hlavu mixéra.
  - 5 Položte ochranný kryt proti vyšplechovaniu na okraj nádoby a potom ho posúvajte smerom dopredu, kým nebude v potrebnej pozícii.
  - Vďaka tomu možno pridávať zložky počas mixovania priamo do nádoby.
  - 6 Ochranný kryt proti vyšplechovaniu sa vyberá jednoduchým potiahnutím smerom od nádoby mixéra.
  - 7 Pri vyberaní štítu na liatie/sypanie najprv vyklápaajte hlavu mixéra nahor, kým sa nezaistí do potrebnej pozície. Ak je do nej založený nejaký nástroj, vyberte ho a potom potiahnite štít na liatie/sypanie smerom nadol od spodnej časti hlavy mixéra.
- Poznámka: Ochranný kryt proti vyšplechovaniu zakladajte alebo vyberajte len vtedy, keď je hlava mixéra zaistená.

**Štít na liatie/sypanie odporúčame pravidelne vyberať z hlavy mixéra a čistiť.**

## Nastavovanie nástrojov

### Pozrite si obrázok **U**

#### K-šľahač, metlička a šľahač na krémy

Nástroje sú už vo fabrike nastavované na správnu výšku v dodanej nádobe, a preto by nemalo byť potrebné upravovať to. No ak napriek tomu budete chcieť upraviť nastavenie nejakého nástroja, použite na to maticový kľúč správnej veľkosti:

TYPE KWL90 = 19 mm

Postupujte pritom podľa týchto inštrukcií:

- 1 Zariadenie odpojte z elektrickej siete.
- 2 Vyklopte hlavu mixéra a založte do nej metličku v tvare K alebo šľahaciu metličku.
- 3 Sklopte hlavu mixéra. Ak medzeru medzi koncom nástroja a dnom nádoby treba upraviť, vyklopte hlavu mixéra a nástroj z nej vyberte. Ideálne by sa mal koniec daného nástroja **takmer** dotýkať dna misy.  
**Šľahač na krémy** - ideálne by mal byť v kontakte s povrchom misy tak aby sa jemne dotýkal misy počas mixovania.
- 4 Kľúčom správnej veľkosti uvoľnite maticu natoľko, aby bolo možné posunúť hriadeľ. Ak nástroj treba spustiť nižšie ku dnu nádoby, otáčajte hriadeľom v protismere hodinových ručičiek. Ak nástroj treba posunúť vyššie nad dno nádoby, otáčajte hriadeľom v smere hodinových ručičiek.
- 5 Opäť dotiahnite maticu.
- 6 Nástroj založte do mixéra a sklopte hlavu mixéra. (Skontrolujte jeho pozíciu podľa bodov vyššie.)
- 7 Podľa potreby opakujte vyššie uvedené kroky, kým nástroj nebude nastavený správne. Keď bude nastavený správne, bezpečne dotiahnite maticu.

Poznámka: Maticový kľúč je znázornený len pre ilustračné účely.

## Nástroj na cesto

Tento nástroj je nastavený vo fabrike, a preto by nemalo byť potrebné upravovať ho.

## Ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Pri prvom použití výstupu pre pomalú rýchlosť ② sa v ňom môže objaviť trochu maziva. Je to normálne – treba ho len poutierať.

## Pohonná jednotka a kryty výstupov

- Utierajte vlhkou handričkou a osušte.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky a neponárajte do vody.

## Misy

- Umývajte ručne a potom dôkladne osušte alebo umývajte v umývačke riadu.
- Na čistenie nádoby z nehrdzavejúcej ocele nikdy nepoužívajte drôtenú kefu, drôtenku ani bielidlo. Na odstraňovanie vodného kameňa používajte ocot.
- Držte v bezpečnej vzdialenosti od zdrojov tepla (vrchná časť sporáka, rúra, mikrovlnná rúra a podobne).
- 5 l misa môže byť umiestnená do 7 l misy pre jednoduché uskladnenie. (Nevkladajte nástroje do 5 l misy, keď je táto vložená do 7l misy.

## Nástroje a ochranný kryt proti vyšplechovaniu

- Umývajte ručne a potom dôkladne osušte alebo umývajte v umývačke riadu.

## Umývanie riadu

- Prípadne pozrite si ilustračnú tabuľku spredu, kde nájdete časti vhodné pre umývačky riadu.



## Recept

### **Marináda zo sušených sliviek**

200g číreho tekutého medu

50g mäkkých sliviek

50ml vody

- 1 Vložte prísady do mini sekáča/ mlynčeka. Dajte na noc do chladničky.
- 2 Pripevnite nadstavec k základni mixéra.
- 3 Zapnite funkciu pulzovania na 5 sekúnd.
- 4 Používajte podľa potreby.

### **Rýchlo kysnuci biely chlieb**

280ml teplej vody

500g hrubej múky na chlieb

8g rýchlo aktívneho droždia

10g masla

5g soli

- 1 Vložte prísady do ohrievacej misky v poradí uvedenom vyššie.
- 2 Namontujte misku na stroj. Vložte nástroj na cesto a znížte miešaciu hlavu nadol.
- 3 Hnette s minimálnou rýchlosťou 1 minútu a potom s rýchlosťou 1 po dobu 9 minút, keď je stroj nastavený na úroveň zahrievania 3.
- 4 Odoberte nástroj na cesto
- 5 Nasadte ochranný kryt proti vystreknutiu a nechajte cesto kvasiť na 40 minút na úrovni zahrievania 3.

## servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadáním pomoci si najprv prečítajte časť „riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odnesť ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



### **DŮLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNÚ LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADE Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)**

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

## Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Metlička v tvare K alebo šľahacia metlička narážajú na dno nádoby alebo naopak nezachytávajú zložky na dne nádoby.	Nástroj je nastavený na nesprávnu výšku.	Upravte výšku pomocou vhodného maticového kľúča – prečítajte si časť „Nastavovanie nástrojov“.
Do výstupu pre pomalú rýchlosť nemožno založiť príslušenstvo.	Skontrolujte, či je dané príslušenstvo kompatibilné s vaším modelom kuchynského robota. Je potrebný systém pripájania Twist (model KAX)  .	Dané príslušenstvo musí mať systém pripájania Twist (KAX)  , aby pasovalo do výstupu. Ak vlastníte príslušenstvo vybavené systémom pripájania Bar  , na jeho pripájanie k systému pripájania Twist tohto kuchynského robota budete musieť používať adaptér KAT002ME. <i>Viac informácií je k dispozícii na webovej stránke <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a>.</i>
Kuchynský stroj sa počas prevádzky zastaví. Obrazovka displeja zobrazuje chybovú správu E27.	Aktivovala sa ochrana proti preťaženiu alebo prehriatiu. Prekročené maximálne množstvo.	Zariadenie odpojte z elektrickej siete a skontrolujte, či mu niečo neprekáža alebo či nie je preťažené. Ak zariadenie ani tak nefunguje, vyberte z neho nejaké zložky, aby ste znížili jeho zaťaženie, a opäť ho zapnite. Ak ani to problém nevyrieši, zariadenie odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 15 minút postáť. Zapojte stroj a reštartujte. Ak sa zariadenie ani tak nespustí, skontaktujte sa s naším Oddelením starostlivosti o zákazníkov a vyžiadajte si ďalšie rady.
Zariadenie nie je napájané/nerozsvetuje sa displej.	Zariadenie nie je zapojené do elektrickej siete. Nie je zapnuté tlačidlo zapínania/vypínania. Spotrebič sa prepol do režimu prevádzkovej pohotovosti.	Zariadenie zapojte do elektrickej siete.  Tlačidlo zapínania/vypínania prepnite do pozície zapnutia. Dotknite sa obrazovky displeja alebo otočte otočný ovládač.
Zariadenie nefunguje.	Otočný ovládač nie je stlačený.	Stlačením otočného ovládača spustíte proces.
Časovač neodpočítava časovú hodnotu na displeji.	Počas štádia ohrievania časovač nezačne odpočítavať časovú dĺžku varenia, kým sa nedosiahne správna teplota.	Normálny chod.

## Riešenie problémov - pokračovanie

<b>Problém</b>	<b>Príčina</b>	<b>Riešenie</b>
Zariadenie sa počas chodu príliš trasie alebo príliš vibruje.	Nádoba je nerovnomerne zaťažená, čo je príčinou nadmerného vibrovania. Prekročená maximálna kapacita. Používate nesprávny nástroj alebo nesprávnu rýchlosť.	Znížte množstvo obsahu v nádobe alebo ho usporiadajte inak a jednotku opäť zapnite.  Prečítajte si informácie o danom programe a tabuľky odporúčaných rýchlostí a používajte správny nástroj a správnu rýchlosť.
Obrazovka displeja zobrazuje "- -".	Stupnica sa vynuluje.	Bežná prevádzka.
Obrazovka displeja zobrazuje mínusovú hodnotu.	Displej nie je vynulovaný a buď prísady alebo misa boli odstránené. Prísady alebo zložky sú pritláčané oproti alebo pod zariadenie. Zariadenie je zatlačené oproti stene.	Buď vynulujte obrazovku, vymeňte chýbajúce prísady, alebo nasadte späť misu. Uistite sa, že na zariadení ani pod ním nie sú pritlačené žiadne prísady alebo predmety. Uistite sa, že medzi spotrebičom a akýmkoľvek stenami je dostatočný priestor. Pred odvážením nových prísad displej vynulujte.
Obrazovka displeja neregistruje malé množstvá.	Odvážené množstvo je príliš malé.	Na veľmi malé množstvá použite lyžičku alebo polievkovú lyžicu.
Hmotnosť zmenená na obrazovke displeja.	Spotrebič sa počas prevádzky posunul.  Hlava mixéra zvýšená alebo znížená počas prevádzky.	Spotrebič vždy umiestnite na suchý, rovný, a stabilný povrch, skôr ako prísady odvážite. Skontrolujte, či napájací kábel nie je pod pnutím. Počas prevádzky s funkciou váženia nepohybujte spotrebičom ani sa nedotýkajte misy. Pred odvážením nových prísad vynulujte displej.
Nie je možné prepínať rýchlo medzi metrickými a imperiálnymi jednotkami.	Spotrebič sa rekonfiguruje na zobrazovanie predtým zvolenej jednotky a merania.	Počkajte 5 sekúnd a skúste znova.

**Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками**


## Знайомство з кухонною машиною Kenwood

Наші вітання у зв'язку з придбанням кухонного комбайну Kenwood. Завдяки великому вибору насадок цей прилад стає не лише міксером. Це — найсучасніша кухонна машина. Ми сподіваємося, що вам сподобається готувати за допомогою нашого приладу.

Міцний. Надійний. Універсальний. Kenwood.

## Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- Перед встановленням або зняттям насадок, а також після використання й перед очищенням, обов'язково вимкніть кухонну машину та від'єднайте мережевий шнур від розетки.
- Не наближайте пальці до рухомих деталей та встановлених насадок.
- Не залишайте кухонну машину, що працює, без нагляду.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивись розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не вмикайте кухонну машину з піднятою голівкою .
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу. Забороняється одночасно використовувати декілька насадок.
- Не перевищуйте максимальних кількостей і швидкостей, вказаних в таблиці Рекомендованого використання.

- Користуючись насадкою, дотримуйтеся заходів безпеки, що зазначені у посібнику з експлуатації, наданому у комплекті.
- Будьте обережні піднімаючи цей прилад, оскільки він дуже важкий. Перш, ніж піднімати прилад, переконайтеся, що головку міксера правильно зафіксовано в нижньому положенні, а чаша, насадки, кришки отворів та шнур надійно закріплені.
- Під час переміщення приладу завжди піднімайте його за основу підставки та головку змішувача. НЕ піднімайте та не переносьте прилад за ручку чаші.
- Обережно витягайте чашу після тривалої роботи, оскільки вона може бути гарячою.
- Не залишайте дітей без нагляду та не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Забороняється використовувати прилад з порожньою чашею в режимі розігрівання.
- Не використовуйте кришку для захисту від бризок з чашею ємністю 5 літрів. Кришка для захисту від бризок підходить тільки для чаші ємністю 7 літрів.
- Не встановлюйте інструмент чаші до стандартного міксера, коли чаша на 5 літрів стоїть в чаші на 7 літрів.
- Не вставляйте сторонні предмети у вентиляційні отвори.
- Прилад встановлювати на рівну поверхню, якнайдалі від краю. Переконайтеся, що відстань від приладу до стін становить не менше 10 см, а вентиляційні отвори нічим не заблоковані. Не встановлюйте прилад під навісними шафами.
- Забороняється використовувати чашу на інших нагрівальних приладах.
- Дно ємності залишається гарячим тривалий час після припинення нагрівання. Будьте обережні та використовуйте захисні килимки, встановлюючи ємність на нетермостійку робочу поверхню.
- Позначка  на виробі показує поверхню, яка може нагріватися під час роботи пристрою.

- Не переміщуйте та не піднімайте головку міксеру з встановленою насадкою, оскільки кухонна машина може втратити стійкість.
- Не працюйте з пристроєм біля країв або навислої робочої поверхні, також не застосовуйте силу для встановлення насадок, оскільки це може призвести до нестабільності простору та його перекидання, що далі може спричинити пошкодження.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Максимальне навантаження базується на насадці міні-подрібнювача/інструменту для перемелювання, яка має найбільше навантаження. Інші насадки можуть мати менші навантаження.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Цей пристрій не призначено для роботи від зовнішнього таймера або пульта дистанційного керування.

**Перед підключенням до мережі електропостачання**

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- **УВАГА! ПРИСТРІЙ МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ.**
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

## Перед першим використанням

- Вимийте всі деталі, дивіться розділ «Догляд та чищення».

## Показчик

### Отвори для кріплення насадок

- ① Високошвидкісний привід
- ② Низькошвидкісний привід
- ③ Гніздо інструменту чаші

## Міксер

- ④ Кришка високошвидкісного приводу
- ⑤ Головка міксера
- ⑥ Важіль розблокування головки
- ⑦ Перемикач живлення
- ⑧ Екран дисплея
- ⑨ Регулятор швидкості
- ⑩ Блок електродвигуна
- ⑪ а Чаша для розігрівання 7 л
- ⑪ б Чаша 5 л
- ⑫ Внутрішнє підсвічування чаші «Bowl Bright™»
- ⑬ Низькошвидкісний привід
- ⑭ Давач температури
- ⑮ Пластина нагріву
- ⑯ Вентиляційний отвір
- ⑰ К-насадка
- ⑱ Збивачка для крему
- ⑲ Вінчик
- ⑳ Насадка для тіста
- ㉑ Лопатка
- ㉒ Захист голівки
- ㉓ Захист від бризок
- ㉔ Клапан для додавання продуктів

*Примітка: гайковий ключ показаний лише для ілюстрації і не входить до комплекту постачання.*


## Додаткові насадки

Є цілий ряд додаткових насадок, доступних для використання з кухонним комбайном.

Див листівку-вкладення, яка додається до вашої машини, або відвідайте сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com), щоб побачити повний асортимент і вказівки щодо купівлі насадок, які не входять в комплект.

### Примітка: насадки для низькошвидкісного отвору

Низькошвидкісний отвір вашої кухонної машини має нарізне кріплення. Воно призначено для нарізних насадок.

При покупці нових насадок для низькошвидкісного отвору ви повинні перевірити сумісність з кухонною машиною. Всі нарізні насадки можна ідентифікувати за кодом виробу, який починається з KAX, а також за логотипом різби , який вказаний на упаковці. Для отримання додаткової інформації відвідайте [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Якщо ваша насадка має балкову систему кріплення , вам знадобиться адаптер KAT002ME, щоб підключити її до нарізного отвору  вашої кухонної машини.

*Для отримання додаткової інформації відвідайте*

*[www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).*

## Як користуватися кухонною машиною - Ручний режим

### Див. ілюстрації **A** - **I**

- Переконайтеся в чистоті зони нагріву, давачів температури та та зовнішньої поверхні підставки для чаші. У протилежному випадку бруд може вплинути на роботу давача температури та погіршити якість роботи машини.
- 1 Підключіть прилад до мережі живлення і натисніть перемикач живлення.

- 2 Натисніть на важіль підйому верхньої частини і підніміть верхню частину доки її не буде заблоковано.
- 3 Встановіть чашу і поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати.
- 4 Вставте потрібну насадку в гніздо. Потім натисніть та поверніть інструмент для блокування в положенні.
- 5 Опустіть головку міксера, натиснувши на важіль розблокування головки, та опустіть головку міксера до блокування.
- 6 Встановіть необхідний час, швидкість та рівень прогрівання. Поверніть регулятор швидкості за годинниковою стрілкою для роботи на постійній швидкості, і проти годинникової стрілки для зупинок помішування та роботи імпульсів (P). Натисніть і утримуйте регулятор швидкості для ввімкнення імпульсів.
- 7 Натисніть регулятор швидкості для запуску.
- 8 Для зупинки/паузи пристрою у будь-який час натисніть регулятор швидкості.
- 9 Для розблокування насадки у гнізді поверніть її за годинниковою стрілкою і потім зніміть її.

#### **Увага**

Під час використання інших отворів у чаші не можуть знаходитись інструменти.

## Використання заданих програм

### **Див. ілюстрації J - L**

- 1 Проведіть пальцем вправо, щоб отримати доступ до меню заводських налаштувань.
- 2 Виберіть попередньо встановлене налаштування.
- 3 Дотримуйтесь інструкцій на екрані

дисплея.

- 4 Натисніть регулятор швидкості для запуску.
- 5 Для зупинки приладу у будь-який час натисніть регулятор швидкості. Будьте обережні, оскільки чаша може нагріватися.

## Після нагріву

- Будьте обережні, торкаючись кожної із частин приладу під час роботи в режимі розігрівання або відразу після нього. **ЗОКРЕМА ЧАШІ, ПЛАСТИНИ НАГРІВУ І НАСАДОК**, оскільки вони залишаються **ГАРЯЧИМИ** тривалий час після вимикання приладу.
- Використовуйте ручки з обох сторін, щоб вийняти та перенести її. Використовуйте рукавички для духовки при роботі з гарячою чашою та гарячими інструментами.

## Як застосовувати функцію зважування

### **Див. ілюстрації M - O**






- 1 Встановіть чашу.
- 2 Для вибору функції зважування проведіть пальцем вліво по екрану, доки не з'явиться екран зважування.
- 3 Встановіть нуль на шкалі.
- 4 Зважте інгредієнти.
- 5 Для зміни модулів торкніться кнопки Unit (Модуль) на екрані зважування.


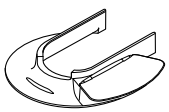





















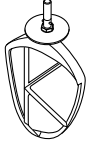









Примітка: Завжди встановлюйте прилад на суху, рівну тверду поверхню для виконання зважування. Не застосовуйте тиск до міксера або чаші під час зважування, оскільки це вплине на точність показників ваги. Функція зважування може бути використана, коли верхня частина машини опущена або піднята.



## Пояснення значень екрана

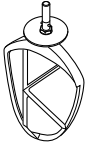







	<p>Торкніться цього значка, щоб відкрити меню налаштувань.</p>	
<p>30:00 m s</p>	<p>Показує вибраний час у годинах (год), хвилинах (хв) та секундах (с).</p>	
	<p>Показує вибрані зупинки помішування. Якщо вибрано повільну швидкість (2 → 4), кільце буде поступово збільшуватися, а прилад виконуватиме помішування при повному завантаженні.</p>	
	<p>Показує вибраний рівень прогрівання. Блимаючи, червоне тло показує, що машина працює в режимі нагріву. Суцільний червоний фон означає, що машина досягла встановленого рівня прогрівання.</p>	
	<p>Вказує, що налаштування неможливо змінити</p>	
	<p>Поверніть регулятор швидкості проти годинникової стрілки для роботи на постійній швидкості. зупинки та імпульси. Поверніть регулятор швидкості за годинниковою стрілкою для роботи на постійній швидкості.</p>	

Підказки і поради щодо розігрівання		
Рівні прогрівання	Рекомендоване використання	
1	Пом'якшення	
2	Витримування тіста	
3		
4		
5	Швейцарська меренга	
6	Темперування шоколадної маси	
7		
8		
9	Сабайон	
	(P)	Імпульс — виберіть короткі піки на максимальній швидкості. Натисніть і утримуйте регулятор швидкості для роботи з параметрами імпульсів.
		Постійне помішування — міксер буде працювати на постійній низькій швидкості. Використовується для збивання легких інгредієнтів у важкі суміші, наприклад, меренги, фруктові пюре з вершками та генуезькі бісквіти, та повільного введення борошна і фруктів у суміші для тістечок.
		Зупинка помішування 2 — періодичне помішування з короткими паузами. Коли налаштовується ця швидкість, прилад працює на повільній швидкості кожні 5 секунд.
		Зупинка помішування 3 — періодичне помішування з середніми паузами. Коли налаштовується ця швидкість, прилад працює на повільній швидкості кожні 15 секунд.
		Зупинка помішування 4 — періодичне помішування з тривалими паузами. Коли налаштовується ця швидкість, прилад працює на повільній швидкості кожні 30 секунд.
	Швидкість мін. — макс.	Безперервні швидкості поступово стають максимальними

Таблиця заводських налаштувань				 <b>(Макс)</b>	
Страва	Рекомендована насадка	Заводські налаштування (регулюються)	Рецепти / Використання	5 л	7 л
Розстоювання тіста		 <b>1 год.</b> (20 хв. - 1 год.)  <b>OFF (Вимкнено)</b>   <b>2</b> 	Розстоювання дріжджового тіста		2,58 кг загальної ваги
Темперування шоколаду		 <b>10 хв.</b> (3 хв. - 1 год.)  <b>1</b>   <b>7</b> 	Шоколадний мус		300 г (порізано на шматочки по 2 см)
Швейцарська меренга		 <b>10 хв.</b>  <b>Макс</b>  <b>4</b> 	Основа для масляної глазури		240 г яєчних білків 480 г цукрової пудри 80 г води
Збивання яєчних білків		 <b>2 хв.</b> (1-5 хв)  <b>Макс</b> (Мін - Макс)  <b>OFF (Вимкнено)</b> 	Яєчні білки для шоколадного мусу		Див. Таблицю Рекомендоване використання
Бісквіт		 <b>1 хв.</b> (30 сек. - 5 хв)  <b>1 – макс.</b> (1 - Макс)  <b>OFF (Вимкнено)</b> 	Британський бісквіт, капкейки		Див. Таблицю Рекомендоване використання
Замішування тіста - Тісто для хліба (сухі дріжджі)		 <b>5 хв.</b> (5 хв - 30 хв)  <b>Мін до 1</b> (мін - 2)  <b>OFF (Вимкнено)</b> 	Рогалики, піца		Див. Таблицю Рекомендоване використання

## Таблиця рекомендованого використання

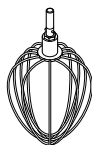
Дані наведені для інформації й можуть відрізнятись залежно від точного рецепту та оброблених інгредієнтів

	<b>К-насадка</b> Для тістечок, бісквітів, печива, глазури, начиння, еклерів і картопляного пюре.				
	<b>Підказки та поради</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.</li> <li>Для повного змішування час від часу вимикайте міксер і знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.</li> <li>Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.</li> </ul>				
<b>Рецепт/ Процес</b>		 <b>(Макс)</b>			 <b>(Хвилини)</b>
		Чаша 5 л	Чаша 7 л		
Кондитерські вироби та печиво — розтирання жиру із борошном	Вага борошна	500 г	910 г	Мін → 1	2
Універсальні суміші для тортів	Загальна вага	2 кг	4 кг	Мін → Макс	45 - 60 секунд
	<b>Збивачка для крему</b> Для збивання крему і змішування м'яких інгредієнтів.				
	<b>Підказки та поради</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.</li> <li>Під час змішування жиру і цукру для суміші для тортів, завжди використовуйте жир кімнатної температури або попередньо розм'якшіть його.</li> </ul>				
<b>Рецепт/ Процес</b>		 <b>(Макс)</b>			 <b>(Хвилини)</b>
		Чаша 5 л	Чаша 7 л		
Збивання масла/маргарину і цукру		1,79 кг	4,55 кг	Мін → Макс	4
Збивання яєць в суміші для кексів				Мін → Макс	1 - 4
Вимішування тіста, фруктів і т. д.				Мін → 1	30 - 60 секунд

Розмір яйця = середній (вага 53–63 г).

## Таблиця рекомендованого використання

**Дані наведені для інформації й можуть відрізнятись залежно від точного рецепту та оброблюваних інгредієнтів**






### Вінчик

Для яєць, крему і суфле.

### Важливо

- Щоб уникнути розбризування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.
- **Не використовуйте вінчик для важких сумішей (все в одному тістечку, жир для крему і цукор), оскільки ви можете пошкодити вінчик.**
- Для досягнення найкращих результатів збивайте яйця при кімнатній температурі.  
Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на вінчику та всередині чаші немає залишків жиру та яєчного жовтка.





Рецепт/ Процес	 (Макс)			 (Хвилини)
	Чаша 5 л	Чаша 7 л		
Яєчні білки	8 (280 г)	16 (560 г)	Мін → Макс	1½ - 2
Знежирені бісквіти	620 г	930 г		4-6
Вершки	0,5 л	2 л		1½ - 3
Рідке тісто • Спочатку додайте в чашу борошно, а потім вологі інгредієнти. • Для повного змішування інгредієнтів виконуйте його на мінімальній швидкості.	Борошно 250 г Молоко 500 г Яйця 200 г		Мін	10 секунд
			Макс	45-60 секунд
Майонез • Для досягнення найкращих результатів зніміть залишки інгредієнтів після додавання олії і продовжуйте збивання на швидкості Макс ще 10 секунд.	Яєчний жовток 2 шт. Гірчиця 10 г Рослинна олія 200 мл		Макс	1 - 1½

Розмір яйця = середній (вага 53-63 г).

**Використані вершки для збивання = Свіжі вершки для збивання з мінімальною жирністю 38 %**

## Таблиця рекомендованого використання

Дані наведені для інформації й можуть відрізнятись залежно від точного рецепту та оброблених інгредієнтів

	<b>Інструмент для тіста</b> Для змішування дріжджового тіста.				
	<b>Підказки та поради</b> <b>Важливо</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ніколи не перевищуйте максимальних показників; це може призвести до перевантаження машини.</li> <li>• Якщо прилад уповільнює роботу, вимкніть його, вийміть половину тіста та перемішайте кожену половину окремо.</li> <li>• Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.</li> </ul> <b>Дріжджі</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Сухі дріжджі</b> (тип дріжджів, які необхідно розбавити до потрібної консистенції): налийте теплу воду у чашу. Після цього додайте дріжджі та цукор і залиште приблизно на 10 хвилин, доки не з'явиться піна.</li> <li>• <b>Свіжі дріжджі</b>: покришіть у борошно.</li> <li>• <b>Інші типи дріжджів</b>: виконуйте інструкції виробника.</li> </ul>				
<b>Рецепт/ Процес</b>		 <b>(Макс)</b>			 <b>(Хвилини)</b>
		<b>Чаша 7 л</b>			
		<b>Мін</b>	<b>Макс</b>		
Хлібне тісто (круте дріжджове)	Теплої води	195 г	895 г	Мін 1	60 секунд 3-4
	Білої муки грубого помолу	350 г	1,6 кг		
	Дріжджів швидкої дії	6 г	25 г		
	Жиру	10 г	30 г		
	Солі	3 г	16 г		
	Загальна вага	564 г	2,56 кг	Повторіть змішування на швидкості 1	60 секунд
М'яке дріжджове тісто (з маслом і яйцями)	Вага борошна	250 г - 2,6 кг		Мін 1	60 секунд 3-4
	Загальна вага	478 г - 5 кг			
				Повторіть змішування на швидкості 1	60 секунд

Розмір яйця = середній (вага 53-63 г).

## Як зібрати збивачку для крему

### Див. ілюстрації **P** - **R**

#### Встановлення щітки

- Щітка вже є встановленою і її завжди необхідно знімати перед очищенням.
- Обережно встановіть зйомну щітку на насадку, виставивши щітку основою у роз'єм, потім вставте одну сторону у паз і далі обережно закріпіть кінчик щітки на місці. Зробіть те саме з іншою стороною щітки.

## Як користуватися Bowl Bright™ (підсвічування чаші)

- Кухонний комбайн оснащений приладом для освітлення чаші, який розташований у нижній головці міксера.
- Для вимкнення підсвічування чаші виберіть BowlBright™ в меню Settings (Параметри) і виберіть Off (Вимкнено).

Примітка: Коли прилад увімкнено, підсвічування чаші вмикатиметься автоматично.

## Встановлення і зняття кришок приводу

### Кришка високошвидкісного приводу

- Щоб зняти кришку зачепіть її збоку і підніміть.
- Для встановлення встановіть кришку на привід і опустіть її.

### Кришка приводу з низькою швидкістю

- Для зняття кришки натисніть на важіль угорі і витягніть кришку.
- Для встановлення встановіть кришку на привід і натисніть на неї.

## Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок

### Див. ілюстрації **S** - **T**

Примітка: Кришка для захисту від бризок підходить тільки для чаші ємністю 7 літрів.

#### Збирання

Захист від бризок складається із 2 частин: захисту голівки <sup>(22)</sup> та безпосередньо із захисту від бризок <sup>(23)</sup>.

Захист від бризок не можна встановлювати на чашу до встановлення захисту голівки.

- Підніміть головку міксера до упору.
- Зафіксуйте захист голівки на зворотній частині голівки міксера до повного встановлення на місці.
- Установіть чашу на підставку.
- Опустіть головку міксера.
- Надіньте захист від бризок на чашу та посуньте вперед, щоб встановити на місці.
- Під час вимішування інгредієнти можна додавати безпосередньо до чаші крізь подовжувальну камеру.
- Для видалення просто потягніть його з чаші міксера.
- Щоб видалити захист голівки підніміть головку міксера до блокування. Зніміть інструмент, якщо він встановлений, потім потягніть захист голівки вниз з нижньої частини голівки міксера.

Примітка: Знімайте та надівайте захист від бризок, коли головка міксера знаходиться в заблокованому стані.

### Рекомендуємо регулярно знімати захист голівки для чищення.

## Налаштування інструменту

### Див. малюнок **U**

#### **К-подібна насадка, вінчик і збивачка для крему**

Інструменти налаштовані на потрібну висоту для чаші, що додається в комплекті, та не потребують регулювання.

Втім, якщо ви бажаєте налаштувати інструмент, використовуйте ключ відповідного розміру:

TYPE KWL90 = 19 мм

Потім слідує наступним інструкціям:

- 1 Відключіть прилад від мережі електропостачання.
- 2 Підніміть головку міксера та встановіть вінчик чи збивачку.
- 3 Опустіть головку міксера. Якщо треба відрегулювати проміжок, підніміть головку міксера та зніміть насадку. В ідеальному випадку вінчик чи К-насадка повинні **майже** торкатися дна чаші.  
**Збивачка для крему** — в ідеалі має торкатися поверхні чаші таким чином, щоб акуратно витирати чашу під час змішування.
- 4 За допомогою гайкового ключа потрібного діаметру відкрутіть гайку так, щоб можна було виконати регулювання валу. Щоб опустити насадку нижче до дна чаші, поверніть вал проти годинникової стрілки. Щоб підняти насадку вище, поверніть вал за годинниковою стрілкою.
- 5 Закрутіть гайку.
- 6 Установіть насадку та опустіть головку міксера. (Перевірте її положення (дивіться вище зазначені пункти).
- 7 Повторіть вище названі процедури, доки насадку не буде встановлено правильно. Тільки-но правильне положення насадки знайдено, закрутіть та затягніть гайку.

- **Примітка: гайковий ключ показаний лише для ілюстрації.**

#### **Насадка для тіста**

Насадку було правильно налаштовано виробником і вона не потребує ніяких регулювань.

#### **Догляд та чищення**

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- Під час першого увімкнення на випускному отворі приводу ② може з'явитися трохи мастила. Це нормальне явище. Просто протріть.

#### **Блок електродвигуна, кришки отворів**

- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою.
- Ніколи не використовуйте абразивні матеріали та не опускайте прилад у воду.

#### **Чаші**

- Помийте руками, потім ретельно просушіть або помийте у посудомийній машині.
- Ніколи не використовуйте дротяну щітку, металевий віхоть або відбілювальний засіб для чищення чаші із нержавіючої сталі. Для видалення нальоту використовуйте оцет.
- Не встановлюйте прилад поряд із джерелами тепла (конфорками плити, електропечами, мікрохвильовими печами).
- Чашу на 5 літрів можна поставити в чашу на 7 літрів для полегшення зберігання. (Не кладіть насадки до чаші на 5 літрів, коли вона знаходиться в чаші на 7 літрів).



### **Інструменти і захист від бризок**

- Помийте руками, потім ретельно просушіть або помийте у посудомийній машині.

### **Миття в посудомийній машині**

- В якості альтернативи див. малюнки з деталями, які можна мити, в таблиці на початку інструкції до посудомийної машини.

## Рецепт

### **Сливовий маринад**

*200 г прозорого рідкого меду*

*50 г м'яких слив*

*50 мл води*

- 1 Покладіть всі інгредієнти у мініподрібнювач/млинок. Поставте у холодильник на ніч.
- 2 Встановіть насадку у кухонну машину.
- 3 Ввімкніть імпульси на 5 секунд.
- 4 Користуйтеся за рецептурою.

### **Білий хліб швидкого приготування**

*280 мл теплої води*

*500 г білої муки грубого помолу*

*8 г дріжджів швидкої дії*

*10 г жиру*

*5 г солі*

- 1 Покладіть інгредієнти в розігрівальну миску в порядку, зазначеному вище.
- 2 Поставте чашу до машини. Вставте інструмент для тіста і опустіть головку міксера.
- 3 Вимішуйте на мінімальній швидкості протягом 1 хвилини, потім на швидкості 1 протягом 9 хвилин, встановивши машину на рівень прогріву 3.
- 4 Вийміть інструмент для приготування тіста.
- 5 Встановіть щиток для захисту від зибризкування і витримайте тісто на рівні 3 нагрівання протягом 40 хвилин.

## Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) або на сайті для вашої країни.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



### **ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)**

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

## Усунення несправностей

Проблема	Причина	Усунення
Віничок чи К-насадка торкаються дна чаші або не достають до інгредієнтів, що лежать на дні чаші.	Інструмент встановлений на неправильній висоті і потребує регулювання.	Відрегулюйте висоту за допомогою відповідного гайкового ключа — див розділ «Налаштування інструменту».
Не вдається встановити насадку низької швидкості.	Перевірте, чи насадка сумісна з використаною моделлю машини. Потребує нарізної системи з'єднання (модель КАХ) 	Насадка повинна мати нарізну систему кріплення КАХ  , щоб її можна було вставити в цей отвір. Якщо ваша насадка має балкову систему кріплення  , вам знадобиться адаптер КАТ002МЕ, щоб підключити її до нарізного отвору вашої кухонної машини. Для отримання додаткової інформації відвідайте <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a> .
Кухонна машина зупиняється під час роботи. Дисплей показує повідомлення про помилку E27.	Захист від перевантаження або перегріву активовано. Завантаження вище допустимої норми.	Вимкніть та перевірте наявність завантаження або перевантаження. Якщо машина не працюватиме, видаліть деякі з інгредієнтів, щоб знизити навантаження і перезапустіть. Якщо проблему не вдалось вирішити, відключіть машину від мережі та зачекайте 15 хвилин. Вставте вилку у розетку і ввімкніть прилад ще раз. Якщо машина не перезапускається після описаної вище процедури, зверніться до сервісної служби для отримання подальших рекомендацій.
На прилад не подається живлення/ екран не світиться.	Прилад не підключений до мережі. Перемикач увімк./вимк. не працює.  Прилад перейшов у режим очікування.	Перевірте, чи увімкнений прилад. Переведіть перемикач увімк./вимк. в положення увімк. Торкніться екрану або поверніть шкалу регулятора.
Пристрій не працює.	Шкала регулятора не натискається.	Натисніть регулятор швидкості для запуску.

## Усунення несправностей — Продовження

<b>Проблема</b>	<b>Причина</b>	<b>Усунення</b>
Таймер на екрані не використовує зворотній відлік.	Під час етапу нагрівання таймер не використовує зворотній відлік до досягнення потрібної температури.	Робота у звичайному режимі.
Різкі рухи або коливання під час експлуатації.	Нерівномірне навантаження в чаші викликає надмірну вібрацію. Перевищено максимальну потужність. Застосовано невірний інструмент або швидкість.	Зменшіть кількість або розмішайте інгредієнти в чаші і перезапустіть прилад.  Див. відповідну програму і рекомендовану швидкість щодо правильного інструменту і використовуваної швидкості.
На екрані відображається «- -».	Шкала обнулена.	Нормальна робота.
На екрані дисплея відображається мінус читання.	На екрані не виставлено нуль, чаша порожня або не встановлена. Інгредієнти або предмети притиснуті до приладу або знаходяться під ним.  Прилад притискається до стіни.	Виставте на екрані нуль, або покладіть бракуючі інгредієнти, або встановіть чашу ще раз. Переконайтеся, що інгредієнти або предмети не притиснуті до приладу або під ним. Переконайтеся, що є місце між приладом і будь-якими стінками. Обнулiть екран до того, як зважувати наступні інгредієнти.
На екрані не відображаються невеликі кількості.	Зважена кількість занадто мала.	Використовуйте міри, рівні чайній або столовій ложці, для дуже малих кількостей.
Вага змінилася на дисплеї.	Прилад перемістився під час роботи.  Верхня частина підіймається або опускається під час роботи.	Завжди кладіть прилад на суху рівну стійку поверхню до зважування. Перевірте, що кабель живлення не натягнутий. Не суньте прилад і не торкайтеся чаші під час зважування. Обнулiть дисплей перед зважуванням наступних інгредієнтів.
Не вдається швидко переключитися між метричними та імперськими одиницями виміру.	Пристрій перенастроюється на відображення раніше вибраних одиниць вимірювання.	Зачекайте 5 секунд і повторіть спробу.

## دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
حركة أو اهتزاز شديد أثناء التشغيل.	حمل غير متساوي في السلطانية يتسبب في اهتزازات كبيرة. تم تجاوز السعة القصوى المحددة. تم استخدام أداة أو سرعة غير صحيحة.	قللي الكميات أو أعيدي ترتيب الطعام داخل السلطانية وأعيدي تشغيل الجهاز. راجعني البرنامج الخاص بوصفة التحضير وجدول السرعات الموصى بها لمعرفة الأداة المطلوب استخدامها وسرعة التشغيل الصحيحة.
شاشة العرض تعرض " _ - "	تم تصفير الميزان.	التشغيل العادي.
شاشة العرض تعرض قراءة سالبة.	لم يتم تصفير شاشة العرض ونُمت إزالة إما المكونات أو السلطانية. المكونات أو العناصر تضغط على الجهاز من الأعلى أو الأسفل. يتم ضغط الجهاز على الحائط.	قومي إما بتصفير الشاشة، وأعيدي وضع المكوّن الناقص أو أعيدي تركيب السلطانية. تأكدي من عدم وجود مكونات أو عناصر تضغط على الجهاز من الأعلى أو الأسفل. تأكدي من وجود مساحة بين الجهاز وأي جدران. قومي بتصفير شاشة العرض قبل وزن المكونات التالية.
شاشة العرض لا تسجل الكميات الصغيرة.	الكمية الموزونة صغيرة جدًا.	استخدمي ملعقة صغيرة أو ملعقة كبيرة لقياس الكميات الصغيرة جدًا.
الوزن تغير على شاشة العرض.	تم تحريك الجهاز أثناء التشغيل. تم رفع رأس الخلاط أو خفضها أثناء التشغيل.	احرصي دائمًا على وضع الجهاز على سطح جاف ومستو وثابت قبل الوزن. تأكدي من أن كابل الطاقة غير مشدود. لا تحركي الجهاز أو تلمسي السلطانية أثناء تشغيل وظيفة الوزن. قومي بتصفير الشاشة قبل وزن المكونات التالية.
يتعذر التحويل بسرعة بين وحدات القياس المترية والإمبراطورية.	تتم إعادة تهيئة الجهاز لعرض الوحدة والقياس المحددين مسبقًا.	انتظري ٥ ثوانٍ وحاولي مرة أخرى.

## دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
خفاقة البيض أو مضرب العجين يقرع قاع الوعاء أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع الوعاء.	ارتفاع الأداة غير صحيح وتحتاج لضبط ارتفاعها.	اضبطي طول الأداة باستخدام مفتاح ربط لتعديل الارتفاع - راجعي قسم «ضبط الأداة».
ملحق السرعة المنخفضة لا يمكن تركيبه.	تأكد من توافق الملحق مع الاستخدام مع موديل الجهاز لديك. يتطلب نظام Twist connection system (الموديل (KAX) (TWIST))	يجب أن شعار KAX الخاص بنظام Twist connection system موجوداً على الملحق حتى تتمكن من تركيبه في المخرج. إذا كان لديك ملحقات تعمل على نظام Bar connection system (TWIST) ، ففي هذه الحالة ستحتاجين إلى استخدام منظم KAT002ME حتى يمكنك توصيل هذه الملحقات مع نظام Twist connection system الموجود في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك. لمزيد من المعلومات زوري الموقع: <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a>
جهاز المطبخ المتكامل يتوقف أثناء التشغيل. الشاشة تعرض رسالة الخطأ E27.	تم تنشيط وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد أو الارتفاع المفرط لدرجة حرارة الجهاز. تم تجاوز السعة القصوى المحددة. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وتأكد من عدم وجود أي انحشار أو عالق أو تحميل زائد.	افصلي الجهاز وتحققي من وجود انسداد أو فرط تحميل.. في حالة عدم عمل الجهاز، ففي هذه الحالة أزيلتي كمية من المكونات لتقليل الحمل وأعيدتي تشغيل الجهاز. إذا لم يساعد ذلك في حل المشكلة، افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركيه ١٥ دقيقة ليبرد. وصلي بمصدر التيار الكهربائي وأعيدتي التشغيل. في حالة عدم عمل الجهاز بعد الإجراءات السابقة، ففي هذه الحالة اتصلي بمركز «خدمة العملاء» لطلب المساعدة.
لا توجد طاقة موصلة للجهاز / شاشة العرض لا تضيء.	الجهاز غير موصل بمصدر التيار الكهربائي. لم يتم الضغط على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف). الجهاز دخل في وضع الاستعداد.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. اضغطي على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف) ليصبح في موضع التشغيل On. امسكي شاشة العرض أو لفي قرص التحكم.
الجهاز لا يعمل	قرص التحكم غير مضغوط.	اضغطي على قرص التحكم لبدء عملية الطهي.
المؤقت لا يبدأ العد التنازلي على شاشة العرض.	خلال مرحلة التسخين لن يبدأ المؤقت في العد التنازلي إلا عند الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة.	تشغيل عادي.

## وصفة التحضير ماريناد البرقوق المجفف

٢٠٠ جرام عسل نحل صافى  
٥٠ جرام برفوق مجفف طري  
٥٠ مل ماء

## الخبز الأبيض سريع التخمر

٢٧٠ مل ماء دافئ  
٥٠٠ جرام دقيق الخبز الأبيض القوي  
٨ جرام خميرة فورية  
١٠ جرام دهن  
٥ جرام ملح

- ١ ضعي جميع المكونات في القطاعة/المطحنة الصغيرة. ضعيها في الثلاجة طوال الليل.
- ٢ ركبي السلطانية في خلاط Kitchen machine
- ٣ بدلي إلى التشغيل النبضي لمدة ٥ ثوانٍ.
- ٤ استخدميه على النحو المطلوب.

- ١ ضعي المكونات في سلطانية التسخين بالترتيب المذكور أعلاه.
- ٢ ركبي السلطانية على الماكينة. أدخلي أداة العجن واخفضي رأس الخلاط.
- ٣ اعجني على أقل سرعة لمدة دقيقة واحدة ثم على السرعة ١ لمدة ٩ دقائق مع ضبط الجهاز على مستوى التسخين ٣.
- ٤ أزيلتي أداة العجن.
- ٥ ركبي واقي الرذاذ واتركي العجينة لتختمر على مستوى التسخين ٣ لمدة ٤٠ دقيقة.

## الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)، أو موقع الويب المخصص لذلك.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

## ضبط الأداة

### ارجعي إلى الرسم التوضيحي U

### مضرب العجين، وخفافة البيض، ومضرب الخلطات الكريمة

يتم ضبط ارتفاع الأدوات على الارتفاع الصحيح لها داخل السلطانية في المصنع لدى تزويد الجهاز بحيث لا تتطلب أي ضبط إضافي. وعلى الرغم من ذلك، إذا لزم ضبط ارتفاع الأدوات ففي هذه الحالة استخدم مفتاح ربط بحجم مناسب.

TYPE KWL90 = ١٩ مم

ثم اتبعي التعليمات التالية:

- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي خفافة البيض أو المضرب.
- ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة. من المثالي أن يمس المضرب/ الخفافة **K** بالقاد قاع الوعاء .
- ٤ **مضرب الخلطات الكريمة** - من الناحية المثالية، يجب أن يلامس قاعدة السلطانية بحيث يسمح السلطانية بلطف أثناء المزج. باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة بشكل كاف للسماح بتعديل محور الدوران . لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفي محور دوران في اتجاه عكس عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة. أعيدي إحكام ربط الصامولة.
- ٥ ركبى الأداة في الخلاط واخفضي رأس الخلاط. (تأكدى من موضع الأداة بالنسبة لقاع السلطانية، راجعي النقاط السابقة).
- ٧ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمى ربط الصامولة. ملاحظة: مفتاح الربط المبين في الشكل التوضيحي لأغراض الإيضاح فقط.

### أداة العجن

تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

## العناية والتنظيف

- أوقفى دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- قد تظهر طبقة طفيفة من الشحم على مخرج السرعة المنخفضة ② في المرة الأولى لاستخدامه. هذا أمر طبيعي - فقط امسحها.

### وحدة الطاقة (الموتور) وأغطية المخارج

- مسح بقعته قماش رطبة ثم التجفيف.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.

### السلطانيات

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف الوعاء المصنوع من الصلب عديم الصدأ. استخدمى الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعديه عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).
- يمكن وضع السلطانية سعة ٥ لترات في السلطانية سعة ٧ لترات لسهولة التخزين. (لا تضعي الأدوات داخل السلطانية سعة ٥ لترات في حالة وضعها داخل السلطانية سعة ٧ لترات).

### الأدوات ومانع الرذاذ

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.

### الغسيل في غسالة الأطباق

- يمكنك مراجعة جدول الرسوم التوضيحية في الجزء الأمامي للتعرف على الأجزاء التي يمكن غسلها بأمان في غسالة الأطباق.



## تجميع مضرب الخطات الكريمة ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من P إلى R

### تركيب الخفاقة المرنة

- تزود الخفاقة المرنة مركبة بالفعل ويجب فكها دائماً قبل التنظيف.

١ ركي الخفاقة المرنة بحرص في الأداة عن طريق إدخال قاعدة الخفاقة المرنة في الشق، ثم إدخال أحد جانبي الخفاقة في التجويف قبل تعشيق طرف الخفاقة برفق في موضعه. كرري نفس الخطوات مع الجانب الآخر.

### لاستخدام Bowl Bright™ (الإضاءة داخل السلطانية)

- جهاز المطبخ المتكامل لديك مجهز بخاصية إضاءة داخل السلطانية موجودة في الجزء السفلي من رأس الخلاط.
  - لإيقاف الإضاءة في السلطانية. حدي Bowl Bright™ في قائمة الإعدادات ثم حدي off (إيقاف).
- ملحوظة: سيتم تنشيط إضاءة السلطانية تلقائياً عند تشغيل الجهاز.

### إزالة وتركيب أغطية المخارج

#### غطاء مخرج السرعة العالية

- ١ لإزالة الغطاء، استخدم المقبض الموجود على الجانب وارفعه لأعلى.
- ٢ للتركيب، ضعي الغطاء على المخرج ثم أسقطيه في موضعه.

#### غطاء مخرج السرعة المنخفضة

- ١ لإزالة الغطاء، استخدم المقبض الموجود على الجزء العلوي واسحبيه إلى الخارج.
- ٢ للتركيب، ضعي الغطاء على المخرج ثم ادفعيه إلى موضعه.

## تركيب واستخدام مانع الرذاذ ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من S إلى T

ملحوظة: وافي الرذاذ غير مناسب للاستخدام إلا مع السلطانية سعة ٧ لترت.

### التركيب


يتكون وافي الرذاذ من قطعتين: وافي رأس الخلاط ② ومانع الرذاذ ③.

لا يمكن تركيب مانع الرذاذ في السلطانية بدون تركيب وافي رأس الخلاط.

- ١ ارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التثبيت.
  - ٢ اشبكي وافي الرذاذ لأعلى الجانب السفلي من رأس الخلاط حتى يتم تركيبه بالكامل.
  - ٣ ركي السلطانية على القاعدة.
  - ٤ اخفضي رأس الخلاط.
  - ٥ ضعي وافي الرذاذ على حافة السلطانية وحركه للأمام حتى يستقر بالكامل في موضعه الصحيح.
  - أثناء عملية الخط، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى السلطانية عن طريق أنبوب إدخال المكونات.
  - ٦ لإزالة وافي الرذاذ، اسحبيه بعيداً عن سلطانية الخلاط.
  - ٧ لإزالة الواقي رأس الخلاط، ارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التثبيت. أزيل الأداة المستخدمة في حالة تركيبها ثم اسحبي وافي رأس الخلاط لأسفل من الجزء السفلي من رأس الخلاط.
- ملاحظة: ركي أو أزيل وافي الرذاذ فقط عندما تكون رأس الخلاط في موضع التثبيت.
- نوصي بإزالة وافي رأس الخلاط بانتظام عن رأس الخلاط لتنظيفه.

جدول توصيات الاستخدام

الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة

أداة العجن لخلطات العجين المخمرة	
<p><b>تلميحات ونصائح هام</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• يحذر تجاوز السعات القصوى المحددة - فقد تتسبب في حمل زائد على الجهاز.</li> <li>• في حالة سماع صوت الجهاز مثقلاً، فأوقف التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على منفرداً.</li> <li>• للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية.</li> </ul> <p><b>الخميرة</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>الخميرة الجافة</b> (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صببي الماء الدافئ في الوعاء، ثم أضيفي الخميرة والسكر واتركيها تهدأ لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.</li> <li>• <b>الخميرة الطازجة</b>: فتتها داخل الدقيق.</li> <li>• <b>أنواع الخميرة الأخرى</b>: اتبعي تعليمات المصنّع.</li> </ul>	

 (دقائق)		 (الحد الأقصى)		الوصفة/التحضير	
		السلطانية سعة ٧ لترات		ماء دافئ	عجين الخبز (عجينة الخميرة السمكة)
		"Max"	"Min"		
٦٠ ثانية ٤ - ٣	"Min" ١	٧٩٥ غرام	١٩٥ غرام	دقيق الخبز الأبيض القوي	
		١.٦ كيلوغرام	٣٥٠ غرام	خميرة فورية	
		٢٥ غرام	٦ غرام	دهن	
		٣٠ غرام	١٠ غرام	ملح	
٦٠ ثانية ٤ - ٣	إعادة العجن على السرعة ١	٢,٥٦ إلى كيلوغرام	٥٦٤ غرام	الوزن الإجمالي	عجينة الخميرة الخفيفة (غنية بالزبد والبيض)
		٢٥٠ غرام إلى ٢,٦ كيلوغرام	٤٧٨ غرام إلى ٥ كيلوغرام	وزن الدقيق	
٦٠ ثانية ٤ - ٣	إعادة العجن على السرعة ١			الوزن الإجمالي	

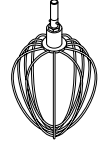
حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام)  
الكريمة المخفوقة المستخدمة = كريمة طازجة محتوى الدهون بها 38% على الأقل

جدول توصيات الاستخدام

الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة

الخفاقة

للبيض والكريمة والسوفليه.



هام

- لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.
- لا تستخدم خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل تحضير الكيك بوضع كل المكونات في وعاء واحد وخط السمن مع السكر) فقد يتسبب ذلك في تلفها.
- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة. قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو السلطانية.

⌚ (دقائق)	🌀	🕒 (الحد الأقصى)		الوصفة/التحضير
		السلطانية ساعة ٧ لترات	السلطانية ساعة ٥ لترات	
٢ - ١½	"Max" ← "Min"	١٦ (٥٦٠) غرام	٨ (٢٨٠) غرام	بياض البيض
٦ - ٤		٩٣٠ غرام	٦٢٠ غرام	الخلطات الإسفنجية الخالية من الدهون
٣ - ١½		٢ لتر	٠.٥ لتر	القشدة
١٠ دقائق	"Min"	الدقيق ٢٥٠ غرام الطليب ٥٠٠ غرام البيض ٢٠٠ غرام		خلطة البانكيك • أضيفي الدقيق إلى السلطانية أولاً متبوعاً بالمكونات المبتلة. • اخطفي على السرعة «Min» لدمج المكونات.
٦٠ - ٣٠ دقائق	"Max"	صغار بيض ٢ الخردل ١٠ غرام زيت نباتي ٢٠٠ مل		المايونيز • للحصول على أفضل النتائج، اكشطتي جوانب السلطانية بعد إضافة الزيت ثم شغلي الجهاز لمدة ١٠ ثواني إضافية على السرعة العالية.

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام)  
الكريمة المخفوقة المستخدمة = كريمة طازجة محتوية الدهون بها 38% على الأقل

جدول توصيات الاستخدام

الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة

المضرب K					
لصنع الكعك والبسكويت والمعجنات والآيس كريم والحشوات والإكثير والبطاطا المهروسة.					
<p><b>تلميحات ونصائح</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.</li> <li>دمج المكونات بالكامل، أوقفي عملية الخلط واكشطتي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقلب بانتظام.</li> <li>استخدمي مكونات باردة لتحضير الحلويات ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.</li> </ul>					
⌚ (دقائق)		⌚ (الحد الأقصى)		الوصفة/التحضير	
		السلطانية سعة ٧ لترات	السلطانية سعة ٥ لترات		
٢	"Min" ← ١	٩١٠ غرام	٥٠٠ غرام	وزن الدقيق	المعجنات والبسكويت - خلط السمن مع الدقيق
٤٠ - ٦٠ ثيناث	"Min" ← "Max"	٤ كيلوغرام	٢ كيلوغرام	الوزن الإجمالي	خلطات الكعكات الجاهزة
<p><b>مضرب الخلطات الكريمة</b> لخلط المكونات الخفيفة وتحضير كريمة</p>					
<p><b>تلميحات ونصائح</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.</li> <li>استخدمي الزبد أو السمن في درجة حرارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتلينه أولاً.</li> </ul>					
⌚ (دقائق)		⌚ (الحد الأقصى)		الوصفة/التحضير	
		السلطانية سعة ٧ لترات	السلطانية سعة ٥ لترات		
٤	"Min" ← "Max"	٤.٥٥ كيلوغرام	١.٧٩ كيلوغرام		مزج الزبد/السمن مع السكر
١ - ٤	"Min" ← "Max"				خفق البيض داخل خلطات الكعكات
٦٠ - ٣٠ ثيناث	"Min" ← ١				طيّ الدقيق والفاكهة وما شابه

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٢ إلى ٦٢ غرام)

 (الحد الأقصى)		مخطط استخدام الإعدادات المسبقة			
		الإعداد المسبق	الأداة الموصى بها	الإعدادات الافتراضية (قابلة للتعديل)	أفكار الوصفات/ الاستخدام
٧ لترات	٥ لترات	تخمير العجين المخمر	١ ساعة (٢٠ دقيقة - ١ ساعة) الإيقاف ٢ (٢٥ درجة مئوية - ٣٥ درجة مئوية)		تخمير العجين
٢,٥٨ كجم الإجمالي الوزن		موس الشوكولاتة	١٠ دقائق (٣ دقائق - ١ ساعة) ١ ٧		إذابة الشوكولاتة
٣٠٠ جرام (يقطع إلى قطع ٢ سم)		قاعدة لعمل كريمة الزبدة المجمدة	١٠ دقائق الحد الأقصى		المارينج السويسري
٢٤٠ جرام بياض البيض ٤٨٠ جرام سكر ناعم ٨٠ ماء		بياض البيض لتحضير موس الشوكولاتة	٢ دقيقة (١ دقيقة - ٥ دقائق) الحد الأقصى (الحد الأدنى/الحد الأقصى) الإيقاف		بياض البيض خفق
ارجعي إلى مخطط الاستخدام الموصى به	ارجعي إلى مخطط الاستخدام الموصى به	الاسفنجية الكيكة الاسفنجية، الكب كيك	١ دقيقة (٣٠ ثانية - ٥ دقائق) ١ - الحد الأقصى (١ - الحد الأقصى) الإيقاف		كيكة فيكتوريا
ارجعي إلى مخطط الاستخدام الموصى به	ارجعي إلى مخطط الاستخدام الموصى به	لفائف الخبز، البييتزا	٥ دقيقة (٥ دقائق - ٣٠ دقيقة) الحد الأدنى إلى ١ (الحد الأدنى - ٢) الإيقاف		عجن العجين - الخبز (صلب) (مخمر)

## تلميحات ونصائح الطهي

مستويات التسخين	الاستخدام الموصى به
١	التليين
٢	تخمير
٣	
٤	المارينج السويسري
٥	
٦	إذابة الشوكولاتة
٧	
٨	
٩	السابايوني
	(P)
	التشغيل النبضي - حدي فترات قصيرة من السرعة القصوى. اضغط مع الاستمرار على قرص التحكم لتشغيل إعداد التشغيل النبضي.
	التقليب المستمر - سيعمل الخلاط بسرعة بطيئة ثابتة. يُستخدم للطّي المكونات الخفيفة في الخلطات الأكثر سمكًا، على سبيل المثال المارينج، وعجينة الفواكه، وكيك الجينواز الاسفنجي واخلطي الدقيق والفواكه ببطء في خلطات الكيك.
	فترة التقليب ٢ - تقليب متقطع مع فترات توقف مؤقت قصيرة. عند اختيار هذه السرعة، يعمل بشكل متقطع على سرعة بطيئة كل ٥ ثوان.
	فترة التقليب ٣ - تقليب متقطع مع فترات توقف مؤقت متوسطة. عند اختيار هذه السرعة، يعمل بشكل متقطع على سرعة بطيئة كل ١٥ ثانية.
	فترة التقليب ٤ - تقليب متقطع مع فترات توقف مؤقت طويلة. عند اختيار هذه السرعة، يعمل بشكل متقطع على سرعة بطيئة كل ٣٠ ثانية.
	السرعة الحد الأدنى - الحد الأقصى

تفسير رموز شاشة العرض

		
<p>اضغطي على هذا الرمز لفتح قائمة الإعدادات.</p>		
<p>تعرض الوقت المحدد بالساعات (h) والدقائق (m) والثواني (s).</p>	 <p>30:00 m s</p>	
<p>يظهر فترة التقلب المحددة. إذا تم تحديد السرعة المنقطعة (٢ &lt;math&gt;\leq ٤&lt;/math&gt;)، سيزيد الجرس تدريجياً وسيتم التقلب في الجهاز عندما يكون ممتلئاً.</p>		
<p>يعرض مستوى التسخين المحدد. تشير الخلفية الحمراء النابضة إلى أن الجهاز في وضع التسخين. تشير الخلفية الحمراء الثابتة إلى أن الجهاز قد وصل إلى مستوى التسخين المحدد.</p>		
<p>يشير إلى عدم إمكانية تعديل الإعداد</p>		
<p>أديري قرص التحكم عكس اتجاه عقارب الساعة لاستخدام فترات التقلب المتقطع والتشغيل النبضي. أديري قرص التحكم في اتجاه عقارب الساعة لاستخدام السرعات المستمرة.</p>		

- ٦ اضبطي الوقت والسرعة ومستوى التسخين المطلوبين.
- أديري قرص التحكم في اتجاه عقارب الساعة لاستخدام السرعات المستمرة، وفي عكس اتجاه عقارب الساعة لاستخدام فترات التقليل ووضع التشغيل النبضي (P).
- اضغطي مع الاستمرار على قرص التحكم لتنشيط وضع التشغيل النبضي.
- ٧ اضغطي على قرص التحكم للبدء.
- ٨ للإيقاف/الإيقاف المؤقت للوحدة في أي وقت اضغطي على قرص التحكم.
- ٩ حرري الأداة عن طريق التدوير في اتجاه عقارب الساعة لتحريرها من مقبس الأداة ثم أزيلها.

### هام

تأكد من عدم تركيب أو تخزين أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخارج أخرى.

## لاستخدام وظيفة الوزن ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

### **M** إلى **O**

- ١ ركبِي السلطانية.
- ٢ لتحديد وظيفة الوزن، اسحبني اليسار على شاشة العرض إلى أن تظهر شاشة الوزن.
- ٣ قومي بتصفير الميزان.
- ٤ قومي بوزن المكونات.
- ٥ للتغيير بين الوحدات، اضغطي على زر الوحدة الزر الموجود على شاشة الوزن.

ملحوظة: احرصي دائماً على وضع الجهاز على سطح جاف ومستو وثابت قبل الوزن. لا تضغطي على الخلاط أو السلطانية أثناء الوزن لأن هذا سيؤثر على دقة الموازين. يمكن استخدام وظيفة الوزن سواء كانت رأس الخلاط لأعلى أو لأسفل.

## استخدام البرامج سابقة الإعداد

### ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

### **J** إلى **L**

- ١ اسحبني لليمين للوصول إلى قائمة البرامج سابقة الإعداد.
- ٢ اختاري الإعداد المسبق الذي ترغبين في استخدامه.
- ٣ اتبعي الإرشادات الواردة على شاشة العرض.
- ٤ اضغطي على قرص التحكم للبدء.
- ٥ لإيقاف الوحدة في أي وقت، اضغطي على قرص التحكم. توخي الحذر فقد تكون السلطانية ساخنة.

## بعد التسخين

- توخي الحذر عند التعامل مع أو لمس أي جزء من الجهاز أثناء استخدامه في وضع التسخين او بعد التسخين. وعلى وجه الخصوص، السلطانية وطبق التسخين والأدوات لأنها قد تظل ساخنة لفترة طويلة بعد إغلاق الجهاز.
- استخدمي المقبضين الموجودين على جانبي السلطانية لإزالة السلطانية وحملها. استخدمي قفازات الفرن عند التعامل مع السلطانية الساخنة والأدوات الساخنة.



ملاحظة: ملحقات مخرج السرعة المنخفضة  
مخرج السرعة المنخفضة في موديل جهاز المطبخ  
المتكامل لديك يتميز بنظام Twist Connection  
System. وبالتالي فهو مصمم للعمل مع ملحقات  
نظام Twist Connection System.  
عدد شرائك ملحقات للعمل مع مخرج السرعة  
المنخفضة، عليك أولاً التأكد من توافق  
الملحق مع موديل جهاز المطبخ المتكامل  
لديك. يمكن تمييز كل ملحقات نظام Twist  
Connection System من خلال كود  
المنتج والذي يبدأ على النحو التالي (KAX)  
وأيضاً عن طريق شعار Twist  الموضح  
على العبوة. لمزيد من المعلومات زوري الموقع:  
[www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).  
إذا كان لديك ملحقات تعمل على نظام Bar  
Connection System , ففي هذه الحالة  
ستحتاجين إلى استخدام  
منظم KATOO2ME حتى يمكنك توصيل هذه  
الملحقات مع نظام Twist Connection  
System  الموجود في موديل جهاز المطبخ  
المتكامل لديك.  
لمزيد من المعلومات، زوري الموقع  
[www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist)

## لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

### A إلى I

- تأكدي من نظافة منطقة طبق التسخين.
- 1 وصلي الجهاز بالتيار الكهربائي واضغطي على  
مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف).
- 2 ادفعي ذراع رفع الرأس لأسفل وارفعي رأس  
الخلاط إلى أن يستقر في موضعه.
- 3 ركبِي السلطانية، ولفيها في اتجاه عقارب  
الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
- 4 ادخلي الأداة المطلوب استخدامها في المقبس. ثم  
ادفعيها لأعلى ولفيها لقفلاها في موضع التعشيق.
- 5 اخفضي رأس الخلاط عن طريق دفع ذراع تحرير  
رأس الخلاط لأسفل ثم اخفضي رأس الخلاط حتى  
تستقر في موضع التعشيق محدثة صوت طقطقة

- ① مخرج السرعة العالية
- ② مخرج السرعة المنخفضة
- ③ مقبس إلحاق السلطانية

### الخلاط

- ④ غطاء مخرج السرعة العالية
- ⑤ رأس الخلاط
- ⑥ ذراع تحرير رأس الخلاط
- ⑦ مفتاح التشغيل/الإيقاف
- ⑧ شاشة العرض
- ⑨ قرص التحكم
- ⑩ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑪ a سلطانية التسخين سعة ٧ لترات
- ⑪ b السلطانية سعة ٥ لترات
- ⑫ الإضاءة داخل السلطانية
- ⑬ " Bowl Bright™ " غطاء مخرج السرعة البطيئة
- ⑭ مستشعر درجة الحرارة
- ⑮ طبق التسخين
- ⑯ فتحة التهوية
- ⑰ مضرب العجين K
- ⑱ مضرب الخطات الكريمة
- ⑲ خفاقة البيض
- ⑳ أداة العجن
- ㉑ ملعقة التقليب
- ㉒ واقِي رأس الخلاط
- ㉓ مانع الرذاذ
- ㉔ غطاء أذنيب إدخال المكونات

ملاحظة: مفتاح الربط المبين في الرسم التوضيحي  
لأغراض توضيحية فقط ولا يتم تزويده مع صندوق  
البيع.

### ملحقات اختيارية

هناك مجموعة كبيرة ومتنوعة من الملحقات المتوفرة  
والتي يمكن استخدامها مع جهاز المطبخ المتكامل.  
راجعي نشرة الملحق المزودة مع صندوق البيع أو  
زوري الموقع [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)  
لمشاهدة المجموعة الكاملة من الملحقات المتوفرة  
وكيفية شراء الملحقات غير المزودة مع جهازك  
الأساسي.

- لا تركّبي أداة السلطانية مع خلاط Kitchen machine عند وضع السلطانية سعة ٥ لترات في السلطانية سعة ٧ لترات.
- يحظر إدخال أي شيء من خلال فتحات التهوية.
- عند استخدام هذا الجهاز، تأكدي من وضعه على سطح مستو بعيداً عن الحافة. تأكدي من وجود مسافة فاصلة لا تقل عن ١٠ سم من الجدران وتأكدي من عدم سد الفتحات. لا تضعيه تحت الخزانات المعلقة.
- يحذر استخدام السلطانية مع أي مصدر حراري آخر.
- يظل الجانب السفلي للسلطانية ساخنًا لفترة طويلة بعد إيقاف التسخين. توخي الحذر عند التعامل مع السلطانية واستخدمي مفرش حماية سطح العمل عند وضع السلطانية على أسطح حساسة للحرارة.
- يشير  الرمز أدناه الموجود على المنتج إلى أن السطح يمكن أن يسخن أثناء الاستخدام.
- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- لا تشغلي جهازك بالقرب من الحافة أو تعليقه على سطح العمل أو تستخدم القوة عند تركيب الملحقات، لأن هذا قد يتسبب في عدم استقرار الوحدة وانقلابها، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابة.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز. قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- تعتمد السعة القصوى على ملحق القطاعة/المطحنة الصغيرة المستخدم الذي يستمد حملاً أكبر. بعض الملحقات الأخرى قد تستمد حملاً أقل.
- استخدم الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة مؤقت زمني خارجي أو جهاز تحكم عن بعد خارجي.

#### قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بطرف أرضي.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

#### قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم «العناية والتنظيف».

## استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

تهانينا على اقتناء منتج Kenwood. من خلال العديد من الملحقات المتوفرة، فإن اقتناك للجهاز لا يشكل فقط شراء الخلاط. فهو جهاز مطبخ متكامل عبقرى وفريد من نوعه. نتمنى أن ينال إعجابك وتستمتعين باستخدامه.

متين. يمكنك الاعتماد عليه. متنوع. منتج Kenwood.

## السلامة

- أقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلى مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربى أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- أوقفى تشغيل الجهاز وافصليه عن التيار الكهربى قبل تركيب أو إزالة الأدوات/الملحقات، بعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدى أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- يحذر ترك جهاز المطبخ المتكامل دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعى قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
- يحذر تشغيل جهاز المطبخ المتكامل عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- يحذر ترك السلك الكهربى متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة «الموتور» أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- يحظر استخدام ملحق غير معتمد أو أكثر من ملحق في المرة الواحدة.
- يحظر تجاوز الكميات والسرعات القصوى الواردة في مخطط الاستخدام الموصى به.
- عند استخدام ملحق ما، يجب قراءة واتباع تعليمات الأمان الواردة معه.
- توخى الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس الخلاط في الوضع لأسفل وتأمين السلطانية والأدوات وأغطية المخارج والسلك الكهربى قبل حمل الجهاز.
- عند تحريك الجهاز، امسكيه دائماً من القاعدة ورأس الخلاط. لا ترفعي الجهاز أو تحمليه عن طريق مقبض السلطانية.
- توخى الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد فترة استخدام مطولة حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يحظر تشغيل الجهاز في وضع التسخين عندما تكون السلطانية فارغة.
- يحظر استخدام واقي الرذاذ مع سلطانية بسعة ٥ لترات. واقي الرذاذ غير مناسب للاستخدام إلا مع سلطانية سعة ٧ لترات.



**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

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

© Copyright 2020 Kenwood Limited. All rights reserved



5720001873/1