KENWOOD

TYPE: KWL90

Instructions
Istruzioni
Instrucciones
Bedienungsanleitungen
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
Instruções



English	2 - 28
Nederlands	29 - 55
Français	56 - 82
Deutsch	83 - 110
Italiano	111 - 137
Português	138 - 164
Español	165 - 191
Català	192 - 218
Dansk	219 - 245
Svenska	246 - 272
Norsk	273 - 299
Suomi	300 - 326
Türkçe	327 - 353
Česky	354 - 380
Magyar	381 - 407
Polski	408 - 434
Ελληνικά	435 - 464
Русский	465 - 494
Қазақша	495 - 522
Slovenčina	523 - 549
Українська	550 - 577
عربي	٥٧٨ - ٦٠٤

English

- Important Safety 3-4
- Plug and Fuse Information 5
- Care and Cleaning 5-6
- Part List 7-8
- To Set Up Your Stand Mixer 9-10
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 9-10
- To Assemble The Creaming Beater 10
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 10
- To Use Your Stand Mixer - Manual Operation (Warming Mode) 11-12
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 11-12
- To Use Your Stand Mixer - Manual Operation (Non Warming Mode) 13-14
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 13-14
- Manual Mode (Non Warming) - Usage Chart and Recipes 15-16
- Recipe 17
- To Use Your Stand Mixer (Recommended Operating Speeds and Temperatures) 17
- To Use Your Bowl Bright™ (In Bowl Illumination) 18
- To Use Your Stand Mixer Display Screen Explained 18
- Warming Levels and Speed Settings Explained 19
- To Use Your Stand Mixer - Attachments 20
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 20
- To Use the Weighing Function 21
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 21
- To Use Your Stand Mixer - Preset Programmes 22
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 22
  - Preset Usage Chart 23
- Tool Adjustment 24
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 24
- Service and Customer Care Information 25
- Troubleshooting Guide 26-28

Important Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels. (The rating label on the base of the machine should not be removed).
- 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.
- **Always** switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- **Always** keep body parts, hair, jewellery and loose clothing away from moving parts and fitted attachments.
- **Never** put your fingers etc., into the hinge mechanism.
- **Never** let the cord hang down where a child could grab it.
- **Never** let the power unit, cord or plug get wet.
- **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** use an unauthorised attachment.
- **Do not** use more than one outlet (Bowl tool socket, High Speed Outlet or Slow Speed Outlet) at a time.
- Ensure that the bowl is always fitted when operating the appliance when using a bowl tool.
- **Never** exceed the maximum quantities and speeds stated in the Recommended Usage Chart.
- When using an attachment, **always** read and follow the safety instructions that are supplied with it.
- **Always** 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 or by attachments fitted to either the slow speed outlet or high speed outlet.
- **Always** take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children should **always** be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **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.
- For kneading bread dough, use the 7L warming bowl only.
- **Do not** use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) as you could damage it.
- The power-supply cord is used to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used:

- The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. If the appliance is of the earthed type, the extension cord should be a earthing-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.

- **Never** insert anything through the air vents.
- When using this appliance ensure it is **always** 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.
- **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.
- 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.

Heating

- **Never** operate the appliance in warming mode with the bowl empty.
- **Never** use the bowl with any other heat source.
- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. **Always** 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.
- Use oven gloves when handling the hot bowl and hot mixing tools.

Power Consumption

- With ON/OFF Switch in “I” Position
  - Automatically switches to Off Mode within 20 mins of inactivity and the display screen turns off.
  - Off Mode Power: <0.3W.
- With ON/OFF Switch in “O” Position
  - Automatic switching to OFF Mode: Not applicable
  - Off Mode Power: <0.3W.

Before Plugging In/Fuse Text

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the power unit.

Important – Plug and Fuse Information

- The wires in the cord are coloured as follows:

  Blue = Neutral, Brown = Live, Green/Yellow = Earth.

THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

- If the plug is cut off it must be DESTROYED IMMEDIATELY. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a socket outlet.
- If the plug supplied with your appliance has a fuse fitted and the fuse fails it must be replaced with one of the same rating.

Note:

- For non-rewireable Plug Type G the fuse cover MUST be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).



Plug Type G

- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

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 (Including the feet on the underside of the machine).
- 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).

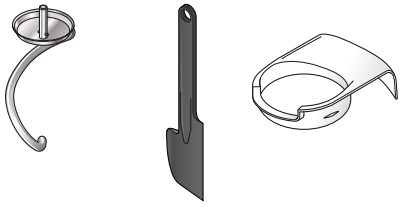
Tools And Splashguard

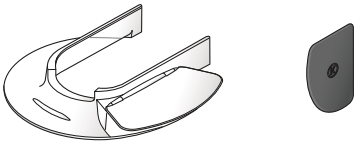
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.

R

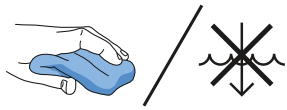


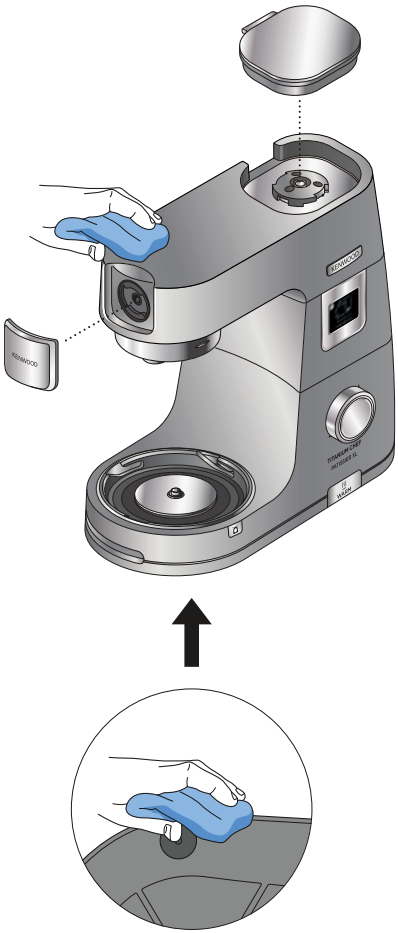












Parts List



Attachment outlets

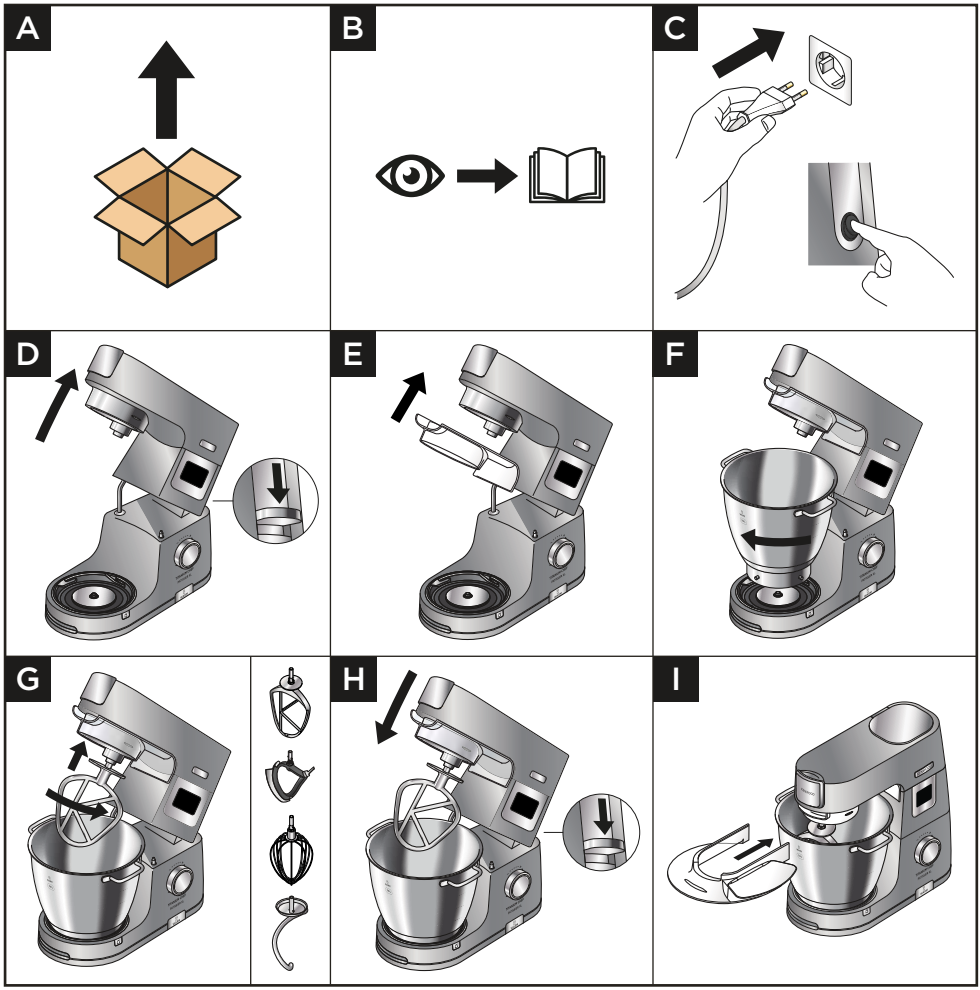
1. High-speed outlet
2. Slow-speed outlet
3. Bowl tool socket

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
11a. 7L Warming Bowl
11b. 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
25. Dough scraper

To Set Up Your Stand Mixer

Usage Diagram and Usage Instructions



Important

- 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.

Splashguard Assembly

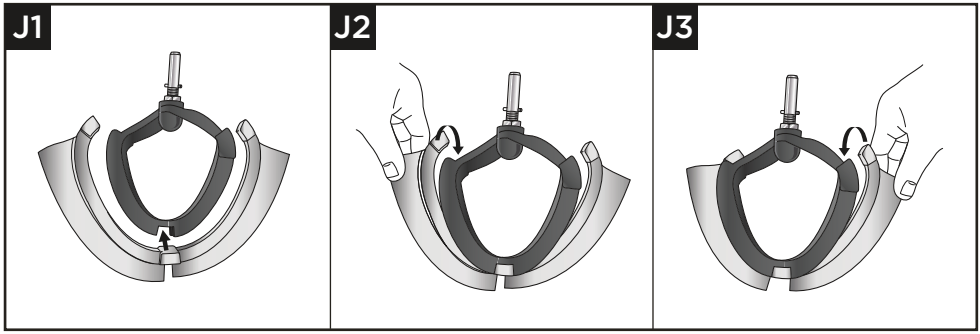
- The splashguard is suitable for use with the 7L bowl only.
- The splashguard assembly consists of 2 pieces: the head shield and the splashguard.
- The splashguard cannot be fitted to the bowl unless the shield is fitted.

- 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.

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 head shield, push up to secure into place.
4 Fit the bowl, turn clockwise to lock.
5 Place the required tool into the socket. Then push up and turn the tool to lock into position.
6 Lower the mixer head by pushing the head release lever down and lower the mixer head until it locks.
7 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.
8 To remove the splashguard simply slide it away from the mixer bowl.
9 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.

To Assemble The Creaming Beater

Usage Diagram and Usage Instructions



Important
- 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 Stand Mixer - Manual Operation (Warming Mode)

Usage Diagram and Usage Instructions



Important

- 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.

1 Add the relevant ingredients to the bowl, lower the mixer head and fit the splashguard if required.
2 Place the required tool into the socket.
3 Lower the mixer head.
4 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.
5 Press the control dial to start.
   - To stop/pause the unit at any time press the control dial.
   - To stop the warming process at any time, change the warming level to 'OFF'.
   - If at any time the mixer head is raised during an operation , the warming process will pause and the bowl tool will stop and will not restart when the mixer head is lowered. To restart the mixer, lower the mixer head and press the control dial.
6 Once a programme has finished, the unit will beep 3 times.

To Use Your Stand Mixer- Manual Operation (Non Warming)

Usage Diagram and Usage Instructions



Important

- Do not use the whisk for heavy mixtures (all in one cakes and creaming fat & sugar) as you could damage it.
- Never exceed the maximum capacities and speeds stated - you may overload the machine.
- Ensure the feet on the underside of the machine and the work surface are clean and dry before using the appliance.

1 Add the relevant ingredients to the bowl.
2 Place the required tool into the socket.
3 Lower the mixerhead and fit the splashguard if required.
4 Select the required time and speed.
   - 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.
5 Press the control dial to start.

- To stop/pause the unit at any time press the control dial.
- If at any time the mixer head is raised during an operation , the warming process will pause and the bowl tool will stop and will not restart when the mixer head is lowered. To restart the mixer, lower the mixer head and press the control dial.

6 Once a programme has finished, the unit will beep 3 times.

Hints and Tips

- To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.
- **K-Beater** - To fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.
- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- **Whisk** - Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl. Best results achieved when eggs are at room temperature.

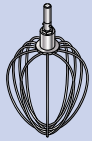
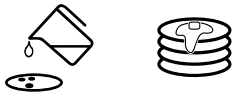
Hints and Tips - Dough Tool

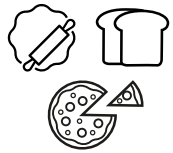
- Never exceed the maximum capacities and speeds stated – you may overload the machine.
- If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
- The ingredients mix best if you put the liquid in first.
- Dried Yeast (the type that needs reconstituting): pour 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.

Manual Mode (Non Warming) - Usage Chart and Recipes

M 	MAX 			 (mins)
	680 g	910 g	1	2
	2 kg (10 egg mix)	4 kg (20 egg mix)	Min–Max	1
	2 kg	3 kg	Min–Max	5–10
	MAX 			 (mins)
	900 g	1.5 kg	Min–Max	4
	2 kg (10 egg mix)	4 kg (20 egg mix)	Min–Max	1–2
	2 kg	3 kg	Min–Max	2–5

M

	MAX  5L  7L		(mins)
	8 (280 g) / 16 (560 g)	Max	1½–2
	0.5 L / 2 L	Min–Max	1½–3
	620 g / 930 g	Min	4–5
	250 g / 500 g / 200 g	Max Max	10 secs 1–1½
 Mayo	x 2 / 180 ml	Max	1–2

	MAX  7L		(mins)
	Min / **Max**		
 	350 g / 1.6 kg 195 g / 960 g H_2O ~38˚C / H_2O ~38˚C	Min–1	5
	250 g / 1.6 kg 110 g / 720 g 18-22˚C 150 g / 800 g 30 g / 180 g	Min–1	5

Recipe

Pizza Dough
500g Bread Flour
30ml Olive Oil
9g Salt
7g Dried Yeast
300g Warm Water

1 Add flour, olive oil, salt, yeast and warm water to the 7L bowl.
2 Attach the dough tool.
3 Select the dough kneading preset and press the control dial to start.

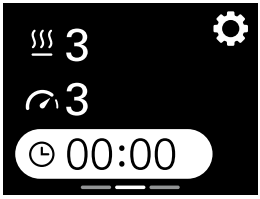
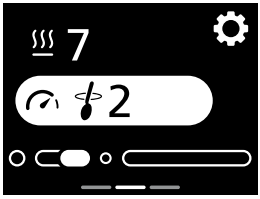
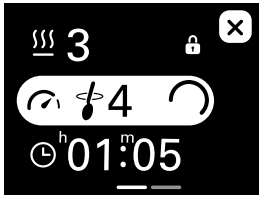
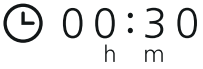
To Use Your Stand Mixer (Recommended Operating Speeds and Temperatures)

	1–5	Min–Max
	6–7	N/A
	1–5	Min–Max
	6–7	1 – 4
	1–7	Min–Max
	Off	Min–2

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/ON, select BowlBright in the settings menu and select OFF/ON.

To Use Your Stand Mixer Display Screen Explained

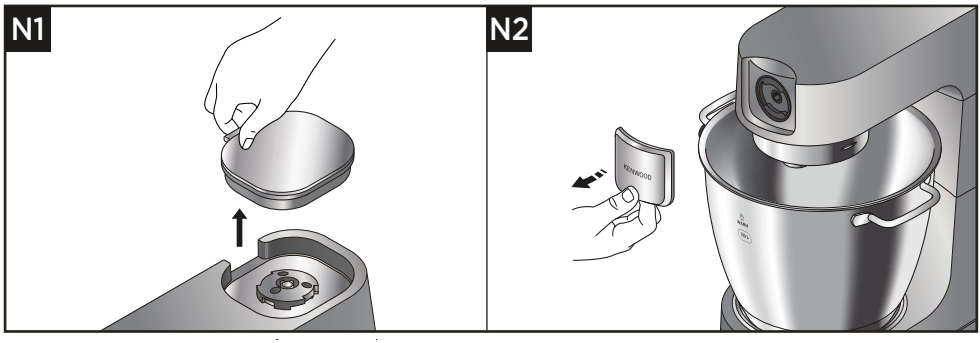
  	
	Tap this icon to open the settings menu.
	Shows the time selected in hours (h) and minutes (m).
	Shows the stir interval selected. If an intermittent speed (2 → 4) is selected, the ring will progressively increase and the appliance will stir when it is full.
	Shows the warming level selected. A pulsing red background indicates the machine is in heating mode. A solid red background indicates the machine has reached the set warming level. A intermittent arrow pointing downwards indicates the appliance is cooling down.
	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 Levels and Speed Settings Explained

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

To Use Your Stand Mixer - Attachments

Usage Diagram and Usage Instructions



1 Remove High speed outlet/Slow Speed outlet cover (if applicable).

High-Speed Outlet Cover

- To remove the cover, use the grip and lift upwards.
- To fit, place the cover over the outlet and push downwards.

Slow-Speed Outlet Cover

- To remove the cover, use the grip on the underside and pull outwards.
- To fit, locate the catch at the top of the cover into the outlet recess and push to clip into position.

2 Fit attachment according to specific instructions supplied.
3 Set the required time and speed. Press the control dial to start.
4 To stop the unit at any time, press the control dial again.

Recipe

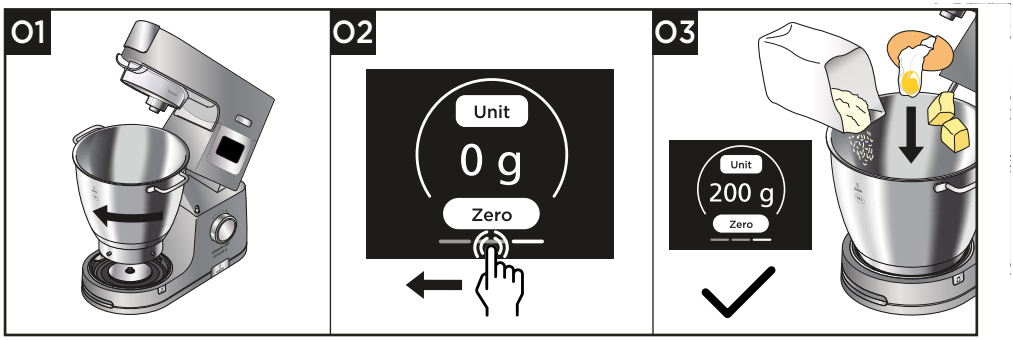
Prune Marinade
200g Clear Runny Honey
40g Soft Prunes
50ml Water

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.

(Note: Mini chopper/mill attachment available to purchase separately).

To Use The Weighing Function

Usage Diagram and Usage Instructions



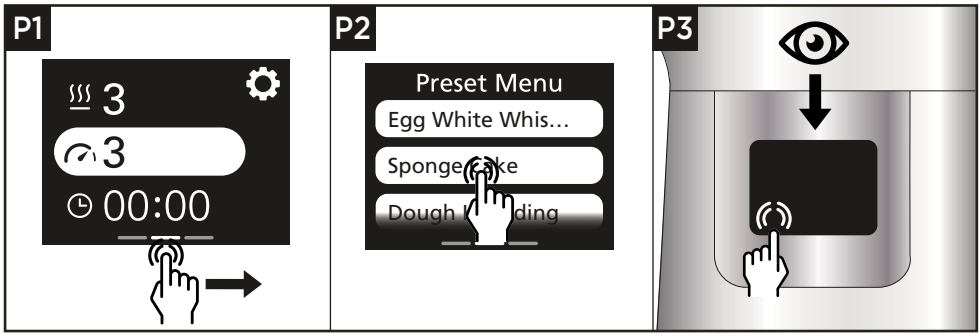
Important

- 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.
- The weighing function is accurate up to 6kg.

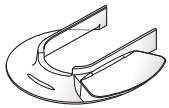
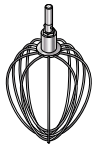
1 Fit the bowl.
2 To select the weighing function, swipe left on the display screen until the weighing screen appears.
3 Zero the scale.
4 Weigh the ingredients.
5 To change between units tap the unit button on the weighing screen.

To Use Your Stand Mixer - Preset Programmes

Usage Diagram and Usage Instructions

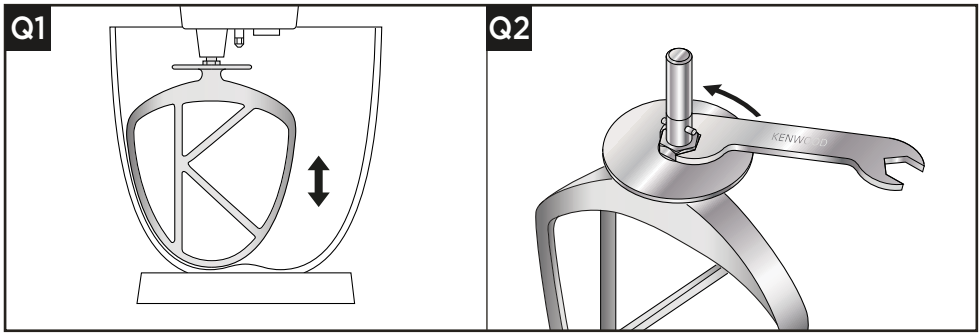


1 Swipe right to access the preset menu.
2 Choose the preset you wish to use.
3 Follow the instructions on the display screen.
4 Press the control dial to start.
5 To stop the unit at any time, press the control dial. Take care as the bowl may be hot.

Preset Usage Chart				(Max)	
Preset	**Recommended Tool**	**Default Settings** (adjustable)	**Recipe Ideas / Uses**	**5L**	**7L**
Dough Proving		**1 hrs** (5 mins – 2 hrs) **OFF** **2**	Proving yeasted doughs		2.58kg Total Weight
Chocolate Melting		**10 mins** (5 mins – 2 hrs) 1 **7**	Chocolate Mousse		300g (cut into 2cm pieces)
Swiss Meringue		**10 mins** (1 min – 20 mins) **Max** **4**	Base for Buttercream frosting		240g egg white 480g caster sugar 80g water
Egg White Whisking		**2 mins** (15 sec – 5 mins) **Max** **OFF**	Egg whites for chocolate mousse	Refer to Recommended Usage Chart	
Sponge Cake		**1 min** (30 secs – 5 mins) **1 – Max** **OFF**	Victoria Sponge, Cupcakes	Refer to Recommended Usage Chart	
Dough Kneading - Bread Dough (stiff yeasted)		**5 mins** (5 mins – 30 mins) **Min to 1** (min – 2) **OFF**	Bread Rolls, Pizza	Refer to Recommended Usage Chart	

Tool Adjustment

Usage Diagram and Usage Instructions



- 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
- Dough Tool - This tool is set at the factory and should require no adjustment.
- Whisk and K-Beater - The Whisk and K-beater should be almost touching the bottom of the bowl. If necessary adjust the height using a suitable size spanner.
- Creaming Beater - The Creaming Beater should just touch the bottom of the bowl.

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 acheived tighten the nut securely.

Note: Spanner shown is for illustration purpose only.

Service and Customer Care

- **If you experience any problems with the operation of the appliance, before calling for assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' or visit www.kenwoodworld.com.**

UK

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)

☎ call Kenwood customer care on **0345 222 0458**. **Have your model number (e.g. TYPE KWL90) and date code (5 digit code e.g. 23T04) ready.** They are on the underside of the power unit.

- **Spares and Attachments**

☎ call 0844 557 3653.

Other countries

- 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.
- 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 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.

Guarantee UK only

- If your Stand Mixer goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair it (or replace it if necessary) free of charge provided:
- it has been used in accordance with these instructions.
- you have not misused, neglected, or damaged it;
- it has not been modified (unless by KENWOOD);
- it is not second hand;
- it has not been used commercially;
- you have not fitted a plug incorrectly; and
- **you supply your receipt to show when you bought it.**

This guarantee does not affect your statutory rights.

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. *For more information visit www.kenwoodworld.com/twist*.
The Stand Mixer 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 45 minutes. Plug in and restart. If the machine does not restart following the above procedure contact " Customer Care" for further advice.
Display screen shows an alpha/numerical error code different from E:27.	Appliance not functioning properly.	Switch off the appliance, wait 30 seconds, then switch back on. If the problem persists, contact an authorised Kenwood Service Centre. To find up to date details of your nearest Kenwood Service Centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your country.

Problem	Cause	Solution
When melting and mixing chocolate, the motor appears to be struggling. Chunks of chocolate trapped between the edge of the creaming beater and side of bowl.	Size of chocolate chunks too large or qty too much. Height of creaming beater not adjusted correctly.	Ensure pieces of chocolate are uniform in size (2cm x 2cm) and quantity does not exceed 300g. Adjust the height of the creaming beater , see 'Tool Adjustment section'.
Unable to adjust warming level, speed and time setting.	Selected function will time out after 10 seconds if not adjusted.	Normal operation. Press function on touch screen and adjust setting using the control dial.
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, or until 5 minutes have passed.	Normal operation.
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.

Problem	Cause	Solution
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.
1) Fast single beep. 2) Quick double beep 3) Triple Beep	1) Pressing the control dial to start or stop the machine or the head is lifted during operation 2) Appliance waiting – appliance will give a quick double beep 10 minutes and 5 minutes before the end of the keep warm cycle. 3) Signifies the following; - End of preset programme - End of manual operation - End of keep warm cycle - When appliance is about to stir.	Normal Operation Normal Operation Normal Operation

Nederlands

- Belangrijke veiligheidsinformatie 30-32
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt 32
- Onderhoud en reiniging 32-33
- Onderdelenlijst 34-35
- Uw keukenmachine in elkaar zetten 36-37
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 36-37
- De slagroomklopper in elkaar zetten 37
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 37
- Uw keukenmachine gebruiken – Handmatige werking (in de opwarmstand) 38-39
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 38-39
- Uw keukenmachine gebruiken – Handmatige werking (niet in de opwarmstand) 40-41
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 40-41
- Handmatige stand (niet verwarmen) – Tabel voor aanbevolen gebruik en recepten 42-43
- Recept 44
- De keukenmachine gebruiken (aanbevolen snelheden en temperaturen) 44
- Uw Bowl Bright ™ gebruiken (In-Bowl verlichting) 45
- De keukenmachine gebruiken – Displayscherm uitgelegd 45
- Verwarmingsniveaus en snelheidsinstellingen uitgelegd 46
- De keukenmachine gebruiken – Hulpstukken 47
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 47
- De weegfunctie gebruiken 48
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 48
- De keukenmachine gebruiken – Vooringestelde programma's 49
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 49
  - Overzicht vooringestelde programma's 50
- Hulpstuk afstellen 51
- Onderhoud en klantenservice 52
- Problemen oplossen 53-55

Belangrijke veiligheidsinformatie

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels. (Het vermogenslabel aan de onderkant van de machine mag niet worden verwijderd.)
- 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.
- Zet het apparaat **altijd** uit en haal de stekker uit het stopcontact alvorens hulpstukken te plaatsen of verwijderen, na gebruik en voordat u het gaat schoonmaken.
- Houd **altijd** lichaamsdelen, haar, sieraden en losse kleding uit de buurt van bewegende onderdelen en geplaatste hulpstukken.
- Steek **nooit** uw vingers in het scharniermechanisme.
- Laat het snoer **nooit** overhangen, zodat een kind erbij kan.
- Laat het snoer **nooit** naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- 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.
- Gebruik **nooit** een niet-goedgekeurd hulpstuk.
- Gebruik **nooit** meer dan één contact (contact voor de kom of contact voor hoge of lage snelheid) tegelijk.
- Zorg dat de kom **altijd** is aangebracht wanneer u het apparaat met een komhulpstuk gebruikt.
- Overschrijd **nooit** de vermelde maximale hoeveelheden en snelheden in de aanbevolen gebruikstabel.
- Wanneer u een hulpstuk gebruikt, dient u **altijd** de meegeleverde veiligheidsinstructies te lezen en 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.
- Wanneer u het apparaat moet verplaatsen, pak het dan altijd op bij de voet en de mixerkop. Het apparaat **niet** optillen of dragen aan de komgreep of aan hulpstukken die in het contact voor hoge of lage snelheid zijn aangebracht.
- Wees **altijd** voorzichtig bij het verwijderen van de komhulpstukken na langdurig gebruik, omdat ze heet kunnen zijn.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Kinderen moeten **altijd** onder toezicht staan om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- Gebruik **nooit** het spatdeksel met de 5l kom. spatdeksel is alleen geschikt voor gebruik met de 7l kom.
- Plaats **nooit** een komhulpstuk op de keukenmachine wanneer de 5l kom in de 7l kom is gestapeld.
- Voor het kneden van brooddeeg gebruikt u uitsluitend de verwarmde 7L-kom.
- Gebruik de garde **niet** voor dikke mengsels (bijv. om vet en suiker tot room te kloppen). Dat zou de garde namelijk kunnen beschadigen.

- Het netsnoer is niet erg lang; dit om te voorkomen dat iemand erin verstrikt raakt of erover struikelt. U kunt een verlengsnoer gebruiken als u de nodige voorzichtigheid betracht. Als een verlengsnoer wordt gebruikt:
  - Het aangegeven elektrische vermogen van het verlengsnoer moet minstens hetzelfde zijn als het elektrisch vermogen van het apparaat;
  - Het snoer mag niet van het werkoppervlak of de tafel af hangen waar kinderen eraan kunnen trekken of iemand erover kan struikelen. Als het apparaat geaard is, moet het verlengsnoer ook geaard zijn en drie draden hebben. Het elektrische vermogen van het apparaat staat op de onderkant.
- Steek **nooit** iets in de ventilatieopeningen.
- Zorg er bij het gebruik van dit apparaat **altijd** 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.
- 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.
- 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.

Verwarming

- Gebruik het apparaat **nooit** in de opwarmmodus met een lege kom.
- Gebruik de kom **nooit** met een andere hittebron.
- De onderkant van de kom blijft nog lang heet nadat de machine is uitgeschakeld. Wees **altijd** 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.
- Gebruik ovenhandschoenen wanneer u de hete kom en hete hulpstukken hanteert.

Stroomverbruik

- Met de AAN/UIT-schakelaar in de stand 'I'
  - Schakelt na 20 minuten inactiviteit automatisch naar de UIT-modus en het displayscherm gaat uit.
  - Voeding in UIT-modus: < 0,3 W.
- Met de AAN/UIT-schakelaar in de stand 'O'
  - Automatisch overschakelen naar de UIT-modus: niet van toepassing
  - Voeding in UIT-modus: < 0,3 W.

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.

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 af en veeg ze droog (inclusief de voeten aan de onderkant van de machine).
- 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 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.


R
7L
5L

Onderdelenlijst



Contacten voor hulpstukken

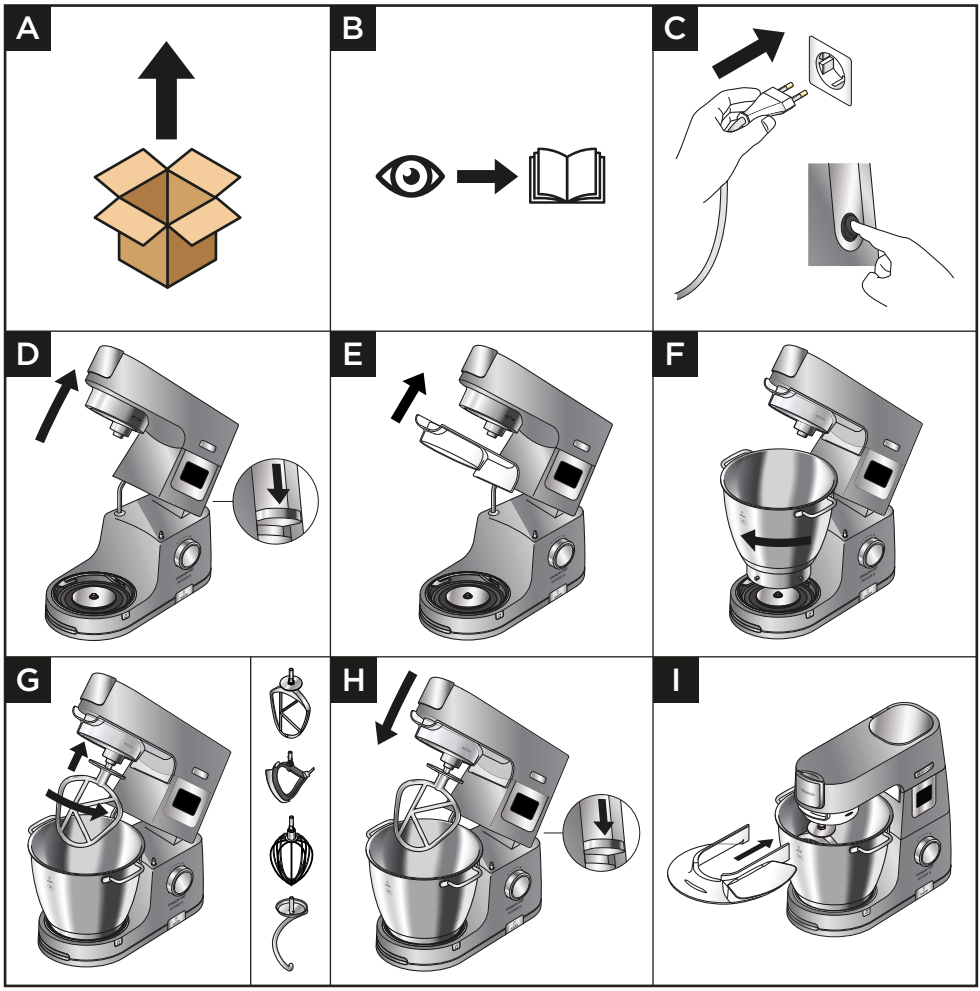
① Contact hoge snelheid
② Contact lage snelheid
③ Contact voor het komhulpstuk

Keukenmachine

④ Deksel voor hogesnelheidscontact
⑤ Mixerkop
⑥ Vrijzethendel voor de kop
⑦ Aan/uit-schakelaar
⑧ Scherm weergeven
⑨ Bedieningsknop
⑩ Motorgedeelte
⑪a 7l Verwarmde Kom
⑪b 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
㉕ Deegschraper

Uw keukenmachine in elkaar zetten

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



Belangrijk

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

Het spatdeksel monteren

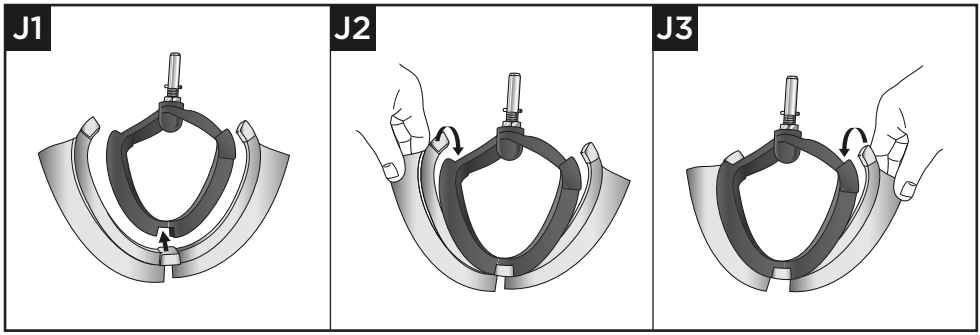
- Het spatdeksel is alleen geschikt voor gebruik met de 7l kom.
- Het spatdeksel bestaat uit 2 onderdelen: het kopscherm en het spatscherm.
- Het spatdeksel kan alleen op de kom worden geplaatst als het komscherm aanwezig is.
- U mag het spatdeksel alleen plaatsen of verwijderen als de mixerkop vergrendeld is.
- Verwijder en reinig de mixerkop en het kopscherm regelmatig.

1 Stop de stekker in het stopcontact en druk op de aan/uit-schakelaar.
2 Duw de hendel naar beneden en haal de mixerkop omhoog tot deze vastklikt.
3 Plaats het hitteschild, duw het omhoog om het op zijn plaats vast te zetten.
4 Plaats de kom en draai met de klok mee om te vergrendelen.
5 Steek het gewenste hulpstuk in het contact. Duw het hulpstuk omhoog en draai eraan om het op zijn plaats vast te zetten.
6 Laat de kop zakken door de vrijzethendel omlaag te duwen en zorg ervoor dat de kop vergrendelt.
7 Leg het spatdeksel op de rand van de kom en schuif het naar voren, totdat het goed vastzit.
- Tijdens het mengen kunnen de ingrediënten direct via de toevoertrechter aan de kom worden toegevoegd.

8 U verwijdert het spatdeksel door het van de mengkom af te halen.
9 U verwijdert het kopscherm door de mixerkop omhoog te halen, totdat hij vastklikt. Verwijder het geplaatste hulpstuk en trek het kopscherm naar beneden van de onderkant van de mixerkop af.

De slagroomklopper in elkaar zetten

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



Belangrijk
- De wisser is al gemonteerd en moet altijd worden verwijderd voor het reinigen.

1 Breng de flexibele wisser voorzichtig aan op het hulpstuk door de onderkant van de wisser vinden en deze in de gleuf te plaatsen. Haak deze voorzichtig op zijn plaats. Herhaal dit met de andere kant.

Uw keukenmachine gebruiken – Handmatige werking (in de opwarmstand)

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



Belangrijk

- Wees voorzichtig bij het hanteren of aanraken van de machine als deze is gebruikt in de opwarmstand of na het opwarmen, let vooral op de kom, verwarmingsplaat en hulpstukken omdat deze lang HEET blijven nadat de machine 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.

1 Doe de ingrediënten in de kom, breng de mixerkop omlaag en breng zo nodig de spatbescherming aan.
2 Steek het gewenste hulpstuk in het contact.
3 Breng de mixerkop omlaag.
4 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.
5 Druk op de bedieningsknop om te starten.
   - Om het apparaat op elk gewenst moment te stoppen/pauzeren drukt u op de bedieningsknop.
   - Om het verwarmingsproces te stoppen, zet u het verwarmingsniveau op 'UIT'.
   - Als de mixerkop tijdens een bewerking omhoog wordt gebracht, wordt het verwarmingsproces onderbroken en stopt het komhulpstuk. Het proces wordt niet opnieuw gestart wanneer de mixerkop weer omlaag wordt gebracht. Om de keukenmachine opnieuw te starten, brengt u de mixerkop omlaag en drukt u op de bedieningsknop.
6 Wanneer een programma klaar is, geeft het apparaat drie piepjes.

Uw keukenmachine gebruiken – Handmatige werking (niet in de opwarmstand)

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



Belangrijk

- Gebruik de garde niet voor dikke mengsels (bijv. deeg waarvoor alle ingrediënten tegelijk in de kom worden gedaan, of om vet en suiker tot room te kloppen). Dat zou de garde namelijk kunnen beschadigen.
- Nooit de aangegeven maximale capaciteit overschrijden, anders raakt de machine overbelast.
- Zorg dat de voeten aan de onderkant van het apparaat en het werkoppervlak schoon en droog zijn alvorens het te gebruiken.

1 Doe de ingrediënten in de kom.
2 Steek het gewenste hulpstuk in het contact.
3 Breng de mixerkop omlaag en breng zo nodig de spatbescherming aan.
4 Selecteer de gewenste tijd en snelheid.
   - 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.
5 Druk op de bedieningsknop om te starten.

- Om het apparaat op elk gewenst moment te stoppen/pauzeren drukt u op de bedieningsknop.
- Als de mixerkop tijdens een bewerking omhoog wordt gebracht, wordt het verwarmingsproces onderbroken en stopt het komhulpstuk. Het proces wordt niet opnieuw gestart wanneer de mixerkop weer omlaag wordt gebracht. Om de keukenmachine opnieuw te starten, brengt u de mixerkop omlaag en drukt u op de bedieningsknop.

6 Wanneer een programma klaar is, geeft het apparaat drie piepjes.

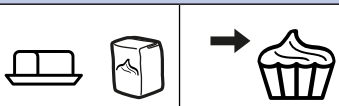
Hints en tips

- Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk.
- **K-Klopper** - Stop de machine regelmatig om de kom met de spatel af te schrapen, zodat alle ingrediënten goed worden gemengd.
- Gebruik koude ingrediënten als u deeg gaat maken, tenzij het recept iets anders voorschrijft.
- Wanneer u boter en suiker voor taartbeslag vermengt, moet u de boter altijd eerst op kamertemperatuur brengen of verzachten.
- **Garde** - Zorg ervoor dat er geen boter of eigeel op de garde of in de kom aanwezig is, voordat u eiwit gaat opkloppen. Het beste resultaat wordt bereikt wanneer de eieren op kamertemperatuur zijn.

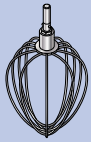
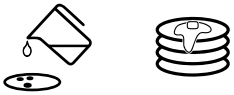
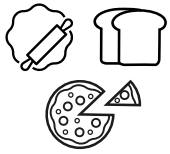
Hints en tips – Deeghulpstuk

- Nooit de aangegeven maximale capaciteit overschrijden, anders raakt de machine overbelast.
- 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.
- De ingrediënten zullen het beste mengen als u eerst de vloeistof in de kom giet.
- Gedroogde gist (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.
- Verse gist: brokkel de gist in de bloem.
- Andere soorten gist: volg de aanwijzingen van de producent.

Handmatige stand (niet verwarmen) – Tabel voor aanbevolen gebruik en recepten

M 	(MAX)  5L	7L		(Min.) 
	680 g	910 g	1	2
	2 kg (mix met 10 eieren)	4 kg (mix met 10 eieren)	Min-Max	1
	2 kg	3 kg	Min-Max	5-10
	(MAX)  5L	7L		(Min.) 
	900 g	1,5 kg	Min-Max	4
	2 kg (mix met 10 eieren)	4 kg (mix met 10 eieren)	Min-Max	1–2
	2 kg	3 kg	Min-Max	2–5

M

	(MAX) 5L	(MAX) 7L		(Min.)
	8 (280 g)	16 (560 g)	Max	1½–2
	0,5 L	2 L	Min-Max	1½–3
	620 g	930 g	Min	4–5
	250 g	500 g 200 g	Max Max	10 sec. 1–1½
	x2	180 ml	Max	1–2
	(MAX) Min.	(MAX) Max 		(Min.)
 	 H_2O	 H_2O	Min-1	5
			Min-1	5

Recept

Pizzadeeg
500 g bloem
30 ml olijfolie
9 g zout
7 g gedroogde gist
300 g warm water

1 Doe de bloem, olijfolie, zout, gist en het warme water in de kom van 7 liter.
2 Plaats de deeghaak.
3 Selecteer het programma om deeg te kneden en druk op de bedieningsknop om te starten.

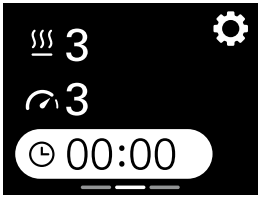
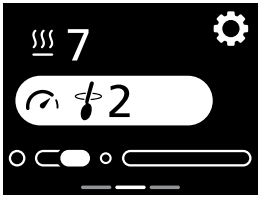
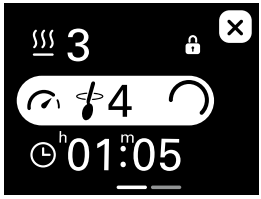
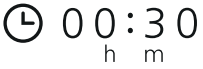
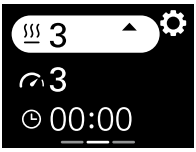
De keukenmachine gebruiken (aanbevolen snelheden en temperaturen)

	1–5	Min–Max
	6–7	N.v.t.
	1–5	Min–Max
	6–7	1 – 4
	1–7	Min–Max
	Uit	Min–2

Uw Bowl Bright ™ gebruiken (In-Bowl verlichting)

- De keukenmachine heeft een ingebouwde komverlichting aan de onderkant van de mengkop.
- Om de komverlichting UIT/AAN te zetten, selecteert u BowlBright in het instellingenmenu en selecteert u UIT/AAN.

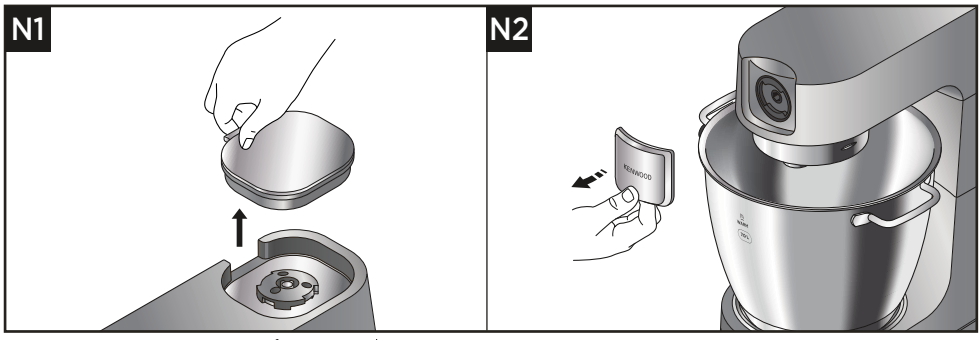
De keukenmachine gebruiken – Displayscherm uitgelegd

  	
	Tik op dit pictogram om het instellingenmenu te openen.
	Toont de geselecteerde tijd in uren (h) en minuten (m).
	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.
	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. Een knipperende, naar beneden wijzende pijl geeft aan dat het apparaat afkoelt.
	Geeft aan dat een instelling niet kan worden aangepast
	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.

Verwarmingsniveaus en snelheidsinstellingen uitgelegd

<table>
<tr><th colspan="3">Opwarm-hints en tips</th></tr>
<tr><td>Verwarmingsniveaus</td><td colspan="2">Aanbevolen gebruik</td></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="2">Verzachten</td></tr>
<tr><td>2</td><td colspan="2" rowspan="2">Rijzen</td></tr>
<tr><td>3</td></tr>
<tr><td>4</td><td colspan="2" rowspan="2">Schuimgebak</td></tr>
<tr><td>5</td></tr>
<tr><td>6</td><td colspan="2" rowspan="2">Chocolade smelten</td></tr>
<tr><td>7</td></tr>
<tr><td>8</td><td colspan="2" rowspan="2">Sabayon</td></tr>
<tr><td>9</td></tr>
<tr><td rowspan="6">  </td><td>(P)</td><td>Pulseren – Selecteer om in korte stoten op maximumsnelheid te mengen.
Houd de knop ingedrukt om te gebruiken.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Continu roeren - De keukenmachine 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.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Roerinterval 2 - Onderbroken roeren met korte pauzes. Wanneer ingesteld op deze snelheid, Werkt de machine met tussenpozen van 5 seconden op een lage snelheid.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Roerinterval 3 - Onderbroken roeren met medium pauzes. Wanneer ingesteld op deze snelheid, Werkt de machine met tussenpozen van 15 seconden op een lage snelheid.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Roerinterval 4 - Onderbroken roeren met lange pauzes. Wanneer ingesteld op deze snelheid, Werkt de machine met tussenpozen van 30 seconden op een lage snelheid.</td></tr>
<tr><td>Snelheid min - max</td><td>Continue snelheden worden geleidelijk sneller naar de max snelheid.</td></tr>
</table>

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



1 Verwijder de afdekking van het contact voor hoge snelheid/lage snelheid (indien van toepassing).

Afdekking van contact voor hoge snelheid

- Verwijder de afdekking door het lipje aan de zijkant vast te houden en de afdekking omhoog te trekken.
- Plaats de afdekking over het contact en duw hem op zijn plaats.

Afdekking van het contact voor lage snelheid

- Gebruik de greep aan de bovenkant om het deksel te verwijderen.
- Plaats de afdekking over het contact en duw hem op zijn plaats

2 Bevestig het hulpstuk volgens de specifieke, meegeleverde instructies.
3 Stel de gewenste tijd en snelheid in. Druk op de bedieningsknop om te starten.
4 Druk nogmaals op de bedieningsknop om het apparaat te stoppen.

Recept

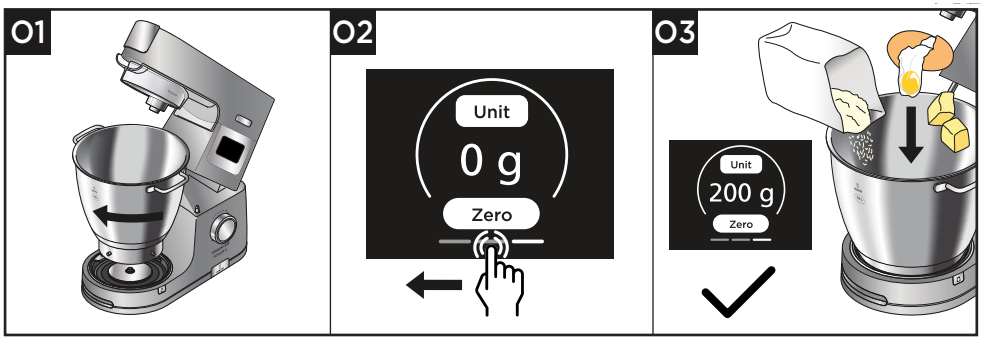
Pruimenmarinade
200 g heldere honing
40g zachte pruimen
50 ml water

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

(Let op! Mini hakhulpstuk/molenhulpstuk zijn apart verkrijgbaar.)

De weegfunctie gebruiken

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



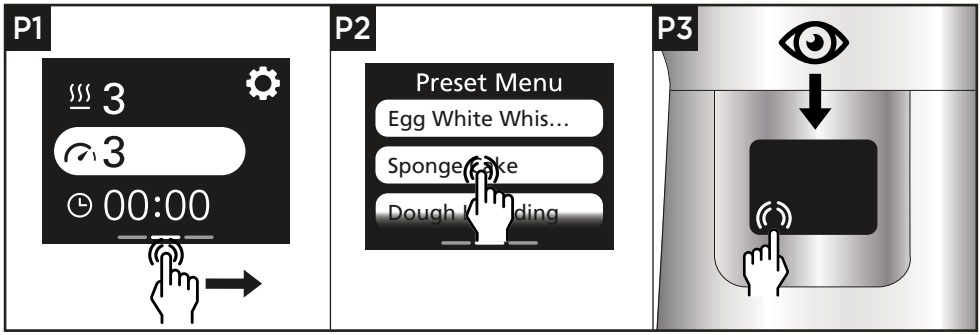
Belangrijk

- Plaats het apparaat altijd op een droge, vlakke en stabiele ondergrond voordat u gaat wegen.
- Oefen tijdens het wegen geen druk uit op de keukenmachine of kom, omdat dit de nauwkeurigheid van de weegschaal beïnvloedt.
- De weegfunctie kan worden gebruikt wanneer de mixerkop omhoog of omlaag staat.
- De weegfunctie is nauwkeurig tot maximaal 6 kg.

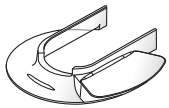
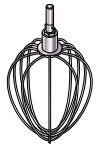
1 Plaats de kom.
2 Om de weegfunctie te selecteren, veeg naar links op het scherm tot het weegscherm verschijnt.
3 Zet de schaal op nul.
4 Weeg de ingrediënten.
5 Tik op de eenheidsknop op het weegscherm om tussen eenheden te wisselen.

De keukenmachine gebruiken – Vooringestelde programma's

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing

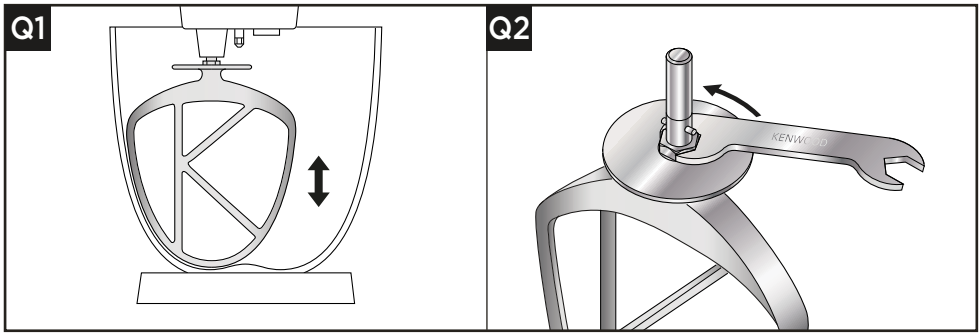


1 Veeg naar rechts om toegang te krijgen tot het instellingenmenu.
2 Kies het programma dat u wilt gebruiken.
3 Volg de instructies op het scherm.
4 Druk op de bedieningsknop om te starten.
5 Druk op elk gewenst moment op de bedieningsknop om het apparaat te stoppen. Wees voorzichtig, want de kom kan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

Overzicht vooringestelde programma's				**(Max)**	
Vooringesteld programma	**Aangeraden hulpstuk**	**Standaardinstellingen** (aanpasbaar)	**Recepten/ ideen/ gebruik**	**5l**	**7l**
Rijzen van deeg		**1 uur** (5 min. – 2 uur) **UIT** **2**	Rijzen		2,58 kg Totaal gewicht
Chocolade smelten		**10 min.** (5 min. – 2 uur) 1 **7**	Chocolade mousse		300 g (in stukjes van 2 cm gesneden)
Zwitsers schuimgebak		**10 min.** (1 min. – 20 min.) **Max** **4**	Basis voor boterglazuur		240 g eiwit 480 g Witte suiker 80 g water
Eiwit kloppen		**2 min.** (15 sec. – 5 min.) **Max** **UIT**	Eiwit voor chocolade mousse	Zie tabel voor aanbevolen gebruik	
Cake		**1 min.** (30 sec. – 5 min.) **1 – Max** **UIT**	Cake en cupcakes	Zie tabel voor aanbevolen gebruik	
Deeg kneden - Brood kneden (hoog gistgehalte)		**5 min.** (5 min. – 30 min.) **Min tot 1** (min – 2) **UIT**	Broodjes, Pizza	Zie tabel voor aanbevolen gebruik	

Hulpstukken afstellen

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



- 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
- Deeghaak - Dit hulpstuk is in de fabriek ingesteld en hoeft niet verder afgesteld te worden.
- Garde en K-klopper – De garde en K-klopper moeten de onderkant van de kom bijna raken. Stel de hoogte zo nodig met de meegeleverde moersleutel af.
- Slagroomklopper – De slagroomklopper moet de onderkant van de kom net raken.

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 hij 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 dichter 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 keukenmachine 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.

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.
- 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 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) TWIST	Het hulpstuk moet een KAX draaiverbinding hebben TWIST, zodat het op het contact past. Als u hulpstukken hebt met het stangverbindingssysteem BAR heeft, dan hebt u de KAT002ME-adapter nodig om deze hulpstukken aan de draaiverbindingssysteem van uw keukenmachine te bevestigen. *Ga voor meer informatie naar www.kenwoodworld.com/twist.*
De keukenmachine stopt tijdens bedrijf. Display toont foutbericht 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 45 minuten rusten. Steek de stekker weer in het stopcontact en start de machine opnieuw. Als de machine na bovenstaande procedure niet start, neemt u contact op met de klantenservice.
Op het scherm wordt een alfanumerieke foutcode weergegeven, anders dan E:27.	De machine functioneert niet goed.	Schakel het apparaat uit, wacht 30 seconden en schakel het weer in. Als het probleem aanhoudt, moet u contact opnemen met een bevoegde Kenwood-servicecenter. Voor informatie over de dichtstbijzijnde Klantenservice van Kenwood gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de website voor uw land.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De motor heeft moeite bij het smelten en mixen van chocolade. Er zitten brokjes chocolade vast tussen de rand van de slagroomklopper en de zijkant van de kom.	Brokjes chocolade zijn te groot of er zijn te veel brokjes. De hoogte van de slagroomklopper is niet goed ingesteld.	Zorg dat de stukjes chocolade even groot zijn (2 cm x 2 cm) en dat u niet meer dan 300 gram gebruikt. Stel de hoogte van de slagroomklopper af, zie het hoofdstuk 'Hulpstukken afstellen'.
Kan het verwarmingsniveau, de snelheid en de tijdinstelling niet aanpassen.	Als de instelling niet wordt aangepast, wordt de geselecteerde functie na 10 seconden uitgeschakeld.	Normale werking. Druk op de functie op het aanraakscherm en gebruik de bedieningsknop om de instelling aan te passen.
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 het verwarmen met een vooringesteld programma telt de timer niet af totdat de juiste temperatuur is bereikt, of totdat er 5 minuten zijn verstreken.	Normale werking.
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 gelijkmatig 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.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Op het scherm staat een negatief getal.	Display niet op nul gezet en de 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.
Scherm geeft kleine hoeveelheden niet aan.	Hoeveelheid is te klein.	Gebruik een 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 strak 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.
1) Eén snel piepje. 2) Snel dubbel piepje. 3) Drie piepjes.	1) De bedieningsknop is ingedrukt om de machine te starten of te stoppen, of de kop is tijdens de werking opgetild. 2) Het apparaat wacht. Het geeft 10 minuten en 5 minuten voor het einde van de warmhoudcyclus een snel dubbel piepje. 3) Betekent het volgende: - Einde van vooringesteld programma - Einde van handmatige werking - Einde van warmhoudcyclus - Vlak voor het apparaat begint te roeren	Normale werking Normale werking Normale werking

Français

- Consignes de sécurité importantes 57-59
- Avant de brancher l'appareil 59
- Entretien et nettoyage 59-60
- Liste des éléments 61-62
- Installation de votre robot pâtissier multifonction 63-64
- Assemblage du batteur souple 64
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 64
- Utilisation de votre robot pâtissier multifonction - Fonctionnement manuel (mode chauffe) 65-66
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 65-66
- Utilisation de votre robot pâtissier multifonction - Fonctionnement manuel (mode sans chauffe) 67-68
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 67-68
- Mode manuel (sans chauffe) - Tableau d'utilisation et recettes 69-70
- Recette 71
- Utilisation du robot pâtissier multifonction (vitesses de fonctionnement et températures recommandées) 71
- Utilisation de la fonction Bowl Bright ™ (éclairage de l'intérieur du bol) 72
- Utilisation de l'écran d'affichage de votre robot pâtissier multifonction 72
- Explication des niveaux de chauffe et des réglages de vitesse 73
- Utilisation de votre robot pâtissier multifonction - Accessoires 74
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 74
- Utilisation de la fonction de pesée 75
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 75
- Utilisation de votre robot pâtissier multifonction - Programmes préréglés 76
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 76
  - Tableau d'utilisation des préréglages 77
- Réglage de l'outil 78
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 78
- Service après-vente 79
- Guide de dépannage 80-82

Consignes de sécurité importantes

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes. (L'étiquette signalétique située sur la base de l' appareil ne doit pas être enlevée).
- 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 **toujours** l'appareil avant de monter ou de démonter des outils/attaches, après utilisation et avant de le nettoyer.
- Éloignez **toujours** les parties de votre corps, vos cheveux, bijoux et vêtements amples des pièces mobiles et des accessoires installés.
- Ne mettez **jamais** vos doigts dans le mécanisme de la charnière.
- Ne laissez **jamais** le cordon pendre de sorte qu'un enfant puisse l'attraper.
- Ne mouillez **jamais** le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- 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.
- N'utilisez **jamais** utiliser un accessoire non autorisé.
- **N'utilisez pas** plus d'une prise (prise pour outil de bol et sortie vitesse lente rapide ou lente) à la fois.
- Assurez-vous que le bol est toujours en place lorsque vous utilisez l'appareil avec un outil pour bol.
- Ne dépassez **jamais** les quantités et vitesses maximales indiquées dans le tableau d'utilisation recommandée.
- Lors de l'utilisation d'un accessoire, **toujours** lire et respecter les consignes de sécurité qui l'accompagnent.
- **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.
- Lorsque vous déplacez l'appareil, prenez-le toujours par le socle et la tête. **Ne pas** soulever ni porter l'appareil par la poignée de la cuve ni par les accessoires fixés sur la sortie lente ou rapide.
- **Faites** attention lorsque vous retirez les ustensiles du bol car ils peuvent être chauds.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Il convient de surveiller **en permanence** les enfants afin de vérifier qu'ils ne s'amusent pas avec l'appareil.
- N'utilisez **jamai**s 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.

- Pour pétrir la pâte à pain, utilisez uniquement le bol chauffant de 7 litres.
- **N'utilisez pas** le fouet pour des mélanges lourds (par exemple pour crémer de la graisse et du sucre), vous risqueriez de l'endommager.
- Le cordon d'alimentation est utilisé pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de chute. Des rallonges peuvent être utilisées à condition de les manipuler avec précaution. En cas d'utilisation d'une rallonge :
  - La puissance électrique indiquée de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil ;
  - Le cordon doit être disposé de manière à ne pas pendre du plan de travail ou de la table, sans que les enfants puissent tirer dessus ou trébucher involontairement. Si l'appareil exige une électricité à la terre, la rallonge doit être un câble à 3 fils de type mise à la terre. La puissance électrique de l'appareil est indiquée sur le dessous de l'appareil.
- N'obstruez **jamais** les orifices de ventilation.
- Pendant l'utilisation, assurez-vous que l'appareil est **toujours** 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.
- **Ne** bougez **pas** la tête du robot, et ne la soulevez pas lorsqu'un accessoire est installé car cela pourrait rendre le robot pâtissier 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 utilisée 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.
- 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.

Chauffe

- N'utilisez **jamais** l'appareil en mode chauffage lorsque le bol est vide.
- 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 **toujours** attention lorsque vous manipulez l'appareil et utilisez 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.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le bol chaud et les accessoires de mélange chauds.

Consommation électrique

- Avec l'interrupteur ON/OFF en position "I"
  - Passe automatiquement en mode arrêt (OFF) au bout de 20 minutes d'inactivité et l'écran d'affichage s'éteint.
  - Consommation en mode arrêt : <0,3 W.
- Avec l'interrupteur ON/OFF en position "O"
  - Commutation automatique en mode arrêt (OFF) : Non applicable
  - Consommation en mode arrêt : <0,3 W.

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.

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 (y compris les pieds situés sous la machine).
- 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).

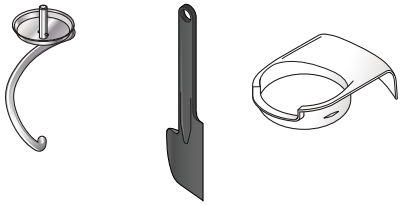
Ustensiles et couvercle anti-éclaboussures

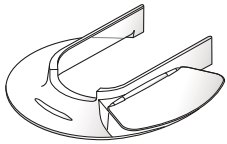
- Lavez-le à la main et séchez-le minutieusement ; vous pouvez également le passer au lave-vaisselle.

R



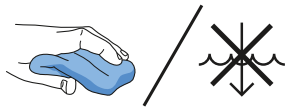


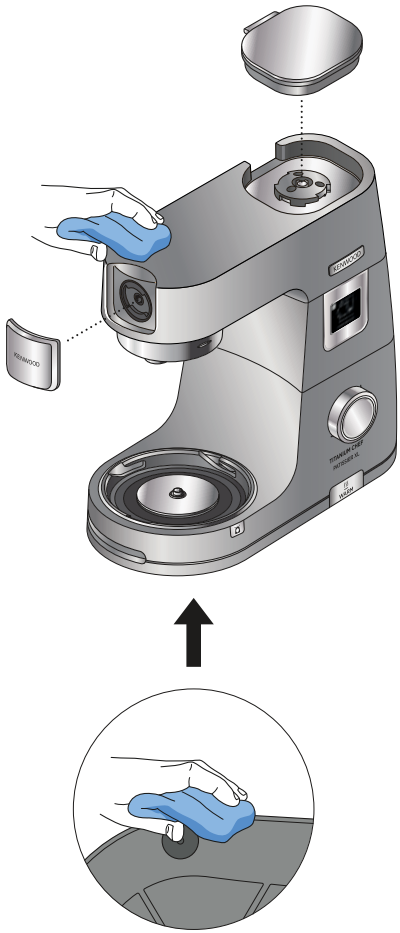












Liste des éléments



Sorties pour les accessoires

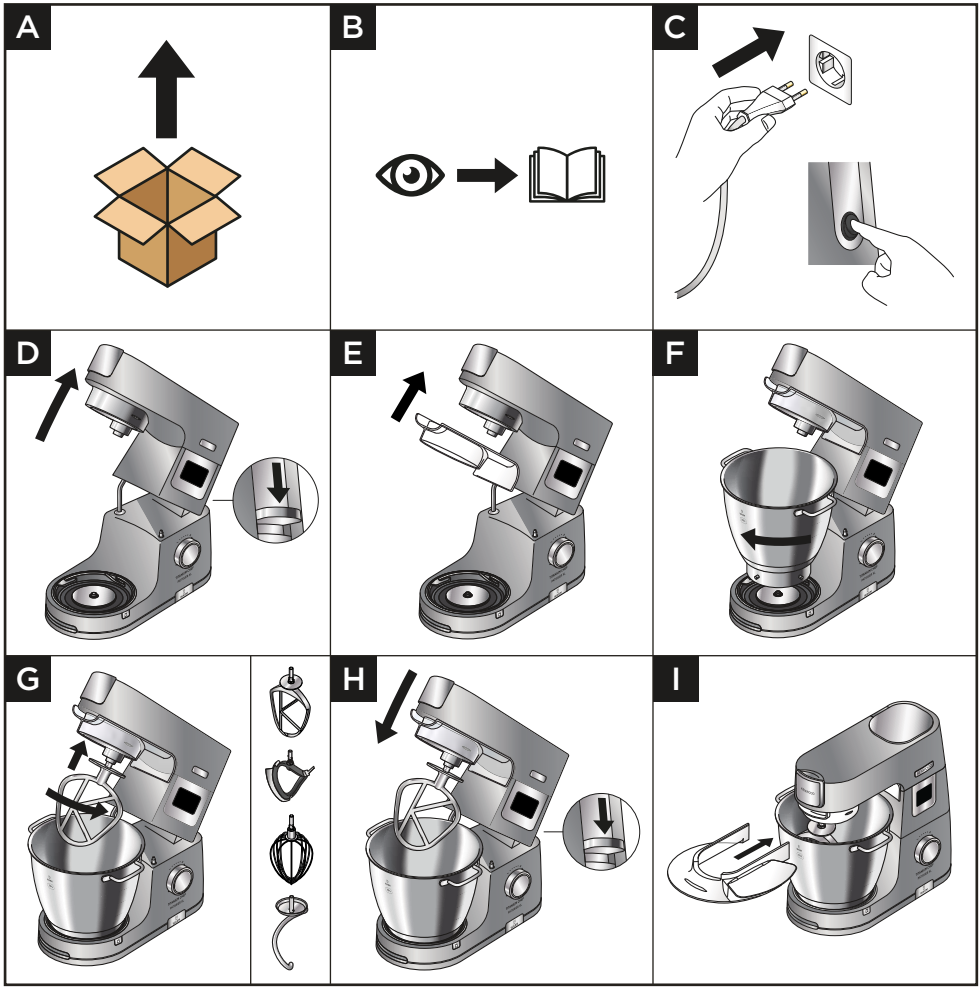
① Sortie rapide
② Sortie lente
③ Sortie planétaire

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
⑪a Bol chauffant 7 l
⑪b 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
㉕ Raclette à pâte

Installation de votre robot pâtissier multifonction

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

- 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.

Couvercle anti-éclaboussure

- Le couvercle anti-éclaboussures est conçu pour être utilisé avec le bol 7 l uniquement.
- Le couvercle anti-éclaboussures se compose de 2 pièces : le protège-tête et le couvercle anti-éclaboussures.

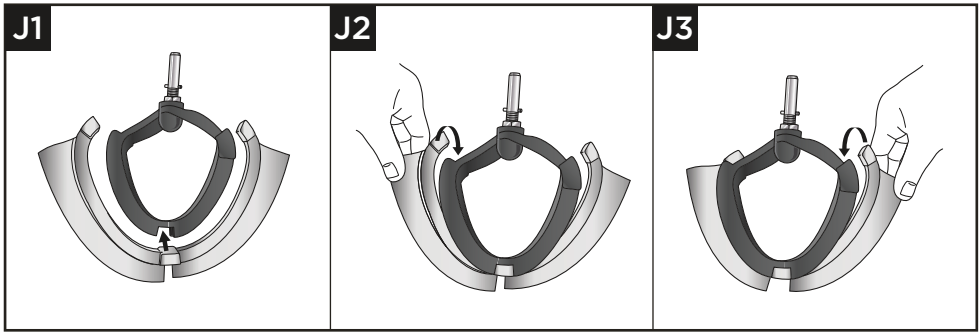
- Le couvercle anti-éclaboussures ne peut pas être installé sur le bol tant que le protège-tête n'est pas en place.
- Vous ne pouvez installer le pare-éclaboussures ni le retirer que si la tête du robot est en position verrouillée.
- Nous vous recommandons de sortir régulièrement le protège-tête de la tête du robot pour le nettoyer.

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 la protection thermique, poussez-la vers le haut pour la fixer en place.
4 Installez le bol, tournez dans le sens horaire pour le verrouiller.
5 Positionnez l'ustensile requis dans l'axe. Puis appuyez dessus et tournez l'ustensile pour le mettre en place.
6 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.
7 Posez le couvercle anti-éclaboussures sur le bord du bol et 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.

8 Pour retirer le pare-éclaboussures, faites-le simplement glisser hors du bol du robot.
9 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.

Assemblage du batteur souple

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important
- 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 votre robot pâtissier multifonction - Fonctionnement manuel (mode chauffe)

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

- 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.

1 Ajoutez les ingrédients nécessaires dans le bol, abaissez la tête du robot et installez le couvercle anti-éclaboussures si nécessaire.
2 Positionnez l'ustensile requis dans l'axe.
3 Abaissez la tête du robot.
4 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
   - Tournez 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.
5 Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.
   - Appuyez sur le bouton de commande pour arrêter/mettre en pause l'appareil à tout moment.
   - Pour arrêter le processus de chauffe à tout moment, réglez le niveau de chauffe sur "OFF".
   - Si, à un moment quelconque, la tête du robot est relevée pendant une opération, le processus de chauffe s'interrompt et l'outil du bol s'arrête et ne redémarre pas lorsque la tête du robot est abaissée. Pour redémarrer le mélangeur, abaissez la tête et appuyez sur la molette de commande.
6 Lorsqu'un programme est terminé, l'appareil sonne 3 fois.

Utilisation de votre robot pâtissier multifonction - Fonctionnement manuel (mode sans chauffe)

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

- 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.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales données (risque de surcharge).
- Vérifiez que les pieds situés sous l'appareil et la surface de travail sont propres et secs avant d'utiliser l'appareil.

1 Ajoutez les ingrédients nécessaires dans le bol.
2 Positionnez l'ustensile requis dans l'axe.
3 Abaissez la tête du robot et installez le couvercle anti-éclaboussures si nécessaire.
4 Sélectionnez la durée et la vitesse souhaitées.
   - Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour utiliser les vitesses continues
   - Tournez 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.
5 Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.

- Appuyez sur le bouton de commande pour arrêter/mettre en pause l'appareil à tout moment.
- Si, à un moment quelconque, la tête du robot est relevée pendant le fonctionnement, le processus de chauffe s'interrompt et l'outil du bol s'arrête et ne redémarre pas tant que la tête du robot est abaissée. Pour redémarrer le mixer, abaissez la tête et appuyez sur la molette de commande.

6 Lorsqu'un programme est terminé, l'appareil sonne 3 fois.

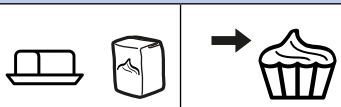
Conseils et astuces

- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.
- **Batteur-K** - Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule.
- Sauf indication contraire sur votre recette, utilisez toujours des ingrédients froids pour les pâtisseries.
- 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
- **Fouet** - Avant de battre les blancs d'oeufs, vérifiez que le fouet et le bol sont exempts d'huile/ de beurre ou de jaune d'oeuf. Utilisez des oeufs à température ambiante pour un résultat optimal.

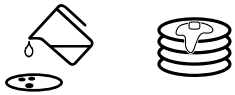
Conseils et astuces - Accessoire de pétrissage

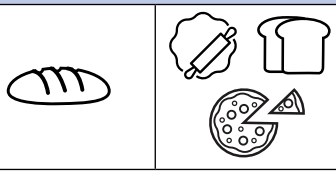
- Ne dépassez jamais les capacités maximales données (risque de surcharge).
- Si votre robot peine à tourner, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez-la en deux fois.
- Versez les ingrédients liquides en premier pour que les ingrédients se mélangent bien.
- Levure sèche (type de levure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

Mode manuel (sans chauffe) - Tableau d'utilisation et recettes

M 	(MAX)  5L	 7L		(Mins)
	 680 g	 910 g	1	2
	2 kg (mélange de 10 œufs)	4 kg (mélange de 20 œufs)	Min-Max	1
	2 kg	3 kg	Min-Max	5-10
	(MAX)  5L	 7L		(Mins)
	900 g	1,5 kg	Min-Max	4
	2 kg (mélange de 10 œufs)	4 kg (mélange de 20 œufs)	Min-Max	1–2
	2 kg	3 kg	Min-Max	2–5

M

	(MAX) 5L	(MAX) 7L		(Mins)
	8 (280 g)	16 (560 g)	Max	1½–2
	0,5 L	2 L	Min-Max	1½–3
	620 g	930 g	Min	4–5
	250 g	500 g	200 g	Max Max	10 secondes 1–1½
	x2	180 ml	Max	1–2

	(MAX) Min	(MAX) Max		(Mins)
	350 g 195 g H_2O ~38˚C	1,6 kg 960 g H_2O ~38˚C	Min-1	5
	250 g 110 g 150 g 30 g	1,6 kg 720 g 800 g 180 g	Min-1	5

Recette

Pâte à pizza
500 g de farine à pain
30 ml d'huile d'olive
9 g Sel
7 g Levure sèche
300 g Eau tiède

1 Ajoutez la farine, l'huile d'olive, le sel, la levure et l'eau tiède dans le bol de 7 litres.
2 Fixez le pétrin.
3 Sélectionnez le préréglage de pétrissage de la pâte et appuyez sur la molette de commande pour démarrer.

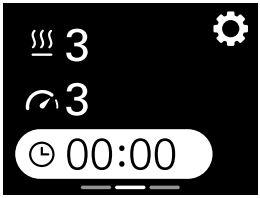
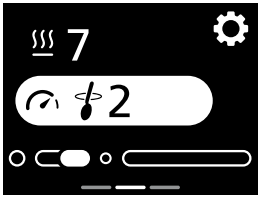
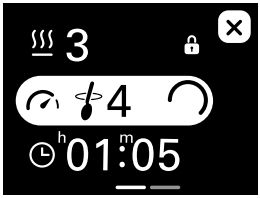
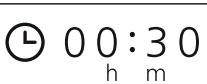
Utilisation du robot pâtissier multifonction (vitesses de fonctionnement et températures recommandées)

	1–5	Min–Max
	6–7	N/A
	1–5	Min–Max
	6–7	1 – 4
	1–7	Min–Max
	Off	Min–2

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 éteindre/allumer l'éclairage du bol, sélectionnez Bowl Bright dans le menu des paramètres et sélectionnez OFF/ON.

Utilisation de l'écran d'affichage de votre robot pâtissier multifonction

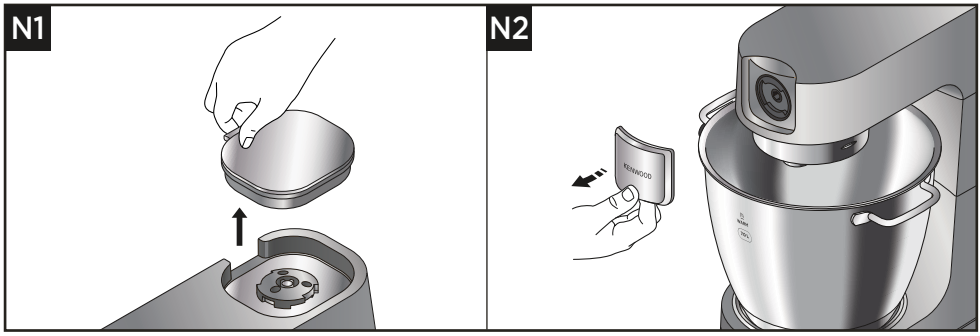
  	
	Appuyez cette icône pour ouvrir le menu des paramètres.
	Indique la durée sélectionnée en heures (h) et minutes (m).
	Affiche l'intervalle de mélange sélectionné. Si la fonction de vitesse intermittente (2 → 4) est sélectionnée, l'anneau se complète progressivement et l'appareil se déclenche lorsqu'il est complet.
	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. Une flèche clignotante pointant vers le bas indique que l'appareil est en train de refroidir.
	Indique qu'un paramètre ne peut pas être modifié
	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.

Explication des niveaux de chauffe et des réglages de vitesse

Conseils et astuces pour la fonction chauffage/cuisson		
Niveaux de chauffage	Utilisation recommandée	
1	Ramollir	
2	Pousse de pâte	
3		
4	Meringue suisse	
5		
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

Utilisation de votre robot pâtissier multifonction - Accessoires

Diagrammes et instructions d'utilisation



1 Enlevez le couvercle de la sortie haute vitesse/la sortie basse vitesse (le cas échéant).

Cache sortie rapide

- Pour retirer le couvercle, utilisez la prise et soulevez.
- Pour mettre en place, installez le cache sur la sortie et enfoncez vers le bas.

Cache de sortie lente

- Pour retirer le cache, utilisez la prise présente dessous et tirez vers l'extérieur.
- Pour installer, repérez la prise en haut du cache dans la cavité de la sortie et poussez pour le clipser en position.

2 Fixez l'accessoire en suivant les instructions fournies.

3 Réglez le temps et la vitesse nécessaires. Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.

4 Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyez à nouveau sur le bouton de commande.

Recette

Marinade aux pruneaux

200 g de miel liquide clair
40 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 pâtissier multifonction .

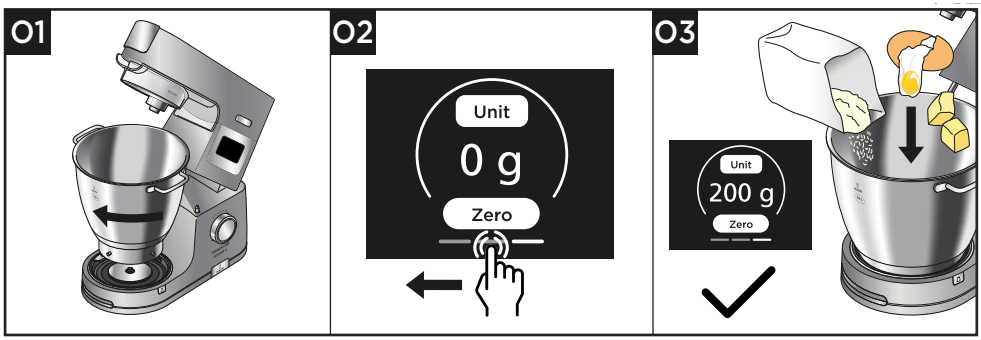
3 Appuyez sur le bouton de commande pour une impulsion pendant 5 secondes.

4 Utilisez selon les besoins.

(Remarque : le mini-hachoir/moulin peut être acheté séparément)

Utilisation de la fonction de pesée

Diagrammes et instructions d'utilisation



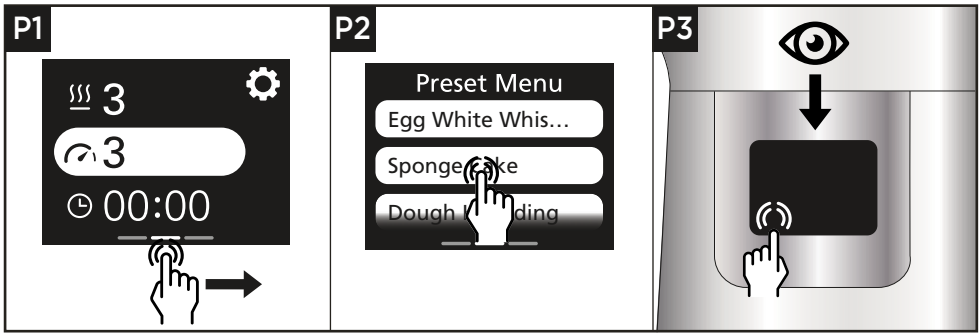
Important

- 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.
- La fonction de pesage est précise jusqu'à 6 kg.

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.

Utilisation de votre robot pâtissier multifonction - Programmes préréglés

Diagrammes et instructions d'utilisation



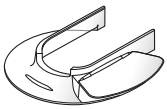
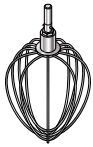
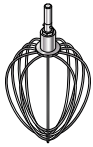
Balayez vers la droite pour accéder au menu des préréglages.

2 Choisissez le programme prédéfini souhaité.

3 Suivez les consignes apparaissant à l'écran.

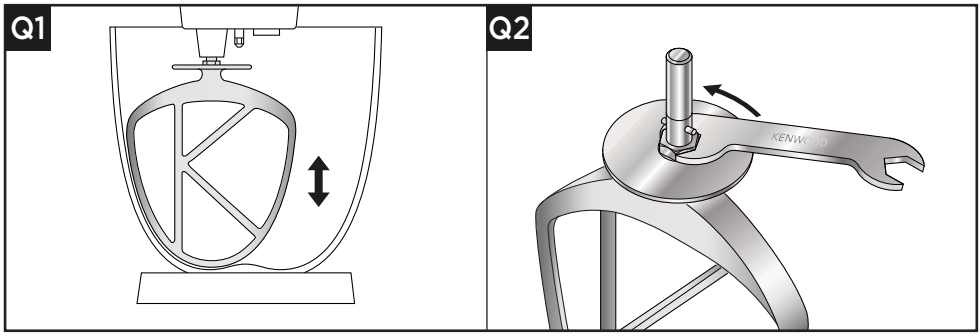
4 Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.

5 Appuyez sur le bouton de commande pour arrêter l'appareil à tout moment. Attention : le bol peut être chaud.

Tableau d'utilisation des préréglages				(Max)	
Préréglage	**Accessoire recommandé**	**Paramètres par défaut** (plage)	**Utilisations / Idées de recettes**	**5L**	**7L**
Pousse de pâtes		**1 h** (5 min à 2 h) **OFF** **2**	Apprêt/ levée des pâtes avec levure		Poids total : 2,58 kg
Faire fondre du chocolat		**10 min** (5 min à 2 h) 1 **7**	Mousse au chocolat		300 g (coupé en morceaux de 2 cm)
Meringue suisse		**10 min** (1 à 20 min) **Max** **4**	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		**2 min** (15 s à 5 min) **Max** **OFF**	Blancs d'oeufs pour mousse au chocolat	Voir le tableau d'utilisation recommandée	
Génoise		**1 min** (30 s à 5 min) **1 – Max** **OFF**	Génoise victorienne, Cupcakes	Voir le tableau d'utilisation recommandée	
Pétrissage		**5 min** (5 à 30 min) **Min to 1** (min à 2) **OFF**	Petits pains, Pizza	Voir le tableau d'utilisation recommandée	

Réglage de l'outil

Diagrammes et instructions d'utilisation



- 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
- Accessoire de pétrissage - Cet ustensile est assemblé en usine et ne nécessite aucun réglage.
- Fouet et batteur K - Le fouet et le batteur K doivent presque toucher le fond du bol. Au besoin, réglez la hauteur à l'aide d'une clé de taille adaptée.
- Batteur souple - Le batteur souple doit juste toucher le fond du bol.

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.

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 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 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

Problème	Cause	Solution
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. *Pour plus d'information, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist*
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 45 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.
L'écran affiche un code d'erreur alpha/ numérique différent de E:27.	L'appareil ne fonctionne pas correctement.	Éteignez l'appareil, attendez 30 secondes, puis rallumez. Si le problème persiste, contactez un centre de service agréé Kenwood. Pour connaître les coordonnées du service après-vente Kenwood le plus proche, consultez le site www.kenwoodworld.com ou le site Web spécifique à votre pays.

Problem	Cause	Solution
En faisant fondre et en mélangeant le chocolat, le moteur semble en difficulté. Des morceaux de chocolat coincés entre le bord du batteur souple et le côté du bol.	Les morceaux de chocolat sont trop gros ou il y en a trop. La hauteur du batteur souple n'est pas réglée correctement.	Veillez à ce que les morceaux de chocolat soient de taille uniforme (2 cm x 2 cm) et que la quantité ne dépasse pas 300 g. Ajustez la hauteur du batteur souple, voir la section « Réglage de l'outil ».
Impossible d'ajuster le niveau de chauffe ni la vitesse et le temps.	La fonction sélectionnée s'arrête au bout de 10 secondes si elle n'est pas ajustée.	Fonctionnement normal. Appuyez sur la fonction sur l'écran tactile et ajustez le réglage à l'aide du bouton de réglage.
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.
Le minuteur ne lance pas le compte à rebours sur l'écran d'affichage.	Pendant la phase de chauffage d'un préréglage, la minuterie ne commence le décompte qu'une fois la température correcte atteinte, ou après que 5 minutes se sont écoulées.	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.

Problem	Cause	Solution
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.
1) Signal sonore unique rapide. 2) Double signal sonore rapide 3) Triple signal sonore	1) Appuyer sur le bouton de commande pour démarrer ou arrêter la machine ou la tête est soulevée pendant le fonctionnement 2) Appareil en attente - l'appareil émet un double signal sonore rapide de 10 minutes et 5 minutes avant la fin du cycle de maintien au chaud. 3) Significations ; - Fin du programme prédéfini - Fin de l'opération manuelle - Fin du cycle de maintien au chaud - L'appareil est sur le point de se mettre en marche.	Fonctionnement normal Fonctionnement normal Fonctionnement normal

Deutsch

- Wichtige Sicherheitshinweise 84-86
- Vor dem Anschluss 86
- Pflege und Reinigung 86-87
- Teileliste 88-89
- Einrichtung Ihrer Küchenmaschine 90-91
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 90-91
- Zusammensetzen des Flexi-Rührelements 91
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 91
- Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Manueller Betrieb (Aufwärmmodus) 92-93
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 92-93
- Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Manueller Betrieb (ohne Erwärmung) 94-95
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 94-95
- Manueller Modus (ohne Erwärmung) – Nutzungstabelle und Rezepte 96-97
- Rezepte 98
- Verwendung Ihrer Küchenmaschine (Empfohlene Betriebsgeschwindigkeiten und Temperaturen) 98
- Verwendung Ihrer Bowl Bright™ (Schüssel-Beleuchtung) 99

  Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Anzeigebildschirm-Erklärung 99
- Wärmestufen und Geschwindigkeitseinstellungen – Erklärung 100
- Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Aufsätze 101
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 101
- Nutzung der Wiegefunktion 102
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 102
- Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Voreingestellte Programme (Presets) 103
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 103
- Tabelle zur Nutzung der Voreinstellungen 104
- Einstellen der Rührelemente 105
- Kundendienst und Service 106-107
- Fehlerbehebung 107-110

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber. (Das Typenschild am Boden der Maschine sollte nicht abgenommen werden.)
- 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 Abnehmen von Rührelementen/Aufsätzen, nach Gebrauch und vor dem Reinigen **immer** das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Körperteile, Haar, Schmuck und lockere Kleidung **immer** von beweglichen Teilen und angebrachten Aufsätzen fernhalten.
- **Niemals** Ihre Finger in den Klappmechanismus stecken.
- **Niemals** das Kabel so herabhängen lassen, dass ein Kind danach greifen könnte.
- Achten Sie darauf, dass Motorblock, Kabel und Stecker **niemals** nass werden.
- 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** einen nicht zugelassenen Aufsatz verwenden.
- **Niemals** mehr als einen Anschluss (Rührelement-Steckplatz, Hoch- oder Niedriggeschwindigkeits-Anschluss) gleichzeitig benutzen.
- Beim Betrieb des Geräts mit einem Rührelement immer sicherstellen, dass die Schüssel angebracht ist.
- **Niemals** die in der Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen und -geschwindigkeiten überschreiten.
- Vor Gebrauch eines Aufsatzes **immer** die mitgelieferten Sicherheitshinweise lesen und befolgen.
- **Immer** vorsichtig sein, wenn Sie dieses Gerät anheben, denn es ist schwer. Vor dem Anheben sicherstellen, dass der Maschinenkopf nach unten geklappt sowie verriegelt ist und Schüssel, Rührelemente, 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, ebenso wenig wie an Zubehörteilen, die am Niedrig- oder Hochgeschwindigkeits-Anschluss angebracht sind.
- **Immer** vorsichtig sein, wenn Sie Rührelemente abnehmen – sie können nach längerem Gebrauch heiß sein.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Kinder müssen **immer** beaufsichtigt werden., damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Den Spritzschutz **nie** mit der 5L-Schüssel verwenden. Er ist nur zur Verwendung mit der 7L-Schüssel vorgesehen.

- **Kein** Rührelement an der Küchenmaschine anbringen, wenn sich die 5L-Schüssel in der 7L-Schüssel befindet.
- Zum Kneten von Brotteig nur die 7-L-Aufwärmschüssel verwenden.
- Den Schneebesen **nicht** für schwere Mischungen (z. B. zum Schaumigrühren von Fett und Zucker) verwenden, denn er könnte dadurch beschädigt werden.
- Das Netzkabel ist so kurz, um das Risiko von Verfangen oder Stolpern zu reduzieren. Bei angemessener Vorsicht darf ein Verlängerungskabel verwendet werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels:
  - Die markierte elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens so hoch wie die des Geräts sein.
  - Das Kabel darf nicht so von der Arbeitsplatte bzw. dem Tisch herabhängen, dass Kinder an ihm ziehen könnten oder dass man darüber stolpern könnte. Für ein geerdetes Gerät sollte ein dreiadriges Verlängerungskabel benutzt werden. Die elektrische Leistung des Geräts ist auf seiner Unterseite angegeben.
- **Niemals** irgendwelche Gegenstände in die Entlüftungsschlitze einführen.
- Beim Gebrauch dieses Geräts immer **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.
- 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.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Kompakt-Zerkleinerers/ Mahlaufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u. U. geringer.
- Verwenden Sie das Gerät **nur** für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

Erwärmung

- Das Gerät **niemals** bei leerer Schüssel im Aufwärmmodus betreiben.
- Die Schüssel **niemals** mit einer anderen Hitzequelle verwenden.
- Die Unterseite der Schüssel bleibt noch lange nach dem Erhitzen heiß. Beim Handhaben immer **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.
- Beim Handhaben der heißen Schüssel und heißer Rührelemente Ofenhandschuhe tragen.

Stromverbrauch
- Mit EIN/AUS-Schalter in „I“ Position
  - Nach 20 Min. der Inaktivität erfolgt automatische Schaltung auf Aus-Modus, und der Anzeigebildschirm geht aus.
  - Aus-Modus Stromverbrauch: <0,3 W.
- Mit EIN/AUS-Schalter in „O“ Position
  - Automatische Schaltung auf AUS-Modus: Nicht zutreffend
  - Aus-Modus Stromverbrauch: <0,3 W.

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.

Pflege und Reinigung

- Schalten Sie vor **jeder** Reinigung das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Beim ersten Gebrauch erscheint u. U. ein wenig Schmierfett am Anschluss ②. Das ist normal – einfach abwischen.

Antriebseinheit und Anschlussdecke
- Mit einem feuchten Tuch abwischen, dann abtrocknen (einschließlich der Füße auf der Unterseite der Maschine).
- 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 Rührelemente in die 5L-Schüssel einsetzen, wenn sie sich in der 7L-Schüssel befindet.)

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

R



Teileliste



Zubehör-Anschlüsse

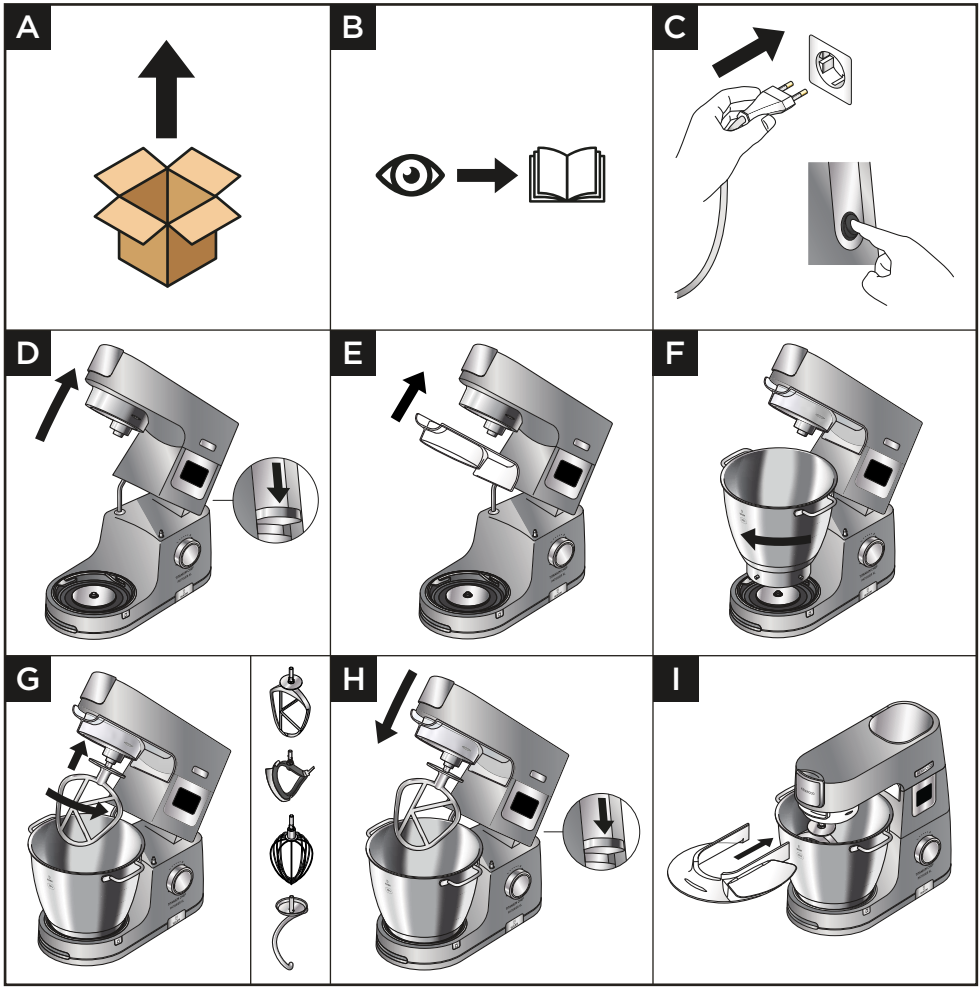
① Hochgeschwindigkeits-Anschluss
② Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
③ Rührelement-Anschluss

Küchenmaschine

④ Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss
⑤ Maschinenkopf
⑥ Maschinenkopf-Hebel
⑦ Ein/Aus-Schalter
⑧ Display
⑨ Drehregler
⑩ Antriebseinheit
⑪a 7L-Aufwärmschüssel
⑪b 5L-Schüssel
⑫ Schüssel-Beleuchtung „Bowl Bright™“
⑬ Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
⑭ Temperaturfühler
⑮ Wärmplatte
⑯ Entlüftungsschlitz
⑰ K-Haken
⑱ Flexi-Rührelement
⑲ Schneebesen
⑳ Knethaken
㉑ Spatel
㉒ Abdeckung
㉓ Spritzschutz
㉔ Füllschachtdeckel
㉕ Teigschaber

Einrichtung Ihrer Küchenmaschine

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



Wichtig

- Sicherstellen, dass Wärmplattenbereich, Temperaturfühler und Oberfläche des Schüsselsockels sauber sind. Ansonsten könnte der Temperaturfühler beeinträchtigt werden, was zu mangelhaftem Aufwärmen führen würde.

Spritzschutzeinheit

- Der Spritzschutz ist ausschließlich zur Verwendung mit der 7L-Schüssel bestimmt.
- Der Spritzschutz besteht aus zwei Teilen: der Abdeckung und der Spritzschutz-Komponente.
- Der Spritzschutz kann nur dann an der Schüssel angebracht werden, wenn die Abdeckung aufgesetzt wurde.

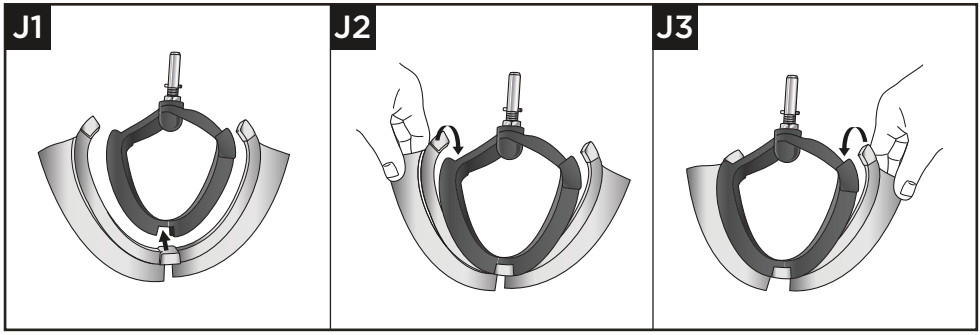
- Den Spritzschutz nur anbringen oder abnehmen, wenn der Maschinenkopf eingerastet ist.
- Wir empfehlen, die Abdeckung regelmäßig vom Maschinenkopf abzunehmen, um sie zu reinigen.

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 Das Kopfschild einsetzen und nach oben schieben, bis es einrastet.
4 Die Schüssel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
5 Führen Sie das gewünschte Rührelement in den Steckplatz ein. Schieben Sie dann das Element nach oben und drehen Sie es, bis es einrastet.
6 Klappen Sie den Maschinenkopf herunter, indem Sie den Maschinenkopf-Hebel nach unten drücken, und achten Sie darauf, dass der Kopf einrastet.
7 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.

8 Zum Entfernen des Spritzschutzes schieben Sie diesen einfach von der Rührschüssel weg.
9 Zum Abnehmen der Abdeckung klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet. Entfernen Sie das Rührelement (wenn vorhanden) und ziehen Sie dann die Abdeckung von der Unterseite des Maschinenkopfes nach unten.

Zusammensetzen des Flexi-Rührelements

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



Wichtig
- Das Schaberblatt ist bei Lieferung angebracht und sollte vor jedem Reinigen abgenommen werden.

1 Das flexible Schaberblatt sorgfältig am Rührelement 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 Küchenmaschine – Manueller Betrieb (Aufwärmmodus)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



Wichtig

- 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.

1 Die gewünschten Zutaten in die Schüssel geben, den Maschinenkopf absenken und falls nötig den Spritzschutz anbringen.
2 Führen Sie das gewünschte Rührelement in den Steckplatz ein.
3 Den Maschinenkopf absenken.
4 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.
5 Um anzufangen, auf den Drehregler drücken.
   - Um das Gerät jederzeit zu stoppen/pausieren, auf den Drehregler drücken.
   - Um den Erwärmungsvorgang jederzeit zu stoppen, die Wärmstufe auf „AUS“ verstellen.
   - Wenn Sie während des Betriebs den Maschinenkopf anheben, wird dadurch der Erwärmungsvorgang unterbrochen und das Rührelement angehalten. Ein bloßes Absenken des Maschinenkopfes führt nicht zur Fortsetzung des Betriebs. Um die Küchenmaschine neu zu starten, müssen Sie den Maschinenkopf absenken und auf den Drehregler drücken.
6 Wenn ein Programm beendet ist, wird das Gerät 3-mal piepen.

Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Manueller Betrieb (ohne Erwärmung)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



Wichtig

- Den Schneebesen nicht für schwere Mischungen (z. B. All-in-1-Kuchen und zum Schaumigrühren von Fett und Zucker) verwenden, denn er könnte dadurch beschädigt werden.
- Niemals die angegebenen Höchstmengen überschreiten – Sie könnten die Maschine überlasten.
- Vor Benutzung sicherstellen, dass die Unterseite der Maschine und die Arbeitsfläche sauber und trocken sind.

1 Die gewünschten Zutaten in die Schüssel geben.
2 Das gewünschte Rührelement in den Steckplatz einführen.
3 Den Maschinenkopf absenken und falls nötig den Spritzschutz anbringen.
4 Die erforderliche Zeit und Geschwindigkeit 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.
5 Um anzufangen, auf den Drehregler drücken.
   - Um das Gerät jederzeit zu stoppen/pausieren, auf den Drehregler drücken.
   - Wenn Sie während des Betriebs den Maschinenkopf anheben, wird dadurch der Erwärmungsvorgang unterbrochen und das Rührelement angehalten. Ein bloßes Absenken des Maschinenkopfes führt nicht zur Fortsetzung des Betriebs. Um die Küchenmaschine neu zu starten, müssen Sie den Maschinenkopf absenken und auf den Drehregler drücken.
6 Wenn ein Programm beendet ist, wird das Gerät 3-mal piepen.

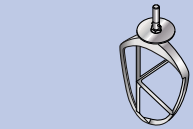
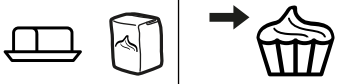
Hinweise und Tipps

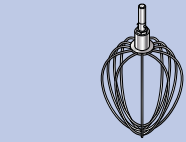
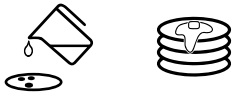
- Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern.
- **K-Haken** - Um alle Zutaten komplett zu verarbeiten, die Maschine regelmäßig stoppen und das Mischgut mit dem Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben.
- Beim Zubereiten von Teig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben).
- Beim Schaumigschlagen von Fett und Zucker für Rührteig das Fett immer bei Raumtemperatur verwenden oder vorher weich werden lassen.
- **Schneebesen** - Vor dem Schlagen von Eischnee sicherstellen, dass sich keine Spuren von Fett oder Eigelb an Schneebesen oder Schüssel befinden. Eier sollten am besten Raumtemperatur haben.

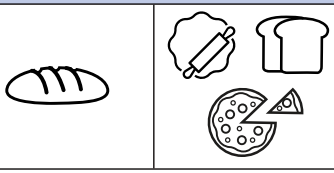
Hinweise und Tipps – Knethaken

- 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.
- 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.

Manueller Modus (ohne Erwärmung) – Nutzungstabelle und Rezepte

M	(MAX) 5L	(MAX) 7L		(Minuten)
				
	680 g	910 g	1	2
	2 kg (10 Eiermischung)	4 kg (20 Eiermischung)	Min–Max	1
	2 kg	3 kg	Min–Max	5-10
	(MAX) 5L	(MAX) 7L		(Minuten)
	900 g	1,5 kg	Min–Max	4
	2 kg (10 Eiermischung)	4 kg (20 Eiermischung)	Min–Max	1–2
	2 kg	3 kg	Min–Max	2–5

M	(MAX) 5L	(MAX) 7L		(Minuten)
				
	8 (280 g)	16 (560 g)	Max	1½–2
	0,5 L	2 L	Min–Max	1½–3
	620 g	930 g	Min	4–5
	250 g	500 g 200 g	Max Max	10 sek 1–1½
	x2	180 ml	Max	1–2

	(MAX) Min	(MAX) Max (7L)		(Minuten)
				
	350 g 195 g H_2O ~38°C	1,6 kg 960 g H_2O ~38°C	Min-1	5
	250 g 110 g 150 g 30 g	1,6 kg 720 g 800 g 180 g	Min-1	5

Rezepte

Pizzateig
500 g Brotmehl
30 ml Olivenöl
9 g Salz
7 g Trockenhefe
300 ml warmes Wasser

1 Mehl, Olivenöl, Salz, Hefe und warmes Wasser in die 7-Liter-Schüssel geben.
2 Den Knethaken einsetzen.
3 Das Preset „Teig kneten“ wählen und zum Start auf den Drehregler drücken.

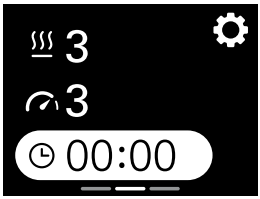
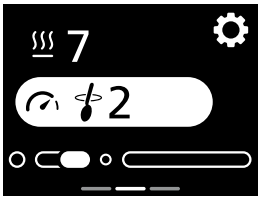
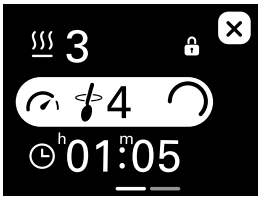
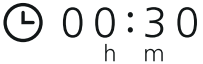
Verwendung Ihrer Küchenmaschine (Empfohlene Betriebsgeschwindigkeiten und Temperaturen)

	1–5	Min–Max
	6–7	N/A
	1–5	Min–Max
	6–7	1 – 4
	1–7	Min–Max
	Off	Min–2

Verwendung Ihrer Bowl Bright™ (Schüssel-Beleuchtung)

- Ihre Küchenmaschine besitzt eine Schüssel-Beleuchtung an der Unterseite des Maschinenkopfes.
- Um die Schüsselbeleuchtung EIN/AUS zu schalten, wählen Sie BowlBright im Einstellungsmenü und dann EIN/AUS.

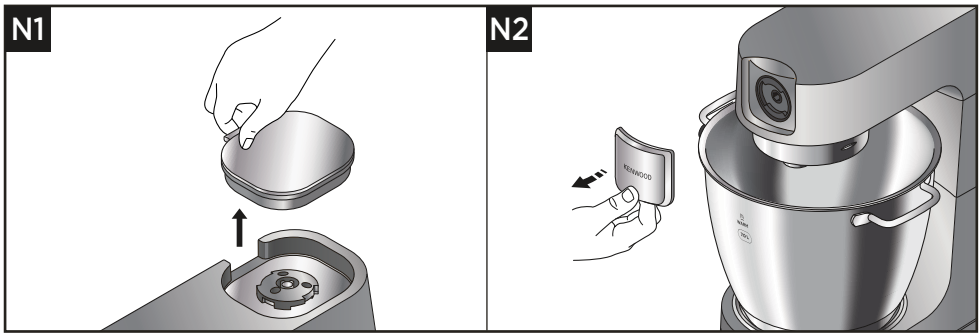
Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Anzeigebildschirm-Erklärung

  	
	Auf dieses Symbol tippen, um das Einstellungsmenü zu öffnen.
	Zeigt die eingestellte Zeit in Stunden (h) und Minuten (m).
	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.
	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. Ein blinkender Abwärtspfeil zeigt an, dass sich das Gerät abkühlt.
	Zeigt an, dass eine Einstellung nicht verstellt werden kann
	Für Rühren mit Unterbrechungen und Nutzung der Puls-Funktion den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn drehen. Für kontinuierliche Geschwindigkeiten den Drehregler im Uhrzeigersinn drehen.

Wärmestufen und Geschwindigkeitseinstellungen – Erklärung

<table>
<tr><th colspan="3">Hinweise und Tipps zum Erwärmen</th></tr>
<tr><td>Wärmstufen</td><td colspan="2">Gebrauchsempfehlung</td></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="2">Weich machen</td></tr>
<tr><td>2</td><td colspan="2" rowspan="2">Gegen lassen</td></tr>
<tr><td>3</td></tr>
<tr><td>4</td><td colspan="2" rowspan="2">Schweizer Baiser</td></tr>
<tr><td>5</td></tr>
<tr><td>6</td><td colspan="2" rowspan="2">Schmelzen von Schokolade</td></tr>
<tr><td>7</td></tr>
<tr><td>8</td><td colspan="2" rowspan="2">Zabaione</td></tr>
<tr><td>9</td></tr>
<tr><td rowspan="6">  </td><td>(P)</td><td>Puls – Für kurze Stöße von maximaler Geschwindigkeit.
Zur Betätigung der Puls-Funktion den Drehregler drücken und gedrückt halten.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>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.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Rührintervall 2 – Rühren mit kurzen Pausen. Bei dieser Einstellung schaltet sich alle 5 Sekunden ein langsamer Rührvorgang ein.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Rührintervall 3 – Rühren mit mittleren Pausen. Bei dieser Einstellung schaltet sich alle 15 Sekunden ein langsamer Rührvorgang ein.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Rührintervall 4 – Rühren mit langen Pausen. Bei dieser Einstellung schaltet sich alle 30 Sekunden ein langsamer Rührvorgang ein.</td></tr>
<tr><td>Geschwindigkeit min - max</td><td>Geschwindigkeit, die allmählich zur Höchstgeschwindigkeit ansteigt</td></tr>
</table>

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



1 Deckel für den Hoch-/Niedriggeschwindigkeits-Anschluss (falls gegeben) abnehmen.

Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss

- Entfernen Sie den Deckel, indem Sie den Griff nach oben ziehen.
- Bringen Sie den Deckel an, indem Sie ihn auf den Anschluss setzen und nach unten drücken.

Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss

- Entfernen Sie den Deckel, indem Sie den Griff an der Unterseite nach außen ziehen.
- Bringen Sie den Deckel an, indem Sie den Vorsprung oben am Deckel in die Aussparung am Anschluss stecken und den Deckel herunterdrücken, bis er einrastet.

2 Zubehör gemäß der mitgelieferten Anleitung anbringen.
3 Die erforderliche Zeit und Geschwindigkeit einstellen. Um anzufangen, auf den Drehregler drücken.
4 Um das Gerät jederzeit anzuhalten, erneut auf den Drehregler drücken.

Rezept

Backpflaumen-Marinade

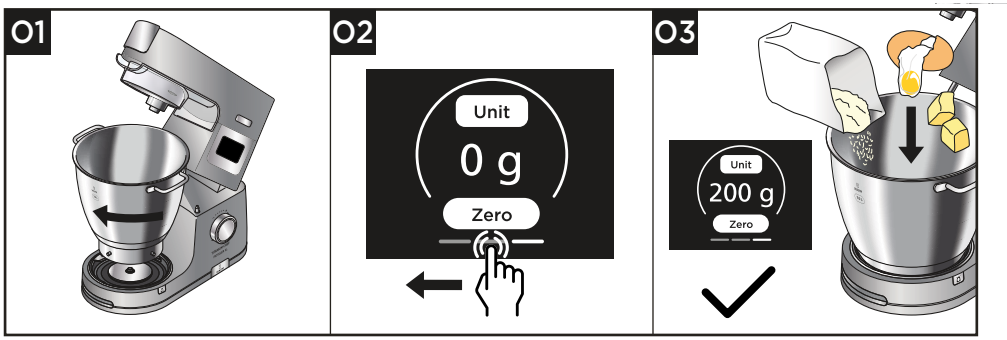
200 g klarer, flüssiger Honig
40 g weiche Backpflaumen
50 ml Wasser

1 Alle Zutaten in den Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz 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.

(Hinweis: Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz separat erhältlich)

Nutzung der Wiegefunktion

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



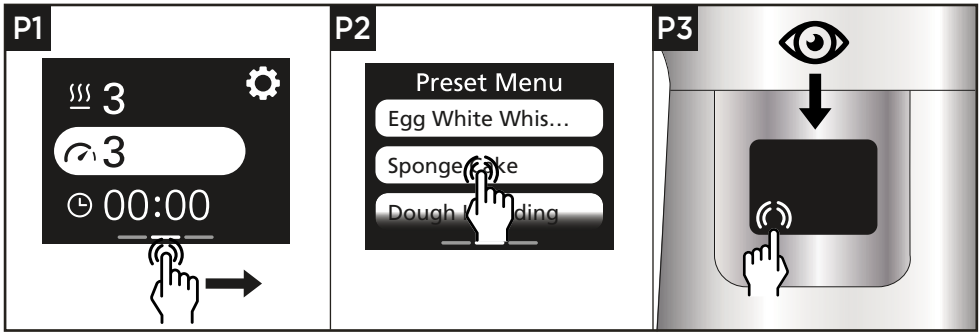
Wichtig

- Das Gerät zum Wiegen immer auf eine trockene, ebene, stabile Fläche stellen.
- Während des Wiegens keinen Druck auf die Küchenmaschine oder die Schüssel ausüben, da dies die Genauigkeit der Waage beeinträchtigen würde.
- Die Wiegefunktion kann bei hoch- oder runtergeklapptem Maschinenkopf benutzt werden.
- Die Wiegefunktion zeigt genaue Ergebnisse bis 6 kg an.

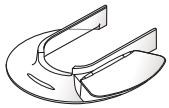
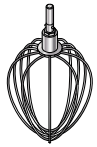
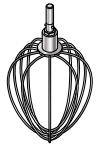
1 Die Schüssel aufsetzen.
2 Zur Wahl der Wiegefunktion auf dem Display nach links wischen, bis der Wiege-Bildschirm erscheint.
3 Die Waage auf Null stellen.
4 Die Zutaten wiegen.
5 Zum Wechseln zwischen Einheiten, auf dem Bildschirm die Einheiten-Taste antippen.

Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Voreingestellte Programme (Presets)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen

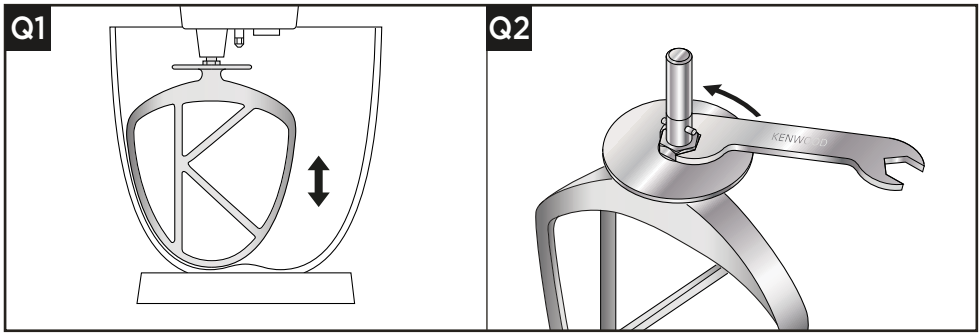


1 Nach rechts wischen, um auf das Voreinstellungsmenü zuzugreifen.
2 Die gewünschte Voreinstellung wählen.
3 Die Anweisungen auf dem Display befolgen.
4 Um anzufangen, auf den Drehregler drücken.
5 Um das Gerät jederzeit zu stoppen, auf den Drehregler drücken. Vorsicht, denn die Schüssel kann heiß sein.

Tabelle zur Nutzung der Voreinstellungen				**(Max)**	
Voreinstellung	**Empfohlenes Element**	**Standardeinstellungen** (einstellbar)	**Rezeptvorschläge / Verwendungsmöglichkeiten**	**5L**	**7L**
Teig gehen lassen		**1 Std.** (5 Min. – 2 Std.) **AUS** **2**	Aufgehen lassen von Hefeteig		2,58 kg Gesamtgewicht
Schokolade schmelzen		**10 Min.** (5 Min. – 2 Std.) 1 **7**	Schokomousse		300 g (in 2 cm St. geschnitten)
Schweizer Baiser		**10 Min.** (1 Min. – 20 Min.) **Max** **4**	Unterlage für Buttercreme		240 ml Eiweiß 480 g Zucker 80 ml Wasser
Eischnee schlagen		**2 Min.** (15 Sek. – 5 Min.) **Max** **AUS**	Eischnee für Schokomousse	Siehe Empfehlungstabelle	
Biskuitteig		**1 Min.** (30 Sek. – 5 Min.) **1 – Max** **AUS**	Victoria-Biskuitkuchen, Cupcakes	Siehe Empfehlungstabelle	
Teig kneten - Brotteig (steifer Hefeteig)		**5 Min.** (5 Min. – 30 Min.) **Min bis 1** (Min. – 2) **AUS**	Brötchen, Pizza	Siehe Empfehlungstabelle	

Einstellen der Rührelemente

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



- Die Rührelemente wurden im Werk auf die richtige Höhe für die mitgelieferte Rührschüssel eingestellt und sollten keine weitere Anpassung benötigen. Wenn Sie jedoch die Höhe eines Rührelements verändern möchten, verwenden Sie einen Schraubenschlüssel von geeigneter Größe:
  MODELL KWL90 = 19 mm
- Knethaken - Folgen Sie dann den untenstehenden Anleitungen:
- Schneebesen und K-Haken – Der Schneebesen und K-Haken sollten den Boden der Schüssel beinahe berühren. Falls nötig, die Höhe mit Hilfe eines geeigneten Schraubenschlüssels anpassen.
- Flexi-Rührelement – Das Flexi-Rührelement sollte den Boden der Schüssel leicht berühren.

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 Rührelement ab. Im Idealfall sollte der Schneebesen oder K-Haken den Boden der Schüssel **fast** berühren.
Flexi-Rührelement – 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 Rührelements drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Rührelements drehen Sie den Schaft im Uhrzeigersinn.
5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.
6 Bringen Sie das Rührelement 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 Rührelement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest an.

Hinweis: Der abgebildete Schraubenschlüssel dient nur Illustrationszwecken.

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, 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 bzw. auf der Website für Ihr Land.

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.
Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m2 für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m2, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m2 betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m2 betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der

unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

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) TWIST	Der Aufsatz muss das KAX Drehanschluss-System KAX TWIST besitzen, um auf den Anschluss zu passen. Wenn Sie Aufsätze für das Steckschlitz-System BAR 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.*
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 45 Minuten ruhen lassen. Den Netzstecker einstecken und erneut starten. Sollte die Maschine danach immer noch nicht starten, den Kundendienst zu Rate ziehen.

Problem	Ursache	Lösung
Display zeigt anderen alphanumerischen Fehlercode als E:27 an.	Gerät funktioniert nicht korrekt.	Das Gerät ausschalten, 30 Sekunden warten, dann wieder einschalten. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie bitte ein autorisiertes Kenwood Servicecenter. Aktuelle Informationen zu einem Kenwood Servicecenter in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.
Motor scheint Schwierigkeiten beim Schmelzen und Mixen von Schokolade zu haben. Es haben sich Schokoladenstücke zwischen dem Rand des Flexi-Rührelements und der Schüsselseite festgesetzt.	Schokoladenstücke zu groß, oder es sind zu viele. Höhe des Flexi-Rührelements nicht richtig eingestellt.	Darauf achten, dass die Schokoladenstücke gleich groß (2 cm x 2 cm) sind und ihre Menge 300 g nicht überschreitet. Die Höhe des Flexi-Rührelements verstellen, siehe Abschnitt „Einstellen von Rührelementen“.
Wärmstufe, Geschwindigkeit und Zeit lassen sich nicht einstellen.	Die gewählte Funktion stellt sich nach 10 Sekunden selbsttätig ab, wenn keine Verstellung vorgenommen wurde.	Normaler Betrieb. Auf dem Touchscreen auf Funktion drücken und die Einstellung mit dem Drehregler verstellen.
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.
Gerät funktioniert nicht.	Drehtaste nicht gedrückt.	Zum Starten auf den Drehregler drücken.
Timer zählt auf dem Display nicht herunter.	Während der Aufheizphase einer Voreinstellung zählt der Timer erst herunter, wenn die korrekte Temperatur erreicht wurde oder nachdem 5 Minuten verstrichen sind.	Normaler Betrieb.

Problem	Ursache	Lösung
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 Wände 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.
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.

Problem	Ursache	Lösung
1) Schneller Einzel-Piepser.	1) Drehregler wird zum Starten oder Stoppen des Geräts gedrückt, oder Kopf wird während des Betriebs angehoben	Normaler Betrieb
2) Schneller Doppel-Piepser	2) Gerät wartet – Gerät wird 10 und 5 Minuten vor dem Ende des Warmhaltezyklus einen schnellen Doppel-Piepser abgeben.	Normaler Betrieb
3) Dreifach-Piepser	3) Bedeutet Folgendes: - Ende des voreingestellten Programms - Ende des manuellen Betriebs - Ende des Warmhaltezyklus - Gerät wird sich gleich in Bewegung setzen.	Normaler Betrieb

Italiano

- Precauzioni di sicurezza importanti 112-114
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica 114
- Cura e pulizia 114-115
- Elenco delle parti 116-117
- Impostazione dell'impastatrice planetaria 118-119
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 118-119
- Come montare la frusta gommata 119
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 119
- Utilizzo dell'impastatrice planetaria - Funzionamento manuale (Modalità di riscaldamento) 120-121
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 120-121
- Utilizzo dell'impastatrice planetaria - Funzionamento manuale (Modalità non di riscaldamento) 122-123
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 122-123
- Modalità manuale (senza riscaldamento) - Tabella di utilizzo e ricette 124-125
- Ricette 126
- Utilizzo dell'impastatrice planetaria (velocità e temperature di funzionamento consigliate) 126
- Utilizzo del Bowl Bright™ (illuminazione nella ciotola) 127
- Spiegazione dell'utilizzo dello schermo del display dell'impastatrice planetaria 127
- Spiegazione dei livelli di riscaldamento e impostazioni della velocità 128
- Utilizzo dell'impastatrice planetaria - Accessori 129
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 129
- Utilizzo della funzione di pesatura 130
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 130
- Utilizzo dell'impastatrice planetaria – Programmi delle impostazioni 131
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 131
  - Tabella di utilizzo preimpostato 132
- Regolazione degli utensili 133
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 133
- Manutenzione e assistenza tecnica 134
- Guida alla risoluzione dei problemi 135-137

Precauzioni di sicurezza importanti

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette. (L'etichetta di classificazione sulla base della macchina non deve essere rimossa).
- 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.
- Spegnere e scollegare **sempre** l'apparecchio prima di montare o rimuovere utensili/attacchi, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Tenere **sempre** parti del corpo, capelli, gioielli e indumenti larghi lontani dalle parti in movimento e dagli accessori.
- **Non** inserire **mai** le dita nel meccanismo della cerniera.
- **Non** lasciare **mai** che il cavo penzoli da dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- **Non** lasciare **mai** che il corpo motore, il cavo o la spina si bagni.
- **Non** lasciare **mai** l'impastatrice planetaria 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** l'impastatrice planetaria con la testa in posizione sollevata.
- **Non** utilizzare **mai** un accessorio non autorizzato
- **Non** utilizzare più di una presa (presa dell'utensile per ciotola, presa ad alta velocità o presa a bassa velocità) alla volta.
- Assicurarsi che la ciotola sia sempre montata quando si utilizza un utensile per ciotola.
- **Non** superare **mai** le quantità e le velocità massime indicate nella tabella per l'uso consigliato.
- Quando si utilizza un accessorio, leggere e seguire **sempre** le istruzioni di sicurezza in dotazione.
- Sollevare **sempre** 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, occorre prenderlo sempre dalla base del piedistallo e dalla testa dell'impastatrice. **Non** sollevare **né** trasportare l'apparecchio per mezzo del manico della ciotola o degli accessori montato sull'uscita a bassa velocità o sull'uscita ad alta velocità.
- Fare **sempre** attenzione quando si rimuovono gli accessori della ciotola dopo un uso prolungato, perché potrebbero essere caldi.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- I bambini devono **sempre** essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
- **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.

- Per impastare la pasta per il pane, utilizzare solo la ciotola di riscaldamento da 7 litri.
- **Non** utilizzare la frusta per impasti pesanti (ad esempio, per la preparazione di creme con grassi e zucchero) perché potrebbe danneggiarsi.
- Il cavo di alimentazione serve a ridurre i rischi di impigliamento o di inciampo. Le prolunghe possono essere utilizzate se si fa attenzione al loro uso. Si possono usare le prolunghe se si presta attenzione al loro uso. Se si utilizza una prolunga:
  - La potenza elettrica contrassegnata della prolunga deve essere almeno pari a quella dell'apparecchio;
  - Il cavo deve essere disposto in modo da non ricadere sul piano di lavoro o sul piano del tavolo, dove possa essere tirato dai bambini o vi si possa inciampare involontariamente. Se l'apparecchio è di tipo collegato a terra, la prolunga deve essere di tipo a 3 fili con messa a terra. La potenza elettrica dell'apparecchio è riportata sulla base dell'apparecchio.
- **Non** inserire **mai** nulla attraverso le prese d'aria.
- Quando si utilizza questo apparecchio, assicurarsi **sempre** 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** spostare né sollevare la testa dell'impastatrice quando l'attrezzatura è montata perché l'impastatrice planetaria 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.
- La potenza nominale massima si basa sull'accessorio mini tritatutto/macinio 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.

Riscaldamento

- **Non** utilizzare **mai** l'apparecchio in modalità di riscaldamento con la ciotola vuota.
- **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 **sempre** 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.

- Usare guanti da forno quando si maneggiano la ciotola calda e gli strumenti di miscelazione caldi.

Consumo energetico
- Con l'interruttore ON/OFF in posizione "I"
  - Passa automaticamente in modalità Off entro 20 minuti d'inattività e lo schermo del display si spegne.
  - Alimentazione in modalità Off: <0,3 W.
- Con l'interruttore ON/OFF in posizione "O"
  - Commutazione automatica in modalità OFF: Non applicabile
  - Alimentazione in modalità Off: <0,3 W.

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.

Cura e pulizia

- Spegnere 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, quindi asciugare (compresi i piedini sul lato inferiore della macchina).
- 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.

R



Elenco delle parti



Attacchi per le attrezzature

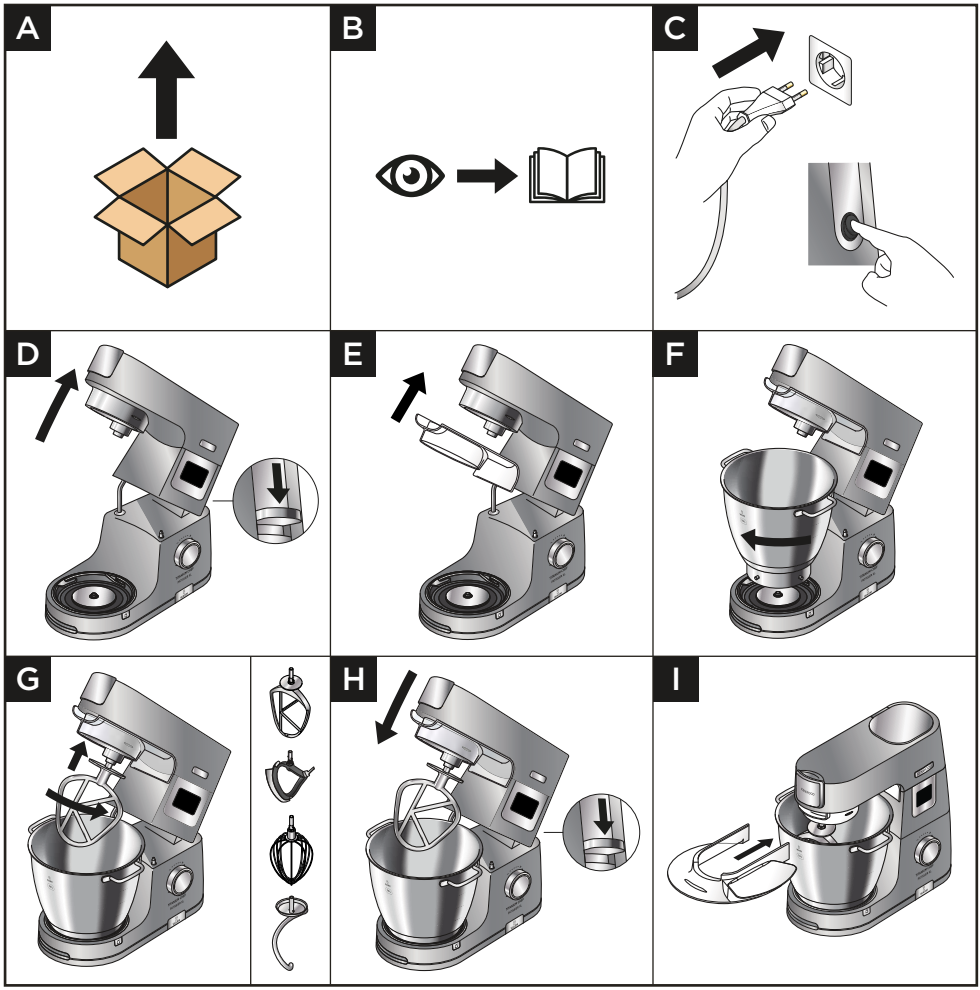
① Attacco per lavorazioni ad alta velocità
② Attacco per lavorazioni a bassa velocità
③ Attacco per utensili ciotola

Impastatrice

④ Coperchio attacco per lavorazioni ad alta velocità
⑤ Testa dell'impastatrice
⑥ Leva di rilascio della testa
⑦ Interruttore on/off (acceso/spento)
⑧ Schermo del display
⑨ Ghiera di controllo
⑩ Corpo motore
⑪a Ciotola scaldavivande da 7 L
⑪b 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
㉕ Raschietto per impasto

Impostazione dell'impastatrice planetaria

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



Importante

- 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.

Gruppo paraschizzi

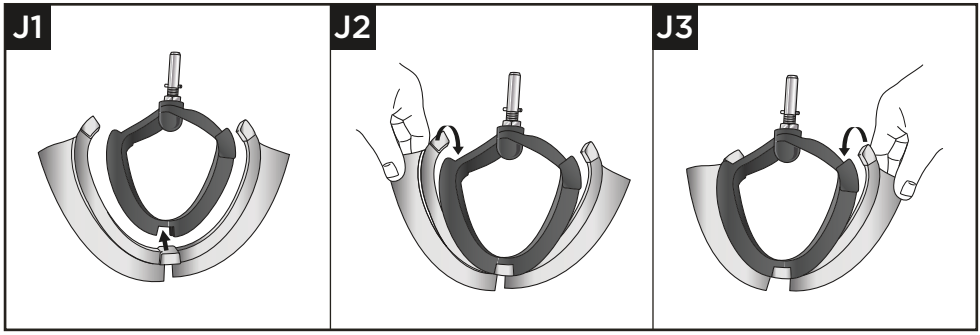
- Il paraschizzi è adatto all'uso solo con la ciotola da 7 L.
- Il gruppo del paraschizzi è composto da 2 pezzi: la protezione della testa e il paraschizzi.
- Non è possibile montare il paraschizzi sulla ciotola senza la protezione.

- 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.

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 protezione per la testa, premere verso l'alto per fissarla in posizione.
4 Montare la ciotola, girare in senso orario per bloccarla.
5 Inserire nell'attacco il gancio desiderato. Spingere verso l'alto e ruotare l'accessorio per bloccarlo in posizione.
6 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.
7 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.
8 Per rimuovere il paraschizzi, farlo semplicemente scorrere all'esterno della ciotola.
9 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.

Come montare la frusta gommata

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



Importante
- 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 dell'impastatrice planetaria - Funzionamento manuale (Modalità di riscaldamento)

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



Importante

- 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.

1 Versare gli ingredienti nella ciotola, abbassare la testa dell'impastatrice e montare il paraschizzi, se necessario.
2 Inserire nell'attacco il gancio desiderato.
3 Abbassare la testa dell'impastatrice.
4 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.
5 Premere la ghiera di controllo per iniziare.
   - Per fermare/mettere in pausa l'unità in qualsiasi momento, premere la ghiera di controllo.
   - Se in qualsiasi momento si solleva la testa dell'impastatrice durante un'operazione, il processo di riscaldamento si interrompe e l'utensile della ciotola si ferma e non si riavvia quando si abbassa la testa dell'impastatrice.
   - Per riavviare l'impastatrice planetaria, abbassare la testa della stessa e premere la ghiera di controllo.
6 Al termine di un programma, l'apparecchio emette 3 segnali acustici.

Utilizzo dell'impastatrice planetaria - Funzionamento manuale (Modalità non di riscaldamento)

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



Importante

- Non utilizzare la frusta per miscele pesanti (miscele pronte per dolci per amalgamare butto e zucchero in quanto si potrebbe danneggiare.
- Non superare mai le capacità massime indicate, per non rischiare di sovraccaricare la macchina.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, accertarsi che i piedini sul lato inferiore della macchina e la superficie di lavoro siano puliti e asciutti.

1 Versare gli ingredienti richiesti nella ciotola.
2 Inserire nell'attacco il gancio desiderato.
3 Abbassare la testa dell'impastatrice e montare il paraschizzi, se necessario.
4 Selezionare il tempo e la velocità desiderati.
   - Ruotare la ghiera di controllo in senso orario per usare velocità continue.
   - Ruotare In senso antiorario per usare intervalli di miscelazione e impulso (P). Tenere premuta la ghiera di controllo per attivare l'impulso.
5 Premere la ghiera di controllo per iniziare.
   - Per fermare/mettere in pausa l'unità in qualsiasi momento, premere la ghiera di controllo.
   - Se in qualsiasi momento si solleva la testa dell'impastatrice durante un'operazione, il processo di riscaldamento si interrompe e l'utensile della ciotola si ferma e non si riavvia quando la testa dell'impastatrice viene abbassata. Per riavviare l'impastatrice planetaria, abbassare la testa della stessa e premere la ghiera di controllo.
6 Al termine di un programma, l'apparecchio emette 3 segnali acustici.

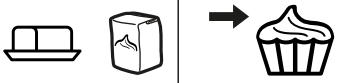
Suggerimenti e consigli

- Per evitare schizzi di ingredienti, aumentare gradualmente la velocità.
- **Frusta K** - Per incorporare completamente gli ingredienti smettere di mescolare e raschiare la scodella con la spatola frequentemente.
- Utilizzare ingredienti freddi per dolci, a meno che la ricetta indichi il contrario.
- Quando si amalgamano burro/margarina e zucchero per preparare dolci, usare sempre burro a temperatura ambiente o ammorbidirlo prima.
- **Whisk** - Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl. Best results achieved when eggs are at room temperature.

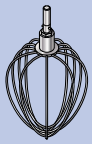
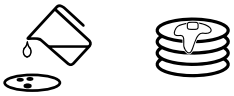
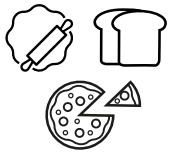
Suggerimenti e consigli – Gancio impastatore

- Non superare mai le capacità massime indicate, per non rischiare di sovraccaricare la macchina.
- Se si nota che la macchina sforza troppo durante il suo funzionamento, spegnerla, rimuovere metà dell'impasto e lavorare separatamente le due metà.
- Gli ingredienti si amalgamano meglio se si versano prima gli ingredienti liquidi.
- Lievito disidratato (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.
- Lievito fresco: sbriciolare nella farina.
- Altri tipi di lievito: seguire le istruzioni sulla confezione.

Modalità manuale (senza riscaldamento) - Tabella di utilizzo e ricette

M 	(MAX) 5L	(MAX) 7L		(Min)
	680 g	910 g	1	2
	2 kg (miscela di 10 uova)	4 kg (miscela di 20 uova)	Min-Max	1
	2 kg	3 kg	Min-Max	5-10
	(MAX) 5L	(MAX) 7L		(Min)
	900 g	1,5 kg	Min-Max	4
	2 kg (miscela di 10 uova)	4 kg (miscela di 20 uova)	Min-Max	1–2
	2 kg	3 kg	Min-Max	2–5

M

	(MAX) 5L	(MAX) 7L		(Min)
	8 (280 g)	16 (560 g)	Max	1½–2
	0,5 L	2 L	Min-Max	1½–3
	620 g	930 g	Min	4–5
	250 g	500 g 200 g	Max Max	10 sec 1–1½
	x2	180 ml	Max	1–2
	(MAX) Min	(MAX) Max 		(Mins)
 	350 g 195 g H_2O ~38˚C	1,6 kg 960 g H_2O ~38˚C	Min-1	5
	250 g 110 g 150 g 30 g	1,6 kg 720 g 800 g 180 g	Min-1	5

Ricette

Impasto per pizza
500 g di farina per pane
30 ml di olio d'oliva
9 g di sale
7 g di lievito secco
300 g di acqua calda

1 Versare la farina, l'olio d'oliva, il sale, il lievito e l'acqua tiepida nella ciotola da 7 L.
2 Collegare il gancio impastatore.
3 Selezionare la preimpostazione per l'impasto e premere la ghiera di controllo per iniziare.

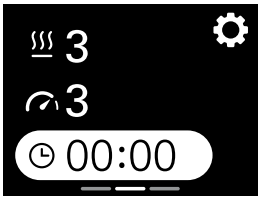
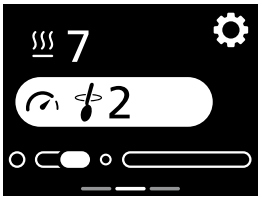
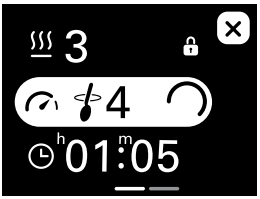
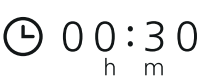
Utilizzo dell'impastatrice planetaria (velocità e temperature di funzionamento consigliate)

	1–5	Min–Max
	6–7	N/A
	1–5	Min–Max
	6–7	1 – 4
	1–7	Min–Max
	Spento	Min–2

Utilizzo del Bowl Bright™ (illuminazione nella ciotola)

- L'impastatrice planetaria è dotata di una funzione di luce interna alla ciotola presente nella parte inferiore della testa dell'impastatrice.
- Per spegnere/accendere l'illuminazione della ciotola, selezionare BowlBright nel menu delle impostazioni e selezionare OFF/ON.

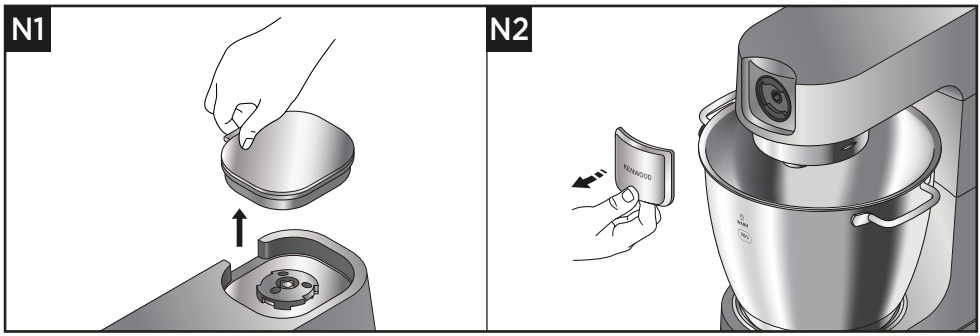
Spiegazione dell'utilizzo dello schermo del display dell'impastatrice planetaria

		
	Toccare questa icona per aprire il menu delle impostazioni.	
	Mostra il tempo selezionato in ore (h) e minuti (m).	
	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 di riscaldamento impostato. Una freccia intermittente rivolta verso il basso indica che l'apparecchio si sta raffreddando.	
	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.	

Spiegazione dei livelli di riscaldamento e impostazioni della velocità

<table>
<tr><th colspan="3">Suggerimenti e consigli di riscaldamento</th></tr>
<tr><td>Liveli di riscaldamento</td><td colspan="2">Utilizzo consigliato</td></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="2">Ammorbidire</td></tr>
<tr><td>2</td><td colspan="2" rowspan="2">Lievitazione</td></tr>
<tr><td>3</td></tr>
<tr><td>4</td><td colspan="2" rowspan="2">Meringa svizzera</td></tr>
<tr><td>5</td></tr>
<tr><td>6</td><td colspan="2" rowspan="2">Fusione cioccolato</td></tr>
<tr><td>7</td></tr>
<tr><td>8</td><td colspan="2" rowspan="2">Zabaglione</td></tr>
<tr><td>9</td></tr>
<tr><td rowspan="6">  </td><td>(P)</td><td>Impulso – Selezionare per brevi raffiche di massima velocità.
Premere e tenere premuta la ghiera di controllo per avviare l’impostazione impulso.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>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.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Intervallo di miscelazione 2 – Miscelazione intermittente con brevi pause. Quando impostato a questa velocità, l’apparecchio funziona ad una velocità berve ogni 5 secondi.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Intervallo di miscelazione 3 –Miscelazione intermittente con pause medie. Quando impostato a questa velocità, l’apparecchio funziona ad una velocità berve ogni 15 secondi.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Intervallo di miscelazione 4 –Miscelazione intermittente con pause lunghe. Quando impostato a questa velocità, l’apparecchio funziona a bassa velocità ogni 30 secondi.</td></tr>
<tr><td>Velocità min - max</td><td>Velocità continue che aumentato gradatamente fino a max</td></tr>
</table>

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



1 Rimuovere il coperchio dell'attacco ad alta velocità/attacco a bassa velocità (se del caso).

Coperchio attacco alta-velocità

- Per rimuovere il coperchio, afferrare l'impugnatura e sollevare verso l'alto.
- Per inserire il coperchio, posizionarlo sull'attacco e spingere verso il basso.

Coperchio per attacco a bassa-velocità

- Per rimuovere il coperchio, afferrare l'impugnatura sulla parte inferiore e tirare verso l'esterno.
- Per inserire, posizionare il fermo in cima al coperchio nella rientranza dell'attacco e spingere per incastrare in posizione.

2 Montare l'accessorio secondo le istruzioni specifiche indicate.
3 Impostare il tempo e la velocità richiesti. Premere la ghiera di controllo per iniziare.
4 Per fermare l'unità in qualsiasi momento, premere nuovamente la ghiera di controllo.

Ricetta

Marinata di prugne

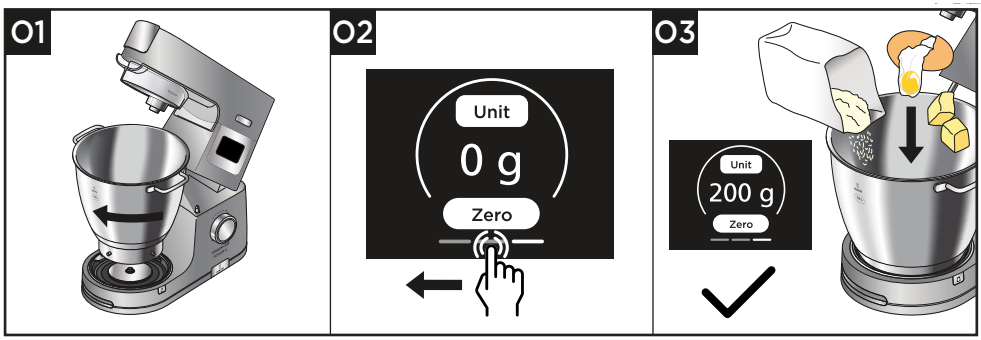
200 g di miele liquido
40 g di prugne molli
50 ml di acqua

1 Mettere tutti gli ingredienti nel mini tritatutto/macinino. Refrigerare durante la notte.
2 Montare l'accessorio sull'apparecchio.
3 Attivare impulso per 5 secondi.
4 Utilizzare come richiesto.

(Nota: l'accessorio mini tritatutto/macinino può essere acquistato separatamente).

Utilizzo della funzione di pesatura

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



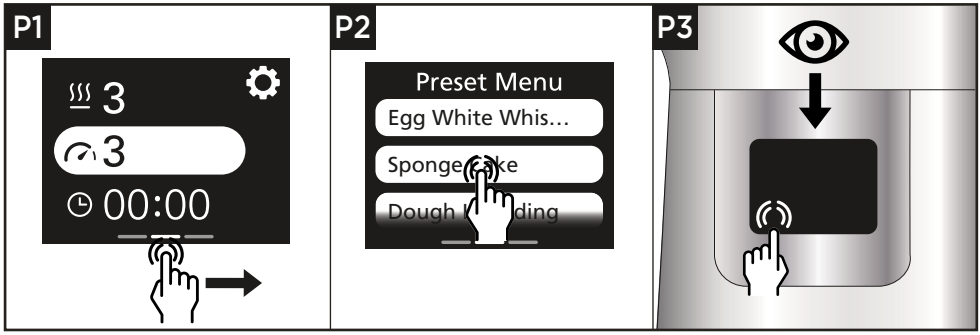
Importante

- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e stabile prima della pesatura.
- Non esercitare pressione sul dispositivo o sulla ciotola durante la pesatura poiché influirà sulla precisione della bilancia.
- La funzione di pesatura può essere utilizzata con la testa dell'impastatrice in posizione verso il basso o verso l'alto.
- La funzione di pesatura è precisa fino a 6 kg.

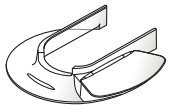
1 Montare la ciotola.
2 Per selezionare la funzione di pesatura, scorrere a sinistra sullo schermo fino a quando appare la schermata di pesatura.
3 Azzerare la bilancia.
4 Pesare gli ingredienti.
5 Per passare da un'unità all'altra, toccare il pulsante sull'unità sulla schermata di pesatura.

Utilizzo dell’impastatrice planetaria – Programmi delle impostazioni

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso

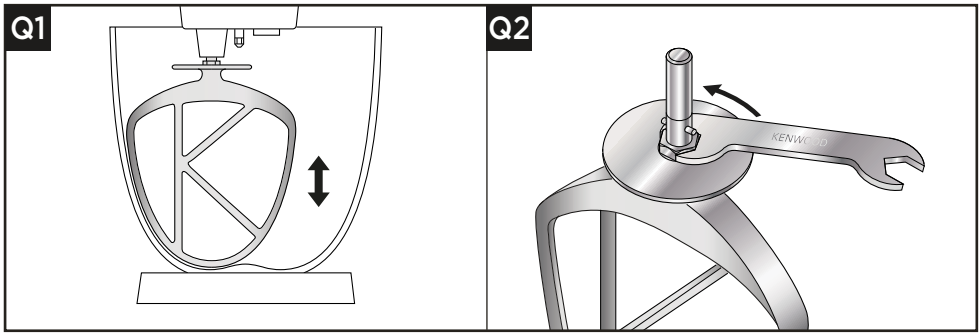


1 Scorrere verso destra per accedere al menù delle preimpostazioni.
2 Scegliere l’impostazione che si desidera utilizzare.
3 Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo.
4 Premere la ghiera di controllo per iniziare.
5 Per fermare l'unità in qualsiasi momento, premere la ghiera di controllo. Prestare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

Tabella di utilizzo preimpostato				**(Max)**	
Preim-postazione	**Utensile consigliato**	**Impostazioni predefinite** (regolabili)	**Idee/usi ricette**	**5L**	**7L**
Far lievitare l'impasto		**1 ora** (5 min – 2 ore) **SPENTO** **2**	Far lievitare l'impasto		Peso totale 2,58 kg
Fondere il cioccolato		**10 mins** (5 min – 2 ore) 1 **7**	Mousse al cioccolato		300 g (tagliare a pezzetti di 2 cm)
Meringa svizzera		**10 min** (1 min – 20 min) **Max** **4**	Base per glassa alla crema di burro		240 g di albume 480 g di zucchero semolato 80 g di acqua
Sbattere bianchi d'uovo		**2 min** (15 sec – 5 min) **Max** **SPENTO**	Albumi per mousse al cioccolato	Fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliato	
Pan di Spagna		**1 min** (30 sec – 5 min) **1 – Max** **SPENTO**	Pan di Spagna ripieno, cupcake	Fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliato	
Impastare l'impasto		**5 min** (5 min – 30 min) **Min to 1** (min – 2) **SPENTO**	Panini, pizza	Fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliato	

Regolazione degli utensili

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



- 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
- Gancio impastatore - Questo utensile è impostato da in fabbrica e non dovrebbe richiedere alcuna regolazione.
- Frusta e frusta K - La frusta e la frusta K devono quasi toccare il fondo della ciotola. Se necessario, regolare l'altezza con una chiave di misura adeguata.
- Frusta gommata – La frusta gommata deve toccare appena il fondo della ciotola.

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.

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.
- 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 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

Problema	Causa	Soluzione
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) TWIST	L'accessorio deve essere dotato di TWIST per poter essere montato sull'attacco. Se le attrezzature di cui si dispone si avvalgono di sistema di attacco a barra (Bar Connection System) BAR si dovrà utilizzare l'adattatore KAT002ME per inserirle mediante l'innesto a rotazione (Twist Connection System) sull'impastatrice. *Per maggiori informazioni, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist.*
L'impastatrice 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 45 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.
La schermata del display mostra un codice di errore alfanumerico diverso da E: 27.	L'apparecchio non funziona correttamente.	Spegnere l'apparecchio, attendere 30 secondi, quindi riaccenderlo. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza Kenwood autorizzato. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito www.kenwoodworld.com o il sito specifico del Paese di residenza.

Problema	Causa	Soluzione
Quando si scioglie e si mescola il cioccolato, il motore sembra fare fatica. Pezzi di cioccolato intrappolati tra il bordo della frusta e il lato della ciotola.	La dimensione dei pezzi di cioccolato è troppo grande o la quantità è eccessiva. Altezza della frusta per mantecare non regolata correttamente.	Assicurarsi che i pezzi di cioccolato siano di dimensioni uniformi (2 cm x 2 cm) e che la quantità non superi i 300 g. Regolare l'altezza della frusta per scremare, vedere la sezione "Regolazione dello strumento".
Impossibile regolare il livello di riscaldamento, la velocità e l'impostazione del tempo.	La funzione selezionata scadrà dopo 10 secondi se non viene regolata.	Funzionamento normale. Premere funzione sul touch screen e regolare l'impostazione utilizzando il selettore di controllo.
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.
Il contatore non procede a contare alla rovescia sul display.	Durante la fase di riscaldamento di una pre-impostazione, il timer non effettuerà il conto alla rovescia fino al raggiungimento della temperatura corretta o fino a quando non saranno trascorsi 5 minuti.	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.

Problema	Causa	Soluzione
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.
1) Un unico segnale acustico veloce. 2) Segnale acustico rapido doppio 3) Segnale acustico triplo	1) Se si preme la ghiera di controllo per avviare o arrestare la macchina o se la testa viene sollevata durante il funzionamento 2) Apparecchio in attesa: l'apparecchio emetterà un segnale acustico doppio 10 minuti e 5 minuti prima della fine del ciclo di mantenimento in caldo. 3) Significa quanto segue: - Fine del programma preimpostato - Fine del funzionamento manuale - Fine del ciclo di mantenimento in caldo - Quando l'apparecchio sta per mescolare.	Funzionamento normale Funzionamento normale Funzionamento normale

Português

- Informações de Segurança Importantes 139-141
- Antes de ligar à corrente 141
- Cuidados e limpeza 141-142
- Lista de Componentes 143-144
- Para Preparar a Sua Máquina de Cozinha 145-146
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 145-146
- Para Montar a Varinha Batedora 146
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 146
- Para Usar a Sua Máquina de Cozinha - Manual de Funcionamento (Modo de Aquecimento) 147-148
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 147-148
- Para Usar a Sua Máquina de Cozinha - Manual de Funcionamento (Modo Sem Aquecimento) 149-150
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 149-150
- Modo manual (Sem Aquecimento) - Tabela de Utilização e Receitas 151-152
- Receitas 153
- Para Usar a Sua Máquina de Cozinha (Velocidades e Temperaturas de Funcionamento recomendadas) 153
- Para Usar a Sua Bowl Bright™ (Iluminação Interna da Taça) 154
- Para Usar a Sua Máquina de Cozinha- Explicação do Ecrã 154
- Explicação dos Níveis de Aquecimento e Configurações de Velocidade 155
- Para Usar a Sua Máquina de Cozinha - Acessórios 156
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 156
- Para Usar a Função de Pesagem 157
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 157
- Para Usar a Sua Máquina de Cozinha - Programas Pré-programados 158
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 158
  - Quadro de Utilização dos Pré-Programados 159
- Ajuste do Utensílio 160
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 160
- Assistência e cuidados ao cliente 161
- Guia de avarias 162-164

Informações de Segurança Importantes

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas. (As etiquetas de classificação presentes na base da máquina NÃO devem ser retiradas).
- 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 **sempre** o aparelho e retire-o da tomada antes de o levantar ou retirar quaisquer utensílios/acessórios, depois de utilizar e antes de limpar.
- Mantenha **sempre** qualquer parte do seu corpo, cabelo, jóias e roupa larga, afastados das partes móveis e dos acessórios colocados.
- **Nunca** meta os seus dedos, etc., na dobradiça.
- **Nunca** deixe o cabo eléctrico pendurado de forma a que uma criança o possa puxar.
- **Nunca** deixe a unidade base, o cabo ou a ficha apanharem água.
- **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** utilize um acessório não autoriza
- **Não** use mais do que uma entrada (Entrada para os utensílios da taça e Entrada de Alta velocidade ou Entrada de Alta velocidade) de cada vez.
- Assegure-se que a taça está **sempre** colocada quando utiliza o aparelho e usa um utensílio da taça.
- **Nunca** exceda as capacidades e velocidades máximas mencionadas no Quadro de Utilização Recomendada.
- Quando utilizar um acessório, leia e siga **sempre** 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 ou pelos acessórios colocados nas entradas de baixa ou de alta velocidades.
- **Tenha cuidado** quando retirar os acessórios da taça depois de utilizar durante algum tempo porque poderão estar quentes.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- As crianças devem **sempre** ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- **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.
- Para amassar massa para pão use apenas a taça de aquecimento de 7L.
- **Não** utilize o batedor de varetas para misturas pesadas (ex. bater gordura e açúcar) – pois pode danificá-lo.

- O cabo eléctrico foi concebido para reduzir o risco de se embaraçar ou de se tropeçar nele. Pode usar uma extensão se tiver cuidado na sua utilização. Se usar uma extensão:
  - A classificação eléctrica marcada no cabo de extensão deve ser, igual à classificação eléctrica do aparelho.
  - O cabo deve estar disposto de forma a que não haja o risco de se tropeçar nele ou ser puxado por crianças. Se o electrodoméstico tiver ligação à terra, a extensão também tem de ter. Pode encontrar a classificação eléctrica na base da unidade.
- **Nunca** insira nada através dos respiradores.
- Quando utilizar este aparelho assegure-se **sempre** 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.
- **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.
- 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.

Aquecimento

- **Nunca** opere o aparelho no modo de aquecimento com a taça vazia.
- **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.
- Utilize luvas para forno quando manusear a taça quente ou acessórios de mistura que estejam quentes.

Consumo de Energia

- Com o Controlo ON/OFF na Posição "I"
  - Passa automaticamente para o Modo Off após 20 min. de inactividade e o ecrã desliga-se.
  - Potência do Modo Off: <0,3W.
- Com o Controlo ON/OFF na Posição "O"
  - Mudança automática para o modo OFF: Não aplicável
  - Potência do Modo OFF: <0,3W.

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.

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 cuidadosamente (incluindo os pés no exterior da máquina).
- 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.


R
7L
5L

Lista de Componentes



Entradas para acessórios

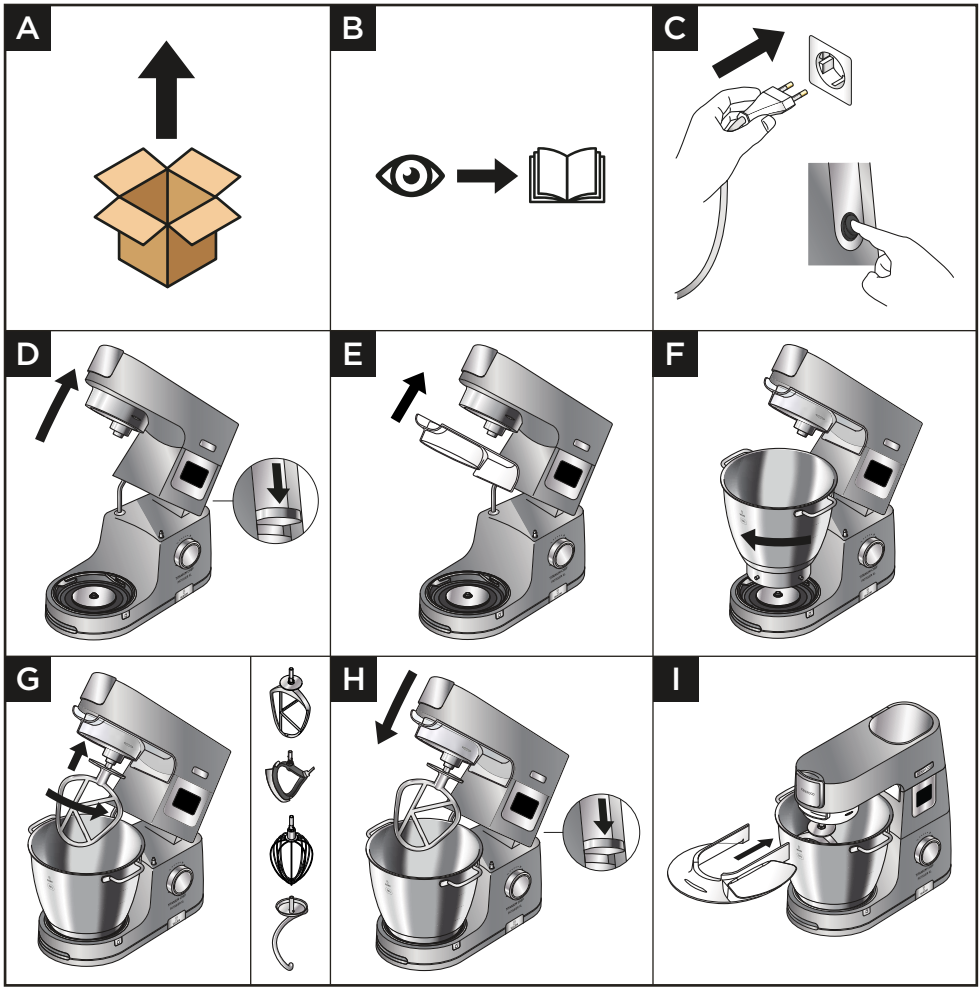
① Entrada de alta velocidade
② Entrada de baixa velocidade
③ Encaixe para os utensílios da taça

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
⑪a 7 L Taça de Aquecimento
⑪b 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
㉕ Espátula

Para Preparar a Sua Máquina de Cozinha

Utilização dos Diagramas e Instruções



Importante

- 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.

Resguardo Contra Salpicos

- O resguardo contra salpicos é apenas apropriado para utilizar com a taça de 7 litros.
- O resguardo contra salpicos é constituído por duas peças: a protecção da cabeça e o resguardo contra salpicos.

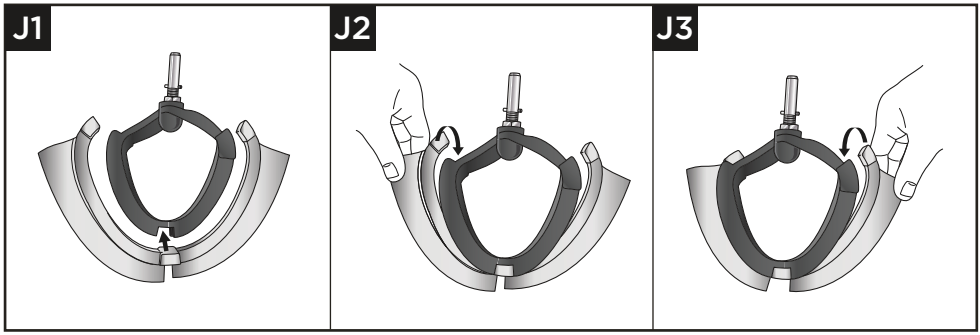
- O resguardo contra salpicos não pode ser colocado na taça sem a protecção da cabeça.
- Coloque ou remova o resguardo contra salpicos apenas quando a cabeça da batedeira estiver na posição presa.
- Recomendamos que remova com regularidade a protecção da cabeça para a limpar.

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 Insira protecção da cabeça e empurre para cima para prender.
4 Coloque a taça e rode no sentido horário para a prender.
5 Coloque o utensílio desejado na entrada para os utensílios. Depois empurre-o para cima e rode-o para o fixar.
6 Baixe a cabeça da batedeira puxando para baixo a alavanca de libertação da cabeça e baixando a cabeça da batedeira até prender.
7 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.

8 Para remover o resguardo deslize-o para fora da taça.
9 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.

Para Montar a Varinha Batedora

Utilização dos Diagramas e Instruções



Importante
- 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 Máquina de Cozinha - Manual de Funcionamento (Modo de Aquecimento)

Utilização dos Diagramas e Instruções



Important

- 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.

1 Coloque na taça os ingredientes que deseja misturar, baixe a cabeça da batedeira e coloque o resguardo contra salpicos se necessário.
2 Coloque o utensílio desejado na entrada para os utensílios.
3 Baixe a cabeça da batedeira.
4 Cinfigure o tempo, a velocidade e o nível de aquecimento recomendados.
   - Rode o controlo no sentido horário para usar as velocidades contínuas
   - Rode no sentido anti-horário para usar o mexer com pausas e o impulso (P). Mantenha premido o controlo para activar o impulso.
5 Prima o controlo para iniciar.
   - Para parar/pausar a unidade em qualquer altura, prima o controlo.
   - Para parar o processo de aquecimento em qualquer momento, mude o nível de aquecimento para “OFF”.
   - Se em qualquer altura a cabeça da batedeira for levantada enquanto trabalha, o processo de aquecimento entra em pausa e o utensílio da taça pára e não reinicia quando baixar a cabeça da batedeira. Para reiniciar a batedeira, baixe-lhe a cabeça e prima o controlo.
6 Quando um programa chega ao fim a unidade emite 3 bipes.

Para Usar a Sua Máquina de Cozinha - Manual de Funcionamento (Modo Sem Aquecimento)

Utilização dos Diagramas e Instruções



Importante

- Não utilize o batedor de varetas para misturas pesadas (misturas completas para bolos, bater gordura com açúcar) pois pode danificá-lo.
- Nunca exceda as capacidades máximas mencionadas – pode sobrecarregar a máquina.
- Certifique-se de que os pés por baixo da máquina e a superfície de trabalho estão limpos e secos antes de utilizar o produto.

1 Coloque na taça os ingredientes que deseja.
2 Coloque o utensílio desejado na entrada para os utensílios.
3 Baixe a cabeça da batedeira e coloque o resguardo contra salpicos se necessário.
4 Seleccione tempo e a velocidade desejados.
  • Rode o controlo no sentido horário para usar as velocidades contínuas
  • Rode no sentido anti-horário para usar o mexer com pausas e o impulso (P). Mantenha premido o controlo para activar o impulso.
5 Prima o controlo para iniciar.

- Para parar/pausar a unidade em qualquer altura, prima o controlo.
- Se em qualquer altura a cabeça da batedeira for levantada enquanto trabalha, o processo de aquecimento entra em pausa e o utensílio da taça pára e não reinicia quando baixar a cabeça da batedeira. Para reiniciar a batedeira, baixe-lhe a cabeça e prima o controlo.

6 Quando um programa chega ao fim a unidade emite 3 bipes.

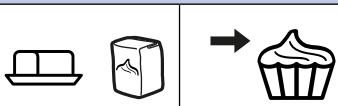
Dicas e Sugestões

- Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade.
- **Batedor K** - Para incorporar totalmente todos os ingredientes pare frequentemente a máquina e rape para baixo com a espátula os lados da taça.
- Use ingredientes frios para a massa a não ser que a receita diga o contrário.
- Quando bater gordura (manteiga ou margarina) e açúcar para bolos, utilize-a à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro.
- **Batedor de Varetas** - Antes de bater as claras de ovo, certifique-se que não existe gordura ou gema de ovo no batedor de varetas ou na taça. Consegue melhores resultados se os ovos estiverem à temperatura ambiente.

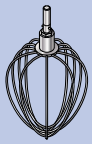
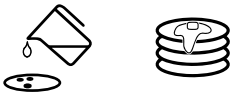
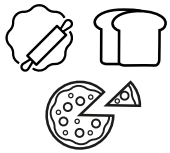
Dicas e Sugestões - Utensílio para Massa

- Nunca exceda as capacidades máximas mencionadas – pode sobrecarregar a máquina.
- Se ouvir que a batedeira está a funcionar com dificuldade, desligue e remova metade do preparado e bata cada metade em separado.
- Os ingredientes misturam-se melhor se colocar em primeiro lugar o líquido.
- Fermento de Padeiro seco (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.
- Fermento de Padeiro fresco: esfarele-o para a farinha.
- Outros tipos de fermento de padeiro: siga as instruções do fabricante.

Modo manual (Sem Aquecimento) - Tabela de Utilização e Receitas

M 	(MÁX.)   5L	 7L		 (Minutos)
	 680 g	 910 g	1	2
	2 kg (mistura com 10 ovos)	4 kg (mistura com 20 ovos)	Min–Max (Mín.–Máx.)	1
	2 kg	3 kg	Min–Max (Mín.–Máx.)	5-10
	(MÁX.)   5L	 7L		 (Minutos)
	900 g	1.5 kg	Min–Max (Mín.–Máx.)	4
	2 kg (mistura com 10 ovos)	4 kg (mistura com 20 ovos)	Min–Max (Mín.–Máx.)	1–2
	2 kg	3 kg	Min–Max (Mín.–Máx.)	2–5

M

	(MÁX.)  5L	 7L		(Minutos)
	8 (280 g)	16 (560 g)	Max (Máx.)	1½–2
	0.5 L	2 L	Min-Max	1½–3
	620 g	930 g	Min (Mín.)	4–5
	250 g 500 g 200 g		Max (Máx.) Max (Máx.)	10 seg. 1–1½
	x2 180 ml		Max (Máx.)	1–2
	(MÁX.)  7L			(Minutos)
	Min.	**Máx.**		
 	350 g 195 g H_2O ~38˚C	1.6 kg 960 g H_2O ~38˚C	Min-1 (Mín.-1)	5
 	250 g 110 g 150 g 30 g	1.6 kg 720 g 800 g 180 g	Min-1 (Mín.-1)	5

Receita

Massa de Pizza
500g de Farinha Branca
30ml de Azeite
9g de Sal
7g de Fermento seco
300g de Água Morna

1 Adicione a farinha, o azeite, o sal, o fermento e a água morna à taça de 7 L.
2 Coloque o utensílio para massa.
3 Seleccione o pré-programado para amassar a massa e prima o botão de controlo para iniciar.

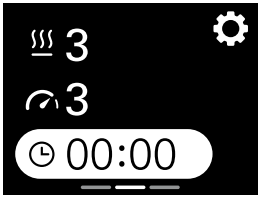
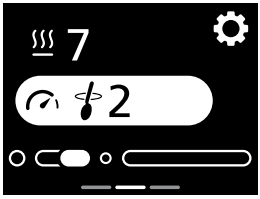
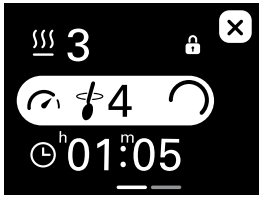
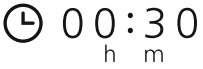
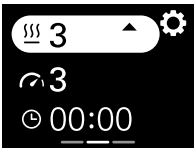
Para Usar a Sua Máquina de Cozinha (Velocidades e Temperaturas de Funcionamento recomendadas)

	1–5	Min–Max (Mín.–Máx.)
	6–7	N/A
	1–5	Min–Max (Mín.–Máx.)
	6–7	1 – 4
	1–7	Min–Max (Mín.–Máx.)
	Off (Desligar)	Min–2

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 ligar/desligar a iluminação interna da taça, seleccione BowlBright™ no Menu de Configurações e seleccione “Ligar/Desligar”.

Para Usar a Sua Máquina de Cozinha- Explicação do Ecrã

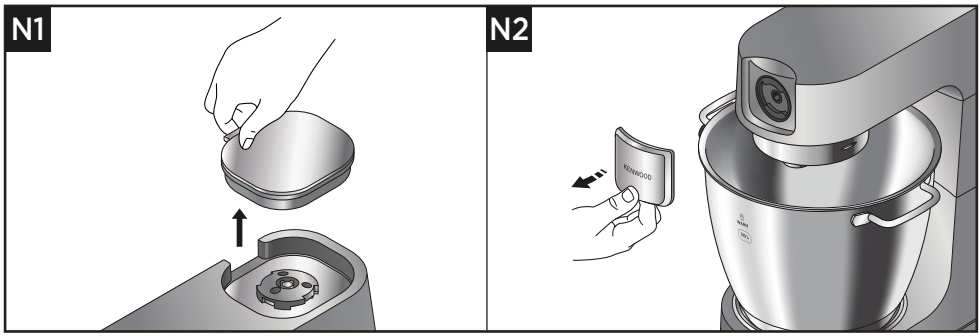
		
	Toque neste ícone para abrir o Menu de Configurações	
	Mostra o tempo seleccionado em horas (h), e minutos (m).	
	Mostra o mexer com pausa seleccionado. Se foi escolhida uma velocidade intermitente (2 → 4) o indicador aumenta progressivamente e o aparelho vai mexer quando atingir o máximo.	
	Mostra o 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. Uma seta intermitente a apontar para baixo indica que o aparelho está a arrefecer.	
	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.	

Explicação dos Níveis de Aquecimento e Configurações de Velocidade

<table>
<tr><th colspan="3">Dicas e Sugestões para o Aquecimento</th></tr>
<tr><td>Níveis de aquecimento</td><td colspan="2">Utilização Recomendada</td></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="2">Amolecimento</td></tr>
<tr><td>2</td><td colspan="2" rowspan="2">Levedar</td></tr>
<tr><td>3</td></tr>
<tr><td>4</td><td colspan="2" rowspan="2">Merengue Suíço</td></tr>
<tr><td>5</td></tr>
<tr><td>6</td><td colspan="2" rowspan="2">Derreter Chocolate</td></tr>
<tr><td>7</td></tr>
<tr><td>8</td><td colspan="2" rowspan="2">Zabaione</td></tr>
<tr><td>9</td></tr>
<tr><td rowspan="6"></td><td>(P)</td><td>Impulso - Seleccione para pequenos accionamentos à velocidade máxima. Mantenha premido o controlo para usar o impulso.</td></tr>
<tr><td>1</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Mexer com pausas 2 - Mexer intermitente com pausas curtas. Regulado nesta velocidade a função mexer funciona intermitentemente numa velocidade lenta a cada 5 segundos.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Mexer com pausas 3 - Mexer intermitente com pausas médias. Regulado nesta velocidade a função mexer funciona intermitentemente numa velocidade lenta a cada 15 segundos.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Mexer com pausas 4 - Mexer intermitente com pausas longas. Regulado nesta velocidade a função mexer funciona intermitentemente numa velocidade lenta a cada 30 segundos.</td></tr>
<tr><td>Velocidade min - max</td><td>Velocidade contínua aumentando gradualmente até ao max.</td></tr>
</table>

Para Usar a Sua Máquina de Cozinha - Acessórios

Utilização dos Diagramas e Instruções



1 Retire a tampa da entrada de Alta / Baixa Velocidade (se aplicável).

Tampa da entrada de alta velocidade

- Para retirar a tampa, utilize a pega e levante.
- Para colocar, coloque a tampa por cima da entrada e empurre para baixo.

Tampa da entrada de baixa velocidade

- Para retirar a tampa, utilize a pega que se encontra por baixo e levante.
- Para colocar, coloque a lingueta de cima da tampa no nicho da entrada e empurre até prender.

2 Insira o acessório de acordo com as instruções específicas fornecidas.
3 Configure o tempo e a velocidade desejados. Prima o controlo para iniciar.
4 Para parar a unidade em qualquer momento, prima novamente o controlo.

Receita

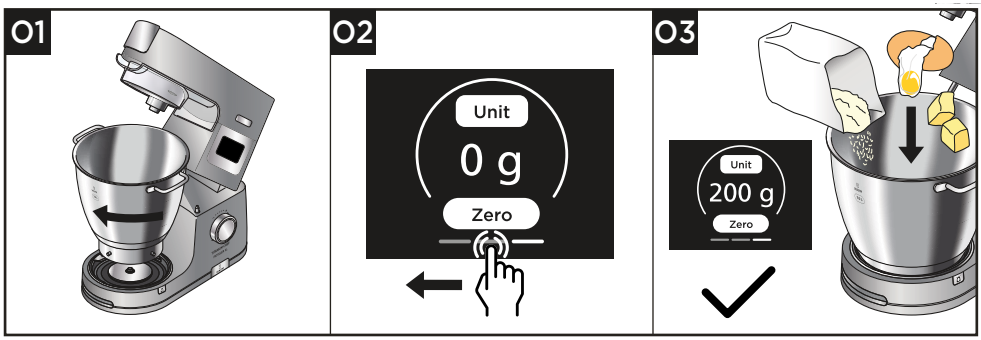
Marinada de Ameixas
200g de mel líquido claro
40g de ameixas macias
50ml de água

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

(Nota: Mini picadora/moinho - acessório disponível para comprar separadamente).

Para Usar a Função de Pesagem

Utilização dos Diagramas e Instruções



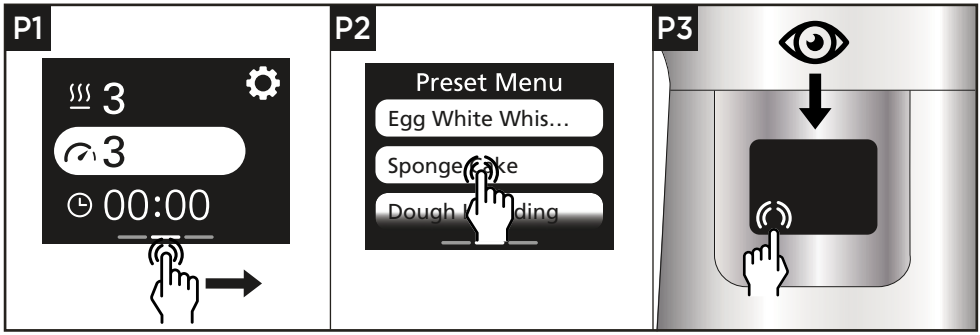
Importante

- 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.
- A função de pesagem tem precisão até 6 Kg.

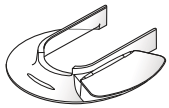
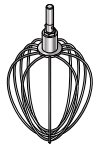
1 Coloque a taça.
2 Para seleccionar a função de pesagem deslize o dedo para a direita no ecrã até aparecer o ecrã de pesagem.
3 Coloque a balança a Zeros.
4 Pese os ingredientes.
5 Para mudar as unidades toque no botão das unidades no ecrã de pesagem.

Para Usar a Sua Máquina de Cozinha - Programas Pré-programados

Utilização dos Diagramas e Instruções

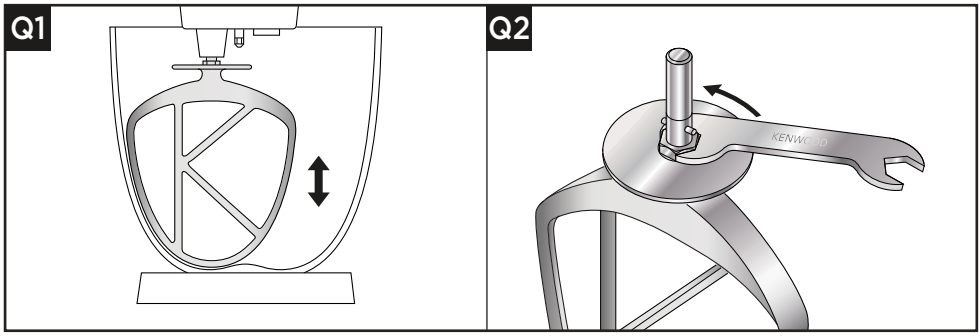


1 Deslize o dedo para a direita no ecrã para aceder ao menu de pré-programados.
2 Escolha o pré-programado que deseja utilizar.
3 Siga as instruções do ecrã.
4 Prima o controlo para iniciar.
5 Para parar a unidade em qualquer altura, prima o controlo. Tenha cuidado pois a taça pode estar quente.

Quadro de Utilização dos Pré-Programados				**(Máx.)**	
Pré-Programado	**Utensílio Recomendado**	**Configurações Padrão** (ajustáveis)	**Ideias e Utilizações em Receitas**	**5L**	**7L**
Dough Proving		**1 h.** (5 min. – 2 h.) **OFF** **2**	Pão de massa levedada		2,58kg Total Peso
Chocolate Melting		**10 min.** (5 min. – 2 h.) 1 **7**	Mousse de Chocolate		300g (em pedaços de 2 cm)
Swiss Meringue		**10 min.** (1 min. – 20 min.) **Max** **4**	Base de creme de manteiga para recheio/ decoração		240g de claras de ovo 480g de açúcar em pó 80g de água
Egg White Whisking		**2 min.** (15 sec – 5 mins) **Max** **OFF**	Clara em castelo para mousse de chocolate	Consulte o Quadro de Utilização Recomendada	
Sponge Cake		**1 min** (30 seg. – 5 min.) **1 – Max** **OFF**	Pão-de-Ló Vitória, Cupcakes	Consulte o Quadro de Utilização Recomendada	
Dough Kneading - Bread Dough (stiff yeasted)		**5 min.** (5 min. – 30 min.) **Min. até 1** (min. – 2) **OFF**	Cacetinhos, Pizza	Consulte o Quadro de Utilização Recomendada	

Ajuste do Utensílio

Utilização dos Diagramas e Instruções



- 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
- Batedor de gancho - Este utensílio é fixo de fábrica e não deve precisar de ajuste.
- Batedor de Varetas e a Varinha K - O Batedor de Varetas e a Varinha K devem estar quase a tocar o fundo da taça. Se necessário ajuste a altura do acessório utilizando uma chave de bocas.
- Batedor de Varetas - O Batedor de Varetas deve tocar levemente no fundo da taça.

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.

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
- 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 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) TWIST	O acessório deve ter o sistema de conexão twist KAX TWIST colocado na entrada. Se já possui acessórios com o Sistema de Conexão de Barra BAR 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*
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 45 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.
O ecrã mostra um código de erro alfanumérico diferente de E:27.	O aparelho não está a funcionar devidamente.	Desligue o aparelho, espere 30 segundos e volte a ligar. Se o problema persistir, contacte um Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.

Problema	Causa	Solução
Quando derrete e mistura chocolate, o motor parece estar a trabalhar em esforço. Existem pedaços de chocolate presos entre a varinha batedora e o lado da taça.	Os pedaços de chocolate são demasiado grandes ou há demasiada quantidade. A altura da varinha batedora não foi ajustada correctamente.	Confirme que os pedaços de chocolate são uniformes (2x2cm) e que a quantidade não excede os 300 g. Ajuste a altura da varinha batedora, ver a secção “Ajuste do Utensílio”.
Impossível ajustar o nível de aquecimento e configurar a velocidade e o tempo.	A função seleccionada apaga-se após 10 segundos se não for ajustada.	Funcionamento normal. Prima “função” no ecrã táctil e ajuste a configuração usando o controlo.
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”).	Confirme que o aparelho está ligado à corrente eléctica. Prima o botão On/Off colocando-o na posição On. Toque no ecrã ou rode o controlo.
O aparelho não funciona.	Não premiu o controlo.	Prima o controlo para iniciar.
O temporizador não faz contagem decrescente no ecrã.	Durante o ciclo de aquecimento de um programa pré-programado, o temporizador não começa a contagem decrescente enquanto não atingir a temperatura correcta, ou até decorrerem 5 minutos.	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 rearranje 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.

Problema	Causa	Solução
O ecrã mostra uma leitura negativa.	O ecrã não foi reposto 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.
1) Bip único rápido 2) Quick double beep 3) Triple Beep	1) Premiu o controlo para iniciar ou parar a máquina ou levantou a cabeça da máquina durante o funcionamento 2) Aparelho em espera - o aparelho emite um bip duplo rápido 10 minutos e 5 minutos antes de terminar o ciclo Manter Quente 3) Significa o seguinte: - Fim do programa pré-programado - Fim do funcionamento manual - Fim do ciclo Manter Quente - Quando o aparelho está prestes a mexer	Funcionamento Normal Funcionamento Normal Funcionamento Normal

Español

- Información importante sobre seguridad 166-168
- Antes de enchufar el aparato 168
- Cuidado y limpieza 168-169
- Lista de las partes 170-171
- Configurar el robot de cocina 172-173
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 172-173
- Montar la batidora flexible 173
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 173
- Usar el robot de cocina – Funcionamiento manual (modo de calentamiento) 174-175
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 174-175
- Usar el robot de cocina – Funcionamiento manual (sin modo de calentamiento) 176-177
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 176-177
- Modo manual (sin calentamiento) - Tabla de usos y recetas 178-179
- Recetas 180
- Usar el robot de cocina (temperaturas y velocidades de funcionamiento recomendadas) 180
- Usar el Bowl Bright™ (iluminación integrada en el bol) 181
- Usar el robot de cocina - Explicación de la pantalla 181
- Explicación de los niveles de calentamiento y los ajustes de velocidad 182
- Usar el robot de cocina - Accesorios 183
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 183
- Usar la función de pesaje 184
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 184
- Usar el robot de cocina - Programas preestablecidos 185
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 185
  - Tabla de usos preestablecidos 186
- Ajuste de los utensilios 187
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 187
- Servicio técnico y atención al cliente 188
- Guía de solución de problemas 189-191

Información importante sobre seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas. (La etiqueta de clasificación en la base del aparato no debe quitarse).
- 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 **siempre** el aparato antes de colocar o quitar utensilios/accesorios, después de su uso y antes de limpiarlo.
- Mantenga **siempre** las partes del cuerpo, cabello, joyas y ropa amplia lejos de las partes móviles y de los accesorios acoplados.
- **No** ponga **nunca** los dedos en el mecanismo de bisagra.
- **Nunca** deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- **Nunca** permita que se mojen la unidad de potencia, el cable o el enchufe.
- **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.
- **No** utilice nunca un accesorio no autorizado.
- **No** utilice más de una salida (toma de las herramientas del bol, salida de alta velocidad o salida de baja velocidad) a la vez.
- Asegúrese de que el bol esté siempre colocado al hacer funcionar el aparato cuando utilice un utensilio del bol.
- **Nunca** sobrepase las cantidades y las velocidades máximas indicadas en la Tabla de usos recomendados.
- Al usar un accesorio, lea y siga **siempre** las instrucciones de seguridad que se facilitan con el mismo.
- Tenga **siempre** 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 ni por los accesorios acoplados a la salida de baja velocidad ni a la salida de alta velocidad.
- Tenga **siempre** cuidado al quitar utensilios del bol después de un uso prolongado ya que pueden calentarse.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Hay que vigilar **siempre** a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- **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.

- Para amasar masa de pan use únicamente el bol de calentamiento de 7 l.
- **No** utilice el batidor de varillas para mezclas pesadas (p. ej., batir manteca y azúcar) ya que puede dañarlo.
- El cable de alimentación se utiliza para reducir el riesgo de enredarse o tropezar. Pueden utilizarse cables de extensión si se hace con precaución. Si se utiliza un cable de extensión:
  - La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual a la del aparato;
  - El cable se debe colocar de forma que no cuelgue de la encimera o de la mesa, donde los niños puedan tirar de él o pueda provocar tropiezos accidentalmente. Si el aparato requiere toma a tierra, el cable de extensión debe ser del tipo de toma a tierra de tres cables. La capacidad eléctrica del aparato está indicada en la base del mismo.
- **Nunca** inserte nada a través de las salidas de aire.
- Al utilizar este aparato, asegúrese **siempre** 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 estés obstruidas. **No** lo ponga debajo de armarios colgantes.
- **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 aparto 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.
- La potencia máxima se establece según el accesorio minipicadora/molinillo que requiera la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.
- 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.

Calentamiento

- **Nunca** ponga el aparato en marcha en el modo de calentamiento con el bol vacío.
- **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.
- Use guantes para horno al manejar el bol caliente y los utensilios de mezclado calientes.

Consumo de energía
- Con el interruptor de encendido/apagado en la posición "I"
  - Pasa automáticamente al modo apagado tras 20 minutos de inactividad y la pantalla se apaga.
  - Potencia del modo apagado: <0,3 W.
- Con el interruptor de encendido/apagado en la posición "O"
  - Cambio automático al modo apagado: no procede
  - Potencia del modo apagado: <0,3 W.

Antes de enchufar el aparato

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.

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
- Limpie con un paño húmedo y luego seque bien (incluidos los pies en la parte inferior del aparato).
- 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.

R



Lista de las partes



Salidas de los accesorios

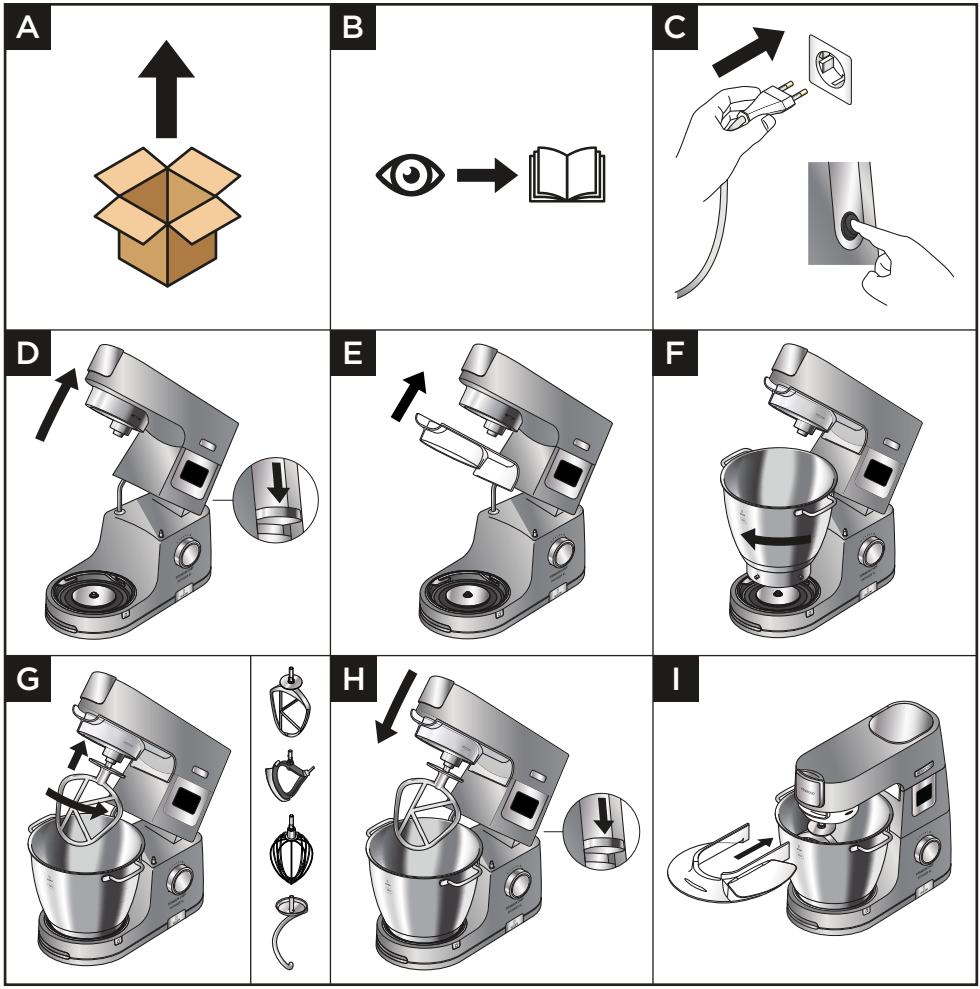
① Salida de alta velocidad
② Salida de baja velocidad
③ Toma de los utensilios del bol

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
⑪a Bol de calentamiento de 7 l
⑪b 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 Batidora flexible
⑲ Batidor de varillas
⑳ Gancho de amasar
㉑ Espátula
㉒ Protector del cabezal
㉓ Antisalpicaduras
㉔ Tapa del tubo de alimentación
㉕ Rasqueta para la masa

Configurar el robot de cocina

Diagramas de uso e instrucciones de uso



Importante

- 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.

Montaje del antisalpicaduras

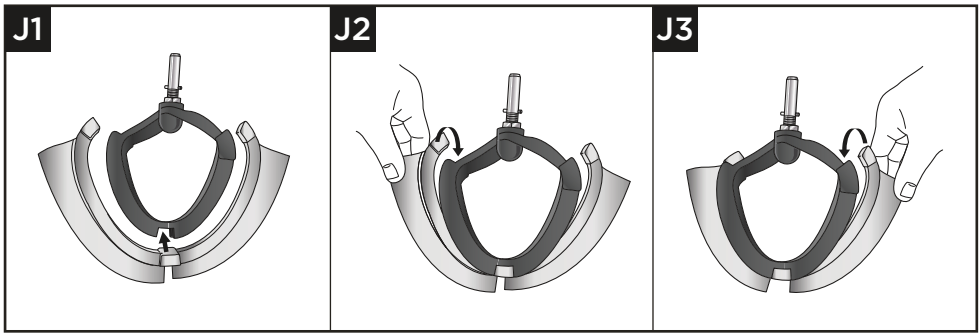
- El antisalpicaduras solo se puede utilizar con el bol de 7 l.
- El montaje del antisalpicaduras consta de 2 piezas: el protector del cabezal y el antisalpicaduras.
- El antisalpicaduras no se puede acoplar al bol a menos que el protector esté colocado.

- 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.

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 protector del cabezal y presione hacia arriba para que quede bien sujeto en su posición.
4 Acople el bol y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para ajustarlo firmemente en su posición.
5 Ponga el utensilio deseado en la toma. Luego empuje hacia arriba y gire el utensilio para fijarlo en su posición.
6 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.
7 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.
8 Para quitar el antisalpicaduras, simplemente, deslícelo hacia atrás para separarlo del bol de la mezcladora.
9 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.

Montar la batidora flexible

Diagramas de uso e instrucciones de uso



Important
- 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 robot de cocina – Funcionamiento manual (modo de calentamiento)

Diagramas de uso e instrucciones de uso



Importante

- 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.

1 Añada los correspondientes ingredientes al bol, baje el cabezal de la mezcladora y coloque el antisalpicaduras si es necesario.
2 Ponga el utensilio deseado en la toma.
3 Baje el cabezal de la mezcladora.
4 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.
5 Pulse el dial de control para empezar.
   - Para parar/pausar la unidad en cualquier momento, pulse el dial de control.
   - Para detener el proceso de calentamiento en cualquier momento, cambie el nivel de calentamiento a "OFF".
   - Si en cualquier momento el cabezal de la mezcladora se levanta mientras está en funcionamiento, el proceso de calentamiento se detendrá y el utensilio del bol se parará, y no se volverá a poner en marcha cuando se baje el cabezal. Para volver a poner la mezcladora en marcha, baje el cabezal de la mezcladora y pulse el dial de control.
6 Cuando un programa haya finalizado, la unidad pitará 3 veces.

Usar el robot de cocina – Funcionamiento manual (sin modo de calentamiento)

Diagramas de uso e instrucciones de uso



Importante

- 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.
- Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco.
- Asegúrese de que los pies en la parte inferior del aparato y la superficie de trabajo estén limpios y secos antes de utilizarlo.

1 Añada los correspondientes ingredientes al bol.
2 Ponga el utensilio deseado en la toma.
3 Baje el cabezal de la mezcladora y coloque el antisalpicaduras si es necesario.
4 Seleccione el tiempo y la velocidad deseados.
   - Gire el dial de control en el sentido de las agujas del reloj para usar velocidades constantes.
   - 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.
5 Pulse el dial de control para empezar.
   - Para parar/pausar la unidad en cualquier momento, pulse el dial de control.
   - Si en cualquier momento el cabezal de la mezcladora se levanta mientras está en funcionamiento, el proceso de calentamiento se detendrá y el utensilio del bol se parará, y no se volverá a poner en marcha cuando se baje el cabezal. Para volver a poner el aparato en marcha, baje el cabezal de la mezcladora y pulse el dial de control.
6 Cuando un programa haya finalizado, la unidad pitará 3 veces.

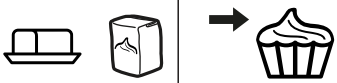
Consejos y sugerencias

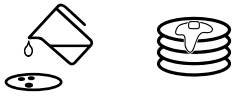
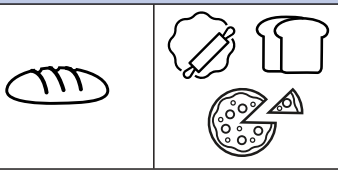
- Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco.
- **Batidor K** - Para incorporar completamente los ingredientes, pare la mezcladora y raspe el bol con la espátula frecuentemente.
- Utilice ingredientes fríos para los pastelitos a menos que su receta indique lo contrario.
- Al batir manteca y azúcar para preparados para tartas, utilice siempre la manteca a temperatura ambiente o ablándela primero.
- **Batidor de varillas** - Antes de batir claras de huevo, compruebe que no haya grasa ni yema de huevo en el batidor de varillas o en el bol. Se obtienen mejores resultados si los huevos están a temperatura ambiente.

Consejos y sugerencias - Gancho de amasar

- Nunca sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, sobrecargará el aparato.
- Si oye que el aparato se ahoga, apáguelo, retire la mitad de la masa y trabaje cada mitad por separado.
- Los ingredientes se mezclan mejor si se pone primero el líquido.
- Levadura seca (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.
- Levadura fresca: desmenúcela en la harina.
- Otros tipos de levadura: siga las instrucciones del fabricante.

Modo manual (sin calentamiento) - Tabla de usos y recetas

M 	(MÁX)  5L	 7L		(minutos) 
	 680 g	 910 g	1	2
	2 kg (mezcla de 10 huevos)	4 kg (mezcla de 20 huevos)	Min-Max (Mín–Máx)	1
	2 kg	3 kg	Min-Max (Mín–Máx)	5-10
	(MÁX)  5L	 7L		(minutos) 
	900 g	1,5 kg	Min-Max (Mín–Máx)	4
	2 kg (mezcla de 10 huevos)	4 kg (mezcla de 20 huevos)	Min-Max (Mín–Máx)	1–2
	2 kg	3 kg	Min-Max (Mín–Máx)	2–5

M	(MÁX)			(minutos)
	5L	7L		
	8 (280 g)	16 (560 g)	Max (Máx)	1½–2
	0,5 l	2 l	Min-Max (Mín–Máx)	1½–3
	620 g	930 g	Min (Mín)	4–5
	250 g	500 g 200 g	Max (Máx)	10 secs 1–1½
	x2	180 ml	Max (Máx)	1–2
	(MÁX)	7L		(minutos)
	Mín	Máx		
	H_2O	H_2O	Min-1 (Mín-1)	5
			Min-1 (Mín-1)	5

Receta

Masa para pizza
500 g de harina de pan
30 ml de aceite de oliva
9 g de sal
7 g de levadura seca
300 ml de agua caliente

1 Añada la harina, el aceite de oliva, la sal, la levadura y el agua templada al bol de 7 l.
2 Acople el gancho de amasar.
3 Seleccione el preajuste para amasar y pulse el dial de control para empezar.

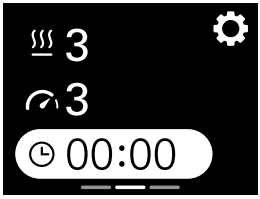
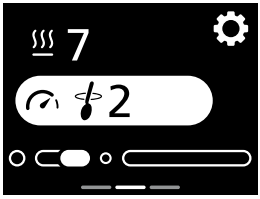
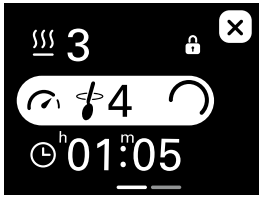
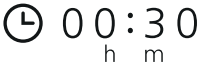
Usar el robot de cocina (temperaturas y velocidades de funcionamiento recomendadas)

	1–5	Min–Max (Mín–Máx)
	6–7	N/A (N/C)
	1–5	Min–Max (Mín–Máx)
	6–7	1 – 4
	1–7	Min–Max (Mín–Máx)
	Off	Min–2 (Mín–2)

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/encender la iluminación integrada en el bol, seleccione BowlBright en el menú Ajustes y seleccione OFF/ON.

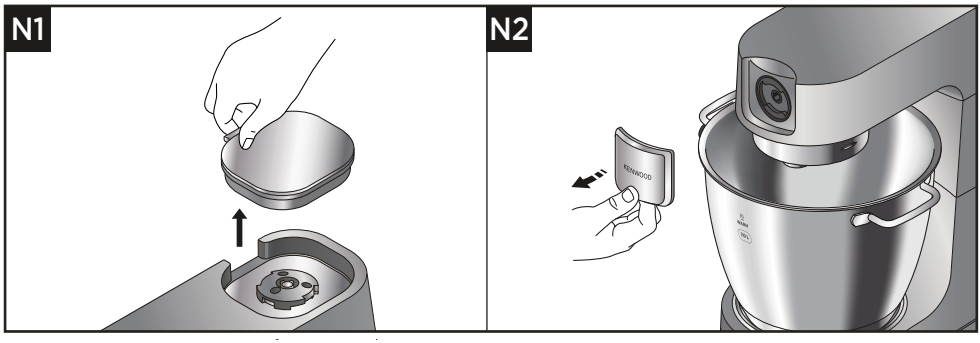
Usar el robot de cocina - Explicación de la pantalla

  	
	Toque este icono para abrir el menú de ajustes.
	Muestra el tiempo seleccionado en horas (h) y minutos (m).
	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.
	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. Una flecha intermitente que señala hacia abajo indica que el aparato se está enfriando.
	Indica que un ajuste no se puede regular.
	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.

Explicación de los niveles de calentamiento y los ajustes de velocidad

<table>
<tr><th colspan="3">Consejos y sugerencias para el calentamiento</th></tr>
<tr><td>Niveles de calentamiento</td><td colspan="2">Usos recomendados</td></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="2">Ablandar</td></tr>
<tr><td>2</td><td colspan="2" rowspan="2">Fermentar</td></tr>
<tr><td>3</td></tr>
<tr><td>4</td><td colspan="2" rowspan="2">Merengue suizo</td></tr>
<tr><td>5</td></tr>
<tr><td>6</td><td colspan="2" rowspan="2">Derretir chocolate</td></tr>
<tr><td>7</td></tr>
<tr><td>8</td><td colspan="2" rowspan="2">Sabayón</td></tr>
<tr><td>9</td></tr>
<tr><td rowspan="6">  </td><td>(P)</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>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.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>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.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>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.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Velocidad mín - máx</td><td>Velocidades constantes que aumentan gradualmente a máx</td></tr>
</table>

Diagramas de uso e instrucciones de uso



1 Quite la tapa de salida de velocidad alta/tapa de la salida de baja velocidad (si procede).

Tapa de la salida de alta velocidad

- Para quitar la tapa, use el asa y levántela.
- Para ponerla, coloque la tapa sobre la salida y empuje hacia abajo.

Tapa de la salida de baja velocidad

- Para quitar la tapa, use el asa de la parte inferior y tire hacia fuera.
- Para ponerla, coloque el tirador de la parte superior de la tapa dentro de la ranura de la salida y empuje para engancharla en su posición.

2 Acople el accesorio de acuerdo con las instrucciones específicas suministradas.
3 Ajuste el tiempo y la velocidad deseados. Pulse el dial de control para poner el aparato en marcha.
4 Para parar la unidad en cualquier momento, vuelva a pulsar el dial de control.

Receta

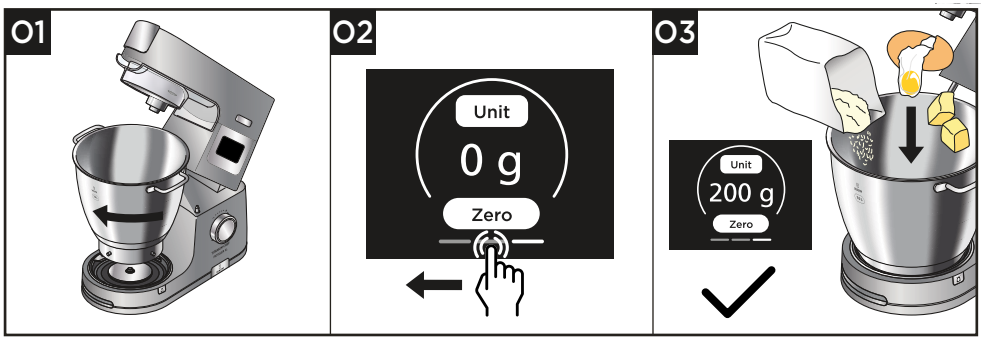
Adobo de ciruela pasa
200 g de miel líquida
40 g de ciruelas pasas blandas
50 ml de agua

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.

(Nota: el accesorio minipicadora/molinillo está disponible para comprar por separado).

Usar la función de pesaje

Diagramas de uso e instrucciones de uso



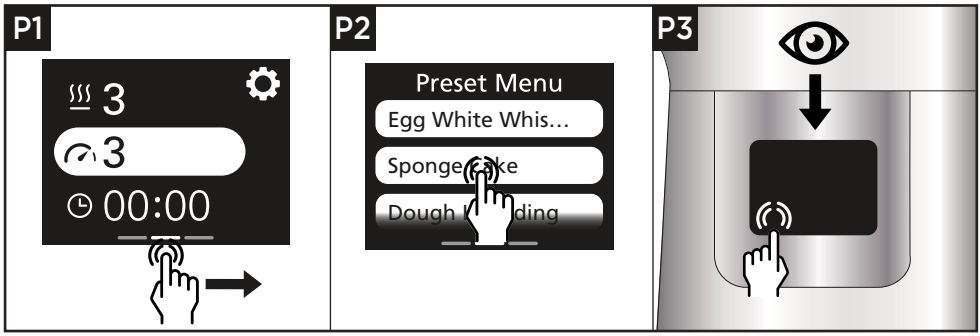
Importante

- 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.
- La función de pesaje es precisa hasta 6 kg.

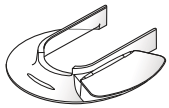
1 Coloque el bol.
2 Para seleccionar la función de pesaje, deslice el dedo hacia la izquierda en la pantalla hasta que aparezca la pantalla de pesaje.
3 Ponga la báscula a cero.
4 Pese los ingredientes.
5 Para cambiar la unidad, toque el botón de unidades en la pantalla de pesaje.

Usar el robot de cocina - Programas preestablecidos

Diagramas de uso e instrucciones de uso

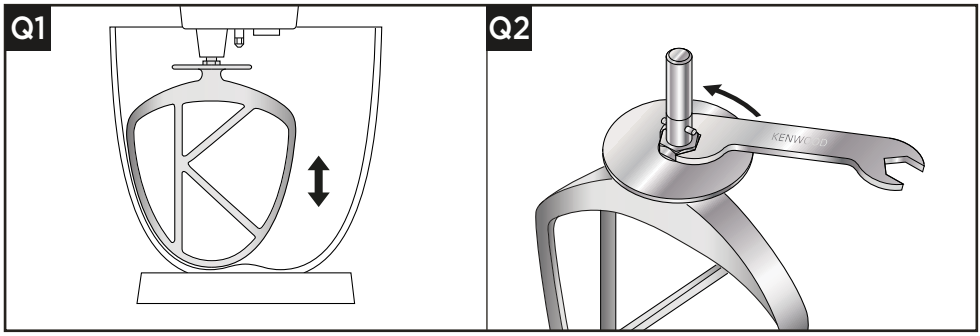


1 Deslice el dedo hacia la derecha para acceder al menú preestablecido.
2 Elija la opción preestablecida que desee utilizar.
3 Siga las instrucciones de la pantalla.
4 Pulse el dial de control para empezar.
5 Para parar la unidad en cualquier momento, pulse el dial de control. Tenga cuidado ya que el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

Tabla de usos preestablecidos				**(Max)**	
Preestable-cido	**Utensilio recomendado**	**Ajustes predeterminados** (regulables)	**Usos/ideas para recetas**	**5 l**	**7 l**
Fermentar la masa		**1 hora** (5 min – 2 horas) **OFF** **2**	Fermentar masas con levadura		Peso total 2,58 kg
Derretir chocolate		**10 min** (5 min – 2 horas) 1 **7**	Mousse de chocolate		300 g (cortar en trozos de 2 cm)
Merengue suizo		**10 min** (1 min – 20 min) **Max** **4**	Base para frosting de mantequilla		240 g de clara de huevo 480 g de azúcar lustre 80 g de agua
Batir claras de huevo		**2 min** (15 segundos – 5 min) **Max** **OFF**	Claras de huevo para mousse de chocolate	Consulte la Tabla de usos recomendados	
Bizcocho		**1 min** (30 segundos – 5 min) **1 – Máx** **OFF**	Tarta Victoria Sponge, cupcakes	Consulte la Tabla de usos recomendados	
Amasar la masa - Masa de pan (con levadura dura)		**5 min** (5 min – 30 min) **Min to 1** (min – 2) **OFF**	Panecillos, pizza	Consulte la Tabla de usos recomendados	

Ajuste de los utensilios

Diagramas de uso e instrucciones de uso



- 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
- Gancho de amasar - Este utensilio se regula en la fábrica y no debería necesitar ningún ajuste.
- Batidor de varillas y batidor K - El batidor de varillas y el batidor K deben casi tocar el fondo del bol. Si es necesario, ajuste la altura con una llave fija de tamaño adecuado.
- Batidora flexible - La batidora flexible debe tocar un poco el fondo del bol.

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.
  Patidora flexible - 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.

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.
- 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 llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite 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. *Para obtener más información visite la página www.kenwoodworld.com/twist*
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. ISi 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 45 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.
La pantalla muestra un código de error alfanumérico distinto de E:27.	El aparato no funciona correctamente.	Apague el aparato, espere 30 segundos y luego vuelva a encenderlo. Si el problema persiste, póngase en contacto con su centro de servicios Kenwood autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios Kenwood más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.

Problema	Causa	Solución
Al derretir y mezclar chocolate, el motor parece estar forcejeando. Hay trozos de chocolate atrapados entre el borde de la batidora flexible y el lado del bol.	El tamaño de los trozos de chocolate es demasiado grande o hay demasiada cantidad. La altura de la paleta batidora no está correctamente ajustada.	Asegúrese de que los trozos de chocolate tengan un tamaño uniforme (2 cm x 2 cm) y que la cantidad no sobrepase los 300 g. Ajuste la altura de la batidora flexible; consulte la sección “Ajuste de los utensilios”.
No se puede regular el nivel de calentamiento, la velocidad ni el ajuste de tiempo.	La función seleccionada se desconectará automáticamente después de 10 segundos si no se ajusta.	Funcionamiento normal. Pulse la función en la pantalla táctil y regule el ajuste mediante el dial de control.
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.
El temporizador no realiza la cuenta atrás en la pantalla.	Durante la fase de calentamiento de un menú preestablecido, el temporizador no empezará la cuenta hasta que se alcance la temperatura correcta o hasta que hayan transcurrido 5 minutos.	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.

Problema	Causa	Solución
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
1) Un único pitido rápido 2) Pitido doble rápido 3) Pitido triple pitido	1) Al pulsar el dial de control para poner en marcha o parar el aparato, o al levantar el cabezal durante el funcionamiento. 2) Aparato en espera; el aparato emitirá un pitido doble rápido 10 minutos y 5 minutos antes del final del ciclo “mantener caliente”. 3) Significa lo siguiente: - Fin del programa preestablecido - Fin del funcionamiento manual - Fin del ciclo “mantener caliente” - Cuando el aparato está a punto de remover.	Funcionamiento normal Funcionamiento normal Funcionamiento normal

Català

- Informació important sobre seguretat 193-195
- Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica 195
- Cura i neteja 195-196
- Llista de parts 197-198
- Configurar el robot de cuina 199-200
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 199-200
- Muntatge de la paleta batedora 200
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 200
- Ús del robot de cuina - Funcionament manual (mode escalfament) 201-202
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 201-202
- Ús del robot de cuina - Funcionament manual (sense escalfament) 203-204
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 203-204
- Mode manual (sense escalfament) - Taula d'usos i receptes 205-206
- Recepta 207
- Ús del robot de cuina (temperatures i velocitats de funcionament recomanades) 207
- Ús del Bowl Bright™ (il·luminació integrada al bol)208
- Ús del robot de cuina - Explicació de la pantalla 208
- Explicació dels nivells d'escalfament i dels ajustos de velocitat 209
- Ús del robot de cuina - Accessoris 210
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 210
- Ús de la funció de pesatge 211
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 211
- Ús del robot de cuina - Programes predefinits 212
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 212
  - Taula d'usos predefinits 213
- Ajustament dels estris 214
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 214
- Servei tècnic i atenció al client 215
- Guia de resolució de problemes 216-218

Informació important sobre seguretat

- Llegiu atentament aquestes instruccions i conserveu-les per a futures consultes.
- Traieu tots els embalatges i les etiquetes (l'etiqueta de classificació a la base de l'aparell no s'ha de treure).
- Si l'endoll o el cable estan danyats, per raons de seguretat, han de ser substituïts per Kenwood o per un tècnic autoritzat per Kenwood per tal d'evitar possibles riscos.
- Apagueu i desendolleu **sempre** l'aparell abans d'acoblar o treure estris/accessoris, després del seu ús i abans de netejar-lo.
- Mantingueu **sempre** les parts del cos, els cabells, les joies i la roba ampla lluny de les parts mòbils i dels accessoris acoblats.
- **No** fiqueu **mai** els dits al mecanisme de frontissa.
- **No** deixeu **mai** que el cable quedi penjant d'un lloc on un nen pugui agafar-lo.
- **No** deixeu **mai** que la unitat de potència, el cable o l'endoll es mullin.
- **No** deixeu **mai** el robot de cuina sense vigilància quan estigui en funcionament.
- **No** utilitzeu **mai** un aparell danyat. Feu-lo revisar o reparar: consulteu "Servei tècnic i atenció al client".
- **No** poseu **mai** el robot de cuina en funcionament amb el capçal aixecat.
- **No** utilitzeu **mai** un accessori no autoritzat.
- **No** utilitzeu més d'una sortida (sortida dels estris del bol, sortida de velocitat alta o sortida de velocitat baixa) alhora.
- Assegureu-vos que el bol estigui sempre col·locat quan feu servir l'aparell quan utilitzeu un estri del bol.
- **No** sobrepasseu mai les quantitats i les velocitats màximes indicades a la taula d'usos recomanats.
- Quan utilitzeu un accessori, llegiu i seguiu **sempre** les instruccions de seguretat que l'acompanyen.
- Aneu **sempre** amb compte quan aixequeu aquest aparell, ja que pesa molt. Assegureu-vos que el capçal estigui correctament fixat en posició baixada i que el bol, els estris, les tapes de les sortides i el cable estiguin fixos abans d'aixecar-lo.
- Quan mogueu l'aparell, agafeu-lo sempre per la base del pedestal i el capçal de la batedora. **No** aixequeu ni transporteu l'aparell per la nansa del bol ni pels accessoris acoblats a la sortida de velocitat baixa ni a la sortida de velocitat alta.
- Aneu **sempre** amb compte quan lleveu els estris del bol després d'un ús prolongat, ja que poden escalfar-se.
- Aquest aparell no el poden fer servir els nens. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens.
- Cal vigilar **sempre** els nens per assegurar-se que no juguin amb l'aparell.
- **No** utilitzeu mai el protector antiesquitxades amb el bol de 5 l. El protector antiesquitxades només es pot utilitzar amb el bol de 7 l.
- **No** acobleu un estri del bol al robot de cuina quan el bol de 5 l estigui apilat dins del bol de 7 l.
- Per pastar massa de pa, utilitzeu només el bol d'escalfament de 7 l.
- **No** utilitzeu el batedor de varetes per a barreges pesades (p. ex., batre mantega i sucre), ja que podríeu danyar-lo.

- El cable d'alimentació s'utilitza per reduir el risc d'enganxar-se o ensopegar. Es poden utilitzar allargadors si es fa amb precaució. Si s'utilitza un allargador:
  - La capacitat elèctrica de l'allargador ha de ser com a mínim igual a la de l'aparell;
  - El cable s'ha de col·locar de manera que no pengi del taulell o taula, on els nens puguin estirar-lo o pugui provocar ensopegades accidentalment. Si l'aparell requereix presa de terra, l'allargador ha de ser del tipus de presa de terra de tres cables. La classificació elèctrica de l'aparell està indicada a la part inferior de la unitat.
- **No** inseriu **mai** res a través de les sortides d'aire.
- Quan utilitzeu aquest aparell, assegureu-vos que **sempre** estigui col·locat sobre una superfície plana allunyat de qualsevol vora. Assegureu-vos que estigui com a mínim a 10 cm de les parets i comproveu que les sortides d'aire no estiguin obstruïdes. **No** el poseu per sota dels armaris penjants.
- **No** mogueu ni aixequeu el capçal de la batedora amb un accessori acoblat, ja que això podria afectar l'estabilitat del robot de cuina.
- **No** poseu l'aparell en funcionament a prop de la vora de la superfície de treball ni tampoc si està sobresortint del superfície de treball, i no apliqueu massa força quan acobleu un accessori, ja que això pot afectar l'estabilitat de la unitat i fer que bolqui, la qual cosa podria produir lesions.
- Aquest aparell el poden fer servir persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements sempre que estiguin supervisats o hagin rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i comprenguin els perills a què s'exposen.
- Un mal ús de l'aparell pot provocar lesions.
- La potència màxima s'estableix en funció de l'accessori minipicadora/molinet, ja que és el que requereix la força més gran. És possible que altres accessoris requereixin menys potència.
- Utilitzeu l'aparell **només** per a l'ús previst. Kenwood no assumirà cap responsabilitat si l'aparell es fa servir per a un ús inadequat o si no se segueixen aquestes instruccions.
- Aquest aparell no està pensat per fer-lo servir mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.

Escalfament

- **No** poseu **mai** l'aparell en funcionament en el mode escalfament amb el bol buit.
- **No** utilitzeu **mai** el bol amb cap altra font de calor.
- La part inferior del bol romandrà calenta durant molt de temps després que el procés d'escalfament s'hagi aturat. Sigueu **sempre** prudents i utilitzeu un estalvis per al taulell quan poseu el bol sobre superfícies sensibles a la calor.
- El símbol  marcat al producte indica una superfície que es pot escalfar durant l'ús.
- Feu servir guants de forn en manipular el bol calent i els estris per barrejar calents.

Consum d'energia

- Amb l'interruptor d'encesa/apagada a la posició "I"
  - Passa automàticament al mode apagat després de 20 minuts d'inactivitat i la pantalla s'apaga.
  - Potència del mode apagat: <0,3 W.
- Amb l'interruptor d'encesa/apagada a la posició "O"
  - Canvi automàtic al mode apagat: no aplicable
  - Potència del mode apagat: <0,3 W.

Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica

- Comproveu que el voltatge que figura a la part inferior de la unitat de potència correspongui al voltatge de la vostra xarxa.
- **AQUEST APARELL S'HA DE CONNECTAR A TERRA**
- Aquest aparell compleix el Reglament (CE) 1935/2004 sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.

Cura i neteja

- Apagueu i desendolleu **sempre** l'aparell abans de netejar-lo.
- Pot aparèixer una mica de greix a la sortida dels estris del bol ② quan l'utilitzeu per primera vegada. Això és normal, només cal netejar-lo.

Aparell i tapes de les sortides

- Netegeu amb un drap humit i després eixugueu bé (inclosos els peus a la part inferior de l'aparell).
- No els submergiu mai en aigua ni utilitzeu productes abrasius

Bols

- Renteu a mà i després eixugueu bé o useu el rentaplats.
- No utilitzeu mai un raspall de filferro, un fregall d'acer ni lleixiu per netejar el bol d'acer inoxidable. Utilitzeu vinagre per eliminar les incrustacions de calç.
- Mantingueu-lo allunyat de la calor (part superior de la cuina, forns o microones).
- El bol de 5 l es pot posar dins del bol de 7 l per emmagatzemar-lo fàcilment (no poseu els estris dins del bol de 5 l quan estigui apilat dins del bol de 7 l).

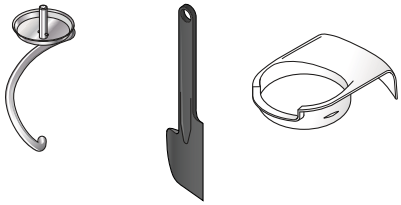
Estris i protector antiesquitxades

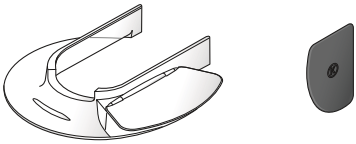
- Renteu a mà i després eixugueu bé o useu el rentaplats.

R

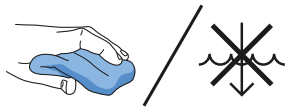


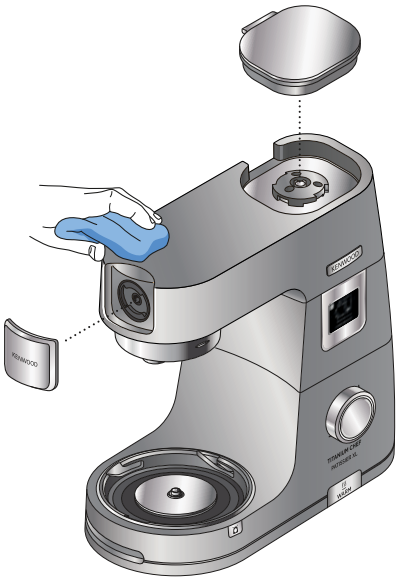


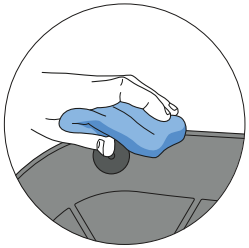












Llista de parts



Sortides dels accessoris

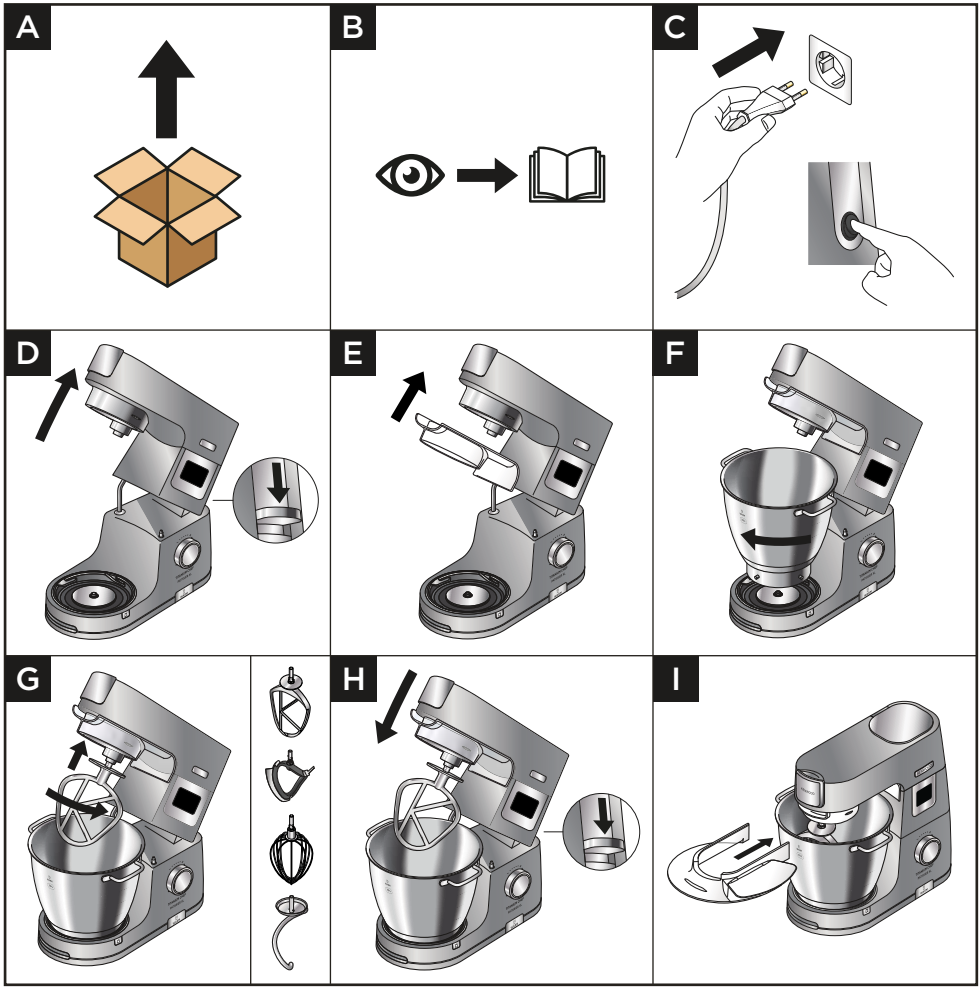
① Sortida de velocitat alta
② Sortida de velocitat baixa
③ Sortida dels estris del bol

Batedora

④ Tapa de la sortida de velocitat alta
⑤ Capçal de la batedora
⑥ Palanca per aixecar el capçal
⑦ Interruptor d'encesa/apagada
⑧ Pantalla
⑨ Dial de control
⑩ Unitat de potència
⑪a Bol d'escalfament de 7 l
⑪b Bol de 5 l
⑫ Il·luminació "Bowl Bright™" integrada al bol
⑬ Tapa de la sortida de velocitat baixa
⑭ Sensor de temperatura
⑮ Placa d'escalfament
⑯ Sortida d'aire
⑰ Batedor K
⑱ Paleta batedora
⑲ Batedor de varetes
⑳ Ganxo de pastar
㉑ Espàtula
㉒ Protector del capçal
㉓ Protector antiesquitxades
㉔ Tapa del tub d'alimentació
㉕ Rasqueta per a la massa

Configurar el robot de cuina

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



Important

- Assegureu-vos que la zona de la placa d'escalfament, el sensor de temperatura i la superfície externa de la base del bol estiguin nets. Si no se segueix aquesta indicació, el sensor de temperatura es veurà afectat, la qual cosa donarà lloc a un rendiment deficient de l'escalfament.

Conjunt del protector antiesquitxades

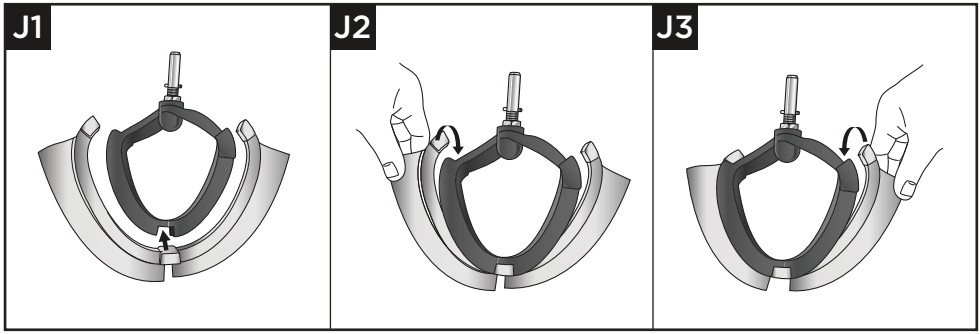
- El protector antiesquitxades només es pot utilitzar amb el bol de 7 l.
- El conjunt del protector antiesquitxades consta de 2 peces: el protector del capçal i el protector antiesquitxades.

- El protector antiesquitxades no es pot acoblar al bol si el protector del capçal no està col·locat.
- Acobleu o traieu el protector antiesquitxades únicament quan el capçal de la batedora estigui en posició de bloqueig.
- Recomanem treure el protector del capçal regularment del capçal de la batedora per netejar-lo.

1 Endolleu i premeu l'interruptor d'encesa/apagada.
2 Empenyeu la palanca per aixecar el capçal cap avall i aixequeu el capçal de la batedora fins que quedi ben fixat.
3 Col·loqueu el protector del capçal i empenyeu-lo cap amunt perquè quedi ben fixat al seu lloc.
4 Acobleu el bol i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat.
5 Poseu l'estri desitjat a la sortida. Després empenyeu cap amunt i gireu l'estri per fixar-lo al seu lloc.
6 Abaixeu el capçal de la batedora empenyent la palanca per alliberar el capçal cap avall i abaixeu el capçal fins que quedi ben fixat.
7 Recolzeu el protector antiesquitxades sobre la vora del bol i, a continuació, feu-lo lliscar cap endavant fins que estigui completament col·locat.
- Durant la barreja, es poden afegir ingredients directament al bol a través del tub d'alimentació.
8 Per treure el protector antiesquitxades només cal que el feu lliscar cap enrere per apartar-lo del bol de la batedora.
9 Per treure el protector del capçal, aixequeu el capçal de la batedora fins que quedi ben fixat. Traieu l'estri, a continuació, estireu el protector del capçal cap avall des de la part inferior del capçal de la batedora.

Muntatge de la paleta batedora

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



Important
- L'escombreta del netejador se subministra ja col·locada i s'ha de treure sempre abans de netejar-la.

1 Acobleu l'escombreta del netejador flexible amb cura a l'estri col·locant la base de l'escombreta del netejador dins de la ranura; a continuació, poseu un costat dins de l'obertura abans d'enganxar l'extrem amb cura al seu lloc. Repetiu l'operació amb l'altre costat.

Ús del robot de cuina - Funcionament manual (mode escalfament)

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



Important

- Aneu amb compte a l'hora de manipular o tocar qualsevol peça de l'aparell quan s'estigui utilitzant en el mode escalfament o després de l'escalfament, en especial el bol, la placa d'escalfament i els estris, ja que romandran CALENTS durant molt de temps després que l'aparell s'hagi apagat.
- Feu servir les dues nanses laterals per treure i transportar el bol. Feu servir guants de forn en manipular el bol calent i els estris calents.

1 Afegiu els ingredients pertinents al bol, abaixeu el capçal de la batedora i acobleu el protector antiesquitxades si cal.
2 Poseu l'estri desitjat a la sortida.
3 Abaixeu el capçal de la batedora.
4 Ajusteu el temps, la velocitat i el nivell d'escalfament desitjats.
   - Gireu el dial de control en el sentit de les agulles del rellotge per utilitzar velocitats constants.
   - Gireu el dial de control en sentit contrari a les agulles del rellotge per utilitzar intervals de remoció i la funció Pulse (P). Mantingueu premut el dial de control per activar la funció Pulse.
5 Premeu el dial de control per començar.
   - Per aturar/interrompre la unitat en qualsevol moment, premeu el dial de control.
   - Per aturar el procés d'escalfament en qualsevol moment, canvieu el nivell d'escalfament a "OFF".
   - Si en algun moment el capçal de la batedora s'aixeca mentre està en funcionament, el procés d'escalfament s'aturarà i l'estri del bol es pararà i no es tornarà a posar en marxa quan s'abaixi el capçal. Per tornar a posar la batedora en marxa, abaixeu el capçal de la batedora i premeu el dial de control.
6 Quan un programa hagi finalitzat, la unitat xiularà 3 cops.

Ús del robot de cuina - Funcionament manual (sense escalfament)

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



Important

- No utilitzeu el batedor de varetes per a barreges pesades (preparats per a pastissos en un sol pas i batre mantega i sucre), ja que podríeu danyar-lo.
- No sobrepasseu mai les capacitats i velocitats màximes indicades, ja que podeu sobrecarregar l'aparell.
- Assegureu-vos que els peus a la part inferior de l'aparell i la superfície de treball estiguin nets i secs abans d'utilitzar-lo.

1 Afegiu els ingredients pertinents al bol.
2 Poseu l'estri desitjat a la sortida.
3 Abaixeu el capçal de la batedora i acobleu el protector antiesquitxades si cal.
4 Seleccioneu el temps i la velocitat desitjats.
   - Gireu el dial de control en el sentit de les agulles del rellotge per utilitzar velocitats constants.
   - Gireu el dial de control en sentit contrari a les agulles del rellotge per utilitzar intervals de remoció i la funció Pulse (P). Mantingueu premut el dial de control per activar la funció Pulse.
5 Premeu el dial de control per començar.
   - Per aturar/interrompre la unitat en qualsevol moment, premeu el dial de control.
   - Si en algun moment el capçal de la batedora s'aixeca mentre està en funcionament, el procés d'escalfament s'aturarà i l'estri del bol es pararà i no es tornarà a posar en marxa quan s'abaixi el capçal. Per tornar a posar la batedora en marxa, abaixeu el capçal de la batedora i premeu el dial de control.
6 Quan un programa hagi finalitzat, la unitat xiularà 3 cops.

Consells i suggeriments

- Per evitar que els ingredients esquitxin, augmenteu la velocitat a poc a poc.
- **Batedor K** - Per incorporar completament els ingredients, pareu la batedora i raspeu el bol amb l'espàtula amb freqüència.
- Utilitzeu ingredients freds per a la massa per a pastissos a no ser que la recepta digui el contrari.
- Quan bateu mantega i sucre per preparats per a pastissos, feu servir sempre la mantega a temperatura ambient o ablaniu-la abans d'utilitzar-la.
- **Batedor de varetes** - Abans de batre clares d'ou, comproveu que no hi hagi greix ni rovell d'ou al batedor de varetes o al bol. S'obtenen millors resultats si els ous estan a temperatura ambient.

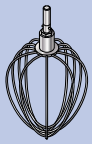
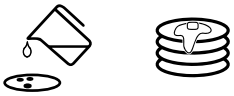
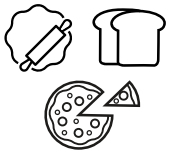
Consells i suggeriments - Ganxo de pastar

- No sobrepasseu mai les capacitats i velocitats màximes indicades, ja que podeu sobrecarregar l'aparell.
- Si sentiu que l'aparell s'ofega, apagueu-lo, traieu la meitat de la massa i treballeu cada meitat per separat.
- Els ingredients es barregen millor si es posa primer el líquid.
- Llevat en pols (del tipus que cal reconstituir): aboqueu l'aigua calenta al bol. A continuació, afegiu-hi el llevat i el sucre i deixeu-ho reposar durant 10 minuts fins que adquireixi una consistència escumosa.
- Llevat fresc: esmicoleu-lo a la farina.
- Altres tipus de llevat: seguiu les instruccions del fabricant.

Mode manual (sense escalfament) - Taula d'usos i receptes

M 	(MÀX)  5L	 7L		(minuts)
  	 680 g	 910 g	1	2
 	2 kg (barreja de 10 ous)	4 kg (barreja de 20 ous)	Min-Max (Mín–Màx)	1
	2 kg	3 kg	Min-Max (Mín–Màx)	5-10
	(MÀX)  5L	7L		(minuts)
  	900 g	1,5 kg	Min-Max (Mín–Màx)	4
 	2 kg (barreja de 10 ous)	4 kg (barreja de 20 ous)	Min-Max (Mín–Màx)	1–2
	2 kg	3 kg	Min-Max (Mín–Màx)	2–5

M

	(MÀX)  5L	 7L		(minuts)
	8 (280 g)	16 (560 g)	Max (Màx)	1½–2
	0,5 l	2 l	Min-Max (Mín–Màx)	1½–3
	620 g	930 g	Min	4–5
	 250 g  500 g  200 g		Max (Màx) Max (Màx)	10 segons 1–1½
	 x2  180 ml		Max (Màx)	1–2
	(MÀX)  7L			(minuts)
	Mín	**Màx**		
 	  H_2O	  H_2O	Min-1 (Mín–1)	5
	  18-22 	  18-22 	Min-1 (Mín–1)	5

Recepta

Massa per a pizza
500 g de farina de pa
30 ml d'oli d'oliva
9 g de sal
7 g de llevat en pols
300 g d'aigua calenta

1 Afegiu la farina, l'oli d'oliva, la sal, el llevat i l'aigua tèbia al bol de 7 l.
2 Acobleu el ganxo de pastar.
3 Seleccioneu el programa predefinit per pastar i premeu el dial de control per començar.

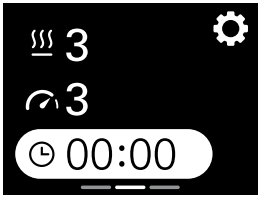
Ús del robot de cuina (temperatures i velocitats de funcionament recomanades)

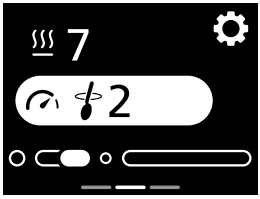
	1–5	Min–Max (Mín–Màx)
	6–7	N/A
	1–5	Min–Max (Mín–Màx)
	6–7	1 – 4
	1–7	Min–Max (Mín–Màx)
	Off	Min–2 (Mín–2)

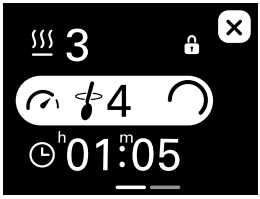
Ús del Bowl Bright™ (il·luminació integrada al bol)

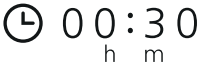
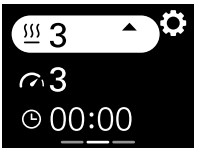
- El vostre robot de cuina està equipat amb una funció d'il·luminació integrada al bol situada a la part inferior del capçal de la batedora.
- Per apagar/encendre la il·luminació integrada al bol, seleccioneu BowlBright al menú d'ajustos i seleccioneu OFF/ON.

Ús del robot de cuina - Explicació de la pantalla







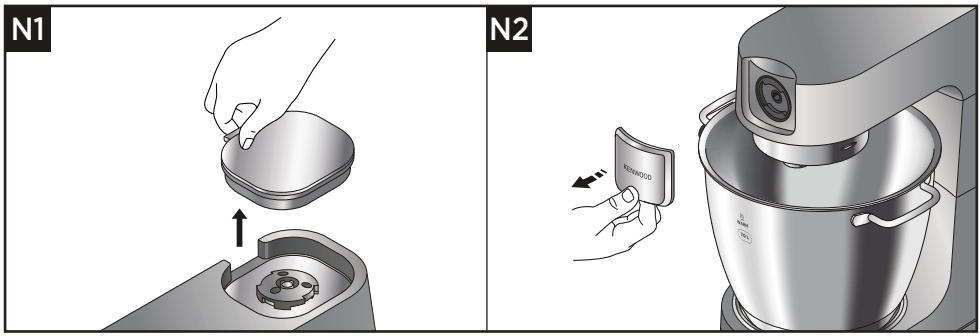
	Toqueu aquesta icona per obrir el menú d'ajustos.
	Mostra el temps seleccionat en hores (h) i minuts (min).
	Mostra l'interval de remoció seleccionat. Si seleccioneu una velocitat intermitent (2 → 4), l'anell exterior augmentarà progressivament i l'aparell remenarà el contingut quan l'anell estigui complet.
	Mostra el nivell d'escalfament seleccionat. Un fons vermell parpellejant indica que l'aparell està en mode escalfament. Un fons vermell permanent indica que l'aparell ha arribat a la temperatura fixada. Una fletxa intermitent que assenyala cap avall indica que l'aparell s'està refredant.
	Indica que un ajust no es pot regular.
	Gireu el dial de control en sentit contrari a les agulles del rellotge per utilitzar intervals de remoció intermitents i la funció Pulse. Gireu el dial de control en el sentit de les agulles del rellotge per utilitzar velocitats constants.

Explicació dels nivells d'escalfament i dels ajustos de velocitat

<table>
<tr><th colspan="3">Consells i suggeriments per a l'escalfament</th></tr>
<tr><td>Nivells d'escalfament</td><td colspan="2">Usos recomanats</td></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="2">Estovar</td></tr>
<tr><td>2</td><td colspan="2" rowspan="2">Fermentar</td></tr>
<tr><td>3</td></tr>
<tr><td>4</td><td colspan="2" rowspan="2">Merengues suïsses</td></tr>
<tr><td>5</td></tr>
<tr><td>6</td><td colspan="2" rowspan="2">Fondre xocolata</td></tr>
<tr><td>7</td></tr>
<tr><td>8</td><td colspan="2" rowspan="2">Crema sabaiona</td></tr>
<tr><td>9</td></tr>
<tr><td rowspan="6">  </td><td>(P)</td><td>Funció Pulse - Seleccioneu-la per generar impulsos curts de velocitat màxima. Mantingueu premut el dial de control per posar en marxa la funció Pulse.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Remoció contínua - La batedora funcionarà a una velocitat lenta constant. Es fa servir per incorporar ingredients lleugers a barreges més pesades, per exemple, merengues, purés de fruita amb nata o crema i pa de pessic genovès, així com per incorporar lentament farina i fruita a les barreges per a pastissos.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Interval de remoció 2 – Remenar intermitentment amb pauses curtes. Quan s'ajusta a aquesta velocitat, funciona de manera intermitent a una velocitat lenta cada 5 segons.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Interval de remoció 3 – Remenar intermitentment amb pauses mitjanes. Quan s'ajusta a aquesta velocitat, funciona de manera intermitent a una velocitat lenta cada 15 segons.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Interval de remoció 4 – Remenar intermitentment amb pauses llargues. Quan s'ajusta a aquesta velocitat, funciona de manera intermitent a una velocitat lenta cada 30 segons.</td></tr>
<tr><td>Velocitat mín - màx</td><td>Velocitats constants que augmenten gradualment a màx.</td></tr>
</table>

Ús del robot de cuina - Accessoris

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



1 Traieu la tapa de la sortida de velocitat alta/tapa de la sortida de velocitat baixa (si escau).

Tapa de la sortida de velocitat alta

- Per treure la tapa, feu servir l'agafador i aixequeu-la.
- Per posar-la, poseu la tapa sobre la sortida i empenyeu cap avall.

Tapa de la sortida de velocitat baixa

- Per treure la tapa, feu servir l'agafador de la part inferior i estireu cap a fora.
- Per col·locar-la, poseu el tirador de la part superior de la tapa dins de la ranura de la sortida i empenyeu per enganxar-la en la seva posició.

2 Acobleu l'accessori d'acord amb les instruccions específiques subministrades.
3 Ajusteu el temps i la velocitat desitjats. Premeu el dial de control per començar.
4 Per aturar la unitat en qualsevol moment, torneu a prémer el dial de control.

Recepta

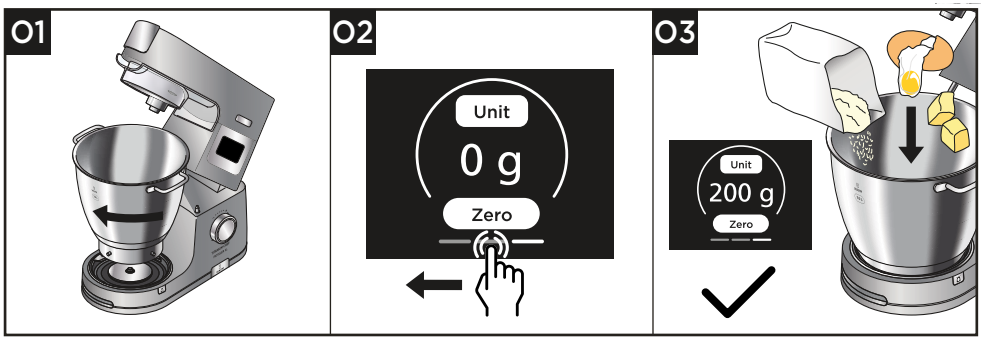
Adob de pruna seca
200 g de mel líquida
40 g de prunes seques toves
50 ml d'aigua

1 Poseu tots els ingredients a la minipicadora/molinet. Refrigereu durant la nit.
2 Acobleu l'accessori al robot de cuina.
3 Canvieu el control a Pulse durant 5 segons.
4 Feu servir segons sigui necessari.

(Nota: l'accessori minipicadora/molinet està disponible per comprar per separat).

Ús de la funció de pesatge

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



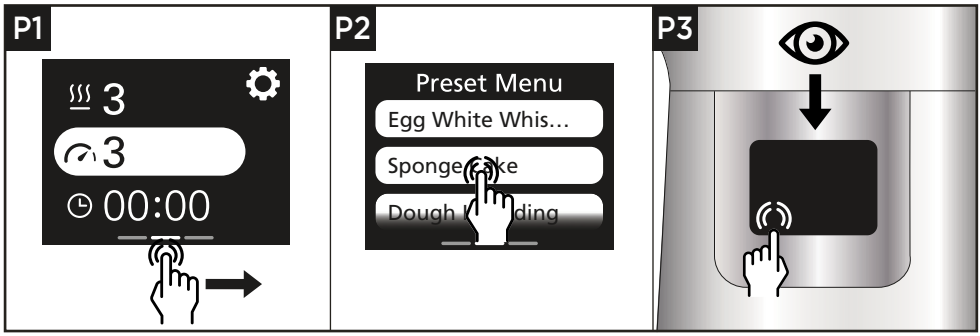
Important

- Col·loqueu sempre l'aparell sobre una superfície seca, plana i estable abans de pesar els ingredients.
- No apliqueu pressió a la batedora ni al bol mentre peseu, ja que això afectarà la precisió de la balança.
- La funció de pesatge es pot fer servir amb el capçal de la batedora tant abaixat com aixecat.
- La funció de pesatge és precisa fins a 6 kg.

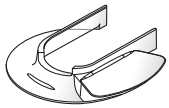
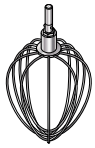
1 Acobleu el bol.
2 Per seleccionar la funció de pesatge, feu lliscar el dit cap a l'esquerra a la pantalla fins que aparegui la pantalla de pesatge.
3 Poseu la balança a zero.
4 Peseu els ingredients.
5 Per canviar la unitat, toqueu el botó d'unitats a la pantalla de pesatge.

Ús del robot de cuina - Programes predefinits

Diagrames d'ús i instruccions d'ús

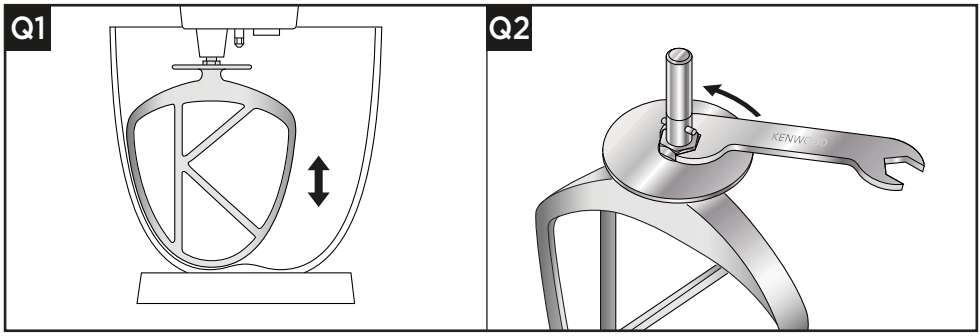


1 Feu lliscar el dit cap a la dreta per accedir al menú predefinit.
2 Trieu l'opció predefinida que vulgueu utilitzar.
3 Seguiu les instruccions de la pantalla.
4 Premeu el dial de control per començar.
5 Per aturar la unitat en qualsevol moment, premeu el dial de control. Aneu amb compte, ja que el bol pot estar calent.

Taula d'usos predefinits				**(Màx)**	
Predefinit	**Estri recomanat**	**Ajustos per defecte** (regulables)	**Usos/ idees per a receptes**	**5 l**	**7 l**
Fermentar la massa		**1 h** (5 min – 2 h) **OFF** **2**	Fermentar masses amb llevat		2,58 kg Pes total
Fondre xocolata		**10 min** (5 min – 2 h) 1 **7**	Mousse de xocolata		300 g (tallat a trossets de 2 cm)
Merenga suïssa		**10 min** (1 min – 20 min) **Màx** **4**	Base per a frosting de mantega		240 g de clares d'ou 480 g de sucre llustre 80 ml d'aigua
Batre clares d'ou		**2 min** (15 s – 5 min) **Màx** **OFF**	Clares d'ou per a mousse de xocolata	Consulteu la taula d'usos recomanats.	
Pa de pessic		**1 min** (30 s – 5 min) **1 – Màx** **OFF**	Pastís Victoria Sponge, cupcakes	Consulteu la taula d'usos recomanats.	
Pastar la massa - Massa de pa (amb llevat dur)		**5 min** (5 mis – 30 min) **Mín to 1** (mín – 2) **OFF**	Panets, pizza	Consulteu la taula d'usos recomanats.	

Ajustament dels estris

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



- Els estris es regulen a l'altura correcta per al bol subministrat a la fàbrica i no haurien de necessitar cap ajustament. No obstant això, si voleu ajustar l'estri, utilitzeu una clau fixa adequada:
  TYPE KWL90 = 19 mm
- Ganxo de pastar - Aquest estri es regula a la fàbrica i no hauria de necessitar cap ajustament.
- Batedor de varetes i batedor K - El batedor de varetes i el batedor K deurien gairebé tocar el fons del bol. Si cal, ajusteu l'altura amb una clau fixa de mida adequada.
- Paleta batedora - La paleta batedora hauria de tocar una mica el fons del bol.

1 Desendolleu l'aparell.
2 Aixequeu el capçal de la batedora i inseriu el batedor de varetes, el batedor K o la paleta batedora.
3 Abaixeu el capçal de la batedora. Si cal ajustar l'espai lliure, aixequeu el capçal de la batedora i traieu-ne l'estri. L'ideal seria que el batedor de varetes i el batedor K **gairebé** toquessin el fons del bol.
  Paleta batedora - L'ideal seria que estigués en contacte amb la superfície del bol de manera que netegés suaument el bol durant el procés de barreja.
4 Amb una clau fixa adequada, afluixeu la femella suficientment per permetre l'ajustament de l'eix. Per baixar l'estri més a prop del fons del bol, gireu l'eix en sentit contrari a les agulles del rellotge. Per pujar l'estri cap amunt i allunyar-lo del fons del bol, gireu l'eix en el sentit de les agulles del rellotge.
5 Torneu a prémer la femella.
6 Acobleu l'estri a la batedora i abaixeu el capçal. Per comprova la seva posició, consulteu els punts que s'indiquen a dalt.
7 Repetiu els passos anteriors segons sigui necessari fins que l'estri estigui col·locat correctament. Un cop aconseguit això, premeu bé la femella.

Nota: la clau fixa es mostra només a títol il·lustratiu.

Servei tècnic i atenció al client

- Si teniu cap problema amb el funcionament del vostre aparell, abans de sol·licitar assistència, consulteu la secció "Guia de resolució de problemes" del manual o visiteu www.kenwoodworld.com.
- Tingueu en compte que el vostre producte està cobert per una garantia que compleix totes les disposicions legals relatives a qualsevol garantia existent i als drets dels consumidors vigents al país on es va comprar el producte.
- Si el vostre producte Kenwood funciona malament o si trobeu algun defecte, envieu-lo o porteu-lo a un centre de serveis autoritzat de KENWOOD. Per trobar informació actualitzada sobre el vostre centre de serveis autoritzat de KENWOOD més proper, visiteu www.kenwoodworld.com o el lloc web específic del vostre país.

- Dissenyat i creat per Kenwood al Regne Unit.
- Fabricat a la Xina.



INFORMACIÓ IMPORTANT PER A L'ELIMINACIÓ CORRECTA DEL PRODUCTE DE CONFORMITAT AMB LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUS D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS (RAEE)

Al final de la seva vida útil, el producte no s'ha de llençar com a residu domèstic. S'ha de dur a un centre especial de recollida diferenciada de residus disposat per l'autoritat local o a un distribuïdor que presti aquest servei.

Guia de resolució de problemes

Problema	Causa	Solució
El batedor de varetes, el batedor K o la paleta batedora copeja contra el fons del bol o no arriba fins als ingredients del fons del bol.	L'estri està a una altura incorrecta i cal ajustar-lo.	Ajusteu l'alçada amb una clau fixa adequada; consulteu la secció "Ajustament dels estris".
L'accessori de baixa velocitat no es pot acoblar.	Comproveu que el vostre accessori sigui compatible per utilitzar-lo amb el vostre model. Es requereix el sistema de connexió Twist (model KAX) TWIST	L'accessori ha de tenir el sistema de connexió Twist KAX TWIST per encaixar a la sortida. Si teniu accessoris amb el sistema de connexió de barra (Bar Connection System) BAR, haureu d'utilitzar l'adaptador KAT002ME per connectar-los al sistema de connexió Twist del vostre robot de cuina. *Per obtenir més informació, visiteu www.kenwoodworld.com/twist.*
El robot de cuina s'atura durant el funcionament. La pantalla mostra el missatge d'error E27.	La protecció de sobrecàrrega o el sistema de sobreescalfament està activat. S'ha sobrepassat la capacitat màxima.	Desendolleu l'aparell i comproveu si hi ha alguna obstrucció o sobrecàrrega. Si l'aparell no funciona, traieu alguns ingredients per reduir la càrrega i torneu a posar-lo en marxa. Si això tampoc soluciona el problema, desendolleu l'aparell i deixeu-lo reposar durant 45 minuts. Endolleu l'aparell i torneu a posar-lo en marxa. Si l'aparell no es torna a posar en marxa després d'haver seguit el procediment anterior, poseu-vos en contacte amb "Atenció al client" per obtenir més assessorament.
La pantalla mostra un codi d'error alfanumèric diferent de l'E:27.	L'aparell no funciona correctament.	Apagueu l'aparell, espereu 30 segons i torneu a engegar-lo. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb un centre de serveis autoritzat de Kenwood. Per trobar informació actualitzada sobre el vostre centre de serveis de Kenwood més proper, visiteu www.kenwoodworld.com o el lloc web específic del vostre país.

Problema	Causa	Solució
En fondre i barrejar xocolata, el motor sembla estar forcejant. Hi ha trossos de xocolata atrapats entre la vora de la paleta batedora i el costat del bol.	La mida dels trossos de xocolata és massa gran o hi ha massa quantitat. L'altura de la paleta batedora no està ajustada correctament.	Assegureu-vos que els trossos de xocolata tinguin una mida uniforme (2 cm x 2 cm) i que la quantitat no sobrepassi els 300 g. Ajusteu l'altura de la paleta batedora; consulteu la secció "Ajust dels estris".
No es pot regular el nivell d'escalfament, la velocitat ni l'ajust de temps.	La funció seleccionada es desconnectarà automàticament després de 10 segons si no s'ajusta.	Funcionament normal. Premeu la funció a la pantalla tàctil i reguleu l'ajust mitjançant el dial de control.
No arriba corrent elèctric a l'aparell/la pantalla no s'encén.	L'aparell no està endollat. L'interruptor d'encesa/apagada no s'ha accionat. L'aparell ha entrat en mode d'espera.	Comproveu que l'aparell estigui endollat. Premeu l'interruptor d'encesa/apagada a la posició d'encesa "On". Toqueu la pantalla o gireu el dial de control.
L'aparell no funciona.	No s'ha premut el dial de control.	Premeu el dial de control per començar.
El temporitzador no fa el compte enrere a la pantalla.	Durant la fase d'escalfament d'un programa predefinit, el temporitzador no començarà el compte enrere fins que no s'arribi a la temperatura correcta o hagin passat 5 minuts.	Funcionament normal.
Moviment o vibracions forts durant el funcionament.	Càrrega desigual al bol que causa una vibració excessiva. S'ha sobrepassat la capacitat màxima. S'està utilitzant un estri o una velocitat incorrectes.	Reduïu la quantitat o redistribuïu els aliments al bol i torneu a posar la unitat en marxa. Consulteu el programa corresponent i les taules de velocitats recomanades per utilitzar l'estri i la velocitat correctes.
La pantalla mostra "- -".	La balança s'està posant a zero.	Funcionament normal.
La pantalla mostra una lectura negativa.	La pantalla no s'ha posat a zero i bé els ingredients, bé el bol s'ha tret. Els ingredients o els aliments estan pressionats contra o sota l'aparell. L'aparell està pressionat contra una paret.	Poseu la pantalla a zero, torneu a posar els ingredients que falten o torneu a col·locar el bol. Comproveu que no hi hagi ingredients o aliments pressionats contra o sota l'aparell. Assegureu-vos que hi hagi espai entre l'aparell i qualsevol paret. Poseu la pantalla a zero abans de pesar els ingredients següents.

Problema	**Causa**	**Solució**
La pantalla no registra les quantitats petites.	La quantitat pesada és massa petita.	Per mesurar quantitats molt petites, feu servir culleradetes o cullerades.
El pes ha canviat a la pantalla.	L'aparell s'ha mogut durant el funcionament. El capçal de la batedora s'ha aixecat o abaixat durant el funcionament.	Col·loqueu sempre l'aparell sobre una superfície seca, plana i estable abans de pesar els ingredients. Assegureu-vos que el cable d'alimentació no estigui tens. No mogueu l'aparell durant l'ús de la funció de pesatge. Poseu la pantalla a zero abans de pesar els ingredients següents.
No es pot canviar ràpidament de les unitats mètriques a les imperials.	L'aparell s'està reconfigurant per mostrar la unitat i la mesura seleccionades prèviament.	Espereu 5 segons i torneu-ho a provar.
1) Un únic xiulet ràpid. 2) Doble xiulet ràpid. 3) Triple xiulet.	1) En prémer el dial de control per posar en marxa o parar l'aparell, o en aixecar el capçal durant el funcionament. 2) Aparell en espera; l'aparell emetrà un doble xiulet ràpid 10 minuts i 5 minuts abans del final del cicle "Mantenir calent". 3) Significa el següent: - Fi del programa predefinit - Fi del funcionament manual - Fi del cicle "Mantenir calent" - Quan l'aparell és a punt de remenar.	Funcionament normal. Funcionament normal. Funcionament normal.

Dansk

- Vigtig sikkerhedsinformation 220-222
- Før stikket sættes i stikkontakten 222
- Pleje og rengøring 222-223
- Liste over dele 224-225
- Opsætning af køkkenmaskinen 226-227
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 226-227
- Samling af purépiskeren 227
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 227
- Brug af køkkenmaskinen - manuel tilstand (opvarmning) 228-229
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 228-229
- Brug af køkkenmaskinen - manuel tilstand (ikke opvarmning) 230-231
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 230-231
- Manuel tilstand (ikke tilberedning) - oversigt over brug og opskrifter 232-233
- Opskrifter 234
- Sådan bruger du din køkkenmaskine (anbefalede arbejdshastigheder og -temperaturer) 234
- Brug af Bowl Bright™ (skålbelysning) 235
- Sådan bruger du din køkkenmaskines display 235
- Opvarmningsniveauer og hastighedsindstillinger 236
- Sådan bruger du din køkkenmaskine – tilbehør 237
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 237
- Sådan bruger du vejefunktionen 238
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 238
- Sådan bruger du din køkkenmaskine – programmer 239
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 239
  - Oversigt over brug med forudindstilling 240
- Redskabsjustering 241
  - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger 241
- Service og kundepleje 242
- Fejlsøgningsguide 243-245

Vigtig sikkerhedsinformation

- 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. (Mærkaten med oplysninger om effekt i bunden af maskinen må ikke fjernes).
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- **Sluk altid** for apparatet, og træk stikket ud før montering eller afmontering af redskaber/tilbehør, efter brug og før rengøring.
- **Hold altid** kropsdele, hår, smykker og løstsiddende tøj væk fra bevægelige dele og monteret tilbehør.
- **Stik aldrig** fingrene ind i hængselmekanismen.
- **Lad aldrig** ledningen hænge ned, således at et barn kan få fat i den.
- **Lad aldrig** motorenhed, ledning eller stikkontakt komme i kontakt med vand.
- **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.
- **Brug aldrig** uautoriseret tilbehør.
- **Brug ikke** mere end ét udtag (skålredskabsholder og højhastighedsudtag eller lavhastighedsudtag) ad gangen.
- Sørg for, at skålen altid er monteret, når apparatet anvendes med et skålredskab.
- **Overskrid aldrig** de maksimale mængder og hastigheder i oversigten over anbefalet brug.
- Når et tilbehør bruges, skal sikkerhedsvejledningen, der følger med, **altid** læses og følges.
- Vær **altid** 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 skal flyttes, skal der altid løftes i soklen og mikserhovedet. **Løft og bær ikke** apparatet i skålens håndtag eller i tilbehør, som er monteret på enten lavhastighedsudtaget eller højhastighedsudtaget.
- Udvis **altid** forsigtighed, når skålredskaber aftages efter længere tids brug, da de kan blive varme.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Børn skal **altid** være under opsyn, så de ikke leger med apparatet.
- **Brug aldrig** stænkskærmen sammen med 5 l skålen. Stænkskærm kun egnet til brug sammen med 7 l skålen.
- **Sæt ikke** et skålredskab på køkkenmaskinen, når 5 l skålen er stablet i 7 l skålen.
- Ved ældtning af brøddej bør kun 7 l varmeskålen bruges.
- **Brug ikke** piskeriset til tunge blandinger (f.eks. til at piske fedtstof og sukker sammen), da du kan beskadige det.

- Strømledningen er udformet med henblik på at reducere risikoen for at hænge fast eller falde i den. Der kan anvendes forlængerledning, hvis der udvises forsigtighed. Hvis der anvendes forlængerledning:
  - Forlængerledningens mærkede elektriske effekt skal være mindst den samme som eller større end apparatets.
  - Ledningen skal placeres på en måde, så den ikke ligger hen over køkkenbordet eller anden arbejdsflade, hvor børn kan trække i den, eller man kan falde over den. Hvis apparatet er forbundet til jord, skal forlængerledningen være af en type med 3 ledninger og jord. Apparatets mærkeeffekt kan ses i bunden af apparatet.
- **Sæt aldrig** noget i ventilationshullerne.
- Ved brug af dette apparat skal det sikres, at det **altid** 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.
- **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 personskade.
- 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.
- 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.

Opvarmning

- Betjen **aldrig** apparatet i opvarmningstilstand med tom skål.
- **Brug aldrig** skålen sammen med nogen anden varmekilde.
- Undersiden af skålen forbliver varm længe efter, at varmen er stoppet. Vær **altid** 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.
- Brug ovnhandsker ved håndtering af den varme skål eller varme blanderedskaber.

Strømforbrug

- Med TÆND/SLUK-knappen på "I"-position
  - Skifter automatisk til SLUKKET tilstand efter 20 minutters inaktivitet, og displayet slukker.
  - Strømforbrug i slukket tilstand: <0,3 W.

- Med TÆND/SLUK-knappen på “O”-position
  - Automatisk skift til SLUKKET tilstand: Ikke relevant
  - Strømforbrug i slukket tilstand: <0,3 W.

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.

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

- Tør af med en fugtig klud, og tør efter (inklusive fødderne på undersiden af maskinen).
- Brug aldrig skuremidler, og kom dem aldrig i vand.

Skåle

- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskinen.
- Brug aldrig en stålbørste, 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.

R



Liste over dele



Udtag til tilbehør

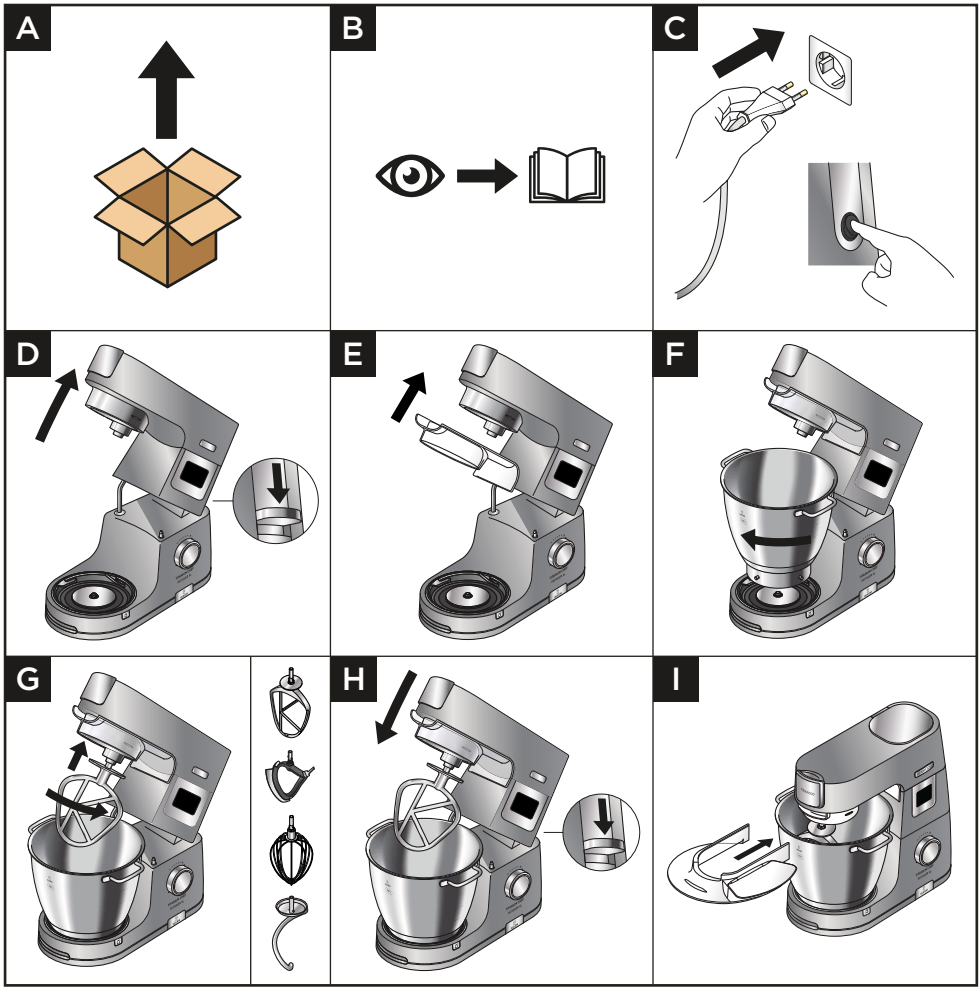
1. Højhastighedsudtag
2. Lavhastighedsudtag
3. Holder til skålredskaber

Mixer

4. Dæksel til højhastighedsudtag
5. Mixerhoved
6. Udløsningsgreb til mixerhoved
7. Tænd/sluk-knap
8. Display
9. Drejeknap
10. Motorenhed
11a. 7 l opvarmningsskål
11b. 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
25. Dejskraber

Opsætning af køkkenmaskinen

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



Vigtigt

- Sørg for, at området om varmepladen, temperatursensoren og ydersiden af skålens fod er rene. Undladelse af dette vil påvirke temperatursensoren, hvilket medfører dårlig opvarmning.

Stænkskærm

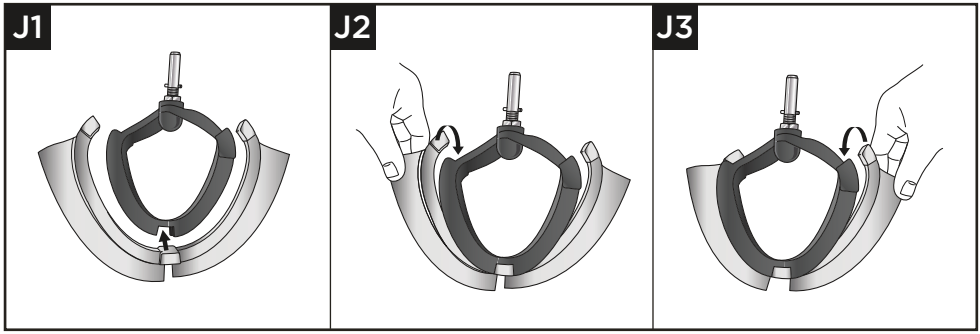
- Stænkskærmen kun egnet til brug sammen med 7 l skålen.
- Stænkskærmen består af 2 stykker: Hovedskærmen og stænkskærmen.
- Stænkskærmen kan ikke sættes på skålen, medmindre hovedskærmen er påsat.

- Påsæt eller fjern kun stænkskærmen, når mixerhovedet er i den låste position.
- Vi anbefaler, at hovedskærmen regelmæssigt tages af mixerhovedet og rengøres.

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 Monter stænklåget, og skub op for at låse det fast.
4 Påsæt skålen – drej med uret for at låse den.
5 Placer det ønskede redskab i holderen. Tryk derpå op, og drej redskabet for at låse det i position.
6 Sænk mixerhovedet ved at trykke udløsningsgrebet til hovedet ned og sænke mixerhovedet, til det låses.
7 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.
8 For at afmontere stænkskærmen skubbes den blot væk fra mixerskålen.
9 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.

Samling af purépiskeren

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



Vigtigt
- 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 køkkenmaskinen - manuel tilstand (opvarmning)

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



Vigtigt

- 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

1 Kom de relevante ingredienser op i skålen, sænk mikserhovedet, og monter stænkskærmen, hvis det er nødvendigt.
2 Placer det ønskede redskab i holderen.
3 Sænk mikserhovedet.
4 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.
5 Tryk på drejeknappen for at starte.
   - Tryk på drejeknappen for til enhver tid at stoppe enheden/sætte den på pause.
   - Opvarmningsprocessen kan til enhver tid stoppes ved at ændre opvarmningen til "OFF" (Slukket).
   - Hvis mikserhovedet hæves på noget tidspunkt under drift, sættes opvarmningsprocessen på pause, skålredskabet stopper, og det genstartes først, når mikserhovedet sænkes. Køkkenmaskinen genstartes ved at sænke mikserhovedet og trykke på drejeknappen.
6 Når et program er afsluttet, bipper enheden 3 gange.

Brug af køkkenmaskinen - manuel tilstand (ikke opvarmning)

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



Vigtigt

- Brug ikke piskeriset til tunge blandinger (alt i en-kager og sammenpiskning af fedtstof og sukker), da det kan beskadige det.
- Overskrid aldrig den angivne maksimumkapacitet – du kan overbelaste maskinen.
- Sørg for, at fødderne på undersiden af maskinen og arbejdspladsen er rene og tørre, før du anvender apparatet

1 Kom de relevante ingredienser op i skålen.
2 Placer det ønskede redskab i holderen.
3 Sænk mikserhovedet, og monter stænkskærmen, hvis det er nødvendigt.
4 Vælg den ønskede tid og hastighed.
   - 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.
5 Tryk på drejeknappen for at starte.
   - Tryk på drejeknappen for til enhver tid at stoppe enheden/sætte den på pause.
   - Hvis mikserhovedet hæves på noget tidspunkt under drift, sættes opvarmningsprocessen på pause, skålredskabet stopper, og det genstartes først, når mikserhovedet sænkes. Køkkenmaskinen genstartes ved at sænke mikserhovedet og trykke på drejeknappen.
6 Når et program er afsluttet, bipper enheden 3 gange.

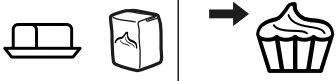
Vink og tips

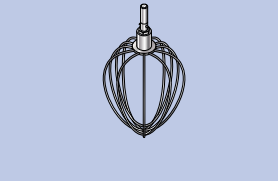
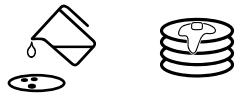
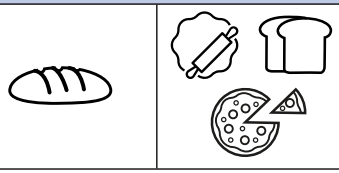
- Øg hastigheden gradvist for at undgå, at ingredienserne sprøjter.
- **K-spade** - For helt at samle ingredienserne skal man ofte stoppe med at mikse og skrabe skålens sider med spatelen.
- Brug kolde ingredienser til mørdej, medmindre der står andet i din opskrift.
- Når fedtstof og sukker piskes sammen til kageblandinger, skal der altid bruges fedtstof ved stuetemperatur, eller det skal blødgøres først.
- **Piskeris** - Før piskning af æggehvider skal det sikres, at der ikke er noget fedt eller æggeblomme på riset eller skålen. Bedste resultater fås, når æggene har stuetemperatur.

Vink og tips – dejredskab

- 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.
- 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.

Manuel tilstand (ikke tilberedning) - oversigt over brug og opskrifter

M 	(MAKS.)  5L	7L		 (Minutter)
	 680 g	 910 g	1	2
	2 kg (sammen-piskning af 10 æg)	4 kg (sammen-piskning af 20 æg)	Min-Max (Min.–Maks.)	1
	2 kg	3 kg	Min-Max (Min.–Maks.)	5-10
	(MAKS.)  5L	7L		 (Minutter)
	900 g	1,5 kg	Min-Max (Min.–Maks.)	4
	2 kg (sammen-piskning af 10 æg)	4 kg (sammen-piskning af 20 æg)	Min-Max (Min.–Maks.)	1–2
	2 kg	3 kg	Min-Max (Min.–Maks.)	2–5

M	(MAKS.) 5L	(MAKS.) 7L		(Minutter)
	8 (280 g)	16 (560 g)	Max (Maks.)	1½–2
	0,5 l	2 l	Min-Max (Min.-Maks.)	1½–3
	620 g	930 g	Min (Min.)	4–5
	250 g	500 g 200 g	Max (Maks.) Max (Maks.)	10 sek. 1–1½
	x2	180 ml	Max (Maks.)	1–2
	(MAKS.) Mín	(MAKS.) Maks.		(Minutter)
	350 g 195 g H_2O ~38˚C	1.6 kg 960 g H_2O ~38˚C	Min-1 (Min.-1)	5
	250 g 110 g 150 g 30 g	1.6 kg 720 g 800 g 180 g	Min-1 (Min.-1)	5

Opskrift

Pizzadej
500 g brødmel
30 ml olivenolie
9 g salt
7 g tørgær
300 g lunkent vand

1 Kom mel, olivenolie, salt, gær og lunkent vand op i skålen på 7 l.
2 Monter dejredskabet.
3 Vælg ælteprogrammet, og tryk på drejeknappen for at starte.

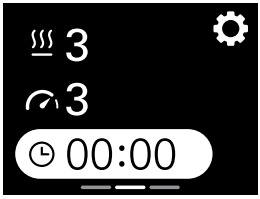
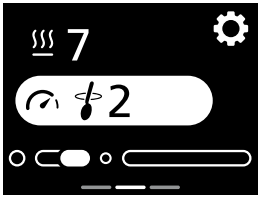
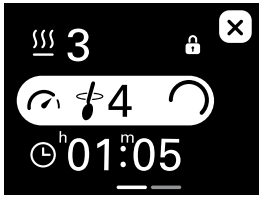
Sådan bruger du din køkkenmaskine (anbefalede arbejdshastigheder og -temperaturer)

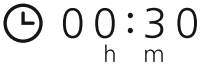
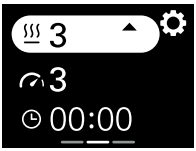
	1–5	Min-Max (Min.–Maks.)
	6–7	N/A
	1–5	Min-Max (Min.–Maks.)
	6–7	1 – 4
	1–7	Min-Max (Min.–Maks.)
	Off	Min–2 (Min.–2)

Brug af Bowl Bright™ (skålbelysning)

- Din køkkenmaskine er udstyret med en skålbelysning på undersiden af mixerhovedet.
- Hvis du vil slå skålbelysningen FRA/TIL, skal du vælge BowlBright i indstillingsmenuen og derpå OFF/ON (FRA/TIL).

Sådan bruger du din køkkenmaskines display

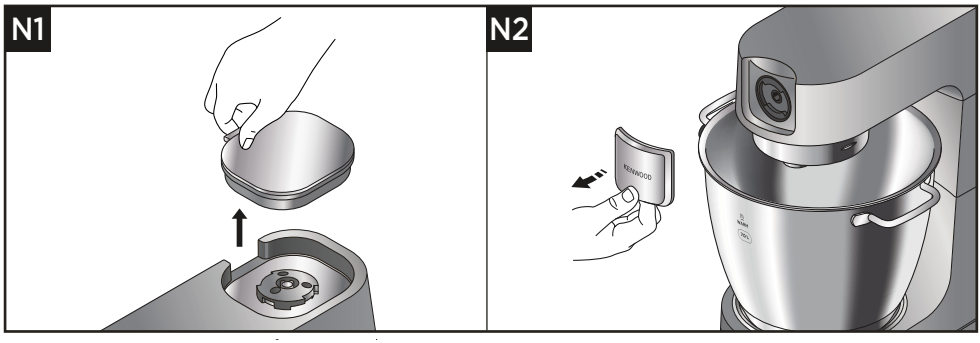
		

	Tryk på dette ikon for at åbne indstillingsmenuen.
	Viser den valgte tid i timer (h) og minutter (m).
	Viser det valgte røreinterval. Hvis der er valgt en afbrudt hastighed (2 → 4), vil ringen gradvist stige, og apparatet vil røre, når det er fuldt.
	Viser det valgte opvarmningsniveau. En pulserende rød baggrund angiver, at maskinen er i varmetilstand. En konstant rød baggrund viser, at maskinen har nået det indstillede opvarmningsniveau. En blinkende pil, der peger nedad, angiver, at apparatet køler ned.
	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.

Opvarmningsniveauer og hastighedsindstillinger

<table>
<tr><th colspan="3">Vink og tips om opvarmning</th></tr>
<tr><td>Opvarmningsniveauer</td><td colspan="2">Anbefalet brug</td></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="2">Blødgøring</td></tr>
<tr><td>2</td><td colspan="2" rowspan="2">Hæv</td></tr>
<tr><td>3</td></tr>
<tr><td>4</td><td colspan="2" rowspan="2">Schweizisk marengs</td></tr>
<tr><td>5</td></tr>
<tr><td>6</td><td colspan="2" rowspan="2">Smeltning af chokolade</td></tr>
<tr><td>7</td></tr>
<tr><td>8</td><td colspan="2" rowspan="2">Sabayonne</td></tr>
<tr><td>9</td></tr>
<tr><td rowspan="6">  </td><td>(P)</td><td>Puls - vælges til korte stød ved maksimal hastighed.
Tryk på drejeknappen, og hold den inde for at aktivere pulsindstillingen.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>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.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Røreinterval 2 – afbrudt omrøring med korte pauser. Ved indstilling til denne hastighed kører den afbrudt ved langsom hastighed hvert 5. sekund.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Røreinterval 3 – afbrudt omrøring med mellemlange pauser. Ved indstilling til denne hastighed kører den afbrudt ved langsom hastighed hvert 15. sekund.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Røreinterval 4 – afbrudt omrøring med lange pauser. Ved indstilling til denne hastighed kører den afbrudt ved langsom hastighed hvert 30. sekund.</td></tr>
<tr><td>Hastighed min. – maks.</td><td>Konstante hastigheder, der gradvis øges til maks.</td></tr>
</table>

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



1 Aftag dækslet til højhastighedsudtaget/lavhastighedsudtaget (hvis relevant).

Dæksel til højhastighedsudtag

- Ved aftagning af dækslet benyttes grebet til at løfte op.
- Ved påsætning anbringes dækslet over udtaget, og der trykkes ned.

Dæksel til lavhastighedsudtag

- Ved aftagning af dækslet benyttes grebet på undersiden. Træk udad.
- For at sætte det på anbringes låsen på toppen af dækslet ind i hakket ved udtaget, og clipsen trykkes på plads.

2 Påsæt tilbehøret i overensstemmelse med de medfølgende specifikke instruktioner.
3 Indstil den ønskede tid og hastighed. Tryk på drejeknappen for at starte.
4 Tryk på drejeknappen igen for at stoppe enheden når som helst.

Opskrift

Sveskemarinade

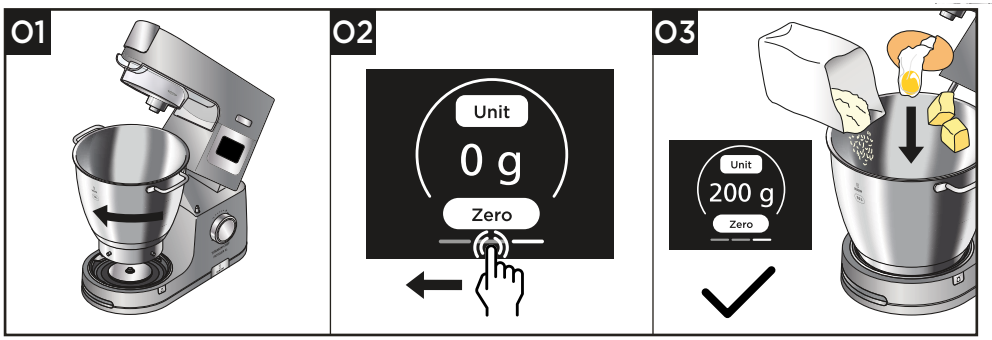
200 g klar flydende honning
40 g bløde svesker
50 ml vand

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.

(Bemærk: Minihakkeren/kværnen kan købes separat)

Sådan bruger du vejefunktionen

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger

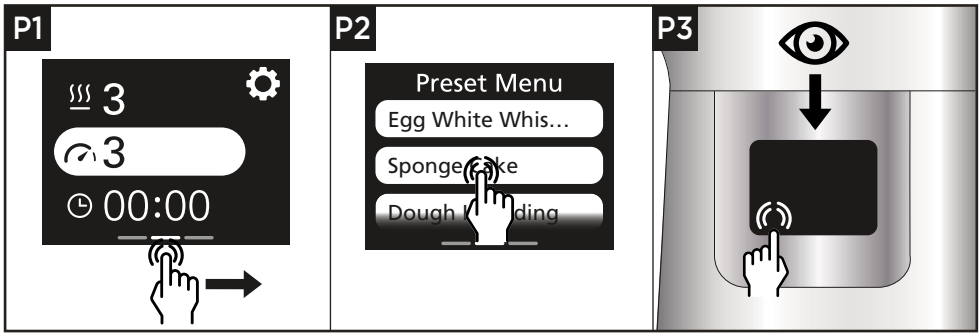


Vigtigt

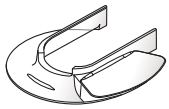
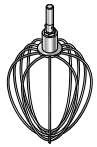
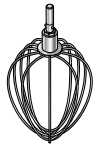
- Sæt altid apparatet på en tør, flad og stabil overflade inden vejning.
- Tryk ikke på mikseren eller skålen under vejning, da dette vil påvirke vægtens nøjagtighed.
- Vejefunktionen kan bruges med mikserhovedet i enten ned- eller op-position.
- Vejefunktionen er nøjagtig op til 6 kg.

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.

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger

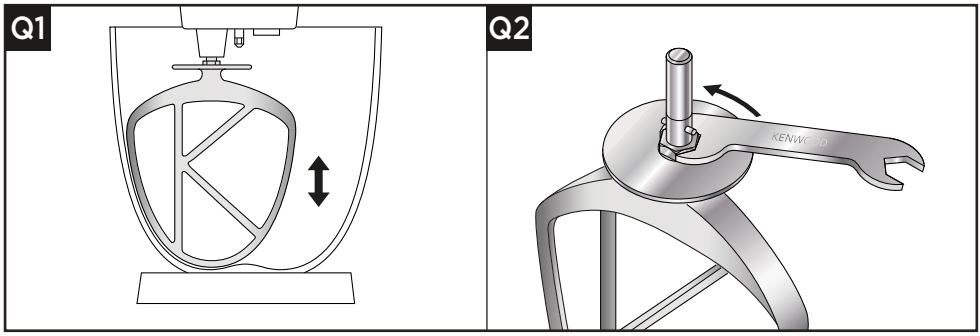


1 Stryg til højre for at åbne den menuen for forudindstilling.
2 Vælg den forudindstilling, du ønsker.
3 Følg instruktionerne på displayskærmen.
4 Tryk på drejeknappen for at starte.
5 Stop enheden til enhver tid ved at trykke på drejeknappen. Vær forsigtig, da skålen kan være varm.

Oversigt over brug med forudindstilling				**(Max)**	
Forudindstilling	**Anbefalet redskab**	**Standardindstillinger** (justerbart)	**Opskriftsideer/ anvendelse**	**5 l**	**7 l**
Efterhævning af dej		**1 time** (5 min. – 2 time) **OFF** **2**	Efterhævning af gærdeje		2,58 kg vægt i alt
Smeltning af chokolade		**10 min.** (5 min. – 2 time) 1 **7**	Chokolademousse		300 g (skåret i 2 cm stykker)
Schweizisk marengs		**10 min.** (1 min. – 20 min.) **Maks.** **4**	Grundopskrift til smørglasur		240 g æggehvide 480 g flormelis 80 g vand
Piskning af æggehvider		**2 min.** (15 secs – 5 min.) **Maks.** **OFF**	Æggehvider til chokolademousse	Se oversigten over anbefalet brug	
Sukkerbrødskage		**1 min.** (30 secs – 5 min.) **1 – Maks.** **OFF**	Sandkage, cupcakes	Se oversigten over anbefalet brug	
Ældning – brøddej (fast med gær)		**5 min.** (5 min. – 30 min.) **Min. to 1** (min. – 2) **OFF**	Boller, pizza	Se oversigten over anbefalet brug	

Redskabsjustering

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



- 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
- Dejredskab - Dette redskab er indstillet på fabrikken og bør ikke kræve justering.
- Piskeris og K-spade – Piskeriset og K-spaden skal næsten røre bunden af skålen. Om nødvendigt kan højden justeres med en passende skruenøgle.
- Purépisker – Purépiskeren skal kun lige røre ved bunden af skålen.

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.

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.
- 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 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. *For at få flere oplysninger kan du besøge www.kenwoodworld.com/twist*
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 45 minutter. Sæt stikket i, og genstart. Hvis maskinen ikke starter igen efter ovenstående procedure, skal du kontakte "Kundeservice" at få yderligere råd.
Displayet viser en anden alfanumerisk fejlkode end E 27.	Apparat fungerer ikke korrekt.	Sluk for apparatet, vent 30 sekunder, og tænd det igen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et autoriseret Kenwood-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste Kenwood-servicecenter kan du gå til www.kenwoodworld.com eller webstedet specifikt for dit land.

Problem	Årsag	Løsning
Når der smeltes og blandes chokolade, lyder motoren anstrengt. Der sidder chokoladestykker mellem kanten af purépiskeren og siden af skålen.	Chokoladestykker for store eller for mange. Højde på purépisker ikke justeret korrekt.	Sørg for, at chokoladestykkerne har samme størrelse (2 x 2 cm), og at mængden ikke overstiger 300 g. Justér højden på purépiskeren, se afsnittet "Justering af redskaber".
Kan ikke justere opvarmningsniveau, hastighed og tidsindstilling.	Den valgte funktion timer ud efter 10 sekunder, hvis den ikke justeres.	Normal funktion. Tryk på funktion på berøringsskærmen, og juster indstillingen ved hjælp af drejeknappen.
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 et forindstillet varmestadie tæller timeren ikke ned, før den korrekte temperatur er nået, eller indtil der er gået 5 minutter.	Normal funktion.
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.

Problem	Årsag	Løsning
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.
1) Hurtigt enkelt bip. 2) Hurtigt dobbeltbip 3) Tredobbelt bip	1) Tryk på drejeknappen for at starte eller stoppe maskinen, eller skærebordet løftes, mens maskinen kører 2) Apparatet venter – apparatet afgiver et hurtigt dobbeltbip, 10 minutter og 5 minutter før hold varm-programmet er slut. 3) Betyder følgende: - Afslutning af forudindstillet program - Afslutning af manuel drift - Afslutning af hold varm-program - Når apparatet skal til at røre rundt.	Normal funktion Normal funktion Normal funktion

Svenska

- Viktig säkerhetsinformation 247-248
- Innan du sätter i kontakten 249
- Skötsel och rengöring 249-250
- Lista över delar 251-252
- Så här ställer du in din köksmaskin 253-254
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 253-254
- Montera smetvispen 254
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 254
- Så här använder du din köksmaskin - Manuell drift (Uppvärmingsläge) 255-256
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 255-256
- Så här använder du din köksmaskin - Manuell drift (Ej uppvärmningsläge) 257-258
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 257-258
- Manuellt läge (ej uppvärmning) – användningsdiagram och recept 259-260
- Recept 261
- Använda köksmaskinen (rekommenderad hastighet och temperatur vid användning) 261
- Använda Bowl Bright™ (belysning i skålen) 262
- Använda köksmaskinen – förklaring till displayen 262
- Förklaring till uppvärmningsnivåer och hastighetsinställningar 263
- Använda köksmaskinen - tillbehör 264
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 264
- Använda vågfunktionen 265
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 265
- Använda köksmaskinen - snabbvalsprogram 266
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 266
  - Tabell över program 267
- Verktygsjustering 268
  - Användningsdiagram och bruksanvisning 268
- Service och kundtjänst 269
- Problemsökningsguide 270-272

Viktig säkerhetsinformation

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter. (Etiketten med märkdata på maskinens bas ska inte avlägsnas).
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- Slå **alltid** av apparaten och dra ur sladden innan du monterar eller tar bort redskap/tillbehör, efter användning och före rengöring.
- Håll **alltid** kroppsdelar, hår, smycken och lösa klädesplagg borta från rörliga delar och monterade tillbehör.
- Stoppa **aldrig** in fingrarna i gångjärnsmekanismen.
- Låt **aldrig** sladden hänga ned så att ett barn kan få tag på den.
- Låt **aldrig** motordelen, kabeln eller stickproppen bli våta.
- 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.
- Använd **aldrig** ett icke godkänt tillbehör.
- Använd **inte** mer än ett uttag (uttag för skålverktyg, hög- eller låghastighetsuttag) samtidigt.
- Se till att skålen alltid är monterad då du använder apparaten med ett skålverktyg.
- Överskrid **aldrig** maxkapaciteten och -hastigheterna som står i det rekommenderade användningsschemat.
- Då du använder ett tillbehör ska du **alltid** läsa och följa säkerhetsanvisningarna som medföljer.
- Var **alltid** 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.
- Lyft alltid apparaten genom att hålla i sockeln och mixerhuvudet då du ska flytta den. Lyft eller bär **inte** apparaten genom att hålla i skålhandtaget eller något tillbehör som är monterat i hög- eller låghastighetsuttaget.
- Var **alltid** försiktig när du tar bort skålverktygen efter långvarig användning eftersom de kan bli heta.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Barn bör alltid övervakas för att säkerställa att de inte leker med maskinen.
- 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.
- Använd endast 7-liters uppvärmningsskålen vid knådning av bröddeg.
- Använd **inte** vispen till tunga blandningar (t.ex. till att vispa grädde och socker pösigt) eftersom du kan skada den.
- Elsladden är till för att minska risken för intrassling och snubbling. Förlängningssladdar kan användas med försiktighet. Om du använder en förlängningssladd:

- Förlängningssladdens elektriska märkdata måste vara minst desamma som apparatens elektriska märkdata.
- Sladden ska arrangeras så att den inte hänger ner från arbetsbänken eller bordet där ett barn kan dra i den eller någon kan snubbla på den av misstag. Om apparaten är jordad ska även förlängningssladden vara jordad. Apparatens elektriska märkdata hittar du på undersidan av enheten.

- För **aldrig** in något genom luftventilerna.
- När apparaten används ska den **alltid** 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.
- 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 tippar 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.
- 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.

Uppvärmning

- Använd **aldrig** apparaten i uppvärmningsläge medan skålen är tom.
- Använd **aldrig** skålen med en annan värmekälla.
- Skålens undersida förblir varm långt efter att värmen har stängts av. Var **alltid** försiktig vid hantering och använd skyddsunderlägg när skålen placeras på värmekänsliga underlag.
- ⚠ Symbolen på produkten visar att en yta kan bli het under användning.
- Använd ugnsvantar när du hanterar den heta skålen och varma mixerverktyg.

Elförbrukning

- Med PÅ/AV-knappen i “I”-läge
  - Växlar automatiskt till avstängt läge inom 20 minuter efter inaktivitet och skärmen stängs av.
  - Effekt vid AV-läge: <0,3 W.
- Med PÅ/AV-knappen i läge “O”
  - Automatisk växling till AV-läge: Ej tillämpligt
  - Effekt vid AV-läge: <0,3 W.

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.

Skötsel och rengöring

- Stäng **alltid** av maskinen och dra ut kontakten innan du gör ren den.
- Lite fett kan synas vid **uttaget** ② första gången du använder det. Detta är normalt - torka bara bort det.

Motordel och lock till kraftuttagen

- Rengör med en fuktig trasa, torka sedan (även fötterna på undersidan av maskinen)
- 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.


R
7L
5L

Lista över delar



Uttag för tillbehör

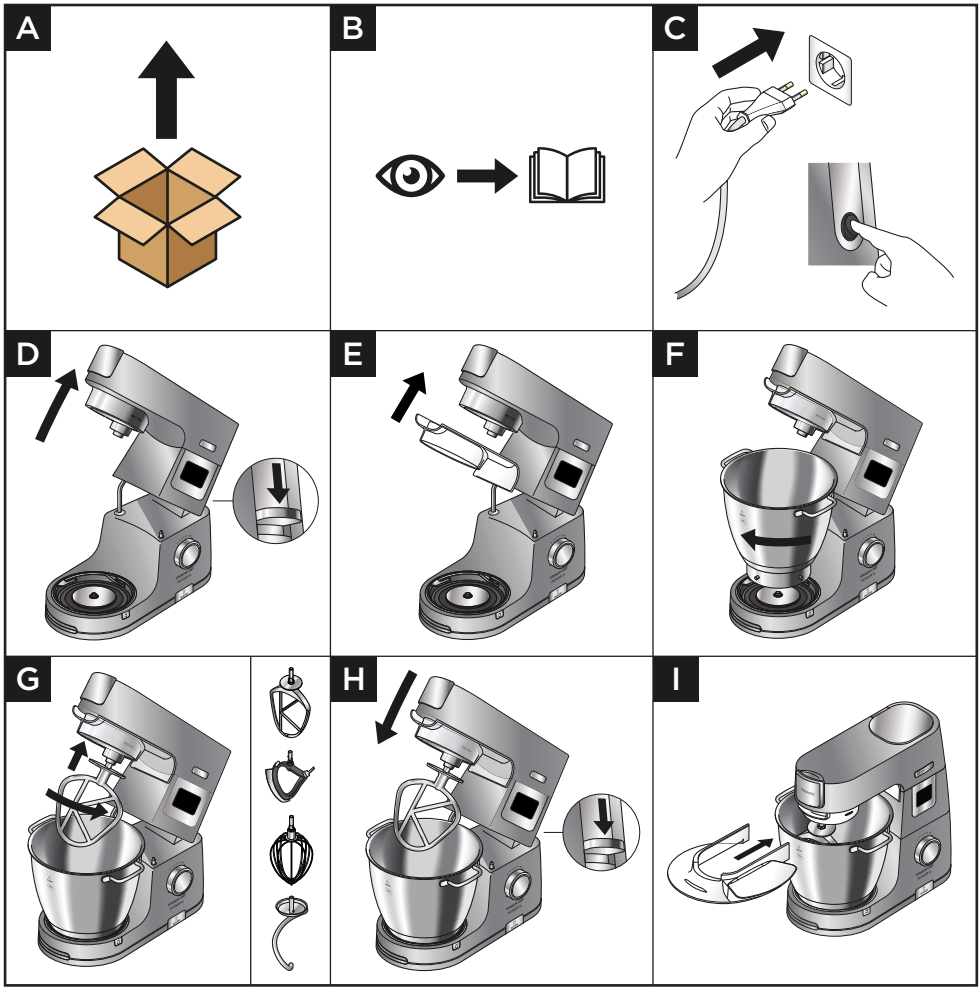
① Höghastighetsuttag
② Låghastighetsuttag
③ Skåluttag

Mixer

④ Lock till höghastighetsuttaget
⑤ Blandarhuvud
⑥ Låsspak för huvud
⑦ På/av-brytare
⑧ Display
⑨ Vred
⑩ Motordel
⑪a 7 l Värmeskål
⑪b 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
㉕ Degskrapa

Så här ställer du in din köksmaskin

Användningsdiagram och bruksanvisning



Viktigt

- Kontrollera att områdena omkring värmeplattan, temperaturgivaren och skålbasens externa yta är rena. Underlåtenhet att kontrollera detta påverkar temperaturgivaren, vilket leder till dålig uppvärmningsprestanda.

Stänkskyddsenheten

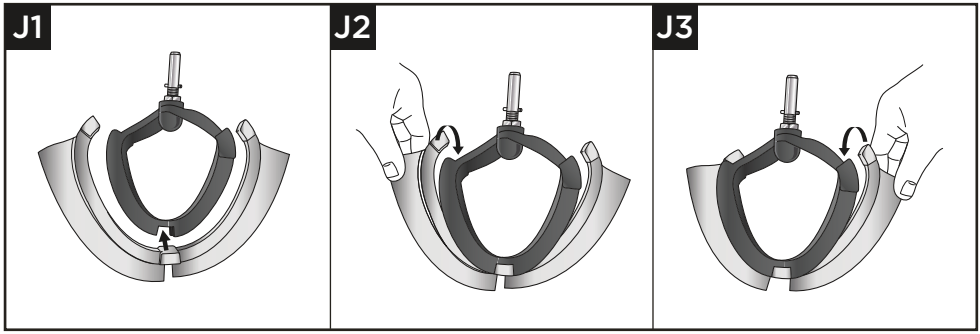
- Stänkskyddet är endast lämpligt för användning med 7 l-skålen.
- Stänkskyddet består av 2 enheter: skydd för blandarhuvudet och stänkskydd.
- Stänkskyddet kan inte fästas på skålen förrän skyddet på blandarhuvudet är monterat.

- Vid montering av stänkskyddet ska blandarhuvudet befinna sig i låst position.
- Vi rekommenderar du regelbundet tar av skyddet för rengöring.

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 skyddet till blandarhuvudet, tryck uppåt för att fästa det på plats.
4 Montera skålen och lås fast den genom att vrida medurs.
5 Placera önskat verktyg i uttaget. Tryck det upp och vrid tills det låser på plats.
6 Sänk blandarhuvudet genom att trycka ner låsspaken och sänka huvudet tills det låser fast.
7 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.
8 Ta av stänkskyddet genom att försiktigt dra det av blandarskålen.
9 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.

Montera smetvispen

Användningsdiagram och bruksanvisning



Viktigt
- 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.

Så här använder du din köksmaskin - Manuell drift (Uppvärmingsläge)

Användningsdiagram och bruksanvisning



Viktigt

- 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.
- Använd de två handtagen på sidan för att ta av och flytta skålen. Använd ugnsvantar när du hanterar den varma skålen och de varma redskapen.

1 Tillsätt önskade ingredienser i skålen, sänk mixerhuvudet och montera stänkskyddet vid behov.
2 Placera önskat verktyg i uttaget.
3 Sänk ner mixerhuvudet.
4 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.
5 Starta genom att trycka på vredet.
   - Du kan stoppa/pausa apparaten när som helst genom att trycka på vredet.
   - För att stoppa uppvärmningsprocessen kan du när som helst ställa uppvärmningsnivån på ”AV”.
   - Om mixerhuvudet vid någon tidpunkt höjs upp under drift kommer uppvärmningsprocessen att pausa och skålverktyg att stanna och det kommer inte att starta igen då mixerhuvudet sänks ner. Sänk ner mixerhuvudet och tryck på vredet för att återstarta mixern.
6 Enheten piper tre gånger då ett program har avslutats.

Så här använder du din köksmaskin - Manuell drift (Ej uppvärmningsläge)

Användningsdiagram och bruksanvisning



Viktigt

- Använd inte vispen för tjocka smeter (allt-i-ett-tårtor och för att röra ihop fett och socker) — du kan skada den.
- Överskrid aldrig angiven maximal kapacitet – apparaten kan bli överlastad.
- Se till att fötterna på undersidan av maskinen och arbetsytan är rena och torra innan du använder apparaten

1 Lägg önskade ingredienser i skålen.
2 Placera önskat verktyg i uttaget.
3 Sänk ner mixerhuvudet och montera stänkskyddet vid behov.
4 Välj önskad tid och hastighet.
   - 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.
5 Starta genom att trycka på vredet.
   - Du kan stoppa/pausa apparaten när som helst genom att trycka på vredet.
   - Om mixerhuvudet vid någon tidpunkt höjs upp under drift kommer uppvärmningsprocessen att pausa och skålverktyget att stanna och det kommer inte att starta igen då mixerhuvudet sänks ner. Sänk ner mixerhuvudet och tryck på vredet för att återstarta mixern.
6 Enheten piper tre gånger då ett program har avslutats.

Tips och idéer

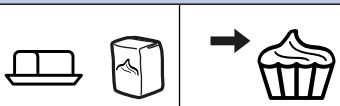
- Öka hastigheten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut.
- **K-spade** - För att göra kakor, kex, pajdeg, glasering, eclairer och potatismos.
- Använd kalla ingredienser för bakverk om inte receptet anger något annat.
- Då du vispar fett och socker för kaksmet ska du alltid låta fettet bli rumsvarmt eller mjukna det först.
- **Visp** - Innan du börjar vispa äggvitorna ska du kontrollera att visp och skål är fria från fett och äggula. Bäst resultat uppnås då äggen är rumsvarma.

Tips och idéer - Degkrok

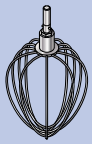
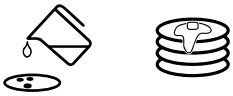
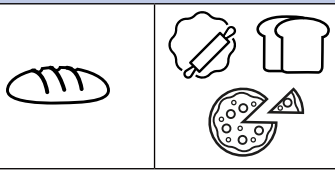
- Överskrid aldrig angiven maximal kapacitet – apparaten kan bli överlastad.
- Om du hör att apparaten låter ansträngd, slå av den, avlägsna hälften av degen och kör hälfterna var för sig.
- Ingredienserna blandas bäst om du tillsätter vätskan först.
- Torrjäst (den typ som kräver återfuktning): häll det varma vattnet i skålen. Tillsätt sedan jästen och sockret och låt stå i cirka 10 minuter tills dessa lösts upp.
- Färsk jäst: smula ner jästen i mjölet.
- Andra typer av jäst: följ tillverkarens anvisningar.

Manuellt läge (ej uppvärmning) – användningsdiagram och recept

M

	(MAX)			(Minuter)
				
	 680 g	 910 g	1	2
	2 kg (mix på 10 ägg)	4 kg (mix på 20 ägg)	Min-Max	1
	2 kg	3 kg	Min-Max	5-10
	(MAX)			(Minuter)
				
	900 g	1,5 kg	Min-Max	4
	2 kg (mix på 10 ägg)	4 kg (mix på 20 ägg)	Min-Max	1–2
	2 kg	3 kg	Min-Max	2–5

M

	(MAX) 5L	(MAX) 7L		(Minuter)
	8 (280 g)	16 (560 g)	Max	1½–2
	0,5 l	2 l	Min-Max	1½–3
	620 g	930 g	Min	4–5
	250 g	500 g 200 g	Max Max	10 sek 1–1½
	x2	180 ml	Max	1–2
	(MAX) Min	(MAX) Max 		(Minuter)
	 H_2O	 H_2O	Min-1	5
			Min-1	5

Recept

Pizzadeg
500 g mjöl för brödbak
30 ml olivolja
9 g salt
7 g torrjäst
300 g varmt vatten

1 Tillsätt mjöl, olivolja, salt, jäst och varmt vatten I 7-litersskålen.
2 Montera degverktyget.
3 Välj snabbvalet för knådning av deg och tryck på vredet för att starta.

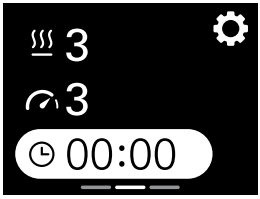
Använda köksmaskinen (rekommenderad hastighet och temperatur vid användning)

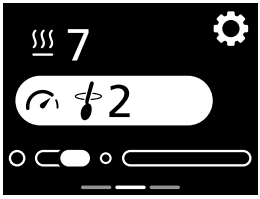
	1–5	Min–Max
	6–7	Ej tillämpligt.
	1–5	Min–Max
	6–7	1 – 4
	1–7	Min–Max
	Av	Min–2

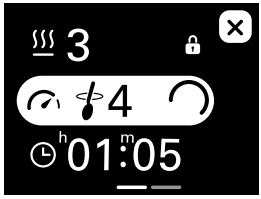
Använda Bowl Bright™ (belysning i skålen)

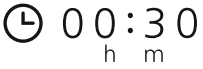
- Din köksmaskin är utrustad med en skålbelysning som sitter under blandarhuvudet.
- Tänd och släck skålens belysning genom att välja BowlBright i inställningsmenyn och välja AV/PÅ.

Använda köksmaskinen – förklaring till displayen







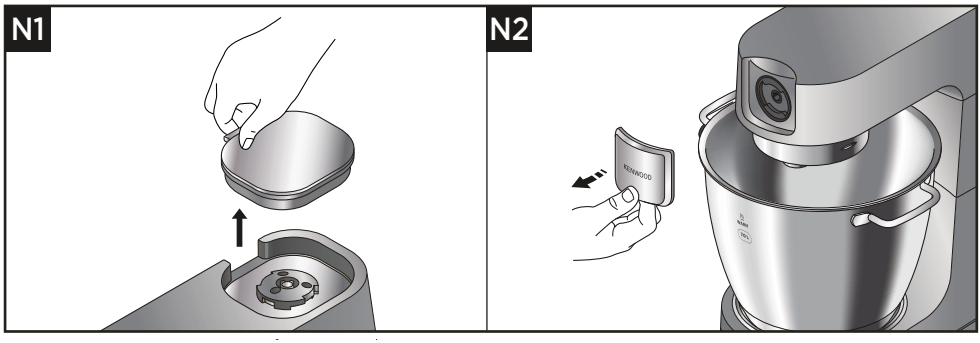
	Klicka på den här ikonen om du vill öppna inställningsmenyn.
	Visar vald tid i timmar (h) och minuter (m).
	Visar valt omrörningsintervall. Om en periodisk hastighet (2 → 4) är vald ökar den yttre ringen stegvis och apparaten rör om när den är full.
	Visar den valda uppvärmningsnivån En pulserande röd bakgrund visar att maskinen är i uppvärmningsläge. Maskinen visar att den har nått den inställda uppvärmningsnivån när bakgrunden lyser röd. En intermittent nedåtriktad pil visat att apparaten håller på att svalna.
	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.

Förklaring till uppvärmningsnivåer och hastighetsinställningar

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

Använda köksmaskinen - tillbehör

Användningsdiagram och bruksanvisning



1 Ta bort locket från hög-/låghastighetsuttaget (om tillämpligt).

Lock för höghastighetsuttag

- Ta tag i greppet och lyft uppåt för att avlägsna locket.
- Placera locket över uttaget och tryck nedåt för att sätta fast det.

Lock för låghastighetsuttag

- Ta tag i greppet på undersidan och dra utåt för att ta bort locket.
- För att montera det placerar du den utskjutande delen högst upp på locket i uttagets fördjupning och trycker locket på plats.

2 Montera tillbehöret enligt de särskilda anvisningar som medföljer.
3 Ställ in önskad tid och hastighet.
4 Tryck på inställningsratten för att starta.
5 För att stoppa apparaten när som helst trycker du på inställningsratten igen.

Recept

Marinad med katrinplommon

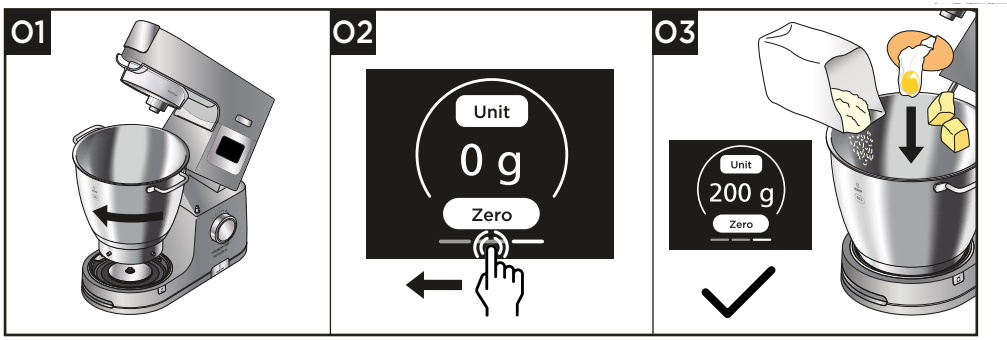
200 g genomskinlig rinnande honung
40 g mjuka katrinplommon
50 ml vatten

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.

(Obs! Minihackare/kvarn finns att köpa separat)

Använda vågfunktionen

Användningsdiagram och bruksanvisning



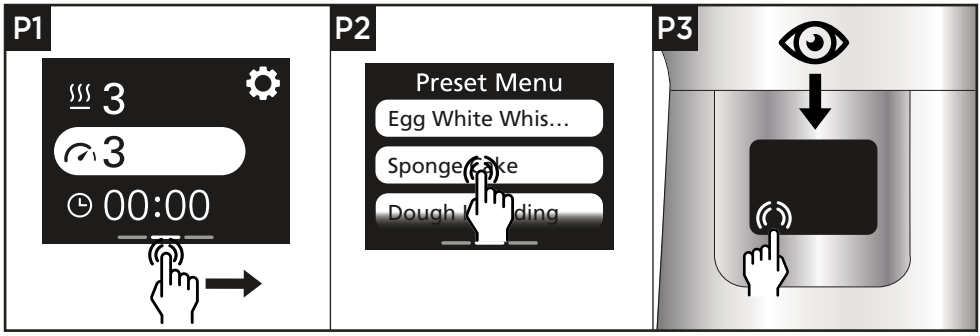
Viktigt

- 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.
- Viktfunktionen är noggrann upp till 6 kg.

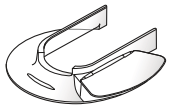
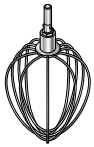
1 Sätt fast skålen.
2 Välj viktfunktionen genom att svepa åt vänster på displayen tills viktskärmen visas.
3 Nollställ vågen.
4. Väg ingredienserna.
5 Byt enheter genom att peka på enhetsknappen på viktskärmen.

Använda köksmaskinen - snabbvalsprogram

Användningsdiagram och bruksanvisning

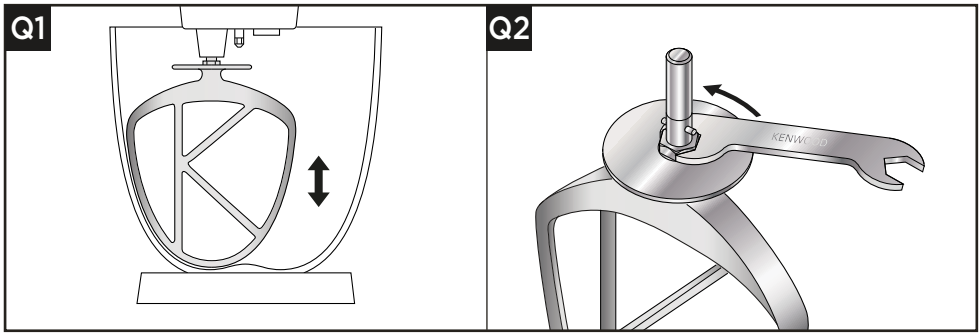


1 Svep åt höger om du vill komma åt programmenyn.
2 Välj det program som du vill använda.
3 Följ anvisningarna på displayen.
4 Starta genom att trycka på vredet.
5 Du kan stoppa apparaten när som helst genom att trycka på vredet. Var försiktig eftersom skålen kan vara mycket varm.

Tabell över program				**(Max)**	
Program	**Rekommenderat redskap**	**Standardinställningar** (justerbara)	**Receptidéer/ användnings-områden**	**5 l**	**7 L**
Jäsa deg		**1 tim** (5 mis – 2 tim) **AV** **2**	Jäsa degar med jäst		2,58 kg Total vikt
Smälta choklad		**10 tim** (5 min – 2 tim) 1 **7**	Chokladmousse		300 g (skär i 2 cm bitar)
Schweizisk maräng		**10 min** (1 min – 20 min) **Max** **4**	Bas för smörkrämsglasyr		240 g äggvita 480 g strösocker 80 g vatten
Vispa äggvitor		**2 min** (15 sek – 5 min) **Max** **AV**	Äggvitor till chokladmousse	Se tabellen för Rekommenderad användning.	
Sockerkaka		**1 min** (30 sek – 5 min) **1 – Max** **AV**	Viktoriakaka, cupcakes	Se tabellen för Rekommenderad användning.	
Deg Knåda bröd Deg (styv med jäst)		**5 min** (5 min – 30 min) **Min to 1** (min – 2) **AV**	Franskbullar, pizza	Se tabellen för Rekommenderad användning.	

Verktygsjustering

Användningsdiagram och bruksanvisning



- 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
- Degkrok - Verktyget är ställt in i fabriken och behöver inte justeras.
- Visp och K-spade – Vispen och K-spaden ska nästan vidröra botten av skålen. Vid behov kan höjden justeras med hjälp av en lämplig verktygsnyckel.
- Smetvispen – Smetvispen ska precis vidröra skålens botten.

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.

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 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 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 tillbehörär kompatibelt med din (modell KAX) TWIST	Tillbehöret måste ha KAX twist-anslutning TWIST för att passa i uttaget. Om dina egna tillbehör har bar-anslutning BAR måste du använda KAT002ME för att kunna montera dem på köksmaskinens twist-anslutning. *Mer information hittar du på www.kenwoodworld.com/twist*
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 45 minuter. Koppla in och starta om. Om köksmaskinen fortfarande inte startar efter ovanstående procedur kontakta ”kundtjänst” för hjälp.
Displayen visar en alfa-numerisk felkod annan än E:27.	Apparaten fungerar inte som den ska.	Slå av apparaten., vänta i 30 sekunder och slå sedan på den igen. Om problemet kvarstår kontaktar du ett auktoriserat servicecenter för Kenwood. För att hitta aktuell information om närmaste servicecenter för Kenwood besök www.kenwoodworld.com eller den särskilda webbplatsen för ditt land.
Vid smältning och mixning av choklad, verkar motorn få kämpa. Bitar av choklad har fastnat mellan kanten av smetvispen och skålens sida.	För stora stycken av choklad eller för stor mängd. Höjden för smetvispen är inte justerad på rätt sätt.	Se till att chokladbitarna håller samma storlek (2 x 2 cm) och att mängden inte överskrider 300 g. Justera höjden på smetvispen, se ”Justering av verktyg”. avsnitt.

Problem	Orsak	Lösning
Inställningen av uppvärmningsnivå, hastighet eller tid går inte att justera.	Vald funktion upphör att gälla efter 10 sekunder om den inte justeras.	Normal drift. Välj funktion med pekskärmen och justera inställningarna med hjälp av vredet.
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 uppvärmningssteget av en förinställning kommer timern inte att räkna ner tills dess att den korrekta temperaturen är uppnådd, eller till dess att 5 minuter har passerat.	Normal drift.
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. Se till att inga ingredienser eller föremål pressas mot apparaten från sidan eller underifrån. Se till att det är ett mellanrum mellan apparaten och eventuella väggar. Nollställ displayen innan du väger nästa ingrediens.
Displayen registrerar inte små mängder.	För liten mängd vägs.	Använd teskeds- eller matskeds-mått för mycket små mängder.

Problem	Orsak	Lösning
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.
1) Ihållande pipsignal. 2) Snabba dubbelpip 3) Tredubbla pip	1) När du trycker på kontrollvredet för att starta och stoppa apparaten eller om huvudet lyfts upp under användning. 2) Apparaten väntar – apparaten avger ett snabbt dubbelpip 10 och 5 minuter innan varmhållningscykeln är slut. 3) Betyder följande: - Slut på förinställt program - Slut på manuellt förfarande - Slut på varmhållningscykel - När apparaten ska påbörja omrörning.	Normal användning Normal användning Normal användning

Norsk

- Viktig sikkerhetsinformasjon 274-275
- Før du setter i støpselet 276
- Stell og rengjøring 276-277
- Deleliste 278-279
- For å installere kjøkkenmaskinen din 280-281
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 280-281
- For å montere kremvispen 281
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 281
- Hvordan bruke kjøkkenmaskinen din - Manuell bruk (Varselmodus) 282-283
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 282-283
- Hvordan bruke kjøkkenmaskinen din - Manuell bruk (Ikke varselmodus) 284-285
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 284-285
- Manuell modus (ikke oppvarming) - Bruksoversikt og oppskrifter 286-287
- Oppskrift 288
- Slik bruker du kjøkkenmaskinen (anbefalte driftshastigheter og temperaturer) 288
- Slik bruker du Bowl Bright™ (belysning inni bollen) 289
- Slik bruker du kjøkkenmaskinen Skjerm Forklart 289
- Oppvarmingsnivåer og hastighetsinnstillinger forklart 290
- Slik bruker du kjøkkenmaskinen - vedlegg 291
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 291
- For å bruke veiefunksjonen 292
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 292
- Slik bruker du kjøkkenmaskinen - forhåndsinnstilte programmer 293
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 293
  - Tabell for forhåndsinnstilt bruk 294
- Redskapjustering 295
  - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner 295
- Service og kundetjeneste 296
- Feilsøkingsveiledning 297-299

Viktig sikkerhetsinformasjon

- 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. (Nomineringsetiketten på undersiden av maskinen skal ikke fjernes).
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- Slå **alltid** av og koble fra apparatet før montering eller fjerning av redskap/ tilbehør, etter bruk og før rengjøring..
- Hold **alltid** kroppsdeler, hår og smykker og løse klær unna bevegelige deler og påmonterte tilbehør.
- Sett **aldri** fingrene i hengselmekanismen.
- **Aldri** la ledningen henge ned så et barn kan få tak i den.
- **Ikke** la strømdelen, ledingen eller støpselet bli våte.
- 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.
- Bruk **aldri** et redskap som ikke er godkjent.
- **Ikke bruk** mer enn ett uttak (skålverktøykontakt, høyhastighetsuttak eller sakte hastighetsuttak) om gangen.
- Sørg for at bollen alltid er montert når du bruker apparatet når du bruker et bolleredskap.
- Du må **aldri** overstige maksimale mengder og hastigheter oppgitt i tabell for anbefalt bruk.
- Når du bruker et vedlegg, les og følg **alltid** sikkerhetsinstruksjonene som leveres med det.
- Vær **alltid** 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.
- Når du flytter apparatet, ta det alltid opp etter sokkelen og blandebatteri hodet. **Ikke** løft eller bær apparatet i håndtaket eller ved hjelp av tilbehør montert på enten lavhastighetsuttaket eller høyhastighetsuttaket.
- Vær **alltid** forsiktig når du tar av bolleredskaper etter langvarig bruk – de kan være varme.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Barn bør **alltid** overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- **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.
- Bruk kun 7L-varmebollen til elting av brøddeig.
- **Ikke** bruk vispen til tunge blandinger (f.eks. fløtefett og sukker) da du kan skade den.
- Strømledningen brukes for å redusere risikoen for å bli viklet inn i eller snuble. Skjøteledninger kan brukes hvis det utvises forsiktighet ved bruk av dem. Hvis en skjøteledning brukes:

- Den merkede elektriske nomineringen til skjøteledningen bør være minst så stor som apparatets elektriske nominering,
- Ledningen bør legges slik at den ikke draperes over benkeplaten eller bordplate der den kan trekkes i av barn eller utilsiktet snubles over. Hvis apparatet er av jordet type, bør skjøteledningen være en jordet 3-vaier ledning. Apparatets elektriske nominering står oppført på bunnen av enheten.

- **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.
- **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 ustabilt 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.
- 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.

Varming

- La **aldri** apparatet kjøre i varmingsmodus med tom bolle.
- Du må **aldri bruke** bollen med andre varmekilder.
- Undersiden av bollen er varm i lang tid etter at oppvarmingen er avsluttet. Vær **alltid** forsiktig ved håndtering og bruk av en bordskårer e.l. hvis du skal sette bollen på en varmefølsom overflate.
- Dette ⚠ symbolet merket på produktet indikerer en overflate som kan bli varm under bruk.
- Bruk ovnshansker når du håndterer den varme bollen og varme blanderedskapet.

Strømforbruk

- Med ON/OFF-bryter i “I”-stilling
  - Bytter automatisk til Av-modus innen 20 minutter etter inaktivitet, og skjermen slås av.
  - OFF-modus strøm: <0.3W.
- Med ON/OFF-bryter i “O”-stilling
  - Automatisk avskruing til OFF-modus: Ikke relevant
  - Off-modus strøm: <0.3W.

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.

Stell og rengjøring

- Slå **alltid** av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Litt fett kan vises ved utløpet med lav hastighet ② når du bruker den første gang. Dette er normalt - bare tørk det av.

Motorenheten og uttaksdekslene

- Tørk av med en fuktig klut og tørk deretter (inkludert føttene på undersiden av maskinen).
- 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.

R



Deleliste



Tilbehøruttak

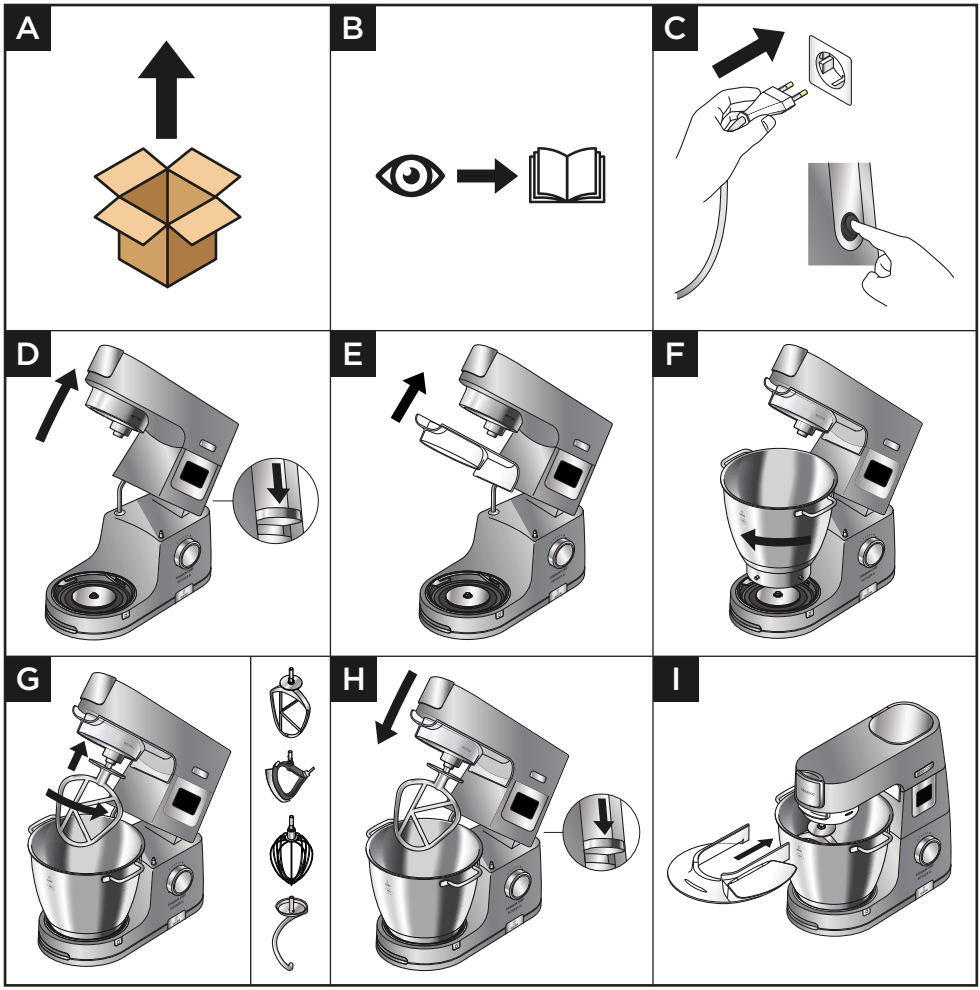
1. Høyhastighetsuttak
2. Lavhastighetsuttak
3. Redskapskontakt til bolle

Mikser

4. Deksel til høyhastighetsuttak
5. Mikserhode
6. Utløserspak for hode
7. Av/på-bryter
8. Displayskjerm
9. Kontrollhjul
10. Motorenhet
11a. 7 l-bolle til varming
11b. 5 l-bolle
12. Belysning inni bollen 'Bowl Bright™'
13. Deksel til lavhastighetsuttak
14. Temperatursensor
15. Varmeplate
16. Lufteventil
17. K-spade
18. Hvitrøringsspade
19. Visp
20. Deigkrok
21. Svettskjerm
22. Hodevern
23. Skvettskjerm
24. Lokk til materør
25. Deigskraper

For å installere kjøkkenmaskinen din

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



Viktig

- Kontroller at varmeplateområdet, temperatursensoren og undersiden av bollen er rene. Hvis ikke, påvirkes varmesensoren, noe som medfører dårlig varmeytelse.

Montering av svettskjerm

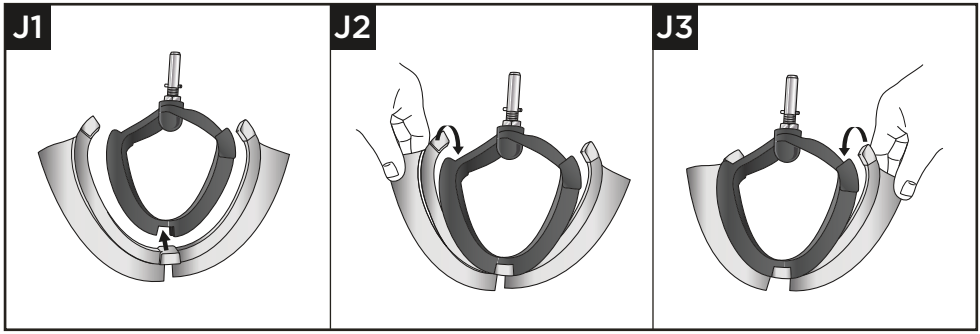
- Skvettskjermen kan bare brukes med 7 l-bollen.
- Skvettskjermmonteringen består av to deler: hodevernet og skvettskjermen.
- Skvettskjermen kan ikke settes på bollen uten at vernet er satt på.

- Du må bare sette på eller ta av skvettskjermen mens mikserhodet er i låst stilling.
- Vi anbefaler at du tar av hodevernet jevnlig og rengjør det.

1 Sett inn støpselet og trykk på av/på-bryteren.
2 Skyv ned hodeløftespaken og hev mikserhodet til det låses på plass.
3 Monter hodeskjoldet, skyv opp for å feste det på plass.
4 Sett inn bollen og vri med klokken for å låse den på plass.
5 Plasser redskapet du vil bruke i kontakten. Så skyver du redskapet opp og vrir det slik at det låses på plass.
6 Senk mikserhodet ved å skyve hodeutløserspaken ned og senke mikserhodet til det låses på plass.
7 Hvil skvettskjermen 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.
8 Du fjerner skvettskjermen ved å skyve den vekk fra mikserbollen.
9 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.

For å montere kremvispen

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



Viktig
- 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.

Hvordan bruke kjøkkenmaskinen din - Manuell bruk (Varselmodus)

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



Viktig

- 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.

1 Tilsett de relevante ingrediensene i bollen, senk miksehodet og sett på sprutbeskyttelsen om nødvendig.
2 Plasser redskapet du vil bruke i kontakten.
3 Senk blandehodet.
4 Angi ønsket tid, hastighet og varmenivå.
   - Vri kontrollhjulet med klokken for å bruke kontinuerlig hastighet.
   - Vri mot klokken for å bruke røreintervaller og pulsering (P). Trykk inn og hold kontrollhjulet for å aktiver pulseringen.
5 Trykk inn kontrollhjulet for å starte.
   - Du kan når som helst stoppe/sette enheten på pause ved å trykke inn kontrollhjulet.
   - For å stoppe oppvarmingsprosessen når som helst, endre oppvarmingsnivået til "AV".
   - Hvis mikserhodet på noe tidspunkt heves under en operasjon, vil oppvarmingsprosessen stoppe og bolleredskapet stopper og vil ikke starte på nytt når mikserhodet senkes. For å starte mikseren på nytt, senk mikserhodet og trykk på kontrollhjulet.
6 Når et program er ferdig, vil enheten pipe 3 ganger.

Hvordan bruke kjøkkenmaskinen din - Manuell bruk (Ikke varselmodus)

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



Viktig

- Ikke bruk vispen til tunge blandinger (kakeblandinger og hvitpisking av smør og sukker) – det kan skade den.
- Overskrid aldri maks. kapasitet som er oppgitt – da kan du overbelaste maskinen.
- Sørg for at føttene på undersiden av maskinen og arbeidsflaten er rene og tørre før du bruker apparatet.

1 Tilsett de relevante ingrediensene i bollen.
2 Plasser redskapet du vil bruke i kontakten.
3 Senk blandehodet og monter sprutbeskyttelsen om nødvendig.
4 Velg ønsket tid og hastighet.
   - Vri kontrollhjulet med klokken for å bruke kontinuerlig hastighet.
   - Vri mot klokken for å bruke røreintervaller og pulsering (P). Trykk inn og hold kontrollhjulet for å aktiver pulseringen.
5 Trykk inn kontrollhjulet for å starte.
   - Du kan når som helst stoppe/sette enheten på pause ved å trykke inn kontrollhjulet.
   - Hvis mikserhodet på noe tidspunkt heves under en operasjon, vil oppvarmingsprosessen stoppe og bolleverktøyet stopper og vil ikke starte på nytt når mikserhodet senkes. For å starte mikseren på nytt, senk mikserhodet og trykk på kontrollhjulet.
6 Når et program er ferdig, vil enheten pipe 3 ganger.

Hint og tips

- Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen.
- **K-spade** - Stopp maskinen iblant for å skrape ned bollen med slikkepotten for å blande ingrediensene godt.
- Bruk kalde ingredienser til kaker hvis ikke oppskriften sier noe annet.
- Ved visping av smør og sukker til kakeblandinger, la alltid smøret få romtemperatur først.
- **Visp** - Før visping av eggehviter, pass på at det ikke er noe fett eller eggeplommer på vispen eller i bollen. Best resultat oppnås når eggene har romtemperatur.

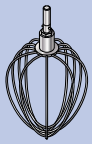
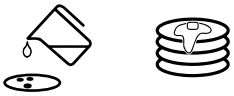
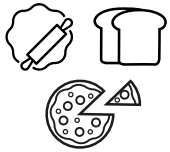
Hint og tips - Deigredskap

- Overskrid aldri maks. kapasitet som er oppgitt – da kan du overbelaste maskinen.
- Hvis du hører at maskinen sliter, slå den av, fjern halvparten av deigen og elt hver halvdel for seg.
- Ingredien-sene blandes best hvis du heller i væsken først.
- Tørrgjær (typen som skal blandes med væske): hell det lunkne vannet i bollen. Tilsett gjær og sukker og la stå ca. 10 min. til det skummer.
- Fersk gjær: smuldre inn I melet.
- Andre typer gjær: følg instruksjonene fra produsen-ten.

Manuell modus (ikke oppvarming) - Bruksoversikt og oppskrifter

M 	(MAKS)  5L	 7L		(Min) 
  	 680 g	 910 g	1	2
 	2 kg (20 eggblanding)	4 kg (20 eggblanding)	Min–Max (Min–Maks)	1
	2 kg	3 kg	Min–Max (Min–Maks)	5-10
	(MAKS)  5L	 7L		(Min) 
  	900 g	1.5 kg	Min–Max (Min–Maks)	4
 	2 kg (20 eggblanding)	4 kg (20 eggblanding)	Min–Max (Min–Maks)	1–2
	2 kg	3 kg	Min–Max (Min–Maks)	2–5

M

	(MAKS) 5L	(MAKS) 7L		(Min)
	8 (280 g)	16 (560 g)	Max (Maks)	1½–2
	0,5 l	2 l	Min–Max (Min–Maks)	1½–3
	620 g	930 g	Min	4–5
	250 g 500 g 200 g		Max (Maks) Max (Maks)	10 sek 1–1½
	x2 180 ml		Max (Maks)	1–2
	(MAKS) Min	(MAKS) 7L Maks		(Min)
 	350 g 195 g H_2O ~38˚C	1.6 kg 960 g H_2O ~38˚C	Min-1	5
	250 g 110 g 150 g 30 g	1.6 kg 720 g 800 g 180 g	Min-1	5

Oppskrift

Pizzadeig
500 g brødmel
30 ml olivenolje
9g salt
7 g tørket gjær
300 g varmt vann

1 Tilsett mel, olivenolje, salt, gjær og varmt vann i 7L bollen.
2 Fest deigredskapet.
3 Velg forhåndsinnstillingen for deigelting og trykk på kontrollhjulet for å starte.

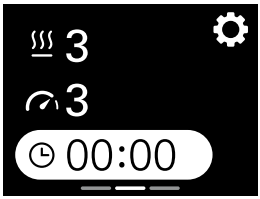
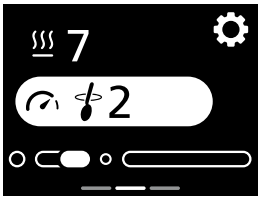
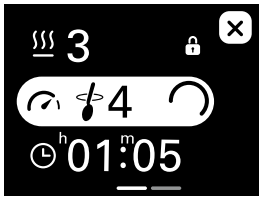
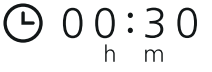
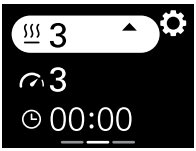
Slik bruker du stativmikseren (anbefalte driftshastigheter og temperaturer)

	1–5	Min–Max (Min–Maks)
	6–7	N/A
	1–5	Min–Max (Min–Maks)
	6–7	1 – 4
	1–7	Min–Max (Min–Maks)
	Off	Min–2

Slik bruker du Bowl Bright™ (belysning inni bollen)

- Kjøkkenmaskinen din har bollebelysning på undersiden av mikserhodet.
- Hvis du vil slå i bollebelysningen AV/PÅ, velg BowlBright i innstillingsmenyen og velg AV/PÅ.

Slik bruker du stativmikseren Skjerm Forklart

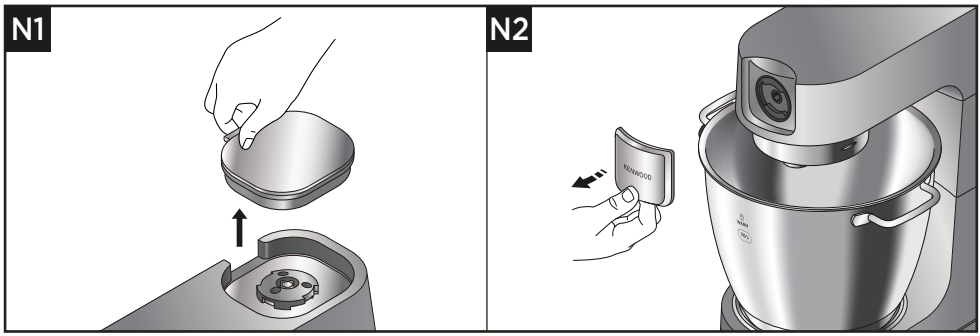
  	
	Trykk på dette ikonet for å åpne innstillingsmenyen.
	Viser tiden som er valgt i timer (t) og minutter (m).
	Viser røreintervallet som er valgt. Hvis en tidvis hastighet (2 → 4) er valgt, vil ringen stadig bli større, og apparatet begynner å røre når den er full.
	Viser valgt varmenivå. En pulserende rød bakgrunn indikerer at maskinen er i varmemodus. En fast rød bakgrunn angir at maskinen har oppnådd innstilt varmenivå. En blinkende pil som peker nedover indikerer at apparatet kjøler seg ned.
	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.

Oppvarmingsnivåer og hastighetsinnstillinger forklart

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

Slik bruker du stativmikseren - vedlegg

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



1 Fjern dekselet til høyhastighetsuttak/langsom uttak deksel (hvis dette gjelder).

Deksel for høyhastighetsuttak

- Ta av dekselet ved å holde i gripedelen og løfte oppover.
- Sett det på ved å sette dekselet over uttaket og skyve nedover.

Deksel for lavhastighetsuttak

- Ta av dekselet ved å holde i gripedelen på undersiden og løfte utover.
- Sett det på ved å sette sperren på toppen av dekselet inn i fordypningen i uttaket og skyve for å klipse på plass..

2 Tilpass tilbehøret i henhold til leverte spesifikke instruksjoner.
3 Still inn ønsket tid og hastighe. Trykk på kontrollhjulet for å starte.
4 Hvis du vil stoppe enheten når som helst, trykker du på kontrollhjulet på nytt.

Oppskrift

Sviskemarinade

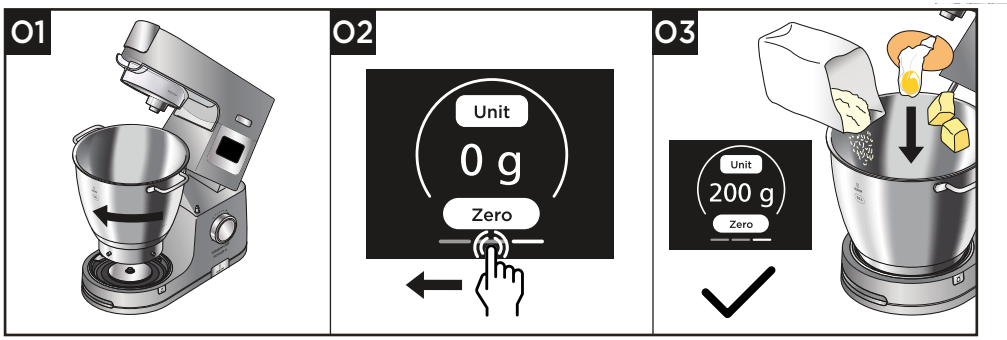
200 g klar, rennende honning
40 g myke svisker
50 ml vann

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

(Merk: Utstyr til Minihakker/kvern kan kjøpes separat)

For å bruke veiefunksjonen

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



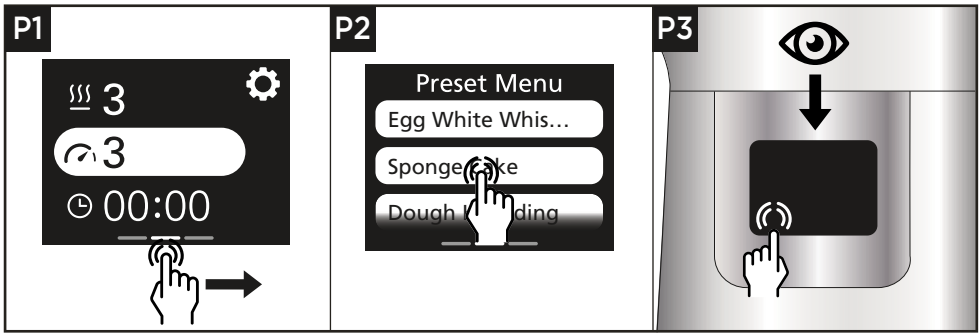
Viktig

- 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.
- Veiefunksjonen er nøyaktig opp til 6 kg.

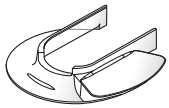
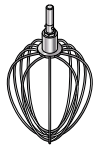
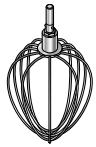
1 Sett inn bollen.
2 Velg veiefunksjonen ved å sveipe mot venstre på displayskjermen til veieskjermbildet vises.
3 Nullstill vekten.
4 Vei ingrediensene.
5 Du kan veksle mellom enhetene ved å trykke på enhetsknappen på veieskjermbildet.

Slik bruker du stativmikseren - forhåndsinnstilte programmer

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner

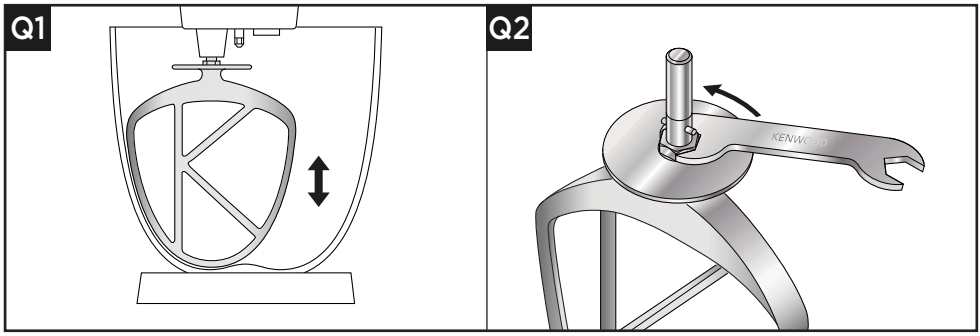


1 Sveip til høyre for å få frem forhåndsinnstillingsmenyen.
2 Velg forhåndsinnstillingen du ønsker å bruke.
3 Følg instruksjonene på skjermen.
4 Trykk inn kontrollhjulet for å starte.
5 Du kan når som helst stoppe enheten ved å trykke inn kontrollhjulet. Vær forsiktig – bollen kan være varm.

Tabell for forhåndsinnstilt bruk				**(Maks)**	
Forhåndsinn-stilling	**Anbefalt redskap**	**Standardinstillinger** (justerbare)	**Oppskrift, ideer/bruks-område**	**5 l**	**7 l**
Heving av deig		**1 time** (5 min – 2 timer) **AV** **2**	Heving av gjærdeig		2,58 kg Totalvekt
Smelting av sjokolade		**10 min** (5 min – 2 timer) 1 **7**	Sjokolade-mousse		300 g (kuttes i biter på 2 cm)
Sveitsisk marengs		**10 min** (1 min – 20 min) **Max** **4**	Base for smørkrem glasur		240 g eggehvite 480 g finkornet sukker 80 g vann
Pisking av eggehvite		**2 min** (15 sek – 5 min) **Max** **AV**	Eggehvite for sjokolade-mousse	Se tabell for anbefalt bruk	
Sukkerbrød		**1 min** (30 sek – 5 min) **1 – Max** **AV**	Sukkerbrød, cupcake	Se tabell for anbefalt bruk	
Elting av deig - brøddeig (fast gjær)		**5 min** (5 min – 30 min) **Min to 1** (min – 2) **AV**	Rundstykker, pizza	Se tabell for anbefalt bruk	

Redskapjustering

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



- 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
- Deigkrok - Dette redskapet er innstilt på fabrikken og vil ikke trenge justering.
- Visp og K-visper - Visp og K-visper skal nesten berøre bunnen av bollen. Juster om nødvendig høyden med en passende størrelse skiftenøkkel.
- Kremvisp - Kremvisp skal bare berøre bunnen av bollen.

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.
Hvitrøringsspade – 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.

Service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «Feilsøkingsveiledningen» i håndboken eller gå til 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 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.

Feilsøkingsveiledning

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. *Du finner mer informasjon på www.kenwoodworld.com/twist*
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 45 minutter. Sett inn stikkontakten og start på nytt. Hvis maskinen ikke starter igjen etter at du har brukt fremgangsmåten over, må du kontakte «kundeservice» for mer hjelp.
Displayet viser en alfa/numerisk feilkode forskjellig fra E:27.	Apparatet fungerer ikke som det skal.	Slå av apparatet, vent 30 sekunder, og slå det deretter på igjen. Hvis problemet vedvarer, ta kontakt med et godkjent Kenwood Servicesenter. Du finner oppdaterte opplysninger om ditt nærmeste servicesenter for Kenwood på www.kenwoodworld.com eller nettstedet for ditt land.

Problem	Årsak	Løsning
Ved smelting og blanding av sjokolade, sliter motoren. Biter av sjokolade som sitter fast mellom kanten av kremvispen og siden av bollen.	Størrelsen på sjokoladebitene er for stor eller det er for mange biter. Høyde på kremvispen er ikke riktig justert.	Sørg for at sjokoladebiter er ensartede i størrelse (2cm x 2cm) og mengden ikke overstiger 300g. Juster høyden på kremvispen , se 'Del for justering av verktøy'.
Kan ikke justere oppvarmingsnivå, hastighet og tidsinnstilling.	Valgt funksjon vil tilbakestilles etter 10 sekunder hvis den ikke justeres.	Normal drift. Trykk på funksjonen på berøringsskjermen og juster innstillingen ved hjelp av kontrollhjulet.
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.	Under oppvarmingsfasen av en forhåndsinnstilling vil ikke timeren telle ned før riktig temperatur er nådd, eller før det har gått 5 minutter.	Normal drift.
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 vektøy/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.

Problem	**Årsak**	**Løsning**
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.
1) Rask enkelt pip. 2) Raskt dobbelt pip 3) Trippelt pip	1) Trykk på kontrollhjulet for å starte eller stoppe maskinen eller hodet løftes under bruk 2) Apparatet venter – apparatet vil avgi et raskt dobbelt pip i 10 minutter og 5 minutter før syklusen for holde-varm avsluttes. 3) Betyr følgende; - Slutt på forhåndsinnstilt program - Slutt på manuell bruk - Slutt på holde-varm syklus - Når apparatet skal til å røre.	Normal bruk Normal bruk Normal bruk

Suomi

- Tärkeitä turvallisuustietoja 301-302
- Ennen verkkovirtaan liittämistä 303
- Hoitaminen ja puhdistaminen 303-304
- Osaluettelo 305-306
- Keittiökoneen käyttöönotto 307-308
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 307-308
- Vaahdotusvatkaimen asentaminen 308
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 308
- Keittiökoneen käyttö – Manuaalinen käyttö (Lämmitystila) 309-310
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 309-310
- Keittiökoneen käyttö – Manuaalinen käyttö (Muu kuin lämmitystila) 311-312
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 311-312
- Manuaalinen tila (ei lämmitystä) – Käyttökaavio ja reseptit 313-314
- Reseptit 315
- Keittiökoneen käyttö (Suositellut käyttönopeudet ja lämpötilat) 315
- Bowl Bright™ -kulhovalaistuksen käyttäminen 316
- Keittiökoneen käyttö Näytön selitys 316
- Varoitustasojen ja nopeusasetusten selitykset 317
- Keittiökoneen käyttö – Lisälaitteet 318
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 318
- Punnitustoiminnon käyttö 319
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 319
- Keittiökoneen käyttö – Esiasetetut ohjelmat 320
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 320
  - Esiasetusten käyttötaulukko 321
- Työvälineen säätö 322
  - Käyttökaaviot ja -ohjeet 322
- Huolto ja asiakaspalvelu 323
- Ongelmanratkaisuohjeita 324-326

Tärkeitä turvallisuustietoja

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat. (Koneen pohjassa olevaa arvokilpeä ei pidä poistaa).
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- Katkaise **aina** virta laitteesta ja irrota laitteen verkkojohto pistorasiasta ennen kuin kiinnität tai irrotat työvälineitä/lisälaitteita, käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Pidä vartalosi osat, hiukset ja korut sekä väljät vaatteet **aina** etäällä liikkuvista osista ja kiinnitetyistä lisälaitteista.
- **Älä** työnnä sormiasi saranamekanismin sisälle.
- **Älä** anna johdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- **Älä** anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- **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** käytä luvatonta lisälaitetta.
- **Älä** käytä useampaa kuin yhtä liitäntää (kulhotyövälineen istukkaa, suuren nopeuden liitäntää tai hitaan nopeuden liitäntää) kerrallaan.
- Varmista, että kulho on aina paikalleen kiinnitettynä. kun käytät laitetta kulhotyövälineen kanssa.
- **Älä** ylitä käyttösuositustaulukossa mainittuja määriä.
- Lue lisälaitetta käyttäessäsi **aina** koneen mukana toimitetut turvaohjeet ja noudata niitä.
- Nosta tätä laitetta **aina** varovaisesti, sillä se on painava. Varmista ennen nostamista, etta pää on lukittu kunnolla ala-asentoon ja että kulho, työvälineet, aukkojen kannet ja johto on kiinnitetty kunnolla.
- Tartu laitetta siirtäessäsi siihen aina jalustan pohjasta ja keittiökoneen päästä. **Älä** nosta tai kanna laitetta kulhon kahvasta tai lisälaitteista, jotka on kiinnitetty joko hitaan nopeuden liitäntään tai suuren nopeuden liitäntään.
- Irrota kulhotyövalineet **aina** varovaisesti pitkään jatkuneen käytön jälkeen, sillä ne voivat olla kuumia.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Lapsia tulee **aina** valvoa, jotta voidaan varmistaa, että he eivät leiki laitteella.
- **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.
- Käytä taikinan alustamiseen vain 7 litran lämmityskulhoa.
- **Älä** käytä vispilää raskaille sekoituksille (esim. vaahdotetulle rasvalle ja sokerille), koska se voi vaurioitua
- Virtajohto pienentää sotkeutumis- tai kompastumisvaaraa. Jatkojohtoja voidaan käyttää edellyttäen, että niiden käytössä ollaan huolellisia. Jos käytät jatkojohtoa:

- Jatkojohdon ilmoitetun sähköluokituksen tulee olla vähintään sama kuin laitteen sähköluokituksen;
- Johto tulee sijoittaa niin, että se ei riipu työtason tai pöydän reunan yli, josta lapset voivat sen vetää alas tai jossa siihen voi vahingossa kompastua. Jos laite on maadoitettua tyyppiä, jatkojohdon tulee olla maadoitettu 3-johtiminen johto. Laitteen sähköluokitus ilmenee yksikön pohjasta.

- **Älä** koskaan työnnä mitään ilmanvaihtoaukkoihin.
- Kun käytät tätä laitetta, varmista, etta se on **aina** vaakasuoralla alustalla etäällä 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** siirrä tai nosta sekoituspäätä, 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 loukkaantuminen.
- 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.
- Suurin kuormitus määräytyy pienoisleikkurin/myllyn mukaan, koska se kuluttaa eniten virtaa. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.
- Kayta 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.

Lämmitys

- **Älä** kuumenna kulhoa, jos se on tyhjä.
- **Älä** käytä kulhoa yhdessä minkään muun lämmönlähteen kanssa.
- Kulhon pohja pysyy lämmittämisen jälkeen kuumana pitkään. Käsittele kulhoa **aina** 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.
- Käytä uunikintaita käsitellessäsi kuumaa kulhoa tai kuumia sekoitustyövälineitä.

Tehonkulutus

- ON/OFF -kytkin asennossa “I”
  - Siirtyy automaattisesti Off-tilaan 20 minuutin käyttämättömyyden jälkeen ja näyttö sammuu.
  - Off-tilan tehonkulutus: <0,3 W.
- ON/OFF -kytkin asennossa “O”
  - Automaattinen siirtyminen OFF-tilaan: Ei käytössä
  - Of-tilan tehonkulutus: <0,3 W.

Ennen verkkovirtaan liittämistä

- 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.

Hoitaminen ja puhdistaminen

- Käännä virta pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta **aina** ennen puhdistusta.
- Hitaan nopeuden ulostuloaukossa ② voi näkyä hieman rasvaa, kun käytät sitä ensimmäisen kerran. Tämä on normaalia – pyyhi se yksinkertaisesti pois.

Moottoriosa ja aukkojen kannet

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa sen jälkeen (myös koneen alapuolen jalat).
- 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.

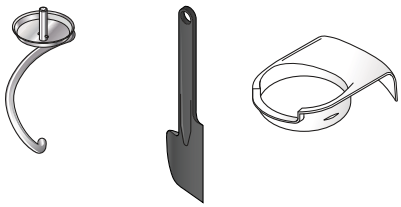
Työvälineet ja roiskesuoja

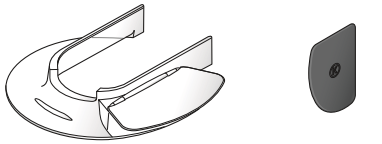
- Pese käsin ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.

R

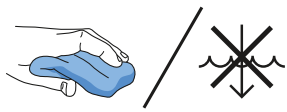


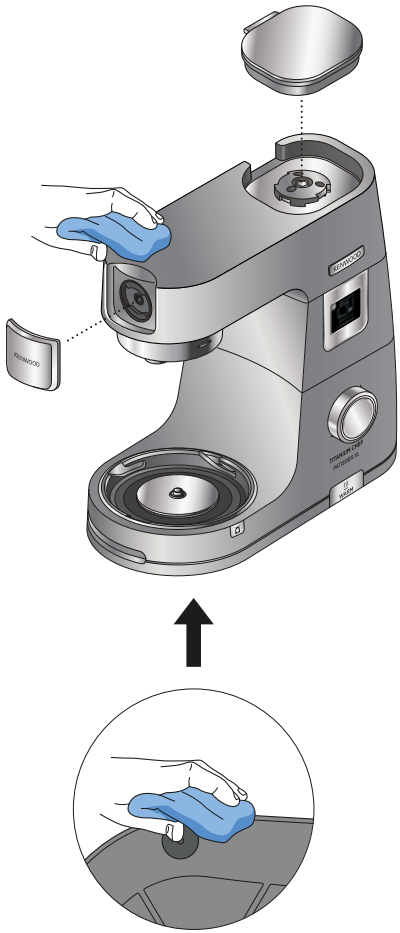












Osaluettelo



Varusteiden kiinnityspaikat

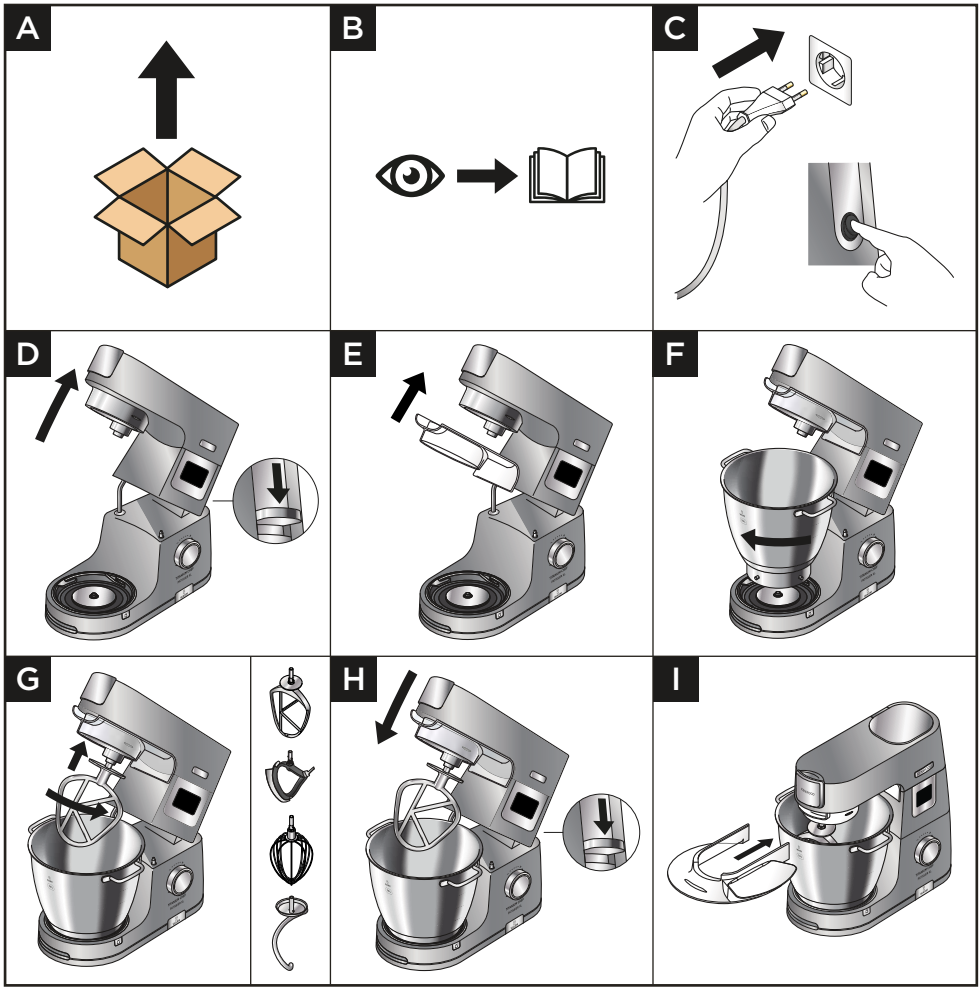
① Suuren nopeuden kiinnityspaikka
② Hitaan nopeuden kiinnityspaikka
③ Työvälineliitäntä

Sekoitin

④ Suuren nopeuden kiinnityspaikan kansi
⑤ Sekoitinpää
⑥ Päänvapautusvipu
⑦ Virtakatkaisin
⑧ Näyttö
⑨ Säädin
⑩ Moottoriosa
⑪a 7 litran lämmityskulho
⑪b 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
㉕ Taikinankaavin

Keittiökoneen käyttöönotto

Käyttökaaviot ja -ohjeet



Tärkeää

- Varmista, että lämpölevyn alue, lämpötilan tunnistin ja kulhon jalustan ulkopinta ovat puhtaat. Muutoin lämpötilan tunnistin ei toimi oikein, jolloin lämmitysteho heikkenee.

Roiskesuojakokoonpano

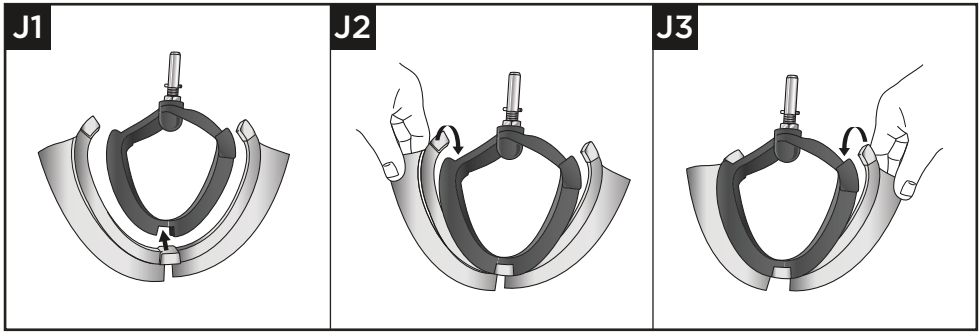
- Roiskesuoja soveltuu vain 7 litran kulholle.
- Roiskesuoja koostuu kahdesta osasta: pään suojus ja roiskesuoja.
- Roiskesuojaa ei voi kiinnittää kulhoon, ellei suojus ole paikallaan.

- Roiskesuojan saa kiinnittää tai irrottaa vain kun sekoituspää on lukitussa asennossa.
- On suositeltavaa irrottaa pään suojus sekoituspäästä säännöllisesti puhdistamista varten.

1 Työnnä pistoke pistorasiaan ja paina virtakatkaisinta.
2 Paina pään nostovipua alas ja nosta sekoituspäätä, kunnes se lukittuu.
3 Kiinnitä pään kilpi ja lukitse se paikalleen työntämällä sitä ylöspäin.
4 Aseta kulho paikalleen. Lukitse kääntämällä myötäpäivään.
5 Kiinnitä tarvittava työväline paikalleen. Lukitse työväline paikalleen nostamalla ylös ja kääntämällä.
6 Laske sekoituspää alas painamalla päänvapautusvipua alaspäin ja painamalla sekoituspäätä alaspäin, kunnes se lukittuu.
7 Aseta roiskesuoja kulhon reunaan ja työnnä eteenpäin, kunnes se on kunnolla paikallaan.
- Aineosat voidaan sekoittamisen aikana lisätä suoraan kulhoon syöttöputkea pitkin.
8 Roiskesuojan voi irrottaa vetämällä sen irti sekoituskulhosta.
9 Pään suojus irrotetaan nostamalla sekoituspäätä, kunnes se lukittuu. Irrota mahdollinen työväline. Vedä pään suojusta alaspäin sekoituspään alaosasta.

Vaahdotusvatkaimen asentaminen

Käyttökaaviot ja -ohjeet



Tärkeää
- 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.

Käyttökaaviot ja -ohjeet



Tärkeää

- 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 siirrät kulhoa, tartu kahteen sivukahvaan. Kun kosket kuumaan kulhoon tai kuumiin työvälineisiin, käytä aina patalappuja.

1 Lisää tarvittavat ainekset kulhoon, laske keittiökoneen pää alas ja kiinnitä roiskesuoja tarvittaessa.
2 Kiinnitä tarvittava työväline paikalleen.
3 Laske keittiökoneen pää alas.
4 Aseta haluamasi aika, nopeus ja lämpötila.
   - Voit käyttää keskeytyksettömiä nopeuksia kääntämällä säädintä myötäpäivään.
   - Volit käyttää hämmennysvälejä ja sykäyksiä kääntämällä säädintä vastapäivään. Voit aktivoida sykäystoiminnon pitämällä säädintä painettuna.
5 Käynnistä painamalla valitsinta.
   - Voit pysäyttää laitteen tai keskeyttää sen toiminnan milloin tahansa painamalla valitsinta.
   - Voit lopettaa lämmityksen milloin tahansa muuttamalla lämmityksen tasoksi “OFF”.
   - Jos keittiökoneen päätä nostetaan käytön aikana , lämmitys keskeytyy tilapäisesti ja kulhotyöväline pysähtyy eikä käynnisty uudelleen, kun keittiökoneen pää lasketaan. Voit käynnistää keittiökoneen uudelleen laskemalla sen pään ja painamalla säädintä.
6 Kun ohjelma on päättynyt, yksikkö antaa äänimerkin 3 kertaa.

Keittiökoneen käyttö – Manuaalinen käyttö (Muu kuin lämmitystila)

Käyttökaaviot ja -ohjeet



Tärkeää

- Älä sekoita vispilän avulla raskaita aineksia, kuten sokerikakkutaikinaa, äläkä vaahdota sen avulla rasvaa ja sokeria. Muutoin vispilä voi vaurioitua.
- Älä koskaan ylitä mainittuja enimmäismääriä. Muutoin laite voi ylikuormittua.
- Varmista ennen laitteen käyttöä, että koneen alapuolen jalat ja työtaso ovat puhtaat ja kuivat.

1 Lisää tarvittavat ainekset kulhoon.
2 Kiinnitä tarvittava työväline paikalleen.
3 Laske keittiökoneen pää alas ja kiinnitä roiskesuoja tarvittaessa.
4 Valitse tarvittava aika ja nopeus.
   - Voit käyttää keskeytyksettömiä nopeuksia kääntämällä säädintä myötäpäivään.
   - Volit käyttää hämmennysvälejä ja sykäyksiä kääntämällä säädintä vastapäivään. Voit aktivoida sykäystoiminnon pitämällä säädintä painettuna.
5 Käynnistä painamalla valitsinta.
   - Voit pysäyttää laitteen tai keskeyttää sen toiminnan milloin tahansa painamalla valitsinta.
   - Jos keittiökoneen päätä nostetaan käytön aikana , lämmitys keskeytyy tilapäisesti ja kulhotyöväline pysähtyy eikä käynnisty uudelleen, kun keittiökoneen pää lasketaan. Voit käynnistää keittiökoneen uudelleen laskemalla sen pään ja painamalla säädinkiekkoa.
6 Kun ohjelma on päättynyt, yksikkö antaa äänimerkin 3 kertaa.

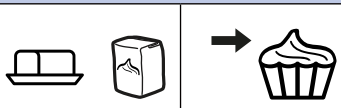
Vinkkejä ja vihjeitä

- Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen.
- **K-vatkain** - Jotta aineosat sekoittuvat perusteellisesti, keskeytä sekoittaminen säännöllisesti ja kaavi aineosat kulhon reunoilta sen pohjalle lastan avulla.
- Voitaikinan ainesten tulee olla kylmiä, ellei valmistusohjeessa sanota muuta.
- Kun vaahdotat rasvaa ja sokeria kakkutaikinoita varren, anna rasvan lämmetä huoneenlämpöiseksi tai pehmitä se ennen sekoittamista.
- **Vispilä** - Ennen munanvalkuaisten vatkaamista varmista, että vispilässä tai kulhossa ei ole rasvaa eikä keltuaista. Saat parhaat tulokset, kun kananmunat ovat huoneenlämpöisiä.

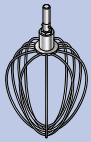
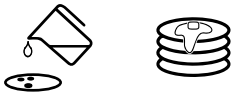
Vinkkejä ja vihjeitä – Taikinatyökalu

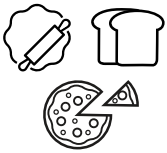
- Älä koskaan ylitä mainittuja enimmäismääriä. Muutoin laite voi ylikuormittua.
- Jos sekoittaminen muuttuu työlääksi, katkaise virta, poista puolet taikinasta ja vaivaa taikinanpuolikkaat erikseen.
- Aineosat sekoittuvat toisiinsa parhaalla mahdollisella tavalla, jos lisäät kulhoon ensin nesteen.
- Kuivahiiva (liuotettava ennen käyttämistä): kaada kulhoon lämmintä vettä. Lisää hiiva ja sokeri. Anna seisoa noin 10 minuuttia, kunnes seos vaahtoaa.
- Tuorehiiva: murenna jauhojen sekaan.
- Muut hiivatyypit: noudata valmistajan ohjeita.

Manuaalinen tila (ei lämmitystä) – Käyttökaavio ja reseptit

M	(MAX) 5L	(MAX) 7L		(Minuutit)
				
	 680 g	 910 g	1	2
	2 kg (10 munan seos)	4 kg (20 munan seos)	Min-Max	1
	2 kg	3 kg	Min-Max	5-10
	(MAX) 5L	(MAX) 7L		(Minuutit)
	900 g	1,5 kg	Min-Max	4
	2 kg (10 munan seos)	4 kg (20 munan seos)	Min-Max	1–2
	2 kg	3 kg	Min-Max	2–5

M

	(MAX)  5L	 7L		(Minuutit)
	8 (280 g)	16 (560 g)	Max	1½–2
	0,5 l	2 l	Min-Max	1½–3
	620 g	930 g	Min	4–5
	 250 g  500 g  200 g		Max Max	10 sekuntia 1–1½
 Mayo	 x2  180 ml		Max	1–2

	(MAX)  7L			(Minuutit)
	Min	**Max**		
 	  H_2O	  H_2O	Min-1	5
	 18-22	 18-22	Min-1	5

Reseptit

Pizzataikina
500 g leipäjauhoja
30 ml oliiviöljyä
9 g suolaa
7 g kuivahiivaa
300 g lämmintä vettä

1 Lisää jauhot, oliiviöljy, suola, hiiva ja lämmin vesi 7 L:n kulhoon.
2 Kiinnitä taikinatyöväline.
3 Valitse taikinan vaivauksen esiasetus ja käynnistä toiminto painamalla säädinkiekkoa.

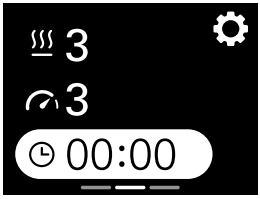
Keittiökoneen käyttö (Suositellut käyttönopeudet ja lämpötilat)

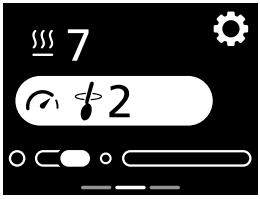
	1–5	Min–Max
	6–7	(EI SOVELLETA)
	1–5	Min–Max
	6–7	1 – 4
	1–7	Min–Max
	Off	Min–2

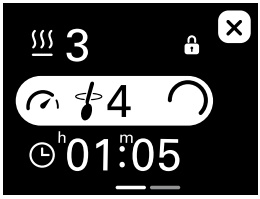
Bowl Bright™ -kulhovalaistuksen käyttäminen

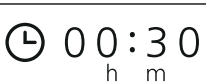
- Yleiskoneessa on kulhovalaisin. Se sijaitsee sekoituspään alaosassa.
- Käännä kulhovalaistus päälle tai pois päältä valinnalla OFF/ON valitsemalla asetusvalikosta kohta BowlBright ja valitsemalla sen jälkeen OFF/ON.

Keittiökoneen käyttö Näytön selitys





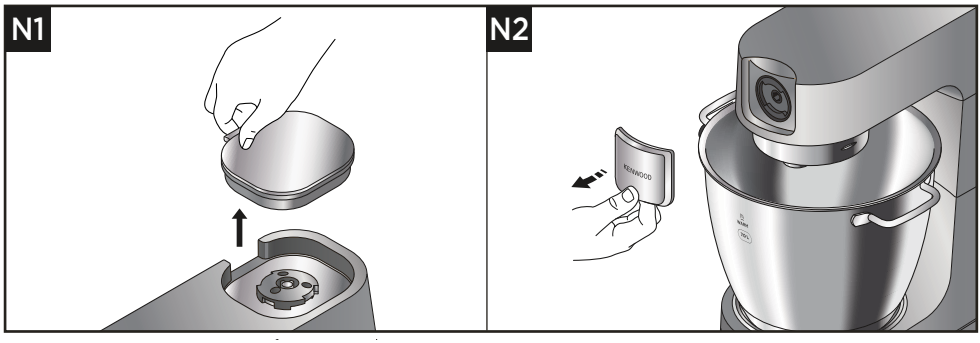


	Voit siirtyä Asetukset-valikkoon napauttamalla tätä kuvaketta.
	Näyttää valitun ajan tunneissa (h) ja minuuteissa (m).
	Näyttää valitun hämmennysvälin. Jos on valittu jaksottainen asetus (2 → 4), ulompi rengas laajenee ja laite sekoittaa, kun se on laajimmillaan.
	Näyttää valitun kuumennustason. Sykkivä punainen tausta ilmaisee, että laite kuumenee. Kiinteästi punaisena näkyvä tausta ilmaisee, että laite on saavuttanut asetetun lämpötilan. Vilkkuva alaspäin osoittava nuoli ilmoittaa, että laitteen jäähtyminen on käynnissä.
	Ilmaisee, että asetusta ei voi säätää.
	Voit asettaa keskeytyvän hämmennyksen välit ja sykäykset kääntämällä säädintä vastapäivään. Voit käyttää keskeytymättömiä nopeuksia kääntämällä säädintä myötäpäivään.

Varoitustasojen ja nopeusasetusten selitykset

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

Käyttökaaviot ja -ohjeet



1 Poista suuren nopeuden / pienen nopeuden liitännän kansi (mikäli tulee kysymykseen).

Suurnopeusaukon kansi

- Voit irrottaa kannen nostamalla sitä ylöspäin.
- Voit kiinnittää kannen asettamalla kannen aukkoon ja painamalla sitä.

Hitaan nopeuden aukon kansi

- Voit irrottaa kannen tarttumalla sen alaosaan ja vetämällä sitä ulospäin.
- Voit kiinnittää kannen asettamalla sen yläosan kiinnikkeen ulostulon uraan ja painamalla kiinnikkeen paikalleen.

2 Asenna lisälaite käyttöön sitä koskevien ohjeiden mukaisesti.
3 Aseta tarvittava aika ja nopeus.
4 Käynnistä painamalla säädintä.
5 Voit pysäyttää toiminnan milloin tahansa painamalla säädintä uudestaan.

Reseptit

Luumumarinadi

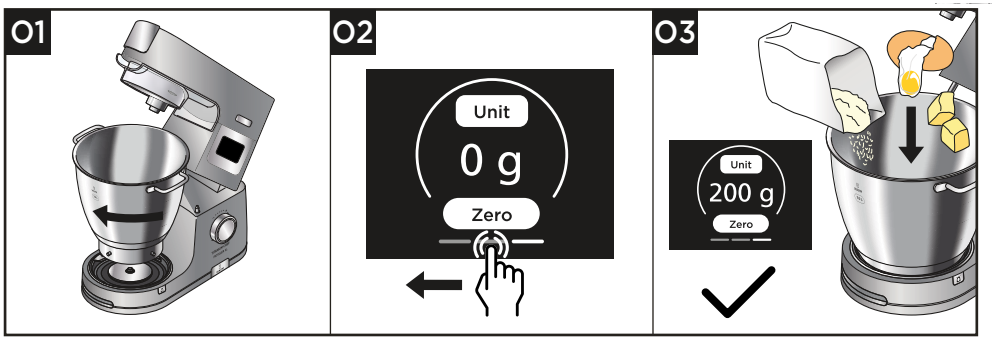
200 g juoksevaa kirkasta hunajaa
40 g pehmeitä luumuja
0,5 dl vettä

1 Laita kaikki ainesosat pienoisleikkuriin/myllyyn. Laita jääkaappiin jäähtymään yöksi.
2 Kiinnitä lisälaite keittiökoneeseen.
3 Käytä sykäystoimintoa 5 sekunnin ajan.
4 Käytä haluamallasi tavalla.

(Huomaa: Pienoisleikkuri/mylly -lisälaite on ostettavissa erikseen)

Punnitustoiminnon käyttö

Käyttökaaviot ja -ohjeet



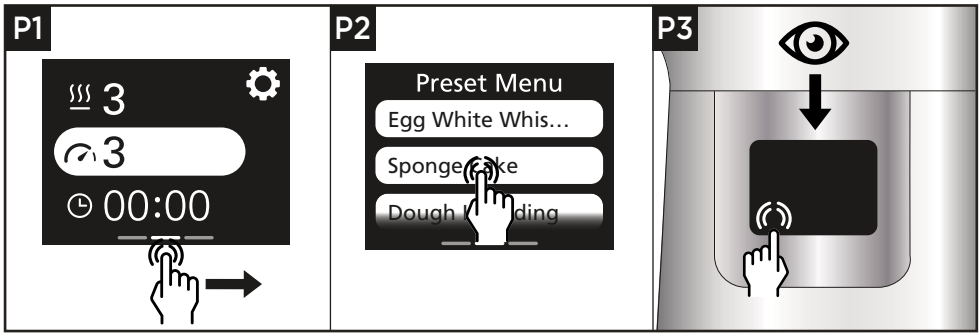
Tärkeää

- Aseta keittiökone aina kuivalle, tasaiselle ja vakaalle alustalle ennen punnitsemista.
- Älä paina laitetta tai kulhoa punnitsemisen aikana, koska tämä vaikuttaa vaa'an tarkkuuteen.
- Punnitustoimintoa voidaan käyttää sekoituspään ollessa alhaalla tai ylhäällä.
- Punnitustoiminto on tarkka ylärajaan 6 kg.

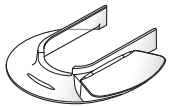
1 Aseta kulho paikalleen.
2 Valitse punnitustoiminto pyyhkäisemällä näytössä vasemmalle, kunnes punnitusruutu tulee näkyviin.
3 Nollaa asteikko.
4 Punnitse ainesosat.
5 Voit vaihtaa mittayksikköä napauttamalla punnitusruudun yksikköpainiketta.

Keittiökoneen käyttö – Esiasetetut ohjelmat

Käyttökaaviot ja -ohjeet

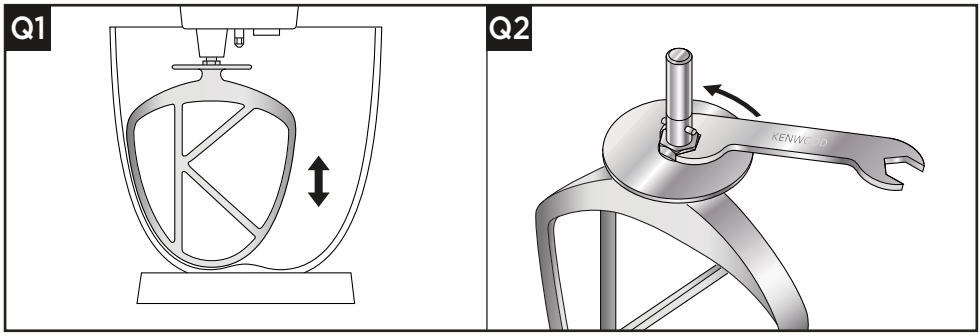


1 Siirry esiasetusvalikkoon pyyhkäisemällä oikealle.
2 Valitse haluamasi valmis ohjelma.
3 Noudata näytössä näkyviä ohjeita.
4 Käynnistä painamalla valitsinta.
5 Voit pysäyttää monitoimikoneen milloin tahansa painamalla valitsinta. Ole varovainen, sillä kulho saattaa olla kuuma.

Esiasetusten käyttötaulukko				**(Max)**	
Esiasetus	**Suositeltu työväline**	**Oletusasetukset** (voidaan säätää)	**Ruokaohjeita / käyttö-kohteita**	**5 litran kulho**	**7 litran kulho**
Taikinan nostatus		**1 tuntia** (5 min – 2 h) **OFF** **2**	Hiivataikinoiden nostattaminen		Kokonais-paino 2,58 kg
Suklaan sulatus		**10 minuuttia** (5 mins – 2 h) **7**	Suklaa-mousse		300 g 2 cm:n paloiksi leikat-tuina
Sveitsiläinen marenki		**10 minuuttia** (1–20 minuuttia) **Max** **4**	Voi-kermakuor-rutuspohja		240 g munan-valkuai-sia 480 g hieno-sokeria 80 g vettä
Valkuaisten vatkaus		**2 minuuttia** (15 s–5 min) **Max** **OFF**	Valkuaisvaahdon vatkaaminen suklaamoussea varten	Lisätietoja on käyttösuositus-taulukossa.	
Sokerikakku		**1 minuuttia** (30 s–5 min) **1 – Max** **OFF**	Victoria-sokerikakku	Lisätietoja on käyttösuositus-taulukossa.	
Hiivataikinan vaivaaminen: leipätaikina (hiivapoh-jainen jäykkä)		**5 minuuttia** (5–30 minuuttia) **Min to 1** (Min–2) **OFF**	Sämpylät, pizzataikina	Lisätietoja on käyttösuositus-taulukossa.	

Työvälineen säätö

Käyttökaaviot ja -ohjeet



- 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

- Taikinatyöväline - Tämän työvälineen asento on säädetty tehtaalla, joten sitä ei tarvitse säätää.
- Vispilä ja K-vatkain – Vispilän ja K-vatkaimen tulee melkein koskettaa kulhon pohjaa. Säädä korkeutta tarvittaessa sopivan kokoisella kiintoavaimella.
- Vaahdotusvatkain – Vaahdotusvatkaimen tulee melkein koskettaa kulhon pohjaa.

1 Irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
2 Kohota sekoituspäätä 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.

Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuohjeista tai siirry osoitteeseen 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-huoltokorjaamoon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta 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 kotitalousjätteiden 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 TWIST CONNECTION.	Tähän paikkaan mahtuu vain KAX-liitosjärjestelmään kuuluva varuste tunnuksella varustettu Twist- TWIST CONNECTION. Bar-liitosjärjestelmään BAR kuuluvat varusteet voidaan yhdistää yleiskoneen Twist- liitäntään KAT002ME-sovittimen avulla. *Lisätietoja on osoitteessa www.kenwoodworld.com/twist*.
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 45 minuuttia. Työnnä pistoke takaisin pistorasiaan ja käynnistä laite uudelleen. Jos laite ei käynnisty näistä toimista huolimatta, kysy neuvoa asiakaspalvelusta.
Näytössä näkyy kirjain/numerovirhekoodi, joka poikkeaa koodista E:27.	Laite ei toimi oikein.	Kytke kone pois toiminnasta, odota 30 sekuntia, ja kytke se sitten takaisin toimintaan. Jos toimintahäiriö jatkuu, ota yhteyttä Kenwoodin valtuutettuun huoltokeskukseen. Löydät lähimmän valtuutetun Kenwood-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Moottori tuntuu toimivan vaivalloisesti suklaata sulatettaessa ja sekoitettaessa. Suklaapalasia on takertunut vaahdotussekoittimen reunan ja kulhon seinämän väliin.	Suklaapalasten koko tai niiden määrä on liian suuri. Vaahdotussekoittimen korkeutta ei ole säädetty oikein.	Varmista, että suklaapalaset ovat yhdenkokoisia (2 cm x 2 cm). Varmista myös, että niiden määrä on korkeintaan 300 g. Säädä vaahdotussekoittimen korkeus, katso kohtaa “Välineiden säätö”.
Lämmitystason, nopeuden ja aika-asetusten säätö mahdotonta.	Valittu toiminto peruuntuu 10 sekunnin kuluttua, ellei säätöä ole suoritettu.	Normaali toiminta. Paina toimintoa kosketusruudulla ja säädä asetusta hallintakiekon avulla.
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.	Ennalta asetetun kuumennusvaiheen aikana ajastin alkaa toimia vasta, kun oikea lämpötila on saavutettu, tai vasta 5 minuutin kuluttua.	Tämä on normaalia.
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.

Ongelma	**Syy**	**Ratkaisu**
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.
1) Nopea yksittäinen piipitysääni. 2) Kaksi nopeaa piipitystä. 3) Kolme piipitystä.	1) Ohjausvalitsimen painaminen koneen käynnistämiseksi tai pysäyttämiseksi tai koneen pää on nostettu ylös toiminnan aikana 2) Kone odottaa – koneesta kuuluu kaksi nopeaa piipitysääntä 10 minuuttia ja 5 minuuttia ennen lämpenemisvaiheen loppua. 3) Merkitsee seuraavaa: - Ennalta asetettu ohjelma on loppunut - Manuaalinen toiminto on loppunut - Lämpimänä pitämisvaihe on loppunut - Kone on alkamassa sekoittaa.	Normaali toiminta Normaali toiminta. Normaali toiminta.

Türkçe

- Önemli Güvenlik Bilgileri 328-329
- Fişe takmadan önce 330
- Bakım ve temizlik 330-331
- Parça Listesi 332-333
- Mutfak Robotunuzu Hazırlama 334-335
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 334-335
- Krema Çırpıcıyı Monte Etmek İçin 335
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 335
- Mutfak Robotunuzu Kullanma - Manuel İşletim (Isıtmalı Modu) 336-337
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 336-337
- Mutfak Robotunuzu Kullanma - Manuel İşletim (Isıtmasız Modu) 338-339
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 338-339
- Manuel Mod (Isıtmasız) - Kullanım Tablosu ve Tarifler 340-341
- Tarifler 342
- Mutfak Robotunuzun Kullanımı (Tavsiye Edilen Çalıştırma Hızları ve Sıcaklıkları) 342
- Bowl Bright™'ınızı kullanmak için (Kase İçi Aydınlatma) 343
- Mutfak Robotunuzun Kullanımı Gösterge Ekranı Açıklaması 343
- Isıtma Seviyeleri ve Hız Ayarları Açıklaması 344
- Mutfak Robotunuzun Kullanımı - Eklentiler 345
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 345
- Tartma Fonksiyonunun Kullanımı 346
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 346
- Mutfak Robotunuzun Kullanımı - Ön Ayarlı Programlar 347
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 347
  - Preset Usage Chart 348
- Alet Ayarlama 349
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 349
- Servis ve Müşteri Hizmetleri 350
- Sorun giderme kılavuzu 351-353

Önemli Güvenlik Bilgileri

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın. (Makinenin tabanında yer alan nominal değer etiketi çıkarılmamalıdır).
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- Alet/ek parça takmadan veya çıkartmadan önce, kullanımdan sonra ve temizlemeden önce **daima** cihazı kapatın ve fişini çekin.
- **Her zaman** uzuvları, saçları, mücevher ve sarkan kıyafetlerinizi hareketli parçalardan ve açıklıklardan uzak tutun.
- **Asla** parmaklarınızı menteşe mekanizmasına sokmayın.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde **asla** bırakmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi **asla** ıslatmayın.
- 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.
- **Asla** onaylanmamış eklentileri kullanmayın..
- Aynı anda birden fazla çıkış (Kase aleti yuvası, Yüksek Hızlı Çıkış veya Düşük Hızlı Çıkış) **Kullanmayın**.
- Bir kase aleti kullanırken, cihazı çalıştırırken kasenin her zaman takılı olduğundan emin olun.
- Tavsiye Edilen Kullanım Tablosunda belirtilen maksimum miktar ve hızları **asla** aşmayın.
- Bir eklenti kullanırken, **daima** eklenti ile birlikte verilen güvenlik talimatlarını okuyun ve uygulayın.
- Ağır olduğu için cihazı kaldırırken **her zaman** çok dikkatli olun. Kafanın aşağı pozisyonda kilitli olduğundan ve kasenin, aletlerin, dış kapakların ve kablonun kaldırmadan önce güvenli olduğundan emin olun.
- Cihazı taşırken her zaman tabandan ve mikser başlığından tutun. Cihazı kase tutamağından veya düşük hız ya da yüksek hız çıkışına takılı eklentilerden **kaldırmayın veya taşımayın**.
- Kase aletlerini çıkartırken **her zaman** dikkatli olun, uzun süreli kullanımdan sonra sıcak olabilirler.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için çocuklar **daima** gözetilmelidir.
- 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**.
- Ekmek hamuru yoğurmak için, sadece 7L ısıtma kasesini kullanın.
- Çırpıcıyı yoğun karışımlarda (örn. yağ ve şeker kremalaştırma) **kullanmayın** hasar görebilir.
- Güç kablosu kablo karışıklıkları veya devrilmeden kaynaklanabilecek riskleri azaltmak için kullanılmıştır. Kullanırken dikkatli olunması şartıyla uzatma kablosu kullanılabilir. Uzatma kablosu kullanılacaksa:

- Uzatma kablosu üzerinde belirtilmiş nominal elektrik değerleri en az cihazın nominal elektrik değerleri ile aynı olmalıdır;
- Kablo çocuklar tarafından çekilebileceği ya da istemeden düşmeye yola açabileceği için tezgah ya da masa üstünden sarkmamalıdır. Cihaz topraklı tipte ise, uzatma kablosu da topraklı tipte 3 telli kablo olmalıdır. Cihazın elektriksel nominal değerleri ünitenin altında yer almaktadır.

- Hava girişlerine **asla** bir şey sokmayın.
- Cihazı kullanırken **daima** 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**.
- Mikser kafasına bir eklenti takılıyken **hareket ettirmeyin** veya **kaldırmayın**, bunu yapmak Mutfak Robotunu dengesizleştirebilir.
- Cihazınızı kenara yakın yerlerde **çalıştırmayın** veya çalışma yüzeyini **sarkıtmayın** veya takıldığında 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.
- 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.

Isıtma

- Cihazı **asla** kase boşken ısıtma modunda çalıştırmayın.
- Kaseyi **asla** bir ısı kaynağı ile kullanmayın.
- Isıtma durdurulduktan uzun süre sonra kasenin alt bölümü sıcak kalacaktır. Taşırken **her zaman** dikkatli olun ve kaseyi ısıya hassas yüzeylere koyarken bir yüzey koruma altlığı kullanın.
- Ürün üzerindeki  sembol, yüzeyin kullanım sırasında sıcak olabileceğini gösterir.
- Sıcak kaseyi ve sıcak karıştırma aletlerini kullanırken fırın eldivenleri kullanın.

Güç Tüketimi

- AÇMA/KAPAMA Anahtarı “I” Konumundayken
  - Kullanılmadığında, 20 dakika içinde otomatik olarak Kapalı Moda geçer ve ekran kapanır.
  - Kapalı Mod Gücü: <0,3W.
- AÇMA/KAPAMA Anahtarı “O” Konumundayken
  - KAPALI Moduna otomatik geçiş: Uygulanamaz
  - Kapalı Mod Gücü: <0,3W.

Fişe takmadan önce

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduòundan emin olunuz.
- **UYARI: BU CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR.**
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

Bakım ve temizlik

- Temizlemeye başlamadan önce **her zaman** aygıtın çalışmasını durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- İlk kullandığınızda düşük hız çıkışında ② bir miktar yağ görünebilir. Bu normaldir – temizleyin.

Güç Ünitesi ve Çıkış Kapakları

- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın (makinenin alt tarafındaki ayaklar dahil).
- Asla suya batırmayın veya çözücü temizleyiciler kullanmayın.

Kaseler

- Elde yıkayın, sonra iyice kurulayın 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 kurulayın ve bulaşık makinasında yıkayın.

R



Parça Listesi



Eklenti çıkışları

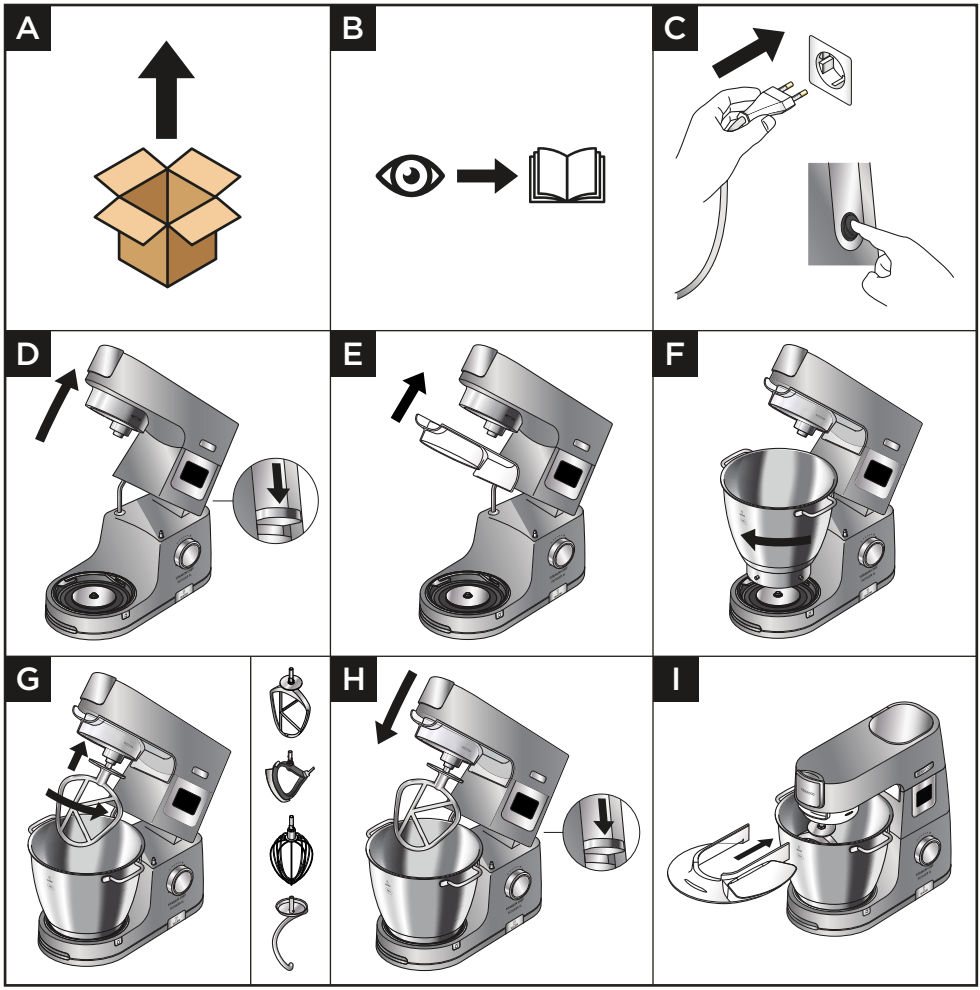
1. Yüksek hız çıkışı
2. Düşük hız çıkışı
3. Kase alet soketi

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
11a. 7L'lik Isınan Kase
11b. 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
19. Çırpıcı
20. Hamur aleti
21. Spatula
22. Kafa kalkanı
23. Sıçrama koruyucusu
24. Besleme oluğu kapağı
25. Hamur sıyırıcı

Mutfak Robotunuzu Hazırlama

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli

- Isınan plaka alanı, sıcaklık sensörleri ve kasenin dış yüzeyinin temiz olduğundan emin olun. Bunun yapılmaması sıcaklık sensörünü etkileyerek düşük ısınma performansına neden olacaktır.

Sıçrama Koruyucu Ünitesi

- Sıçrama önleyici sadece 7L'lik kase ile kullanıma uygundur.
- Sıçrama koruyucu ünite 2 parçadan oluşur: sıcaklık kalkanı ve sıçrama koruyucu.
- Sıçrama koruyucu kalkan takılmadıkça kaseye monte edilemez.

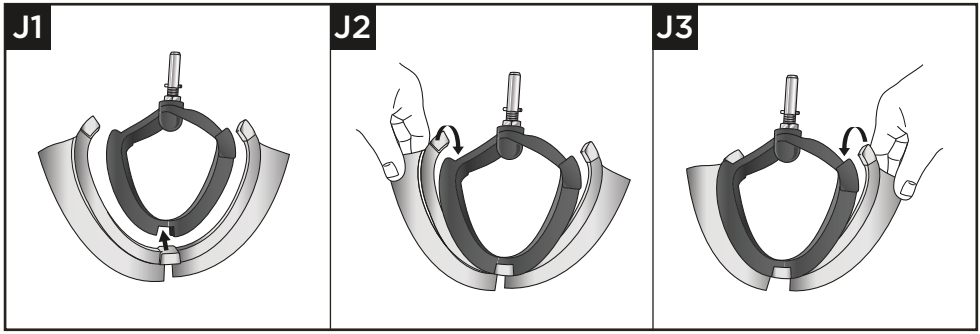
- Sıçrama koruyucuyu sadece mikser kafası kilitli pozisyondayken takıp çıkartın.
- Temizlik amacıyla kafa kalkanının düzenli olarak çıkartılmasını tavsiye ederiz.

1 Fişe takın ve Açma/Kapama düğmesine basın.
2 Kafa kaldırma kolunu aşağı bastırın ve mikser kafasını kilitlenene kadar kaldırın.
3 Isı kalkanını takın, yukarı doğru bastırarak yerine sabitleyin.
4 Kaseyi takın, kilitlemek için saat yönünde çevirin.
5 Gerekli olan aleti sokete yerleştirin. Sonra yukarı itin ve aleti döndürerek kilitleyin.
6 Kafa serbest bırakma kolunu aşağı bastırarak mikser kafasını aşağı indirin ve mikser kafası kilitlenene kadar indirmeye devam edin.
7 Sıçrama koruyucuyu kase kenarına yerleştirin ve tamamen oturuncaya kadar ileri doğru kaydırın.
- Karıştırma sırasında malzemeler kabın içine doğrudan içine eklenebilir.

8 Sıçrama koruyucuyu çıkartmak için mikser kasesinden geri doğru çekin.
9 Sıcaklık kalkanını çıkartmak için mikser kafasını kilitleninceye kadar kaldırın. Takılıysa, aleti çıkartın, daha sonra sıcaklık kalkanını mikser kafasının altından aşağı doğru çekin.

Krema Çırpıcıyı Monte Etmek İçin

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli
- 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 oluğun içine yerleştirin. Diğer tarafla tekrarlayın.

Mutfak Robotunuzu Kullanma - Manuel İşletim (Isıtmalı Modu)

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli

- Isıtma modunda veya ısıtma sonrasında kullanıldığında cihazın herhangi bir parçasına özellikle 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.

1 Gerekli malzemeleri kaseye ekleyin, mikser kafasını indirin ve gerekiyorsa sıçrama koruyucuyu takın.
2 Gerekli olan aleti sokete yerleştirin. Sonra yukarı itin ve aleti döndürerek kilitleyin.
3 Mikser kafasını indirin.
4 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.
5 Başlatmak için kontrol kadranına basın.
   - Herhangi bir zamanda üniteyi durdurmak için kontrol kadranına basın.
   - Herhangi bir anda ısıtma işlemini durdurmak için, ısıtma seviyesini 'KAPALI' konuma getirin.
   - Çalıştırma esnasında herhangi bir anda mikser kafası kaldırılırsa, ısıtma işlemi duraklayacak ve kase aleti duracaktır, mikser kafası indirildiğinde tekrar çalışmayacaktır. Mikseri tekrar çalıştırmak için mikser kafasını indirin ve kontrol kadranına basın.
6 Program bittiğinde cihaz 3 kez bip sesi çıkartacaktır.

Mutfak Robotunuzu Kullanma - Manuel İşletim (Isıtmasız Modu)

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli

- Çırpıcıyı ağır karışımlarda kullanmayın (hepsi bir arada kekler, krema yağı ve şeker), zarar verebilirsiniz.
- Asla belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın – makineye aşırı yükleme yapabilirsiniz.
- Cihazı kullanmadan önce makinenin alt tarafındaki ayakların ve çalışma yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.

1 Gerekli malzemeleri kaseye ekleyin.
2 Gerekli olan aleti sokete yerleştirin.
3 Mikser kafasını indirin ve gerekiyorsa sıçrama koruyucuyu takın.
4 İstenilen süreyi ve hızı seçin.
   - 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.
5 Başlatmak için kontrol kadranına basın.
   - Herhangi bir zamanda üniteyi durdurmak için kontrol kadranına basın.
   - Çalıştırma esnasında herhangi bir anda mikser kafası kaldırılırsa, ısıtma işlemi duraklayacak ve kase aleti duracaktır, mikser kafası indirildiğinde tekrar çalışmayacaktır. Mikseri tekrar çalıştırmak için mikser kafasını indirin ve kontrol kadranına basın.
6 Program bittiğinde cihaz 3 kez bip sesi çıkartacaktır.

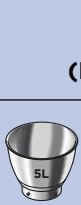
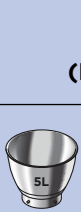
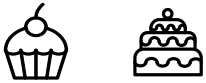
Tavsiye ve İp Uçları

- Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin.
- **K-çırpıcı** - Malzemelerin birbirine geçmesini tamamen sağlamak için karıştırmayı durdurun ve kaseyi sık sık spatula ile kazıyın.
- Tarifiniz aksini söylemediği sürece pasta ürünleri için soğuk malzemeler kullanın.
- Kek karışımları için yağ ve şekeri karıştırırken daima oda sıcaklığında yağ kullanın veya önce yağı yumuşatın.
- **Çırpma** - Yumurta beyazlarını çırpmadan önce çırpıcı ve kasede yağ veya yumurta sarısı olmadığından emin olun. En iyi sonuç, yumurtalar oda sıcaklığında olduğunda elde edilir.

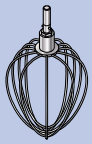
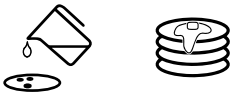
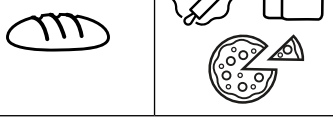
Tavsiye ve İp Uçları - Hamur Aleti

- Asla belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın – makineye aşırı yükleme yapabilirsiniz.
- Makinenin zor çalıştığını duyarsanız kapatın, hamurun yarısını alın ve her bir yarıyı ayrı ayrı yapın.
- Malzemeler en iyi sıvıyı önceden koyarsanız karışır.
- 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.

Manuel Mod (Isıtmasız) - Kullanım Tablosu ve Tarifler

M 	(MAKS) 			(Dakika)
	680 g	910 g	1	2
	2 kg (10 yumurta karışımı)	4 kg (20 yumurta karışımı)	Min–Max (Min-Maks)	1
	2 kg	3 kg	Min–Max (Min-Maks)	5-10
	(MAKS) 			(Dakika)
	900 g	1,5 kg	Min–Max (Min-Maks)	4
	2 kg (10 yumurta karışımı)	4 kg (20 yumurta karışımı)	Min–Max (Min-Maks)	1–2
	2 kg	3 kg	Min–Max (Min-Maks)	2–5

M

	(MAKS)  5L	(MAKS)  7L		(Dakika)
	8 (280 g)	16 (560 g)	Max (Maks)	1½–2
	0,5 l	2 l	Min–Max (Min-Maks)	1½–3
	620 g	930 g	Min	4–5
	 250 g  500 g  200 g		Max (Maks) Max (Maks)	10 san. 1–1½
	 x2  180 ml		Max (Maks)	1–2
	(MAKS)  7L			(Dakika)
	Min	**Maks**		
	350 g 195 g H_2O ~38˚C	1.6 kg 960 g H_2O ~38˚C	Min-1	5
	250 g 110 g 18-22 150 g 30 g	1.6 kg 720 g 18-22 800 g 180 g	Min-1	5

Tarifler

Pizza Hamuru
500g Ekmek Unu
30ml Zeytinyağı
9gr Tuz
7g Kuru Maya
300gr Ilık Su

1 Unu, zeytinyağını, tuzu, mayayı ve ılık suyu 7L kaseye ekleyin.
2 Hamur aletini takın.
3 Hamur yoğurma ön ayarını seçin ve başlatmak için kontrol kadranına basın.

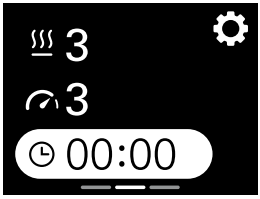
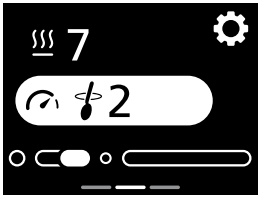
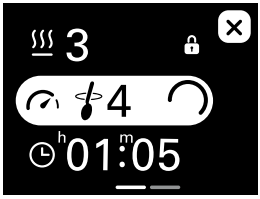
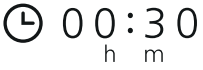
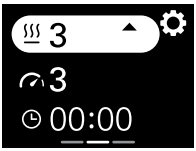
Mutfak Robotunuzun Kullanımı (Tavsiye Edilen Çalıştırma Hızları ve Sıcaklıkları)

	1–5	Min–Max (Min-Maks)
	6–7	N/A
	1–5	Min–Max (Min-Maks)
	6–7	1 – 4
	1–7	Min–Max (Min-Maks)
	Off	Min–2

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 OFF/ON (kapali/açik) ayarlayın.

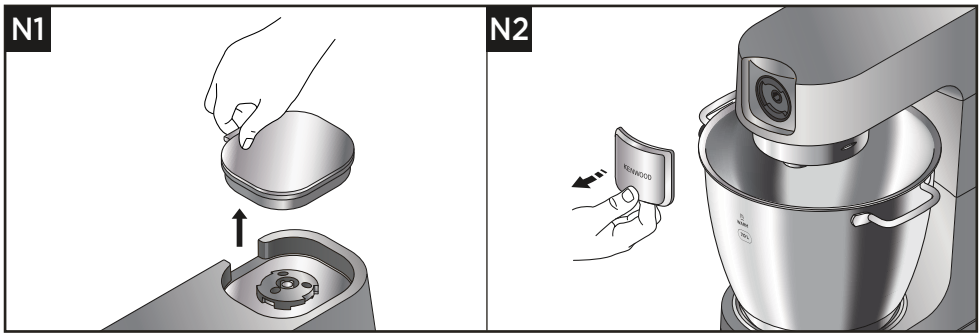
Mutfak Robotunuzun Kullanımı Gösterge Ekranı Açıklaması

<table>
<tr>
<td> 
</td>
<td> 
</td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>  </td>
<td>Ayarlar menüsünü açmak için bu simgeye dokunun.</td>
</tr>
<tr>
<td> 
</td>
<td>Seçilen süreyi saat (h) ve dakika (m) olarak gösterir.</td>
</tr>
<tr>
<td> 
</td>
<td>Seçilen karıştırma aralığını gösterir.
Aralıklı bir hız (2 → 4) seçilmişse halka kademeli bir şekilde yükselecek ve dolunca cihaz karıştırma işlemi yapacaktır.</td>
</tr>
<tr>
<td> 
</td>
<td>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.
Aşağı yönü gösteren kesik çizgili ok, cihazın soğuduğunu gösterir.</td>
</tr>
<tr>
<td>  </td>
<td>Bir ayarın ayarlanamayacağını gösterir.</td>
</tr>
<tr>
<td>  </td>
<td>Kesintili karıştırma aralıklarını ve puls işlevini kullanmak için kontrol kadranını saat yönünün tersine çevirin.
Sürekli hızları kullanmak için kontrol kadranını saat yönünün tersine çevirin.</td>
</tr>
</table>

Isıtma Seviyeleri ve Hız Ayarları Açıklaması

<table>
<tr><th colspan="3">Isıtma Tavsiyeleri ve İpuçları</th></tr>
<tr><td>Isıtma seviyeleri</td><td colspan="2">Önerilen Edilen Kullanım</td></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="2">Yumuşatma</td></tr>
<tr><td>2</td><td colspan="2" rowspan="2">Mayalanma</td></tr>
<tr><td>3</td></tr>
<tr><td>4</td><td colspan="2" rowspan="2">İsviçre Merengi</td></tr>
<tr><td>5</td></tr>
<tr><td>6</td><td colspan="2" rowspan="2">Çikolata Eritme</td></tr>
<tr><td>7</td></tr>
<tr><td>8</td><td colspan="2" rowspan="2">Sabayon</td></tr>
<tr><td>9</td></tr>
<tr><td rowspan="6"></td><td>(P)</td><td>Puls - Maksimum güçte kısa süreli işlemler için seçin.
Puls ayarını çalıştırmak için kontrol kadranını basılı tutun.</td></tr>
<tr><td>1</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Karıştırma aralığı 2 – Kısa duraklamalı aralıklı karıştırma. Bu hıza ayarlandığında aralıklı olarak 5 saniyede bir yavaş hızda çalışır.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Karıştırma aralığı 3 – Orta duraklamalı aralıklı karıştırma. Bu hıza ayarlandığında aralıklı olarak 15 saniyede bir yavaş hızda çalışır.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Karıştırma aralığı 4 – Uzun duraklamalı aralıklı karıştırma. Bu hıza ayarlandığında aralıklı olarak 30 saniyede bir yavaş hızda çalışır.</td></tr>
<tr><td>Hız min. – maks.</td><td>Hız sürekli bir şekilde kademeli olarak maksimum hıza çıkar</td></tr>
</table>

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



1 Yüksek hız çıkış/Düşük hız çıkış kapağını çıkartın (varsa).

Yüksek hız çıkış kapağı

- Kapağı çıkartmak için, kulpu kullanın ve yukarı kaldırın.
- Takmak için, kapağı çıkışın üzerine yerleştirin ve aşağı bastırın.

Düşük hız çıkış kapağı

- Kapağı çıkartmak için, alttaki kulpu kullanın ve dışarı doğru çekin.
- Takmak için, kapağın üstündeki tırnağı çıkış yerine yerleştirin ve yerine klipslemek için ittirin.

2 Ek parçayı kendi kullanma talimatlarına göre takın.
3 Gereken süreyi ve hızı ayarlayın. Başlatmak için kontrol kadranına basın.
4 Cihazı herhangi bir anda durdurmak için kontrol kadranına tekrar basın.

Tarif

Kuru erik marinatı

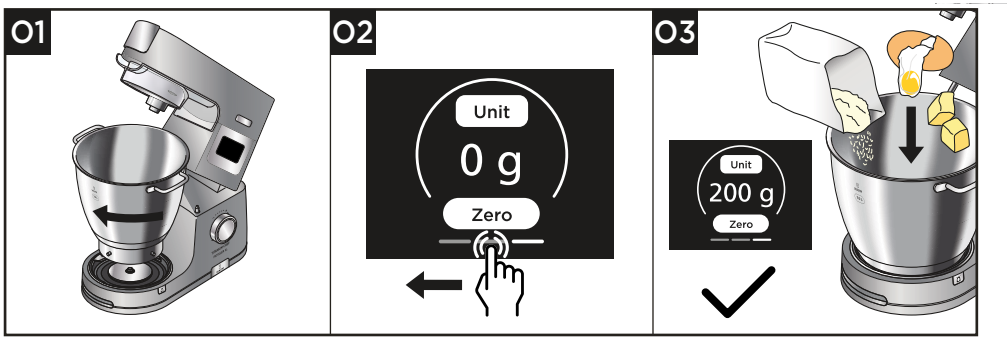
200g Şeffaf Akışkan Bal
40g Yumuşak Erik
50ml Su

1 Malzemelerin tümünü mini doğrayıcı/öğütücü içine koyun. Gece boyunca buzdolabında bekletin.
2 Eklentiyi Stand mikserine takın.
3 5 saniye boyunca puls işlevini çalıştırın.
4 Gereken şekilde kullanın.

(Not: Mini doğrayıcı/öğütücü eklentisi ayrıca satın alınabilir).

Tartma Fonksiyonunun Kullanımı

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



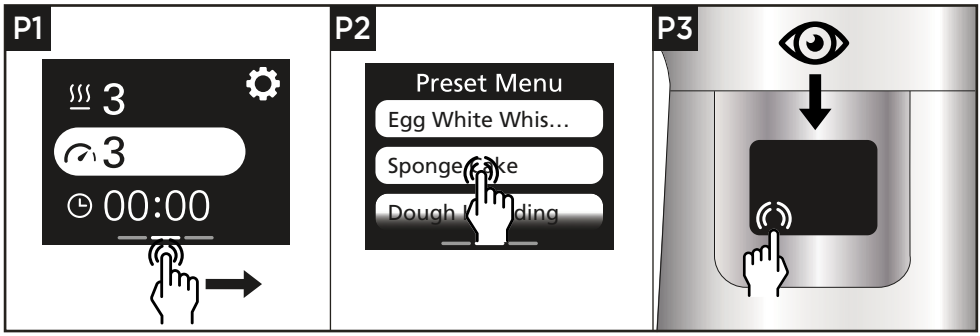
Önemli

- Tartma işlemine başlamadan önce cihazı daima kuru, düz ve dengeli bir yüzeyin üzerine koyun.
- Tartım yapılırken miksere veya kaseye baskı uygulamayın çünkü bu terazinin doğruluğunu etkiler.
- Tartma fonksiyonu mikser kafası aşağı veya yukarı konumdayken kullanılabilir.
- Tartma fonksiyonu 6 kg'a kadar hassastır.

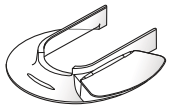
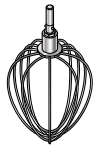
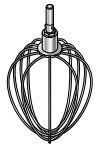
1 Kaseyi takın.
2 Tartma fonksiyonunu seçmek için tartma ekranı görünene kadar ekran üzerinde sola kaydırın.
3 Teraziyi sıfırlayın.
4 Malzemeleri tartın.
5 Birimler arasında geçiş yapmak için tartma ekranındaki birim düğmesine dokunun.

Mutfak Robotunuzun Kullanımı - Ön Ayarlı Programlar

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları

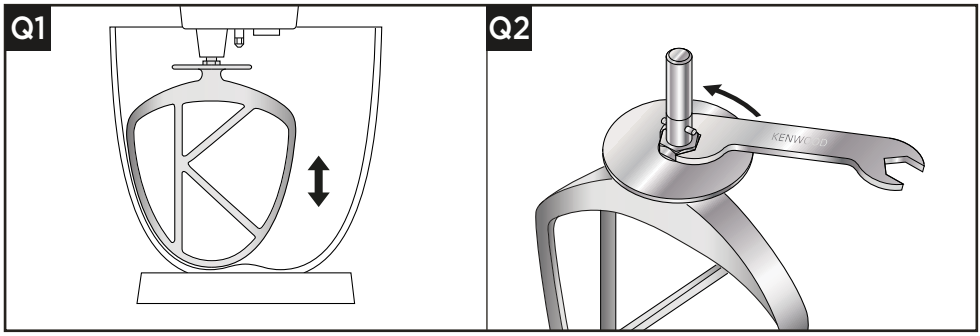


1 Ön ayar menüsüne erişmek için sağa kaydırın.
2 Kullanmak istediğiniz ön ayarı seçin.
3 Ekranda çıkan talimatları uygulayın.
4 Başlatmak için kontrol kadranına basın.
5 Herhangi bir zamanda birimi durdurmak için kontrol kadranına basın. Kase sıcak olabileceği için dikkatli olun.

Ön Ayar Kullanım Tablosu				**(Maks.)**	
Ön Ayar	**Önerilen Alet**	**Varsayılan Ayarlar** (ayarlanabilir)	**Tarif Fikirleri / Kullanımları**	**5 L'lik**	**7L'lik**
Hamur Kabartma		**1 sa.** (5 dk. – 2 sa.) **KAPALI** **2**	Mayalı hamuru kabartma		2,58 kg Toplam Ağırlık
Çikolata Eritme		**10 dk.** (5 dk. – 2 sa.) 1 **7**	Çikolatalı Mousse		300g (2 cm'lik parçalar halinde kesilmiş)
İsviçre Merengi		**10 dk.** (1 sn. – 20 dk.) **Maks.** **4**	Yağlı krema kaplaması için taban		240g yumurta beyazı 480g pudra şekeri 80g su
Yumurta Beyazı Çırpma		**2 dk.** (15 sn. – 5 dk.) **Maks.** **KAPALI**	Çikolatalı mousse için yumurta beyazları	Tavsiye edilen kullanım tablosuna bakın	
Pandispanya		**1 dk.** (30 sn. – 5 dk.) **1 – Maks.** **KAPALI**	Viktorya Pandispanya, Cup cake	Tavsiye edilen kullanım tablosuna bakın	
Hamur Yoğurma - Ekmek Hamuru (yoğun maya hamuru)		**5 dk.** (5 dk. – 30 dk.) **Min ila 1** (dk. – 2) **KAPALI**	Küçük yuvarlak ekmek, Pizza	Tavsiye edilen kullanım tablosuna bakın	

Alet Ayarlama

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



- Aletler fabrika çıkışında kase için doğru yüksekliğe ayarlanmıştır ve ayarlama gerektirmez. Bunula birlikte, aleti ayarlamak isterseniz doğru ölçüde bir anahtar kullanın: TYPE KWL90 = 19mm
- Hamur Aleti - Bu alet fabrika tarafından ayarlanmıştır ve ayar gerektirmez.
- Çırpıcı ve K-çırpıcı - Çırpıcı ve K-çırpıcı neredeyse kasenin tabanına temas etmelidir. Gerekirse uygun boyutta anahtar kullanarak yüksekliği ayarlayın.
- Krema Çırpıcı - Krema Çırpıcı kasenin tabanına temas etmelidir.

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** kasenin 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 miksere 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.

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 adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün 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 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

Problem	Nedeni	Çözüm
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 takılamıyor.	Eklentinizin modeliniz ile uyumlu olduğundan emin olun. Döner bağlantı sistemi gereklidir (Model KAX) TWIST CONNECTION.	Çıkışa takılabilmesi için eklentinin KAX döner bağlantı sistemine TWIST CONNECTION sahip olması gereklidir. Çubuk Bağlantı Sistemine BAR sahip eklentileriniz varsa bunları Mutfak Robotunuzun Döner Bağlantı Sisteminde kullanabilmek için KAT002ME adaptörünü kullanmanız gerekir. *Daha fazla bilgi için www.kenwoodworld.com/twist adresini ziyaret edin.*
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 çözmese, fişten çekin ve 45 dakika bekleyin. Fişe takın ve yeniden çalıştırın. Yukarıdaki prosedürlerden sonra makine hala çalışmazsa, daha fazla tavsiye için “müşteri hizmetleri” ile görüşün.
Gösterge ekranı E:27'den farklı bir alfa/ nümerik hata kodu gösterir.	Cihaz düzgün çalışmıyor.	Cihazı kapatın, 30 saniye bekleyin, ardından tekrar açın. Sorun devam ederse yetkili Kenwood Servis Merkezine başvurun. Size en yakın Kenwood Servis Merkezi ile ilgili güncel bilgiler için www.kenwoodworld.com sayfasını veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
Çikolata eritirken ve karıştırırken, motor zorlanıyor gibi görünüyor. Çikolata parçaları krema çırpıcı ve kasenin kenarları arasına sıkışmış.	Çikolata parçaları çok büyük veya miktar çok fazla. Krema çırpıcının yüksekliği doğru ayarlanmamış.	Çikolata parçacıklarının aynı ölçüde olmasını (2cm x 2cm) ve miktarın 300 gramı geçmemesini sağlayın. Krema çırpıcının yüksekliğini ayarlayın, bkz. ‘Alet Ayarlama bölümü’.

Problem	Nedeni	Çözüm
Isıtma seviyesi, hız ve süre ayarı ayarlanamıyor.	Ayarlanmadığı takdirde seçilen fonksiyon 10 saniye içinde zaman aşımına uğrayacaktır.	Normal çalışma. Dokunmatik ekranda fonksiyona dokunun ve kontrol kadranını kullanarak ayarı ayarlayın.
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.	Ön ayarın ısıtma aşamasında, doğru sıcaklığa ulaşılana ya da 5 dakika geçene kadar geri sayma başlamayacaktır.	Normal çalışma.
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.

Problem	**Nedeni**	**Çözüm**
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.
1) Hızlı tek bip. 2) Hızlı iki bip 3) Üç Bip	1) Cihazı çalıştırmak veya durdurmak için kontrol kadranına basma ya da çalışma sırasında kafanın kaldırılması 2) Cihaz beklemede – cihazı sıcak tutma döngüsünün bitmesinden 10 dakika ve 5 dakika önce hızlı iki bip sesi çıkartacaktır. 3) Aşağıdakileri gösterir; - Ön ayarlı programın sonu - Manuel çalıştırmanın sonu - Sıcak tutma döngüsünün sonu - Cihaz karıştırmak üzereyken.	Normal Çalışma Normal Çalışma Normal Çalışma

Česky

- Důležité bezpečnostní informace 355-356
- Před zapojením 357
- Péče a čištění 357-358
- Seznam dílů 359-360
- Nastavení kuchyňského robota 361-362
  - Nákresy a pokyny k použití 361-362
- Sestavení stírací metly 362
  - Nákresy a pokyny k použití 362
- Použití kuchyňského robota - ruční provoz (s ohřevem) 363-364
  - Nákresy a pokyny k použití 363-364
- Použití kuchyňského robota - ruční provoz (bez ohřevu) 365-366
  - Nákresy a pokyny k použití 365-366
- Ruční provoz (bez ohřevu) – tabulka doporučeného nastavení a recepty 367-368
- Recepty 369
- Použití kuchyňského robota (doporučené provozní rychlosti a teploty) 369
- Použití osvětlení mísy BowlBright™ 370
- Použití přístroje kuchyňského robota – vysvětlivky k displeji 370
- Vysvětlivky k nastavení úrovně zahřívání a rychlosti 371
- Používání kuchyňského robota – nástavce 372
  - Nákresy a pokyny k použití 372
- Použití funkce vážení 373
  - Nákresy a pokyny k použití 373
- Použití kuchyňského robota – předvolby 374
  - Nákresy a pokyny k použití 374
  - Tabulka použití předvoleb 375
- Úprava nástrojů 376
  - Nákresy a pokyny k použití 376
- Servis a údržba 377
- Průvodce odstraňováním problémů 378-380

Důležité bezpečnostní informace

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky. (Štítek s označením jmenovitého výkonu na spodní straně přístroje neodstraňujte.)
- 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 nasazováním nebo sundáváním nástrojů/nástavců, po použití přístroje a před čištěním **vždy** přístroj vypněte a odpojte ho od zdroje napájení.
- **Vždy** udržujte části těla, vlasy, šperky a volné oděvy v dostatečné vzdálenosti od pohyblivých částí a nasazených nástavců.
- **Nikdy** nevkládejte prsty do pantového mechanismu.
- **Nikdy** nenechávejte přívodní kabel volně viset v dosahu dětí.
- Pohonnou jednotku, napájecí kabel a zástrčku **nikdy** nenamáčejte.
- Spuštěný kuchyňský robot **nikdy** nenechávejte bez dozoru.
- **Nikdy** nepoužívejte poškozený přístroj.Nechte jej zkontrolovat nebo opravit: viz část ‚Servis a údržba'.
- Kuchyňský robot **nikdy** nepoužívejte, když je hlavice ve zvednuté poloze.
- **Nikdy** nepoužívejte neschválené nástavce.
- **Nepoužívejte** současně více než jeden výstup (výstup pro nástroje k míse, výstup pro vysokou rychlost nebo výstup pro nízkou rychlost).
- Zajistěte, že při spuštění přístroje za použití nástroje k míse bude vždy nasazená mísa.
- **Nikdy** nepřekračujte množství a rychlosti uvedené v tabulce doporučeného nastavení.
- Při použití nástavce si **vždy** přečtěte dodávané bezpečnostní pokyny a dodržujte je.
- Při zvedání spotřebiče buďte **vždy** 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 uchopte za základnu a rameno robotu. Přístroj **nezvedejte a nepřenášejte** pomocí rukojetí mísy nebo nástavců nasazených na výstup pro pomalou nebo vysokou rychlost.
- Při odpojování nástrojů k míse po delším používání buďte **vždy** opatrní, protože mohou být horké.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Děti by měly **vždy** být pod ohledem, aby si s přístrojem nehrály.
- **Nikdy** 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.
- K hnětení chlebového těsta používejte pouze 7l zahřívací mísu.
- **Nepoužívejte** šlehací metlu na hutné směsi (např. při šlehání tuku s cukrem), protože byste ji mohli poškodit.
- Napájecí kabel je použit proto, aby se omezilo riziko, že se kabel zamotá nebo že o něj někdo zakopne. Při zachování opatrnosti je možné použít prodlužovací kabely. Při použití prodlužovacího kabelu:

- Jmenovitý výkon vyznačený na kabelu by měl být nejméně stejně vysoký jako jmenovitý výkon spotřebiče.
- Kabel by měl být umístěn tak, aby nebyl zavěšený přes pracovní desku nebo přes stůl, kde by za něj mohly tahat děti nebo kde by o něj mohl někdo náhodou zakopnout. Pokud je přístroj uzemněný, měla by být jako prodlužovací kabel použita uzemněná trojlinka. Jmenovitý výkon spotřebiče je uveden na spodní straně přístroje.

- **Nikdy** nezasunujte nic do větracích otvorů.
- Při používání přístroje **vždy** 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.
- 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 přečnívá, 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.
- 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.

Ohřev

- **Nikdy** přístroj nespouštějtej v režimu ohřevu s prázdnou mísou.
- **Nepoužívejte** nádobu s jiným zdrojem ohřívání.
- Spodní strana nádoby zůstane horká dlouho po dokončení vaření. Při manipulaci s nádobou buďte **vždy** 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.
- Při manipulaci s horkou mísou a horkými míchacími nástavci používejte kuchyňské chňapky.

Spotřeba energie

- S vypínačem v poloze „I“
  - Po 20 minutách nečinnosti se automaticky přepne do režimu Vypnuto a displej se vypne.
  - Spotřeba v režimu Vypnuto: < 0,3 W.
- S vypínačem v poloze „O“
  - Automatické přepnutí do režimu Vypnuto: ----------
  - V režimu Vypnuto: < 0,3 W.

Před zapojením

- Piesvědčte 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.

Péče a čištění

- Před čištěním přístroj **vždy** vypněte a vytáhněte kabel ze zásuvky.
- Na výstupu pro nízkou rychlost ② může být při prvním použití malé množství maziva. Jedná se o běžný jev; mazivo setřete.

Hnací jednotka a kryty výstupů

- Otřete vlhkým hadříkem a osušte (včetně nožiček na spodní straně přístroje).
- 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 uložená v 7l míse).

Nástroje a kryt mísy

- Umyjte ručně a pak důkladně osušte. Můžete také použít myčku.

R



Seznam dílů



Výstupy pro nástavce

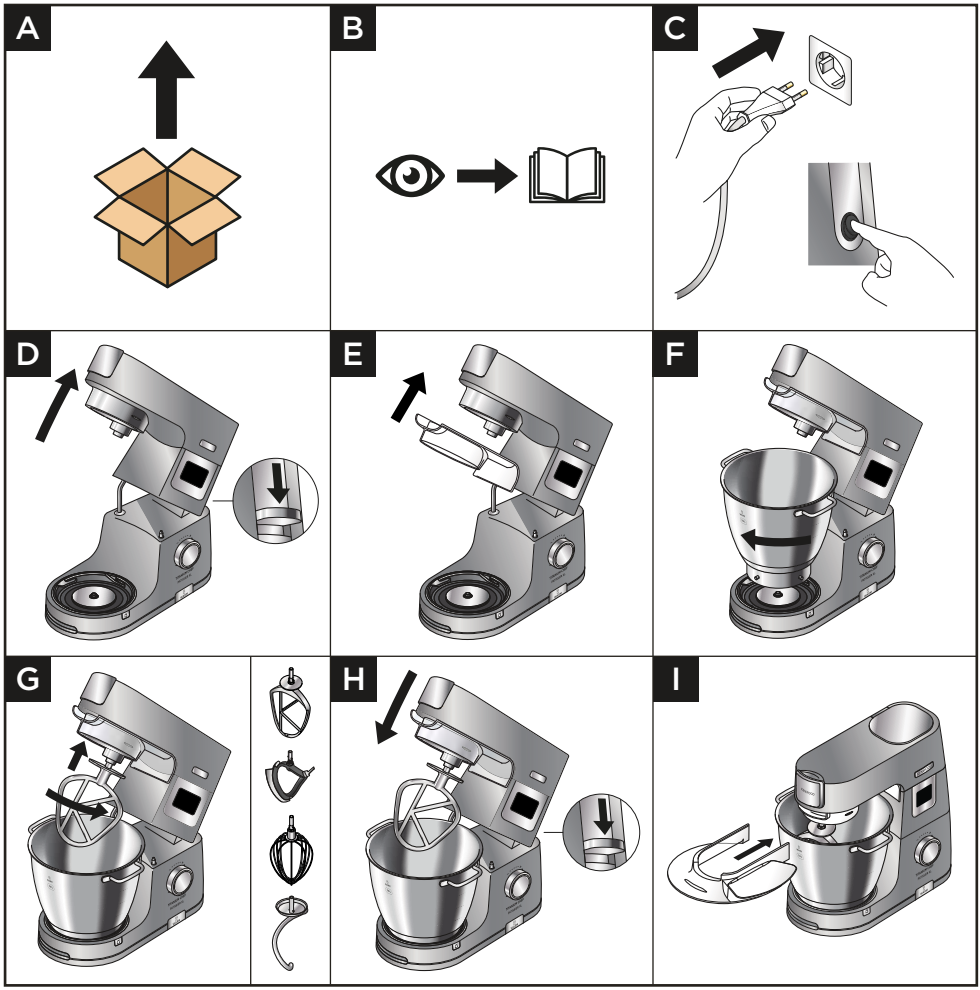
① Výstup pro vysokou rychlost
② Výstup pro nízkou rychlost
③ Výstup pro nástroje k míse

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
⑪a 7l zahřívací mísa
⑪b 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 Šlehací metla
⑳ Nástavec na těsto
㉑ Stěrka
㉒ Kryt hlavice
㉓ Kryt mísy
㉔ Kryt plnicího otvoru
㉕ Stěrka na těsto

Nastavení kuchyňského robota

Nákresy a pokyny k použití



Důležité

- 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.

Kryt mísy

- Kryt je vhodný k použití pouze se 7l mísou.
- Sestava krytu mísy se skládá ze 2 částí: krytu hlavice a vlastního krytu mísy.
- Kryt mísy nelze na mísu nasadit, pokud není nasazen kryt hlavice.

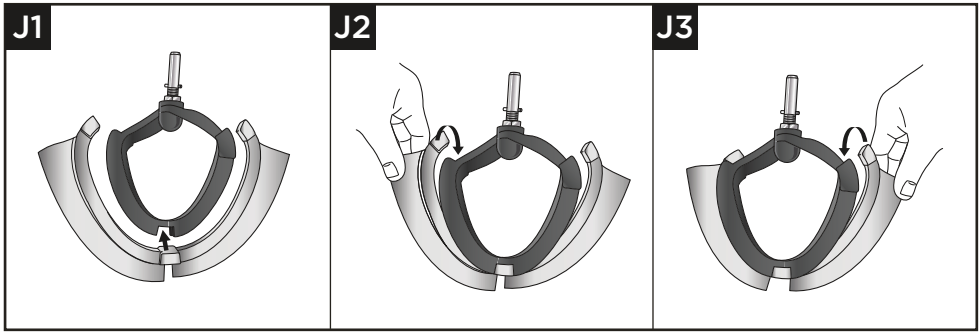
- Kryt mísy nasazujte nebo sundávejte jen tehdy, když je hlavice mixéru v zajištěné poloze.
- Doporučujeme kryt hlavice pravidelně sundávat a čistit.

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 Nasaďte kryt hlavice a zatlačte ho na místo.
4 Nasaďte mísu a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.
5 Do výstupu nasaďte požadovaný nástroj. Pak jej zasuňte směrem nahoru a otočením zajistěte.
6 Zmáčknutím páčky pro uvolnění hlavice spusťte hlavici mixéru, dokud dole nezaklapne v zajištěné poloze.
7 Položte kryt mísy na okraj mísy a pak zasuňte směrem k míse tak, aby správně dosedl.
- DBěhem mixování lze prostřednictvím plnicího otvoru přidávat ingredience přímo do mísy.

8 Chcete-li kryt mísy odstranit, stačí jej vysunout směrem od mísy mixéru.
9 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.

Sestavení stírací metly

Nákresy a pokyny k použití



Důležité
- Stěrka se dodává už nasazená. Před čištěním ji vždy musíte sundat.

1 Opatrně flexibilní stěrku nasaďte 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 kuchyňského robota - ruční provoz (s ohřevem)

Nákresy a pokyny k použití



Důležité

- Buďte opatrní, pokud budete manipulovat s některou částí přístroje nebo pokud se budete přístroje dotýkat při spuštěném 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 používejte postranní držadla. Při manipulaci s horkou nádobou a horkými nástroji používejte kuchyňské chňapky.

1 Vložte do mísy potřebné ingredience, spusťte rameno mixéru a v případě potřeby nasaďte ochranný kryt.
2 Do výstupu nasaďte požadovaný nástroj.
3 Spusťte rameno mixéru.
4 Nastavte požadovaný čas, rychlost a úroveň zahřívání.
   - Otáčejte ovládacím knoflíkem ve směru hodinových ručiček, pokud chcete použít stálé rychlosti.
   - Otáčejte proti směru hodinových ručiček při použití intervalů míchání a pulzního režimu (P). Pulzní režim spustíte tak, že stiskněte a podržíte ovládací knoflík.
5 Spusťte přístroj zmáčknutím ovládacího knoflíku.
   - Chcete-li chod přístroje kdykoliv zastavit/pozastavit, zmáčkněte ovládací knoflík.
   - Budete-li chtít kdykoliv zastavit ohřev, přepněte úroveň zahřívání do polohy ‚VYPNUTO'.
   - Pokud dojde za provozu ke zvednutí ramena mixéru, ohřev se pozastaví, nástroj k míse se zastaví a spustí se znovu až poté, co bude rameno mixéru spuštěno. Budete-li chtít mixér znovu spustit, spusťte rameno mixéru a stiskněte ovládací knoflík.
6 Jakmile program skončí, přístroj třikrát pípne.

Použití kuchyňského robota - ruční provoz (bez ohřevu)

Nákresy a pokyny k použití



Důležité

- Nepoužívejte šlehací metlu na hutné směsi (např. k přípravě základního těsta na moučníky nebo šlehání tuku s cukrem), protože by se mohla poškodit.
- Nikdy nepřekračujte maximální objemy – přístroj by se mohl přetížit.
- Před použitím přístroje prověřte, zda jsou nožičky na spodní straně přístroje a pracovní povrch čisté a suché.

1 Vložte do mísy potřebné ingredience.
2 Do výstupu nasaďte požadovaný nástroj.
3 Spusťte rameno mixéru a v případě potřeby nasaďte ochranný kryt.
4 Zvolte požadovaný čas a rychlost.
   - Otáčejte ovládacím knoflíkem ve směru hodinových ručiček, pokud chcete použít stálé rychlosti.
   - Otáčejte proti směru hodinových ručiček při použití intervalů míchání a pulzního režimu (P). Pulzní režim spustíte tak, že stiskněte a podržíte ovládací knoflík.
5 Spusťte přístroj zmáčknutím ovládacího knoflíku.
   - Chcete-li chod přístroje kdykoliv zastavit/pozastavit, zmáčkněte ovládací knoflík.
   - Budete-li chtít kdykoliv zastavit ohřev, přepněte úroveň zahřívání do polohy ‚VYPNUTO'.
   - Pokud dojde za provozu ke zvednutí ramena mixéru, ohřev se pozastaví, nástroj k míse se zastaví a spustí se znovu až poté, co bude rameno mixéru spuštěno. Budete-li chtít mixér znovu spustit, spusťte rameno mixéru a stiskněte ovládací knoflík.
6 Jakmile program skončí, přístroj třikrát pípne.

Rady a tipy

- Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí.
- **K-metla** - Aby se ingredience zcela promíchaly, často míchání přerušujte a stírejte stěny mísy pomocí stěrky.
- Pokud není v receptu uvedeno jinak, na těsto používejte studené ingredience.
- Při šlehání tuku s cukrem na moučníkové těsto používejte tuk s pokojovou teplotou nebo jej předem nechte změknout.
- **Šlehací metla** - Před šleháním bílků se ujistěte, že na šlehací metle ani v míse není. Nejlepších výsledků dosáhnete, když budou mít bílky pokojovou teplotu.

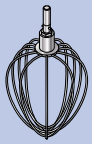
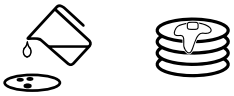
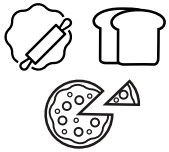
Rady a tipy – hnětací hák

- Nikdy nepřekračujte maximální objemy a rychlosti – přístroj by se mohl přetížit.
- Pokud slyšíte, že přístroj pracuje s velkou námahou, vypněte jej, odeberte polovinu těsta a každou polovinu zpracujte samostatně.
- Ingredience se nejlépe promíchají, když nejdříve nalijete tekutinu.
- Sušené droždí (typ, který potřebuje rozmíchat ve vodě): Nalijte do mísy teplou vodu. Pak přidejte droždí a cukr a nechte odstát asi 10 minut do zpěnění.
- Čerstvé droždí: Nadrobte do mouky.
- Ostatní typy droždí: Řiďte se pokyny výrobce.

Ruční provoz (bez ohřevu) – tabulka doporučeného nastavení a recepty

M 	(MAX.) 5L	(MAX.) 7L		(Min)
  	 680 g	 910 g	1	2
 	2 kg (směs s 10 vejci)	4 kg (směs s 20 vejci)	Min.–max.	1
	2 kg	3 kg	Min.–max.	5–10
	(MAX.) 5L	(MAX.) 7L		(Min)
  	900 g	1,5 kg	Min.–max.	4
 	2 kg (směs s 10 vejci)	4 kg (směs s 20 vejci)	Min.–max.	1–2
	2 kg	3 kg	Min.–max.	2–5

M

	(MAX.)  5L	 7L		(Min)
	8 (280 g)	16 (560 g)	Max.	1½–2
	0,5 l	2 l	Min.–max.	1½–3
	620 g	930 g	Min.	4–5
	 250 g  500 g  200 g		Max. Max.	10 s 1–1½
	 x2  180 ml		Max.	1–2
	(MAX.)  7L			(Min)
	Min	**Max.**		
 	 350 g  195 g H_2O ~38˚C	 1,6 kg  960 g H_2O ~38˚C	Min.–1	5
	 250 g  110 g  150 g  30 g	 1,6 kg  720 g  800 g  180 g	Min.–1	5

Recept

Těsto na pizzu
500 g chlebové mouky
30 ml olivového oleje
9 g soli
7 g sušených kvasnic
300 g teplé vody

1 Vložte do 7litrové mísy mouku, olivový olej, sůl, kvasnice a teplou vodu.
2 Nasaďte nástavec na těsto.
3 Zvolte předvolbu pro hnětení těsta a stiskněte ovládací knoflík.

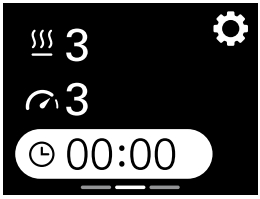
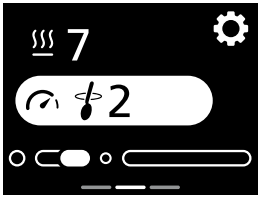
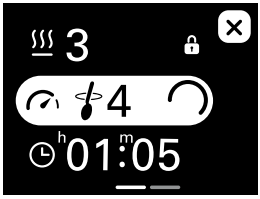
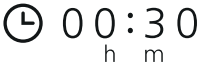
Použití kuchyňského robota (doporučené provozní rychlosti a teploty)

	1–5	Min.–max.
	6–7	-------
	1–5	Min.–max.
	6–7	1 – 4
	1–7	Min.–max.
	Vypnuto	Min.–2

Použití osvětlení mísy BowlBright™

- Váš kuchyňský robot je vybaven osvětlením mísy umístěným na spodní straně hlavice mixéru.
- Chcete-li zapnout nebo vypnout osvětlení mísy, vyberte v nabídce nastavení položku BowlBright a zvolte možnost OFF/ON (vypnuto/zapnuto).

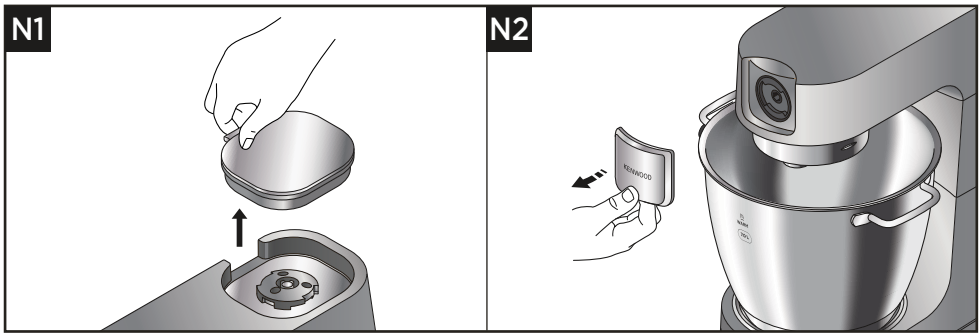
Použití přístroje kuchyňského robota – vysvětlivky k displeji

<table>
<tr>
<td> 
</td>
<td> 
</td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr><td>  </td><td>Klepněte na tuto ikonu, pokud chcete otevřít nabídku nastavení.</td></tr>
<tr><td> 
</td><td>Zobrazuje zvolený čas v hodinách (h) a minutách (m).</td></tr>
<tr><td> 
</td><td>Zobrazuje zvolený interval míchání.
Je-li zvolena přerušovaná rychlost (2 → 4), kroužek se bude postupně zvětšovat a přístroj bude míchat, až bude plný.</td></tr>
<tr><td> 
</td><td>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.
Přerušovaná šipka směřující dolů udává, že přístroj se chladí.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Udává, že nastavení nelze upravit</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Otáčením ovládacího knoflíku proti směru hodinových ručiček zapnete intervaly míchání a pulzní režim.
Otáčením ovládacího knoflíku po směru hodinových ručiček nastavíte nepřerušovanou rychlost.</td></tr>
</table>

Vysvětlivky k nastavení úrovně zahřívání a rychlosti

Rady a tipy pro zahřívání		
Úrovně zahřívání	Doporučené použití	
1	Změkčování	
2	Kynutí	
3		
4	Švýcarská sněhová pusinka	
5		
6	Rozpouštění čokolády	
7		
8	Zabaione	
9		
	(P)	Pulz – pro krátké impulzy maximální rychlosti. Pulzní režim spustíte tak, že stiskněte 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.

Nákresy a pokyny k použití



1 Sundejte krytku výstupu pro vysokou/nízkou rychlost (pokud je nasazená).

Krytka výstupu pro vysokou rychlost

- Krytku sundáte tak, že použijete úchyt a krytku zvednete nahoru.
- Krytku nasadíte tak, že ji položíte na vývod a zatlačíte dolů.

Krytka výstupu pro nízkou rychlost

- Krytku sundáte tak, že použijete úchyt na spodní straně a krytku vytáhnete směrem ven.
- Krytku nasadíte tak, že západku na horní straně krytky zasunete do drážky ve vývodu a krytku zacvaknete na místo.

2 Připojte nástavec podle příslušných pokynů dodaných s nástavcem.
3 Nastavte požadovaný čas a rychlost. Spusťte přístroj stisknutím ovládacího knoflíku.
4 Budete-li chtít přístroj kdykoliv vypnout, stiskněte znovu ovládací knoflík.

Recept

Marináda ze sušených švestek

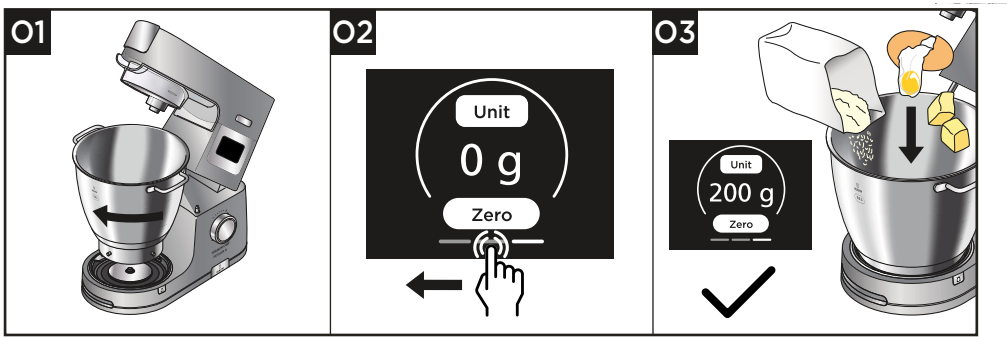
200 g čirého tekutého medu
40 g měkkých sušených švestek
50 ml vody

1 Vložte všechny ingredience do minisekáčku/mlýnku. Nechejte je přes noc v lednici.
2 Nasaďte nástavec na robot..
3 Zapněte na 5 sekundy pulzní režim.
4 Použijte podle potřeby.

(Poznámka: Minisekáček/mlýnek lze zakoupit samostatně.)

Použití funkce vážení

Nákresy a pokyny k použití



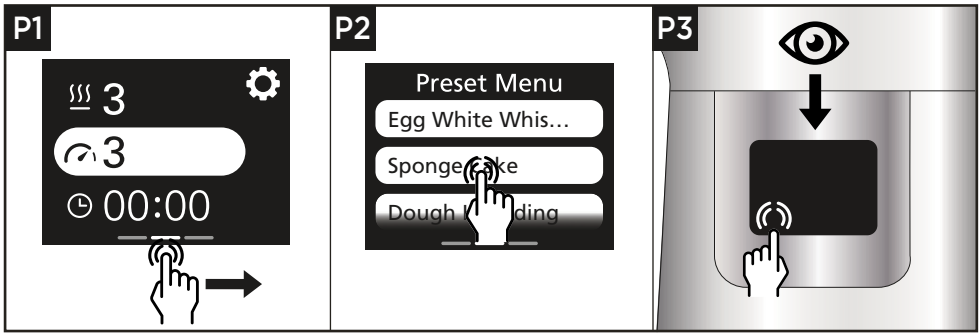
Důležité upozornění

- Před vážením vždy položte přístroj na suchý, rovný a stabilní povrch.
- Při vážení netlačte na mixér nebo na nádobu, protože to ovlivní přesnost váhy.
- Funkci vážení lze použít s ramenem mixéru v dolní i horní poloze.
- Funkce vážení je přesná až do 6 kg.

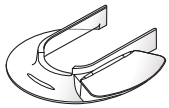
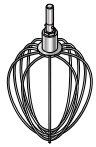
1 Nasaďte mísu.
2 Abyste mohli zvolit funkci vážení, přejeďte na displeji doleva, až se objeví obrazovka vážení.
3 Vynulujte váhu.
4 Zvažte ingredience.
5 Klepnutím na tlačítko jednotek na obrazovce vážení můžete přepínat mezi jednotkami.

Použití kuchyňského robota – předvolby

Nákresy a pokyny k použití

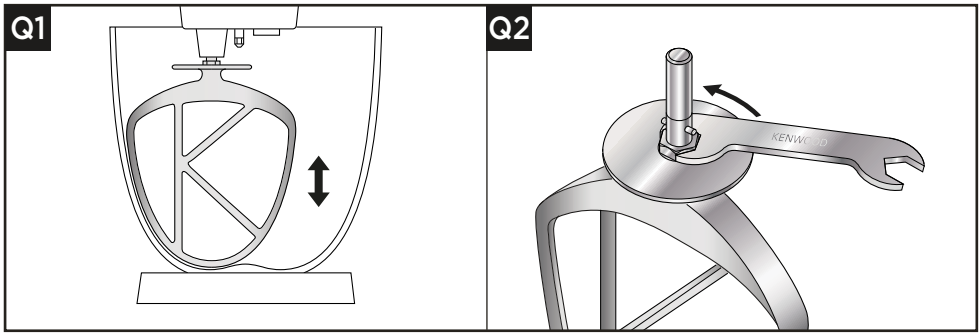


1 Přejetím doprava otevřete nabídku předvoleb.
2 Vyberte předvolbu, kterou chcete použít.
3 Postupujte podle pokynů na displeji.
4 Spusťte přístroj zmáčknutím ovládacího knoflíku.
5 Chcete-li chod přístroje kdykoliv zastavit, zmáčkněte ovládací knoflík. Dávejte pozor, protože mísa může být horká.

Tabulka použití předvoleb				**(Max.)**	
Předvolba	**Doporučený nástroj**	**Výchozí nastavení** (upravitelné)	**Recepty k inspiraci / použití**	**5 l**	**7 l**
Kynutí těsta		**1 hod** (5 min—2 hod) **VYPNUTO** **2**	Kynutí kvasnicového těsta		Celková hmotnost 2,58 kg
Rozpouštění čokolády		**10 min** (5 min—2 hod) 1 **7**	Čokoládová pěna		300 g (nalámaných na 2 cm kousky)
Švýcarská sněhová pusinka		**10 min** (1 min—20 min) **Max** **4**	Základ pro máslovo-smetanovou polevu		240 g bílků 480 g cukru krupice 80 g vody
Šlehání bílků		**2 min** (15 s—5 min) **Max** **VYPNUTO**	Bílky do čokoládové pěny	Viz tabulka doporučeného nastavení	
Piškotový dort		**1 min** (30 s—5 min) **1—Max** **VYPNUTO**	Bublanina, dortíky v košíčku	Viz tabulka doporučeného nastavení	
Hnětení těsta - Chlebové těsto (hutné kvasnicové)		**5 min** (5 min—30 min) **Min—1** (min—2) **VYPNUTO**	Chlebové housky, pizza	Viz tabulka doporučeného nastavení	

Úprava nástrojů

Nákresy a pokyny k použití



- 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
- Nástavec na těsto - Tento nástroj je nastaven z výroby a neměl by vyžadovat žádné další nastavování.
- Šlehací metla a K-metla – Šlehací metla a K-metla by se měly téměř dotýkat dna mísy. V případě potřeby upravte výšku pomocí klíče vhodné velikosti.
- Stírací metla – Stírací metla by se měla lehce dotýkat dna mísy.

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 hřídel. Chcete-li nástroj přiblížit ke dnu mísy, otočte hřídelí proti směru hodinových ručiček. Chcete-li nástroj oddálit ode dna mísy, otočte hřídelí ve směru hodinových ručiček.
5 Utáhněte matici.
6 Nasaďte 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.

Servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtěte část „průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky 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 odneste jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu 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, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Průvodce odstraňováním problémů

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. *Další informace najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist*
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 45 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.
Na displeji se zobrazuje jiný alfanumerický kód než E:27.	Spotřebič správně nefunguje.	Vypněte přístroj, počkejte 30 sekund a znovu ho zapněte. Pokud problém přetrvá, obraťte se na autorizované servisní středisko společnosti Kenwood. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru Kenwood najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.

Popis problému	Příčina	Řešení
Při rozpouštění a míchání čokolády motor běží ztuha. V mezeře mezi stírací metlou a stěnou mísy se zachytily kousky čokolády.	Kousky čokolády jsou příliš velké nebo je jich příliš velké množství. Není správně nastavená výška stírací metly.	Dbejte na to, aby byly kousky čokolády stejně velké (2 cm x 2 cm) a množství nepřekročilo 300 g. Upravte výšku stírací metly - viz část „Nastavení nástrojů“.
Nelze upravit úroveň zahřívání, rychlost a nastavení času.	Zvolená funkce se po deseti sekundách vynuluje, pokud není upravena.	Nejde o závadu. Zvolte příslušnou funkci na dotykové obrazovce a upravte nastavení pomocí ovládacího knoflíku.
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 v rámci předvolby nebude časovač odpočítávat, dokud nebude dosažena správná teplota nebo neuplyne pět minut.	Nejde o závadu.
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 nasaďte 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.

Popis problému	**Příčina**	**Řešení**
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.
1) Jedno rychlé pípnutí 2) Dvojité rychlé pípnutí 3) Trojité pípnutí	1) Stisknutí ovládacího knoflíku ke spuštění nebo zastavení přístroje nebo zvednutí ramena za provozu 2) Přístroj čeká - přístroj dvakrát rychle pípne 10 minut a 5 minut před koncem cyklu udržování v teplém stavu. 3) Význam: - konec programu předvolby - konec ručního provozu - konec cyklu udržování v teplém stavu - přístroj se chystá promíchat obsah	Nejde o závadu. Nejde o závadu. Nejde o závadu.

Magyar

- Fontos biztonsági tudnivalók 382-384
- Csatlakoztatás előtt 384
- Karbantartás és tisztítás 384-385
- Alkatrészlista 386-387
- A konyhai robotgép előkészítése 388-389
  - Ábrák és használati utasítások 388-389
- A krémkeverő lapát összeszerelése 389
  - Ábrák és használati utasítások 389
- A konyhai robotgép használata – kézi működtetés (melegítés üzemmód) 390-391
  - Ábrák és használati utasítások 390-391
- A konyhai robotgép használata – kézi működtetés (nem melegítés üzemmód) 392-393
  - Ábrák és használati utasítások 392-393
- Kézi üzemmód (nem melegítés) – Használati útmutató és receptek 394-395
- Receptek 396
- A konyhai robotgép használata (ajánlott működési sebességek és hőmérsékletek) 396
- A BowlBright™ edényvilágítás használata 397
- A konyhai robotgép használata – Kijelző ismertetése 397
- Melegítési szintek és sebességbeállítások i smertetése 398
- A konyhai robotgép használata – Tartozékok 399
  - Ábrák és használati utasítások 399
- A mérési funkció használata 400
  - Ábrák és használati utasítások 400
- A konyhai robotgép használata – Előre beállított programok 401
  - Ábrák és használati utasítások 401
  - Előre beállított programok használati útmutatója 402
- A keverőfej beállítása 403
  - Ábrák és használati utasítások 403
- Szerviz és vevőszolgálat 404
- Hibaelhárítási útmutató 405-407

Fontos biztonsági tudnivalók

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét! (A gép alján lévő címkét nem szabad eltávolítani.)
- 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 különféle keverőfejek/tartozékok fel- és leszerelése előtt, használat után és tisztítás előtt **mindig** kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- **Mindig** tartsa távol testrészeit, haját, ékszereit és laza ruházatát a mozgó alkatrészektől és a felszerelt tartozékoktól.
- **Soha** ne dugja az ujját a csuklószerkezetbe.
- A hálózati vezetéket **ne** hagyja lógva olyan helyen, ahol egy gyermek elérheti.
- Ügyeljen arra, hogy a tápegység **ne** kerüljön vízbe, és a vezetéket és a a dugót ne érje nedvesség.
- Működés közben soha **ne** hagyja a konyhai robotgépet felügyelet nélkül.
- Sérült készüléket soha **ne** használjon! Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd a „Szerviz és vevőszolgálat" részt.
- **Ne** működtesse a konyhai robotgépet, ha a gépkar felemelt állásban van.
- **Kizárólag** eredeti vagy a gyártó által ajánlott tartozékot használjon.
- **Soha** ne használjon egyszerre több meghajtónyílást (keverőfej csatlakozóaljzata, nagy sebességű meghajtó nyílása vagy kis sebességű meghajtó nyílása).
- Ügyeljen arra, hogy az edény mindig fel legyen szerelve, amikor a készüléket keverőfejjel üzemelteti.
- **Ne** lépje túl a felhasználási útmutatóban megadott maximális mennyiségeket és sebességeket.
- Tartozék használatakor **mindig** 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 keverőfejek, a meghajtónyílások fedelei és a hálózati vezeték is biztonságosan rögzítve legyenek.
- A készülék mozgatásakor mindig a talapzatot és a gépkart fogja meg. **Ne** emelje vagy mozgassa a készüléket az edény fogantyújánál vagy a kis sebességű vagy a nagy sebességű meghajtó nyílásába helyezett tartozéknál fogva.
- Hosszabb használat után **mindig** óvatosan vegye le a keverőfejeket, mert felmelegedhetnek.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A gyermekekre mindig figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- **Soha ne** használja a fröccsenésgátlót az 5 literes edényhez. A fröccsenésgátló csak a 7 literes edényhez használható.

- **Ne** szereljen keverőfejet a konyhai robotgépbe, ha az 5 literes edény még a 7 literes edényben van.
- Kenyértészta dagasztásához csak a 7 literes melegítőedény használható.
- Sűrű anyagokhoz (pl. margarin és cukor kikeveréséhez) **ne** használja a habverőt, mert deformálódhat.
- A gép tápkábele olyan hosszúságú, hogy ne akadályozza a munkát és ne okozzon botlásveszélyt. Hosszabbító megfelelő körültekintéssel használható. Ha hosszabbító kábelt használ:
  - A hosszabbító kábelen feltüntetett elektromos besorolás legalább akkora legyen, mint a készülék elektromos besorolása.
  - A tápkábelt úgy kell elhelyezni, hogy az ne lógjon le a pultról vagy asztalról, ahol egy gyermek lehúzhatja vagy valaki véletlenül beleakadhat. Ha a készülék a földelt típusú, a hosszabbító is 3 eres földelt kábel legyen. A készülék elektromos besorolása a készülék alján van feltüntetve.
- Soha **ne** dugjon semmit a szellőzőnyílásokba.
- Ügyeljen arra, hogy a készüléket **mindig** vízszintes, sík felületen használja, távol a széltől. Ügyeljen arra, hogy a készülék legalább 10 cm-re legyen a faltól, és a szellőzőnyílások ne legyenek eltakarva. **Ne** állítsa belógó szekrények alá.
- **Ne** mozgassa vagy emelje meg a gépkart beszerelt tartozékkal, mert a konyhai robotgép instabillá válhat.
- **Ne** működtesse a készüléket a munkafelület szélén és ne gyakoroljon nyomást a felszerelt tartozékra, 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.
- 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.

Melegítés

- Soha **ne** működtesse a készüléket melegítés üzemmódban, ha az edény üres.
- Soha **ne** használja az edényt más melegítőeszközzel.
- Az edény alja a melegítés leállítása után még hosszú ideig forró marad. Kezelje **mindig** óvatosan, és használjon megfelelő alátétet, ha hőre érzékeny felületre helyezi az edényt.
- A terméken látható ⚠ szimbólum olyan felületet jelez, amelyik használat közben felforrósodhat.
- A forró edény és a különféle forró keverőeszközök megfogásához használjon hőálló edényfogó kesztyűt.

Energiafogyasztás

- A főkapcsoló „I” állásban van
  - 20 perc inaktivitás után automatikusan átvált kikapcsolt üzemmódba, és a kijelző kikapcsol.
  - Kikapcsolt üzemmód fogyasztása: < 0,3 W.
- A főkapcsoló „O” állásban van
  - Automatikus átkapcsolás kikapcsolt üzemmódba: Nincs
  - Kikapcsolt üzemmód fogyasztása: < 0,3 W.

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 tárgyakról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

Karbantartás és tisztítás

- Tisztítás előtt **mindig** kapcsolja ki a gépet 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 át nedves ruhával, majd szárítsa meg (a gép alján lévő lábakat is).
- 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 drótkefét, 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 keverőfejet az 5 literes edénybe, amikor az a 7 literes edényben van.)

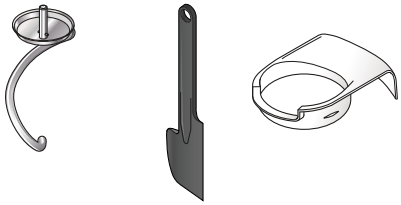
Keverőfejek és fröccsenésgátló

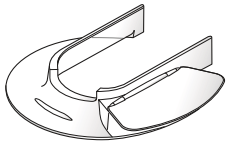
- Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg, vagy a tisztításhoz használja a mosogatógépet.

R



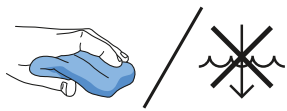


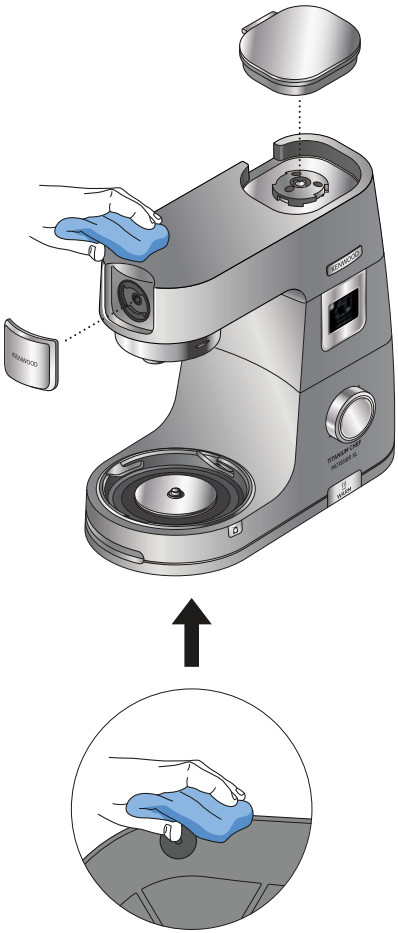












Alkatrészlista



Meghajtó nyílások

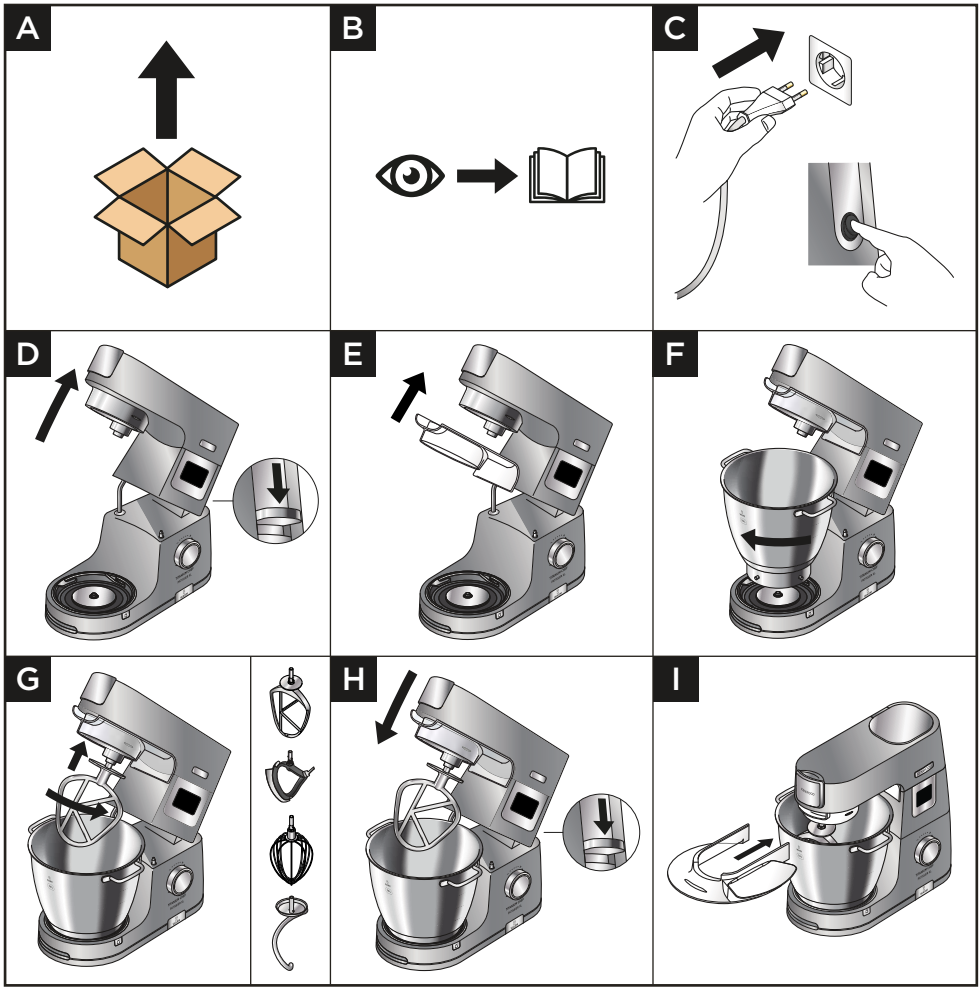
① Nagy sebességű meghajtó nyílása
② Kis sebességű meghajtó nyílása
③ Keverőfej csatlakozóaljzata

Mixer

④ Nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele
⑤ Gépkar
⑥ Gépkar kioldókarja
⑦ Főkapcsoló
⑧ Kijelző
⑨ Vezérlőtárcsa
⑩ Meghajtóegység
⑪a 7 literes melegítőedény
⑪b 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
㉕ Tésztakaparó

A konyhai robotgép előkészítése

Ábrák és használati utasítások



Fontos

- Ügyeljen arra, hogy a melegítőlemez felülete, a hőmérséklet-érzékelő és az edény alja tiszta legyen. Ennek elmulasztása hatással lehet a hőmérséklet-érzékelő működésére, és gyengülhet a melegítési teljesítmény.

Fröccsenésgátló szerelvény

- A fröccsenésgátló csak a 7 literes edényhez használható.
- A fröccsenésgátló szerelvény két darabból áll: a hővédőből és a fröccsenésgátló idomból.

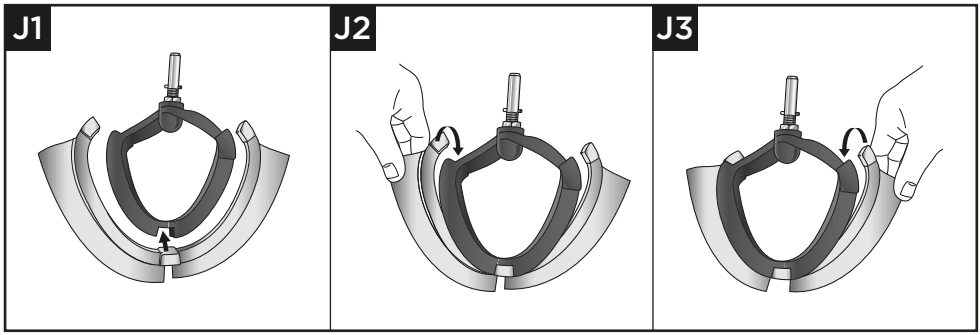
- A fröccsenésgátló idomot csak a hővédő felhelyezése után lehet felhelyezni az edényre.
- A fröccsenésgátló idomot csak akkor helyezze föl vagy vegye le, amikor a gépkar zárolt állásban van.
- Javasoljuk, hogy a hővédőt a tisztítás érdekében rendszeresen vegye le a gépkarról.

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 Illessze be hővédőt, és felfelé nyomva rögzítse.
4 Helyezze be az edényt, és jobbra elfordítva rögzítse.
5 Helyezze a kívánt keverőfejet a csatlakozóaljzatba. Ezután tolja be, majd elfordítva rögzítse.
6 A gépkar lehajtásához nyomja meg a gépkar kioldókarját, és hajtsa le a gépkart, amíg rögzül.
7 Fektesse a fröccsenésgátló idomot a keverőedény peremére, majd csúsztassa előre, amíg teljesen a helyére nem kerül. A konyhai robotgép használata – kézi működtetés
- Keverés közben a hozzávalókat a garaton keresztül közvetlenül a keverőedénybe adagolhatja.

8 A fröccsenésgátló idom eltávolítása: húzza le a keverőedényről.
9 A hővédő eltávolításához hajtsa fel a gépkart úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön. Távolítsa el a keverőfejet, majd lefelé húzva vegye le a hővédőt a gépkarról.

A krémkeverő lapát összeszerelése

Ábrák és használati utasítások



Fontos
- A törlőlapát gyárilag fel van szerelve, és a tisztításhoz mindig vegye le.

1 Óvatosan illessze a rugalmas törlőlapátot a keverőlapátra úgy, hogy a törlőlapát alapját behelyezi a nyílásba, majd az egyik végét finoman bepattintja a helyére a horonyba. Ezt ismételje meg a másik oldalon is.

A konyhai robotgép használata – kézi működtetés (melegítés üzemmód)

Ábrák és használati utasítások



Fontos

- Ha a készüléket melegítés üzemmódban használja vagy melegített vele, akkor mindig legyen óvatos, amikor megfogja. Különösen az edénynél, a melegítőlemeznél és a keverőfejeknél 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.

1 Tegye az edénybe a megfelelő hozzávalókat, engedje le a gépkart, és szükség esetén szerelje fel a fröccsenésgátlót.
2 Helyezze a kívánt keverőfejet a csatlakozóaljzatba.
3 Hajtsa le a gépkart.
4 Állítsa be a kívánt időt, sebességet és melegítési szintet.
   - Forgassa el a vezérlőtárcsát jobbra az állandó sebességek beállításához.
   - Forgassa el balra, ha keverési időközöket vagy a rövid üzem (P) funkciót szeretné használni. A rövid üzem funkció alkalmazásához tartsa lenyomva a vezérlőtárcsát.
5 Az indításhoz nyomja meg a vezérlőtárcsát.
   - Ha bármikor le szeretné állítani a készüléket vagy szüneteltetni szeretné a működését, nyomja meg a vezérlőtárcsát.
   - A melegítés leállításához módosítsa a melegítés beállítását az „OFF” (KI) értékre.
   - Ha működés közben bármikor felemeli a gépkart, akkor a melegítés és a keverőfej leáll, és nem indul újra, amikor a gépkart leengedi. A konyhai robotgép újraindításához engedje le a gépkart és nyomja meg a vezérlőtárcsát.
6 A program befejezése után az egység három hangjelzést ad.

A konyhai robotgép használata – kézi működtetés (nem melegítés üzemmód)

Ábrák és használati utasítások



Fontos

- Sűrű keverékekhez (pl. margarin és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.
- Soha ne lépje túl a megadott maximális mennyiségeket – a készülék túlterhelését okozhatja.
- A készülék használata előtt ellenőrizze, hogy a gép alján levő lábak és a munkafelület tiszta és száraz legyen.

1 Tegye az edénybe a hozzávalókat.
2 Helyezze a kívánt keverőfejet a csatlakozóaljzatba.
3 Engedje le a gépkart, és szükség esetén szerelje fel a fröccsenésgátlót.
4 Állítsa be a kívánt időt és sebességet.
   - Forgassa el a vezérlőtárcsát jobbra az állandó sebességek beállításához.
   - Forgassa el balra, ha keverési időközöket vagy a rövid üzem (P) funkciót szeretné használni. A rövid üzem funkció alkalmazásához tartsa lenyomva a vezérlőtárcsát.
5 Az indításhoz nyomja meg a vezérlőtárcsát.
   - Ha bármikor le szeretné állítani a készüléket vagy szüneteltetni szeretné a működését, nyomja meg a vezérlőtárcsát.
   - Ha működés közben bármikor felemeli a gépkart, akkor a melegítés és a keverőfej leáll, és nem indul újra, amikor a gépkart leengedi. A konyhai robotgép újraindításához engedje le a gépkart és nyomja meg a vezérlőtárcsát.
6 A program befejezése után az egység három hangjelzést ad.

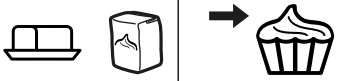
Tanácsok és tippek

- A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet.
- **K-keverő** - 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).
- Amikor tészta készítéséhez összedolgozza a zsiradékot és a cukrot, a zsiradék lágy, szobahőmérsékletű legyen.
- **Habverő** - Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy se a habverőn, se a keverőedényen ne legyen tojássárgája- vagy zsírmaradék. A legjobb eredményt akkor lehet elérni, ha a tojás szobahőmérsékletű.

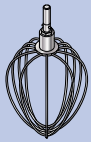
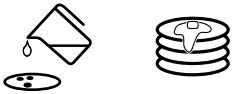
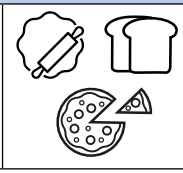
Tanácsok és tippek – Dagasztóeszköz

- 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.
- 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 percig, amíg enyhén habos lesz.
- Friss élesztő: morzsolja be a lisztbe.
- Egyéb élesztők: kövesse a gyártó utasításait.

Kézi üzemmód (nem melegítés) – Használati útmutató és receptek

M	(MAX.)			(Perc)
	5L	7L		
	680 g	910 g	1	2
	2 kg (10 tojással)	4 kg (20 tojással)	Min–Max (min.-max.)	1
	2 kg	3 kg	Min–Max (min.-max.)	5-10
	(MAX.) 5L	7L		(Perc)
	900 g	1,5 kg	Min–Max (min.-max.)	4
	2 kg (10 tojással)	4 kg (20 tojással)	Min–Max (min.-max.)	1–2
	2 kg	3 kg	Min–Max (min.-max.)	2–5

M

	(MAX.) 5L	(MAX.) 7L		(Perc)
	8 (280 g)	16 (560 g)	Max.	1½–2
	0,5 l	2 l	Min–Max (min.-max.)	1½–3
	620 g	930 g	Min.	4–5
	250 g	500 g 200 g	Max. Max.	10 s 1–1½
	x2	180 ml	Max.	1–2
	(MAX.) Min.	(MAX.) Max. 		(Perc)
 	350 g 195 g H_2O ~38˚C	1,6 kg 960 g H_2O ~38˚C	Min.-1	5
	250 g 110 g 150 g 30 g	1,6 kg 720 g 800 g 180 g	Min.-1	5

Recept

Pizzatészta
500 g kenyérliszt
30 ml olívaolaj
9 g só
7 g szárított élesztő
300 g meleg víz

1 Öntse a lisztet, az olívaolajat, a sót, az élesztőt és a meleg vizet a 7 literes edénybe.
2 Helyezze be a dagasztóeszközt.
3 Válassza az előre beállított tészta dagasztása programot és nyomja meg a vezérlőtárcsát.

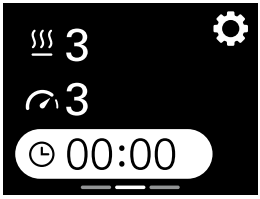
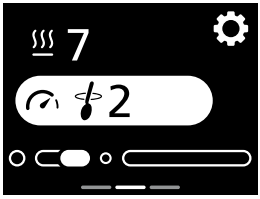
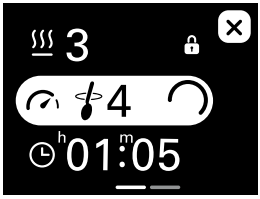
A konyhai robotgép használata (ajánlott működési sebességek és hőmérsékletek)

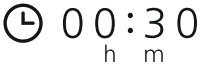
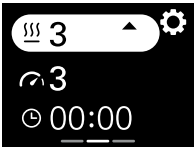
	1–5	Min–Max (min.-max.)
	6–7	N/A (nincs)
	1–5	Min–Max (min.-max.)
	6–7	1 – 4
	1–7	Min–Max (min.-max.)
	KI	Min.–2

A BowlBright™ edényvilágítás használata

- A konyhai robotgép edényvilágítása a gépkar alján található.
- Az edényvilágítás be- vagy kikapcsolásához a beállítások menüben válassza BowlBright™ lehetőséget és ott válassza a be- vagy kikapcsolás lehetőséget.

A konyhai robotgép használata – Kijelző ismertetése

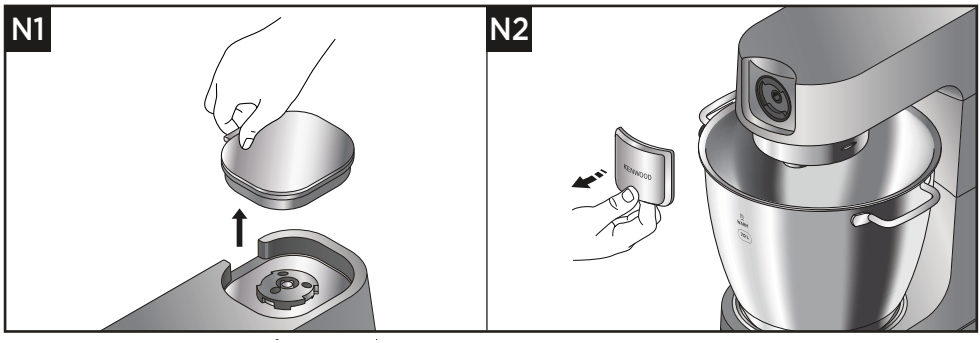
		

	Érintse meg az ikont a beállítások menü megnyitásához.
	A kiválasztott időt mutatja órában (h) és percben (m).
	A kiválasztott keverési időközt mutatja. Szakaszos keverési sebesség (2 → 4) választása esetén a gyűrű fokozatosan növekszik, és amikor körbeér, a készülék keverni fog.
	A kiválasztott melegítési 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. A lefelé mutató szaggatott nyíl azt jelzi, hogy a készülék lehűl.
	Azt jelzi, hogy a beállítást nem lehet módosítani
	Forgassa el a vezérlőtárcsát balra a szakaszos keverési időközök vagy a rövid üzem funkció használatához. Forgassa el a vezérlőtárcsát jobbra az állandó sebességek beállításához.

Melegítési szintek és sebességbeállítások ismertetése

<table>
<tr><th colspan="3">Melegítési tanácsok és tippek</th></tr>
<tr><td>Melegítési szintek</td><td colspan="2">Felhasználási útmutató</td></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="2">Dinsztelés</td></tr>
<tr><td>2</td><td colspan="2" rowspan="2">Kelesztés</td></tr>
<tr><td>3</td></tr>
<tr><td>4</td><td colspan="2" rowspan="2">Svájci habcsók</td></tr>
<tr><td>5</td></tr>
<tr><td>6</td><td colspan="2" rowspan="2">Csokoládé olvasztása</td></tr>
<tr><td>7</td></tr>
<tr><td>8</td><td colspan="2" rowspan="2">Borsodó</td></tr>
<tr><td>9</td></tr>
<tr><td rowspan="6"></td><td>(P)</td><td>Rövid üzem – Rövid ideig tartó maximális sebességű keverések végzésére szolgál.
A rövid üzem működtetéséhez tartsa lenyomva a vezérlőtárcsát.</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Folyamatos keverés – A konyhai robotgép állandó, lassú sebességgel üzemel. Könnyebb hozzávalókat keverhet sűrűbb keverékekhez, pl. habcsók, gyümölcskrém és piskótatészta készítésekor vagy használhatja a liszt és gyümölcs tésztába való lassú bekeveréséhez.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>2. keverési időköz – Szakaszos keverés rövid szünetekkel. Ebben a sebességállásban 5 másodpercenként szakaszosan működik alacsony sebességgel.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>3. keverési időköz – Szakaszos keverés közepes szünetekkel. Ebben a sebességállásban 15 másodpercenként szakaszosan működik alacsony sebességgel.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>4. keverési időköz – Szakaszos keverés hosszú szünetekkel. Ebben a sebességállásban 30 másodpercenként szakaszosan működik alacsony sebességgel.</td></tr>
<tr><td>Min. – max. sebesség</td><td>Állandó sebességek, fokozatosan növelhető a maximális sebességig</td></tr>
</table>

Ábrák és használati utasítások



1 Vegye le a nagy sebességű meghajtó/kis sebességű meghajtó nyílásának fedelét (ha van).

Nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele

- A fedelet a fogórésznél megfogva emelje fel.
- A fedél visszahelyezésekor illessze a fedelet a nyílásra és nyomja a helyére.

Kis sebességű meghajtó nyílásának fedele

- A fedelet az alján található fogórésznél megfogva húzza ki.
- A fedél visszahelyezésekor a fedél tetején levő rögzítőelemet illessze nyílás mélyedésébe, és megnyomva pattintsa a helyére.

2 Szerelje fel a tartozékot a mellékelt utasításoknak megfelelően.
3 Állítsa be a kívánt időt és sebességet. Az indításhoz nyomja meg a vezérlőtárcsát.
4 Ha bármikor le szeretné állítani a készüléket, nyomja meg ismét a vezérlőtárcsát.

Recept

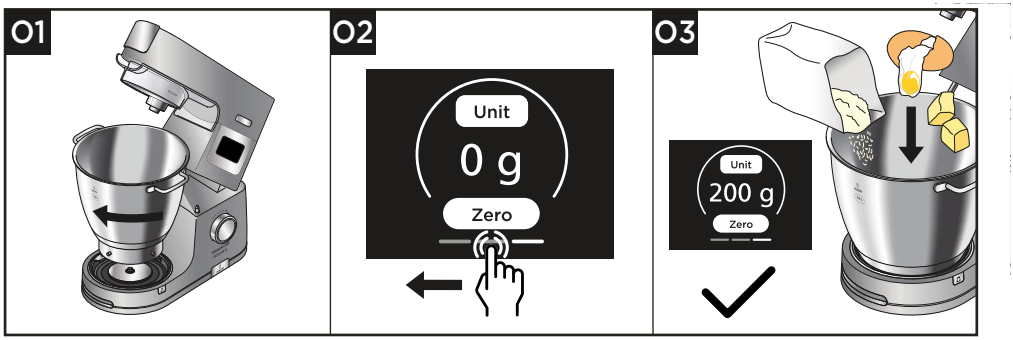
Szilvapác
200 g folyós méz
40 g puha aszalt szilva
50 ml víz

1 Öntse az összes hozzávalót a mini darálóba. Éjszaka tartsa hűtőszekrényben.
2 Szerelje fel a tartozékot a konyhai robotgépre.
3 Kapcsolja 5 másodpercre rövid üzem állásba.
4 Használja fel ízlés szerint.

(Megjegyzés: a mini daráló tartozék külön megvásárolható.)

A mérési funkció használata

Ábrák és használati utasítások



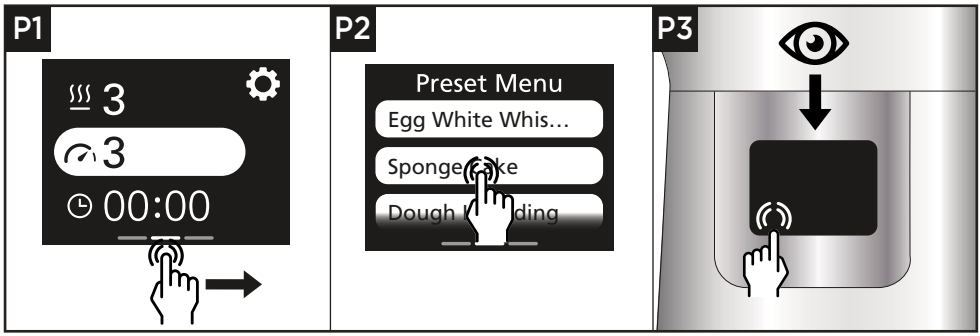
Fontos

- A mérés előtt a készüléket mindig helyezze száraz, sima, stabil felületre.
- Mérés közben ne gyakoroljon nyomást a konyhai robotgépre vagy az edényre, mert ez befolyásolja a mérleg pontosságát.
- A mérési funkció a gépkar mindkét állásában használható.
- A mérési funkció 6 kg-ig használható.

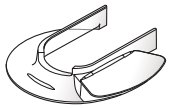
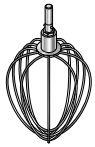
1 Helyezze be az edényt.
2 A mérési funkció kiválasztásához a kijelzőn húzza balra az ujját, amíg meg nem jelenik a mérés képernyője.
3 Nullázza a mérleget.
4 Mérje meg a hozzávalókat.
5 A mértékegységek közötti váltáshoz érintse meg a mértékegység gombot a mérés képernyőjén.

A konyhai robotgép használata – Előre beállított programok

Ábrák és használati utasítások

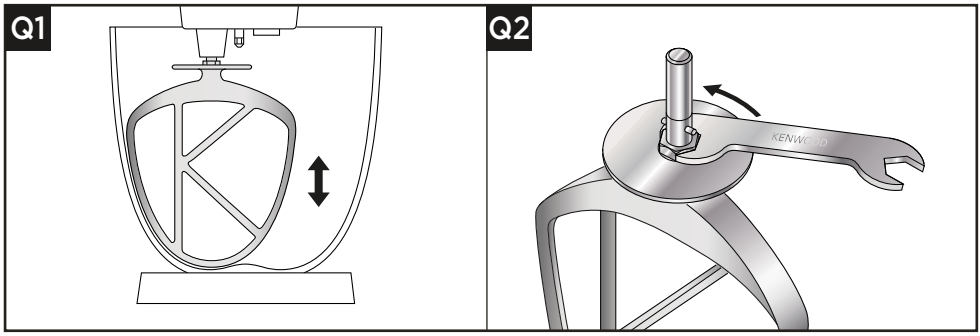


1 Az előre beállított programok menü eléréséhez húzza jobbra az ujját a kijelzőn.
2 Válassza ki a használni kívánt előre beállított programot.
3 Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.
4 Az indításhoz nyomja meg a vezérlőtárcsát.
5 Ha bármikor le szeretné állítani a készüléket, nyomja meg a vezérlőtárcsát. Legyen óvatos, mert az edény forró lehet.

Előre beállított programok használati útmutatója				**(Max.)**	
Előre beállított program	**Ajánlott eszköz**	**Alapértelmezett beállítások** (módosítható)	**Receptötletek / használat**	**5 l**	**7 l**
Tészta kelesztése		**1 óra** (5 min. – 2 óra) **KI** **2**	Élesztős tészták kelesztése		2,58 kg teljes súly
Csokoládé olvasztása		**10 min.** (5 min. – 2 óra) 1 **7**	Csokoládés mousse		300 g (2 cm-es darabokra vágva)
Svájci habcsók		**10 perc** (1 perc – 20 perc) **Max** **4**	Vajkrémes cukorbevonat-alap		240 g tojásfehérje 480 g porcukor 80 g víz
Tojásfehérje felverése		**2 perc** (15 s – 5 perc) **Max** **KI**	Tojásfehérje csokoládés mousse-hoz	Lásd a felhasználói útmutató táblázatát	
Piskótatészta		**1 perc** (30 s – 5 perc) **1 – Max** **KI**	Viktória piskóta, cupcake	Lásd a felhasználói útmutató táblázatát	
Tészta dagasztása – kenyértészta (élesztővel készült, kemény)		**5 perc** (5 perc – 30 perc) **Min to 1** (perc – 2) **KI**	Zsemle, pizza	Lásd a felhasználói útmutató táblázatát	

A keverőfej beállítása

Ábrák és használati utasítások



- A keverőfejek gyárilag be vannak állítva a tartozék keverőedényhez, és nincs szükség a külön beállításukra. Ha mégis módosítani szeretné a keverőfej magasságát, akkor használjon egy megfelelő méretű villáskulcsot:
  KWL90 TYPE = 19 mm
- Dagasztóeszköz - Ez a keverőfej gyárilag be van állítva, és nincs szükség külön beállításra.
- Habverő és K-keverő – A habverőnek és a K-keverőnek csaknem az edény aljáig kell érnie. Szükség esetén egy megfelelő méretű villáskulccsal állítsa be a magasságot.
- Krémkeverő lapát – A krémkeverő lapátnak éppen hozzá kell érnie az edény aljához.

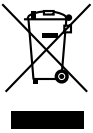
1 Húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját.
2 Hajtsa fel a gépkart, és helyezze be a habverőt/K-keverőt.
3 Hajtsa le a gépkart. Ha a keverőfej állását módosítani kell, emelje fel a gépkart, és vegye ki a keverőfejet. Ideális esetben a habverőnek és a K-habverőnek **csaknem** a keverőedény aljáig kell 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 keverőfejet az edény aljához közelebb szeretné engedni, akkor a szárát forgassa el balra. Ha a keverőfejet feljebb szeretné emelni, akkor a szárát forgassa el jobbra.
5 Szorítsa meg az anyacsavart.
6 Helyezze a keverőfejet a mixerbe, és engedje le a gépkart. (Ellenőrizze a helyzetét – lásd a fenti pontokat.)
7 Szükség esetén ismételje meg a fenti lépéseket, amíg a keverőfej beállítása megfelelő nem lesz. Amikor ezt elérte, végleg húzza meg a csavaranyát.

Megjegyzés: A villáskulcs az ábrán csak illusztrációs célokat szolgál.

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 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 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 keverőfej magassága nem jó, be kell állítani.	Állítsa be a magasságot egy megfelelő villáskulccsal – lásd „A keverőfej beállítása” részt.
A kis sebességű meghajtó tartozéka nem szerelhető fel.	Ellenőrizze, hogy a tartozék kompatibilis-e a konyhai robotgépével. Twist csatlakozású tartozékra van szükség (KAX típus) TWIST	A tartozéknak KAX (Twist) csatlakozásúnak TWIST kell lennie, akkor csatlakoztatható a meghajtóhoz. Ha olyan tartozéka van, amelyik Bar BAR csatlakozású, akkor az a KAT002ME adapterrel csatlakoztatható a konyhai robotgép Twist csatlakozójához. *Bővebb tájékoztatásért látogasson el a következő webhelyre: www.kenwoodworld.com/twist*
A konyhai robotgép 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 45 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 vevőszolgálathoz.
A kijelzőn az E:27-től eltérő alfanumerikus hibakód látható.	A berendezés nem működik megfelelően.	Kapcsolja ki a készüléket, várjon 30 másodpercig, majd kapcsolja be újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon egy hivatalos Kenwood szervizközponthoz. A legközelebbi Kenwood szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
Csokoládé felolvasztása és keverése közben motor akadozik. Csokoládédarabok szorultak a krémkeverő lapát és az edény fala közé.	Túl nagyok a csokoládédarabok vagy túl sok van belőlük. A krémkeverő lapát magassága nincs megfelelően beállítva.	Ügyeljen arra, hogy a csokoládédarabok egyenletes méretűek legyenek (2 cm x 2 cm) és mennyiségük ne haladja meg a 300 g-ot. Állítsa be a krémkeverő lapát magasságát, lásd „A keverőfej beállítása” részt.
Nem lehet beállítani a melegítési szintet, a sebességet és az időtartamot.	A kiválasztott funkció 10 másodperc múlva leáll, ha elmarad a beállítása.	Normál működés. Nyomja meg a funkciót az érintőképernyőn, és állítsa be a vezérlőtárcsával.
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.
Az időzítő nem mutatja a visszaszámlálást a kijelzőn.	Előre beállított program melegítési fázisában az idő visszaszámlálása csak a megfelelő hőmérséklet elérése vagy 5 perc eltelte 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 egyebek 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 egyebek 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 mérlegelése előtt.

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
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 mérlegelése 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.
1) Egy rövid hangjelzés 2) Két rövid hangjelzés 3) Hármas hangjelzés	1) A vezérlőtárcsa megnyomásával elindítja vagy leállítja a gépet, vagy működés közben felemeli a gépkart. 2) A készülék várakozik – a készülék 10 perccel és 5 perccel a melegen tartási ciklus vége előtt két rövid hangjelzést ad. 3) A következőket jelzi: - Előre beállított program vége - Kézi működtetés vége - Melegen tartási ciklus vége - Amikor a készülék keverni kezd	Normál működés Normál működés Normál működés

Polski

- Ważne informacje na temat bezpieczeństwa 409-411
- Przed podłączeniem do sieci 411
- Konserwacja i czyszczenie 411-412
- Wykaz części zamiennych 413-414
- Konfigurowanie robota Kitchen Machine 415-416
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 415-416
- Montaż mieszadła elastycznego 416
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 416
- Użytkowanie robota Kitchen Machine – obsługa ręczna (tryb podgrzewania) 417-418
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 417-418
- Użytkowanie robota Kitchen Machine – obsługa ręczna (tryb poza podgrzewaniem) 419-420
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 419-420
- Tryb ręczny (poza podgrzewaniem) – tabela zaleceń i przepisy 421-422
- Przepisy 423
- Użytkowanie robota Kitchen Machine (zalecane prędkości pracy i temperatury) 423
- Użytkowanie funkcji Bowl Bright™ (podświetlenie wnętrza miski) 424
- Użytkowanie robota Kitchen Machine – objaśnienie informacji pokazywanych na wyświetlaczu 424
- Objaśnienie poziomów podgrzewania i ustawień prędkości 425
- Użytkowanie robota Kitchen Machine – nasadki 426
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 426
- Użytkowanie wagi 427
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 427
- Użytkowanie robota Kitchen Machine – funkcje zaprogramowane 428
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 428
  - Tabela zaleceń dotyczących używania funkcji zaprogramowanych 429
- Regulacja wysokości końcówki 430
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 430
- Serwis i punkty obsługi klienta 431
- Rozwiązywanie problemów 432-434

Ważne informacje na temat bezpieczeństwa

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety. (Tabliczki znamionowej na spodzie urządzenia nie należy usuwać.)
- 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 gniazda zasilającego.
- Do obracających się elementów i zamontowanych na urządzenie nasadek **nigdy** nie zbliżać części ciała, włosów, biżuterii i luźnych części garderoby.
- Do mechanizmu zawiasowego **nigdy** nie wkładać rąk ani palców.
- **Nie** dopuścić, by przewód sieciowy luźno zwisał w miejscach dostępnych dla dzieci.
- **Nie wolno** dopuszczać do zamoczenia korpusu z silnikiem, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- 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.
- **Nigdy** nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- **Nie używać** jednocześnie więcej niż jednego gniazda (gniazda przyborów do użytku w misce, gniazda obrotów wysokich lub gniazda obrotów niskich).
- Podczas korzystania z robota z końcówką do użytku w misce, w robocie trzeba zawsze zamocować miskę.
- **Nigdy** nie przekraczać maksymalnych ilości i prędkości podanych w tabeli zalecanych sposobów użycia.
- Korzystając z nasadek, **zawsze** zapoznać się z załączoną do danej nasadki instrukcją bezpieczeństwa i stosować się do niej.
- Podczas podnoszenia urządzenia należy **zawsze** zachowywać 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. **Nigdy** nie podnosić ani nie przenosić urządzenia, trzymając je za uchwyt miski lub za nasadki zamontowane na gnieździe obrotów niskich lub gnieździe obrotów wysokich.
- Podczas wymontowywania przyborów do użytku w misce po dłuższej pracy należy **zawsze** zachowywać ostrożność, ponieważ mogą one być gorące.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Dzieci należy **zawsze** nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- **Nigdy** nie używać osłony przeciwrozpryskowej z miską 5 l. Osłona przeciwrozpryskowa jest odpowiednia do użytku wyłącznie z miską 7 l.

- **Nie** mocować do robota końcówek do użytku w misce w czasie, gdy wewnątrz miski 7 l znajduje się miska 5 l.
- Do zagniatania ciasta na chleb, używać wyłącznie miski do podgrzewania 7 l.
- **Nie używać** trzepaczki do gęstych mieszanin (np. ucierania cukru z tłuszczem), ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie.
    - Przewód zasilający ma zmniejszać zagrożenia związane z możliwością zaplątania się w przewód lub potknięcia się o niego. Używanie przedłużaczy jest dozwolone pod warunkiem zachowania ostrożności podczas ich użytkowania. Podczas używania przedłużacza:
    - Wartości zasilania podane na tabliczce znamionowej przedłużacza muszą być co najmniej tak wysokie, jak wartości podane na tabliczce znamionowej urządzenia.
    - Przewód należy ułożyć tak, by nie zwisał z blatów w miejscach, w których mogłoby go pociągnąć dziecko, lub w których można by się o niego przez przypadek potknąć. Jeżeli urządzenie jest wyposażone w uziemienie, należy stosować przedłużacz z uziemieniem z przewodem trójżyłowym. Parametry elektryczne urządzenia podane są na spodzie obudowy.
- **Nie** wkładać niczego do otworów wentylacyjnych.
- Używając urządzenia, należy **zawsze** stawiać 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.
- **Nie** ruszać ani nie unosić głowicy, 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.
- Wartość maksymalna mocy urządzenia odnosi się do nasadki mini-rozdrabniacza/młynka pracującej pod największym obciążeniem i pobierającej największą ilość prądu. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.
- Urządzenie jest przeznaczone **wyłącznie** do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznych włączników czasowych ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Podgrzewanie

- **Nie** używać urządzenia w trybie podgrzewania, jeżeli miska jest pusta.
- **Nigdy** nie używać miski z innym źródłem ciepła.

- Spód miski pozostaje gorący długo po wyłączeniu się funkcji gotowania. Dotykając miski, należy **zawsze** 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.
- Gorącej miski i końcówek do mieszania można dotykać wyłącznie po założeniu rękawic kuchennych.

Pobór mocy
- Przy włączniku w pozycji „I”
  - Automatycznie przełącza się do trybu wyłączenia w ciągu 20 minut braku aktywności, a ekran wyświetlacza wyłącza się.
  - Pobór mocy w trybie wyłączenia: <0,3 W.
- Przy włączniku w pozycji „O”
  - Automatyczne przełączanie do trybu wyłączenia: nie dotyczy.
  - Off Mode Power: <0,3 W.

Przed podłączeniem do sieci

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

Konserwacja i czyszczenie

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

Korpus z silnikiem i osłony gniazd
- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć (w tym nóżki na spodzie urządzenia).
- 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.



Wykaz części zamiennych



Gniazda nasadek

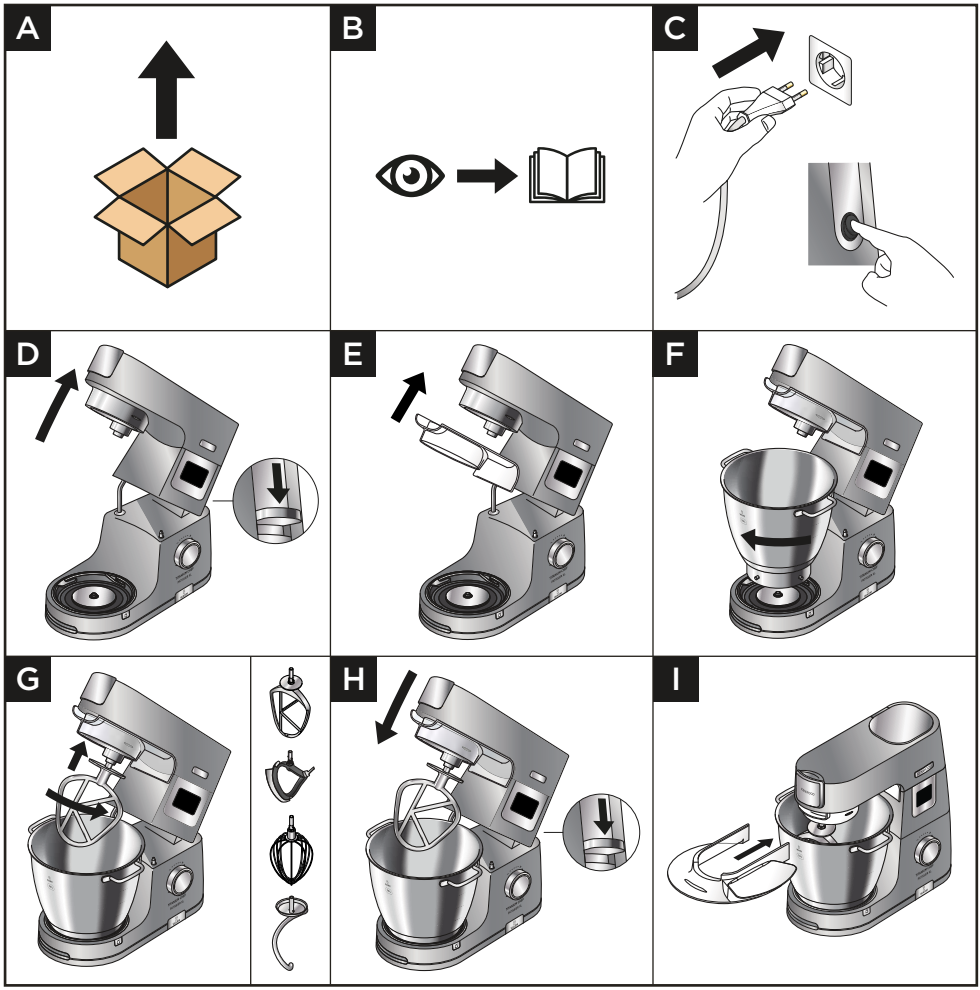
① Gniazdo obrotów wysokich
② Gniazdo obrotów niskich
③ Gniazdo przyborów do użytku w misce

Robot

④ Osłona gniazda obrotów wysokich
⑤ Głowica
⑥ Przycisk zwalniający głowicę
⑦ Włącznik
⑧ Wyświetlacz
⑨ Regulator
⑩ Korpus z silnikiem
⑪a Miska do podgrzewania 7 l
⑪b Miska 5 l
⑫ Podświetlenie wnętrza miski Bowl Bright™'
⑬ Osłona gniazda wolnych obrotów
⑭ Czujnik temperatury
⑮ Płytka 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
㉕ Końcówka do zgarniania ciasta

Konfigurowanie robota Kitchen Machine

Ilustracje i instrukcja obsługi



Uwaga

- 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.

Zespół przeciwrozpryskowy

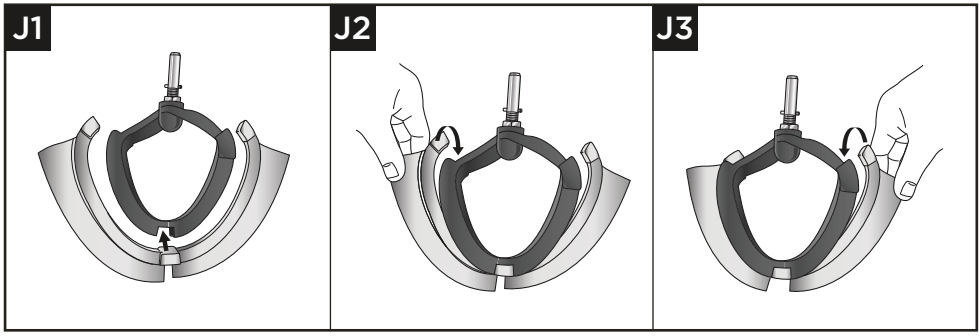
- Osłona przeciwrozpryskowa jest odpowiednia do użytku wyłącznie z miską 7 l.
- Zespół przeciwrozpryskowy składa się z dwóch elementów: osłony głowicy i osłony przeciwrozpryskowej.

- Osłony przeciwrozpryskowej nie można zamocować na misce bez uprzedniego zamocowania osłony głowicy.
- Osłonę przeciwrozpryskową można zakładać i wyjmować wyłącznie wówczas, gdy głowica znajduje się w pozycji zablokowanej.
- Zaleca się regularne zdejmowanie osłony głowicy z robota i jej czyszczenie.

1 Podłączyć urządzenie do prądu i nacisnąć włącznik.
2 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i unieść głowicę — tak, by zablokowała się w pozycji uniesionej.
3 Zamocować osłonę termiczną i nacisnąć ją, aby stabilnie osadzić ją na miejscu.
4 Zamocować miskę i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
5 Wybraną końcówkę włożyć do gniazda, a następnie wsunąć głębiej i przekręcić, aby zablokować ją na miejscu.
6 Opuścić głowicę, naciskając przycisk zwalniający głowicę i opuszczając głowicę do momentu, aż zablokuje się w pozycji opuszczonej.
7 Położyć osłonę przeciwrozpryskową na misce, a następnie wsunąć ją do przodu, aż zostanie w pełni zamocowana.
- Podczas mieszania składniki można wrzucać bezpośrednio do miski przez otwór wsypowy w osłonie.
8 Aby zdjąć osłonę przeciwrozpryskową, wystarczy ją wysunąć i zdjąć z miski.
9 Aby zdjąć osłonę głowicy, unieść głowicę, aż zablokuje się w pozycji uniesionej. Wyjąć zamocowaną końcówkę, a następnie pociągnąć osłonę w dół i wyjąć ją spod głowicy.

Montaż mieszadła elastycznego

Ilustracje i instrukcja obsługi



Uwaga
- 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 robota Kitchen Machine – obsługa ręczna (tryb podgrzewania)

Ilustracje i instrukcja obsługi



Uwaga

- 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.

1 Włożyć odpowiednie składniki do miski, opuścić głowicę i w razie konieczności zamocować osłonę przeciwrozpryskową.
2 Wybraną końcówkę włożyć do gniazda.
3 Opuścić głowicę.
4 Ustawić wymagany czas, prędkość i poziom podgrzewania.
   - Aby skorzystać z prędkości stałych, przekręcić regulator w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
   - Aby skorzystać z mieszania przerywanego lub trybu pracy przerywanej (P), przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby włączyć tryb pracy przerywanej, nacisnąć i przytrzymać regulator.
5 Przycisnąć regulator, aby zacząć.
   - Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie/przerwać pracę, nacisnąć regulator.
   - Aby w dowolnej chwili zakończyć podgrzewanie, należy zmienić ustawienie poziomu podgrzewania na „OFF” (wyłączone).
   - Jeżeli w dowolnym momencie pracy głowica zostanie uniesiona, proces podgrzewania zostanie przerwany, a końcówka do użytku w misce zatrzyma się i po opuszczeniu głowicy nie zacznie ponownie pracy. Aby ponownie uruchomić robot, opuścić głowicę i nacisnąć regulator.
6 Po zakończeniu programu urządzenie wyda trzy sygnały dźwiękowe.

Użytkowanie robota Kitchen Machine – obsługa ręczna (tryb poza podgrzewaniem)

Ilustracje i instrukcja obsługi



Uwaga

- Nie używać trzepaczki do gęstych mieszanin (jednoetapowe ciasta w proszku i ucieranie cukru z tłuszczem), ponieważ można w ten sposób ją uszkodzić.
- Nie przekraczać podanej maksymalnej ilości składników – może to spowodować przeciążenie urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia sprawdzić, czy nóżki na spodzie urządzenia oraz blat są czyste i suche.

1 W misce umieścić odpowiednie składniki.
2 Wybraną końcówkę włożyć do gniazda.
3 Opuścić głowicę i w razie konieczności zamocować osłonę przeciwrozpryskową.
4 Wybrać wymagany czas i prędkość.
   - Aby skorzystać z prędkości stałych, przekręcić regulator w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
   - Aby skorzystać z mieszania przerywanego lub trybu pracy przerywanej (P), przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby włączyć tryb pracy przerywanej, nacisnąć i przytrzymać regulator.
5 Przycisnąć regulator, aby zacząć.
   - Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie/przerwać pracę, nacisnąć regulator.
   - Jeżeli w dowolnym momencie pracy głowica zostanie uniesiona, proces podgrzewania zostanie przerwany, a końcówka do użytku w misce zatrzyma się i po opuszczeniu głowicy nie zacznie ponownie pracy. Aby ponownie uruchomić robot, opuścić głowicę i nacisnąć regulator.
6 Po zakończeniu programu urządzenie wyda trzy sygnały dźwiękowe.

Porady i wskazówki

- Aby uniknąć rozchlapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo.
- **Ubijak „K”** - Aby całkowicie połączyć składniki ze sobą, mieszanie należy często przerywać i zgarniać składniki osadzające się na bokach miski.
- Do ciast używać zimnych składników, chyba że w przepisie podano inaczej.
- Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć go przed użyciem.
- **Trzepaczka** - Przed ubijaniem białek sprawdzić, czy w misce i na trzepaczce nie ma pozostałości tłuszczu bądź żółtek. Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej

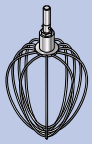
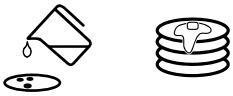
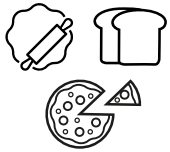
Porady i wskazówki – końcówka do zagniatania ciasta

- Nie przekraczać podanej maksymalnej ilości składników – może to spowodować przeciążenie urządzenia.
- Jeżeli słychać, że silnik się przesila, wyłączyć urządzenie, wyjąć połowę ciasta i każdą połowę przygotować osobno.
- Składniki mieszają się najlepiej, gdy najpierw wlane zostaną składniki płynne.
- Drożdże w proszku (typ wymagający rozpuszczenia w wodzie): ciepłą wodę wlać do miski, dodać drożdże i cukier i pozostawić na ok. 10 minut (do spienienia).
- Świeże drożdże: wkruszyć do mąki.
- Inne rodzaje drożdży: przygotować zgodnie z zaleceniami producenta.

Tryb ręczny (poza podgrzewaniem) – tabela zaleceń i przepisy

M 	(MAKS.)  5L	 7L		 (w minutach)
  	 680 g	 910 g	1	2
 	2 kg (mieszanka z 10 jaj)	4 kg (mieszanka z 20 jaj)	Min–Max (Min.-maks.)	1
	2 kg	3 kg	Min–Max (Min.-maks.)	5-10
	(MAKS.)  5L	 7L		 (w minutach
  	900 g	1,5 kg	Min–Max (Min.-maks.)	4
 	2 kg (mieszanka z 10 jaj)	4 kg (mieszanka z 20 jaj)	Min–Max (Min.-maks.)	1–2
	2 kg	3 kg	Min–Max (Min.-maks.)	2–5

M

	(MAKS.) 5L	(MAKS.) 7L		(w minutach)
	8 (280 g)	16 (560 g)	Max (Maks.)	1½–2
	0,5 l	2 l	Min–Max (Min.-maks.)	1½–3
	620 g	930 g	Min (Min.)	4–5
	250 g	500 g 200 g	Max (Maks.) Max (Maks.)	10 sek. 1–1½
	×2	180 ml	Max (Maks.)	1–2
	(MAKS.) Min.	(MAKS.) 7L Maks.		(w minutach)
 	350 g 195 g H_2O ~38˚C	1,6 kg 960 g H_2O ~38˚C	Min-1 (Min.-1)	5
	250 g 110 g 150 g 30 g	1,6 kg 720 g 800 g 180 g	Min-1 (Min.-1)	5

Przepis

Ciasto na pizzę
500 g mąki chlebowej
30 ml oliwy z oliwek
9 g soli
7 g drożdży w proszku
300 g ciepłej wody

1 Mąkę, oliwę z oliwek, sól, drożdże i ciepłą wodę dodać do miski 7 l.
2 Zamocować końcówkę do zagniatania ciasta.
3 Wybrać funkcję zagniatania ciasta i przycisnąć regulator, aby zacząć pracę.

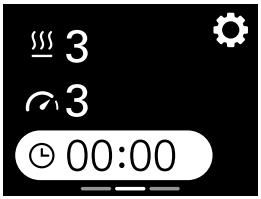
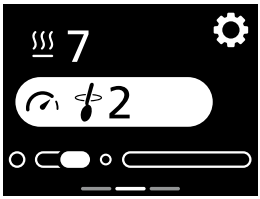
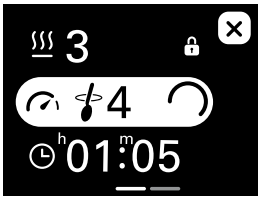
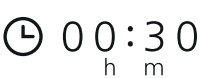
Użytkowanie robota Kitchen Machine (zalecane prędkości pracy i temperatury)

	1–5	Min–Max (Min.-maks.)
	6–7	Nie dot.
	1–5	Min–Max (Min.-maks.)
	6–7	1 – 4
	1–7	Min–Max (Min.-maks.)
	Wył.	Min.–2

Użytkowanie funkcji Bowl Bright™ (podświetlenie wnętrza miski)

- Robot został wyposażony w podświetlenie miski, znajdujące się w spodniej części głowicy.
- Aby włączyć lub wyłączyć podświetlenie wnętrza miski, w ustawieniach wybrać opcję BowlBright, a następnie opcję OFF/ON (Wł./wył.).

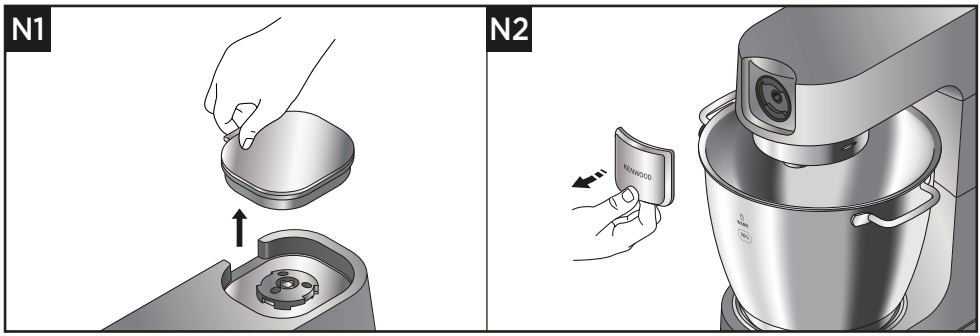
Użytkowanie robota Kitchen Machine – objaśnienie informacji pokazywanych na wyświetlaczu

  	
	Tej ikonki należy dotknąć, aby otworzyć menu ustawień.
	Wybrany czas, podany w godzinach (h) i minutach (m).
	Pokazuje wybraną długość przerwy w mieszaniu. Jeżeli wybrana została prędkość przerywana (2 → 4), pierścień 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. Stale czerwone tło wskazuje, że urządzenie osiągnęło ustawiony poziom podgrzewania. Przerywana strzałka skierowana w dół wskazuje, że urządzenie stygnie.
	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.

Objaśnienie poziomów podgrzewania i ustawień prędkości

Porady i wskazówki — podgrzewanie		
Poziomy podgrzewania	Tabela zaleceń	
1	Zmiękczanie	
2	Wyrastanie	
3		
4	Beza szwajcarska	
5		
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 ciągłe — robot 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

Ilustracje i instrukcja obsługi



1 Zdjąć osłonę gniazda szybkich obrotów/gniazda wolnych obrotów (jeżeli ma zastosowanie).

Osłona gniazda obrotów wysokich

- Aby zdjąć osłonę, użyć uchwytu i unieść ją.
- Aby zamocować osłonę, umieścić ją na gnieździe i nacisnąć.

Osłona gniazda obrotów niskich

- Aby zdjąć osłonę, użyć uchwytu znajdującego w jej spodniej części i wyjąć ją.
- Aby zamocować osłonę, wpasować znajdujący się w jej górnej części zaczep w zagłębienie gniazda i nacisnąć osłonę, aby wpiąć ją na swoje miejsce.

2 Zamocować nasadkę, zgodnie z właściwą załączoną instrukcją.
3 Ustawić wymagany czas i prędkość. Przycisnąć regulator, aby zacząć.
4 Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie, ponownie przycisnąć regulator.

Przepis

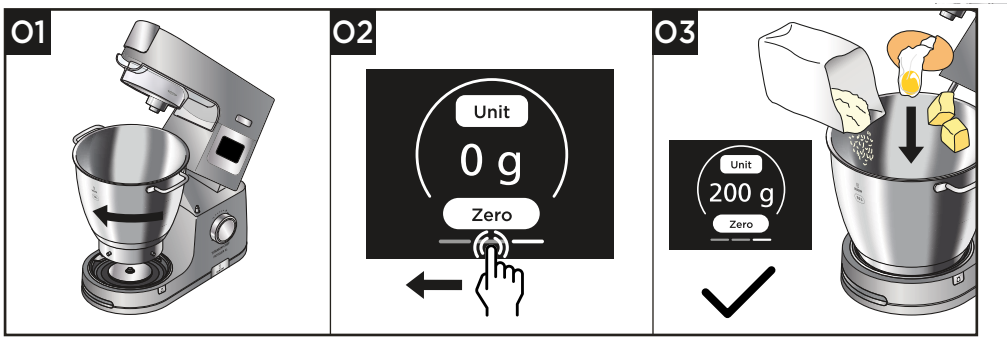
Marynata śliwkowa
200 g płynnego miodu
40 g miękkich śliwek
50 ml wody

1 Wszystkie składniki umieścić w mini-rozdrabniaczu/młynku. Wstawić na noc do lodówki.
2 Zamocować nasadkę na robocie..
3 Na 5 sekund włączyć tryb pracy przerywanej.
4 Stosować w preferowany sposób.

(Uwaga: Minirozdrabniacz/młynek dostępny jest do nabycia osobno.)

Użytkowanie wagi

Ilustracje i instrukcja obsługi



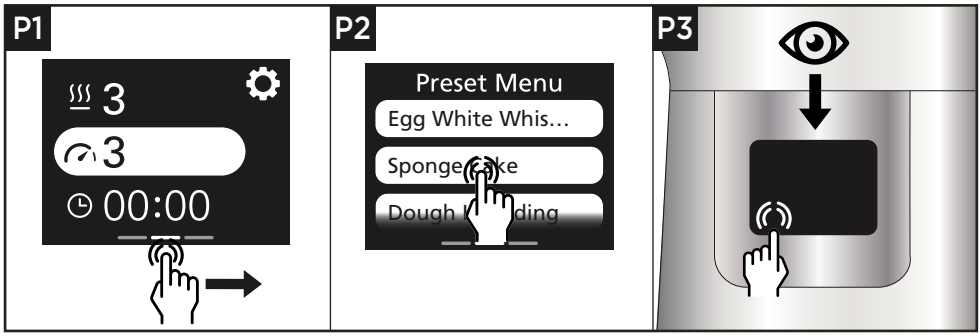
Ważne

- Przed ważeniem urządzenie należy umieścić na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Podczas ważenia nie należy wywierać nacisku na robot ani na miskę, gdyż wpłynie to na dokładność wyniku.
- Funkcji ważenia można używać zarówno przy uniesionej, jak i opuszczonej głowicy.
- Waga waży dokładnie do 6 kg.

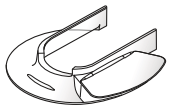
1 Zamocować miskę.
2 Aby wybrać funkcję ważenia, przesuwać palcem po ekranie wyświetlacza w lewo, aż pojawi się ekran ważenia.
3 Wyzerować szalę.
4 Zważyć składniki.
5 Aby zmienić jednostkę, dotknąć przycisku jednostki na ekranie ważenia.

Użytkowanie robota Kitchen Machine – funkcje zaprogramowane

Ilustracje i instrukcja obsługi

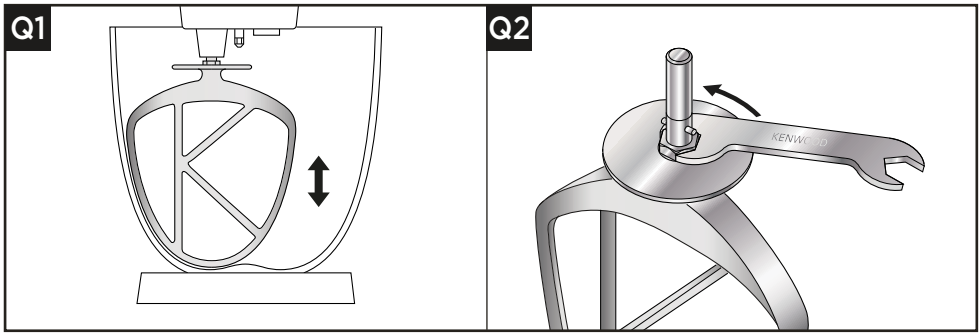


1 Aby przejść do menu ustawień zaprogramowanych, przeciągnąć palcem po ekranie w prawo.
2 Wybrać ustawienie zaprogramowane, które ma zostać użyte.
3 Postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie wyświetlacza.
4 Przycisnąć regulator, aby zacząć.
5 Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie, nacisnąć regulator. Zachować ostrożność, ponieważ miska może być gorąca.

Tabela zaleceń dotyczących używania funkcji zaprogramowanych				**(Maks.)**	
Zaprogramowana funkcja	**Zalecana końcówka/ mieszadło**	**Ustawienia domyślne** (regulowane)	**Przykładowe przepisy/zastosowanie**	**5 l**	**7 l**
Wyrastanie ciasta		**1 godz.** (5 min. – 2 godz.) **WYŁ.** **2**	Wyrastanie ciasta drożdżowego		2,58 kg wagi całkowitej
Topienie czekolady		**10 minut** (5 min. – 2 godz.) 1 **7**	Pianka czekoladowa		300 g (pokroić na kawałki wielkości 2 cm)
Beza szwajcarska		**10 minut** (1 min. – 20 min.) **Maks.** **4**	Baza do masy lukrowej na bazie masła		240 g białek 480 g bardzo miałkiego cukru 80 g wody
Ubijanie białek		**2 minuty** (15 sek. – 5 min.) **Maks.** **WYŁ.**	Białka na piankę czekoladową	Zob. tabela zaleceń	
Ciasto biszkoptowe		**1 minuta** (30 sek. – 5 min.) **1 – Maks.** **WYŁ.**	Biszkopt Wiktorii, babeczki typu *cupcakes*	Zob. tabela zaleceń	
Zagniatanie ciasta — ciasto na chleb (twarde ciasto drożdżowe)		**5 minut** (5 min. – 30 min.) **Min. - 1** (min. – 2) **WYŁ.**	Bułki, pizza	Zob. tabela zaleceń	

Regulacja wysokości końcówki

Ilustracje i instrukcja obsługi



- 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
- Końcówka do zagniatania ciasta - Wysokość tej końcówki została ustawiona fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji.
- Trzepaczka i ubijak „K" – trzepaczka i ubijak „K" powinny prawie dotykać dna miski. W razie konieczności należy wyregulować wysokość przyborów, używając odpowiedniej wielkości klucza.
- Końcówka do ucierania – końcówka do ucierania powinna lekko dotykać dna miski.

1 Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda sieciowego.
2 Unieść głowicę 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.
  Końcówka 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 robocie, a następnie opuścić głowicę. Sprawdzić pozycję końcówki (zob. punkty powyżej).
7 W razie konieczności czynność powtarzać do momentu, aż końcówka znajdzie się na odpowiedniej wysokości. Po wyregulowaniu wysokości końcówki mocno dokręcić nakrętkę.

Uwaga: klucz pokazany jest wyłącznie dla celów ilustracyjnych.

Serwis i punkty obsługi klienta

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

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.



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) TWIST	Aby pasować do gniazda, nasadka musi być wyposażona w złącze obrotowe KAX 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.
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 wurządzenia lub nie powoduje jego przeciążenia. Jeżeli robot wciąż nie działa, wyjąć część składników z miski, aby odciążyć silnik, i ponownie uruchomić urządzenie. Jeżeli powyższe czynności nie rozwiązują problemu, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i odczekać 45 minut. Włożyć wtyczkę do gniazdka i ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli po wykonaniu powyższej procedury robot nadal się nie uruchamia, należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
Na ekranie wyświetlacza wyświetlany jest alfanumeryczny kod błędu inny niż E:27.	Urządzenie nie działa prawidłowo.	Wyłączyć urządzenie, odczekać 30 sekund, a następnie ponownie je włączyć. Jeżeli problem nie przestanie się pojawiać, prosimy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym firmy Kenwood. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy Kenwood znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Podczas topienia i mieszania czekolady silnik wydaje się przesilać. Pomiędzy brzegiem końcówki do ucierania a ścianką miski utknęły kawałki czekolady.	Kawałki czekolady są zbyt duże lub jest ich za dużo. Wysokość zawieszenia końcówki do ucierania nie została prawidłowo wyregulowana.	Kawałki czekolady powinny mieć taką samą wielkość (2 cm × 2 cm), a ich ilość nie powinna przekraczać 300 g. Wyregulować wysokość końcówki do ucierania – zob. część pt. „Regulacja wysokości końcówki”.
Wyregulowanie poziomu podgrzewania, prędkość i ustawienia czasu nie było możliwe.	Jeżeli wybrana funkcja nie zostanie wyregulowana, wygaśnie po 10 sekundach.	Działanie normalne. Nacisnąć funkcję na ekranie dotykowym i wyregulować ustawienie za pomocą regulatora.
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 Nacisnąć włącznik tak aby znalazł się w pozycji „włączony”. Dotknąć wyświetlacza lub przekręcić regulator.
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 emperatury lub po upłynięciu 5 minut.	Działanie normalne.
Podczas pracy urządzenie porusza końcówką z trudnością lub nadmiernie wibruje.	Nierównomierne rozłożenie składników w misce powoduje nadmierne wibracje. Przekroczono maksymalną pojemność. Źle 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.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz nie rejestruje małych ilości.	Ważona ilość jest zbyt mała.	Do odmierzania bardzo małych ilości użyć łyżeczki lub łyżki stołowej.
Pokazywana na wyświetlaczu waga zmieniła się.	Urządzenie zostało poruszone podczas pracy. Głowica została podniesiona lub opuszczona podczas pracy.	Przed ważeniem urządzenie należy umieścić na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni. Sprawdzić, czy kabel zasilający nie jest naciągnięty. Podczas pracy wagi nie należy przesuwać urządzenia ani nie dotykać miski. Przed zważeniem następnych składników wyzerować wyświetlacz.
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.
1) Szybki, pojedynczy sygnał dźwiękowy	1) Przyciśnięcie regulatora w celu włączenia lub wyłączenia urządzenia lub uniesienie głowicy w czasie pracy.	Działanie normalne.
2) Dwa szybkie sygnały dźwiękowe	2) Urządzenie czeka – urządzenie wyda dwa szybkie sygnały dźwiękowe na 10 i 5 minut przed końcem cyklu utrzymywania w ciepłej temperaturze.	Działanie normalne.
3) Trzy sygnały dźwiękowe	3) Sygnał ma następujące znaczenie: - koniec zaprogramowanej funkcji - koniec pracy w trybie ręcznym - koniec cyklu utrzymywania w ciepłej temperaturze - urządzenie za chwilę zacznie mieszanie.	Działanie normalne.

Ελληνικά

- Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια 436-438
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα 438
- Φροντίδα και καθαρισμός 438-440
- Κατάλογος εξαρτημάτων 441-442
- Συναρμολόγηση της Κουζινομηχανής σας 443-444
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 443- 444
- Συναρμολόγηση του Αναδευτήρα Flexi 445
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 445
- Για να χρησιμοποιήσετε την Κουζινομηχανή σας - Μη αυτόματη λειτουργία (Λειτουργία ζεστάματος) 446-447
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 446-447
- Για να χρησιμοποιήσετε την Κουζινομηχανή σας - Μη αυτόματη λειτουργία (Εκτός λειτουργίας ζεστάματος) 448-449
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 448-449
- Μη αυτόματη λειτουργία (Εκτός λειτουργίας ζεστάματος) - Διάγραμμα χρήσης και συνταγές 450-451
- Συνταγή 452
- Για να χρησιμοποιήσετε την Κουζινομηχανή σας (Συνιστώμενες ταχύτητες και θερμοκρασίες λειτουργίας) 452
- Χρήση της λειτουργίας Bowl Bright™ (Φωτισμός στο εσωτερικό του μπολ) 453
- Για να χρησιμοποιήσετε την οθόνη ενδείξεων της Κουζινομηχανής σας 453
- Επίπεδα ζεστάματος και ρυθμίσεις ταχύτητας 454
- Για να χρησιμοποιήσετε την Κουζινομηχανή σας - Εξαρτήματα 455
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 455
- Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ζυγίσματος 456
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 456
- Για να χρησιμοποιήσετε την Κουζινομηχανή σας - Προγράμματα 457
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 457
  - Πίνακας προρρυθμισμένων προγραμμάτων 458
- Προσαρμογή εργαλείων 459
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 459
- Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών 460
- Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων 461-464

Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες. (Δεν πρέπει να αφαιρείται η ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στη βάση της συσκευής).
- 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 απενεργοποιείτε και να αποσυνδέετε **πάντα** τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εργαλεία/εξαρτήματα, μετά τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Διατηρείτε **πάντα** τα μέλη του σώματος, τα μαλλιά, τα κοσμήματα και τα χαλαρά ρούχα μακριά από τα κινούμενα μέρη και τα εξαρτήματα που έχουν τοποθετηθεί στη συσκευή.
- **Ποτέ** μη βάζετε τα δάχτυλά σας στον περιστρεφόμενο μηχανισμό.
- **Μην** αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται σε χώρο κοντά σε παιδιά.
- Μην αφήνετε **ποτέ** να βραχούν η μονάδα τροφοδοσίας, το καλώδιο ή το φις.
- **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.
- Μη χρησιμοποιήσετε **ποτέ** μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- **Μη** χρησιμοποιείτε περισσότερες από μία υποδοχές (υποδοχή εργαλείου του μπολ, υποδοχή υψηλής ταχύτητας ή υποδοχή χαμηλής ταχύτητας) τη φορά.
- Φροντίζετε ώστε το μπολ να είναι πάντα τοποθετημένο όταν η συσκευή τίθεται σε λειτουργία χρησιμοποιώντας κάποιο εργαλείο του μπολ.
- **Μην** υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες ποσότητες και ταχύτητες που αναγράφονται στον Πίνακα συνιστώμενης χρήσης.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα, διαβάζετε και ακολουθείτε **πάντοτε** τις οδηγίες ασφαλείας που παρέχονται μαζί με τη συσκευή.
- Να είστε **πάντοτε** 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 τη μετακίνηση της συσκευής να την σηκώνετε πάντοτε κρατώντας την από τη βάση και την κεφαλή του μίξερ. **Μη** σηκώνετε και **μη** μεταφέρετε τη συσκευή από τη λαβή του μπολ ή από τα εξαρτήματα που είναι τοποθετημένα στην υποδοχή χαμηλής ταχύτητας ή στην υποδοχή υψηλής ταχύτητας.
- Να προσέχετε **πάντοτε** όταν αφαιρείτε τα εργαλεία του μπολ μετά από παρατεταμένη χρήση, καθώς μπορεί να είναι καυτά.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται **πάντα** υπό επίβλεψη, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

- **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.
- Για το ζύμωμα ψωμιού, χρησιμοποιείτε μόνο το μπολ ζεστάματος 7 λίτρων.
- **Μη** χρησιμοποιείτε τον αναδευτήρα για πυκνόρρευστα μείγματα (π.χ. ανάμειξη βουτύρου και ζάχαρης) καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Το καλώδιο παροχής ρεύματος χρησιμοποιείται έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος να μπερδευτεί ή να προκαλέσει πτώση.
  Τα καλώδια επέκτασης πρέπει να χρησιμοποιούνται με προσοχή. Όταν χρησιμοποιείται καλώδιο επέκτασης:
  - Οι αναγραφόμενες τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών του καλωδίου επέκτασης θα πρέπει να είναι τουλάχιστον ίδιες με ή μεγαλύτερες από τις τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών της συσκευής.
  - Το καλώδιο θα πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην κρέμεται από τον πάγκο ή το τραπέζι από όπου μπορεί να το τραβήξουν παιδιά ή να σκοντάψει κάποιος κατά λάθος. Αν η συσκευή είναι γειωμένη, το καλώδιο επέκτασης θα πρέπει να είναι τρίκλωνο καλώδιο γείωσης. Τα ηλεκτρικά χαρακτηριστικά της συσκευής αναγράφονται στο κάτω μέρος της μονάδας.
- **Ποτέ** μην φράζετε τις εξόδους αέρα.
- Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή, φροντίζετε **πάντα** 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.
- **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.
- 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.

Ζέσταμα

- **Ποτέ** μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στη λειτουργία ζεστάματος ενώ το μπολ είναι άδειο.
- **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 **πάντα** 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.
- Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου κατά τον χειρισμό του καυτού μπολ και των καυτών εργαλείων ανάμειξης.

Κατανάλωση ρεύματος

- Με το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «I»
  - Η συσκευή περνά αυτόματα στη Λειτουργία απενεργοποίησης μετά από 20 λεπτά αδράνειας και η οθόνη ενδείξεων απενεργοποιείται.
  - Κατανάλωση λειτουργίας απενεργοποίησης: < 0,3W.
- Με τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (ON/OFF) στη θέση «O»
  - Αυτόματη μετάβαση στη λειτουργία OFF (Απενεργοποίηση): Δεν ισχύει
  - Κατανάλωση λειτουργίας απενεργοποίησης: <0,3 W.

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.

Φροντίδα και καθαρισμός

- Θέτετε **πάντα** εκτός λειτουργίας και αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.
- Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε την υποδοχή χαμηλής ταχύτητας, ενδέχεται να εμφανιστεί λίγο γράσο ② Αυτό είναι φυσιολογικό – απλώς σκουπίστε το.

Μονάδα μοτέρ και καλύμματα υποδοχών

- Σκουπίστε με υγρό πανί και μετά στεγνώστε (καθώς και τα πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής).
- 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 ανοξείδωτο 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.

R



Κατάλογος εξαρτημάτων



Υποδοχές εξαρτημάτων

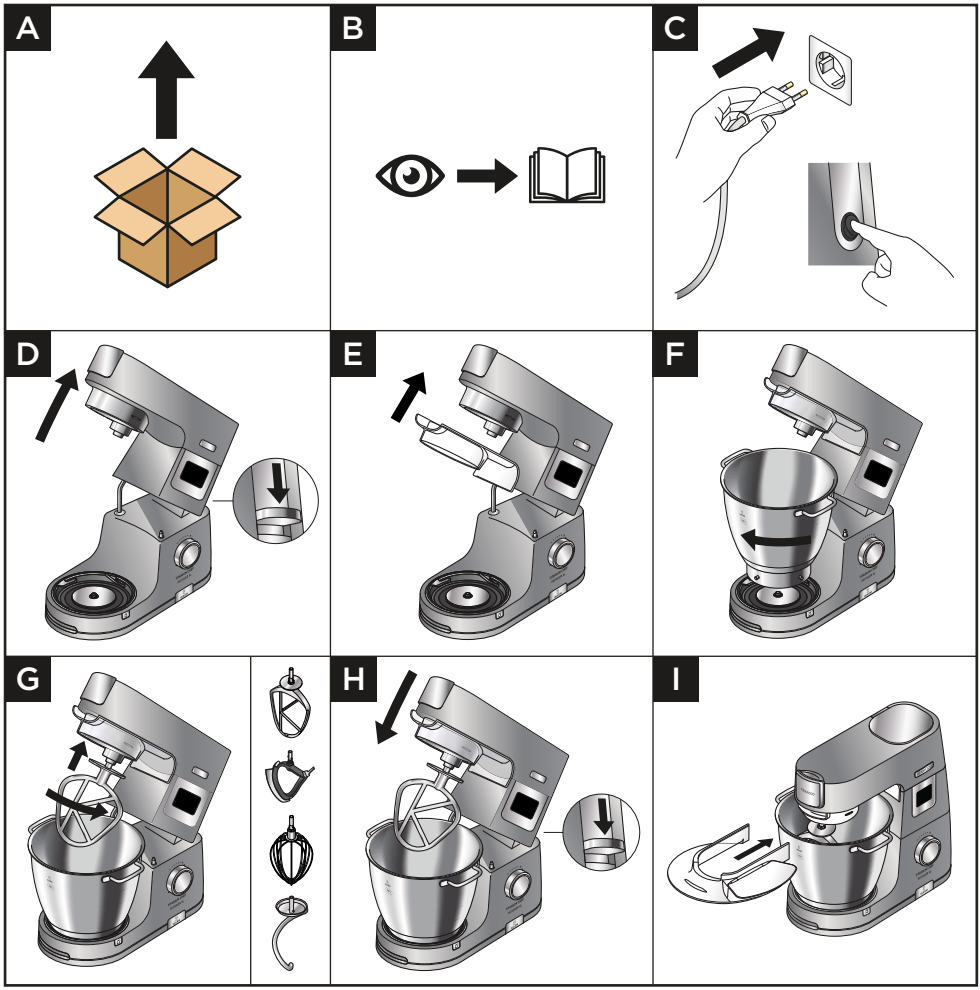
① Υποδοχή υψηλής ταχύτητας
② Υποδοχή χαμηλής ταχύτητας
③ Υποδοχή εργαλείου του μπολ

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 Περιστροφικό χειριστήριο
⑩ Μονάδα μοτέρ
⑪a Μπολ ζεστάματος 7 λίτρων
⑪b 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 Αναδευτήρας σχήματος K
⑱ Αναδευτήρας Flexi
⑲ Αναδευτήρι
⑳ Εργαλείο ζύμης
㉑ Σπάτουλα
㉒ Κάλυμμα κεφαλής
㉓ Καπάκι κατά του πιτσιλίσματος
㉔ Καπάκι ανοίγματος προσθήκης υλικών
㉕ Εξάρτημα αφαίρεσης ζύμης

Συναρμολόγηση της Κουζινομηχανής σας

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



Σημαντικό

- 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.

Προστατευτικό για το πιτσίλισμα

- Το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος είναι κατάλληλο για χρήση μόνο με το μπολ των 7 λίτρων.

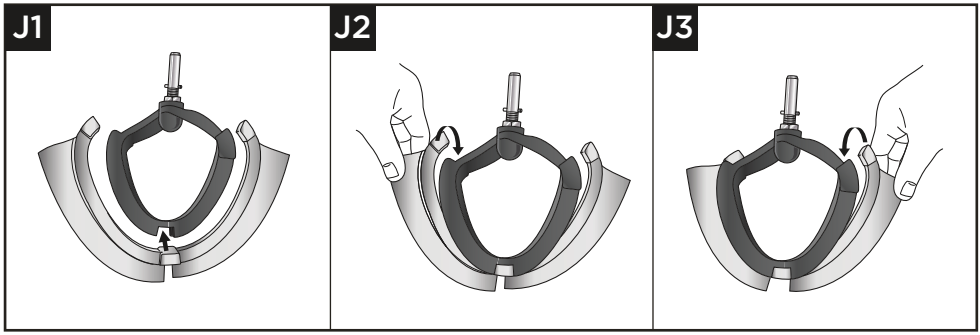
- Το εξάρτημα κατά του πιτσιλίσματος αποτελείται από 2 μέρη: το κάλυμμα κεφαλής και το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος.
- Το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος δεν μπορεί να τοποθετηθεί στο μπολ εάν δεν τοποθετηθεί πρώτα το κάλυμμα.
- Να τοποθετείτε ή να αφαιρείτε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος μόνο όταν 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.

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 κάλυμμα κεφαλής και πιέστε προς τα πάνω για να ασφαλίσει στη θέση του.
4 Τοποθετήστε το μπολ, στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.
5 Τοποθετήστε το εργαλείο που χρειάζεστε στην υποδοχή. Έπειτα, πιέστε προς τα πάνω και στρέψτε το εργαλείο για να ασφαλίσει στη θέση του.
6 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ πιέζοντας τον μοχλό απασφάλισης της κεφαλής προς τα κάτω. Κατεβάστε την κεφαλή μέχρις ότου ασφαλίσει.
7 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.

8 Για να αφαιρέσετε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος, απλώς σύρτε το προς τα έξω από το μπολ του μίξερ.
9 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.

Συναρμολόγηση του Αναδευτήρα Flexi

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



Σημαντικό

- 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.

Για να χρησιμοποιήσετε την Κουζινομηχανή σας - Μη αυτόματη λειτουργία (Λειτουργία ζεστάματος)

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



Σημαντικό

- 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..

1 Προσθέστε τα σχετικά υλικά στο μπολ, κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ και τοποθετήστε το προστατευτικό για το πιτσίλισμα, εάν χρειάζεται.
2 Τοποθετήστε το εργαλείο που χρειάζεστε στην υποδοχή.
3 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
4 Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο, την ταχύτητα και την ένδειξη ζεστάματος.
   - Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο δεξιόστροφα για συνεχόμενες ταχύτητες.
   - Γυρίστε αριστερόστροφα για διακεκομμένη ανάδευση και λειτουργία παλμικής κίνησης (P). Πατήστε και κρατήστε πατημένο το περιστροφικό χειριστήριο για να ενεργοποιήσετε την παλμική λειτουργία.
5 Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο για έναρξη.
   - Για να σταματήσετε/διακόψετε προσωρινά τη λειτουργία της μονάδας οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο.
   - Για να σταματήσει η διαδικασία ζεστάματος οποιαδήποτε στιγμή, αλλάξτε την ένδειξη ζεστάματος σε «OFF».
   - Αν οποιαδήποτε στιγμή ανασηκωθεί η κεφαλή του μίξερ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η διαδικασία ζεστάματος θα διακοπεί προσωρινά και το εργαλείο του μπολ θα πάψει να κινείται και δεν θα ξεκινήσει πάλι όταν κατεβάσετε την κεφαλή του μίξερ. Για να θέσετε πάλι το μίξερ σε λειτουργία, χαμηλώστε την κεφαλή και πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο.
6 Μόλις ολοκληρωθεί ένα πρόγραμμα, θα ακουστεί από τη μονάδα ένας χαρακτηριστικός ήχος 3 φορές.

Για να χρησιμοποιήσετε την Κουζινομηχανή σας - Μη αυτόματη λειτουργία (Εκτός λειτουργίας ζεστάματος)

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



Σημαντικό

- 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.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις αναγραφόμενες μέγιστες ποσότητες – ενδέχεται να υπερφορτώσετε το μηχάνημα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα πόδια κάτω από τη συσκευή και η επιφάνεια εργασίας είναι καθαρά και στεγνά προτού χρησιμοποιήσετε το προϊόν.

1 Προσθέστε τα σχετικά υλικά στο μπολ.
2 Τοποθετήστε το εργαλείο που χρειάζεστε στην υποδοχή.
3 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ και τοποθετήστε το προστατευτικό για το πιτσίλισμα, εάν χρειάζεται.
4 Επιλέξτε τον χρόνο και την ταχύτητα που θέλετε.
   - Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο δεξιόστροφα για συνεχόμενες ταχύτητες.
   - Γυρίστε αριστερόστροφα για διακεκομμένη ανάδευση και λειτουργία παλμικής κίνησης (P). Πατήστε και κρατήστε πατημένο το περιστροφικό χειριστήριο για να ενεργοποιήσετε την παλμική λειτουργία.
5 Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο για έναρξη.
   - Για να σταματήσετε/διακόψετε προσωρινά τη λειτουργία της μονάδας οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο.
   - Αν οποιαδήποτε στιγμή ανασηκωθεί η κεφαλή του μίξερ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η διαδικασία ζεστάματος θα διακοπεί προσωρινά και το εργαλείο του μπολ θα πάψει να κινείται και δεν θα ξεκινήσει πάλι όταν κατεβάσετε την κεφαλή του μίξερ. Για να θέσετε πάλι το μίξερ σε λειτουργία, χαμηλώστε την κεφαλή και πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο.
6 Μόλις ολοκληρωθεί ένα πρόγραμμα, θα ακουστεί από τη μονάδα ένας χαρακτηριστικός ήχος 3 φορές.

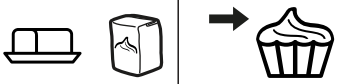
Συμβουλές και υποδείξεις

- Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά.
- **Αναδευτήρας σχήματος K** - 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.
- Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή γλυκών, εκτός εάν η συνταγή σας ζητά κάτι άλλο.
- Κατά την παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη για κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε το πρώτα.
- **Αναδευτήρι** - Προτού χτυπήσετε ασπράδια αβγών, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει λιπαρή ουσία ή κρόκος αβγού στο αναδευτήρι ή στο μπολ. Για βέλτιστα αποτελέσματα, τα αβγά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.

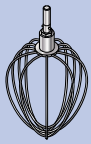
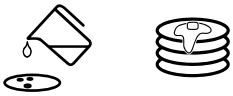
Συμβουλές και υποδείξεις – Εργαλείο ζύμης

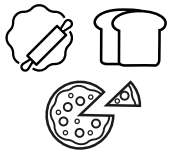
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις αναγραφόμενες μέγιστες ποσότητες – ενδέχεται να υπερφορτώσετε το μηχάνημα.
- Εάν αντιληφθείτε ότι η συσκευή καταπονείται, θέστε την εκτός λειτουργίας, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και επεξεργαστείτε το κάθε μισό μέρος χωριστά.
- Τα υλικά αναμειγνύονται καλύτερα εάν τοποθετείτε πρώτα τα υγρά.
- Ξηρή μαγιά (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.
- Νωπή μαγιά: θρυμματίστε τη μέσα στο αλεύρι.
- Άλλοι τύποι μαγιάς: ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Μη αυτόματη λειτουργία (Εκτός λειτουργίας ζεστάματος) - Διάγραμμα χρήσης και συνταγές

M 	(ΜΕΓ.) 5L	(ΜΕΓ.) 7L		(Λεπτά)
	680 g	910 g	1	2
	2 kg (μείγμα με 10 αβγά)	4 kg (μείγμα με 20 αβγά)	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	1
	2 kg	3 kg	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	5-10
	(ΜΕΓ.) 5L	(ΜΕΓ.) 7L		(Λεπτά)
	900 g	1,5 kg	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	4
	2 kg (μείγμα με 10 αβγά)	4 kg (μείγμα με 20 αβγά)	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	1–2
	2 kg	3 kg	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	2–5

M

	(ΜΕΓ.) 5L	(ΜΕΓ.) 7L		(Λεπτά)
	8 (280 g)	16 (560 g)	Max (Μέγ.)	1½–2
	0,5 Λίτρα	2 Λίτρα	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	1½–3
	620 g	930 g	Min	4–5
	250 g 500 g 200 g		Max (Μέγ.) Max (Μέγ.)	10 δευτ. 1–1½
	x2 180 ml		Max (Μέγ.)	1–2

	(ΜΕΓ.)			(Λεπτά)
	Ελάχ.	**Μέγ.**		
 	350 g 195 g H_2O ~38˚C	1,6 kg 960 g H_2O ~38˚C	Min-1 (Ελάχ.-1)	5
	250 g 110 g 150 g 30 g	1,6 kg 720 g 800 g 180 g	Min-1 (Ελάχ.-1)	5

Συνταγή

Ζύμη για πίτσα
500 gr αλεύρι για ψωμί
30 ml ελαιόλαδο
9 gr αλάτι
7 gr ξηρή μαγιά
300 gr ζεστό νερό

1 Προσθέστε το αλεύρι, το ελαιόλαδο, το αλάτι, τη μαγιά και το ζεστό νερό στο μπολ 7 λίτρων.
2 Τοποθετήστε το εξάρτημα ζυμώματος
3 Επιλέξτε το πρόγραμμα ζυμώματος και πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο για έναρξη.

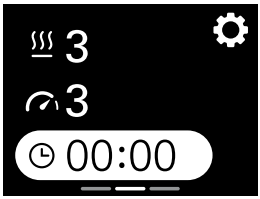
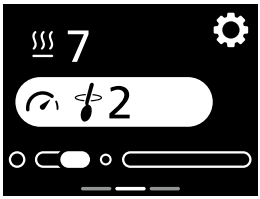
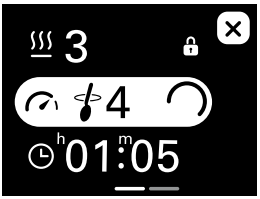
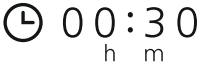
Για να χρησιμοποιήσετε την Κουζινομηχανή σας (Συνιστώμενες ταχύτητες και θερμοκρασίες λειτουργίας)

	1–5	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)
	6–7	N/A
	1–5	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)
	6–7	1 – 4
	1–7	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)
	Off	Min–2 (Ελάχ.-2)

Χρήση της λειτουργίας Bowl Bright™ (Φωτισμός στο εσωτερικό του μπολ)

- Η Κουζινομηχανή σας διαθέτει λειτουργία φωτισμού στο εσωτερικό του μπολ, που βρίσκεται στο κάτω μέρος της κεφαλής του μίξερ.
- Για να ενεργοποιήσετε/απενεργοποιήσετε (OFF/ON) τη φωτεινή ένδειξη στο εσωτερικό του μπολ, επιλέξτε BowlBright στο μενού ρυθμίσεων και πατήστε OFF/ON.

Για να χρησιμοποιήσετε την οθόνη ενδείξεων της Κουζινομηχανής σας

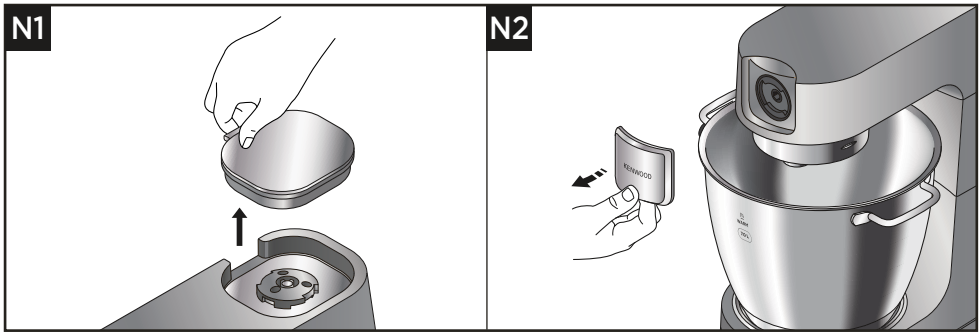
		
	Πατήστε αυτό το εικονίδιο για να ανοίξει το μενού ρυθμίσεων.	
	Εμφανίζει τον επιλεγμένο χρόνο σε ώρες (h) και λεπτά (m).	
	Δείχνει τη διακεκομμένη ανάδευση που έχει επιλεγεί. Εάν επιλεχθεί ταχύτητα που αυξάνεται ή μειώνεται κατά διαστήματα (2 → 4), ο εξωτερικός δακτύλιος θα γεμίζει σταδιακά και η συσκευή θα αναδεύεται μόλις γεμίσει ο δακτύλιος.	
	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. Ένα διακεκομμένο βέλος που δείχνει προς τα κάτω υποδεικνύει ότι μειώνεται η θερμοκρασία της συσκευής..	
	Υποδεικνύει ότι δεν είναι δυνατή η προσαρμογή της ρύθμισης	
	Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο αριστερόστροφα για διακεκομμένη ανάδευση και λειτουργία παλμικής κίνησης. Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο δεξιόστροφα για συνεχόμενες ταχύτητες.	

Επίπεδα ζεστάματος και ρυθμίσεις ταχύτητας

Συμβουλές και υποδείξεις για το ζέσταμα		
Ενδείξεις ζεστάματος	Συνιστώμενη χρήση	
1	Μαλάκωμα	
2	Φούσκωμα	
3		
4	Ελβετική μαρέγκα	
5		
6	Λιώσιμο σοκολάτας	
7		
8	Ζαμπαγιόνε	
9		
	(P)	Παλμική λειτουργία - Για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας στη μέγιστη ταχύτητα. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το περιστροφικό χειριστήριο για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία παλμικής κίνησης.
		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.
		Διακεκομμένη ανάδευση 2 – Ανάδευση κατά διαστήματα με σύντομες παύσεις. Όταν ρυθμίζεται σε αυτή την ταχύτητα, λειτουργεί κατά διαστήματα σε χαμηλή ταχύτητα κάθε 5 δευτερόλεπτα.
		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.
		Διακεκομμένη ανάδευση 4 – Ανάδευση κατά διαστήματα με μεγάλες παύσεις. Όταν ρυθμίζεται σε αυτή την ταχύτητα, λειτουργεί κατά διαστήματα σε χαμηλή ταχύτητα κάθε 30 δευτερόλεπτα.
	Ταχύτητα ελάχιστη - μέγιστη	Αυξάνει συνεχώς ταχύτητα φτάνοντας σταδιακά στη μέγιστη.

Για να χρησιμοποιήσετε την Κουζινομηχανή σας - Εξαρτήματα

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



1 Αφαιρέστε το Κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας/Κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας (εφόσον υπάρχει).

Κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας

- Για να αφαιρέσετε το κάλυμμα, χρησιμοποιήστε τη λαβή που υπάρχει στο πλάι και σηκώστε το προς τα επάνω.
- Για να το τοποθετήσετε, βάλτε το κάλυμμα πάνω από την υποδοχή και πιέστε το προς τα κάτω.

Κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας

- Για να αφαιρέσετε το κάλυμμα, χρησιμοποιήστε τη λαβή που υπάρχει στο κάτω μέρος και τραβήξτε το προς τα έξω.
- Για να το τοποθετήστε, βάλτε το κούμπωμα που υπάρχει στο επάνω μέρος του καλύμματος στην υποδοχή και πιέστε για να ασφαλίσει στη θέση του.

2 Τοποθετήστε το εξάρτημα σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται.
3 Ορίστε τον απαιτούμενο χρόνο και ταχύτητα. Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο για έναρξη.
4 Για να διακόψετε τη λειτουργία της μονάδας οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε ξανά το περιστροφικό χειριστήριο.

Συνταγή

Μαρινάδα δαμάσκηνο

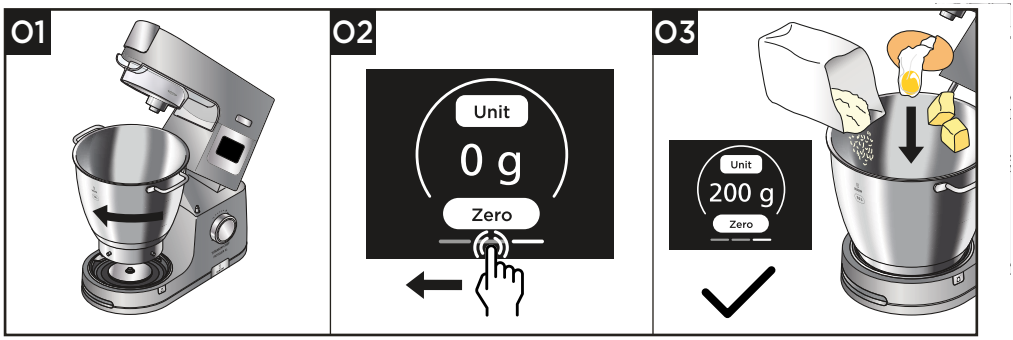
200 γρ. λεπτόρρευστο ανοιχτόχρωμο μέλι
40 γρ. μαλακά δαμάσκηνα
50 ml νερό

1 Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στον μίνι κόφτη/μύλο. Βάλτε το όλη τη νύχτα στο ψυγείο.
2 Προσαρμόστε το μηχάνημα στην κουζινομηχανή.
3 Επιλέξτε τη λειτουργία παλμού για 5 δευτερόλεπτα.
4 Χρησιμοποιήστε κατά βούληση.

(Σημείωση: Ο μίνι κόφτης / το εξάρτημα μύλου διατίθενται χωριστά για αγορά)

Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ζυγίσματος

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



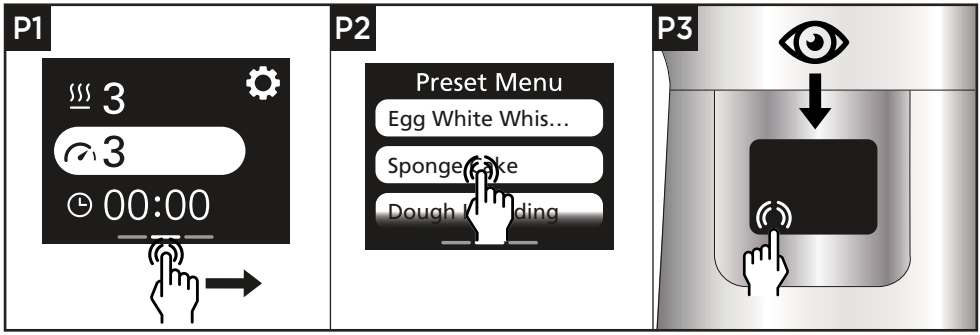
Σημαντικό

- 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 των ζυγαριών.
- Η λειτουργία ζυγίσματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί όταν η κεφαλή του μίξερ βρίσκεται είτε στην κάτω είτε στην επάνω θέση.
- Η λειτουργία ζύγισης παρέχει ακριβείς ενδείξεις έως 6 kg.

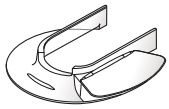
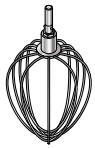
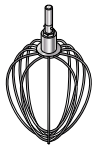
1 Τοποθετήστε το μπολ.
2 Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ζύγισης σύρετε προς τα αριστερά την οθόνη ενδείξεων μέχρι να εμφανιστεί η οθόνη ζύγισης.
3 Μηδενίστε τη ζυγαριά.
4 Ζυγίστε τα υλικά.
5 Για να αλλάξετε τις μονάδες μέτρησης πατήστε το κουμπί των μονάδων μέτρησης στην οθόνη ζύγισης.

Για να χρησιμοποιήσετε την Κουζινομηχανή σας - Προγράμματα

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης

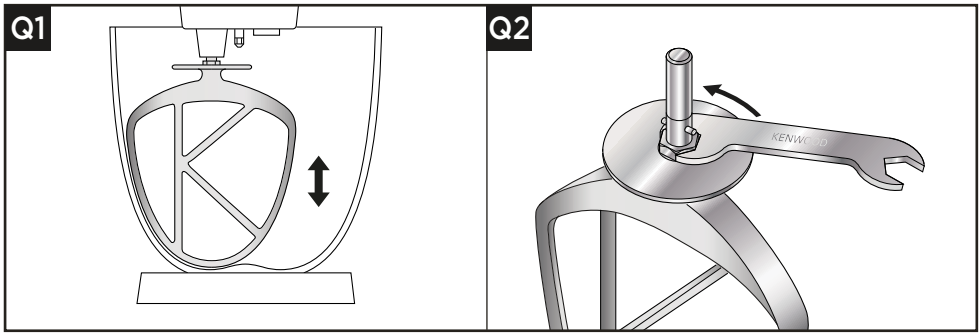


1 Σύρετε προς τα δεξιά για να προσπελάσετε το προρρυθμισμένο μενού.
2 Επιλέξτε την προκαθορισμένη ρύθμιση που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
3 Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων.
4 Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο για έναρξη.
5 Για να διακόψετε τη λειτουργία της μονάδας οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο. Προσέξτε καθώς το μπολ μπορεί να καίει.

Πίνακας προρρυθμισμένων προγραμμάτων				**(Max)**	
Προρρυθμισμένο πρόγραμμα	**Συνιστώμενο εξάρτημα**	**Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις** (προσαρμοζόμενες)	**Ιδέες για συνταγές/ Χρήσεις**	**5 Λίτρα**	**7 Λίτρα**
Φούσκωμα ζύμης		**1 ώρα** (5 λεπτά - 2 ώρα) **OFF** **2**	Φούσκωμα ζύμης με μαγιά		2,58 kg Συνολικό βάρος
Λιώσιμο σοκολάτας		**10 λεπτά** (5 λεπτά - 2 ώρα) 1 **7**	Μους σοκολάτας		300 γρ. (κόψτε σε κομμάτια των 2 εκ.)
Ελβετική μαρέγκα		**10 λεπτά** (1 λεπτό – 20 λεπτά) **Μέγ.** **4**	Βάση γλάσου με βουτυρόκρεμα		240 γρ. ασπράδια αβγών 480 γρ. άχνη ζάχαρη 80 γρ. νερό
Χτύπημα μαρέγκας		**2 λεπτά** (15 δευτ. - 5 λεπτά) **Μέγ.** **OFF**	Ασπράδια αβγών για μους σοκολάτας	Ανατρέξτε στον Πίνακα συνιστώμενης χρήσης.	
Παντεσπάνι		**1 λεπτό** (30 δευτ. - 5 λεπτά) **1 – Μέγ.** **OFF**	Κέικ, κάπκεϊκ	Ανατρέξτε στον Πίνακα συνιστώμενης χρήσης.	
Ζύμωμα ζύμης - Ζύμη ψωμιού (σφιχτή με μαγιά)		**5 λεπτά** (5 λεπτά – 30 λεπτά) **Ελάχ. έως 1** (ελάχ. - 2) **OFF**	Ψωμάκια, πίτσα	Ανατρέξτε στον Πίνακα συνιστώμενης χρήσης.	

Προσαρμογή εργαλείων

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



- Ωστόσο, εάν επιθυμείτε να προσαρμόσετε το εργαλείο, χρησιμοποιήστε ένα γαλλικό κλειδί κατάλληλου μεγέθους:
  TYPE KWL90 = 19 mm
- Εργαλείο ζύμης - Αυτό το εργαλείο ρυθμίζεται στο εργοστάσιο και δεν θα πρέπει να χρειάζεται προσαρμογή.
- Αναδευτήρας και χτυπητήρι K - Ο αναδευτήρας και το χτυπητήρι K θα πρέπει σχεδόν να ακουμπούν στο κάτω μέρος του μπολ. Αν χρειάζεται, ρυθμίστε το ύψος χρησιμοποιώντας ένα κλειδί κατάλληλου μεγέθους.
- Αναδευτήρας Flexi - Ο αναδευτήρας Flexi θα πρέπει μόλις να ακουμπάει στο κάτω μέρος του μπολ.

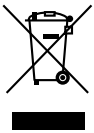
1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
2 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και τοποθετήστε το αναδευτήρι ή το χτυπητήρι.
3 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Εάν η απόσταση πρέπει να ρυθμιστεί, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και αφαιρέστε το εργαλείο. Θα ήταν προτιμότερο, ο αναδευτήρας και το χτυπητήρι K 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 ανάμειξης.
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.

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.
- 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 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».
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) TWIST CONNECTION.	Attachment must have the KAX Το εξάρτημα πρέπει να διαθέτει το σύστημα KAX twist connection system TWIST CONNECTION για να προσαρμόζει στην υποδοχή. Εάν διαθέτετε εξαρτήματα του συστήματος Bar Connection System BAR, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τον προσαρμογέα KAT002ME, προκειμένου να τα συνδέσετε στο σύστημα Twist Connection System της Κουζινομηχανής σας. *Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.kenwoodworld.com/twist*
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 45 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.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η οθόνη ενδείξεων εμφανίζει έναν αλφαριθμητικό κωδικό σφάλματος που δεν είναι το E:27.	Η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή, περιμένετε 30 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια ενεργοποιήστε ξανά. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της Kenwood. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο Κέντρο Σέρβις της Kenwood, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
Κατά το λιώσιμο και την ανάμειξη σοκολάτας, το μοτέρ φαίνεται να δυσκολεύεται. Κομμάτια σοκολάτας έχουν εγκλωβιστεί ανάμεσα στην άκρη του αναδευτήρα Flexi και στα τοιχώματα του μπολ.	Τα κομμάτια σοκολάτας έχουν υπερβολικά μεγάλο μέγεθος ή είναι σε πολύ μεγάλη ποσότητα. Το ύψος του αναδευτήρα Flexi δεν έχει προσαρμοστεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι τα κομμάτια σοκολάτας έχουν ενιαίο μέγεθος (2 εκ. x 2 εκ.) και η ποσότητα δεν υπερβαίνει τα 300 γρ. Προσαρμόστε το ύψος του αναδευτήρα Flexi, ανατρέχοντας στην ενότητα «Προσαρμογή εργαλείων».
Δεν είναι δυνατή η προσαρμογή του επιπέδου ζεστάματος, της ταχύτητας και της ρύθμισης χρόνου.	Εάν δεν έχει προσαρμοστεί, η επιλεγμένη λειτουργία θα σταματήσει μετά από 10 δευτερόλεπτα.	Κανονική λειτουργία. Πατήστε τη λειτουργία στην οθόνη αφής και προσαρμόστε τη ρύθμιση χρησιμοποιώντας το περιστροφικό χειριστήριο.
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.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Δεν έχει πατηθεί το περιστροφικό χειριστήριο.	Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο για έναρξη.
Το χρονόμετρο δεν φαίνεται να μετρά αντίστροφα στην οθόνη.	Κατά τη διάρκεια του σταδίου ζεστάματος ενός προρρυθμισμένου προγράμματος, ο χρονοδιακόπτης δεν θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα έως ότου επιτευχθεί η κατάλληλη θερμοκρασία, ή έως ότου περάσουν 5 λεπτά.	Κανονική λειτουργία.
Αργή κίνηση ή δονήσεις κατά τη λειτουργία.	Το ανομοιόμορφα κατανεμημένο 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.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το βάρος άλλαξε στην οθόνη ενδείξεων.	Η συσκευή μετακινήθηκε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Η κεφαλή του μίξερ ανασηκώνεται ή χαμηλώνει κατά τη λειτουργία.	Να τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνή επίπεδη σταθερή επιφάνεια πριν από τη ζύγιση. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι τεντωμένο. Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη λειτουργία ζύγισης και μην αγγίζετε το μπολ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ζύγισης. Μηδενίστε την ένδειξη στην οθόνη προτού ζυγίσετε τα επόμενα υλικά.
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.
1) Γρήγορο μεμονωμένο ηχητικό σήμα. 2) Γρήγορο διπλό ηχητικό σήμα 3) Τριπλό ηχητικό σήμα	1) Πατάτε το περιστροφικό χειριστήριο για έναρξη ή παύση της συσκευής ή η κεφαλή έχει ανασηκωθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας 2) Η συσκευή είναι σε κατάσταση αναμονής – η συσκευή παράγει ένα γρήγορο διπλό ηχητικό σήμα 10 λεπτά και 5 λεπτά πριν από τη λήξη του κύκλου διατήρησης θερμοκρασίας. 3) Σηματοδοτεί τα εξής: - Λήξη του προρρυθμισμένου προγράμματος - Λήξη της μη αυτόματης λειτουργίας - Λήξη του κύκλου διατήρησης θερμοκρασίας - Η συσκευή πρόκειται να ξεκινήσει ανάδευση.	Κανονική λειτουργία Κανονική λειτουργία Κανονική λειτουργία

Русский

- Важная информация по безопасности 466-468
- Перед подключением к сети электропитания 468
- Уход и чистка 468-470
- Список деталей 471-472
- Установка кухонной машины 473-474
  - Схемы и инструкции по использованию 473-474
- Сборка насадки для мягких смесей 474
  - Схемы и инструкции по использованию 474
- Как пользоваться кухонной машиной Ручное управление (Режим нагрева) 475-476
  - Схемы и инструкции по использованию 475-476
- Как пользоваться кухонной машиной Ручное управление (без режима нагрева) 477-478
  - Схемы и инструкции по использованию 477-478
- Ручной режим (без нагрева) Схема использования продуктов и рецепты 479-480
- Рецепты 481
- Как пользоваться кухонной машиной (Рекомендуемые скорости работы и температуры) 481
- Как пользоваться чашей Bowl Bright™ (подсветка внутри чаши) 482
- Как пользоваться кухонной машиной Экран дисплея: обзор 482
- Уровни нагрева и настройки скорости: обзор 483
- Как пользоваться кухонной машиной: Насадки 484
  - Схемы и инструкции по использованию 484
- Как пользоваться функцией взвешивания 485
  - Схемы и инструкции по использованию 485
- Как пользоваться кухонной машиной Предустановленные программы 486
  - Схемы и инструкции по использованию 486
  - Таблица заданных настроек 487
- Регулировка инструмента 488
  - Схемы и инструкции по использованию 488
- Обслуживание и забота о покупателях 489
- Таблица поиска и устранения неисправностей 490-494

Важная информация по безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки. (Наклейку на основании прибора с указанием расчетных параметров снимать не следует).
- При повреждении вилки или шнура во избежание риска их необходимо заменить в компании Kenwood или авторизованном сервисном центре Kenwood из соображений безопасности.
- **Всегда** выключайте и отключайте прибор от сети перед установкой или снятием инструментов/насадок, после использования и перед чисткой.
- **Не допускайте**, чтобы части вашего тела, волосы, украшения или предметы одежды свободного покроя приближались к движущимся частям и установленным насадкам.
- **Никогда** не помещайте пальцы и т. п. в шарнирный механизм.
- **Не допускайте**, чтобы электрический шнур свисал вниз там, где его могут схватить дети.
- **Следите за тем**, чтобы вода не попала на блок питания, электрический шнур или штепсельный разъем.
- **Не оставляйте** включенный прибор без присмотра.
- **Не пользуйтесь** неисправным прибором. Проверьте и отремонтируйте его: см. раздел “Обслуживание и забота о покупателях”.
- Не включайте кухонную машину с головной частью в поднятом положении.
- **Никогда** не пользуйтесь несанкционированными насадками.
- **Не используйте** более одного привода одновременно (гнездо для инструмента для чаши, высокоскоростной или низкоскоростной привод).
- При эксплуатации прибора убедитесь, что чаша всегда установлена, если используется инструмент для чаши.
- **Никогда** не превышайте максимальные количества продуктов и скорости, указанные в Таблице рекомендуемого использования.
- При использовании насадок следует **всегда** прочесть и соблюдать прилагаемые к ним инструкции по технике безопасности.
- Поднимайте прибор осторожно — он тяжелый. Перед подъемом убедитесь в том, что головная часть электроприбора зафиксирована в опущенном положении, а чаша, насадки, крышки для приводов и сетевой шнур надежно закреплены.
- При перемещении прибора всегда беритесь за основание подставки и головную часть. **Не поднимайте** и **не переносите** прибор, держась за ручку чаши или за насадки, установленные на низкоскоростном или высокоскоростном приводе.
- **Будьте осторожны** при удалении насадок из чаши после длительного пользования прибором, так как они могут быть горячими.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Дети **всегда** должны находиться под присмотром с тем, чтобы они не играли с прибором.

- **Никогда** не используйте крышку для защиты от брызг с 5-литровой чашей. Крышка для защиты от брызг подходит для использования только с чашей емкостью 7 литров.
- **Не устанавливайте** инструмент для чаши на кухонную машину, когда 5-литровая чаша находится в 7-литровой.
- Для замешивания хлебного теста используйте только 7-литровую чашу для подогрева.
- Венчик **не следует использовать** для густых смесей (например, при взбивании жира с сахаром), так как это может привести к повреждению венчика.
- Шнур для подачи электропитания предназначен для уменьшения риска запутаться в нем или споткнуться о него. Удлинители использовать можно, если пользоваться ими с осторожностью. При использовании удлинителя:
  - Указанные расчетные электрические параметры удлинителя должны быть как минимум такими же высокими, что и электрические параметры прибора.
  - Шнур должен располагаться так, чтобы не свешиваться над рабочей поверхностью или поверхностью стола, где за него могут потянуть дети или случайно споткнуться о него. Если прибор заземленного типа, удлинитель должен быть трехжильным шнуром с заземлением. Расчетные электрические параметры прибора указаны на нижней поверхности прибора.
- **Никогда** не вставляйте ничего через вентиляционные отверстия.
- При использовании прибора **необходимо**, чтобы он находился на ровной поверхности на достаточном удалении от края. Расстояние от стен должно быть минимум 10 см и вентиляционные отверстия не должны быть были заблокированы. Прибор **не должен** находиться под навесными шкафчиками.
- **Не переносите и не поднимайте** головную часть миксера с установленной насадкой, поскольку кухонная машина может потерять устойчивость.
- **Не допускайте**, чтобы прибор работал недалеко от края или свешиваясь над краем рабочей поверхности и не применяйте силы при установке насадок, так как это может нарушить стабильность положения прибора, он может опрокинуться, что может привести к травме.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- Максимальное значение мощности основано на мини-измельчителе/мельнице, которая работает с максимальной нагрузкой. Другие насадки могут потреблять меньше энергии.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать **только** по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

- Данный прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Нагрев
- **Никогда** не допускайте, чтобы прибор работал в режиме подогрева с пустой чашей.
- **Запрещается** использовать чашу на других нагревательных приборах.
- Дно чаши остается горячим длительное время после прекращения нагрева. **Всегда соблюдайте осторожность** и используйте защитные коврики, устанавливая чашу на нетермостойкую рабочую поверхность.
- ⚠ Символ, отмеченный на поверхности продукта, обозначает часть поверхности, которая при использовании может стать горячей.
- При обращении с горячей чашей и горячими инструментами для смешивания используйте перчатки для духовки.

Потребляемая мощность
- При переключателе ON/OFF в положении «I»
  - Автоматически переходит в режим выключения через 20 минут бездействия, а экран дисплея гаснет.
  - Мощность в выключенном режиме: <0.3 Вт.
- При переключателе ON/OFF в положении «O»
  - Автоматический переход в режим выключения: Не применимо
  - Мощность в режиме выключения: <0.3 Вт.

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- **ОСТОРОЖНО! ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.**
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Уход и чистка

- Перед чисткой **обязательно** выключите электроприбор и отсоедините его от сети.
- При первом использовании на месте низкоскоростного отверстия ② может появиться немного жирного налета. Это нормально - просто вытрите его.

Блок электродвигателя и крышки для приводов
- Вытереть влажной тряпкой и высушить (в том числе ножки на нижней стороне машины)
- Не использовать абразивы и не погружать в воду.

Чаши

- Вымыть вручную, тщательно высушить или вымыть в посудомоечной машине.
- Не используйте проволочную щетку, металлическую мочалку или отбеливатель для чистки емкости из нержавеющей стали. Для удаления известкового налета используйте уксус.
- Не подвергайте прибор воздействию источников тепла (верхней панели электроплиты, электропечей, микроволновых печей).
- 5-литровую чашу можно поместить в 7-литровую для простоты хранения. (Не помещайте принадлежности в 5-литровую чашу, если она находится в 7-литровой.)

Насадки и защита от брызг

- Помыть руками, тщательно высушить или вымыть в посудомоечной машине.

R



Список деталей



Приводы для насадок

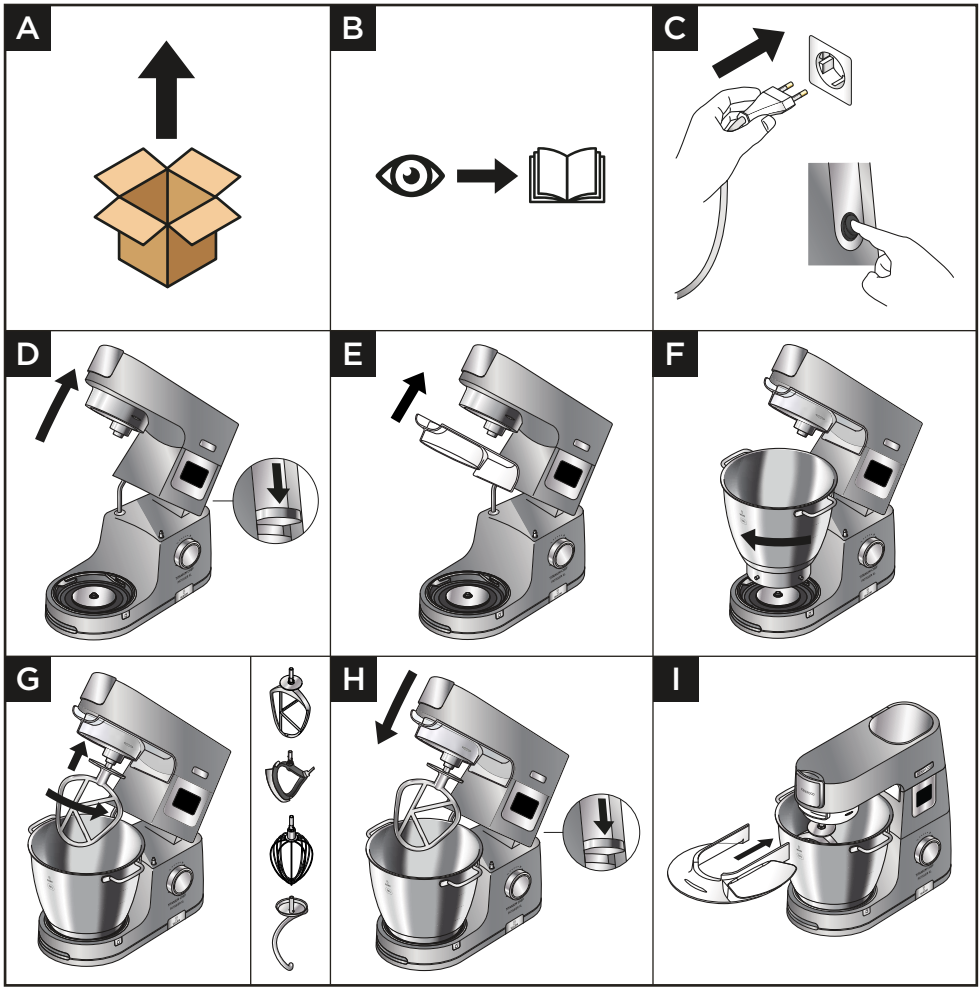
1. Высокоскоростной привод
2. Низкоскоростной привод
3. Гнездо для инструментов чаши

Миксер

4. Головная часть кухонной машины
5. Головка миксера
6. Рычаг разблокировки головной части
7. Выключатель On/Off
8. Дисплей
9. Диск управления
10. Блок электродвигателя
11a. 7-литровая чаша для подогрева
11b. 5-литровая чаша
12. Подсветка внутри чаши 'Bowl Bright™'
13. Крышка низкоскоростного привода
14. Сенсор температуры
15. Пластина для подогрева
16. Вентиляционное отверстие
17. K-образная насадка
18. Насадка для мягких смесей
19. Венчик
20. Насадка для замеса теста
21. Лопатка
22. Экран для головной части
23. Крышка для защиты от брызг
24. Крышка лотка для загрузки продуктов
25. Скребок для теста

Установка кухонной машины

Схемы и инструкции по использованию



Внимание

- Убедитесь, что область пластины для подогрева, сенсор температуры и внешняя поверхность основания чаши чистые. Если этого не сделать, это повлияет на сенсор температуры, в результате чего нагревающая способность будет низкой.

Сборка защиты от брызг

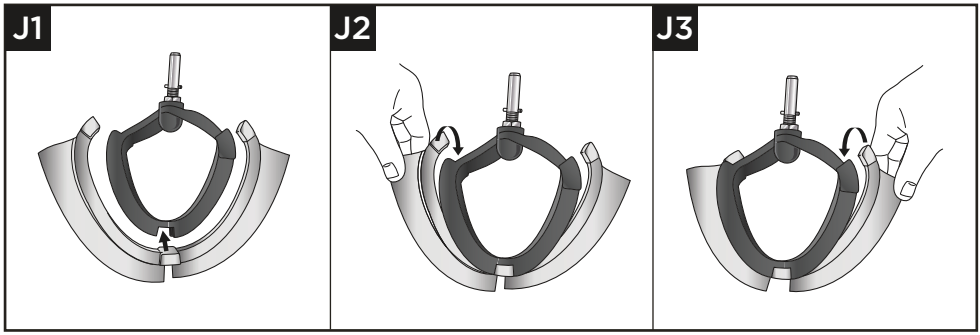
- Крышка для защиты от брызг подходит для использования только с 7-литровой чашей.
- Устройство для защиты от брызг состоит из двух частей: защита головки и непосредственно защита от брызг.

- Защиту от брызг можно установить в чашу только после того, как установлена головка.
- Разрешается устанавливать или снимать защиту от брызг только при зафиксированном положении головки миксера.
- Рекомендуем регулярно снимать защиту головки для чистки.

1 Включите прибор в сеть и нажмите на выключатель Выкл./Вкл. (On/Off.)
2 Подтолкните рычаг подъемника головки вниз и поднимите головку смесителя до фиксации.
3 Установите защитный экран для головной части, подтолкните его для фиксации в нужном положении.
4 Установите чашу, поверните по часовой стрелке для фиксации.
5 Вставьте нужную насадку в гнездо. Нажмите и поверните насадку, чтобы зафиксировать.
6 Опустите головку миксера, нажав на рычаг разблокировки головки и опустите головку миксера до фиксации.
7 Положите крышку для защиты от брызг на край чаши и затем переместите вперед до упора.
- В процессе перемешивания ингредиенты добавляются непосредственно в чашу через загрузочную воронку.
8 Чтобы снять защиту от брызг, потяните ее не себя с чаши миксера.
9 Чтобы снять защиту головки, поднимите головку миксера до упора. Извлеките насадку, если она установлена, а затем потяните защиту головки вниз из-под низа головки миксера. Примечание: разрешается устанавливать или снимать защиту от брызг только при зафиксированном положении головки миксера.

Сборка насадки для мягких смесей

Схемы и инструкции по использованию



Important
- Лезвие очистителя уже установлено заводом - производителем и перед чисткой его всегда необходимо снимать.

1 Аккуратно установите гибкое лезвие очистителя на инструмент, поместив основание лезвия очистителя в прорезь, затем установите одной стороной в канавку и аккуратно зацепите конец. Повторите то же с другой стороны.

Как пользоваться кухонной машиной Ручное управление (Режим нагрева)

Схемы и инструкции по использованию



Внимание

- Будьте осторожны при обращении с прибором или прикасаясь к любой его части в процессе его работы в режиме нагрева или после нагревания. В особенности это касается в чаши, нагревательной пластины и инструментов, так как они будут оставаться ГОРЯЧИМИ долгое время после выключения прибора.
- Для снятия и переноса чаши используйте две боковые ручки. При обращении с горячей чашей и горячими насадками используйте кухонные рукавицы.

1 Поместите соответствующие ингредиенты в чашу, опустите головную часть кухонной машины и при необходимости установите защиту от брызг.
2 Вставьте нужную насадку в гнездо. Нажмите и поверните насадку, чтобы зафиксировать.
3 Опустите головную часть.
4 Установите нужное время, скорость и уровень подогрева.
   - Для использования непрерывных скоростей поверните диск управления по часовой стрелке.
   - Для использования интервалов в процессе смешивания и импульсного режима (P) поверните диск управления против часовой стрелки. Для активации импульсного режима нажмите на диск управления и придержите его некоторое время в таком положении.
5 Для запуска работы нажмите на диск управления.
   - Для остановки/установки паузы в работе прибора в любой момент нажмите на диск управления.
   - Для остановки процесса нагрева в любой момент уровень нагрева следует переключить в положение “ВЫКЛ”.
   - Если в процессе эксплуатации головная часть машины окажется в поднятом положении, процесс нагрева будет приостановлен, а инструмент для чаши прекратит работу и после опускания головной части машины возобновлен не будет.
     Для перезапуска машины опустите головную часть и нажмите на диск управления.
6 По завершении программы раздастся 3 звуковых сигнала.

Как пользоваться кухонной машиной Ручное управление (без режима нагрева)

Схемы и инструкции по использованию



Внимание

- Не используйте венчик для густых смесей (для тортов "все в одном" и при взбивании жира с сахаром для сливочного крема), так как это может привести к повреждению венчика.
- Никогда не превышайте указанную норму загрузки: это может привести к перегрузке прибора.
- Перед эксплуатацией прибора убедитесь, что ножки на нижней стороне машины и рабочая поверхность чистые и сухие.

1 Поместите необходимые ингредиенты в чашу.
2 Вставьте нужную насадку в гнездо.
3 Опустите головную часть машины и при необходимости установите защиту для брызг.
4 Выберите необходимое время и скорость.
   - Для использования непрерывных скоростей поверните диск управления по часовой стрелке.
   - Для использования интервалов в процессе смешивания и импульсного режима (P) поверните диск управления против часовой стрелки. Для активации импульсного режима нажмите на диск управления и придержите его некоторое время в таком положении.
5 Для запуска работы нажмите на диск управления.
   - Для остановки/установки паузы в работе прибора в любой момент нажмите на диск управления.
   - Если в процессе эксплуатации головная часть машины окажется в поднятом положении, процесс нагрева будет приостановлен, а инструмент для чаши прекратит работу и после опускания головной части машины возобновлен не будет. Для перезапуска машины опустите головную часть и нажмите на диск управления.
6 По завершении программы раздастся 3 звуковых сигнала.

Советы и рекомандации

- Чтобы не разбрызгивать ингредиенты, постепенно увеличивайте скорость.
- **К-образная насадка** - Для приготовления выпечки используйте холодные ингредиенты, кроме случая, когда в рецепте указано иное.
- Для приготовления выпечки используйте холодные ингредиенты, кроме случая, когда в рецепте указано иное.
- При взбивании жира и сахара для приготовления смесей для тортов жир всегда должен быть комнатной температуры или предварительно размягчён.
- **Венчик** - Перед взбиванием яичных белков, убедитесь, что на венчике и чаше нет жира или яичного желтка. Наилучшие результаты достигаются при использовании яиц комнатной температуры

Советы и рекомендации - Крюк для теста

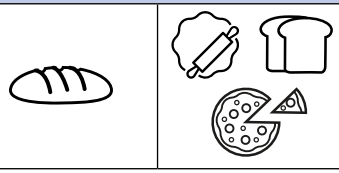
- Никогда не превышайте указанные максимальные значения вместимости и скорости – вы можете перегрузить машину.
- Если вы слышите, что кухонная машина работает с напряжением, выключите, удалите половину теста и обработайте каждую половину отдельно.
- Ингредиенты смешиваются лучше всего, если сначала добавить жидкость.
- Сухие дрожжи (которые требуется восстанавливать): Налейте в чашу теплой воды. Затем добавьте дрожжи и сахар и оставьте на 10 минут до образования пены.
- Свежие дрожжи: раскрошить и рассыпать в муку.
- Другие виды дрожжей: следуйте инструкциям производителя.

Ручной режим (без нагрева) Схема использования продуктов и рецепты

M 	(МАКС)  5L	 7L		 (Минуты)
  	 680 г	 910 г	1	2
 	2 кг (смесь из 10 яиц)	4 кг (смесь из 20 яиц)	Min-Max (Мин–Макс)	1
	2 кг	3 кг	Min-Max (Мин–Макс)	5-10
	(МАКС)  5L	 7L		 (Минуты)
  	900 г	1,5 кг	Min-Max (Мин–Макс)	4
 	2 кг (смесь из 10 яиц)	4 кг (смесь из 20 яиц)	Min-Max (Мин–Макс)	1–2
	2 кг	3 кг	Min-Max (Мин–Макс)	2–5

M

	(МАКС) 5L	(МАКС) 7L		(Минуты)
	8 (280 г)	16 (560 г)	Max (Макс)	1½–2
	0,5 литр	2 литр	Min-Max (Мин–Макс)	1½–3
	620 г	930 г	Min	4–5
	250 г	500 г	200 г	Max (Макс) Max (Макс)	10 сек 1–1½
	x2	180 мл	Max (Макс)	1–2

	(МАКС) 7L Мин	(МАКС) 7L Макс		(Минуты)
	350 г 195 г H_2O ~38˚C	1,6 кг 960 г H_2O ~38˚C	Min-1 (Мин-1)	5
	250 г 110 г 150 г 30 г	1,6 кг 720 г 800 г 180 г	Min-1 (Мин-1)	5

Рецепт

Тесто для пиццы
500 г хлебной муки
30 мл оливкового масла
9 г соли
7 г сухих дрожжей
300 г теплой воды

1 Поместите муку, оливковое масло, соль, дрожжи и теплую воду в миску объемом 7 л.
2 Установите насадку для замеса теста.
3 Выберите предварительную настройку замеса теста и для запуска нажмите на диск управления.

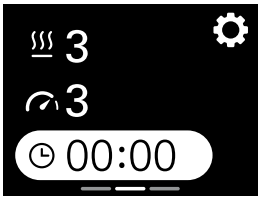
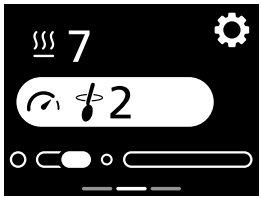
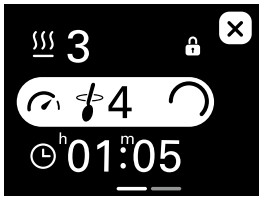
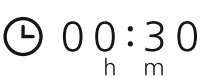
Как пользоваться кухонной машиной (Рекомендуемые скорости работы и температуры)

	1–5	Min–Max (Мин–Макс)
	6–7	Не применимо
	1–5	Min–Max (Мин–Макс)
	6–7	1 – 4
	1–7	Min–Max (Мин–Макс)
	Off	Min–2 (Мин–2)

Как пользоваться чашей Bowl Bright™ (подсветка внутри чаши)

- Ваша кухонная машина снабжена внутренней подсветкой, расположенной на нижней стороне головки миксера.
- Для включения или выключения подсветки внутри чаши, выберите BowlBright (подсветку чаши) в меню настроек, а затем - OFF/ON (Выкл./Вкл.)

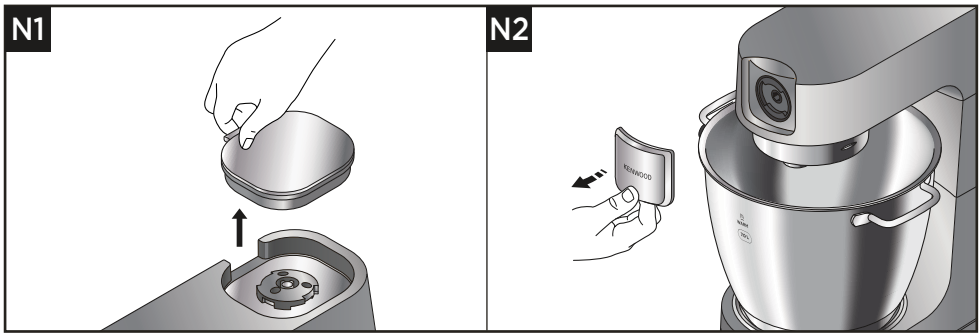
Как пользоваться кухонной машиной Экран дисплея: обзор

		
	Для доступа к настройкам меню нажмите на эту иконку.	
	Показывает выбранное время в часах (ч) и минутах (м).	
	Показывает выбранный период перемешивания. Если выбрана прерывистая скорость (2 → 4), то кольцо будет постепенно увеличиваться и прибор будет перемешивать содержимое, когда он наполнен.	
	Показывает выбранный уровень подогрева. Пульсирующий красный фон показывает, что машина находится в режиме нагрева. Сплошной красный фон означает, что прибор достиг установленного уровня подогрева. Прерывистый сигнал указывает на то, что прибор остывает.	
	Означает, что настройку отрегулировать нельзя	
	Для использования периодического перемешивания и импульсного режима поверните диск управления против часовой стрелки. Для использования непрерывных скоростей поверните диск управления по часовой стрелке.	

Уровни нагрева и настройки скорости: обзор

Советы по процессу нагревания		
Уровни подогрева	Рекомендуемое использование	
1	Размягчение	
2	Расстойка	
3		
4	Швейцарские меренги	
5		
6	Растапливание шоколада	
7		
8	Сабайон	
9		
	(P)	Импульсный режим: - Выбирайте для коротких периодов работы на максимальной скорости. Для управления работой в импульсном режиме нажмите на диск управления и удерживайте его.
		Непрерывное помешивание - миксер будет работать на постоянной медленной скорости. Используется для постепенного добавления легких ингредиентов в более густые смеси, например, для приготовления меренгов, фруктовых десертов и генуэзского бисквита из теста на опаре и медленного добавления муки и фруктов в смеси для тортов.
		Период перемешивания 2 - Периодическое перемешивание с короткими паузами. При настройке на такую скорость прибор работает прерывисто на медленной скорости каждые 5 секунд.
		Период перемешивания 3 - Прерывистое перемешивание со средними паузами. При настройке на такую скорость прибор работает прерывисто на медленной скорости каждые 15 секунд.
		Период перемешивания 4 - Периодическое перемешивание с длительными паузами. При настройке на такую скорость прибор работает прерывисто на медленной скорости каждые 30 секунд.
	Скорость мин - макс	Постоянные скорости постепенно увеличиваются до максимальной.

Схемы и инструкции по использованию



1 Снимите крышку высокоскоростного/низкоскоростного привода (если применимо).

Крышка высокоскоростного привода

- Для снятия крышки, возьмитесь за ручку и поднимите ее вверх.
- Для установки поместите крышку над приводом и подтолкните вниз.

Крышка низкоскоростного привода

- Для снятия крышки используйте ручку на нижней стороне и потяните ее наружу.
- Для установки поместите захват в верхней части крышки в полость отверстия и протолкните до фиксации.

2 Установите насадку в соответствии с конкретными приложенными инструкциями.
3 Установите необходимое время и скорость. Для запуска нажмите на диск управления.
4 Для остановки прибора в любой момент снова нажмите на диск управления.

Рецепт

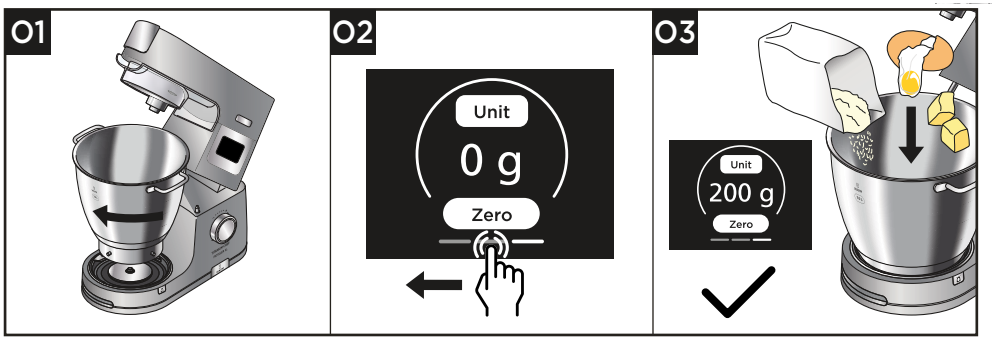
Маринад из чернослива
200 г прозрачного жидкого меда
40 г мягкого чернослива
50 мл воды

1 Поместите все ингредиенты в мини измельчитель/ мельницу. Поставьте в холодильник на ночь.
2 Установите насадку на кухонную машину.
3 Включите импульсный режим на 5 секунды.
4 Используйте по назначению.

(Примечание: насадка - мини-измельчитель/мельница приобретается отдельно)

Как пользоваться функцией взвешивания

Схемы и инструкции по использованию



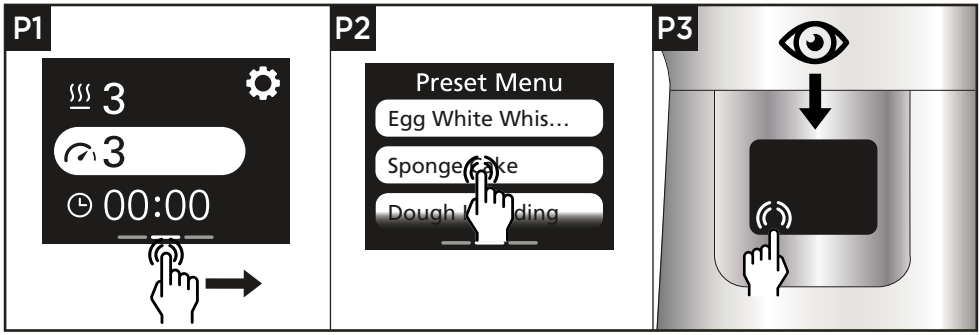
Важно

- Всегда устанавливайте прибор на сухую, плоскую, устойчивую поверхность перед взвешиванием.
- Не давите на кухонную машину или чашу во время взвешивания, так как это может повлиять на точность работы весов.
- Функцию взвешивания можно использовать при нахождении головной части кухонной машины как в верхнем, так и в нижнем положении.
- Точность взвешивания до 6 кг.

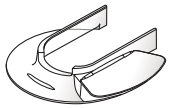
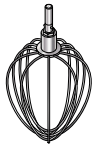
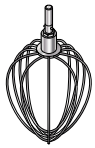
1 Установите чашу.
2 Для выбора функции взвешивания, проведите пальцем влево по дисплею до тех пор, пока не появится экран для взвешивания.
3 Обнулите весы.
4 Взвесьте ингредиенты.
5 Для переключения между единицами измерения коснитесь кнопки соответствующей единицы на экране весов.

Как пользоваться кухонной машиной
Предустановленные программы

Схемы и инструкции по использованию

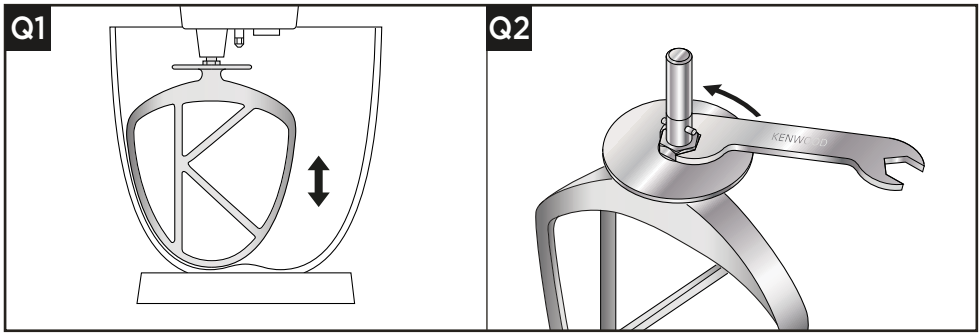


1 Проведите пальцем по дисплею в правую сторону для доступа к меню заданных настроек.
2 Выберите заранее заданную настройку, которую вы хотите использовать.
3 Следуйте настройкам на дисплее.
4 Для запуска работы нажмите на диск управления.
5 Для остановки устройства в любой момент нажмите на диск управления. Будьте осторожны, так как чаша может быть горячей.

Таблица заданных настроек				**(Max)**	
Заданнная настройка	**Рекомендуемая насадка**	**Настройки по умолчанию** (регулируемые)	**Идеи для рецептов/ Использования**	**5 л**	**7 л**
Расстойка теста		**1 час** (5 мин - 2 час) **ВЫКЛ.** **2**	Расстойка дрожжевого теста		Общий вес 2.58 кг
Растапли-вание шоколада		**10 мин** (5 мин – 2 час) 1 **7**	Шоколадный мусс		300 г (нарезать на кусочки по 2 см)
Швей-царские меренги		**10 мин** (1 мин – 20 мин) **Макс.** **4**	Основа для глазури из сливочного крема		240 г яичного белка 480 г сахарной пудры 80 г воды
Взбивание яичного белка		**2 мин** (15 сек – 5 мин) **Макс.** **ВЫКЛ.**	Яичные белки для шоколадного мусса	См. Таблицу рекомендуемого использования	
Бисквитный торт		**1 мин** (30 сек – 5 мин) **1 – Макс.** **ВЫКЛ.**	Бисквит Виктория, пирожные -корзиночки	См. Таблицу рекомендуемого использования	
Замеши-вание теста хлебное тесто (на твердых дрожжах)		**5 мин** (5 мин – 30 min) **Мин до 1** (Мин. -2) **ВЫКЛ.**	Хлебные булочки, Пицца	См. Таблицу рекомендуемого использования	

Регулировка инструмента

Схемы и инструкции по использованию



- На заводе насадки отрегулированы под высоту чаши, входящей в комплект поставки, и не требует регулировки. Чтобы отрегулировать насадку, используйте подходящий гаечный ключ:
  TYPE KWL90 = 19 мм
- Насадка для замеса теста - Положение данной насадки установлено производителем и не требует дальнейших переустановок.
- Венчик и K-образная насадка. Венчик и K-образная насадка должны **почти** касаться дна чаши. При необходимости отрегулируйте высоту с помощью подходящего гаечного ключа.
- Насадка для мягких смесей. Насадка для мягких смесей должна едва касаться дна чаши.

1 Отключите прибор от сети.
2 Поднимите головку миксера и вставьте венчик или взбивалку.
3 Опустите головку миксера. Если необходимо отрегулировать зазор, поднимите головку миксера и снимите насадку. В идеальном варианте венчик или K-образная насадка должны **почти** касаться дня чаши.
  Насадка для мягких смесей. В идеале она должна соприкасаться с поверхностью чаши, чтобы она мягко вытирала чашу во время перемешивания.
4 С помощью подходящего гаечного ключа открутите гайку, чтобы можно было регулировать положение вала. Чтобы опустить насадку ближе к дну чаши, поверните вал против часовой стрелки.
  Чтобы приподнять насадку, поверните вал по часовой стрелке.
5 Закрутите гайку.
6 Установите насадку на место и опустите головку миксера. (Проверьте положение насадки, см. выше перечисленные пункты).
7 Повторяйте выше описанную процедуру до тех пор, пока насадка не будет установлена правильно. Как только насадка займет необходимое положение, тщательно закрутите гайку.

Примечание: гаечный ключ представлен исключительно в иллюстративных целях.

Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизированный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Информация о коде даты производства может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года.

Например: 4-я неделя января 2024 года = 24T04

Модельность	TYPE KWL90
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Максимальная суммарная мощность	1730 Вт
Мощность двигателя	1400 Вт
Мощность нагревателя	330 Вт
Условия хранения:	Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %
Срок хранения:	Не ограничен.
Срок службы:	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации:	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки:	Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации:	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Адрес производителя:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
Импортёр и уполномоченная организация на принятие претензий:
ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Сущёвская, д. 27, стр. 3
Тел.: +7 (495) 781-26-76

Руководство по устранению неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Венчик, K - образная насадка или насадка для мягких смесей стучат об зажим для помешивания.	Зажим для помешивания установлен.	Снимите зажим для помешивания: его следует использовать только в сочетании с насадкой для смешивания во время приготовления.
Не удается установить низкоскоростные насадки.	Проверьте насадку на совместимость с моделью машины. Требуется резьбовая система фиксации (модель KAX) TWIST	Насадка должна быть снабжена резьбой системой фиксации KAX TWIST, чтобы устанавливаться в это гнездо. Если ваша насадка снабжена балочной системой Bar BAR , вам следует воспользоваться адаптером KAT002ME, чтобы установить ее в резьбовое отверстие системы фиксации Твист кухонной машины. *Дополнительную информацию см. на сайте www.kenwoodworld.com/twist.*
Кухонная машина останавливается в процессе работы. На дисплее появляется надпись “Сообщение об ошибке E27”.	Включилась защита от перегрузки или перегрева. Превышена допустимая норма загрузки.	Отключите устройство и устраните помеху или источник перегрузки. Если и это не помогает решить проблему, отключите устройство и дайте постоять 45 минут. Подключите к сети и перезапустите машину. Если не удается запустить прибор, используя указанную выше процедуру, обратитесь в службу поддержки клиентов.
На экране отображается код ошибки альфа/код цифровой ошибки, который отличается от кода E:27.	Прибор не работает как положено.	Выключите прибор, подождите 30 секунд, затем снова включите. Если проблема по-прежнему остается, обратитесь в авторизованный сервисный центр компании Kenwood. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.

Проблема	Причина	Решение
Похоже, что мотор работает с трудом при плавлении и смешивании шоколада.	Размер кусочков шоколада слишком велик или их слишком много.	Кусочки шоколада должны быть одного размера (2 см x 2 см) и их количество не должно превышать 300 г.
Куски шоколада застревают между краем насадки для мягких смесей и стороной чаши.	Высота насадки для мягких смесей не отрегулирована как следует.	Откорректируйте высоту насадки для мягких смесей; см. раздел «Корректировка ин-струментов»
Невозможно скорректировать уровень нагрева, скорость и время.	Срок действия выбранной функции истекает через 10 секунд, если не внести необходи-мых изменений.	Нормальная работа. Нажмите на кнопку соответствующей функции на сенсорном экране и скорректи-руйте значение с помощью диска управления.
На прибор не подается питание/ экран не загорается.	Прибор не подключен к сети. Не работает выключатель On/Off. Устройство вошло в режим ожидания.	Проверьте, включен ли прибор. Установите выключатель On/ Off в положение On. Коснитесь экрана дисплея или поверните диск управления.
Прибор не работает.	Диск управления не нажат.	Для запуска работы нажмите на диск управления.
Таймер на экране дисплея не показывает обратный отсчёт времени.	Во время нагрева на этапе предварительной настройки отсчет времени на таймере начнется только по достижении нужной температуры или по истечении 5 минут.	Нормальная работа.
Затрудненное движение или вибрация в процессе работы.	Чаша загружена неравномерно, что вызывает чрезмерную вибрацию. Превышен максимальный объем продуктов, помещенных в чашу. Вы используете не ту насадку, которую надо, или установили не ту скорость.	Уменьшить количество продуктов или перераспределить их в чаше и снова включить прибор. См. инструкции по соответствующей программе и таблицы рекомендованных скоростей, чтобы использовать ту насадку, которую надо, и правильную скорость.
На дисплее отображается “- -“.	Шкала обнуляется.	Нормальная работа.

Проблема	Причина	Решение
На дисплее отображается отрицательное число.	Дисплей не обнулен и либо чаша, либо ингредиенты удалены. Ингредиенты или предметы прижаты к нижней поверхности прибора или находятся под ним. Прибор прижат к стене.	Либо обнулите экран, восполните недостающие ингредиенты или снова установите чашу. Не должно быть ингредиентов или предметов, прижатых к прибору, или находящихся под ним. Между прибором и стенами должно быть определенное пространство. Обнулите дисплей перед тем, как взвешивать следующие ингредиенты.
На дисплее не отображаются малые количества.	Взвешивается слишком малое количество.	Используйте чайную или столовую ложку для измерения очень малых объёмов.
На дисплее меняется показатель веса.	Во время работы прибор перемещался. В процессе работы головка миксера приподнята или опущена.	Всегда устанавливайте прибор на сухой, ровной, устойчивой поверхности перед взвешиванием. Убедитесь, что на кабель питания ничего не давит. Не перемещайте прибор и не прикасайтесь к чаше в процессе работы функции взвешивания. Обнулите дисплей перед тем, как взвешивать следующие ингредиенты.
Невозможно быстро переключиться между метрическими британскими единицами измерения.	Прибор перенастраивается на отображение выбранной ранее единицы и системы измерения.	Подождите 5 секунд и попробуйте снова.

Проблема	Причина	Решение
1) Быстрый одиночный сигнал.	1) Нажатие диска управления для запуска или остановки машина или голова кухонной машины поднимается во время работы.	Нормальная работа
2) Быстрый двойной звуковой сигнал	2) Устройство в режиме ожидания - устройство издаст быстрый двойной звуковой сигнал за 10 минут и 5 минут до окончания периода ожидания. Режим сохранения тепла.	Нормальная операция
3) Тройной звуковой сигнал	3) Означает следующее; - Завершение предустановленной программы - Завершение ручного режима - Завершение режима сохранения тепла - Когда прибор готовиться к перемешиванию.	Нормальная работа

Қазақша

- Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат 496-498
- Токқа қоспас бұрын 498
- Күтім көрсету және тазалау 498-499
- Бөлшектер тізімі 500-501
- Ас үй құрылғысын орнату үшін 502-503
  - Пайдалану диаграммалары және пайдаланунұсқаулары 502-503
- Крем шайқағышты құрастыру үшін 503
  - Пайдалану диаграммалары және пайдаланунұсқаулары 503
- Ас үй құрылғысын пайдалану үшін – қолмен басқару (қыздыру режимі) 504-505
  - Пайдалану диаграммалары және пайдаланунұсқаулары 504-505
- Ас үй құрылғысын пайдалану үшін – қолмен басқару (қыздырудан басқа режимдер) 506-507
  - Пайдалану диаграммалары және пайдаланунұсқаулары 506-507
- Қол режимі (қыздырусыз) - Пайдалану схемасы және рецепттер 508-509
- Рецептте р 510
- Асүй машинасын пайдалану (ұсынылған жұмыс жылдамдықтары және температуралары) 510
- Bowl Bright™ (Тостаған ішіндегі көмескі жарық) мүмкіндігін пайдалану үшін 511
- Асүй машинасын пайдалану жолы дисплей экранында түсіндірілген 511
- Жылыту деңгейлері мен жылдамдық параметрлері түсіндірілген 512
- Асүй машинасын пайдалану - Саптамалар 513
  - Пайдалану диаграммалары және пайдаланунұсқаулары 513
- Салмағын өлшеу функциясын пайдалану 514
  - Пайдалану диаграммалары және пайдаланунұсқаулары 514
- Асүй машинасын пайдалану - Алдын ала орнатылған бағдарламалар 515
  - Пайдалану диаграммалары және пайдаланунұсқаулары 515
  - Preset Usage Chart 516
- Құралды реттеу 517
  - Пайдалану диаграммалары және пайдаланунұсқаулары 517
- Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес 518-519
- Ақаулықтарды жою нұсқаулығы 520-522

Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалану үшін сақтаңыз.
- Барлық орауыштарды және белгілерін алып тастаңыз. (Машина негізіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алып тастауға болмайды.)
- Егер аша немесе кабель зақымдалған болса, ол қауіпсіздік мақсатында қауіптің алдын алу үшін Kenwood немесе өкілетті Kenwood жөндеушісі тарапынан ауыстырылуы керек.
- **Әрқашан** құралдарды/тіркемелерді орнату немесе алу алдында, пайдаланғаннан кейін және тазалау алдында құрылғыны өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
- Дене мүшелеріңізді, шашыңызды, зергерлік бұйымдарыңызды және кең киімдеріңізді қозғалатын бөліктерден және бекітілген тіркемелерден **әрқашан** алыс ұстаңыз.
- **Ешқашан** саусақтарыңызды топсалы механизмге салмаңыз.
- Балалардың қолы жететін жерде **ешқашан** сымның салбырап тұруын болдырмаңыз.
- Қуат бөлігін, сымды немесе ашаны **ешқашан** ылғалдамаңыз.
- Ас машинаны жұмыс жасағанда **ешқашан** назарсыз қалдырмаңыз.
- Зақымдалған аспапты **ешқашан** қолданбаңыз. Оны тексеріп, жөндеуге жіберіңіз: ‘Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес’ бөлімін қараңыз.
- Ас машинаның басы жоғары көтерілген жағдайда **ешқашан** қолданбаңыз.
- **Ешқашан** рұқсат етілмеген тіркемені пайдаланбаңыз.
- Бірнеше розетканы (тостаған розеткасы, жоғары жылдамдықты розетка немесе баяу жылдамдықты розетка) бір уақытта пайдалануға **болмайды**.
- Құрылғыны пайдаланған кезде әрқашан тостағанның дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Ұсынылатын қолданыс кестесінде көрсетілген максималды мөлшерлер мен жылдамдықтардан **ешқашан** аспаңыз.
- Саптаманы пайдаланған кезде, **әрқашан** онымен бірге берілген қауіпсіздік нұсқауларын оқып шығыңыз және орындаңыз.
- Аспапты көтергенде абайлаңыз, ол ауыр. Көтеру алдында бас төмен дұрыс бекітіліп, тостаған, жабдықтар, сыртқы қақпақтар мен сымның қауіпсіз орналасқанына **көзіңізді жеткізіңіз**.
- Құрылғыны жылжытқанда әрқашан тұғырдың негізі мен араластырғыштың басынан ұстаңыз. Құрылғыны тостағанның тұтқасынан немесе баяу немесе жоғары жылдамдықты розеткаға орнатылған саптамаларынан ұстап көтеруге немесе алып жүруге **болмайды**.
- **Әрқашан** табақ құралдарын алған кезде абайлаңыз. Олар ұзақ уақыт пайдаланылғандықтан, ыстық болуы мүмкін.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды, сондықтан оларды **үнемі** бақылауда ұстау керек.
- Шашыраудан қорғау қалқанын **ешқашан** 5 литрлік тостағанмен пайдаланбаңыз. Шашыраудан қорғау қалқанын тек 7 литрлік тостағанмен ғана қолдануға болады.

- Егер 5 литрлік тостаған 7 литрлік тостағанның ішіне салынған болса, тостаған құралын Стационарлық миксерге **орнатпаңыз**.
- Нанға қамыр илеу үшін тек 7 л жылыту тостағанын қолданыңыз.
- Ауыр қоспаларды (мысалы, ауыр кілегей және қант) шайқау үшін бұлғағышты пайдаланбаңыз, себебі бұл оларды зақымдауы мүмкін.
- Қуат сымы шатасу немесе сүріну қаупін азайту үшін қолданылады. Егер қолданған кезде абай болсаңыз, ұзартқышты пайдалануға болады. Ұзартқыш пайдаланылса:
  - Ұзартқыштың көрсетілген электр қуаты кемінде құрылғының электр қуатымен бірдей болуы керек;
  - Сымды үстелдің үстінен салбырап тұратындай етіп орналастыру керек, әйтпесе балалар оны тартуы немесе басып кетуі мүмкін. Құрылғы жерге тұйықталған болса, ұзартқыш сым жерге тұйықталған 3 сымды болуы керек. Құрылғының электр қуаты құрылғының төменгі панелінде көрсетілген.
- Желдету саңылаулары арқылы **ешқашан** ешнәрсе енгізбеңіз.
- Бұл құрылғыны пайдаланған кезде оның жиектен алшақ жерде тегіс беткейге орналастырылғанына **көз жеткізіңіз**. Оның қабырғадан кемінде 10 см. ұзақтықта және желдету саңылауларының бұғатталмағанына көз жеткізіңіз. Аспалы шкафтардың астына **орналастырмаңыз**.
- Араластырғыштың басын бекітілген қондырғымен қозғап **көтермеңіз**, ас машина тұрақсыз болуы мүмкін.
- Құрылғыны жиек маңайында **жұмыс істетпеңіз** немесе жұмыс беткейінен шығып тұратындай етіп **қоймаңыз** немесе тіркеме орнатылған кезде оған **күш түсірмеңіз**, себебі бұл құрылғының тұрақсызданып, аударылып кетуіне және нәтижесінде зақым алуға әкелуі мүмкін.
- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- Құралды дұрыс қолданбау нәтижесінде зақым келуі мүмкін.
- Максималды мән ең үлкен жүктемені алатын мини чоппер/ұсақтағыш тіркемесіне негізделеді. Өзге тіркемелер азырақ жүтемені алуы мүмкін.
- Құрылғыны **тек** үй шаруасына байланысты қолданыңыз. Егер құрылғы өз міндетіне сай мақсатта қолданылмаса немесе берілген нұсқаулықты дұрыс сақтамаған жағдайда Kenwood компаниясы ешқандай жауапкершілікті өз мойнына алмайды.
- Бұл құрал сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі ретінде жұмыс істеуге арналмаған.

Қыздыру

- Тостаған бос болған кезде **ешқашан** құрылғыны жылу режимінде жұмыс істетпеңіз.
- Табақты **ешқаша**н кез келген басқа ыстық көзімен қолданбаңыз.
- Табақтың ішкі жағы қыздыру тоқтатылғаннан кейін де ұзақ уақыт ыстық болады. **Әрқашан** ұстаған кезде абай болыңыз және табақты ыстыққа сезімтал беткейлерге қойған кезде жұмыс беткейін қорғайтын төсемені қолданыңыз.

- Өнімде белгіленген ⚠ таңба қолданыс барысында ысуы мүмкін болған беткейді білдіреді.
- Ыстық ыдыспен және ыстық араластырғыш құралдармен жұмыс істегенде асүй қолғаптарын пайдаланыңыз.

Қуат шығыны
- ҚОСУЛЫ/ӨШІРУЛІ ауыстырып-қосқышы « I» күйінде
  - Әрекетсіздіктен кейін 20 минут ішінде автоматты түрде Өшірулі режимге ауысып, дисплей экраны өшеді.
  - Өшірулі режим қуаты: < 0,3W.
- ҚОСУЛЫ/ӨШІРУЛІ ауыстырып-қосқышы «O» күйінде
  - ӨШІРУЛІ режимге автоматты түрде ауысу: Қолданылмайды
  - Өшірулі режим қуаты: <0,3 Вт.

Тоққа қоспас бұрын

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- **ЕСКЕРТУ: БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫНЫ ЖЕРГЕ ТҰЙЫҚТАУ ҚАЖЕТ.**
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

Күтім көрсету және тазалау

- Тазаламас бұрын **әрқашан** өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- **Шығыста** ② оны бірінші рет пайдаланғанда аздап май пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай — оны жай ғана сүртіп тастаңыз.

Қуат бөлігі мен шығыс қақпалары
- Ылғал шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатыңыз (машинаның астыңғы жағындағы аяқтарын қоса).
- Абразивті заттарды ешқашан қолданбаңыз немесе суға батырмаңыз.

Тостағандар
- Қолмен жуып, одан кейін жақсылап құрғатыңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жуыңыз.
- Ешқашан металл қылшақты, болат жөкені немесе ағартқышты тот баспайтын болат тостағанды жуу үшін қолданбаңыз. Қаспақты алу үшін сірке қышқылын қолданыңыз.
- Ыстықтан аулақ ұстаңыз (плита, пеш, микротолқынды пеш).
- Оңай сақтау үшін 5 литрлік тостағанды 7 литрлік тостағанның ішіне салып қоюға болады. (7 литрлік тостағанның ішіне салғанкезде 5 литрлік тостағанның ішіне құралдарды салмаңыз).

Қондырғылар мен шашырау қорғанысы
- Қолмен жуып, одан кейін жақсылап құрғатыңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жуыңыз.


R
7L
5L

Бөлшектер тізімі



Қондырғы щығыстары

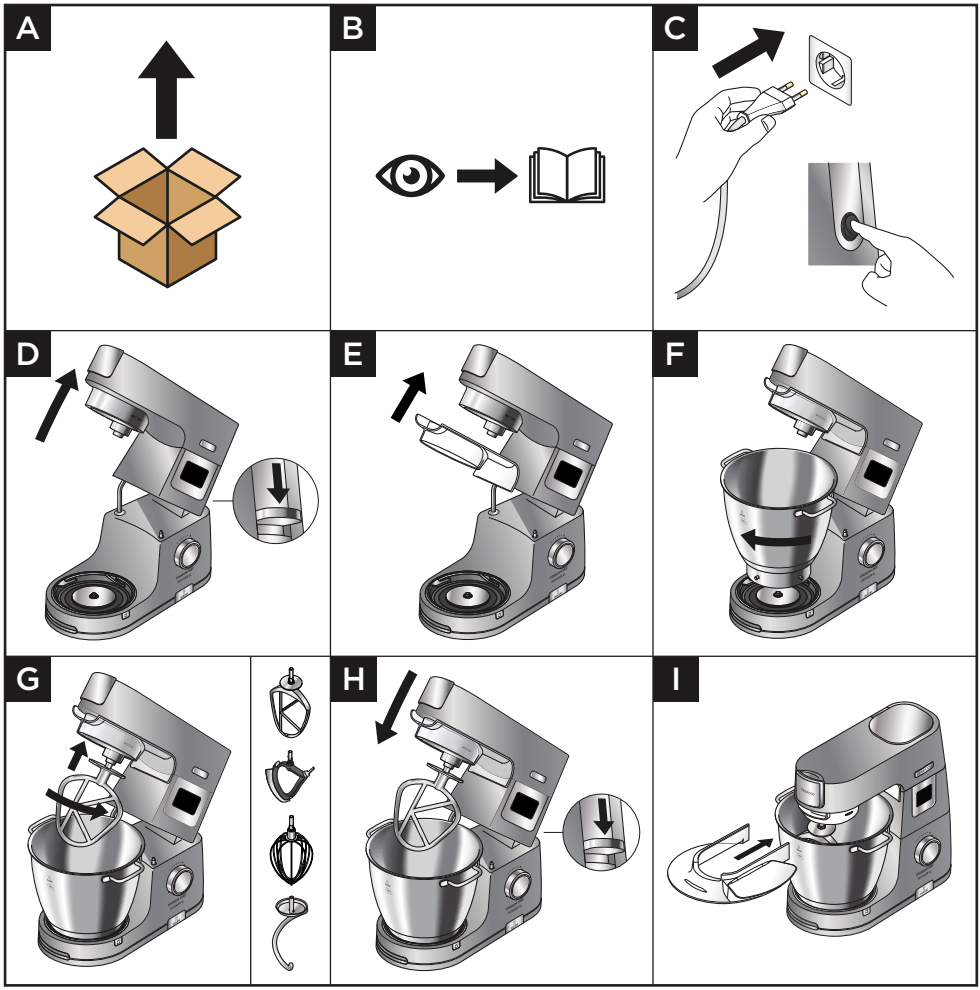
① Жоғары жылдамдық шығысы
② Баяу жылдамдық шығысы
③ Тостаған жабдығының ұяшығы

Араластырғыш

④ Жоғары жылдамдықты шығысының қақпағы
⑤ Араластырғыш басы
⑥ Басын босату иінтірегі
⑦ Қосу/өшіру қосқышы
⑧ Дисплей экраны
⑨ Басқару дискісі
⑩ Қуат бөлігі
⑪a 7 л. жылыту тостағаны
⑪b 5 л. тостаған
⑫ «Bowl Bright™» тостаған ішіндегі көмескі жарық
⑬ Баяу жылдамдықты шығыс қақпағы
⑭ Температура сенсоры
⑮ Жылыту табағы
⑯ Желдеткіш саңылауы
⑰ К- талқандағыш
⑱ Кілегей ұрғышы
⑲ Шайқағыш
⑳ Қамыр құралы
㉑ Қалақша
㉒ Бас қалқаны
㉓ Шашыраудан қорғау
㉔ Ингредиенттерді салу науасының қақпағы
㉕ Қамыр қырнауышы

Ас үй құрылғысын орнату үшін

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды

- Жылыту табағының аймағы, температура сенсоры мен тостаған негізінің сыртқы беткейі таза екеніне көз жеткізіңіз. Оны орындамау температура сенсорына әсер етіп, нәтижесінде құрылғы нашар жылытатын болады.

Шашырандылардан қорғағыш жинақ

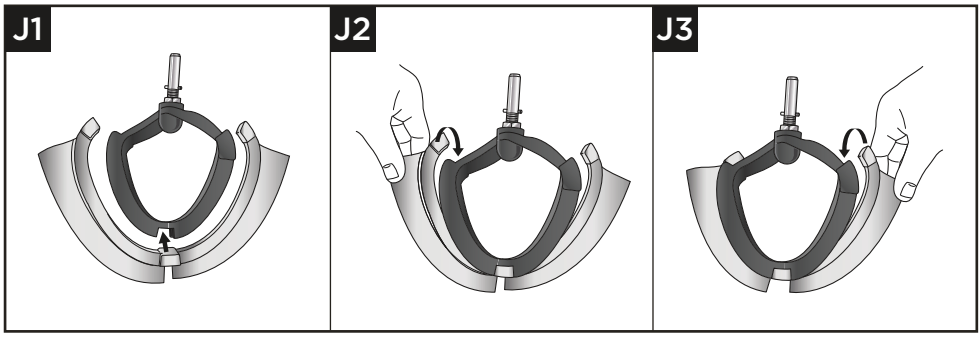
- Шашыраудан қорғау қалқанын тек 7 л. тостағанмен ғана пайдалануға болады.
- Шашырау қорғанысын жинау екі бөліктен тұрады: бас қалқаны және шашыраудан қорғау.
- Шашырау қорғанысы тостағанға бас қалқанды алмайынша бекітілмейді.

- Араластырғыш басы бекітілген күйде болғанда шашырау қоғанысын бекітіңіз немесе алып тастаңыз.
- Біз бас қалқанның әрдайым араластырғыш басынан алынып, жуынуын ұсынамыз.

1 Қуат кабелін қосып, қосу/өшіру қосқышын басыңыз.
2 Миксердің басын көтеру иінтірегін басып, оны құлыптанғанша көтеріңіз.
3 Бастиек қалқанын орнатып, оны орнына бекіту үшін жоғары басыңыз.
4 Тостағанды орнатып, оны құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
5 Қажетті жабдықты ұяшыққа орнатыңыз. Одан кейін басып жабдықты бекіту үшін айналдырыңыз.
6 Араластырғыш басын иінтіректі басып төмендетіңіз және араластырғыш басын бекітілгенше төмендетіңіз.
7 RШашырау қорғанысын тостаған шетіне толықтай орналастырып, алға қарай жылжытыңыз.
- Араластыру кезінде құрамдас бөліктер тостағанға тікелей жүктеу астауы арқылы қосыла алады.
8 Шашырау қорғанысын алу үшін оны жай ғана араластырғыш тостағаннан жылжытыңыз.
9 Бас қалқанды алу үшін араластырғыш басын бекіткенінше көтеріңіз. Егер бекітілген жабдық болса, оны алып тастаңыз, одан кейін бас қалқанды араластырғыш басының астыңғы жағынан төмен қарай тартыңыз.

Крем шайқағышты құрастыру үшін

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды
- Тазалағыш алмас орнатылған күйде жеткізіледі және тазалаудан бұрын оны әрқашан алып тастау қажет.

1 Тазалағыш алмас негізін ұяшыққа орналастыру арқылы икемді тазалағыш алмасты абайлап орнатып, ұшын өз орнына жәймендеп ілістіргенше бір жағын жырақшаға орнатыңыз. Екінші жағында да дәл осы әрекетті қайталаңыз.

Ас үй құрылғысын пайдалану үшін – қолмен басқару (қыздыру режимі)

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды

- Құрылғы жылыту режимінде жұмыс істеп тұрған кезде немесе жылытудан кейін құрылғының қандай да бір бөлшегін, әсіресе тостағанды, жылыту табағын және құралдарды пайдаланғанда немесе ұстағанда абай болыңыз, себебі олар құрылғы өшірілгеннен кейін әлі де ұзақ уақыт бойы ЫСТЫҚ болып тұрады.
- Тостағанды алып тастау және тасу үшін оның екі жағындағы тұтқаларын пайдаланыңыз. Ыстық тостағанды немесе ыстық құралдарды ұстаған кезде пешке арналған қолғапты киіп алыңыз.

1 Ыдысқа қажетті ингредиенттерді қосып, араластырғыштың саптамасын түсіріңіз, қажет болса, шашыраудан қорғау құралын орнатыңыз.
2 Қажетті жабдықты ұяшыққа орнатыңыз.
3 Араластырғыш бастиегін төмен түсіріңіз.
4 Қажетті уақытты, жылдамдықты және жылыту деңгейін орнатыңыз.
   - Үздіксіз жылдамдықты пайдалану үшін реттегіш дискіні сағат тілі бағытымен айналдырыңыз.
   - Араластыру аралықтары мен импульсті (P) пайдалану үшін сағат тіліне қарсы бағытта айналдырыңыз. Импульсті іске қосу үшін реттегіш дискіні басып тұрыңыз.
5 Бастау үшін басқару дискісін басыңыз.
   - Құрылғыны кез келген уақытта тоқтату/кідірту үшін басқару дискісін басыңыз.
   - Жылыту процесін кез келген уақытта тоқтату үшін жылыту деңгейін «ӨШІРУЛІ» күйіне өзгертіңіз.
   - Араластырғыш бастиегін жұмыс кезінде кез келген уақытта көтерсе, жылыту процесі кідіртіледі және тостаған тоқтап, араластырғыш бастиегін түсіргенде де қайта қосылмайды. Араластырғышты қайта іске қосу үшін араластырғыш бастиегін төмен түсіріп, басқару тетігін басыңыз.
6 Бағдарлама аяқталғаннан кейін құрылғы 3 рет дыбыстық сигнал береді.

Ас үй құрылғысын пайдалану үшін – қолмен басқару (қыздырудан басқа режимдер)

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды

- Ауыр қоспаларды араластыру (мысалы, кілегейі мен қамыры бір тостағанда әзірленетін торттар және май мен қанттан жасалатын кілегей) үшін шайқағышты пайдаланбаңыз, себебі ол зақымдалуы мүмкін.
- Көрсетілген максималды сыйымдылықтардан асыруға болмайды, себебі машинаға артық жүк салынуы мүмкін.
- Құрылғыны пайдаланар алдында машинаның астыңғы жағындағы аяқтар мен жұмыс беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

1 Ыдысқа қажетті ингредиенттерді салыңыз.
2 Қажетті жабдықты ұяшыққа орнатыңыз.
3 Араластырғыш бастиегін төмен түсіріп, қажет болса, шашыраудан қорғау құралын орнатыңыз.
4 Қажетті уақыт пен жылдамдықты таңдаңыз.
   - Үздіксіз жылдамдықты пайдалану үшін реттегіш дискіні сағат тілі бағытымен айналдырыңыз.
   - Араластыру аралықтары мен импульсті (P) пайдалану үшін сағат тіліне қарсы бағытта айналдырыңыз. Импульсті іске қосу үшін реттегіш дискіні басып тұрыңыз.
5 Бастау үшін басқару дискісін басыңыз.
   - Құрылғыны кез келген уақытта тоқтату/кідірту үшін басқару дискісін басыңыз.
   - Араластырғыш бастиегін жұмыс кезінде кез келген уақытта көтерсе, жылыту процесі кідіртіледі және тостаған тоқтап, араластырғыш бастиегін түсіргенде де қайта қосылмайды. Араластырғышты қайта іске қосу үшін араластырғыш бастиегін төмен түсіріп, басқару тетігін басыңыз.
6 Бағдарлама аяқталғаннан кейін құрылғы 3 рет дыбыстық сигнал береді.

Кеңестер

- Ингредиенттерді шашыратпас үшін, жылдамдықты жүйелі арттырыңыз.
- **K- талқандағыш** - Ингредиенттерді толығымен араластыру үшін, араластыруды тоқтатып, тостағанды қалақшамен жиі қырып отырыңыз.
- Рецептте басқаша көрсетілмесе, пастаға суық ингредиенттерді пайдаланыңыз.
- Кекс қанты мен тұнған майды араластырған кезде майды үнемі бөлме температурасында пайдаланыңыз немесе оны жұмсартыңыз.
- **Шайқағыш** - Жұмыртқа ағын шайқау алдында шайқағышта немесе тостағанда май немесе жұмыртқа сарысы жоқтығына көз жеткізіңіз. Жұмыртқа бөлме температурасында болған кезде үздік нәтижелерге қол жетеді.

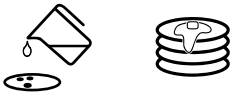
Кеңестер — Қамыр құралы

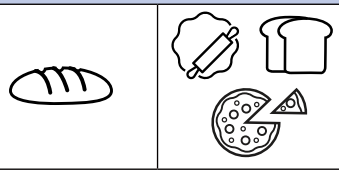
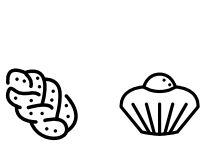
- Көрсетілген максималды сыйымдылықтардан асыруға болмайды, себебі машинаға артық жүк салынуы мүмкін.
- Машинаның қиын жұмыс істеп жатқанын естісеңіз, оны өшіріп, қамырдың жартысын шығарып, әрбір жартысына бөлек-бөлек істеңіз.
- Бірінші сұйықтық құйсаңыз, ингредиенттер жақсы араласады.
- Кептірілген ашытқы (қайта жасауға қажет түрі): тостағанға жылы су құйыңыз. Одан кейін ашытқы мен қант қосып, көбіктенгенше шамамен 10 минутқа қалдырыңыз..
- Таза ашытқы: ұнға аунатыңыз.
- Ашытқының басқа түрлері: өндіруші нұсқауларын орындаңыз.

Қол режимі (қыздырусыз) - Пайдалану схемасы және рецепттер

M	(МАКС.)			(Мин.)
	5L	7L		
	680 г	910 г	1	2
	2 кг (10 жұмыртқа қоспасы)	4 кг (20 жұмыртқа қоспасы)	Min-Max (Мин. – Макс.)	1
	2 кг	3 кг	Min-Max (Мин. – Макс.)	5-10
	(МАКС.)			(Мин.)
	5L	7L		
	900 г	1,5 кг	Min-Max (Мин. – Макс.)	4
	2 кг (10 жұмыртқа қоспасы)	4 кг (20 жұмыртқа қоспасы)	Min-Max (Мин. – Макс.)	1–2
	2 кг	3 кг	Min-Max (Мин. – Макс.)	2–5

M

	(МАКС.) 5L	(МАКС.) 7L		(Мин.)
	8 (280 г)	16 (560 г)	Max (Макс.)	1½–2
	0,5 л.	2 л.	Min-Max (Мин. – Макс.)	1½–3
	620 г	930 г	Min (Мин.)	4–5
	250 г	500 г	200 г	Max (Макс.) Max (Макс.)	10 сек. 1–1½
	x2	180 ml	Max (Макс.)	1–2

	(МАКС.) Мин.	(МАКС.) 7L Макс.		(Мин.)
	350 г 195 г H_2O ~38˚C	1,6 кг 960 г H_2O ~38˚C	Min-1 (Мин.-1)	5
	250 г 110 г 150 г 30 г	1,6 кг 720 г 800 г 180 г	Min-1 (Мин.-1)	5

Рецепт

Пицца қамыры
500 г нан ұны
30 мл зәйтүн майы
9 г тұз
7 г құрғақ ашытқы
300 г жылы су

1 7 литрлік ыдысқа ұн, зәйтүн майы, тұз, ашытқы және жылы су қосыңыз.
2 Қамыр құралын бекітіңіз.
3 Алдын ала орнатылған қамыр илеу режимін таңдап, бастау үшін басқару тетігін басыңыз.

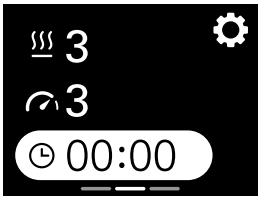
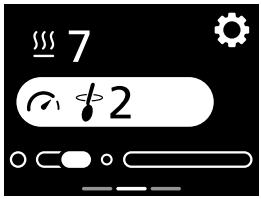
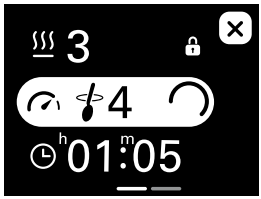
Асүй машинасын пайдалану (ұсынылған жұмыс жылдамдықтары және температуралары)

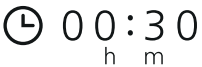
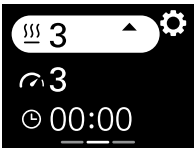
	1–5	Min-Max (Мин. – Макс.)
	6–7	Min-Max (Мин. – Макс.)
	1–5	Min–Max
	6–7	1 – 4
	1–7	Min-Max (Мин. – Макс.)
	Off	Min–2 (Мин.–2)

Bowl Bright™ (Тостаған ішіндегі көмескі жарық) мүмкіндігін пайдалану үшін

- Ас үй құрылғысы миксер механизмінің төменгі жағында орналасқан табақта жарықтандыру мүмкіндігімен жабдықталған.
- Тостаған шамын ҚОСУ/ӨШІРУ үшін параметрлер мәзірінде BowlBright таңдап, ҚОСУ/ӨШІРУ пәрменін таңдаңыз.

Асүй машинасын пайдалану жолы дисплей экранында түсіндірілген

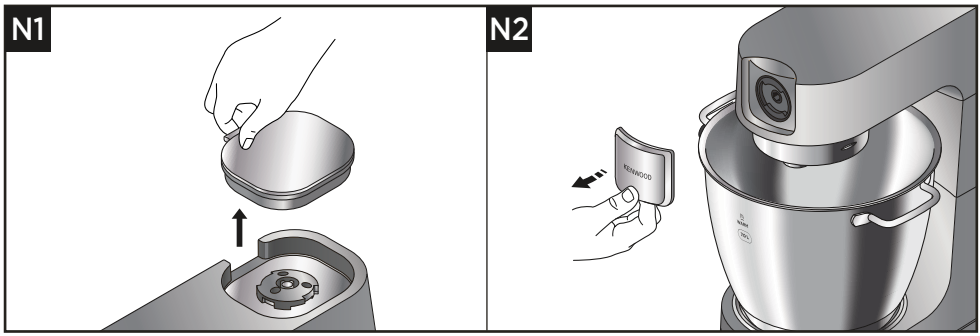
		

	Параметрлер мәзірін ашу үшін осы белгішені басыңыз.
	Таңдалған уақытты сағатпен (сағ) және минутпен (мин) көрсетеді.
	Таңдалған араластыру аралығын көрсетеді. Егер үзікті жылдамдық (2 → 4) таңдалса, сақина үдемелі түрде ұлғайып, құрылғы толған кезде араластыру функциясын іске қосады.
	Таңдалған жылыту деңгейін көрсетеді. Пульсирленіп тұрған қызыл фон машинаның қызу режимінде екенін көрсетеді. Бірыңғай қызыл фон асүй комбайнының орнатылған жылыту деңгейіне жеткенін білдіреді. Төменге қарай бағытталған үзік-үзік көрсеткі құрылғының салқындап жатқанын білдіреді.
	Параметрді реттеу мүмкін емес екенін білдіреді.
	Үзікті түрде араластыру аралықтары мен пульсті қолдану үшін басқару дискісін сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз. Үздіксіз жылдамдықтарды пайдалану үшін басқару дискісін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.

Жылыту деңгейлері мен жылдамдық параметрлері түсіндірілген

Жылыту бойынша кеңестер		
Жылыту деңгейі	Ұсынылатын қолданыс	
1	Жұмсарту	
2	Толықсыту	
3		
4	Швейцариялық меренга	
5		
6	Шоколадты еріту	
7		
8	Сабайон	
9		
	(P)	Пульсирлеу — максималды жылдамдықтың қысқа мерзімді толқулары үшін таңдаңыз. Пульсирлеу параметрін пайдалану үшін басқару дискісін басып ұстап тұрыңыз.
		Үздіксіз араластыру — миксер тұрақты баяу жылдамдықта жұмыс істейді. Жеңіл ингредиенттерді ауыр қоспалармен араластыру үшін, мысалы, меренгаларды, жеміс десерттерін және женуаз бәліштерін жасап, оларға баяу ұн мен жемістерді қосу үшін қолданылады.
		Араластыру аралығы 2 — қысқа мерзімді кідірістермен үзікті түрде араластыру. Бұл жылдамдыққа орнатылған кезде әр 5 секунд сайын аралықты түрде баяу жылдамдықта жұмыс істейді.
		Араластыру аралығы 3 — орташа кідірістермен үзікті түрде араластыру. Бұл жылдамдыққа орнатылған кезде әр 15 секунд сайын аралықты түрде баяу жылдамдықта жұмыс істейді.
		Араластыру аралығы 4 — ұзақ кідірістермен үзікті түрде араластыру. Бұл жылдамдыққа орнатылған кезде әр 30 секунд сайын аралықты түрде баяу жылдамдықта жұмыс істейді.
	Мин. — макс. жылдамдық	Біртіндер максималды шамаға дейін ұлғаятын үздіксіз жылдамдықтар.

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



1 Жылдамдығы жоғары жетекті/Жылдамдығы баяу жетек қақпағын (бар болса) алыңыз.

Жоғары жылдамдықты шығыс қақпағы

- Қақпақты алып тастау үшін, қысқышты қолданып, жоғарыға қарай көтеріңіз.
- Салу үшін, қақпақты сыртына салып, төмен қарай басыңыз.

Баяу жылдамдықты шығыс қақпағы

- Қақпақты алып тастау үшін, төменгі жағындағы қысқышты қолданып, сыртына қарай тартып алыңыз.
- Салу үшін қақпақтың жоғарғы жағындағы ысырманы сыртқы ойығына салып, қалпына қыстыру үшін итеріңіз.

2 Тіркемені берілген арнайы нұсқауларға сәйкес орнатыңыз.
3 Қажетті уақытты және жылдамдықты орнатыңыз. Іске қосу үшін басқару дискісін басыңыз.
4 Құрылғыны кез келген уақытта тоқтату үшін басқару дискісін қайта басыңыз.

Рецепт

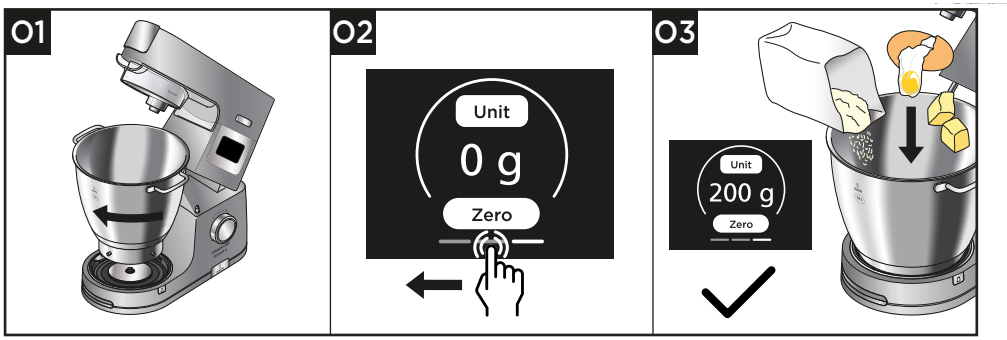
Қара өрік маринады
200 г. таза сұйық бал
40 г. жұмсақ қара өрік
50 мл. су

1 Барлық ингредиенттерді шағын ұсақтағышқа/майдалағышқа салыңыз. Түні бойына тоңазытқышқа салып қойыңыз.
2 Тіркемені Стационарлық миксерге орнатыңыз.
3 5 секунд бойына пульсирлеу функциясын қосыңыз.
4 Қажетінше пайдаланыңыз.

(Ескертпе: Шағын ұсақтағыш/диірмен тіркемесін бөлек сатып алуға болады)

Салмағын өлшеу функциясын пайдалану

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



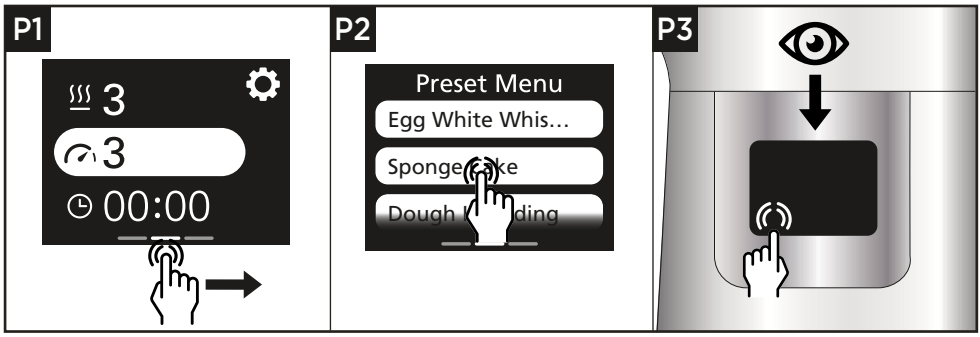
Маңызды

- Ингредиенттерді өлшеуден бұрын құрылғыны әрқашан құрғақ тегіс әрі тұрақты беткейге орналастырыңыз.
- Өлшеу кезінде миксерге немесе тостағанға қысым салмаңыз, себебі ол таразының дәлдігіне әсер етуі мүмкін.
- Өлшеу функциясын миксер басының төмен немесе жоғары күйімен пайдалануға болады.
- Өлшеу функциясы 6 кг-ға дейін дәл мәндерді қамтамасыз етеді.

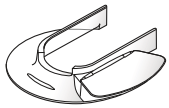
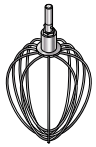
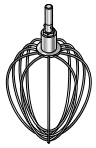
1 Тостағанды орнатыңыз.
2 Өлшеу функциясын таңдау үшін өлшеу экраны пайда болғанша саусағыңызбен солға қарай өткізіңіз.
3 Таразыны нөлдеңіз.
4 Ингредиенттерді өлшеңіз.
5 Өлшем бірліктерін өзгерту үшін өлшеу экранындағы өлшем бірлігі түймесін басыңыз.

Асүй машинасын пайдалану - Алдын ала орнатылған бағдарламалар

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары

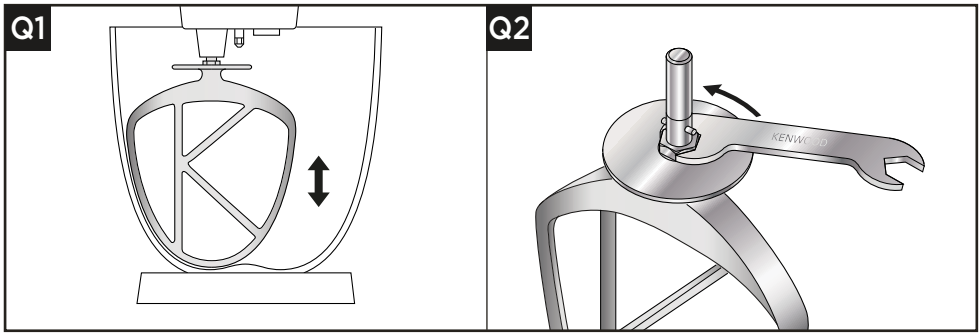


1 Алдын ала орнатылған параметрлер мәзіріне кіру үшін саусағыңызбен оң жаққа қарай өткізіңіз.
2 Пайдаланғыңыз келген алдын ала орнатылған параметрді таңдаңыз.
3 Дисплей экранындағы нұсқауларды орындаңыз.
4 Бастау үшін басқару дискісін басыңыз.
5 Құрылғыны кез келген уақытта тоқтату үшін басқару дискісін басыңыз. Тостаған ыстық болуы мүмкін болғандықтан, абай болыңыз.

Алдын ала орнатылған параметрлерді пайдалану кестесі				**(Max)**	
Алдын ала орнатылған параметр	**Ұсынылатын құрал**	**Әдепкі параметрлер** (реттеуге болатын)	**Рецепт идеялары / қолданыстар**	**5 л.**	**7 л.**
Қамырды көтеру		**1 сағат** (5 минут – 2 сағат) **ӨШІРУ** **2**	Ашытқы қосылған қамырды көтеру		2,58 кг. Жалпы салмағы
Шоколадты еріту		**10 минут** (5 минут – 2 сағат) 1 **7**	Шоколадты мусс		300 г. (2 см. бөліктерге бөліп кесіңіз)
Швей-цариялық меренга		**10 минут** (1 минут – 20 минут) **Макс.** **4**	Сары май кілегейінен жасалған глазурь негізі		240 г. жұмыртқа ақуызы 480 г. қант ұнтағы 80 г. су
Жұмыртқа ақуызын ұрып шайқау		**2 минут** (15 секунд – 5 минут) **Макс.** **ӨШІРУ**	Шоколад мусы үшін жұмыртқа ақуызы	Ұсынылған қолданыс кестесін қараңыз	
Бисквитті бәліш		**1 минут** (30 секунд – 5 минут) **1 – Макс.** **ӨШІРУ**	«Виктория» бисквитті бәліштері	Ұсынылған қолданыс кестесін қараңыз	
Қамыр Илеу - Нан қамыры (ашытқы қосылып, қатты иленген)		**5 минут** (5 минут – 30 минут) **Мин. 1-ге дейін** (мин. – 2) **ӨШІРУ**	Тоқаштар, пицца	Ұсынылған қолданыс кестесін қараңыз	

Құралды реттеу

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



- Жабдықтар зауытпен қамтылған тостағанға дұрыс биіктікте орнатылып, реттеуді қажет етпейді.
  Сонда да егер сіз жабдықты реттегіңіз келсе, дұрыс өлшемді сомынды бұрайтын кілтті қолданыңыз.
  KWL90 типі = 19 мм
- Қамыр құралы - Бұл жабдық зауытта орнатылады және реттеуді қажет етпейді.
- Бұлғағыш және К пішінді бұлғағыш - бұлғағыш және К пішінді бұлғағыш ыдыстың түбіне сәл тиіп тұруы керек. Қажет болса, сәйкес өлшемді сомын кілтін пайдаланып биіктікті реттеңіз.
- Кілегей шайқағыш - кілегей шайқағыш ыдыстың түбіне сәл тиіп тұруы керек.

1 Аспапты қуат көзінен ажыратыңыз.
2 Араластырғыш басын көтеріп, шайқағыш немесе талқандағышты енгізіңіз.
3 Араластырғыш басын төмендетіңіз. Егер саңылау реттеуді қажет етсе, араластырғыш басын көтеріп, жабдықты алып тастаңыз. Шайқағыш пен К-талқандағыш тостағанның түбіне **дерлік** жанасуы керек.
  Кілегей ұрғышы - Мінсіз түрде ол тостаған беткейімен жанасуы қажет, солайша араластыру кезінде ол тостағанды ақырындап тазалап тұрады.
4 Сәйкес сомынды бұрайтын кілтті қолданып, білікті реттеу мүмкін болатындай сомынды босатыңыз. Жабдықты тостаған түбіне жақын орнату үшін білікті сағат тілінің бағытына қарсы бұрыңыз. Жабдықты тостаған түбінен алыс орнату үшін білікті сағат тілінің бағытымен бұрыңыз.
5 Сомынды қайта бұраңыз
6 Жабдықты араластырғышқа бекітіп, араластырғыш басын төмендетіңіз. (Оның күйін тексеріңіз, жоғарыда қараңыз).
7 Керек болса, жоғарыдағы қадамдарды жабдық дұрыс орнатылмағанша қайталаңыз. Одан кейін сомынды ақырын бұраңыз.
  Ескерту: сомынды бұрайтын кілт тек суреттеу мақсатымен көрсетілген.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында қандай да болмасын ақаулық туындайтын болса, көмек сұрамас бұрын, нұсқаулықтағы «ақаулықтарды жою нұсқаулығы» бөлімін қараңыз немесе www.kenwoodworld.com торабына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдememен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.

- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.



ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ БОЙЫНША ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE) ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ ДҰРЫС ТАСТАУҒА АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек. Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

Ескертпе: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 4-апта, қаңтар, 2024 = 24T04

Үлгі	TYPE KWL90
Кернеу	220-240В
Герц	50 – 60Гц
Біріктірілген максималды қуаты	1730Вт
Мотор	1400Вт
Жылытқыш	330Вт
Сақтау шарттары:	Температура: +5ºC және +45°C аралығы Ылғалдылық: < 80%
Сақтау мерзімі	Шектеусіз.
Қызмет көрсету мерзімі	2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).
Тастау шарттары	Экологиялық талаптарға сай тастау керек.
Тасымалдау шарттары	Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.
Сату шарттары	Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.

Өндірушінің мекенжайы:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
Шағымдарды қабылдауға өкілетті ұйым және импорттаушы:
“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Сущевская
27 үй, 3 құрылым
Тел: +7 (495) 781-26-76

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Ақаулық	Себеп	Шешім
Шайқағыш немесе К-талқындағыш тостағанға соғылады немесе тостаған түыіндегі құрамдас бөліктерге жетпейді.	Жабдықтар дұрыс емес биіктікте орналасқан және реттеуді қажет етеді.	Биіктікті сомынды бұрайтын кілт арқылы реттеңіз- «Жабдықты реттеу» бөлімін қараңыз.
Баяу жылдамдықты қондырғылар бекітілмейді.	Қондырғылардың модель түрімен үйлесімді екенін тексеріңіз. Бұрау Қосу Жүйесі талап етіледі. (KAX моделі)	Қондырғыларды шығысқа бекіту үшін олар KAX Бұрау Қосу Жүйесіне сәйкес болғаны жөн. Егер қондырғыларыңыз панельді қосу жүйесіне сәйкес келсе, онда сізге ас машинаңызда бұрап қосу жүйесін қолдану үшін орамада қамтылған KAT002ME жалғастырғышын қолдану қажет. Қосымша ақпарат үшін *www.kenwoodworld.com/twist*.
Жұмыс барысында асүй комбайны тоқтайды. Дисплей E27 қате хабарын көрсетеді.	Аса жүктелуден қорғау немесе қыздырудан сақтау жүйесі жұмыс жасайды Максималды сыйымдылық мөлшері асты.	Қуат көзінен ажыратып, аса жүктелгенін тексеріңіз.Егер машина жұмыс жасамаса, кейбір құрамдас бөліктерін жүктелуін азайту үшін алып тастаңыз да қайта қосыңыз. Егер бұл да сәселені шешпесе, қуат көзінен ажыратып, 45 минутқа қалдырыңыз. Қуат кабелін қосып, қайта іске қосыңыз. Егер араластырғыш жоғарыдағы әрекеттерден кейін қайта қосылмаса, ары қарай кеңес үшін «Тұтынушыларды қолдау» байланысыңыз.
Дисплей экранында E:27 кодынан өзгеше әріптік/сандық қате коды көрсетіледі.	Құрал дұрыс жұмыс істемейді.	Қондырғыны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта қосыңыз. Мәселе шешілмесе, Kenwood қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Ең жақын Kenwood қызмет көрсету орталығы мәліметтерін табу үшін www.kenwoodworld.com торабына немесе елге тән веб-торапқа кіріңіз.

Ақаулық	Себеп	Шешім
Шоколадты еріткенде және араластырғанда, қозғалтқыш ауыр істеп жатқандай болып көрінеді. Шоколад бөліктері кілегей шайқағыштың шеті мен тостағанның бүйір жағының арасында тұрып қалды.	Шоколад бөліктері тым үлкен немесе тым көп салынған. Кілегей шайқағыштың биіктігі дұрыс реттелмеген.	Шоколад бөліктерінің өлшемі бірдей екеніне (2 см x 2 см) және мөлшері 300 грамнан аспайтынына көз жеткізіңіз. Кілегей шайқағыштың биіктігін реттеңіз, «Құралды реттеу бөлімін» қараңыз.
Жылыту деңгейін, жылдамдық пен уақыт параметрлерін реттеу мүмкін емес.	Таңдалған функция реттелмеген жағдайда 10 секундтан кейін аяқталады.	Қалыпты жұмыс. Сенсорлық экрандағы функцияны таңдап, басқару дискісінің көмегімен параметрді реттеңіз.
Құрылғыда ток жоқ / дисплей экраны қосылмайды.	Құрылғы токқа қосылмаған. Қосу/өшіру қосқышы жұмыс істемейді. Құрылғы күту режиміне өтті.	Құрылғының токқа қосылғанын тексеріңіз. Қосу/өшіру қосқышын Қосу күйіне басыңыз. Дисплей экранын түртіңіз немесе басқару дискісін айналдырыңыз.
Құрылғы жұмыс істемейді.	Басқару дискісі басылмаған.	Бастау үшін басқару дискісін басыңыз.
Таймер дисплей терезесінде кері саналмайды.	Алдын ала баптаудың жылыту кезеңінде таймер қажетті температура орнамағанша немесе 5 минут өтпегенше санауды бастамайды.	Қалыпты жұмыс.
Жұмыс барысындағы ауыр қозғалыс немесе діріл.	Ыдыстағы тегіс емес жүктеме артық дірілдерге себеп болады. Максималды сыйымдылықтан асырылған. Қате құрал немесе жылдамдық пайдаланылды.	Санын азайтыңыз немесе ыдыстағы тағамды қайта реттеп, құрылғыны қайта іске қосыңыз. Дұрыс құрал мен пайдаланылатын жылдамдықты тисті бағдарламадан және ұсынылған жылдамдық сызбаларынан қараңыз.
Дисплей экраны «- -» белгісін көрсетеді.	Таразы нөл мәніне орнатылуда.	Қалыпты жұмыс.

Ақаулық	**Себеп**	**Шешім**
Дисплей экраны минустық көрсеткішті көрсетуде.	Дисплей нөлденбеді және ингредиенттер немесе тостаған алынып тасталды. Ингредиенттер немесе элементтер құрылғыға жабысып қалды немесе құрылғының астында қысылып қалды. Құрылғы қабырғаға қарсы басылады.	Экранды нөлдеп, жетіспеген ингредиенттерді ауыстырыңыз немесе тостағанды қайта орнатыңыз. Құрылғыға қарсы немесе құрылғының астында ешбір ингредиенттердің қысылып қалмайтынына көз жеткізіңіз. Құрылғы мен қабырғалардың арасында бос орынның бар екенін көз жеткізіңіз. Келесі ингредиенттерді өлшеуден бұрын дисплейді нөлдік мәнге орнатыңыз.
Дисплей экраны кішігірім мөлшерлерді тіркемеуде.	Өлшенген мөлшер тым аз.	Өте аз мөлшерлер үшін шәй қасық немесе ас қасық өлшемдерін пайдаланыңыз.
Дисплей экранында салмақ өзгереді.	Жұмыс барысында құрылғы қозғалады. Жұмыс барысында миксер басы көтерілген немесе төмендетілген.	Өлшеуден бұрын құрылғыны әрқашан құрғақ тегіс тұрақты беткейге орналастырыңыз. Қуат кабелінің керілмегеніне көз жеткізіңіз. Өлшеу функциясы жұмыс істеп тұрған кезде құрылғыны қозғамаңыз немесе тостағанды ұстамаңыз. Келесі ингредиенттерді өлшеуден бұрын дисплейді нөлдік мәнге келтіріңіз.
Метрикалық және британдық бірліктер арасында ауысып отыру мүмкін емес.	Құрылғы алдыңғы таңдалған бірлік пен өлшемді көрсету үшін қайта конфигурациялануда.	5 секунд күте тұрып, әрекетті қайталаңыз.
1) Бір рет берілетін жылдам сигнал. 2) Екі рет берілетін жылдам сигнал 3) Үш рет берілетін сигнал	1) Машинаны қосу немесе тоқтату үшін басқару дискісі басылды немесе жұмыс кезінде бас көтерілді 2) Құрылғы күту режимінде — құрылғы жылы цикл аяқталғанға дейін 10 және 5 минут бұрын жылдам қос сигнал береді. 3) Келесіні білдіреді: - Алдын ала орнатылған бағдарламаның аяқталуы - Қолмен басқарудың аяқталуы - Жылы циклдің аяқталуы - Құрылғы араластыруға дайын кезде	Қалыпты түрде пайдаланыңыз Қалыпты түрде пайдаланыңыз Қалыпты түрде пайдаланыңыз

Slovenčina

- Dôležité bezpečnostné informácie 524-526
- Pred zapnutím zariadenia 526
- Ošetrovanie a čistenie 526-527
- Zoznam položiek 528-529
- Nastavenie vášho kuchynského robota 530-531
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 530-531
- Zostavenie šľahača na krém 531-532
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 531-532
- Používanie kuchynského robota – manuálna prevádzka (Režim zohrievania) 532-533
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 532-533
- Používanie kuchynského robota – manuálna prevádzka (Režim bez zohrievania) 534-535
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 534-535
- Manuálny režim (bez zohrievania) – Tabuľka použitia a recepty 536-537
- Recepty 538
- Používanie kuchynského robota (odporúčané prevádzkové rýchlosti a teploty) 538
- Používanie misy Bowl Bright™ (Osvetlenie vo vnútri misy) 539
- Používanie kuchynského robota Vysvetlenie obrazovky displeja 539
- Vysvetlenie úrovní zahrievania a nastavenia rýchlosti 540
- Používanie kuchynského robota - Nástavce 541
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 541
- Použitie funkcie váženia 542
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 542
- Používanie kuchynského robota - Predvolené programy 543
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 543
  - Tabuľka používania predvolieb 544
- Nastavenie nástroja 545
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 545
- Servis a starostlivosť o zákazníkov 546
- Riešenie problémov 547-549

Dôležité bezpečnostné informácie

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky. (Štítok na základni stroja by sa nemal odstraňovať).
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- **Vždy** vypnite a odpojte spotrebič pred nasadením alebo odstránením nástrojov/nástavcov, po použití a pred čistením.
- Časti tela, vlasy a šperky a voľné oblečenie **vždy** držte mimo dosahu pohyblivých častí a namontovaného príslušenstva.
- **Nikdy** nevkladajte prsty do mechanizmu pántov.
- **Nikdy** nenechávajte elektrickú šnúru visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
- Pohonnú jednotku, elektrickú šnúru ani zástrčku **nikdy** nevystavujte vlhkosti.
- **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.
- **Nikdy** nepoužívajte neautorizované príslušenstvo.
- **Nepoužívajte** súčasne viac ako jednu zásuvku (zásuvku na misu a vysokorýchlostnú zásuvku alebo nízkorýchlostnú zásuvku.
- Uistite sa, že pri prevádzke zariadenia, je pri použití nástroja na misu, misa vždy nasadená
- **Nikdy** neprekračujte maximálne množstvá a rýchlosti uvedené v tabuľke odporúčaného použitia.
- Pri používaní nástavca si **vždy** prečítajte a dodržiavajte bezpečnostné pokyny, ktoré sú s ním dodané.
- Pri zdvíhaní tohto zariadenia **vždy** 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.
- Pri premiestňovaní spotrebiča ho vždy uchopte za základňu podstavca a hlavu mixéra. **Nedvíhajte**, ani neprenášajte spotrebič za rukoväť misy alebo za príslušenstvo namontované na nízkorýchlostnom alebo vysokorýchlostnom výstupe.
- Pri vyberaní nástrojov do nádoby po ich dlhšom používaní **vždy** postupujte opatrne, lebo môžu byť horúce.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Deti by mali byť **vždy** pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa s týmto spotrebičom nebudú hrať.
- **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 kuchanského robota **nedávajte** žiaden nástroj misy.
- Na miesenie chlebového cesta používajte iba 7L ohrievaciu misku.

- Šľahač **nepoužívajte** na ťažké zmesi (napr. tuk a cukor), pretože by ste ju mohli poškodiť.
- Napájací kábel sa používa na zníženie rizika, ktoré vyplýva zo zamotania alebo zakopnutia. Predlžovacie káble sa môžu použiť, ak sa pri ich používaní bude postupovať opatrne. Ak sa používa predlžovací kábel:
  - Označený elektrický výkon predlžovacieho kábla by mal byť aspoň taký veľký ako elektrický výkon spotrebiča;
  - Šnúra by mala byť usporiadaná tak, aby neprekrývala pracovnú dosku alebo stolovú dosku, kde by ju deti mohli zatiahnuť alebo o ňu neúmyselne zakopnúť. Ak sa jedná o typ uzemneného spotrebiča, predlžovací kábel by mal byť uzemňovací 3-žilový kábel. Elektrický výkon spotrebiča je uvedený na spodnej strane zariadenia.
- **Nikdy** nestrkajte žiadne predmety cez vzduchové ventily.
- Pri používaní tohto spotrebiča sa **vždy** 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.
- **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 obsluhe, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Maximálna výkonnosť je založená na nadstavci sekáčika/mlynčeka, ktoré má najväčšie zaťaženie. Ostatné nadstavce môžu mať menší odber energie.
- Toto zariadenie používajte **len** v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom nejakého externého časovača alebo osobitného systému diaľkového ovládania.

Zahrievanie

- **Nikdy** nepoužívajte spotrebič v režime zahrievania, ak je misa prázdna.
- 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 **vždy** postupujte veľmi opatrne a používajte ochrannú podložku.
- ⚠ Symbol označený na výrobku označuje povrch, ktorý sa počas používania môže zahriať.
- Pri manipulácii s horúcou miskou a horúcimi nástrojmi na miešanie používajte rukavice na pečenie.

Spotreba energie

- S vypínačom ZAP./VYP. (ON/OFF) v polohe „I"
  - Automaticky sa prepne do režimu vypnutia v priebehu 20 minút nečinnosti a obrazovka sa vypne.
  - Režim vypnutia (OFF): < 0,3 W.
- S vypínačom ZAP./VYP. (ON/OFF) v polohe „0"
  - Automatické prepnutie do režimu VYP. (OFF): Neuplatňuje sa
  - Režim vypnutia (OFF): < 0,3 W.

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.

Ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením **vždy** vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Pri prvom použití sa na nízkorýchlostnom výstupe ② môže objaviť trochu mastnoty. To je normálne

Pohonná jednotka a kryty výstupov

- Utrite vlhkou handričkou a potom osušte, (vrátane nožičiek na spodnej strane stroja).
- 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, mikrovlná 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.


R
7L
5L

Zoznam položiek



Výstupy pre príslušenstvo

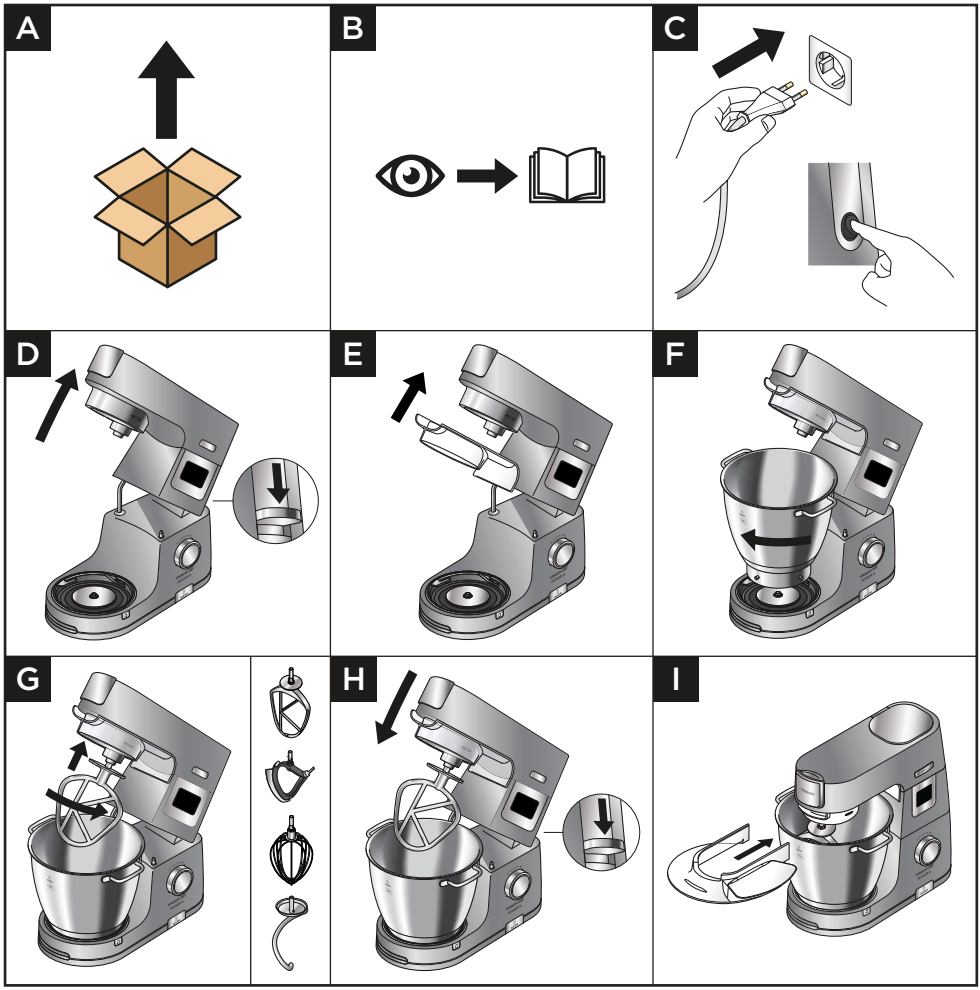
1. Výstup pre vysokú rýchlosť
2. Výstup pre pomalú rýchlosť
3. Zásuvka pre nástroje do nádoby

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
11a. 7L ohrievacia misa
11b. 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. Šlahač na krémy
19. Šľahacia metlička
20. Nástroj na cesto
21. Špachtľa
22. Štít na liatie/sypanie
23. Ochranný kryt proti vyšplechovaniu
24. Veko vkladacieho sklzu
25. Škrabka na cesto

Nastavenie vášho kuchynského robota

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité

- 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.

Zostava ochranného krytu proti špliechaniu

- Ochranný kryt proti vystreknutiu je vhodný na použitie iba so 7L misou.
- Zostava ochranného krytu proti vyšplechovaniu pozostáva z týchto 2 častí: štít na liatie/sypanie a ochranný kryt proti vyšplechovaniu.

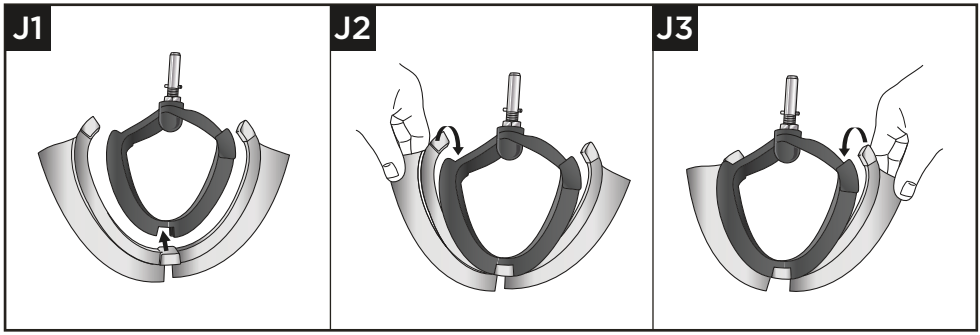
- Ochranný kryt proti vyšplechovaniu nemožno založiť na nádobu bez štítu na liatie/sypanie.
- Ochranný kryt proti vyšplechovaniu zakladajte alebo vyberajte len vtedy, keď je hlava mixéra zaistená.
- Štít na liatie/sypanie odporúčame pravidelne vyberať z hlavy mixéra a čistiť.

1 Pripojte a stlačte spínač Zap/Vyp.
2 Zatlačte páku zdvíhania hlavy nadol a nadvihnite hlavu mixéra tak, aby sa zaistila.
3 Nasaďte štít hlavy, zatlačte nahor, aby ste ho zaistili na mieste.
4 Nasaďte misu a otočte ju v smere hodinových ručičiek na uzamknutie.
5 Do zásuvky pre nástroje do nádoby vložte požadovaný nástroj. Potom ho zatlačte nahor a otočte ním, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.
6 Zatlačte páčku na uvoľňovanie hlavy mixéra nadol a sklápajte hlavu mixéra nadol, kým sa nezaistí do potrebnej pozície.
7 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.

8 Ochranný kryt proti vyšplechovaniu sa vyberá jednoduchým potiahnutím smerom od nádoby mixéra.
9 Pri vyberaní štítu na liatie/sypanie najprv vyklápajte 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.

Zostavenie šľahača na krém

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité
- Stieradlo je už namontované a pred čistením by sa vždy malo odstrániť.

1 Opatrne nasaďte 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 kuchynského robota – manuálna prevádzka (Režim zohrievania)

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité

- Pri manipulácii alebo dotýkaní sa ktorejkoľvek časti používaného spotrebiča buďte opatrní pri používaní v zahrievacom režime alebo po zahriatí, najmä 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.

1 Do misky pridajte príslušné ingrediencie, spustite hlavu mixéra a v prípade potreby nasaďte kryt proti striekaniu.
2 Do zásuvky pre nástroje do nádoby vložte požadovaný nástroj.
3 Spustite hlavu mixéra..
4 Nastavte požadovaný čas, rýchlosť a úroveň zahrievania.
   - Otočením ovládacieho kolieska v smere hodinových ručičiek plynule zvýšite otáčky spotrebiča.
   - Otočením proti smeru hodinových ručičiek, použijete intervaly miešania a pulz (P). Stlačte a podržte otočný ovládač a aktivujte pulz.
5 Stlačením otočného ovládača začnete.
   - Ak chcete spotrebič kedykoľvek zastaviť/pozastaviť, stlačte otočný ovládač.
   - Ak chcete proces ohrevu kedykoľvek zastaviť, zmeňte úroveň teploty na VYP. („OFF“).
   - Ak kedykoľvek počas prevádzky zdvihnete hlavu mixéra, proces ohrievania sa zastaví a nástroj s misou sa zastaví a kým sa hlava mixéra nezníži dole, nespustí sa. Ak chcete mixér reštartovať, znížte hlavu mixéra a stlačte ovládací gombík.
6 Po dokončení programu jednotka 3-krát pípne.

Používanie kuchynského robota – manuálna prevádzka (Režim bez zohrievania)

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité

- Nepoužívajte metličku na ťažké zmesi (napr. koláčové zmesi, krémový tuk a cukor), pretože by ste ju mohli poškodiť.
- Nikdy neprekračujte uvedené maximálne množstvá, aby ste nepreťažili zariadenie.
- Pred použitím zariadenia skontrolujte, či sú nohy na spodnej strane zariadenia a pracovný povrch čisté a suché.

1 Pridajte do misky príslušné ingrediencie.
2 Do zásuvky pre nástroje do nádoby vložte požadovaný nástroj.
3 Spustite hlavu mixéra a v prípade potreby nasaďte kryt proti striekajúcej vode.
4 Zvoľte požadovaný čas a rýchlosť.
   - Otočením ovládacieho kolieska v smere hodinových ručičiek plynule zvýšite otáčky spotrebiča.
   - Otočením proti smeru hodinových ručičiek, použijete intervaly miešania a pulz (P). Stlačte a podržte otočný ovládač a aktivujte pulz.
5 Stlačením otočného ovládača začnete.
   - Ak chcete spotrebič kedykoľvek zastaviť/pozastaviť, stlačte otočný ovládač.
   - Ak kedykoľvek počas prevádzky zdvihnete hlavu mixéra, proces ohrievania sa zastaví a nástroj s misou sa zastaví a kým sa hlava mixéra nezníži dole, nespustí sa. Ak chcete mixér reštartovať, znížte hlavu mixéra a stlačte ovládací gombík.
6 Po dokončení programu jednotka 3-krát pípne.

Rady a tipy

- Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vyšplechovaniu zložiek.
- **Metlička v tvare K** - Mixovanie pravidelne prerušujte a špachtľou zoškrabujte vnútorné steny a dno nádoby, aby ste dosiahli čo najlepšie zapracovanie zložiek.
- Na prípravu trvanlivého pečiva používajte studené zložky, ak sa v recepte neudáva inak.
- Pri miešaní tuku s cukrom pri príprave zmesí na koláče/torty používajte vždy tuk izbovej teploty alebo ho najprv nechajte trochu zmäknúť.
- **Šľahacia metlička** - Pred šľahaním vaječných bielkov zabezpečte, aby na šľahacej metličke ani v nádobe nebola žiadna mastnota ani vaječné žĺtky. Najlepšie výsledky sa dosahujú vtedy, keď vajcia sú izbovej teploty.

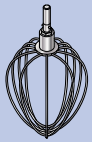
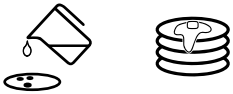
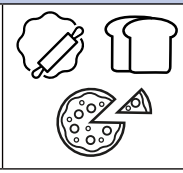
Rady a tipy – Nástroj na cesto

- 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.
- Sušené droždie (druh, ktorý potrebuje vodu): Do nádoby vlejte 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: Riaďte sa inštrukciami výrobcu.

Manuálny režim (bez zohrievania) – Tabuľka použitia a recepty

M 	(MAX)  5L	7L		(Min) 
  	 680 g	 910 g	1	2
 	2 kg (mix 10 vajec)	4 kg (mix 20 vajec)	Min-Max	1
	2 kg	3 kg	Min-Max	5-10
	(MAX)  5L	7L		(Min) 
  	900 g	1,5 kg	Min-Max	4
 	2 kg (mix 10 vajec)	4 kg (mix 20 vajec)	Min-Max	1–2
	2 kg	3 kg	Min-Max	2–5

M

	(MAX)  5L	 7L		(Min)
	8 (280 g)	16 (560 g)	Max	1½–2
	0,5 L	2 L	Min-Max	1½–3
	620 g	930 g	Min	4–5
	 250 g  500 g  200 g		Max Max	10 sek. 1–1½
	 x2  180 ml		Max	1–2
	(MAX)  7L **Min**	**Max**		(Min)
 	 350 g  195 g H_2O ~38˚C	 1,6 kg  960 g H_2O ~38˚C	Min-1	5
	 250 g  110 g  150 g  30 g	 1,6 kg  720 g  800 g  180 g	Min-1	5

Recept

Cesto na pizzu
500 g múky na chlieb
30 ml olivového oleja
9 g soli
7 g sušeného droždia
300 g teplej vody

1 Do 7 l misy pridajte múku, olivový olej, soľ, droždie a teplú vodu.
2 Založte nástroj na cesto.
3 Zvoľte predvoľbu miesenia cesta a začnite stlačením ovládacieho kolieska.

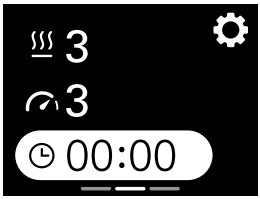
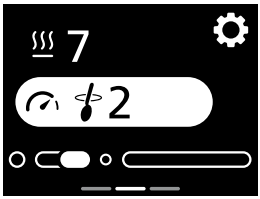
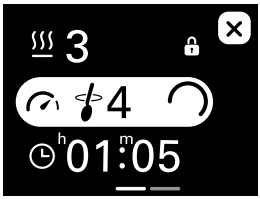
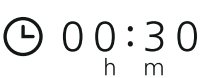
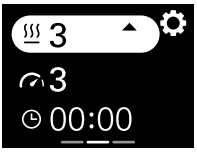
Používanie kuchynského robota (odporúčané prevádzkové rýchlosti a teploty)

	1–5	Min–Max
	6–7	N/A
	1–5	Min–Max
	6–7	1 – 4
	1–7	Min–Max
	Vyp	Min–2

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 / zapnúť osvetlenie v miske, vyberte v ponuke nastavení položku BowlBright a vyberte možnosť ZAP/VYP.

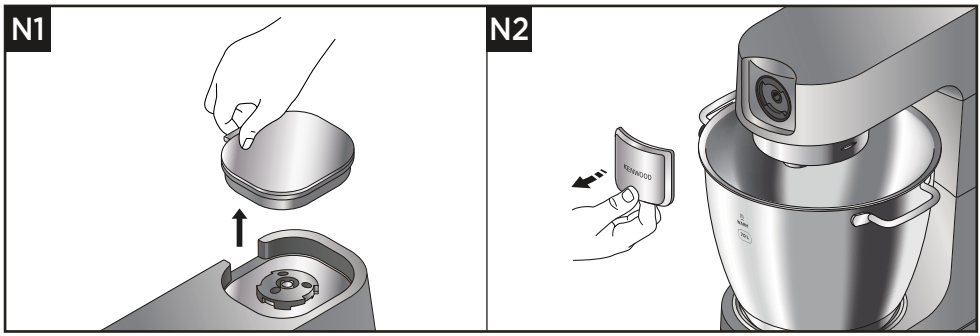
Používanie kuchynského robota Vysvetlenie obrazovky displeja

		
	Ťuknutím na túto ikonu otvoríte ponuku nastavení.	
	Zobrazuje čas vybraný v hodinách (h) a minútach (m).	
	Zobrazuje vybraný interval miešania. Ak je zvolená prerušovaná rýchlosť (2 → 4), prstenec sa bude postupne zvyšovať a spotrebič sa bude miešať, keď je plný.	
	Zobrazuje zvolenú úroveň zohrievania. Pulzujúce červené pozadie znamená, že je stroj v režime ohrevu. Trvalé červené pozadie označuje, že stroj dosiahol nastavenú úroveň zahrievania. Prerušovaná šípka smerujúca nadol označuje, že zariadenie sa ochladzuje.	
	Označuje, že nastavenie nie je možné upraviť	
	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.	

Vysvetlenie úrovní zahrievania a nastavenia rýchlosti

<table>
<tr><th colspan="3">Užitočné rady a tipy</th></tr>
<tr><td>Úrovne zahrievania</td><td colspan="2">Odporúčané použitie</td></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="2">Zmäkčovanie</td></tr>
<tr><td>2</td><td colspan="2" rowspan="2">Kysnutie</td></tr>
<tr><td>3</td></tr>
<tr><td>4</td><td colspan="2" rowspan="2">Švajčiarska pusinka</td></tr>
<tr><td>5</td></tr>
<tr><td>6</td><td colspan="2" rowspan="2">Rozpúšťanie čokolády</td></tr>
<tr><td>7</td></tr>
<tr><td>8</td><td colspan="2" rowspan="2">Sladká poleva</td></tr>
<tr><td>9</td></tr>
<tr><td rowspan="6">  </td><td>(P)</td><td>Pulse (pulzovanie) - Vyberte pre krátke dávky maximálnej rýchlosti.
Stlačením a podržaním otočného ovládača aktivujete nastavenie pulzovania.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>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.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Interval miešania 2 – Prerušované miešanie s krátkymi prestávkami. Ak je spotrebič nastavený do tejto polohy, pracuje nepretržite pomalou rýchlosťou každých
5 sekúnd.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Interval miešania 3 – Prerušované miešanie so stredne dlhými prestávkami. Ak je spotrebič nastavený do tejto polohy, pracuje nepretržite pomalou rýchlosťou každých
15 sekúnd.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Interval miešania 4 – Prerušované miešanie s dlhými prestávkami. Ak je spotrebič nastavený do tejto polohy, pracuje nepretržite pomalou rýchlosťou každých
30 sekúnd.</td></tr>
<tr><td>Rýchlosť min - max</td><td>Rýchlosti nepretržitej prevádzky postupne zvyšujúce po max rýchlosť</td></tr>
</table>

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



1 Demontujte kryt výstupu vysokej rýchlosti / krytu výstupu pomalej rýchlosti (ak je to relevantné).

Kryt výstupu pre vysokú rýchlosť

- Pri vyberaní krytu ho chyťte za výčnelok a nadvihnite ho smerom nahor.
- Pri zakladaní krytu ho umiestnite na výstup a zatlačte nadol.

Kryt výstupu pre pomalú rýchlosť

- Pri vyberaní krytu ho chyťte za výčnelok nachádzajúci sa na jeho spodku a vytiahnite ho smerom von.
- Pri zakladaní krytu umiestnite západku nachádzajúcu sa na jeho vrchu do výklenku výstupu a zatlačte ho, aby ste ho zacvakli do potrebnej pozície.

2 Nasaďte nadstavec podľa konkrétnych dodaných pokynov.
3 Nastavte požadovaný čas a rýchlosť. Začnite stlačením otočného ovládača.
4 Jednotku môžete kedykoľvek zastaviť ďalším stlačením otočného ovládača.

Recept

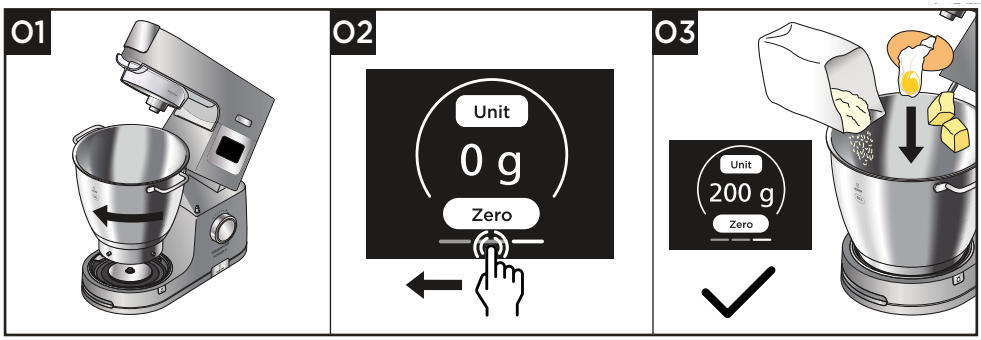
Marináda zo sušených sliviek
200g číreho tekutého medu
40g mäkkých sliviek
50ml vody

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.

(Upozornenie - mini sekáč/nástavec na mlynček je možné zakúpiť samostatne)

Použitie funkcie váženia

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



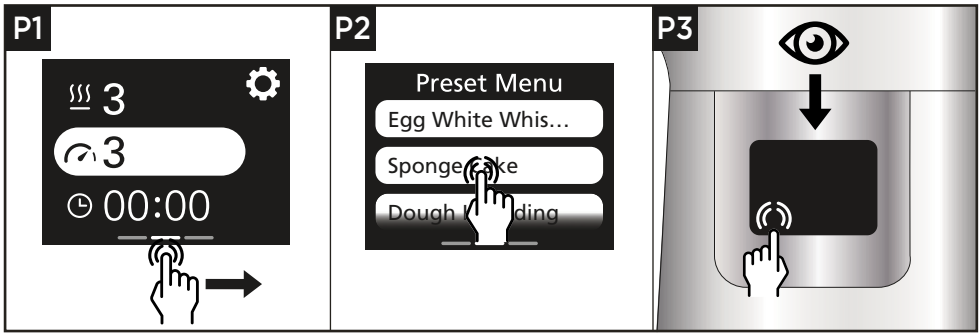
Dôležité

- Pred váženým vždy umiestnite spotrebič iba na suchý, rovný, a stabilný povrch.
- Počas váženia nevyvíjajte tlak na mixér ani na misku, pretože by to ovplyvnilo presnosť váh.
- Funkciu váženia možno použiť s hlavou mixéra v dolnej alebo hornej polohe.
- Funkcia váženia je presná približne do 6kg (13lb).

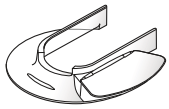
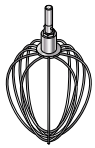
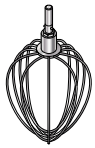
1 Nasaďte misu.
2 Ak chcete zvoliť funkciu váženia, potiahnite prstom doľava na displeji, kým sa nezobrazí obrazovka váženia.
3 Vynulujte stupnicu.
4 Odvážte prísady.
5 Ak chcete prepínať medzi jednotkami, ťuknite na tlačidlo jednotky na obrazovke váženia.

Používanie kuchynského robota - Predvolené programy

Diagramy použitia a Pokyny na použitie

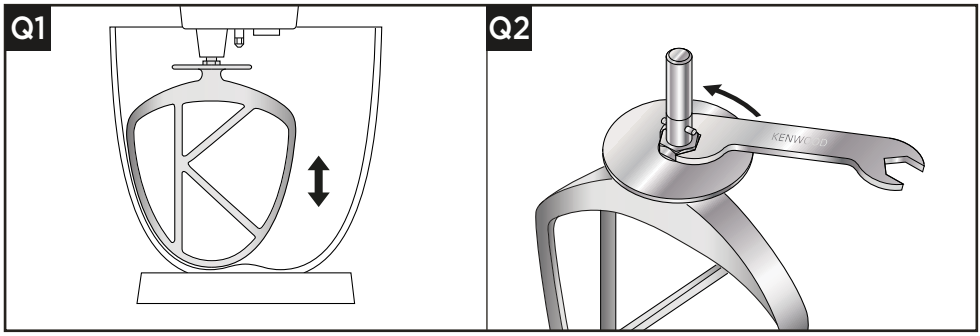


1 Prejdite prstom doprava a dostanete sa do ponuky predvolieb.
2 Vyberte predvoľbu, ktorú chcete použiť.
3 Riaďte sa pokynmi na obrazovke displeja.
4 Stlačením otočného ovládača začnete.
5 Ak chcete spotrebič kedykoľvek zastaviť, stlačte otočný ovládač. Dávajte pozor, pretože misa môže byť horúca.

Tabuľka používania predvolieb				**(Max)**	
Predvoľba	**Odporúčaný nástroj**	**Predvolené nastavenia** (nastaviteľné)	**Nápady k receptom/ používanie**	**5L**	**7L**
Kysnutie cesta		**1 hodina** (5 minút – 2 hodiny) **VYP** **2**	Kysnutie kysnutých ciest		2,58 kg Hmotnosť celkom
Rozpúšťanie čokolády		**10 minút** (5 minút – 2 hodiny) 1 **7**	Čokoládová pena		300g nakrájané na 2 cm kúsky)
Švajčiarske pusinky		**10 minút** (1 minúta – 20 minút) **Max** **4**	Základ Krémová poleva		240g vaječné bielka 480g práškový cukor 80g vody
Vaječný bielok Šľahanie		**2 minút** (15 sekúnd – 5 minút) **Max** **VYP**	Vaječné bielka pre čokoládovú penu	Pozri odporúčaný graf používania	
Piškótová torta		**1 min** (30 sekúnd – 5 minút) **1 – Max** **VYP**	Piškót Victoria, košíčky	Pozri odporúčaný graf používania	
Miesenie cesta – chleba Cesto (tuhé kysnuté)		**5 minút** (5 minút – 30 minút) **Min po 1** (min – 2) **VYP**	Žemle, pizza	Pozri odporúčaný graf používania	

Nastavenie nástroja

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



- 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
- Nástroj na cesto - Tento nástroj je nastavený vo fabrike, a preto by nemalo byť potrebné upravovať ho.
- Šľahač a K-šľahač - Šľahač a K-šľahač by sa mali takmer dotýkať dna misy. V prípade potreby nastavte výšku pomocou vhodného kľúča.
- Šľahač krému – Šľahač krému by sa mal dotýkať dna misky.

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.
Šlahač 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.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci si najprv prečítajte časť „riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu 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 odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.

- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU 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) TWIST.	Dané príslušenstvo musí mať systém pripájania Twist (KAX) TWIST, aby pasovalo do výstupu. Ak vlastníte príslušenstvo vybavené systémom pripájania Bar 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.*
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 45 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.
Obrazovka displeja zobrazuje alfa/ numerický kód chyby iný ako E:27.	Zariadenie nefunguje správne.	Vypnite prístroj, počkajte 30 sekúnd, potom ho znova zapnite. Ak problém pretrváva, skontaktujte centrum služieb zákazníkom Kenwood. Aktuálne informácie o najbližšom autorizovanom servisnom centre Kenwood môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.

Problém	Príčina	Riešenie
Zdá sa že pri tavení a miešaní čokolády má motor ťažkosti. Kúsky čokolády sú uviaznuté medzi okrajom krémového šľahača a stranou misky.	Veľkosť kúskov čokolády je príliš veľká alebo množstvo je príliš veľa. Výška šľahača na krém nie je správne nastavená.	Zaistite, aby kúsky čokolády mali jednotnú veľkosť (2 cm x 2 cm) a množstvo nepresahovalo 300 g. Nastavte výšku šľahača na krém, pozri časť „Nastavenie nástroja“.
Nie je možné upraviť úroveň ohrievania a nastavenie rýchlosti a času.	Zvolená funkcia vyprší po 10 sekundách, pokiaľ nebude nastavená.	Bežná prevádzka. Stlačte funkciu na dotykovej obrazovke a pomocou ovládacieho kolieska upravte nastavenie.
Zariadenie nie je napájané/nerozsvecuje 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 spustite proces.
Časovač neodpočítava časovú hodnotu na displeji.	Počas fázy ohrevu predvoľby nebude časovač odpočítavať, kým sa nedosiahne správna teplota alebo kým neuplynie 5 minút.	Normálny chod.
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.

Problém	Príčina	Riešenie
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 nasaďte späť misu. Uistite sa, že na zariadení ani pod ním nie sú pritlačené žiadne prísady alebo predmety. Uistite sa, že medzi spotrebičom a akýmikoľvek 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 na suchý, rovný, a stabilný povrch, skôr ako prísady odvážite. Skontrolujte, či napájací kábel nie je pod pnutím. Počas prevádzky s funkciu 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.
1) Jedno rýchle pípnutie. 2) Rýchle dvojité pípnutie 3) Trojité pípnutie	1) Spustenie alebo zastavenie stlačením otočného ovládača stroj alebo hlava je zdvihnutá počas prevádzky 2) Spotrebič čaká – spotrebič vydá rýchle dvojité pípnutie 10 minút a 5 minút pred koncom cyklu udržania teploty. 3) Označuje nasledovné; - Ukončenie predvoleného programu predvoľby - Ukončenie manuálnej prevádzky - Ukončenie cyklu udržiavania teploty - Keď sa spotrebič chystá miešať.	Štandardná prevádzka Štandardná prevádzka Štandardná prevádzka

Українська

- Інформація щодо заходів безпеки 551-553
- Перед підключенням до мережі електропостачання 553
- Догляд та чищення 553-555
- Перелік запчастин 556-557
- Як налаштувати кухонну машину 558-559
  - Схеми та інструкції для використання 558-559
- Встановлення Насадки для помішування 559
  - Схеми та інструкції для використання 559
- Як користуватися кухонною машиною вручну (режим розігріву) 560-561
  - Схеми та інструкції для використання 560-561
- Як користуватися кухонною машиною вручну (не в режимі розігріву) 562-563
  - Схеми та інструкції для використання 562-563
- Ручний Режим (Не Підігрів) - Таблиця Використання та Рецепти 564-565
- Рецепт 566
- Як користуватися кухонною машиною (Рекомендовані Швидкості та Температура Роботи) 566
- Як користуватися Bowl Bright™ (підсвічування чаші) 567
- Як користуватися екраном кухонної машини 567
- Пояснення щодо Рівнів Підігріву та Налаштувань Швидкості 568
- Як користуватися кухонною машиною - Насадки 569
  - Схеми та інструкції для використання 569
- Як користуватися функцією зважування 570
  - Схеми та інструкції для використання 570
- Як користуватися кухонною машиною - Програми Попередніх Налаштувань 571
  - Схеми та інструкції для використання 571
  - Таблиця заводських налаштувань 572
- Налаштування Інструментів 573
  - Схеми та інструкції для використання 573
- Обслуговування та ремонт 574
- Усунення несправностей 575-577

Інформація щодо заходів безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки. (Не знімати наліпку-табличку з технічними даними).
- 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.
- **Завжди** слідкуйте за тим, щоб частини тіла, волосся, ювелірні вироби і просторий одяг не торкалися рухомих частин приладу та встановлених насадок
- **Ніколи** не торкайтеся руками внутрішніх частин шарнірного механізму.
- **Не** допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- **Не** допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- **Не** залишайте кухону 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 .
- **Ніколи** не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- **Не** використовуйте більше ніж один привід (Високошвидкісний привід та низькошвидкісний привід) одночасно.
- Під час використання запевніться, що чаша правильно встановлена.
- **Не** перевищуйте максимальних кількостей і швидкостей, вказаних в таблиці Рекомендованого використання.
- Користуючись насадкою, **дотримуйтесь** 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 або насадки встановлені в високошвидкісний привід або низькошвидкісний привід.
- **Обережно** витягайте чашу після тривалої роботі, оскільки вона може бути гарячою.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Діти **завжди** повинні бути під наглядом, щоб не гратися з приладом.

- **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 пристрою, коли чаша на 5 літрів стоїть в чаші на 7 літрів.
- Для замішування хлібного тіста використовуйте тільки розігрівальну чашу об'ємом 7 л.
- **Не** використовуйте вінчик для важких сумішей (жир для крему і цукор), оскільки ви можете пошкодити його.
- Шнур живлення слід застосовувати так, щоб мінімізувати ризик заплутування і спотикання. Подовжувачі можна використовувати лише за умови їх обережного застосування. При використанні подовжувача:
  - Зазначені електричні показники подовжувача мають бути принаймні не нижчими за електричні показники приладу.
  - Кабель не повинен лежати на кухонній стільниці або робочій поверхні, де його можуть досягнути діти або об нього можна ненароком спіткнутися. Якщо прилад має заземлення, подовжувач повинен бути 3-жильним та з заземленням. Електричні параметри приладу зазначені на нижній частині приладу.
- **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.
- **Не** переміщуйте та не піднімайте головку міксера 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 просторою 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.
- 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.

Нагрівання

- **Забороняється** використовувати прилад з порожньою чашею в режимі розігрівання.
- **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 ⚠ sна виробі показує поверхню, яка може нагріватися під час роботи пристрою.
- Використовуйте рукавички для духовки при роботі з гарячою чашею та гарячими інструментами для змішування.

Енергоспоживання

- Якщо перемикач ON/OFF у положенні «I»
  - Автоматично переходить у режим вимкнення через 20 хвилин неактивності, а екран дисплея вимикається.
  - Потужність у режимі вимикання: < 0,3 Вт.
- Якщо перемикач ON/OFF у положенні «O»
  - Автоматичне перемикання в режим OFF (вимкнення): Не застосовно
  - Потужність у режимі вимикання: <0,3 Вт.

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.

Догляд та чищення

- **Завжди** вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- Під час першого увімкнення на низькошвидкісному приводу може з'явитися трохи мастила. ② Це – нормальне явище. Просто протріть.

Блок електродвигуна, кришки отворів

- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою (включаючи ніжки знизу приладу).
- 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).

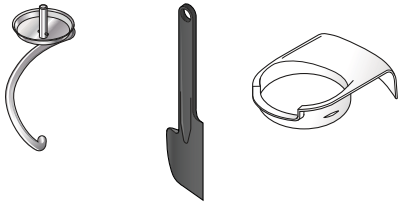
Інструменти і захист від бризок

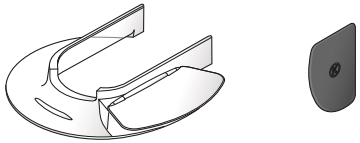
- Помийте руками, потім ретельно просушіть або помийте у посудомийній машині.

R

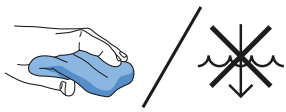


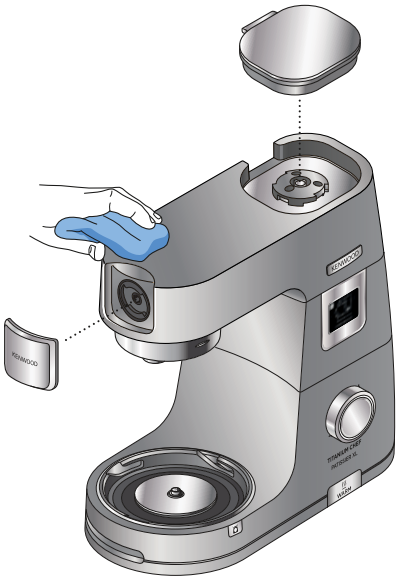


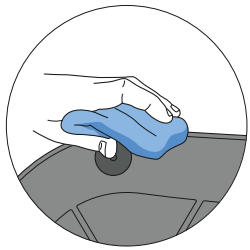












Перелік запчастин



Отвори для кріплення насадок

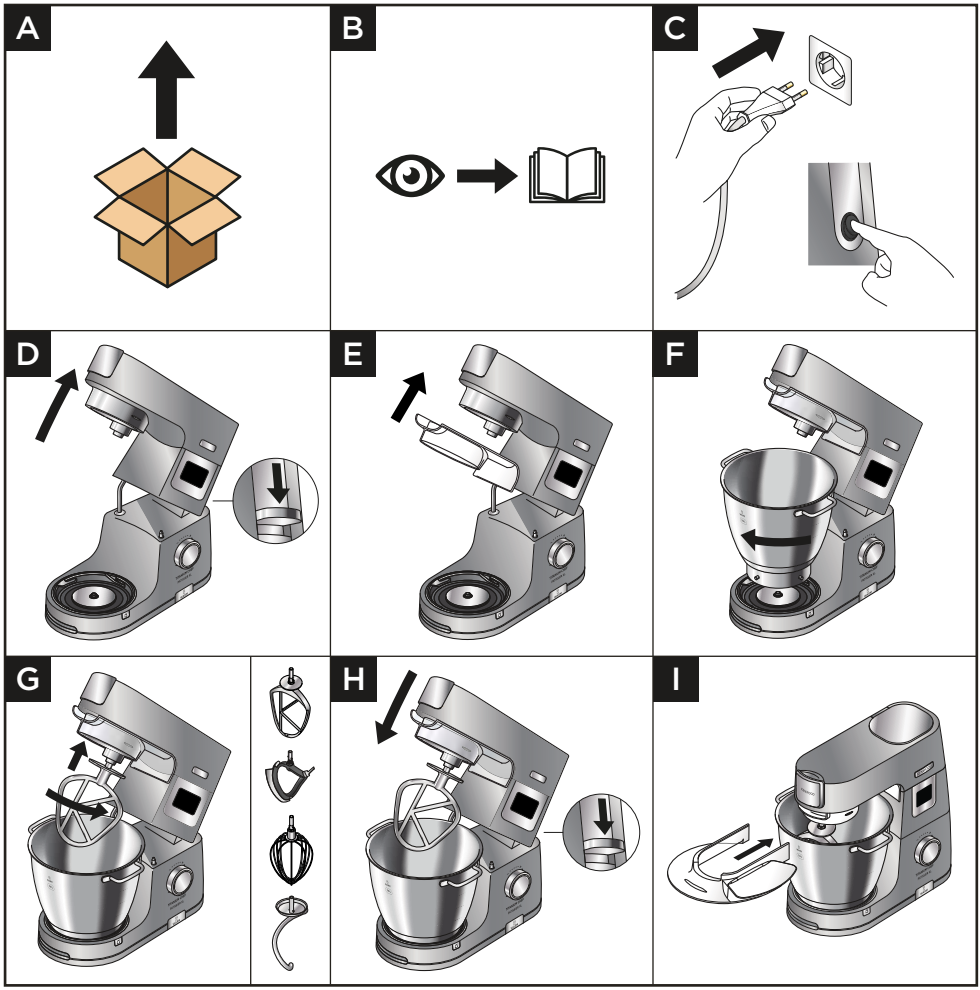
1. Високошвидкісний привід
2. Низькошвидкісний привід
3. Гніздо інструменту чаші

Пристрій

4. Кришка високошвидкісного приводу
5. Головка міксера
6. Важіль розблокування головки
7. Перемикач живлення
8. Екран дисплея
9. Регулятор швидкості
10. Блок електродвигуна
11a. Чаша для розігрівання 7 л
11b. Чаша 5 л
12. Внутрішнє підсвічування чаші «Bowl Bright™»
13. Низькошвидкісний привід
14. Давач температури
15. Пластина нагріву
16. Вентиляційний отвір
17. K-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
25. Скребок для тіста

Як налаштувати кухонну машину

Схеми та інструкції для використання



Важливо

- 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.

Встановлення протибризкової кришки

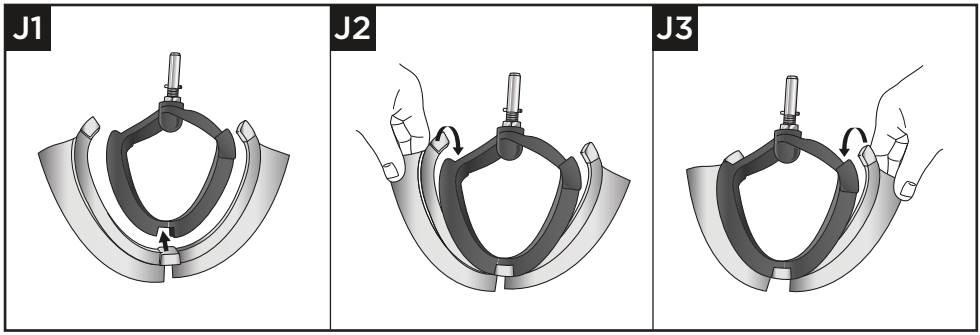
- Кришка для захисту від бризок підходить тільки для чаші ємністю 7 літрів.
- Захист від бризок складається із 2 частин: захисту голівки та безпосередньо із захисту від бризок.

- Захист від бризок не можна встановлювати на чашу до встановлення захисту голівки.
- Знімайте та надівайте захист від бризок, коли головка міксера знаходиться в заблокованому стані.
- Рекомендуємо регулярно знімати захист голівки для чищення.

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 захисну кришку, натисніть вгору, щоб зафіксувати на місці.
4 Встановіть чашу і поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати.
5 Вставте потрібну насадку в гніздо. Потім натисніть та поверніть інструмент для блокування в положенні.
6 Опустіть головку міксера, натиснувши на важіль розблокування головки, та опустіть головку міксера до блокування.
7 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.
8 Для видалення просто потягніть його з чаші міксера.
9 Щоб видалити захист голівки підніміть голівку міксера до блокування. Зніміть інструмент, якщо він встановлений, потім потягніть захист головки вниз з нижньої частини головки міксера.

Встановлення Насадки для помішування

Схеми та інструкції для використання



Важливо
- Щітка вже є встановленою і її завжди необхідно знімати перед очищенням.

1 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 кухонною машиною вручну (режим розігріву)

Схеми та інструкції для використання



Важливо

- 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.

1 Додайте необхідні інгредієнти в чашу, опустіть головку міксера та встановіть бризкозахисну кришку, якщо вона потрібна.
2 Вставте потрібну насадку в гніздо.
3 Опустіть головку міксера.
4 Встановіть необхідний час, швидкість та рівень прогрівання.
   - Поверніть диск керування за годинниковою стрілкою, щоб використовувати безперервну швидкість.
   - Поверніть проти годинникової стрілки, щоб використовувати інтервали перемішування та функцію імпульсу (P). Щоб активувати функцію імпульсу, натисніть і утримуйте диск керування.
5 Натисніть регулятор швидкості для запуску.
   - Для зупинки/паузи пристрою у будь-який час натисніть регулятор швидкості.
   - Щоб зупинити процес підігріву у будь-який момент, виставте рівень підігріву в положення ‘OFF’.
   - Якщо у будь-який час головка міксера підіймається під час роботи, підігрів і інструмент чаші зупиняться і не запустяться, коли головка міксера опуститься. Для повторного запуску міксера, опустіть головку та натисніть регулятор швидкості.
6 Щойно програму буде завершено, прилад подасть 3 звукових сигнали.

Як користуватися кухонною машиною вручну (не в режимі розігріву)

Схеми та інструкції для використання



Важливо

- Не використовуйте вінчик для важких сумішей (все в одному тістечку, жир для крему і цукор), оскільки ви можете пошкодити вінчик.
- Ніколи не перевищуйте максимальних показників; це може призвести до перевантаження машини.
- Перед використанням приладу, переконайтесь, що ніжки приладу та робоча поверхня чисті та сухі.

1 Додайте необхідні інгредієнти в чашу для змішування.
2 Вставте потрібну насадку в гніздо.
3 Опустіть головку міксера та встановіть бризкозахисну кришку, якщо вона потрібна.
4 Виберіть потрібні час та швидкість.
   - Поверніть диск керування за годинниковою стрілкою, щоб використовувати безперервну швидкість.
   - Поверніть проти годинникової стрілки, щоб використовувати інтервали перемішування та функцію імпульсу (P). Щоб активувати функцію імпульсу, натисніть і утримуйте диск керування.
5 Натисніть регулятор швидкості для запуску.
   - Для зупинки/паузи пристрою у будь-який час натисніть регулятор швидкості.
   - Якщо у будь-який час головка міксера підіймається під час роботи, підігрів і інструмент чаші зупиняться і не запустяться, коли головка міксера опуститься. Для повторного запуску міксера, опустіть головку та натисніть регулятор швидкості.
6 Щойно програму буде завершено, прилад подасть 3 звукових сигнали.

Підказки та поради

- Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.
- **К-насадка** - Для повного змішування час від часу вимикайте міксер і знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.
- Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.
- Під час змішування жиру і цукру для суміші для тортів, завжди використовуйте жир кімнатної температури або попередньо розм'якшіть його.
- **Віничок** - Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на вінчику та всередині чаші немає залишків жиру та яєчного жовтка. Для досягнення найкращих результатів збивайте яйця при кімнатній температурі.

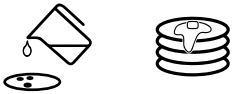
Підказки та поради - інструмент для тіста

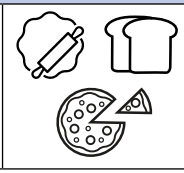
- Ніколи не перевищуйте максимальних показників; це може призвести до перевантаження машини.
- Якщо прилад уповільнює роботу, вимкніть його, вийміть половину тіста та перемішайте кожну половину окремо.
- Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.
- Сухі дріжджі (тип дріжджів, які необхідно 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.
- Свіжі дріжджі: покришіть у борошно.
- Інші типи дріжджів: виконуйте інструкції виробника.

Ручний Режим (Не Підігрів) - Таблиця Використання та Рецепти

M	(МАКС)			(Мін)
	5L	7L		
	680 г	910 г	1	2
	2 кг (суміш з 10 яєць)	4 кг (суміш з 20 яєць)	Min-Max (Мін-Макс)	1
	2 кг	3 кг	Min-Max (Мін-Макс)	5-10
	(МАКС)			(Мін)
	5L	7L		
	900 г	1,5 кг	Min-Max (Мін-Макс)	4
	2 кг (суміш з 10 яєць)	4 кг (суміш з 20 яєць)	Min-Max (Мін-Макс)	1–2
	2 кг	3 кг	Min-Max (Мін-Макс)	2–5

M

	(МАКС) 5L	(МАКС) 7L		(Мін)
	8 (280 г)	16 (560 г)	Max (Макс)	1½–2
	0,5 л	2 л	Min-Max (Мін-Макс)	1½–3
	620 г	930 г	Min	4–5
	250 г 500 г 200 г		Max (Макс) Max (Макс)	10 сек 1–1½
	x2 180 мл		Max (Макс)	1–2

	(МАКС) 7L Макс	(МАКС) 7L Мін		(Мін)
 	350 г 195 г ~38˚C H_2O	1,6 кг 960 g ~38˚C H_2O	Min-1 (Мін-1)	5
	250 г 110 г 150 г 30 г	1,6 кг 720 г 800 г 180 г	Min-1 (Мін-!)	5

Рецепт

Тісто для піци
500 г борошна
30 г оливкової олії
9 г солі
7 г сухих дріжджів
300 г теплої води

1 Покладіть борошно, оливкову олію, сіль, дріжджі та теплу воду у 7л чашу.
2 Встановіть інструмент для тіста.
3 Виберіть попередні налаштування замішування тіста та натисніть на диск регулювання, щоб розпочати.

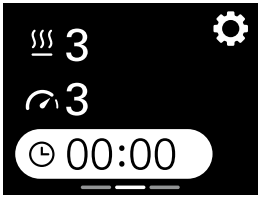
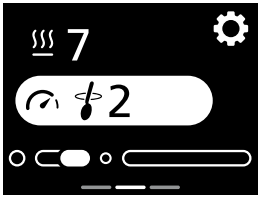
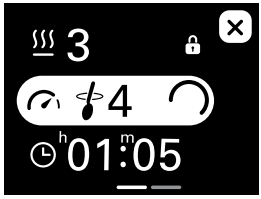
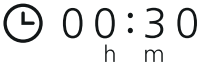
Як користуватися кухонною машиною (Рекомендовані Швидкості та Температура Роботи)

	1–5	Min-Max (Мін-Макс)
	6–7	N/A (Немає)
	1–5	Min-Max (Мін-Макс)
	6–7	1 – 4
	1–7	Min-Max (Мін-Макс)
	Off	Min–2 (Мін-2)

Як користуватися Bowl Bright™ (підсвічування чаші)

- Кухонний комбайн оснащений приладом для освітлення чаші, який розташований у нижній головки міксера.
- Щоб увімкнути/вимкнути підсвічування чаші, виберіть у меню налаштувань пункт підсвітки чаші «BowlBright» й натисніть кнопку вмикання/вимикання.

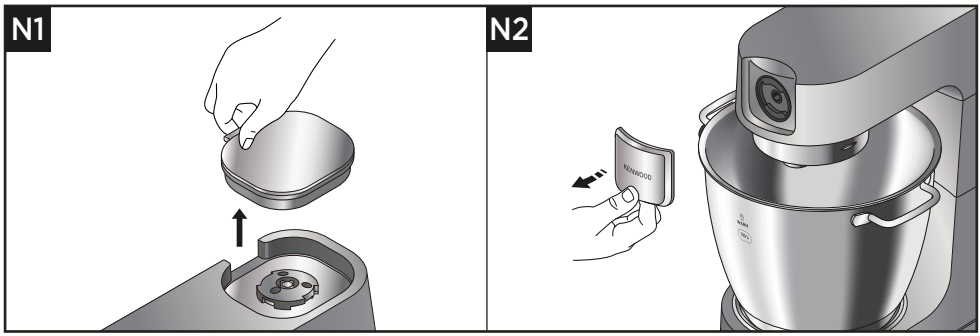
Як користуватися екраном кухонної машини

  	
	Торкніться цього значка, щоб відкрити меню налаштувань.
	Показує вибраний час у годинах (год) і хвилинах (хв).
	Показує вибрані зупинки помішування. Якщо вибрано повільну швидкість (2 → 4), кільце буде поступово збільшуватися, а прилад виконуватиме помішування при повному завантаженні.
	Показує вибраний рівень прогрівання. Блимаючи, червоне тло показує, що машина працює в режимі нагріву. Суцільний червоний фон означає, що машина досягла встановленого рівня прогрівання. Переривчаста стрілка, що вказує вниз, означає, що пристрій остигає.
	Вказує, що налаштування неможливо змінити
	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.

Пояснення щодо Рівнів Підігріву та Налаштувань Швидкості

<table>
<tr><th colspan="3">Підказки і поради щодо розігрівання</th></tr>
<tr><td>Рівні прогрівання</td><td colspan="2">Рекомендоване використання</td></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="2">Пом’якшення</td></tr>
<tr><td>2</td><td colspan="2" rowspan="2">Витримування тіста</td></tr>
<tr><td>3</td></tr>
<tr><td>4</td><td colspan="2" rowspan="2">Швейцарська меренга</td></tr>
<tr><td>5</td></tr>
<tr><td>6</td><td colspan="2" rowspan="2">Темперування шоколадної маси</td></tr>
<tr><td>7</td></tr>
<tr><td>8</td><td colspan="2" rowspan="2">Сабайон</td></tr>
<tr><td>9</td></tr>
<tr><td rowspan="6">  </td><td>(P)</td><td>Імпульс — виберіть короткі піки на максимальній швидкості. Натисніть і утримуйте регулятор швидкості для роботи з параметрами імпульсів.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>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.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Зупинка помішування 2 — періодичне помішування з короткими паузами. Коли налаштовується ця швидкість, прилад працює на повільній швидкості кожні 5 секунд.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Зупинка помішування 3 — періодичне помішування з середніми паузами. Коли налаштовується ця швидкість, прилад працює на повільній швидкості кожні 15 секунд.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Зупинка помішування 4 — періодичне помішування з тривалими паузами. Коли налаштовується ця швидкість, прилад працює на повільній швидкості кожні 30 секунд.</td></tr>
<tr><td>Швидкість
мін. — макс.</td><td>Безперервні швидкості поступово стають максимальними</td></tr>
</table>

Схеми та інструкції для використання



1 Вийміть високочастотну/низькочастотну кришку (якщо застосовно).

Кришка високошвидкісного приводу

- Щоб зняти кришку, підніміть ручку вгору.
- Щоб встановити кришку, покладіть її на отвір і натисніть вниз.

Кришка низькошвидкісного приводу

- Щоб зняти кришку, візьміться за ручку знизу і потягніть її назовні.
- Щоб встановити кришку, вставте захват зверху кришки у заглиблення отвору і натисніть, щоб вона встала на місце.

2 Встановіть кріплення відповідно до конкретних інструкцій, що входять до комплекту.
3 Налаштуйте необхідний час і швидкість. Для запуску натисніть на диск управління.
4 Щоб зупинити пристрій у будь-який момент, знову натисніть на диск управління.

Рецепт

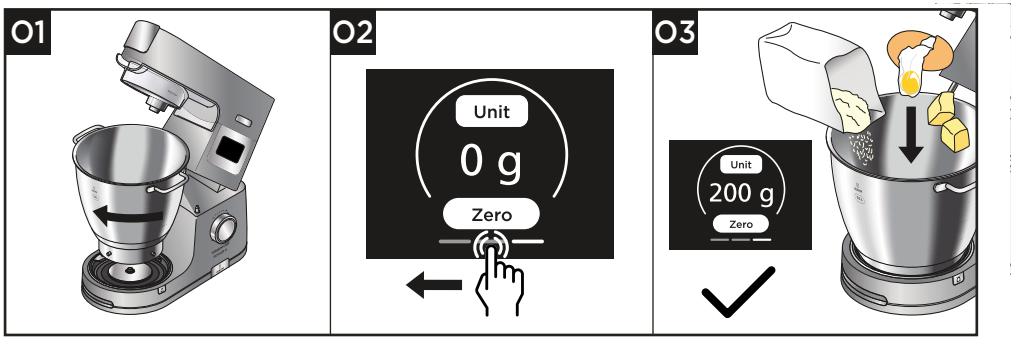
Сливовий маринад
200 г прозорого рідкого меду
40 г м'яких слив
50 мл води

1 Покладіть всі інгредієнти у мініподрібнювач/млинок. Поставте у холодильник на ніч.
2 Встановіть насадку у стаціонарний пристрій.
3 Ввімкніть імпульси на 5 секунд.
4 Користуйтеся за рецептурою.

(Примітка: Насадка міні подрібнювач /міні млин доступна до придбання окремо)

Як користуватися функцією зважування

Схеми та інструкції для використання



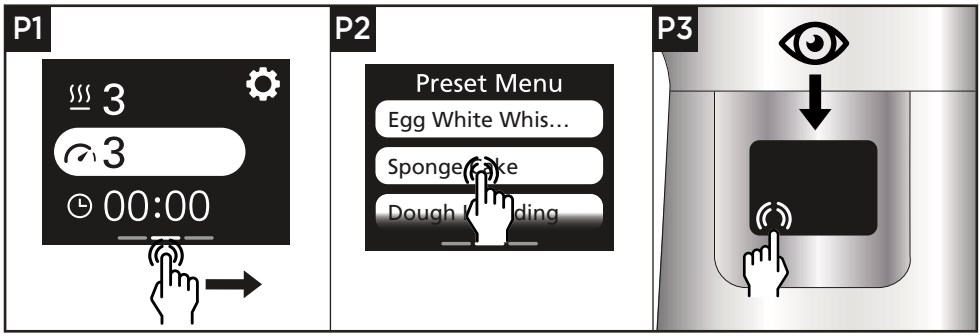
Важливо

- Завжди встановлюйте прилад на суху, рівну тверду поверхню для виконання зважування.
- Не застосовуйте тиск до пристрою або чаші під час зважування, оскільки це вплине на точність показників ваги.
- Функція зважування може бути використана, коли верхня частина машини опущена або піднята.
- Функція зважування є точною до 6 кг.

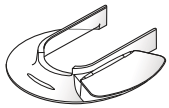
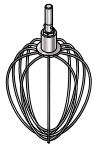
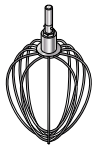
1 Встановіть чашу.
2 Для вибору функції зважування проведіть пальцем вліво по екрану, доки не з’явиться екран зважування.
3 Встановіть нуль на шкалі.
4 Зважте інгредієнти.
5 Для зміни модулів торкніться кнопки Unit (Модуль) на екрані зважування.

Як користуватися кухонною машиною - Програми Попередніх Налаштувань

Схеми та інструкції для використання

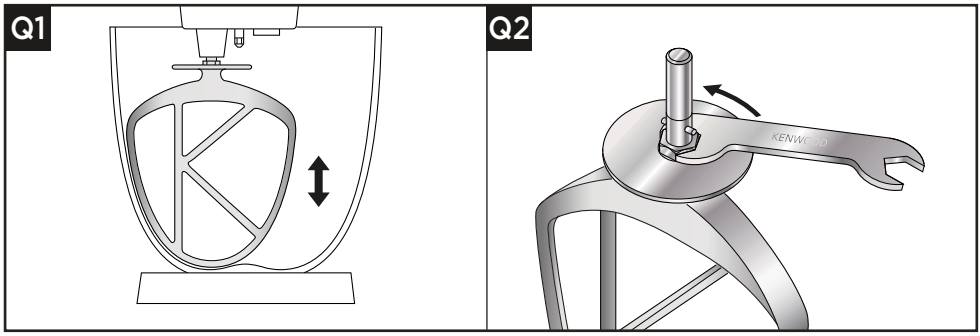


1 Проведіть пальцем вправо, щоб отримати доступ до меню заводських налаштувань.
2 Виберіть попередньо встановлене налаштування.
3 Дотримуйтесь інструкцій на екрані дисплея.
4 Натисніть регулятор швидкості для запуску.
5 Для зупинки приладу у будь-який час натисніть регулятор швидкості. Будьте обережні, оскільки чаша може нагріватися.

Таблиця заводських налаштувань				(Макс)	
Страва	**Рекомендована насадка**	**Заводські налаштування** (регулюються)	**Рецепти / Використання**	**5 л**	**7 л**
Розстоювання тіста		**1 год.** (5 хв. – 2 год.) **OFF (Вимкнено)** **2**	Розстоювання дріжджового тіста		2,58 кг загальної ваги
Темперування шоколаду		**10 хв.** (5 хв. – 2 год.) 1 **7**	Шоколадний мус		300 г (порізано на шматочки по 2 см)
Швейцарська меренга		**10 хв.** (1–20 хв) **Макс** **4**	Основа для масляної глазурі		240 г яєчних білків 480 г цукрової пудри 80 г води
Збивання яєчних білків		**2 хв.** (15 сек. – 5 хв) **Макс** **OFF (Вимкнено)**	Яєчні білки для шоколадного мусу	Див. Таблицю Рекомендоване використання	
Бісквіт		**1 хв.** (30 сек. – 5 хв) **1 — макс.** **OFF (Вимкнено)**	Британський бісквіт, капкейки	Див. Таблицю Рекомендоване використання	
Замішування тіста – Тісто для хліба (сухі дріжджі)		**5 хв.** (5 хв – 30 хв) **Мін до 1** (мін – 2) **OFF (Вимкнено)**	Рогалики, піца	Див. Таблицю Рекомендоване використання	

Налаштування Інструментів

Схеми та інструкції для використання



- Інструменти налаштовані на потрібну висоту для чаші, що додається в комплекті, та не потребують регулювання. Втім, якщо ви бажаєте налаштувати інструмент, використовувайте ключ відповідного розміру:
  TYPE KWL90 = 19 мм
- Насадка для тіста - Насадку було правильно налаштовано виробником і вона не потребує ніяких регулювань.
- Віничок та К-насадка повинні майже торкатися дна чаші. Якщо потрібно, відрегулюйте висоту за допомогою гайкового ключа відповідного розміру.
- Збивачка для крему - Збивачка для крему повинна майже торкатися дна чаші.

1 Відключіть прилад від мережі електропостачання.
2 Підніміть головку міксера та встановіть віничок чи збивалку.
3 Опустіть головку міксера. Якщо треба відрегулювати проміжок, підніміть головку міксера та зніміть насадку. В ідеальному випадку віничок 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 (дивиться вище зазначені пункти).
7 Повторюйте 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.

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.
- 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 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 K-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 KAX) TWIST	Насадка повинна мати нарізну систему кріплення KAX TWIST, щоб її можна було вставити в цей отвір. Якщо ваша насадка має балкову систему кріплення BAR, вам знадобиться адаптер KAT002ME, щоб підключити її до нарізного отвору вашої кухонної машини. *Для отримання додаткової інформації відвідайте www.kenwoodworld.com/twist.*
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 45 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 екрані відображається буквенно-цифровий код помилки, відмінний від E: 27.	Прилад працює неправильно.	Вимкніть прилад, почекайте 30 секунд, а тоді знову увімкніть. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру Kenwood. Актуальну додаткову інформацію щодо найближчого сервісного центру Kenwood Service Centre можна знайти на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті, призначеному для вашої країни.

Проблема	Причина	Усунення
При плавленні та змішуванні шоколаду робота двигуна ускладнена. Шматочки шоколаду потрапили у простір між краєм подрібнювального механізму і боковою частиною чаші.	Шматочки шоколаду занадто великого розміру або їхня кількість завелика. Висота подрібнювального механізму не відрегульована належним чином.	Переконайтесь, що шматочки шоколаду однакового розміру (2 см x 2 см), а їхня кількість не перевищує 300 г. Відрегулюйте висоту подрібнювального механізму, див. розділ «Налаштування пристрою».
Не вдається відрегулювати рівень нагрівання, швидкість та час.	Якщо вибрана функція не налаштована впродовж 10 секунд, вона буде деактивована.	Стандартний режим роботи. Натисніть на панель функцій на сенсорному екрані і відрегулюйте налаштування за допомогою диска регулювання.
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.
Таймер на екрані не використовує зворотній відлік.	На етапі нагрівання попередньо встановленого алгоритму таймер не буде здійснювати зворотний відлік, поки не буде досягнуто правильної температури або до завершення 5-хвилинного інтервалу.	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.

Проблема	Причина	Усунення
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. Переконайтесь, що інгредієнти або предмети не притиснуті до приладу або під ним. Переконайтеся, що є місце між приладом і будь-якими стінками. Обнуліть 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. Обнуліть 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.
1) Швидкий одинарний сигнал.	1) Натискання на шкалу регулятора, щоб запустити або зупинити пристрій, або головка піднята під час роботи	Нормальна робота
2) Швидкий подвійний сигнал.	2) Пристрій у режимі очікування: пристрій видає швидкий подвійний сигнал за 10 хвилин і 5 хвилин до закінчення циклу нагрівання.	Нормальна робота
3) Потрійний сигнал.	3) Позначає таке: - завершення заданої програми, - завершення ручної роботи, - завершення циклу нагрівання, - перед початком перемішування.	Нормальна робота

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
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 ومستوٍ 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.
١) صوت صفير واحد سريع.	١) الضغط على قرص التحكم للبدء أو الإيقاف تم رفع الجهاز أو الرأس أثناء التشغيل.	التشغيل العادي
٢) صوت صفير مزدوج سريع.	٢) انتظار الجهاز - سيصدر الجهاز صوت صفير مزدوج سريع قبل نهاية دورة التدفئة بـ ١٠ دقائق و٥ دقائق.	التشغيل العادي
٣) صوت صفير ثلاثي.	٣) يدل على ما يلي؛ - نهاية البرنامج المعد مسبقًا - نهاية التشغيل اليدوي - نهاية دورة الحفاظ على الدفء - عندما يكون الجهاز على وشك التقليب	التشغيل العادي

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لا أستطيع ضبط مستوى التسخين والسرعة وإعداد الوقت.	ستنتهي المهلة المحددة للوظيفة بعد ١٠ ثوانٍ إذا لم يتم ضبطها.	التشغيل العادي. اضغط على الوظيفة على شاشة اللمس اضبط الإعداد باستخدام قرص التحكم.
لا توجد طاقة موصلة للجهاز / شاشة العرض لا تضيء.	الجهاز غير موصل بمصدر التيار الكهربي. لم يتم الضغط على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف). الجهاز دخل في وضع الاستعداد.	تأكدي من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي. اضغطي على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف) ليصبح في موضع التشغيل On. المسي 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.	أثناء مرحلة التسخين في الضبط المسبق، لن يقوم المؤقت بالعد التنازلي حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة، أو إلى أن تمر ٥ دقائق.	تشغيل عادي.
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. راجعي 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 وتمت 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.

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.	تأكدي من توافق الملحق مع الاستخدام مع موديل الجهاز لديك. يتطلب نظام Twist connection system (الموديل KAX) (TWIST CONNECTION)	يجب أن شعار KAX الخاص بنظام Twist connection system (TWIST CONNECTION) موجوداً على الملحق حتى تتمكني من تركيبه في المخرج. إذا كان لديك ملحقات تعمل على نظام Bar connection system (BAR) ، ففي هذه الحالة ستحتاجين إلى استخدام منظم KAT002ME حتى يمكنك توصيل هذه الملحقات مع نظامTwist connection system الموجود في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك. لمزيد من المعلومات زوري الموقع: *www.kenwoodworld.com/twist*
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 الكهربي وتأكدي 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 أزيلي كمية من المكونات لتقليل الحمل وأعيدي تشغيل الجهاز. إذا لم يساعد ذلك في حل المشكلة، افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي واتركيه ٤٥ دقيقة ليبرد. وصلي بمصدر التيار الكهربي وأعيدي التشغيل. في حالة عدم عمل الجهاز بعد الإجراءات السابقة، ففي هذه الحالة اتصلي بمركز «خدمة العملاء» لطلب المساعدة.
تقوم شاشة العرض بعرض رمز خطأ ألفا/رقمي يختلف عن E27.	الجهاز لا يعمل بشكل صحيح.	أوقف تشغيل الجهاز وانتظر٣٠ ثانية ثم أعد تشغيله. إذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز خدمة Kenwood المعتمد. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من Kenwood، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
عند تذويب الشوكولاتة وخلطها، يبدو المحرك وكأنه يعاني. هناك قطع شوكولاتة محشورة بين حافة مضرب الخلطات الكريمية وجانب السلطانية.	حجم قطع الشوكولاتة كبير جدًا أو الكمية كبيرة جدًا. لم يتم ضبط ارتفاع مضرب الخلطات الكريمية بشكل صحيح.	تأكد من أن قطع الشوكولاتة ذات حجم واحد (٢ سم × ٢ سم) وأن الكمية لا تزيد عن ٣٠٠ جرام. اضبط ارتفاع مضرب الخلطات الكريمية، راجع "قسم ضبط الأداة".

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.
- 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، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

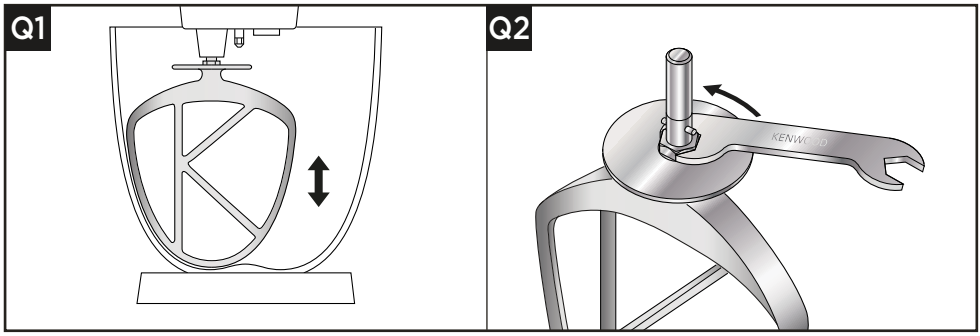
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



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.

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



- 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 استخدمي مفتاح ربط بحجم مناسب.

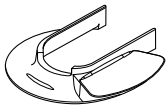
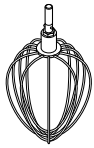
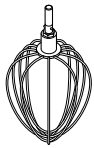
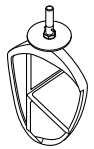
TYPE KWL90 = ١٩ مم

- أداة العجن - تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

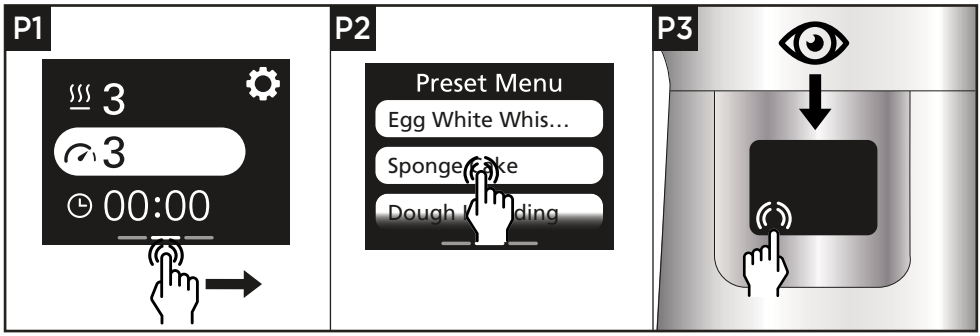
- خفاقة البيض ومضرب العجين - يجب أن تكون خفاقة البيض ومضرب العجين K قريبين جدًا من قاع السلطانية. إذا لزم الأمر، اضبطي الارتفاع باستخدام مفتاح ربط ذي حجم مناسب.
- مضرب الخلطات الكريمية - مضرب الخلطات الكريمية يجب أن يلامس فقط قاع السلطانية.

١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي.
٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي خفاقة البيض أو المضرب.
٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة. من المثالي أن يمس المضرب/ الخفاقة **K بالكاد** قاع الوعاء .
مضرب الخلطات الكريمية - من الناحية المثالية، يجب أن يلامس قاعدة السلطانية بحيث يمسح السلطانية بلطف أثناء المزج.
٤ 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.
٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
٦ ركبي الأداة في الخلاط واخفضي رأس الخلاط. (تأكدي 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 أحكمي ربط الصامولة.

ملاحظة: مفتاح الربط المبين في الشكل التوضيحي لأغراض الإيضاح فقط.

مخطط استخدام الإعدادات المسبقة					
الإعداد المسبق	**الأداة الموصى بها**	**الإعدادات الافتراضية** (قابلة للتعديل)	**أفكار الوصفات/ الاستخدام**	**٥ لترات**	**٧ لترات**
تخمير العجين		**١ ساعة** (٥ دقيقة - ٢ ساعة) **الإيقاف** ١ ٢	تخمير العجين المخمر		٢,٥٨ كجم الإجمالي الوزن
إذابة الشوكولاتة		**١٠ دقائق** (٥ دقيقة - ٢ ساعة) 1 ١ ٧	موس الشوكولاتة		٣٠٠ جرام (يقطع إلى قطع ٢ سم)
المارينج السويسري		**١٠ دقائق** (١ دقيقة - ٢٠ دقائق) **الحد الأقصى** ١ ٤	قاعدة لعمل كريمة الزبدة المجمدة		٢٤٠ جرام بياض البيض ٤٨٠ جرام سكر ناعم ٨٠ جرام ماء
بياض البيض خفق		**٢ دقيقة** (١٥ ثانية - ٥ دقائق) **الحد الأقصى** (الحد الأدنى/الحد الأقصى) **الإيقاف** ١	بياض البيض لتحضير موس الشوكولاتة	ارجعي إلى مخطط الاستخدام الموصى به	
كيكة فيكتوريا		**١ دقيقة** (٣٠ ثانية - ٥ دقائق) **١ - الحد الأقصى** **الإيقاف** ١	الاسفنجية الكيكة الاسفنجية، الكب كيك	ارجعي إلى مخطط الاستخدام الموصى به	
عجن العجين - عجين الخبز (صلب مخمر)		**٥ دقيقة** (٥ دقائق - ٣٠ دقيقة) **الحد الأدنى إلى ١** (الحد الأدنى - ٢) **الإيقاف** ١	لفائف الخبز، البيتزا	ارجعي إلى مخطط الاستخدام الموصى به	

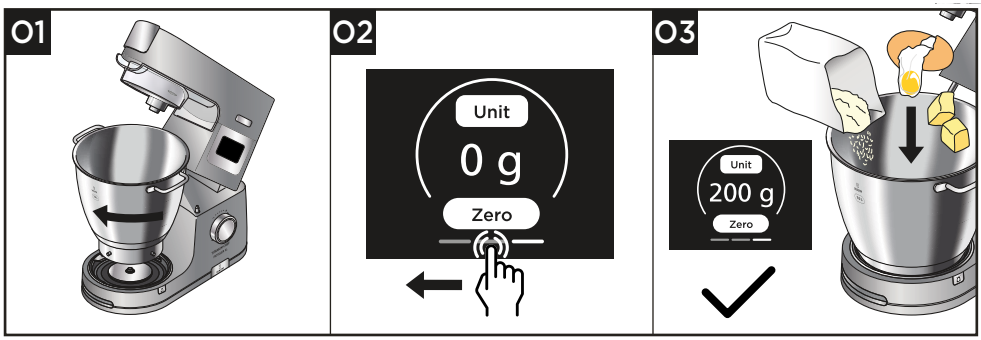
مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



١ اسحبي 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.

لاستخدام وظيفة الوزن

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام

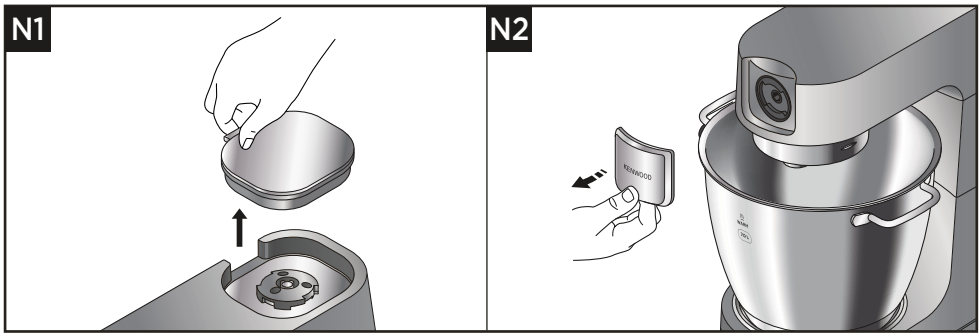


مهم

- احرصي دائمًا على وضع الجهاز على سطح جاف ومستوٍ وثابت قبل الوزن.
- لا تضغطي على الخلاط أو السلطانية أثناء الوزن لأن ذلكً سيؤثر على دقة الموازين.
- يمكن استخدام وظيفة الوزن سواء كانت رأس الخلاط لأعلى أو لأسفل.
- وظيفة الوزن تكون دقيقة حتى ٦ كجم.

١ ركّبي السلطانية.
٢ لتحديد وظيفة الوزن، اسحبي لليسار 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.

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



١ قومي بإزالة مخرج السرعة العالية/ مخرج السرعة البطيئة (إن أمكن).

غطاء مخرج السرعة العالية

- لإزالة الغطاء، استخدمي المقبض وارفعيه لأعلى.
- لتركيب الغطاء، ضعي الغطاء على المخرج واضغطي عليه لأسفل.

غطاء مخرج السرعة المنخفضة

- لإزالة الغطاء، استخدمي المقبض الموجود على الجانب السفلي واسحبيه للخارج.
- لتركيب الغطاء، ركبي الماسكة الموجودة على الجانب العلوي للغطاء في تجويف المخرج وادفعي الغطاء ليستقر في موضع التثبيت محدثاً صوت طقطقة.

٢ ركّبي الملحق وفقًا للإرشادات المحددة المرفقة.
٣ اضبطي الوقت والسرعة المطلوبين. اضغطي على قرص التحكم للبدء.
٤ لإيقاف الوحدة في أي وقت، اضغطي على قرص التحكم مرة أخرى.

وصفة التحضير

ماريناد البرقوق المجفف

٢٠٠ جرام عسل نحل صافي
٤٠ جرام برقوق مجفف طري
٥٠ مل ماء

١ ضعي جميع المكونات في القطاعة/المطحنة الصغيرة. ضعيها في الثلاجة طوال الليل.
٢ ركبي السلطانية في خلاط.
٣ بدلي إلى التشغيل النبضي لمدة ٥ ثوانٍ.
٤ استخدميه على النحو المطلوب.

(ملحوظة: ملحق القطاعة/المفرمة الصغيرة متاح للشراء بشكل منفصل)

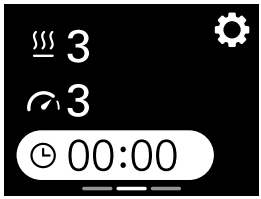
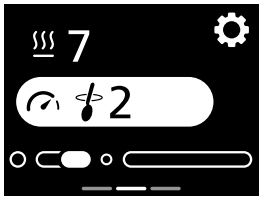
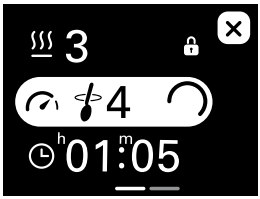
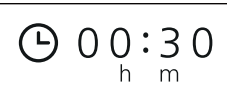
شرح مستويات التسخين وإعدادات السرعة

تلميحات ونصائح الطهي		
مستويات التسخين	الاستخدام الموصى به	
١	التليين	
٢	تخمير	
٣		
٤	المارينج السويسري	
٥		
٦	إذابة الشوكولاتة	
٧		
٨	السابايوني	
٩		
	(P)	التشغيل النبضي- حددي فترات قصيرة من السرعة القصوى. اضغط مع الاستمرار على قرص التحكم لتشغيل إعداد التشغيل النبضي.
		التقليب المستمر – سيعمل الخلاط بسرعة بطيئة ثابتة. يُستخدم للطيّ 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	سرعات مستمرة بزيادة تدريجية حتى الحد الأقصى

لاستخدام™Bowl Bright (الإضاءة داخل السلطانية)

- جهاز المطبخ المتكامل لديك مجهز بخاصية إضاءة داخل السلطانية موجودة في الجزء السفلي من رأس الخلاط.
- لإيقاف/تشغيل إضاءة السلطانية، حددي Bowl Bright في قائمة الإعدادات وحددي OFF/ON (إيقاف/تشغيل).

لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل شرح شاشة العرض

  	
	اضغطي على هذا الرمز لفتح قائمة الإعدادات.
	تعرض الوقت المحدد بالساعات (h) والدقائق (m).
	يظهر فترة التقليب المحددة. إذا تم تحديد السرعة المتقطعة (٢ ← ٤)، سيزيد الجرس تدريجيًا وسيتم التقليب في الجهاز عندما يكون ممتلئًا.
	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. هناك سهم متقطع يشير لأسفل يرمز إلى أن الجهاز يبرد.
	يشير إلى عدم إمكانية تعديل الإعداد
	أديري قرص التحكم عكس اتجاه عقارب الساعة لاستخدام فترات التقليب المتقطع والتشغيل النبضي. أديري قرص التحكم في اتجاه عقارب الساعة لاستخدام السرعات المستمرة.

عجينة البيتزا
٥٠٠ دقيق الخبز
٣٠ مل زيت الزيتون
٩ جرام ملح
٧ جرام خميرة مجففة
٣٠٠ جرام ماء دافئ

١ أضيفي الدقيق، وزيت الزيتون، والملح، والخميرة، والماء الدافئ إلى سلطانية سعة ٧ لترات.
٢ ركبي أداة العجن.
٣ اختاري الإعداد المسبق لعجن العجائن واضغطي على قرص التحكم للبدء.

لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل (سرعات التشغيل ودرجات الحرارة الموصى بها)

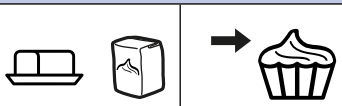
	≀≀≀	١
	١ – ٥	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)
	٦ – ٧	N/A
	١ – ٥	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)
	٦ – ٧	1 – 4
	١ – ٧	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)
	الإيقاف	Min-2 (الحد الأدنى-٢)

M

(دقائق)		(الحد الأقصى) 7L	(الحد الأقصى) 5L		
١.٥-٢	Max (الحد الأقصى)	١٦ (٥٦٠ غرام)	٨ (٢٨٠ غرام)		
١.٥-٣	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٢ لتر	٠,٥ لتر		
٤-٥	Min (الحد الأدنى)	٩٣٠ غرام	٦٢٠ غرام		
١٠ ثوانٍ ١.٥-١ً	Max (الحد الأقصى) Max (الحد الأقصى)	٢٠٠ غرام	٥٠٠ غرام	٢٥٠ غرام	
١-٢	Max (الحد الأقصى)	١٨٠ مل	٢x		

(دقائق)		(الحد الأقصى) 7L	(الحد الأقصى) الحد الأدنى	
٥	Min-1 (الحد الأدنى-١)	١.٦ كيلوغرام ٩٦٠ غرام ٣٨ درجة مئوية تقريبًا	٣٥٠ غرام ١٩٥ غرام ٣٨ درجة مئوية تقريبًا	
٥	Min-1 (الحد الأدنى-١)	١.٦ كيلوغرام ٧٢٠ غرام ٨٠٠ غرام ١٨٠ غرام	٢٥٠ غرام ١١٠ غرام ١٥٠ غرام ٣٠ غرام	

الوضع اليدوي (عدم التسخين) - جدول الاستخدام والوصفات

(دقائق)	١	(الحد الأقصى) 7L	(الحد الأقصى) 5L	M 
٢	١	٩١٠ غرام	٦٧٠ غرام	
١	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٤ كيلوغرام (خليط ٢٠ بيضة)	٢ كيلوغرام (خليط ١٠ بيضة)	
١٠ - ٥	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٣ كيلوغرام	٢ كيلوغرام	
(دقائق)	١	(الحد الأقصى) 7L	(الحد الأقصى) 5L	
٤	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	١.٥ كيلوغرام	٩٠٠ غرام	
٢ - ١	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٤ كيلوغرام (خليط ٢٠ بيضة)	٢ كيلوغرام (خليط ١٠ بيضة)	
٥ - ٢	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٣ كيلوغرام	٢ كيلوغرام	

هام

- لا تستخدمي خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل تحضير الكيك بوضع كل المكونات في وعاء واحد وخلط السمن مع السكر) فقد يتسبب ذلك في تلفها.
- يحذر تجاوز السعات القصوى المحددة – فقد تتسببي في حمل زائد على الجهاز.
- تأكدي من نظافة وجفاف الأرجل الموجودة على الجانب السفلي من الجهاز وسطح العمل قبل استخدام الجهاز.

١ أضيفي المكونات ذات الصلة إلى السلطانية.
٢ أدخلي الأداة المطلوب استخدامها في المقبس.
٣ اخفضي رأس الخلاط وركّبي واقي الرذاذ إذا لزم الأمر.
٤ حددي الوقت والسرعة المطلوبين.

- أديري قرص التحكم في اتجاه عقارب الساعة لاستخدام السرعات المستمرة.
- أديري قرص التحكم عكس اتجاه عقارب الساعة لاستخدام فترات التقليب والتشغيل النبضي.

٥ اضغطي على قرص التحكم للبدء.

- للإيقاف/الإيقاف المؤقت للوحدة في أي وقت اضغطي على قرص التحكم.
- إذا تم رفع رأس الخلاط في أي وقت أثناء التشغيل، ستتوقف عملية التسخين مؤقتًا وستتوقف أداة السلطانية ولن تعاود العمل عند خفض رأس الخلاط. لإعادة تشغيل الخلاط، اخفضي رأس الخلاط واضغطي على قرص التحكم.

٦ بمجرد انتهاء البرنامج، ستصدر الوحدة صوت تنبيه ٣ مرات.

تلميحات ونصائح

- لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.
- **المضرب K** - لدمج المكونات بالكامل، أوقفي عملية الخلط واكشطي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقليب بانتظام.
- استخدمي مكونات باردة لتحضير الحلويات ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.
- استخدمي الزبد أو السمن في درجة حارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتليينه أولاً.
- **الخفاقة** - قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو السلطانية. يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة.

تلميحات ونصائح - أداة العجن

- يحظر تجاوز السعات القصوى المحددة – فقد تتسببين في حمل زائد على الجهاز.
- في حالة سماع صوت الجهاز مثقلاً، فأوقفي التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على منفرداً.
- للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية.
- الخميرة الجافة (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صبّي الماء الدافئ في الوعاء. ثم أضيفي الخميرة والسكر واتركيها تهدأ لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.
- الخميرة الطازجة: فتتيها داخل الدقيق.
- أنواع الخميرة الأخرى: اتبعي تعليمات المُصنّع.

لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل - التشغيل اليدوي (وضع عدم التسخين)

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



هام

- 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.

١ أضيفي المكونات ذات الصلة إلى السلطانية، ثم اخفضي رأس الخلاط وركبّي واقي الرذاذ إذا لزم الأمر.
٢ أدخلي الأداة المطلوب استخدامها في المقبس.
٣ اخفضي رأس الخلاط.
٤ اضبطي الوقت والسرعة ومستوى التسخين المطلوبين.
- أديري قرص التحكم في اتجاه عقارب الساعة لاستخدام السرعات المستمرة.
- أديري قرص التحكم عكس اتجاه عقارب الساعة لاستخدام فترات التقليب والتشغيل النبضي.

٧ اضغطي على قرص التحكم للبدء.
- للإيقاف/الإيقاف المؤقت للوحدة في أي وقت اضغطي على قرص التحكم.

- لإيقاف عملية التسخين في أي وقت، غيري مستوى التسخين إلى "OFF" (إيقاف التشغيل).
- إذا تم رفع رأس الخلاط في أي وقت أثناء التشغيل، ستتوقف عملية التسخين مؤقتًا وستتوقف أداة السلطانية ولن تعاود العمل عند خفض رأس الخلاط. لإعادة تشغيل الخلاط، اخفضي رأس الخلاط واضغطي على قرص التحكم.

٦ بمجرد انتهاء البرنامج، ستصدر الوحدة صوت تنبيه ٣ مرات.

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



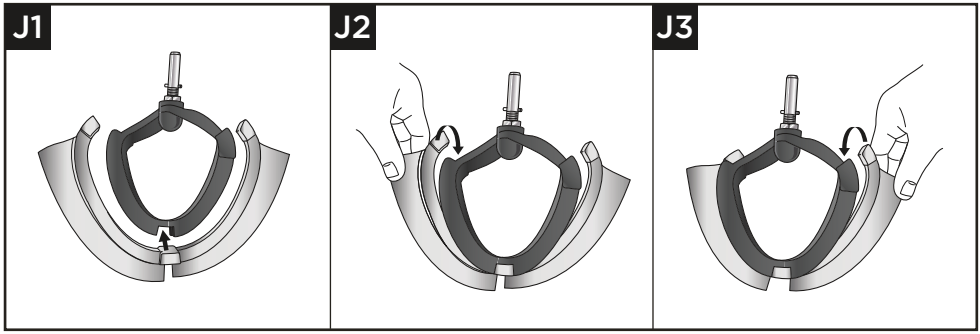
- ركبي أو أزيلي واقي الرذاذ فقط عندما تكون رأس الخلاط في موضع التثبيت.
- نوصي بإزالة واقي رأس الخلاط بانتظام عن رأس الخلاط لتنظيفه.

١ وصلي الجهاز بالتيار الكهربائي واضغطي على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف).
٢ ادفعي ذراع رفع الرأس لأسفل وارفعي رأس الخلاط إلى أن يستقر في موضعه.
٣ ركّبي واقي الرأس، وادفعيه لأعلى لتثبيته في مكانه.
٤ ركّبي السلطانية، ولفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.
٥ أدخلي الأداة المطلوب استخدامها في المقبس. ثم ادفعيها لأعلى ولفيها لقفلها في موضع التعشيق.
٦ اخفضي رأس الخلاط عن طريق دفع ذراع تحرير رأس الخلاط لأسفل ثم اخفضي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التعشيق محدثة صوت طقطقة
٧ ضعي واقي الرذاذ على حافة السلطانية وحركيه للأمام حتى يستقر بالكامل في موضعه الصحيح.
- أثناء عملية الخلط، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى السلطانية عن طريق أنبوب إدخال المكونات.

٨ لإزالة واقي الرذاذ، اسحبيه بعيداً عن سلطانية الخلاط.
٩ لإزالة الواقي رأس الخلاط، ارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التثبيت. أزيلي الأداة المستخدمة في حالة تركيبها ثم اسحبي واقي رأس الخلاط لأسفل من الجزء السفلي من رأس الخلاط.

لتجميع مضرب الخلطات الكريمية

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام

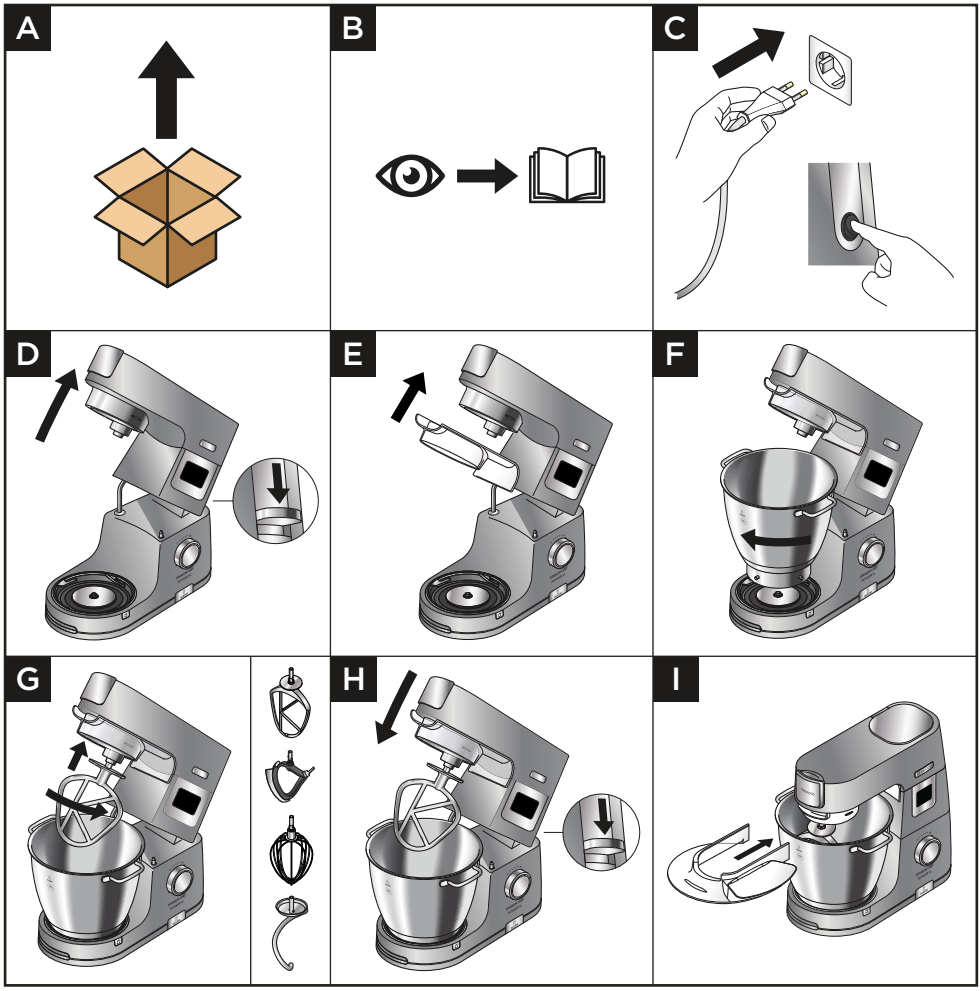


هام
- تزود الخفاقة المرنة مركبة بالفعل ويجب فكها دائماً قبل التنظيف.

١ ركبي 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.

لإعداد جهاز المطبخ المتكامل

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



هام

- تأكدي من نظافة منطقة طبق التسخين. ومستشعر درجة الحرارة، والسطح الخارجي لقاعدة السلطانية. سيؤثر عدم القيام بذلك على مستشعر درجة الحرارة، مما يؤدي إلى ضعف أداء التسخين.

مجموعة واقي الرذاذ

- واقي الرذاذ غير مناسب للاستخدام إلا مع السلطانية سعة ٧ لترات.
- يتكون واقي الرذاذ من قطعتين: واقي رأس الخلاط ومانع الرذاذ.
- لا يمكن تركيب مانع الرذاذ في السلطانية بدون تركيب واقي رأس الخلاط.

مخارج الملحقات

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)
⑪a سلطانية التسخين سعة ٧ لترات
⑪b السلطانية سعة ٥ لترات
⑫ الإضاءة داخل السلطانية "Bowl Bright™"
⑬ غطاء مخرج السرعة البطيئة
⑭ مستشعر درجة الحرارة
⑮ طبق التسخين
⑯ فتحة التهوية
⑰ مضرب العجين K
⑱ مضرب الخلطات الكريمية
⑲ خفاقة البيض
⑳ أداة العجن
㉑ ملعقة التقليب
㉒ واقي رأس الخلاط
㉓ مانع الرذاذ
㉔ غطاء أنبوب إدخال المكونات
㉕ مكشطة العجين


3
12
4
2
1
5
8
13
10
11a
7L
9
6
11b
5L
7
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
25
24

R



استهلاك الطاقة

- مع وجود مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل في وضع "I"
  - ينتقل تلقائيًا إلى وضع Off (إيقاف التشغيل) خلال ٢٠ دقيقة من عدم النشاط وتنطفئ شاشة العرض.
  - طاقة وضع Off (إيقاف التشغيل):< ٠.٣ وات.
- مع وجود مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل في وضع "O"
  - التحول التلقائي إلى وضع OFF (إيقاف التشغيل): غير منطبق
  - طاقة وضع Off (إيقاف التشغيل): < ٠.٣ وات.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي

- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربي لديك مع الموصفات 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.

العناية والتنظيف

- **دائما** أوقفي التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي قبل التنظيف.
- قد يظهر القليل من الشحوم على مخرج السرعة البطيئة ② عند الاستخدام لأول مرة. هذا أمر طبيعي – ما عليك سوى مسحه.

وحدة الطاقة (الموتور) وأغطية المخارج

- امسحي بقطعة قماش مبللة ثم جففي (بما في ذلك الأرجل في الجانب السفلي من الجهاز).
- 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. استخدمي 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 داخل السلطانية سعة ٧ لترات).

الأدوات ومانع الرذاذ

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.

- لخلط عجين الخبز استخدمي السلطانية المسخنة سعة ٧ لترات فقط.
- **لا** تستخدمي خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل خلط السمن مع السكر) فقد يتسبب ذلك في تلفها.
- يُستخدم سلك إمداد الطاقة لتقليل الخطر الناتج عن التشابك أو التعثر. ويمكن استخدام أسلاك التمديد إذا تم توخي الحذر في استخدامها. إذا تم استخدام سلك تمديد:
  - يجب أن يكون التصنيف الكهربائي المدوَّن لسلك التمديد مساويًا على الأقل للتصنيف الكهربائي للجهاز أو أكبر منه.
  - يجب ترتيب السلك بحيث لا يتدلى فوق سطح المنضدة أو الطاولة حيث يمكن للأطفال سحبه أو التعثر به عن غير قصد. إذا كان الجهاز من النوع المؤرض، فيجب أن تكون سلك التمديد من النوع المؤرض بثلاثة أسلاك. التصنيف الكهربائي للجهاز مدرج في الجزء السفلي من الوحدة.
- **يحظر** إدخال أي شيء من خلال فتحات التهوية.
- عند استخدام هذا الجهاز، تأكدي من وضعه على سطح مستوٍ بعيدًا عن الحافة. تأكدي من وجود مسافة فاصلة لا تقل عن ١٠ سم من الجدران وتأكدي مِنْ عدم سد الفتحات. **لا** تضعيه تحت الخزانات المعلقة.
- **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 تعلقيه على سطح العمل أو تستخدمي القوة عند تركيب الملحق، 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.
- تعتمد السعة القصوى على ملحق القطاعة/المطحنة الصغيرة المستخدم الذي يستمد حملاً أكبر. بعض الملحقات الأخرى قد تستمد حملاً أقل.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي **فقط**. لا تتحمل Kenwood أية مسئولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة مؤقت زمني خارجي أو جهاز تحكم عن بعد خارجي.

التسخين

- **يحظر** تشغيل الجهاز في وضع التسخين عندما تكون السلطانية فارغة.
- **يحذر** استخدام السلطانية مع أي مصدر حراري آخر.
- يظل الجانب السفلي للسلطانية ساخناً لفترة طويلة بعد إيقاف التسخين. توخي الحذر **دائمًا** 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.
- استخدمي قفازات الفرن عند التعامل مع السلطانية الساخنة وأدوات الخلط الساخنة.

معلومات مهمة للسلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلي مكونات التغليف وأية ملصقات.(يجب عدم إزالة ملصق التصنيف الموجود على قاعدة الجهاز).
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- قومي **دائمًا** بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة الأدوات/الملحقات، وبعد الاستخدام، وقبل التنظيف.
- حافظي **دائمًا** على أجزاء الجسم، والشعر، والمجوهرات، والملابس الفضفاضة بعيدًا عن الأجزاء المتحركة والملحقات المثبَّتة.
- **يحظر** وضع أصابعك في آلية المفصلة.
- **يحظر** ترك سلك الكهرباء متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- **يحظر** يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربي أو قابس التوصيل للماء.
- **يحذر** ترك جهاز المطبخ المتكامل دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- **يحذر** استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
- **يحذر** تشغيل جهاز المطبخ المتكامل عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- **يحظر** استخدام ملحق غير مصرَّح به.
- **لا** تستخدمي أكثر من مخرج واحد (مقبس أدوات السلطانية، أو مخرج السرعة العالية، أو مخرج السرعة البطيئة في المرة الواحدة.
- تأكدي من تركيب السلطانية **دائمًا** عند تشغيل الجهاز عند استخدام أداة السلطانية.
- **يحظر** تجاوز الكميات والسرعات القصوى الواردة في مخطط الاستخدام الموصى به.
- عند استخدام أحد الملحقات، قومي **دائمًا** بقراءة واتباع تعليمات السلامة المرفقة معه.
- توخي الحذر **دائمًا** عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس الخلاط في الوضع لأسفل وتأمين السلطانية والأدوات وأغطية المخارج والسلك الكهربي قبل حمل الجهاز.
- عند تحريك الجهاز، امسكيه **دائمًا** من القاعدة ورأس الخلاط. **لا** ترفعي الجهاز أو تحمليه عن طريق مقبض السلطانية أو عن طريق الملحقات المجهزة إما بمخرج السرعة البطيئة أو بمخرج السرعة العالية.
- توخي الحذر **دائمًا** عند إزالة أدوات السلطانية بعد فترة استخدام مطولة حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب دائمًا مراقبة الأطفال لضمان عدم لعبهم بالجهاز.
- **يحظر** استخدام واقي الرذاذ مع سلطانية بسعة ٥ لترات. واقي الرذاذ غير مناسب للاستخدام إلا مع سلطانية سعة ٧ لترات.
- **لا** تركّبي أداة السلطانية مع خلاط Kitchen machine عند وضع السلطانية سعة ٥ لترات في السلطانية سعة ٧ لترات.

عربي

- معلومات مهمة للسلامة ٥٧٩-٥٨١
- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي ٥٨١
- العناية والتنظيف ٥٨١-٥٨٢
- قائمة الأجزاء ٥٨٣-٥٨٤
- لإعداد جهاز المطبخ المتكامل ٥٨٥-٥٨٦
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٥٨٥-٥٨٦
- لتجميع مضرب الخلطات الكريمية ٥٨٦
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٥٨٦
- لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل - التشغيل اليدوي (وضع التسخين) ٥٨٧-٥٨٨
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٥٨٧-٥٨٨
- لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل - التشغيل اليدوي (وضع عدم التسخين) ٥٨٩-٥٩٠
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٥٨٩-٥٩٠
- الوضع اليدوي (عدم التسخين) - جدول الاستخدام والوصفات ٥٩١-٥٩٢
- الوصفات ٥٩٣
- لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل (سرعات التشغيل ودرجات الحرارة الموصى بها) ٥٩٣
- لاستخدام™Bowl Bright (الإضاءة داخل السلطانية) ٥٩٤
- لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل شرح شاشة العرض ٥٩٤
- شرح مستويات التسخين وإعدادات السرعة ٥٩٥
- لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل - الملحقات ٥٩٦
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٥٩٦
- لاستخدام وظيفة الوزن ٥٩٧
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٥٩٧
- لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل - البرامج سابقة الإعداد ٥٩٨
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٥٩٨
  - مخطط استخدام الإعدادات المسبقة ٥٩٩
- ضبط الأداة ٦٠٠
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٦٠٠
- الصيانة ورعاية العملاء ٦٠١
- دليل اكتشاف المشكلات وحلها ٦٠٢-٦٠٤

made in China

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2024 Kenwood Limited. All rights reserved

5720071821/1