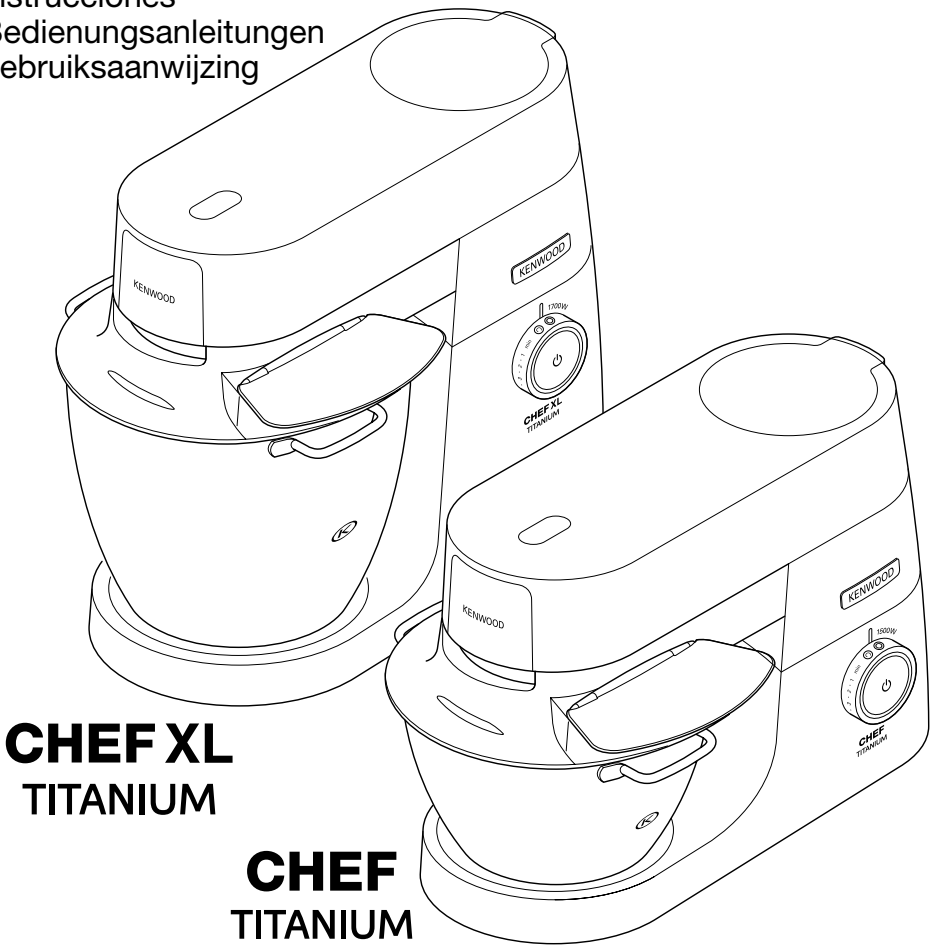
KENWOOD

Downloaded from www.vandenborre.be

TYPE KVC70 (Chef)
TYPE KVL80 (Chef XL)

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



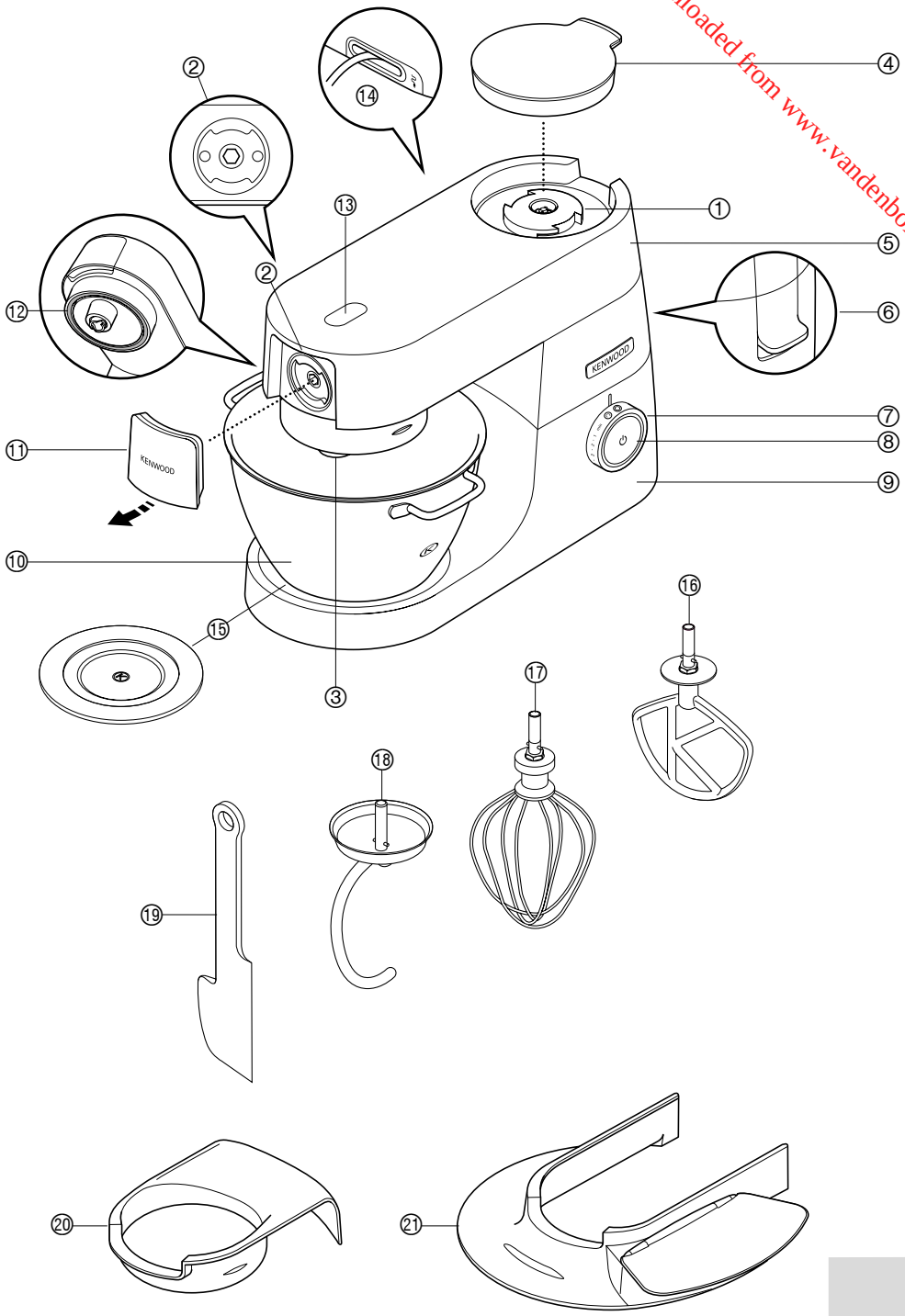
CHEF XL
TITANIUM

CHEF
TITANIUM

English	2 - 10
Nederlands	11 - 20
Français	21 - 30
Deutsch	31 - 40
Italiano	41 - 50
Português	51 - 60
Español	61 - 70
Dansk	71 - 80
Svenska	81 - 89
Norsk	90 - 98
Suomi	99 - 107
Türkçe	108 - 117
Česky	118 - 127
Magyar	128 - 136
Polski	137 - 147
Ελληνικά	148 - 159
Slovenčina	160 - 170
Українська	171 - 181
عربي	١٨٢ - ١٩٠

Downloaded from www.vandenborre.be

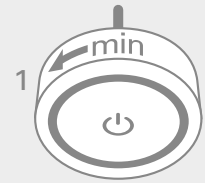
Downloaded from www.vandenborre.be



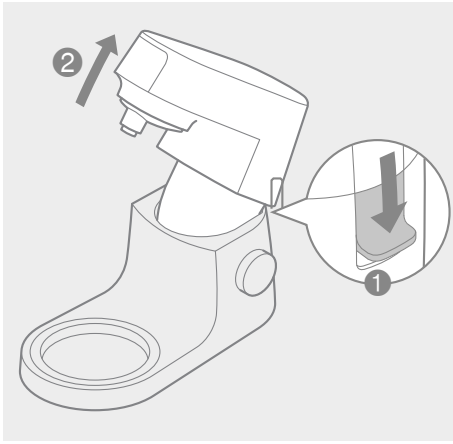
Downloaded from www.vandenborre.be

K beater

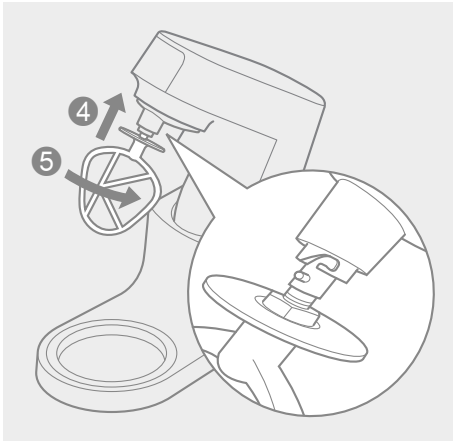
Dough hook

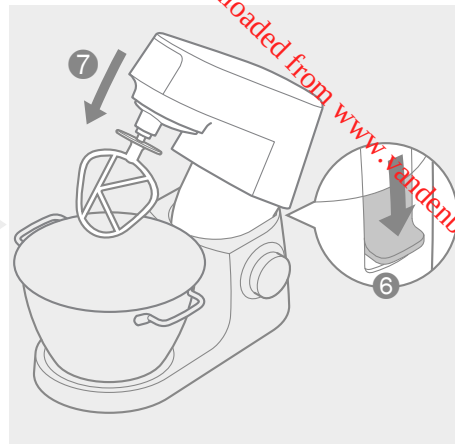


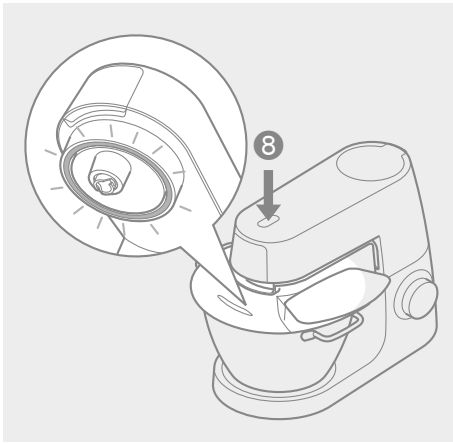
Whisk

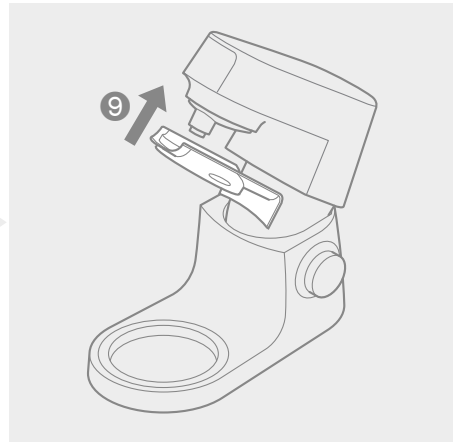


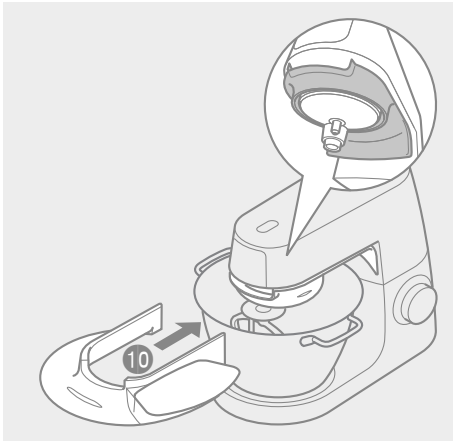
Downloaded from www.vandenborre.be

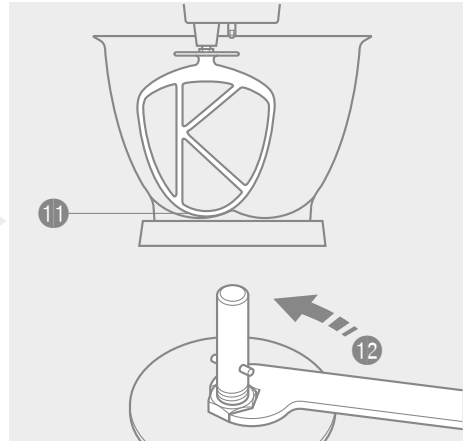












Downloaded from www.vandenborre.be

Know your Kenwood Kitchen Machine

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

Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- Turn the speed control to ‘O’ OFF position and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the Kitchen Machine unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see ‘service and customer care’ section.
- Never operate the Kitchen Machine with the head in the raised position.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the quantities stated in the maximum capacity chart.
- When using an attachment, read and follow the safety instructions that are supplied with it.

Downloaded from www.vandenborre.be

- 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.
- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
- Ensure the cord is fully unfolded from the cord storage compartment ⑭ before using the Kitchen Machine.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Kitchen Machine could become unstable.
- Do not operate your appliance near the edge of a work surface.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- The maximum rating is based on the 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.

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Before using for the first time

- Wash the parts: see ‘care and cleaning’ section.

Downloaded from www.vandenborre.be

Know your Kitchen Machine

Key

Attachment outlets

① high-speed outlet
② slow-speed outlet
③ bowl tool socket

Mixer

④ high speed outlet cover
⑤ mixer head
⑥ head release lever
⑦ speed and pulse control
⑧ standby button
⑨ power unit
⑩ bowl
⑪ slow speed outlet cover
⑫ in-bowl illumination
⑬ in-bowl illumination touch pad
⑭ cord storage compartment
⑮ bowl seating pad
⑯ K-beater
⑰ whisk
⑱ dough hook
⑲ spatula
⑳ head shield
㉑ splashguard

Note: Spanner ⑫ shown is for illustration purposes only and is not supplied in pack.

Optional attachments

There are a range of optional attachments available to use with your Kitchen Machine. See the attachment leaflet included in your pack or visit www.kenwoodworld.com to see the full range and how to buy an attachment not included in your pack.

Note: Slow Speed outlet attachments

The slow speed outlet on your Kitchen Machine model features the Twist Connection System. It is designed to accept Twist Connection System attachments.
When purchasing new attachments for the slow speed outlet you should check compatibility with your Kitchen Machine. All Twist Connection System attachments can be identified by the product code which starts with KAX and also by the Twist logo TWIST CONNECTION which is visible on packaging. For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.
If you own attachments featuring the Bar Connection System BAR you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System TWIST CONNECTION on your Kitchen Machine.
For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.

The bowl tools and some of their uses

K-beater

For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.

Dough Hook

For yeast mixtures only.

Whisk

For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Do not use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) - you could damage it.

Downloaded from www.vandenborre.be

To use your bowl tools

Ensure the cord is fully unfolded from the cord storage compartment ⑭ before using the Kitchen Machine.

1 Plug in and the Standby Button ⑧ will light up.
Note: The standby button light ⑧ will flash and the Kitchen Machine will not operate if the mixer head is in the raised position or the speed control is not in the 'O' position. Before operating, check that the mixer head is correctly latched down and the speed control is in the 'O' position. If the light continues to flash refer to the 'troubleshooting guide'.
2 Push the head-lift lever ❶ down and raise the mixer head until it locks ❷. Ensure the bowl seating pad ⑮ is correctly fitted with the Ⓚ symbol uppermost.
3 Fit the bowl on the base, press down and turn clockwise ❸ to secure in position.
4 Place the required tool into the socket. Then push up ❹ and turn ❺ the tool to lock into position.
Note: If the K-beater or Whisk are not picking up ingredients from the bottom of the bowl refer to the "Tool Adjustment" section.
5 Lower the mixer head by pushing the head release lever down ❻ and lower the mixer head until it locks ❼.
6 Start the machine by turning the speed control ⑦ to the desired speed setting. Use the pulse (P) position for short bursts of maximum speed.
7 After use, return the speed control to 'O' OFF position and unplug your Kitchen Machine.
8 Release the tool by turning clockwise to unlock from the tool socket and then remove.

Hints

- To fully incorporate the ingredients stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.
- For best results when whisking use eggs at room temperature.
- Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

Points for bread making

Important

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

Yeast

- **Dried yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and the sugar and leave to stand for about 10 minutes until frothy.
- **Fresh yeast:** crumble into the flour.
- **Other types of yeast:** follow the manufacturer's instructions.
- Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.

Important

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Maximum capacities		Chef	Chef XL
Shortcrust pastry	Flour weight	680g/1lb 8oz	910g/2lb
Bread dough (stiff yeasted)	Flour weight	350g/12oz – 1.36kg/3lb	350g/12oz – 1.6kg/3lb 8oz
	Total weight	550g/1lb 3oz – 2.18kg/4lb 13oz	550g/1lb 3oz – 2.56kg/5lb 10oz
Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs)	Flour weight	250g/9oz – 1.3kg/2lb 14oz	250g/9oz – 2.6kg/5lb 12oz
	Total weight	480g/1lb 1oz – 2.5kg/5lb 8oz	480g/1lb 1oz – 5kg/11lb
Fruit cake mix (Creaming fat and sugar method)	Total weight	2.72kg/6lb (9 Egg mix)	4.55kg/10lb (15 Egg mix)
Egg whites	Number Weight	12 (455g)	16 (605g)

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

Tool	Recipe/Process	Recommended Speed
K-beater	Creaming butter/margarine and sugar	Start on 'Min' and gradually increase to 'Max'
	Beating eggs into cake mixes	'4' to 'Max'
	Folding in flour, fruit etc	'Fold' to '1'
	All In one cake mixes	Start on 'Min' and gradually increase to 'Max'
	Pastry & Biscuits – rubbing fat into flour	'Min' to '2'
	Royal Icing	'Min' to '1'
	Mashed Potatoes	Start on 'Min' and gradually increase to 'Max'
Whisk	Egg Whites	Gradually increase to 'Max'
	Fatless sponges	
	Cream	
Dough Hook	For Yeasted dough mixes	'Min' speed for 45 - 60 secs. Then increase to speed '1'
		Re-knead on speed '1'

Downloaded from www.vandenborre.be

To use your in-bowl illumination

- Your Kitchen Machine is fitted with an in-bowl illumination feature ⑫ located on the underside of the mixer head.
- To turn on and off, lightly press the in-bowl illumination touch pad ❽.

To remove and fit outlet covers

High-speed outlet cover ④

1 To remove the cover, use the grip on the side and lift upwards.
2 To fit, place the cover over the outlet and push downwards.

Slow-speed outlet cover ⑪

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

To fit and use your Splashguard

To assemble

The splashguard assembly consists of 2 pieces: the head shield ⑳ and the splashguard ㉑.
The splashguard cannot be fitted to the bowl unless the shield is fitted.

1 Raise the mixer head until it locks.
2 Clip the head shield upwards onto the underside of the mixer head ❾ until fully located.
3 Fit the bowl onto the base.
4 Lower the mixer head.
5 Rest the splashguard on the bowl rim and then slide forward until fully located ❿.
- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the feed chute.

6 To remove the splashguard simply slide it away from the mixer bowl.
7 To remove the head shield, raise the mixer head until it locks. Remove the tool if fitted, then pull the head shield downwards from the underside of the mixer head.
Note: Only fit or remove the splashguard when the mixer head is in the locked position.
We recommend that the head shield is removed regularly from the mixer head for cleaning.

Tool Adjustment

K-beater & Whisk

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 KVC70 = 15mm
TYPE KVL80 = 19mm

Then follow the instructions below:

1 Unplug the appliance.
2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Ideally the whisk and K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl ⓫.
4 Using a suitable spanner loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft ⓬. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the shaft anti-clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise.
5 Re-tighten the nut.
6 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. (Check its position see points above).
7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.

- Note: Spanner ⓬ shown is for illustration purpose only.

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

Care & Cleaning

Downloaded from www.vandenborre.be

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

Power Unit And Outlet Covers
- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.
- Store excess cord into the cord storage compartment ⓮ at the back of the machine.

Bowl
- 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).

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

recipe

chilli marinade

300g cold clear runny honey (refrigerated overnight)
1 chilli (whole)
5ml (1tsp) crunchy peanut butter
Seasoning

1 Place all the ingredients into the mini chopper/mill.
2 Fit the attachment to the Kitchen Machine and allow the ingredients to settle around the blade.
3 Switch to pulse for 4 seconds.
4 Use as required.

Service and Customer Care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the “troubleshooting guide” section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- 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.
Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Downloaded from www.vandenborre.be

Troubleshooting guide

Downloaded from www.vandenborre.be

Problem	Cause	Solution
The whisk or K-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 Kitchen Machine. *For more information visit www.kenwoodworld.com/twist*.
Standby light flashing when Kitchen Machine first plugged in.	Speed control not in the ‘O’ position. Mixer head in the raised position or not locked down correctly.	Check and turn speed control to the ‘O’ position. Check Kitchen Machine head is locked down correctly.
The Kitchen Machine stops during operation. Standby light flashing rapidly.	Overload protection or overheat system activated. Maximum capacity exceeded.	Unplug and check for obstruction or overloading. Turn the speed control to “O” and then restart. If the machine will not operate, remove some of the ingredients to reduce the load and restart. If this still does not resolve the problem, unplug and allow to stand for 15 minutes. Plug in and reselect the speed. If the machine does not restart following the above procedure contact “customer care” for further advice.
Standby light off whilst machine plugged in.	Kitchen machine has been left plugged in for more than 30 minutes without being operated and has gone into Standby mode.	Press the Standby button once to reset.

Downloaded from www.vandenborre.be

Kennismaking met de Kenwood keukenmachine

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

Robuust. Betrouwbaar. Veelzijdig. Kenwood.

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.
- Zet de snelheidsregeling op ‘O’ (uit) en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken monteert of verwijdert, zowel na het gebruik als voor de reiniging.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en aangebrachte hulpstukken.
- Laat de keukenmachine nooit onbeheerd aan staan.
- Gebruik nooit een machine die beschadigd is. Laat de machine controleren of repareren: raadpleeg het deel ‘onderhoud en klantenservice’.
- Zet de keukenmachine nooit aan als de kop omhoog staat.
- Laat het snoer nooit overhangen, zodat een kind erbij kan.
- Zorg ervoor dat het motorgedeelte, het snoer en de stekker nooit nat worden.
- Gebruik nooit een hulpstuk dat niet goedgekeurd is en gebruik nooit meer dan één hulpstuk per keer.
- Overschrijd nooit de hoeveelheden die staan vermeld op de tabel met de maximumcapaciteiten.
- Als u een hulpstuk gebruikt, dient u de meegeleverde veiligheidsinstructies te lezen en op te volgen.

Downloaded from www.vandenborre.be

- 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.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de komhulpstukken na langdurig gebruik, omdat ze heet kunnen zijn.
- Zorg ervoor dat u het hele snoer uit het opbergvak ⑭ hebt gehaald, voordat u de keukenmachine gebruikt.
- Kinderen mogen de machine alleen onder toezicht gebruiken, om te voorkomen dat ze ermee spelen.
- Verplaats de machine niet en haal de kop niet omhoog als een hulpstuk aangebracht is, omdat de keukenmachine dan instabiel kan worden.
- Gebruik de machine niet aan de rand van het werkoppervlak.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de betrokken risico's begrijpen.
- Misbruik van uw apparaat kan tot letsel leiden.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Het maximum vermogen is afhankelijk van het hulpstuk dat de grootste hoeveelheid energie verbruikt. Andere hulpstukken verbruiken misschien minder energie.
- 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.

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Zorg dat de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

Voordat u de machine voor het eerst gebruikt

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

De onderdelen van de keukenmachine

Downloaded from www.vandenborre.be

legenda

Contacten voor hulpstukken

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

Mixer

④ Deksel voor hogesnelheidscontact
⑤ Mixerkop
⑥ Vrijzethendel voor de kop
⑦ Snelheids- en stootregeling
⑧ Stand-byknop
⑨ Motorgedeelte
⑩ Kom
⑪ Deksel voor lagesnelheidscontact
⑫ komverlichting
⑬ knop van de komverlichting
⑭ Opbergvak voor het snoer
⑮ Basisplaat voor kom
⑯ K-klopper
⑰ Garde
⑱ Deeghaak
⑲ Spatel
⑳ Kopscherm
㉑ Spatscherm

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

Optionele hulpstukken

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

Opmerking: Hulpstukken voor het lagesnelheidscontact

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

De menghulpstukken gebruiken

Downloaded from www.vandenborre.be

K-klopper
Voor het bereiden van taarten, koekjes, gebakjes, suikerglazuur, vullingen, éclairs en aardappelpuree.

Deeghaak
Alleen voor gistmengsels.

Garde
Voor eieren, room, beslag, vetloos eiergebak, meringue, kaastaart, mousse, soufflés. Gebruik de garde niet voor zware mengsels (bijv. boter en suiker), omdat de garde daardoor beschadigd kan raken.

De menghulpstukken gebruiken

Zorg ervoor dat u het hele snoer uit het opbergvak ⑭ hebt gehaald, voordat u de keukenmachine gebruikt.

1 Steek de stekker in het stopcontact. De Stand-byknop ⑧ gaat branden.
Opmerking: Het lichtje van de Stand-byknop ⑧ gaat knipperen en de keukenmachine functioneert niet als de kop omhoog gehaald is of de snelheidsregeling niet op 'O' staat. Voorafgaand aan het gebruik controleert u of de kop goed omlaag is vergrendeld en of de snelheidsregeling op 'O' staat. Als het lichtje blijft knipperen, raadpleegt u het deel 'Problemen oplossen.
2 Duw de vrijzethendel ❶ naar beneden en haal de kop omhoog, totdat hij vast zit ❷.
Zorg dat de basisplaat van de kom ⑮ goed is bevestigd met het Ⓚ symbool naar boven.
3 Plaats de kom op het onderstel, druk hem omlaag en draai hem naar rechts ❸ vast.
4 Steek het gewenste hulpstuk in het contact. Duw het hulpstuk omhoog ❹ en draai eraan ❺ om hem op zijn plaats vast te zetten.
Opmerking: Als de K-klopper of garde geen ingrediënten van de bodem van de kom meenemen, raadpleegt u het deel 'Hulpstukken afstellen'.
5 Laat de kop zakken door de vrijzethendel omlaag te duwen ❻ en zorg ervoor dat de kop vergrendelt ❼.
6 Start de machine door de snelheidsregeling ⑦ naar de gewenste snelheid te draaien. Gebruik de stoot (P) stand voor korte stoten op de maximumsnelheid.
7 Na het gebruik zet u de snelheidsregeling op 'O' (uit) en haalt u de stekker uit het stopcontact.
8 Draai het hulpstuk naar rechts uit het contact en verwijder het.

Tips
- Om te verzekeren dat u alle ingrediënten mengt, stopt u de machine en schraapt u de kom regelmatig met de spatel af.
- Voor het beste resultaat gebruikt u eieren op kamertemperatuur.
- Zorg ervoor dat er geen boter of eigeel op de garde of in de kom aanwezig is, voordat u eiwit gaat opkloppen.
- Gebruik koude ingrediënten als u deeg gaat maken, tenzij het recept iets anders voorschrijft.

Downloaded from www.vandenborre.be

Tips voor het bereiden van brood

Belangrijk

- Nooit de opgegeven maximumcapaciteit 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.

Gist

- **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.
- Doe het deeg in een ingevette plastic zak of in een kom met daar overheen een theedoek. Laat het op een warme plek rusten, totdat de deegbal tweemaal zo groot is geworden.

Belangrijk

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

Maximumcapaciteit		**Chef**	**Chef XL**
Kruimeldeeg	Bloemgewicht	680 gr	910 gr
Brooddeeg (stijf gegist)	Bloemgewicht	350 gr – 1,36 kg	350 gr – 1,6 kg
	Totaalgewicht	550 gr – 2,18 kg	550 gr – 2,56 kg
Zacht gegist deeg (verrijkt met boter en eieren)	Bloemgewicht	250 gr – 1,3 kg	250 gr – 2,6 kg
	Totaalgewicht	480 gr – 2,5 kg	480 gr – 5 kg
Fruittaartmix (roomvet en suiker methode)	Totaalgewicht	2,72 kg (mengsel met 9 eieren)	4,55 kg (mengsel met 15 eieren)
Eiwit	Aantal Gewicht	12 (455 gr)	16 (605 gr)

* Gebruikte eieren = medium (gewicht 53 – 63 gr)

Downloaded from www.vandenborre.be

Hulpmiddel	Recept/proces	Aanbevolen snelheid
K-klopper	Boter/margarine en suiker romig maken	Start op ‘min’ en verhoog geleidelijk tot ‘max’.
	Eieren in cakemix kloppen	4 naar ‘max’
	Bloem, fruit, enz. in het mengsel vouwen	‘Fold’ naar 1
	All-in-one cakemix	Start op ‘min’ en ga geleidelijk naar ‘max’
	Deegwaren en koekjes – boter en de bloem vermengen	‘min’ naar 2
	Royal icing	‘min’ naar 1
	Aardappelpuree	Start op ‘min’ en ga geleidelijk naar ‘max’.
Garde	Eiwit	Verhoog geleidelijk maar ‘max’
	Vetloze sponge cake	
	Room	
Deeghaak	Voor gegiste deegmengsels	Op ‘min’ snelheid gedurende 45 - 60 seconden. Zet de snelheid daarna op 1.
		Kneed het deeg opnieuw op snelheid 1

De komverlichting gebruiken

- De keukenmachine heeft een ingebouwde komverlichting ⑫ aan de onderkant van de mengkop.
- U schakelt de verlichting in en uit door de knop ❽ kort in te drukken.

Contactdeksels verwijderen en bevestigen

Deksel voor snel contact ④

1 Verwijder het deksel door het lipje aan de zijkant vast te houden en het deksel omhoog te trekken.
2 Bevestig het deksel door het op het contact te plaatsen en omlaag te drukken.

Deksel voor langzaam contact ⑪

1 Verwijder het deksel door de greep aan de onderkant vast te houden en het deksel van de machine af te trekken.
2 Bevestig het deksel door de richel bovenop het deksel in de inkeping te steken en het vast te drukken.

Het spatdeksel plaatsen en gebruiken

Monteren

Het spatdeksel bestaat uit 2 onderdelen: het kopscherm ⑳ en het spatscherm ㉑. Het spatscherm kan alleen op de kom worden geplaatst als het komscherm aanwezig is.

1 Haal de mixerkop omhoog, totdat hij vastklikt.
2 Klem het kopscherm naar boven op de onderkant van de mixerkop ❾ totdat hij goed vast zit.
3 Plaats de kom op het onderstel.
4 Laat de mixerkop zakken.
5 Leg het spatscherm op de rand van de kom en schuif hem naar voren, totdat hij goed vastzit ❿.
- Tijdens het mengen kunnen de ingrediënten direct via de toevoertrechter aan de kom worden toegevoegd.

6 U verwijdert het spatscherm door hem van de mengkom af te trekken.
7 U verwijdert het kopscherm door de mixerkop omhoog te halen, totdat hij vastklikt. Verwijder het geplaatste hulpstuk en trek het kopscherm naar beneden vanaf de onderkant van de mixerkop.
Opmerking: u mag het spatdeksel alleen plaatsen of verwijderen als de mixerkop vergrendeld is.
Aanbevolen wordt het kopscherm regelmatig van de mixerkop te verwijderen en te reinigen.

Hulpstukken afstellen

K-klopper en garde

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, hebt u een geschikte sleutel nodig:

TYPE KVC70 = 15 mm
TYPE KVL80 = 19 mm

Volg onderstaande aanwijzingen:

1 Haal de stekker uit het stopcontact.
2 Haal de mixerkop omhoog en steek de garde of klopper erin.
3 Laat de mixerkop zakken. Als de spelingsafstand veranderd moet worden, haalt u de mixerkop omhoog en verwijdert u het hulpstuk. Het beste is als de garde en K-klopper de bodem van de kom ⓫ **bijna** raken.
4 Gebruik een geschikte sleutel om de moer voldoende los te halen om de as af te kunnen stellen ⓬. 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 mixer en laat de mixerkop zakken. (Controleer de positie aan de hand van bovenstaande punten).
7 Herhaal deze stappen zo nodig, totdat het hulpstuk goed is afgesteld. Tot slot draait u de moer stevig aan.
- Opmerking: De weergegeven sleutel ⓬ dient alleen ter illustratie.

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Onderhoud en reiniging

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

Motorgedeelte en contactdeksels

- Veeg ze met een vochtige doek schoon en droog ze af.
- Gebruik nooit schuurmiddelen en dompel de onderdelen nooit onder in water.
- Berg de rest van het snoer op in het opbergvak ⑭ aan de achterkant van de machine.

Kom

- 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).

Hulpstukken en spatdeksel

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

recept

chili marinade

300 g koude, doorzichtige en vloeibare honing (die een nacht in de koelkast heeft gestaan)
1 chili (heel)
5 ml pindakaas met stukjes
Zout en peper

1 Doe alle ingrediënten in de minihakker/ molen.
2 Bevestig het hulpstuk aan de keukenmachine en zorg ervoor dat het mes goed in de ingrediënten steekt.
3 Pulseer de messen gedurende 4 seconden.
4 Gebruik zoals gewenst.

Downloaded from www.vandenborre.be

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.

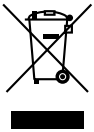
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

Problemen oplossen

Downloaded from www.vandenborre.be

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 hij op het contact past. Als u hulpstukken hebt met het stangverbindingssysteem BAR, 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.*
Knipperend stand-bylichtje wanneer de keukenmachine wordt ingeschakeld.	Snelheidsregeling staat niet op ‘O’. De mixerkop staat omhoog of is niet goed vergrendeld.	Zet de snelheidsregeling op ‘O’. Controleer of de kop van de keukenmachine goed omlaag vergrendeld is.
De keukenmachine schakelt ineens uit. Het stand-bylichtje knippert snel.	Overbelastingsbeveiliging of oververhittingssysteem geactiveerd. De maximumcapaciteit is overschreden.	Haal de stekker uit het stopcontact en controleer de machine op blokkeringen of overbelasting. Zet de snelheidsregeling op ‘O’ en start de machine opnieuw. Als de machine niet functioneert, verwijdert u enkele ingrediënten om de belasting te reduceren. Start de machine opnieuw. Als het probleem nog steeds niet is verholpen, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de machine 15 minuten rusten. Steek de stekker in het stopcontact en laat de machine op de gewenste snelheid draaien. Als de machine na bovenstaande procedure niet start, neemt u contact op met de klantenservice.
Stand-bylichtje uit terwijl de machine ingeschakeld is.	De keukenmachine is langer dan 30 minuten niet gebruikt en staat nu op stand-by.	Druk eenmaal op de stand-byknop om de machine te resetten.

Downloaded from www.vandenborre.be



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 verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Downloaded from www.vandenborre.be

Découvrez votre robot pâtissier multifonction Kenwood

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

Robuste. Fiable. Polyvalent. Kenwood.

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- Mettez la commande de vitesse sur la position " O " OFF (Arrêt) et débranchez avant d'installer ou de retirer des ustensiles / accessoires, après utilisation et avant toute opération de nettoyage.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments ou des accessoires installés en mouvement.
- Ne laissez jamais le robot pâtissier multifonction sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : reportez-vous à la rubrique " service après-vente ".
- Ne faites jamais fonctionner votre robot pâtissier multifonction avec la tête en position levée.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Veillez à ne jamais mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non agréé ou plus d'un seul accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les quantités stipulées dans le tableau indiquant les quantités maximales.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, veuillez lire et suivre les consignes de sécurité qui sont fournies avec.

Downloaded from www.vandenborre.be

- 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.
- Faites attention lorsque vous retirez les ustensiles du bol car ils peuvent être chauds.
- Veillez à ce que le cordon soit totalement déroulé et sorti du compartiment de rangement du cordon ⑭ avant d'utiliser votre robot pâtissier multifonction.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil près du bord d'un plan de travail.
- 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.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Le chiffre maximum est basé sur l'accessoire qui utilise la plus grande charge d'énergie. D'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.

Avant de brancher votre appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Lavez les pièces : reportez-vous à la section " entretien et nettoyage ".

Downloaded from www.vandenborre.be

Découvrez votre robot pâtissier multifonction Kenwood

Légende

Sorties pour les accessoires

① sortie rapide
② sortie lente
③ sortie du bol

Robot

④ cache de la sortie rapide
⑤ tête du robot
⑥ manette d'ouverture de la tête
⑦ commande pulse et variateur de vitesse
⑧ bouton Marche / Arrêt
⑨ bloc d'alimentation
⑩ bol
⑪ cache de la sortie lente
⑫ éclairage intégré au bol
⑬ pavé tactile de l'éclairage intégré au bol
⑭ compartiment de rangement du cordon
⑮ repose-bol
⑯ batteur- K
⑰ fouet
⑱ pétrin
⑲ spatule
⑳ protège-tête
㉑ couvercle anti-éclaboussures

Remarque : La clé ⓬ présentée est uniquement à des fins d'illustration et n'est pas fournie avec l'appareil.

Accessoires en option

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

Remarque : accessoires pour la sortie lente

La sortie lente sur le modèle de votre robot pâtissier comporte le Système de connexion Twist. Il est conçu pour accepter les accessoires du Système de connexion Twist.
Lorsque vous achetez de nouveaux accessoires pour la sortie lente, vous devez vérifier leur compatibilité avec votre robot. Tous les accessoires du Système de connexion Twist sont identifiables par le code produit commençant par KAX, de même que par le symbole Twist TWIST CONNECTION dessiné sur l'emballage. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist.
Si vos accessoires comportent le Système de connexion Bar BAR, vous devez utiliser l'adaptateur KAT002ME pour raccorder ces derniers au Système de connexion Twist TWIST CONNECTION sur votre robot.
Pour plus d'informations, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist.

Les ustensiles du bol et certaines de leur utilisation

Downloaded from www.vandenborre.be

Batteur-K
Pour réaliser des gâteaux, des biscuits, de la pâtisserie, des glaçages, des crèmes, des éclairs et des écrasés de pommes de terre.

Pétrin
Uniquement pour les mélanges à base de levure.

Fouet
Pour battre des œufs, confectionner des crèmes, des préparations, des génoises, des meringues, des cheesecakes, des mousses, des soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (par exemple, pour monter en crème du sucre et des matières grasses) - vous risqueriez d'endommager votre robot.

Utilisation des ustensiles du bol

Vérifiez que le cordon soit suffisamment déroulé du compartiment de rangement du cordon ⑭ avant d'utiliser votre robot.

1 Branchez votre robot : le témoin lumineux Marche / Arrêt ⑧ s'allume.
Remarque : le témoin lumineux ⑧ clignote et le robot pâtissier multifonction ne peut pas fonctionner tant que la tête du robot se trouve en position relevée ou que la commande de vitesse n'est pas sur la position " O ".
Avant de faire fonctionner votre appareil, vérifiez si la tête du robot est correctement verrouillée et la commande de vitesse sur la position " O ". Si le témoin lumineux continue de clignoter, reportez-vous au " guide de dépannage ".

2 Poussez la manette d'ouverture de la tête ❶ vers le bas et levez la tête jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée en place ❷.
Veillez à ce que le repose-bol ⑮ soit correctement positionné et le symbole Ⓚ tourné au plus haut.

3 Installez le bol sur le socle, appuyez dessus et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre ❸ pour le mettre fermement en place.

4 Positionnez l'ustensile requis dans l'axe. Puis appuyez dessus ❹ et tournez ❺ l'ustensile pour le mettre en place.
Remarque : Si le batteur-K ou le fouet ne collecte pas les ingrédients dans le fond du bol, reportez-vous à la rubrique " Réglage des ustensiles ".

5 Abaissez la tête du robot en poussant vers le bas la manette d'ouverture ❻ et baissez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée ❼.

6 Mettez en fonctionnement le robot en tournant pour ce faire le variateur de vitesse ⑦ sur la vitesse souhaitée. Utilisez la position pulse (P) pour les impulsions courtes à vitesse maximale.

7 Après utilisation, remettez la commande de vitesse " O " sur la position OFF (arrêt) et débranchez votre robot .

8 Retirez l'ustensile en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le sortir de l'axe, puis retirez-le.

Downloaded from www.vandenborre.be

Conseils

- Pour incorporer intégralement les ingrédients, arrêtez de mélanger et raclez fréquemment vers le bas les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous travaillez au fouet, utilisez des œufs à température ambiante.
- Avant de travailler au fouet des blancs d'œuf, vérifiez qu'il n'y ait aucune trace de matière grasse ou de jaune d'œuf sur le fouet ou à l'intérieur du bol.
- Utilisez des ingrédients froids pour la pâtisserie, hormis si la recette que vous suivez mentionne d'agir autrement.

Quelques éléments à prendre en compte pour faire du pain

Important

- Ne dépassez jamais les capacités maximales mentionnées - vous pourriez surcharger votre robot.
- Si vous entendez que votre robot peine à tourner, éteignez-le, retirez la moitié de la quantité de pâte et travaillez chaque moitié de pâte séparément.
- Les ingrédients se mélangent mieux si vous insérez en premier les ingrédients liquides.

Levure

- **Levure sèche** (le type de levure nécessitant d'être reconstituée) : versez l'eau chaude dans le bol. Puis ajoutez la levure et le sucre, et laissez reposer pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- **Levure fraîche :** mélangez-la à la farine.
- **Autres types de levure :** suivez les indications du fabricant.
- Disposez la pâte dans un sachet en polyéthylène graissé ou un bol et recouvrez d'une serviette. Laissez ensuite dans un endroit au chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Important

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Capacités maximales		Chef	Chef XL
Pâte brisée	Quantité de farine	680 g	910 g
Pâte à pain (levurée ferme)	Quantité de farine	350 g – 1,36 kg	350 g – 1,6 kg
	Poids total	550 g – 2,18 kg	550 g – 2,56 kg
Pâte levurée souple (enrichie au beurre et aux œufs)	Quantité de farine	250 g – 1,3 kg	250 g – 1,6 kg
	Poids total	480 g – 2,5 kg	480 g – 5 kg
Préparation pour cake aux fruits (avec montage en crème du sucre et des matières grasses)	Poids total	2,72 kg (mélange à base de 9 œufs)	4,55 kg (mélange à base de 15 œufs)
Blancs en neige	Nombre Poids	12 (455 g)	16 (605 g)

* Taille des œufs utilisés = taille moyenne (poids variant de 53 à – 63 g)

Ustensile	Recette / Vitesse de traitement	Recommandée
Batteur-K	Monter en crème du beurre / de la margarine et du sucre	Démarrez sur vitesse “ Min “ et augmentez graduellement jusqu’à “ Max “
	Battre des œufs dans le cadre de préparations pour gâteau	“ 4 “ à “ Max “
	Incorporer de la farine, du ou des fruits, etc.	“ Mélange délicat “ à “ 1 “
	Préparations pour gâteau tout-en-un	Démarrez sur vitesse “ Min “ et augmentez graduellement jusqu’à “ Max “
	Pâtisserie & Biscuits – pour intégrer le corps gras à la farine	“ Min “ à “ 2 “
	Glaçage royal	‘“ Min “ à “ 1 “
	Pommes de terre écrasées	Démarrez sur vitesse “ Min “ et augmentez graduellement jusqu’à “ Max “
Fouet	Blancs en neige	Passez graduellement sur “ Max “
	Génoises	
	Crème	
Pétrin	Pour les préparations à base de pâte levurée	Mettez sur vitesse ‘Min’ pendant 45 à 60 secondes. Puis passez à la vitesse “ 1 “
		Pétrissez de nouveau sur vitesse “ 1 “

Downloaded from www.vandenborre.be

Pour utiliser votre éclairage intégré au bol

- Votre robot pâtissier est équipé d'un éclairage intégré au bol ⑫ qui se trouve sous la tête du mixeur.
- Pour allumer et éteindre, appuyez légèrement sur le pavé tactile de l'éclairage intégré au bol ❽.

Pour retirer et installer les caches des sorties

Cache de la sortie haute vitesse ④

1 Pour retirer le cache, utilisez la prise d'adhérence présente sur le côté et relevez.
2 Pour mettre en place, recouvrez la sortie à l'aide du cache et poussez vers le bas.

Cache de la sortie vitesse basse ⑪

1 Pour retirer le cache, utilisez la prise d'adhérence présente dessous et tirez vers l'extérieur.
2 Pour mettre en place, repérez la prise d'adhérence sur le haut du cache à l'intérieur de la fente de sortie et appuyez dessus pour clipper en position.

Installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussures

Montage

Le couvercle anti-éclaboussures se compose de 2 pièces : le protège-tête et ⑳ le couvercle anti-éclaboussures ㉑. Le couvercle anti-éclaboussures ne peut pas être installé sur le bol tant que le protège-tête n'est pas en place.

1 Relevez la tête du robot jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place.
2 Clipez le protège-tête vers le haut à l'intérieur de la partie inférieure de la tête du robot ❾ jusqu'à ce qu'il soit intégralement positionné.
3 Installez le bol sur la base.
4 Abaissez la tête du robot.
5 Posez le couvercle anti-éclaboussures sur le bord du bol et et faites-le glisser vers l'avant jusqu'à ce qu'il soit totalement positionné ❿.
- Lors du mixage, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par l'entremise de l'entonnoir d'alimentation.

6 Pour retirer le pare-éclaboussures, faites-le simplement glisser hors du bol du robot.
7 Pour retirer le protège-tête, relevez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place. Retirez l'ustensile si ce dernier est installé, puis tirez le protège-tête vers le bas à partir de la partie inférieure de la tête du robot.
Remarque : vous ne pouvez installer le pare-éclaboussures ni le retirer que si la tête du robot est en position verrouillée.
Nous vous recommandons de sortir régulièrement le protège-tête de la tête du robot pour le nettoyer.

Réglage des ustensiles

Batteur-K & Fouet

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 KVC70 = 15 mm
TYPE KVL80 = 19 mm

Puis suivez les instructions ci-après :

1 Débranchez l'appareil.
2 Soulevez la tête du robot et insérez le fouet ou le batteur.
3 Abaissez la tête du robot. Si l'espace nécessite un réglage, soulevez la tête du robot et retirez l'ustensile. Idéalement, le fouet et le batteur-K doivent **presque** toucher le fond du bol ⓫.
4 À l'aide d'une clé adaptée, desserrez suffisamment l'écrou pour pouvoir régler l'axe ⓬. 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 ⓬ est uniquement à des fins d'illustration.

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Entretien et nettoyage

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

Bloc d'alimentation et caches des sorties

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ; n'immergez jamais dans l'eau.
- Rangez le cordon excédentaire dans le compartiment de rangement du cordon ⑭ au dos de l'appareil.

Bol

- Lavez-le à la main et séchez-le minutieusement ; vous pouvez également le 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).

Ustensiles et couvercle anti-éclaboussures

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

recette

marinade au piment

300 g de miel clair, liquide et froid (conservé préalablement une nuit au réfrigérateur)
1 piment (entier)
5 ml (1 cuillère à café) de beurre d'arachide croquant
Assaisonnement

1 Insérez tous les ingrédients dans le mini hachoir / moulin.
2 Installez l'ustensile sur le Kitchen Machine et laissez les ingrédients se déployer autour de la lame.
3 Actionnez la fonction pulse pendant 4 secondes.
4 Utilisez selon vos besoins.

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 consultez 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.
Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Downloaded from www.vandenborre.be

Guide de dépannage

Downloaded from www.vandenborre.be

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) TWIST	L'accessoire doit être équipé du système de connexion Twist KAX TWIST pour être installé sur la sortie. Si vos accessoires comportent le Système de connexion Bar 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 témoin lumineux Marche / Arrêt clignote lorsque le robot est branché pour la première fois.	La commande de vitesse n'est pas sur la position " O ". La tête du robot est relevée ou n'est pas correctement verrouillée vers le bas.	Vérifiez et mettez la commande de vitesse sur la position " O ". Vérifiez si la tête du robot est correctement verrouillée vers le bas.
Le robot s'arrête en cours de fonctionnement. Le témoin lumineux Marche / Arrêt clignote rapidement.	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. Mettez la commande de vitesse sur " O " et redémarrez. Si l'appareil ne fonctionne pas, retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et redémarrez. Si le problème n'est pas résolu, débranchez l'appareil et laissez-le au repos pendant 15 minutes. Branchez et sélectionnez de nouveau la vitesse. Si le robot ne redémarre pas après l'application de la procédure susmentionnée, contactez le service " après-vente " pour plus de conseils.
Le témoin lumineux Marche / arrêt s'éteint lorsque l'appareil est branché.	Le robot est demeuré branché plus de 30 minutes sans fonctionner et est dès lors passé en mode Pause.	Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt une fois pour le remettre en marche.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

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

Robust, zuverlässig, vielseitig. Kenwood.

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- Vor dem Anbringen oder Entfernen von Rührelementen/ Aufsätzen, nach Gebrauch und vor dem Reinigen den Geschwindigkeitsregler auf die AUS-Position „O“ stellen und den Netzstecker ziehen.
- Finger von beweglichen Teilen und angebrachten Aufsätzen fernhalten.
- Die Küchenmaschine im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Überprüfen oder reparieren lassen: Siehe Abschnitt „Kundendienst und Service“.
- Die Küchenmaschine niemals mit dem Kopf in hochgeklappter Position betreiben.
- Niemals das Kabel so herabhängen lassen, dass ein Kind danach greifen könnte.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Niemals einen unzulässigen Aufsatz oder mehr als einen Aufsatz gleichzeitig benutzen.
- Niemals die in der Höchstmengen-Tabelle angegebenen Mengen überschreiten.
- Bei Verwendung eines Aufsatzes die entsprechenden

Downloaded from www.vandenborre.be

Sicherheits- und Gebrauchsanweisungen lesen.

- Vorsicht beim Anheben dieses Geräts, es ist schwer. Vor dem Anheben sicherstellen, dass der Maschinenkopf nach unten geklappt sowie verriegelt ist und Schüssel, Rührelemente, Anschlussdeckel und Kabel fest sitzen bzw. gut verstaut sind.
- Vorsicht beim Entfernen von Rührelementen aus der Schüssel – sie können nach längerem Gebrauch heiß sein.
- Vor Gebrauch der Küchenmaschine sicherstellen, dass das Kabel komplett aus dem Kabelfach ⑭ gezogen ist.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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 betreiben.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Aufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u.U. geringer.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Vor dem Netzanschluss

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

Vor erstmaligem Gebrauch

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

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Downloaded from www.vandenborre.be

Schlüssel

Zubehör-Anschlüsse

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

Küchenmaschine

④ Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss
⑤ Maschinenkopf
⑥ Maschinenkopf-Hebel
⑦ Geschwindigkeits- und Pulsregler
⑧ Standby-Taste
⑨ Antriebseinheit
⑩ Schüssel
⑪ Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
⑫ Schüssel-Beleuchtung
⑬ Touchpad für Schüssel-Beleuchtung
⑭ Kabelfach
⑮ Schüsseluntersetzer
⑯ K-Haken
⑰ Schneebesen
⑱ Knethaken
⑲ Spatel
⑳ Abdeckung
㉑ Spritzschutz

Hinweis: Der abgebildete Schraubenschüssel ⓬ dient nur Illustrationszwecken und ist nicht Teil des Lieferumfangs.

Optionales Zubehör

Zu Ihrer Küchenmaschine ist eine Auswahl von optionalem Zubehör erhältlich. Schauen Sie in der mitgelieferten Zubehör-Broschüre nach oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com – dort finden Sie das komplette Sortiment sowie Informationen zum Kauf von Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist.

Hinweis: Aufsätze für den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss

Der Niedriggeschwindigkeits-Anschluss Ihrer Küchenmaschine ist zum Anbringen von Aufsätzen mit Drehanschluss-System ausgelegt.
Wenn Sie neue Aufsätze für den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss kaufen, sollten Sie deren Kompatibilität mit Ihrer Küchenmaschine überprüfen. Alle Aufsätze mit Drehanschluss-System sind durch Produktcodes beginnend mit KAX gekennzeichnet sowie durch das auf der Packung abgebildete Dreh-Logo (TWIST). Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist.
Wenn Sie Aufsätze für das Steckschlitz-System (BAR) besitzen, müssen Sie den Adapter KAT002ME verwenden, um diese an das Drehanschluss-System (TWIST) Ihrer Maschine anschließen zu können.
Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist.

Downloaded from www.vandenborre.be

Die Rührelemente und einige ihrer Einsatzmöglichkeiten

K-Haken
Zur Zubereitung von Kuchen, Plätzchen, Gebäck, Zuckerguss, Füllungen, Brandteig und Kartoffelpüree.

Knethaken
Für schwere Teige, wie Hefe- oder Brotteige.

Schneebesen
Für Eier, Sahne, Rührteig, Biskuitteig ohne Fett, Baisers, Käsekuchen, Cremes und Soufflés. Den Schneebesen nicht für schwere Mischungen (z. B. zum Schaumigschlagen von Fett und Zucker) verwenden – er könnte dadurch beschädigt werden.

Verwendung Ihres Schüsselzubehörs

Vor Gebrauch der Küchenmaschine sicherstellen, dass das Kabel komplett aus dem Kabelfach ⑭ gezogen ist.

1 Schließen Sie das Gerät an das Netz an. Die Standby-Taste ⑧ leuchtet auf.
Hinweis: Die Standby-Taste ⑧ blinkt und die Küchenmaschine funktioniert nicht, wenn der Maschinenkopf hochgeklappt oder der Geschwindigkeitsregler nicht auf die Position „O“ gestellt ist. Vor Betrieb überprüfen, dass der Maschinenkopf nach unten geklappt sowie verriegelt ist und der Geschwindigkeitsregler auf „O“ steht. Wenn die Anzeige weiterhin blinkt, ziehen Sie die Fehlerbehebung zu Rate.

2 Drücken Sie den Hebel zum Anheben des Maschinenkopfes nach unten ❶ und klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet ❷.
Sicherstellen, dass der Schüsseluntersetzer ⑮ richtig eingelegt ist: Das Symbol Ⓚ muss nach oben zeigen.

3 Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel, drücken Sie sie nach unten und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn ❸, so dass sie fest sitzt.

4 Führen Sie das gewünschte Rührelement in den Steckplatz ein. Schieben Sie dann das Element nach oben ❹ und drehen Sie es ❺, bis es einrastet.
Hinweis: Sollte der K-Haken oder Schneebesen am Schüsselboden befindliche Zutaten nicht verarbeiten, siehe den Abschnitt „Anpassung von Rührelementen“.

5 Klappen Sie den Maschinenkopf herunter, indem Sie den Maschinenkopf-Hebel nach unten drücken ❻, und achten Sie darauf, dass der Kopf einrastet ❼.

6 Starten Sie die Maschine, indem Sie den Geschwindigkeitsregler ⑦ zur gewünschten Stufe drehen. Verwenden Sie die Puls-Position (P), um das Gerät stoßweise bei Höchstgeschwindigkeit zu betreiben.

7 Drehen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf die AUS-Position „O“ und ziehen Sie den Netzstecker.

8 Entfernen Sie das Rührelement aus dem Anschluss, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen und dann herausziehen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Tipps

- Um alle Zutaten komplett zu verarbeiten, die Maschine regelmäßig stoppen und das Mischgut mit dem Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben.
- Eier sollten zum Schlagen am besten Raumtemperatur haben.
- Vor dem Zubereiten von Eischnee sicherstellen, dass sich keine Spuren von Fett oder Eigelb an Schneebesen oder Schüssel befinden.
- Beim Zubereiten von Teig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben).

Hinweise zu Brotteigen

Wichtig

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

Hefe

- **Trockenhefe (muss aufbereitet werden):** Warmes Wasser in die Schüssel geben. Hefe und den 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.
- Teig in eine eingefettete Plastiktüte packen oder in eine Schüssel geben und mit einem Geschirrtuch zudecken. An einem warmen Ort stehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Wichtig

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

Maximale Mengen		**Chef**	**Chef XL**
Mürbeteig	Mehlgewicht	680 g	910 g
Brotteig	Mehlgewicht	350 g – 1,36 kg	350 g – 1,6 kg
(fester Hefeteig)	Gesamtgewicht	550 g – 2,18 kg	550 g – 2,56 kg
Weicher Hefeteig	Mehlgewicht	250 g – 1,3 kg	250 g – 2,6 kg
(mit Butter und Eiern)	Gesamtgewicht	480 g – 2,5 kg	480 g – 5 kg
Rührteig (Schaumigschlagen von Fett und Zucker)	Gesamtgewicht	2,72 kg (mit 9 Eiern)	4,55 kg (mit 15 Eiern)
Eiweiß	Anzahl Gewicht	12 (455 g)	16 (605 g)

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Rührelement	Rezept/Verfahren	Empfohlene Geschwindigkeit
K-Haken	Schaumigschlagen von Butter/Margarine und Zucker	Mit „Min“ starten und stufenweise auf „Max“ erhöhen
	Einrühren von Eiern in Kuchenteig	„4“ bis „Max“
	Unterheben von Mehl, Rosinen usw.	„Unterheben“ bis „1“
	Schneller Kuchenteig (alles in einem)	Mit „Min“ starten und stufenweise auf „Max“ erhöhen
	Knet- und Plätzchenteig – Einarbeiten von Fett in Mehl	„Min“ bis „2“
	Eiweißglasur	„Min“ bis „1“
	Kartoffelpüree	Mit „Min“ starten und stufenweise auf „Max“ erhöhen
Schneebesen	Eiweiß	Stufenweise auf „Max“ erhöhen.
	Biskuit ohne Fett	
	Sahne	
Knethaken	Hefeteig	„Min“ für 45 bis 60 Sekunden. Dann auf „1“ erhöhen
		Erneut auf Stufe „1“ durchkneten

Verwendung Ihrer Schüssel-Beleuchtung

- Ihre Küchenmaschine besitzt eine Schüssel-Beleuchtung ⑫ an der Unterseite des Maschinenkopfes.
- Zum Ein- und Ausschalten der Schüssel-Beleuchtung leicht auf das Touchpad drücken ❽.

Entfernen und Anbringen der Anschlussdeckel

Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss ④

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

Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ⑪

1 Entfernen Sie den Deckel, indem Sie den Griff an der Unterseite nach außen ziehen.
2 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.

Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes

Zusammenbau

Der Spritzschutz besteht aus zwei Teilen: der Abdeckung ⑳ und der Spritzschutzkomponente ㉑.
Der Spritzschutz kann nur dann an der Schüssel angebracht werden, wenn die Abdeckung aufgesetzt wurde.

1 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet.
2 Schieben Sie die Abdeckung nach oben auf die Unterseite des Maschinenkopfes ❾, bis sie fest sitzt.
3 Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel.
4 Klappen Sie den Maschinenkopf nach unten.
5 Setzen Sie den Spritzschutz auf den Schüsselrand und schieben Sie ihn nach vorne, bis er komplett einrastet ❿.
- Während des Rührvorgangs können Zutaten direkt über den Füllschacht hinzugegeben werden.

6 Zum Entfernen des Spritzschutzes schieben Sie diesen einfach von der Rührschüssel weg.
7 Zum Abnehmen der Abdeckung klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet. Entfernen Sie das Rührelement (wenn vorhanden) und ziehen Sie dann die Abdeckung von der Unterseite des Maschinenkopfes nach unten.
Hinweis: Den Spritzschutz nur anbringen oder abnehmen, wenn der Maschinenkopf eingerastet ist.
Wir empfehlen, die Abdeckung regelmäßig vom Maschinenkopf abzunehmen, um sie zu reinigen.

Anpassung von Rührelementen

K-Haken und Schneebesen

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 KVC70 = 15 mm
MODELL KVL80 = 19 mm

Folgen Sie dann den untenstehenden Anleitungen:

1 Ziehen Sie den Netzstecker der Maschine.
2 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch und führen Sie den Schneebesen oder den K-Haken ein.
3 Klappen Sie den Kopf nach unten. Wenn Sie den Abstand ändern müssen, klappen Sie den Maschinenkopf nach oben und nehmen Sie das Rührelement ab. Im Idealfall sollte der Schneebesen oder K-Haken den Boden der Schüssel **fast** berühren ⓫.
4 Lösen Sie die Mutter mit einem geeigneten Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts verstellen zu können ⓬. 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.)

Downloaded from www.vandenborre.be

7 Wiederholen Sie die Schritte nach Bedarf, bis das Rührelement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest an.
- Hinweis: Der abgebildete Schraubenschlüssel ⓬ dient nur Illustrationszwecken.

Knethaken
Dieses Rührelement wird im Werk eingestellt und sollte keine Anpassung benötigen.

Pflege und Reinigung

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

Antriebseinheit und Anschlussdeckel
- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen lassen.
- Niemals Scheuermittel benutzen oder in Wasser tauchen.
- Überhängendes Kabel im Kabelfach ⓮ hinten in der Antriebseinheit verstauen.

Schüssel
- 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).

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Rezept

Chili-Marinade

300 g kalter klarer, flüssiger Honig (über Nacht gekühlt)
1 Chili (ganz)
5 ml (1 TL) grobe Erdnussbutter
Gewürze

1 Alle Zutaten in den Mini-Zerkleinerer/ Mahlaufsatz geben.
2 Den Aufsatz an der Küchenmaschine anbringen und die Zutaten um die Klinge herum absinken lassen.
3 Impuls-Funktion 4 Sekunden lang einschalten.
4 Nach Bedarf verwenden.

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.

Downloaded from www.vandenborre.be

- 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.

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

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

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”.

Fehlerbehebung

Downloaded from www.vandenborre.be

Problem	Ursache	Lösung
Niedriggeschwindigkeits-Aufsatz lässt sich nicht anbringen.	Überprüfen, dass Ihr Aufsatz für das Modell geeignet ist. Drehanschluss-System erforderlich (Modell KAX) TWIST.	Aufsatz muss das 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*
Standby-Anzeige blinkt beim ersten Einschalten der Küchenmaschine.	Geschwindigkeitsregler nicht auf „O“ gestellt. Maschinenkopf hochgeklappt oder nicht richtig eingerastet.	Überprüfen und Geschwindigkeitsregler auf „O“ stellen. Überprüfen, dass der Maschinenkopf heruntergeklappt und eingerastet ist.
Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs. Standby-Anzeige blinkt schnell.	Überlastungs- oder Überhitzungssystem aktiviert. Höchstmengen wurden überschritten.	Ausschalten und auf Blockierung oder Überlastung überprüfen. Den Geschwindigkeitsregler auf „O“ stellen und erneut einschalten. Wenn die Maschine nach wie vor nicht funktioniert, einige Zutaten entfernen, um die Last zu reduzieren, und erneut starten. Wenn auch dies das Problem nicht löst, den Netzstecker ziehen und die Maschine 15 Minuten ruhen lassen. Wieder einschalten und die Geschwindigkeit neu auswählen. Sollte die Maschine danach immer noch nicht starten, den Kundendienst zu Rate ziehen.
Standby-Anzeige leuchtet nicht, obwohl die Maschine eingeschaltet ist.	Die eingeschaltete Küchenmaschine wurde 30 Minuten lang nicht betrieben und ist in den Standby-Modus übergegangen.	Zum Zurücksetzen der Maschine einmal die Standby-Taste drücken.

Downloaded from www.vandenborre.be

Per conoscere il Suo Kenwood Chef

La ringraziamo per aver acquistato Kenwood Chef. Infinitamente facile da usare, incredibilmente versatile grazie all'applicazione delle sue raffinate attrezzature, è molto più di un semplice impastatore: ben presto diventerà il Suo compagno indispensabile in cucina!

Robusto. Affidabile. Versatile. Kenwood.

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.
- Prima di inserire o rimuovere gli utensili/le attrezzature, ruotare il controllo della velocità sulla posizione 'O' OFF (spento) e scollegare il cavo elettrico prima di pulire il corpo motore.
- Tenere le dita lontane dalle parti in movimento e dagli accessori montati.
- Non lasciare mai la Kitchen Machine incustodita durante il suo funzionamento.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato. Sottoporlo a controllo o riparazione: fare riferimento alla sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non utilizzare mai la Kitchen Machine con la testa in posizione sollevata.
- Non lasciare mai srotolato il cavo elettrico, c'è il rischio che che possa essere tirato da un bambino.
- Non bagnare mai l'alimentatore, il cavo elettrico o la spina.
- Non utilizzare mai un accessorio non autorizzato o più di un accessorio allo stesso tempo.
- Non superare mai le quantità indicate nella tabella delle quantità massime.
- Quando si utilizza un'attrezzatura opzionale, leggere e seguire le istruzioni di sicurezza che la accompagnano.
- Sollevare con cura l'apparecchio, perché è pesante. Assicurarsi che la testa sia correttamente bloccata nella

Downloaded from www.vandenborre.be

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.
- Fare attenzione a rimuovere gli accessori della ciotola dopo un uso prolungato, perché potrebbero essere caldi.
- Assicurarsi che il cavo elettrico sia completamente spiegato fuori dal vano raccoglicavo ⑭ prima di usare la Kitchen Machine.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati onde evitare che giochino con la macchina.
- Non spostare né sollevare la testa dell'impastatrice quando l'attrezzatura è montata perché la Kitchen Machine potrebbe diventare instabile.
- Non utilizzare la macchina sul bordo di una superficie di lavoro.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontano dalla portata dei bambini.
- La potenza massima si basa sull'apparecchio usato al massimo. Altri apparecchi possono consumare meno corrente.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

Prima di collegare il cavo elettrico

- Accertarsi che la tensione della vostra rete sia la stessa di quella indicata sulla base dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

- Lavare i componenti: fare riferimento alla sezione 'cura e pulizia'.

Per conoscere meglio Kenwood Chef

Downloaded from www.vandeborre.be

Legenda

Attacchi per le attrezzature

① attacco per lavorazioni ad alta velocità
② attacco per lavorazioni a bassa velocità
③ attacco per movimento planetario

Mixer

④ coperchio attacco per lavorazioni ad alta velocità
⑤ testa dell'impastatrice
⑥ leva di rilascio della testa
⑦ controllo della velocità della funzione Pulse
⑧ pulsante di stand-by
⑨ corpo motore
⑩ ciotola
⑪ coperchio attacco per lavorazioni a bassa velocità
⑫ luce interna alla ciotola
⑬ cuscinetto tattile per la luce interna alla ciotola
⑭ vano raccoglicavo
⑮ piattaforma di stallo del recipiente
⑯ frusta K
⑰ frusta a filo
⑱ gancio impastatore
⑲ spatola
⑳ protezione della testa
㉑ paraschizzi

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

Attrezzature optional

È disponibile una gamma di attrezzature optional da utilizzare con il Suo Kenwood Chef. Consultare il leaflet delle attrezzature incluso nella confezione oppure visitare il sito www.kenwoodworld.com per conoscere l'intera gamma e le modalità di acquisto di un accessorio non incluso nella confezione.

Nota: Attrezzature da inserire nell'attacco per lavorazioni a bassa velocità

L'attacco delle attrezzature per lavorazioni a bassa velocità presente nella Kitchen Machine utilizza il sistema di innesto a rotazione (Twist Connection System). È stato progettato per le attrezzature da collegare mediante innesto a rotazione. Quando si intendono acquistare nuove attrezzature da inserire nell'attacco per lavorazioni a bassa velocità, occorre verificarne la compatibilità con la propria Kitchen Machine. Tutte le attrezzature del sistema di innesto a rotazione sono identificabili con il codice prodotto che inizia con KAX e dalla presenza del logo Twist TWIST visibile sull'imballaggio. Per maggiori informazioni, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist.
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) TWIST sulla Kitchen Machine.
Per maggiori informazioni, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist.

Downloaded from www.vanenburre.be

Attrezzature per lavorazioni con movimento planetario ed esempi di utilizzo

Frusta K
Per preparare torte, biscotti, dolci, glassa, ripieni, bignè e altri impasti semi-duri.

Gancio impastatore
Per impastare pane, pizza, focacce, pasta ed altri composti elastici e compatti.

Frusta a filo
Per sbattere uova, panna, pastelle, pan di spagna, meringhe, cheesecake, mousse, soufflé. Non usare la frusta a filo per miscele dense (ad es. per amalgamare burro e zucchero), che potrebbero danneggiarla.

Come utilizzare i ganci di miscelazione

Prima di usare Kenwood Chef, assicurarsi che il cavo elettrico sia completamente allungato, fuori dal vano raccoglicavo ⑭.

1 Inserire la spina nella presa di corrente e il pulsante di stand-by ⑧ si accenderà. **Nota: La spia del pulsante di stand-by ⑧ lampeggerà e la Kitchen Machine non funzionerà se la testa dell'impastatrice è nella posizione sollevata o la manopola per il controllo della velocità non è nella posizione 'O'. Prima di accendere la macchina, controllare che la testa dell'impastatrice sia correttamente bloccata nella posizione abbassata e che il controllo della velocità sia nella posizione 'O'. Se la spia continua a lampeggiare consultare la 'guida alla risoluzione dei problemi'.**
2 Spingere verso il basso la leva di sollevamento della testa ❶ e sollevare la testa del Kenwood Chef sino a quando si blocca in posizione ❷.
Assicurarsi che la piattaforma di stallo del recipiente ⑮ sia ben fissata con il simbolo Ⓚ nella parte più alta.
3 Inserire la ciotola nella base, premerla verso il basso e ruotarla in senso orario ❸ per bloccarla in posizione.
4 Inserire nell'attacco il gancio desiderato. Spingere verso l'alto ❹ e ruotare ❺ l'accessorio per bloccarlo in posizione.
Nota: Se la frusta K o quella a filo non raccolgono gli ingredienti dal fondo della ciotola, fare riferimento alla sezione "Regolazione dei ganci di miscelazione".
5 Abbassare la testa di Kenwood Chef spingendo verso il basso la leva di rilascio della testa ❻ e abbassare la testa di Kenwood Chef sino a quando si blocca in posizione ❼.
6 Avviare la macchina ruotando la manopola per il controllo della velocità ⑦ sull'impostazione desiderata. Usare la funzione Pulse (P) per attivare la velocità massima per brevi periodi di tempo.
7 Dopo l'uso, riportare il controllo della velocità nella posizione 'O' (OFF) e scollegare il cavo elettrico di Kenwood Chef.
8 Smontare l'accessorio ruotandolo in senso orario per sbloccarlo dal relativo attacco e rimuoverlo.

Downloaded from www.vandenborre.be

Suggerimenti

- Per amalgamare meglio gli ingredienti, potrebbe essere necessario ogni tanto spegnere la macchina e riportare il composto al centro della ciotola, aiutandosi con la spatola.
- Per ottenere risultati ottimali, è preferibile utilizzare le uova a temperatura ambiente.
- Per montare bene a neve gli albumi, si consiglia di tenere ben puliti da ogni traccia di tuorlo o di unto sia la ciotola che la Frusta a filo.
- A meno che la ricetta indichi diversamente, per la preparazione di dolci usare ingredienti a freddo.

Attenzione: suggerimenti per preparare bene il pane

- 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 vengono miscelati meglio se nella ciotola si versano prima gli ingredienti liquidi e poi quelli solidi.

Lievito

- **Lievito disidratato:** aggiungere acqua tiepida nella ciotola. Aggiungere successivamente il lievito e lo zucchero e lasciare riposare per circa 10 minuti, sino alla formazione della schiuma.
- **Lievito fresco:** sbriciolare il lievito nella farina, facendo attenzione che il lievito non vada a contatto con il sale o con i grassi presenti (olio, burro, uova, ...).
- **Altri tipi di lievito:** seguire le istruzioni riportate sulla confezione.
- Al termine della lavorazione togliere il Gancio impastatore, mettere il paraschizzi e lasciare a lievitare. Alternativamente si può trasferire il composto in una ciotola coperta da un panno pulito, lasciare il tutto in un luogo tiepido sino a quando le dimensioni dell'impasto non siano raddoppiate.

Importante

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

Quantità massime		**Chef**	**Chef XL**
Pasta frolla	Peso farina	680 g	910 g
Impasto per pane (impasto compatto)	Peso farina	350 g – 1,36 kg	350 g – 1,6 kg
	Peso totale	550 g – 2,18 kg	550 g – 2,56 kg
Impasto semi-duro (torte, pani morbidi, brioche, ...)	Peso farina	250 g – 1,3 kg	250 g – 2,6 kg
	Peso totale	480 g – 2,5 kg	480 g – 5 kg
Miscela per dolce alla frutta	Peso totale	2,72 kg (9 uova)	4,55 kg (15 uova)
Albumi	Numero Peso	12 (455 g)	16 (605 g)

* Dimensioni uova = medie (Peso 53 – 63 g)

Downloaded from www.vandenborre.be

Accessorio	Ricetta/Procedura	Velocità consigliata
Frusta K	Amalgamare burro/margarina e zucchero	Iniziare alla velocità 'Min' e passare gradualmente alla 'Max'
	Lavorare le uova per impasti morbidi (torte, ...)	Da '4' a 'Max'
	Amalgamare farina, frutta, ...	Da 'Fold' per amalgamare a bassa velocità a '1'
	Impastare ciambelle, polpettoni, ripieni, ...	Iniziare alla velocità 'Min' e passare gradualmente alla 'Max'
	Dolci e biscotti – miscelare burro e farina	Da 'Min' a '2'
	Glassa reale	Da 'Min' a '1'
	Purè di patate	Iniziare alla velocità 'Min' e passare gradualmente alla 'Max'
Frusta a filo	Albumi	Aumentare gradualmente fino alla velocità 'Max'
	Pan di spagna	
	Panna	
Gancio impastatore	Per miscele di impasti con lievito	Velocità 'Min' per 45 - 60 sec. Aumentare successivamente alla velocità '1'
		Impastare nuovamente alla velocità '1'

Usare la luce interna alla ciotola

- La Kitchen Machine è dotata di una funzione di luce interna alla ciotola ⑫ presente nella parte inferiore della testa dell'impastatrice.
- Per accendere e spegnere la luce, premere leggermente il cuscinetto tattile della luce interna alla ciotola ❽.

Downloaded from www.vandenborre.be

Rimuovere e inserire i coperchi degli attacchi

Coperchio attacco per lavorazioni ad alta velocità ④

1 Per rimuovere il coperchio, usare l'impugnatura sui lati e sollevare.
2 Per inserire il coperchio, posizionarlo sull'attacco e spingerlo verso il basso.

Coperchio attacco per lavorazioni a bassa velocità ⑪

1 Per rimuovere il coperchio, usare l'impugnatura nella parte inferiore e tirarlo verso l'esterno.
2 Per inserire il coperchio, posizionare il fermo della parte superiore nella rientranza dell'attacco e spingerlo sino a bloccarlo in posizione.

3 Inserire la ciotola nella base.
4 Abbassare la testa della macchina.
5 Posare il paraschizzi sul bordo della ciotola e farlo scorrere in avanti sino a bloccarlo completamente in posizione ⑩.

- Durante la lavorazione, è possibile aggiungere gli ingredienti direttamente nella ciotola attraverso l'apposita apertura.

6 Per rimuovere il paraschizzi, farlo semplicemente scorrere all'esterno della ciotola.
7 Per rimuovere la protezione della testa, sollevare la testa del mixer 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 della macchina
Nota: Montare o rimuovere il paraschizzi solo quando la testa della macchina è nella posizione bloccata.
Raccomandiamo che la protezione della testa sia regolarmente rimossa dalla testa dell'impastatrice e pulita.

Montare e usare il paraschizzi

Montaggio

Il gruppo del paraschizzi è composto da 2 pezzi: la protezione della testa ⑳ e il paraschizzi ㉑.
Non è possibile montare il paraschizzi sulla ciotola senza la protezione.
1 Sollevare la testa del mixer sino a quando si blocca in posizione.
2 Agganciare la protezione della testa verso l'alto sulla parte inferiore della testa del mixer ❾, sino a bloccarla completamente in posizione.

Regolazione dei ganci di miscelazione

Frusta K e Frusta a filo

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 KVC70 = 15 mm
MODELLO KVL80 = 19 mm

Seguire poi le istruzioni seguenti:

1 Scollegare la spina del cavo elettrico dalla presa di corrente.
2 Abbassare la testa della macchina e inserire la frusta a filo o la frusta K.
3 Abbassare la testa della macchina. Se lo spazio libero deve essere modificato, sollevare la testa della macchina e rimuovere l'utensile. Idealmente, la Frusta a filo e la Frusta K devono **quasi** toccare il fondo della ciotola ⓫.
4 Con una chiave inglese idonea, allentare il dado a sufficienza per consentire la regolazione dell'alberino ⓬. 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 della macchina. (Controllarne la posizione, facendo riferimento ai punti precedenti).
7 Ripetere i passi precedenti come necessario sino al corretto posizionamento dell'accessorio. Una volta ottenuto il corretto posizionamento, stringere il dado.

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

Gancio impastatore

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

Cura e Pulizia

Downloaded from www.vandenborre.be

- 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 e asciugare.
- Non usare mai prodotti abrasivi né immergere queste parti in acqua.
- Riporre il cavo elettrico nel vano raccoglicavo ⑭, sul retro della macchina.

Ciotola

- Lavare a mano e asciugarla completamente o lavarla 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).

Ganci di miscelazione e paraschizzi

- Lavare a mano e asciugarla completamente o lavarla in lavastoviglie.

ricetta

peperoncini marinati

300 g di miele freddo, trasparente e liquido (refrigerato
la notte prima)
1 peperoncino chili (intero)
5ml (1 cucchiaino) di burro di arachidi croccante
Condimenti

1 Versare tutti gli ingredienti nel mini tritatutto/macinino.
2 Montare l'accessorio sulla Kitchen Machine e lasciare che gli ingredienti si assestino attorno alla lama.
3 Accendere l'unità e lavorare a impulsi per 4 secondi.
4 Usare la marinatura a piacere.

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.
Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.
Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

Downloaded from www.vandenborre.be

Guida alla risoluzione dei problemi

Downloaded from www.vandenborre.be

Problema	Causa	Soluzione
La frusta a filo o la frusta K 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 dei ganci di miscelazione".
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) sulla Kitchen Machine. *Per maggiori informazioni, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist.*
La spia di stand-by lampeggia quando il cavo elettrico della Kitchen Machine viene inserito per la prima volta nella presa di corrente.	Il controllo della velocità non è nella posizione 'O'. La testa del mixer è nella posizione alzata o non è bloccata correttamente verso il basso.	Verificare e ruotare il controllo della velocità nella posizione 'O'. Controllare che la testa della Kitchen Machine sia correttamente bloccata verso il basso.
La Kitchen Machine si arresta durante il funzionamento. La spia di stand-by lampeggia rapidamente.	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. Ruotare il controllo della velocitàsulla posizione 'O' e riaccendere la macchina. Se la macchina non funziona, rimuovere parte degli ingredienti per ridurre il carico e riaccenderla. Se il problema persiste, scollegare il cavo elettrico e lasciare riposare la macchina per 15 minuti. Inserire la spina nella presa di corrente e selezionare nuovamente la velocità. Se la macchina non si riavvia dopo aver seguito la procedura indicata in precedenza, contattare il "Servizio Assistenza Clienti" per richiedere ulteriore assistenza.
La spia di stand-by si spegne quando la macchina è collegata alla corrente.	La Kitchen Machine è stata collegata per oltre 30 minuti senza funzionare per cui è entrata in modalità Stand-by.	Premere una volta il pulsante di stand-by per resettare la macchina.

Downloaded from www.vanenborre.be

Conheça a sua Máquina de Cozinha Kenwood

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

Robusta. Confiável. Versátil. Kenwood.

Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado.
- Rode o controlo de velocidade para a posição “O” de desligado e retire o cabo da tomada eléctrica antes de levantar ou retirar qualquer utensílio/acessório, depois de utilizar e antes de limpar.
- Mantenha os seus dedos afastados de peças que se movam e dos acessórios colocados no aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Nunca utilize o aparelho danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver a secção “assistência e cuidados do cliente”.
- Nunca opere a Máquina de Cozinha com a cabeça na posição levantada.
- Nunca deixe o cabo eléctrico pendurado de forma a que uma criança o possa puxar.
- Nunca deixe a unidade motriz, o cabo eléctrico ou a ficha eléctrica apanharem humidade.
- Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais do que um acessório ao mesmo tempo.
- Não exceda as quantidades mencionadas no quadro de quantidades máximas recomendadas.
- Quando utilizar um acessório, leia e siga as instruções de

Downloaded from www.vandenborre.be

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.
- Tenha cuidado quando remover os acessórios da taça depois de utilizar durante algum tempo porque poderão estar quentes.
- Confirme que o cabo eléctrico está completamente desenrolado do compartimento de armazenamento do cabo ⑭ antes de utilizar a Máquina de Cozinha.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Não mexa ou levante a cabeça da batedeira com um acessório colocado uma vez a sua Máquina de Cozinha pode ficar instável.
- Não opere a sua máquina perto da beira da bancada de trabalho.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- A capacidade máxima está baseada no acessório 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.

Downloaded from www.vandenborre.be

Antes de ligar à corrente eléctrica

- Certifique-se de que a fonte de alimentação eléctrica é a mesma que a indicada na parte inferior do equipamento.
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Antes de utilizar pela primeira vez

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

Conheça a sua Máquina de Cozinha

Legenda

Entradas para acessórios

① entrada de alta velocidade
② entrada de baixa velocidade
③ encaixe para os utensílios da taça

Batedeira

④ tampa da entrada de alta velocidade
⑤ cabeça da batedeira
⑥ alavanca de desengate da cabeça
⑦ controlo de velocidade e impulso
⑧ botão de standby (espera)
⑨ unidade motriz
⑩ taça
⑪ tampa da entrada de baixa velocidade
⑫ iluminação interna da taça
⑬ botão táctil da iluminação da taça
⑭ compartimento de armazenamento do cabo eléctrico
⑮ base para assentar a taça
⑯ varinha K
⑰ batedor de varetas
⑱ batedor de gancho
⑲ espátula
⑳ protecção da cabeça
㉑ resguardo contra salpicos

Nota: A chave de bocas ⑫ mostrada na imagem é apenas para fins ilustrativos e não é fornecida na embalagem.

Acessórios opcionais

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

Nota: Acessórios para a entrada de baixa velocidade

A entrada de baixa velocidade do seu modelo de Máquina de Cozinha apresenta o Sistema de Conexão Twist. Está preparada para receber acessórios com o Sistema de Conexão Twist.
Quando adquirir novos acessórios para a entrada de baixa velocidade deve sempre confirmar a compatibilidade com a sua Máquina de Cozinha. Todos os acessórios com o Sistema de Conexão Twist podem ser identificados através do código

do produto que começa com KAX e também pelo logótipo Twist visível na embalagem. Para mais informações, visite: www.kenwoodworld.com/twist.

Se já possui acessórios com o Sistema de Conexão de Barra precisa de utilizar o adaptador KAT002ME para os ligar ao Sistema de Conexão Twist da sua Máquina de Cozinha.
Para mais informações, visite: www.kenwoodworld.com/twist.

Downloaded from www.vandenborre.be

Os utensílios da taça e algumas das suas utilizações

Varinha K
Para fazer bolos, biscoitos, massa, glacê, recheios, éclairs e puré de batata.

Batedor de varetas
Para bater ovos, natas, massa para crepes, pão-de-ló sem gordura, suspiros, cheesecakes, mousses, soufflés. Não utilize o batedor de varetas para misturas pesadas (ex. bater natas gordas e açúcar) – pode danificá-la.

Batedor de gancho
Apenas para misturas com fermento de padeiro.

Para utilizar os seus utensílios da taça

Confirme que o cabo eléctrico está completamente desenrolado do compartimento de armazenamento do cabo ⑭ antes de utilizar a Máquina de Cozinha.

1 Ligue o cabo à corrente eléctrica e o Botão de Standby (espera) ⑧ acende-se.

Nota: A luz do Botão de Standby ⑧ pisca e a Máquina de Cozinha não funciona se a cabeça da batedeira estiver levantada ou se o controlo de velocidade não estiver na posição "O". Antes de funcionar com a sua máquina confirme que a cabeça está correctamente encaixada em baixo e que o controlo de velocidade está na posição "O". Se a luz continuar a piscar consulte a secção "Guia de avarias".

2 Puxe para baixo a alavanca de levantar a cabeça ❶ e levante a cabeça da batedeira até prender ❷.
Verifique que a base para assentar a taça ⑮ está correctamente colocada com o símbolo Ⓚ para cima.

3 Coloque a taça na base carregue para baixo e gire em sentido horário ❸ para a fixar.

4 Coloque o utensílio desejado no encaixe para os acessórios. Depois empurre-o para cima ❹ e rode-o ❺ para o fixar.
Nota: Se a varinha K ou o batedor de varetas não estiver a apanhar os ingredientes que se encontram no fundo da taça, consulte a secção "Ajustar o utensílio".

5 Baixe a cabeça da batedeira puxando para baixo a alavanca de libertação da cabeça ❻ e baixando a cabeça da batedeira até prender ❼.
6 Ponha a máquina a funcionar rodando o controlo de velocidade ⑦ para a velocidade desejada. Use a posição de Impulso (P) para pequenos accionamentos à velocidade máxima.
7 Após a utilização, coloque novamente o controlo de velocidade na posição “O” (OFF) e desligue a Máquina de Cozinha da corrente eléctrica.
8 Liberte o utensílio rodando-o na direcção dos ponteiros do relógio para o desengatar e depois retire-o.

Dicas

- Para incorporar totalmente todos os ingredientes pare frequentemente a máquina e rape para baixo com a espátula os lados da taça.
- Obtém melhores resultados quando usa ovos se estes estiverem à temperatura ambiente.
- Antes de bater as claras de ovo, certifique-se de que não existe gordura ou gema de ovo no batedor de varetas ou na taça.
- Use ingredientes frios para a massa a não ser que a receita diga o contrário.

Indicações para fazer pão

Importante

- 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

- **Fermento de padeiro seco** (o tipo que precisa de ser preparado): verse a água morna na taça. Adicione depois o fermento e o açúcar e deixe repousar cerca de 10 minutos até espumar.
- **Fermento de padeiro fresco:** esfareleo para a farinha.
- **Outros tipos de fermento de padeiro:** siga as instruções do fabricante.
- Ponha a massa num saco plástico untado com gordura ou numa taça coberta com um pano de cozinha. Deixe levedar num local morno até duplicar de tamanho.

Importante

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.aandenborre.be

Capacidades máximas		**CHEF**	**Chef XL**
Massa quebrada	Peso de Farinha	680 g	910 g
Massa para Pão (massa levedada dura)	Peso de Farinha	350 g – 1,36 Kg	350 g – 1,6 Kg
	Peso total	550 g – 2,18 Kg	550 g – 2,56 Kg
Massa levedada mole (enriquecida com margarina e ovos)	Peso de Farinha	250 g – 1,3 Kg	250 g – 2,6 Kg
	Peso total	480 g – 2,5 Kg	480 g – 5 Kg
Mistura para bolo de frutas (Método de bater natas ou gordura com açúcar)	Peso total	2,72 Kg (mistura com 9 Ovos)	4,55 Kg (mistura com 15 Ovos)
Claras de ovos	Número Peso	12 (455 g)	16 (605 g)

* Tamanho dos ovos usados = Classe M (Peso 53 g a 63 g)

Utensílio	**Receita/Processo**	**Velocidade Recomendada**
Varinha K	Bater manteiga/margarina e açúcar	Comece no “Min” e aumente gradualmente até ao “Max”
	Bater ovos em misturas para bolos	“4” até “Max”
	Incorporar farinha, frutos, etc.	“Incorporar” até “1”
	Preparados completos para bolos (Misturas compradas)	Comece no “Min” e aumente gradualmente até ao “Max”
	Massa e Biscoitos – envolver gordura em farinha	“Min” até “2”
	Creme Glacê	“Min” até “1”
	Esmagar Batatas	Comece no “Min” e aumente gradualmente até ao “Max”
Batedor de varetas	Claras de ovos	Gradualmente aumente até ao “Max”
	Batido esponjoso	
	Bater natas	
Batedor de gancho	Para misturas com Fermento de padeiro	Velocidade “Min” durante 45 a 60 seg. Aumente depois para a velocidade “1”
		Reamassar na velocidade “1”

Downloaded from www.vandenborre.be

Usar a iluminação interna da taça

- A sua Máquina de Cozinha está equipada com luz interna para iluminar a taça ⑫ localizada por baixo da cabeça da batedeira.
- Para ligar e desligar a luz carregue no botão táctil da luz interna da taça ❽.

Retirar ou colocar as tampas das entradas

Tampa da entrada de alta velocidade ④

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

Tampa da entrada de baixa velocidade ⑪

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

Para inserir e utilizar o seu Resguardo contra salpicos

Para montar

O resguardo contra salpicos é constituído por duas peças: a protecção da cabeça ⑳ e o resguardo contra salpicos ㉑.
O resguardo contra salpicos não pode ser colocado na taça sem a protecção da cabeça.

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

6 Para remover o resguardo deslize-o para fora da taça.
7 Para remover a protecção da cabeça, levante a cabeça da batedeira até prender. Remova o utensílio, depois puxe a protecção da cabeça para baixo na direcção contrária à parte de baixo da cabeça da batedeira.
Nota: Coloque ou remova o resguardo apenas quando a cabeça da batedeira estiver na posição presa.
Recomendamos que remova com regularidade a protecção da cabeça para a limpar.

Ajuste do Utensílio

Varinha K e Batedor de Varetas

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 KVC70 = 15 mm
TIPO KVL80 = 19 mm

Depois siga as instruções seguintes:

1 Desligue o aparelho da corrente.
2 Levante a cabeça da batedeira e insira o batedor de varetas ou a varinha.
3 Baixe a cabeça da batedeira. Se a folga precisar de ser reajustada, levante a cabeça da batedeira e remova o utensílio. O ideal é que o utensílio **quase** toque o fundo da taça ⓫.
4 Utilizando uma chave de bocas de tamanho correcto, liberte um pouco a porca para reajustar suficientemente o eixo ⓬. 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 ⓬ mostrada na imagem é apenas para fins ilustrativos e não é fornecida na embalagem.

Batedor de gancho

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

Cuidados e Limpeza

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

Unidade Motriz e Tampas das Entradas

- Limpe com um pano húmido e seque em seguida.
- Nunca submerja em água ou use abrasivos.
- Guarde o fio em excesso no compartimento de armazenagem ⑭ na traseira da máquina.

Taça

- 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).

Utensílios e Resguardo contra Salpicos

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

Downloaded from www.vandenborre.be

receita

marinada picante

300g mel líquido claro (no frigorífico desde o dia anterior)
1 piri-piri (inteiro)
5ml (1 c.chá) de manteiga de amendoim crocante
Tempero

1 Coloque todos os ingredientes na mini picadora/moinho.
2 Coloque o acessório na Máquina de Cozinha e permita que os ingredientes se concentrem em volta da lâmina.
3 Ligue em impulso durante 4 segundos.
4 Utilize a gosto.

Assistência e cuidados do 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.

Downloaded from www.vandenborre.be

- 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. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.
Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

Guia de avarias

Downloaded from www.vanden borre.be

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 luz de espera pisca quando a Máquina de Cozinha é ligada pela primeira vez à corrente eléctrica.	O controlo de velocidade não está na posição “O”. A cabeça da batedeira está levantada ou não está presa correctamente em baixo.	Coloque o controlo de velocidade na posição “O”. Verifique se a cabeça da Máquina de Cozinha está correctamente presa em baixo.
A Máquina de cozinha pára durante o funcionamento. A Luz de espera pisca rapidamente.	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. Rode o controlo de velocidade para a posição “O” e recomece. Se a máquina não começar a funcionar, remova parte dos ingredientes da taça para reduzir a carga e recomece. Se isto não resolver o problema, desligue da corrente e espere 15 minutos. Ligue novamente à corrente e volte a seleccionar a velocidade. Se mesmo assim a máquina não recomeçar a trabalhar, contacte o “Cuidados ao Cliente” da Kenwood para mais conselhos.
Luz de espera apagada enquanto a Máquina está ligada à corrente eléctrica.	A Máquina de Cozinha esteve ligada à corrente mais de 30 minutos sem ser posta a funcionar e entrou em modo de espera.	Carregue uma vez no botão de espera para recomeçar.

Downloaded from www.vandenborre.be

Conozca su Robot de Cocina Kenwood

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

Resistente. Fiable. Versátil. Kenwood.

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.
- Gire el control de velocidad a la posición de apagado “O” y desenchufe el aparato antes de acoplar o quitar utensilios/accesorios, después de su uso y antes de limpiarlo.
- No acerque los dedos a las partes móviles ni a los accesorios acoplados.
- Nunca deje el robot de cocina desatendido cuando esté en funcionamiento.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen, consulte la sección “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca ponga el robot de cocina en funcionamiento con el cabezal levantado.
- Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- No permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio a la vez.
- Nunca sobrepase las cantidades indicadas en la tabla de capacidades máximas.
- Al usar un accesorio, lea y siga las instrucciones de seguridad que se facilitan con el mismo.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Tenga cuidado al levantar este aparato ya que pesa mucho. Asegúrese de que el cabezal esté correctamente fijado y en posición bajada, y de que el bol, los utensilios, las tapas de las salidas y el cable estén bien sujetos antes de levantarlo.
- Tenga cuidado al quitar utensilios del bol después de un uso prolongado ya que pueden calentarse.
- Asegúrese de que el cable esté completamente desplegado del compartimento del cable ⑭ antes de utilizar el robot de cocina.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 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 una encimera.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- La potencia máxima se establece según el accesorio que requiere 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.

Antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea la mismo que el que figura en la parte inferior del aparato
- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Antes de utilizar el aparato por primera vez

- Lave las piezas: consulte la sección “cuidado y limpieza”.

Downloaded from www.vandenborre.be

Conozca su Robot de Cocina

Descripción del aparato

Salidas de los accesorios

① salida de alta velocidad
② salida de baja velocidad
③ toma de los utensilios del bol

Mezcladora

④ tapa de la salida de alta velocidad
⑤ cabezal de la mezcladora
⑥ palanca para soltar el cabezal
⑦ control de velocidad y acción intermitente
⑧ botón “en espera”
⑨ unidad de potencia
⑩ bol
⑪ tapa de la salida de baja velocidad
⑫ iluminación integrada en el bol
⑬ botón táctil de la iluminación integrada en el bol
⑭ compartimento del cable
⑮ base de apoyo del bol
⑯ batidor K
⑰ batidor de varillas
⑱ gancho de amasar
⑲ espátula
⑳ protector del cabezal
㉑ antisalpicaduras

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

Accesorios opcionales

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

Nota: accesorios de la salida de baja velocidad

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Los utensilios del bol y algunos de sus usos

Batidor K
Para hacer tartas, galletas, pastelitos, glaseado, rellenos, pastelitos rellenos de crema y puré de patata.

Gancho de amasar
Solo para mezclas de levadura.

Batidor de varillas
Para huevos, crema, pasta para rebozar, bizcochos sin grasa, merengues, tartas de queso, mousses, suflés. No utilice el batidor de varillas para mezclas pesadas (por ejemplo, batir manteca y azúcar), ya que podría dañarlo.

Para usar los utensilios del bol

Asegúrese de que el cable esté completamente desplegado del compartimento del cable ⑭ antes de utilizar el robot de cocina.

1 Enchufe y el botón “en espera” ⑧ se encenderá.
Nota: la luz del botón “en espera” ⑧ parpadeará y el robot de cocina no funcionará si el cabezal de la mezcladora está levantado o el control de velocidad no está en la posición “O”. Antes de poner el aparato en marcha, compruebe que el cabezal de la mezcladora esté correctamente fijado y en posición bajada y que el control de velocidad esté en la posición “O”. Si la luz sigue parpadeando, consulte la “guía de solución de problemas”.

2 Empuje la palanca para levantar el cabezal ❶ hacia abajo y levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado ❷.
Compruebe que la base de apoyo del bol ⑮ esté correctamente colocada con el símbolo Ⓚ hacia arriba.

3 Coloque el bol sobre la base, apriete hacia abajo y gire en el sentido de las agujas del reloj ❸ para fijarlo en su posición.

4 Ponga el utensilio deseado en la toma. Luego empuje hacia arriba ❹ y gire ❺ el utensilio para fijarlo en su posición.
Nota: si el batidor K o el batidor de varillas no recogen ingredientes del fondo del bol, consulte la sección “Ajuste de los utensilios”.

5 Baje el cabezal de la mezcladora empujando la palanca para soltar el cabezal hacia abajo ❻ y baje el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado ❼.

6 Ponga el aparato en marcha girando el control de velocidad ⑦ hacia el ajuste de velocidad deseado. Utilice la posición de acción intermitente (P) para impulsos breves de velocidad máxima.

7 Después del uso, gire el control de velocidad hacia la posición de apagado “O” y desenchufe su robot de cocina.

8 Suelte el utensilio girando en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearlo de la toma de los utensilios y luego quítelo.

Downloaded from www.vandenborre.be

Consejos

- Para incorporar completamente los ingredientes, detenga la mezcladora y limpie el bol con la espátula frecuentemente.
- Para obtener mejores resultados al batir, use huevos a temperatura ambiente.
- Antes de batir claras de huevo, compruebe que no haya grasa ni yema de huevo en el batidor de varillas o en el bol.
- Utilice ingredientes fríos para los pastelitos a menos que su receta indique lo contrario.

Puntos para hacer pan

Importante

- Nunca sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, puede sobrecargar el robot.
- Si oye que el aparato se ahoga, desconéctelo, retire la mitad de la masa y trabaje cada mitad por separado.
- Los ingredientes se mezclan mejor si se pone primero el líquido.

Levadura

- **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 unos 10 minutos hasta que adquiera una consistencia espumosa.
- **Levadura fresca:** desmenúcela en la harina.
- **Otros tipos de levadura:** siga las instrucciones del fabricante.
- Ponga la masa en una bolsa de polietileno untada con mantequilla o en un bol tapado con un paño de cocina. Déjela en un sitio templado hasta que haya doblado su tamaño.

Importante

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

Capacidades máximas		**Chef**	**Chef XL**
Pasta quebrada	Peso de la harina	680 g	910 g
Masa de pan (con levadura dura)	Peso de la harina	350 g – 1,36 kg	350 g – 1,6 kg
	Peso total	550 g – 2,18 kg	550 g – 2,56 kg
Masa con levadura blanda (enriquecida con mantequilla y huevos)	Peso de la harina	250 g – 1,3 kg	250 g – 2,6 kg
	Peso total	480 g – 2,5 kg	480 g – 5 kg
Mezcla para pastel de frutas (método de batir la mantequilla con el azúcar)	Peso total	2,72 kg (mezcla de 9 huevos)	4,55 kg (mezcla de 15 huevos)
Claras de huevo	Número Peso	12 (455 g)	16 (605 g)

* Tamaños de los huevos utilizados = tamaño mediano (peso 53 – 63 g)

Downloaded from www.vandenborre.be

Utensilio	Receta/proceso	Velocidad recomendada
Batidor K	Batir mantequilla/ margarina y azúcar	Empezar en “Min” y aumentar gradualmente a “Max”
	Batir huevos para incorporarlos en preparados para tartas	“4” a “Max”
	Añadir harina, fruta, etc	“Incorporar” a “1”
	Preparados para tartas en un solo paso	Empezar en “Min” y aumentar gradualmente a “Max”
	Pastelitos y galletas – mezclar manteca y harina	“Min” a “2”
	Glasé real	“Min” a “1”
	Puré de patatas	Empezar en “Min” y aumentar gradualmente a “Max”
Batidor de varillas	Claras de huevo	Aumente gradualmente a “Max”
	Bizcochos ligeros	
	Nata	
Gancho de amasar	Para masas con levadura	Velocidad “Min” durante 45 - 60 segundos. Luego, aumente a velocidad “1”
		Reamasar a velocidad “1”

Para usar la iluminación integrada en el bol

- Su robot de cocina está equipado con una función de iluminación integrada en el bol ⑫ situada en la parte inferior del cabezal de la mezcladora.
- Para encenderla y apagarla, presione ligeramente el botón táctil de la iluminación integrada en el bol ❽.

Para quitar y poner las tapas de las salidas

Tapa de la salida de alta velocidad ④

1 Para quitar la tapa, use el asa del costado y levántela.
2 Para ponerla, coloque la tapa sobre la salida y empuje hacia abajo.

Tapa de la salida de baja velocidad ⑪

1 Para quitar la tapa, use el asa de la parte inferior y tire hacia fuera.
2 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.

Downloaded from www.vandenborre.be

Acoplar y utilizar el antisalpicaduras

Montaje

El montaje del antisalpicaduras consta de 2 piezas: el protector del cabezal ⑳ y el antisalpicaduras ㉑.
El antisalpicaduras no se puede acoplar al bol a menos que el protector esté colocado.

1 Levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
2 Enganche el protector del cabezal en la parte inferior del cabezal de la mezcladora ❾ hasta que esté totalmente colocado.
3 Coloque el bol sobre la base.
4 Baje el cabezal de la mezcladora.
5 Apoye el antisalpicaduras en el borde del bol y, a continuación, deslícelo hacia adelante hasta que esté completamente colocado ❿.

- Durante el proceso de mezclado, los ingredientes se pueden añadir directamente al bol a través del tubo de alimentación.

6 Para quitar el antisalpicaduras, simplemente, deslícelo hacia atrás para separarlo del bol de la mezcladora.
7 Para quitar el protector del cabezal, levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado. Quite el utensilio si está acoplado, a continuación, tire del protector del cabezal hacia abajo desde la parte inferior del cabezal de la mezcladora.
Nota: solamente coloque o quite el antisalpicaduras cuando el cabezal de la mezcladora esté en posición de bloqueo.
Recomendamos quitar el protector del cabezal regularmente del cabezal de la mezcladora para limpiarlo.

Ajuste de los utensilios

Batidor K y batidor de varillas

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 KVC70 = 15 mm
TIPO KVL80 = 19 mm

A continuación, siga las siguientes instrucciones:

1 Desenchufe el aparato.
2 Levante el cabezal de la mezcladora e inserte el batidor de varillas o el batidor K.
3 Baje el cabezal de la mezcladora. Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal de la mezcladora y quite el utensilio. Lo ideal sería que el batidor de varillas y el batidor K **casi** tocaran el fondo del bol ⓫.

4 Con una llave inglesa adecuada, afloje la tuerca lo bastante como para permitir el ajuste del eje ⓬. 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 ⓬ se muestra únicamente a título ilustrativo.

Gancho de amasar

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Cuidado y limpieza

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

Unidad de potencia y tapas de las salidas

- Límpielas con un paño húmedo y luego séquelas.
- Nunca las sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.
- Recoja el exceso de cable en el compartimento del cable ⑭ situado en la parte posterior del aparato.

Bol

- 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).

Utensilios y antisalpicaduras

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

receta

adobo de chile

300 g de miel líquida fría (refrigerada durante la noche)
1 chile rojo (entero)
5 ml (1 cucharadita) de mantequilla de cacahuete crujiente
Condimento

1 Ponga todos los ingredientes en la minipicadora/molinillo.
2 Acople el accesorio al robot de cocina y deje que los ingredientes se depositen alrededor de la cuchilla.
3 Pulse el botón de acción intermitente durante 4 segundos.
4 Úselo como sea necesario.

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. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

Downloaded from www.vandenborre.be

Guía de solución de problemas

Downloaded from www.vandenborre.be

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) TWIST	El accesorio debe tener el sistema de conexión Twist KAX TWIST para encajar en la salida. Si tiene accesorios con el sistema de conexión de barra BAR 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*
La luz de “en espera” parpadea cuando el robot de cocina se enchufa por primera vez.	El control de velocidad no está en la posición “O”. El cabezal de la mezcladora está levantado o no está correctamente bloqueado.	Compruébelo y gire el control de velocidad hacia la posición “O”. Compruebe que el cabezal del robot de cocina esté correctamente bloqueado.
El robot de cocina se para durante el funcionamiento. La luz de “en espera” parpadea rápidamente.	La protección de sobrecarga o el sistema de sobrecalentamiento está activado. Capacidad máxima sobrepasada.	Desenchufe y compruebe si hay alguna obstrucción o sobrecarga. Gire el control de velocidad hacia “O” y luego vuelva a poner en marcha el robot. Si no funciona, quite algunos ingredientes para reducir la carga y vuelva a ponerlo en marcha. Si esto tampoco soluciona el problema, desenchufe el aparato y déjelo parado durante 15 minutos. Enchúfelo y vuelva a seleccionar la velocidad. 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 luz de “en espera” se apaga mientras el aparato está enchufado.	El robot de cocina se ha dejado enchufado durante más de 30 minutos sin ser utilizado y ha entrado en modo espera.	Apriete el botón “en espera” una vez para volver a ponerlo en marcha.

Downloaded from www.vandenborre.be

Kend din Kenwood-køkkenmaskine

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

Robust. Driftssikker. Alsidig. Kenwood.

Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.
- Drej hastighedsregulatoren til FRA-positionen ”0”, og træk stikket ud, før redskaber/tilbehør påsættes eller aftages, efter brug og før rengøring.
- Hold dine fingre væk fra bevægelige dele og påsat tilbehør.
- Lad aldrig køkkenmaskinen være uden opsyn, når den er i drift.
- Brug aldrig et beskadiget apparat. Få det kontrolleret eller repareret: Se afsnittet ”Service og kundepleje”.
- Betjen aldrig køkkenmaskinen med hovedet i hævet position.
- Lad aldrig ledningen hænge ned, så et barn kan gribe fat i den.
- Lad aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Brug aldrig uautoriseret tilbehør eller mere end et tilbehør ad gangen.
- Overskrid aldrig mængderne, der er angivet i oversigten over maksimal kapacitet.
- Når et tilbehør bruges, skal sikkerhedsvejledningen, der leveres med det, læses og følges.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Vær forsigtig ved løft af dette apparat, da det er tungt. Sørg for, at hovedet er korrekt låst i den nedadpegende position, og at skålen, redskaberne, udtagsdækslerne og ledningen er fastgjort før løft.
- Udvis forsigtighed, når skålredskaber aftages efter længere tids brug, da de kan blive varme.
- Sørg for, at ledningen er rullet helt ud af ledningsopbevaringsrummet ⑭ før brug af køkkenmaskinen.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Flyt eller hæv ikke mixerhovedet med tilbehør påsat, da køkkenmaskinen kan blive ustabil.
- Betjen ikke dit apparat nær en bordkant.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Den maksimale kapacitet er baseret på det tilbehør, der kræver den største belastning. Andet tilbehør kan kræve mindre strøm.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

Før stikket sættes i

- Sørg for at elforsyningen svarer til den, der står på undersiden af motorenheden.
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

Før første brug

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

Kend din køkkenmaskine

Downloaded from www.vandenborre.be

Forklaring

Udtag til tilbehør

① højhastighedsudtag
② lavhastighedsudtag
③ holder til skålredskaber

Mixer

④ dæksel til højhastighedsudtag
⑤ mixerhoved
⑥ udløsningsgreb til mixerhoved
⑦ hastigheds- og pulsregulator
⑧ standby-knap
⑨ motorenhed
⑩ skål
⑪ dæksel til lavhastighedsudtag
⑫ skålbelysning
⑬ berøringspanel til skålbelysning
⑭ rum til ledningsopbevaring
⑮ skålunderlag
⑯ K-spade
⑰ piskeris
⑱ dejkrog
⑲ dejskraber
⑳ hovedskærm
㉑ stænkskærm

Bemærk: Viste skruenøgle ⓬ er kun til illustration og medfølger ikke i pakken.

Valgfrit tilbehør

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

Bemærk: Tilbehør til lavhastighedsudtag

Lavhastighedsudtaget på din køkkenmaskinemodel har vride-tilslutningssystem. Det er konstrueret til at passe til vridetilslutningssystem-tilbehør.
Når du køber nyt tilbehør til lavhastighedsudtaget, skal du kontrollere kompatibilitet med din køkkenmaskine.
Alt vridetilslutningssystem-tilbehør kan identificeres via produktkoden, der begynder med KAX og også på Twist-logoet (TWIST), som er synligt på emballagen.
For at få flere oplysninger kan du besøge www.kenwoodworld.com/twist.
Hvis dit eget tilbehør har stang-tilslutningssystem (BAR), skal du bruge KAT002ME-mellemstykket til at tilslutte disse til vridetilslutningssystemet (TWIST) på din køkkenmaskine.
For at få flere oplysninger kan du besøge www.kenwoodworld.com/twist.

Skålredskaberne og nogle af deres anvendelser

Downloaded from www.vanbenborre.be

K-spade
Til kager, småkager, butterdej, glasur, fyld, vandbakkelser og kartoffelmos

Dejkrog
Kun til gærdej.

Piskeris
Til æg, fløde, pandekagedej, fedtfri formkager, marengs, cheesecakes, mousser, soufflér. Brug ikke piskeriset til tunge blandinger (f.eks. sammenpiskning af fedtstof og sukker) – du kan beskadige det.

Brug af dine skålredskaber

Sørg for, at ledningen er rullet helt ud af rummet til ledningsopbevaring ⑭ før brug af køkkenmaskinen.

1 Sæt stikket i, og standby-knappen ⑧ tændes.
Bemærk: Standby-knappens lys ⑧ blinker, og køkkenmaskinen kører ikke, hvis mixerhovedet er i hævet position, eller hastighedsregulatoren ikke er i "O"-positionen. Før betjening skal du kontrollere, at mixerhovedet er korrekt låst nede, og at hastighedsregulatoren står i "O"- position. Hvis lyset fortsat Blinker, skal du se "fejlfindingsguiden".
2 Tryk grebet til løft af hovedet ❶ ned, og løft mixerhovedet, til det låses ❷.
Sørg for, at skålunderlaget ⑮ er korrekt monteret med Ⓚ symbolet øverst.
3 Sæt skålen ned i foden, tryk ned, og drej den med uret ❸ for at fastgøre den i position.
4 Placer det ønskede redskab i holderen. Tryk derpå op ❹, og drej ❺ redskabet for at låse det i position.
Bemærk: Hvis K-spaden eller piskeriset ikke når ingredienserne i bunden af skålen, skal du se afsnittet "Redskabsjustering".
5 Sænk mixerhovedet ved at trykke udløsningsgrebet til hovedet ned ❻ og sænke mixerhovedet, til det låses ❼.
6 Start maskinen ved at dreje hastighedsregulatoren ⑦ til den ønskede hastighedsindstilling. Brug puls-positionen (P) til korte intervaller med maksimal hastighed.
7 Efter brug skal du sætte hastighedsregulatoren tilbage på "O" FRA-positionen og trække stikket til din køkkenmaskine ud.
8 Udløs redskabet ved at dreje mod uret for at låse det op fra redskabsholderen og derpå aftage det.

Tip
- For helt at irøre ingredienserne skal du holde med at blande og ofte skrabe indholdet ned med dejskraberen.
- For de bedste resultater ved piskning skal der bruges æg, der har stuetemperatur.
- Før du pisker æggehvider, skal du sikre, at der ikke er noget fedtstof eller æggeblomme på piskeriset eller skålen.
- Brug kolde ingredienser til butterdej, medmindre der står noget andet i opskriften.

Downloaded from www.vandenborre.be

Vigtigt om brødfremstilling

Vigtigt

- Overskrid aldrig de maksimale mængder, der er opgivet – du kan overbelaste maskinen.
- Hvis du hører, at maskinen sejtrækker, skal du slukke for den, fjerne halvdelen af dejen og så ælte hver halvdel for sig.
- Ingredienserne blandes bedst, hvis du hælder væsken i først.

Gær

- **Tørret gær** (den type, der skal opblødes): Hæld det varme vand i skålen. Tilføj derpå gæren og sukkeret, og lad det stå i ca. 10 minutter, til det skummer.
- **Frisk gær:** Smuldres i melet.
- **Andre gærtyper:** Følg producentens vejledning.
- Kom dejen i en smurt plastpose eller en skål, der er dækket med et viskestykke. Lad den stå et varmt sted, til den er blevet dobbelt så stor.

Vigtigt

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

Maksimal kapacitet		**Chef**	**Chef XL**
Butterdej	Mel, vægt	680 g	910 g
Brøddej (fast, med gær)	Mel, vægt	350 g – 1,36 kg	350 g – 1,6 kg
	Vægt i alt	550 g – 2,18 kg	550 g – 2,56 kg
Blød gærdej (med smør og æg)	Mel, vægt	250 g – 1,3 kg	250 g – 2,6 kg
	Vægt i alt	480 g – 2,5 kg	480 g – 5 kg
Frugtkageblanding (Sammenpiskning af fedtstof og sukker)	Vægt i alt	2,72 kg (Blanding med 9 æg)	4,55 kg (Blanding med 15 æg)
Æggehvider	Antal Vægt	12 (455g)	16 (605 g)

* Anvendt æggestørrelse = medium (vægt 53-63 g)

Downloaded from www.vandenborre.be

Redskab	Opskrift/proces	Anbefalet hastighed
K-spade	Sammenpiskning af smør/ margarine og sukker	Start på "Min", øg øg gradvist til "Max"
	Indpiskning af æg i kageblandinger	"4" til "Max"
	Irøring af mel, frugt osv.	"Fold" til "1"
	Alt-i-én-kageblandinger	Start på "Min", og øg gradvist til "Max"
	Butterdej og småkager – smuldring af fedtstof i mel	"Min" til "2"
	Dekorationsglasur	"Min" til "1"
	Kartoffelmos	Start på "Min", og øg gradvist til "Max"
Piskeris	Æggehvider	Øg gradvist til "Max"
	Fedtfri formkager	
	Creme	
Dejkrog	Til gærdejsblandinger	"Min"-hastighed i 45-60 sek., Øg derpå hastigheden til "1"
		Ælt igen på hastighed "1"

Brug af skålbelysningen

- Din køkkenmaskine er udstyret med en skålbelysning ⑫ på undersiden af mixerhovedet.
- Den tændes og slukkes ved let tryk på berøringspanelet til skålbelysning ❽.

Aftagning og påsætning af udtagsdæksler

Dæksel til højhastighedsudtag ④

1 Ved aftagning af dækslet benyttes grebet på siden. Dette løftes op.
2 Ved påsætning anbringes dækslet over udtaget og trykkes ned.

Dæksel til lavhastighedsudtag ⑪

1 Ved aftagning af dækslet benyttes grebet på undersiden, som trækkes udaf.
2 Ved påsætning sættes hagen oven på dækslet ind i hakket ved udtaget og trykkes, så det klikker på plads.

Påsætning og brug af din stænkskærm

Samling

Stænkskærmen består af 2 stykker: Hovedskærmen ⑳ og stænkskærmen ㉑. Stænkskærmen kan ikke sættes på skålen, medmindre hovedskærmen er påsat.

1 Løft mixerhovedet, til det låser.
2 Slå hovedskærmen op mod undersiden af mixerhovedet ❾, til det er helt på plads.
3 Pas skålen ned i foden.
4 Sænk mixerhovedet.
5 Lad stænkskærmen hvile på skålens kant, og skub den fremad, til den er helt på plads ❿.
- Under blanding kan ingredienser tilføjes direkte i skålen via indløbsslisken.

6 For at afmontere stænkskærmen skubbes den blot væk fra mixerskålen.
7 For at fjerne hovedskærmen skal du hæve mixerhovedet, til det låser. Fjern redskabet, der evt. er påsat, og træk hovedskærmen nedad fra undersiden af mixerhovedet.
Bemærk: Påsæt eller fjern kun stænkskærmen, når mixerhovedet er i den låste position.
Vi anbefaler, at hovedskærmen regelmæssigt tages af mixerhovedet og rengøres.

Redskabsjustering

Downloaded from www.vandenborre.be

K-spade og piskeris

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 KVC70 = 15 mm
TYPE KVL80 = 19 mm

Følg derpå vejledningen nedenfor:

1 Træk apparatets stik ud.
2 Hæv mixerhovedet, og isæt piskeriset eller K-spaden.
3 Sænk mixerhovedet. Hvis frigangen skal justeres, skal du hæve mixerhovedet og aftage redskabet. Ideelt set skal piskeris og K-spade **næsten** røre bunden af skålen ⓫.
4 Brug en egnet skruenøgle til at løsne møtrikken tilstrækkeligt til kunne justere akslen ⓬. 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 ⓬ er kun til illustration.

Dejkrog

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

Pleje og Rengøring

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

Motorenhed og udtagsdæksler

- Aftørres med en fugtig klud og tørres
- Brug aldrig skuremidler, og kom dem aldrig i vand.
- Opbevar overskydende ledning i rummet til ledningsopbevaring ⑭ bag på maskinen.

Skål

- 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).

Redskaber og stænkskærm

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

opskrift

chilimarinade

300 g kold klar honning (i køleskab natten over)
1 chili (hel)
5 ml (1 tsk) groftmalet jordnøddesmør
Krydderier

1 Anbring alle ingredienserne i minihakkeren/-kværnen
2 Sæt tilbehøret på køkkenmaskinen, og lad ingredienserne synke ned om kniven.
3 Skift til puls i 4 sekunder.
4 Anvend efter behov.

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.

Downloaded from www.vandenborre.be

Fejlfindingsguide

Downloaded from www.vandenborre.be

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) TWIST	Tilbehør skal have KAX-vridetilslutningssystem TWIST for at passe til udtaget. Hvis dit eget tilbehør har stangtilslutningssystem BAR, 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*
Standby-lyset blinker, når køkkenmaskinens stik første gang sættes i.	Hastighedsregulator ikke i "O"-positionen. Mixerhoved i hævet position eller ikke låst nede korrekt.	Kontroller og drej hastighedsregulatoren til "O"-positionen. Kontroller, at køkkenmaskinens hoved er korrekt låst nede.
Køkkenmaskinen stopper under betjening. Standby-lys blinker hurtigt.	Overbelastningsbeskyttelse eller overophedningssystem aktiveret. Maksimal kapacitet overskredet.	Træk stikket ud, og kontroller for forhindring eller overbelastning. Drej hastighedsregulatoren til "O", og start igen. Hvis maskinen ikke fungerer, skal nogle af ingredienserne fjernes for at reducere belastningen og derefter startes igen. Hvis dette stadig ikke løser problemet, skal stikket trækkes ud, og maskinen skal stå i 15 minutter. Sæt stikket i, og vælg hastighed igen. Hvis maskinen ikke starter igen efter ovenstående procedure, skal du kontakte "kundeservice" at få yderligere råd.
Standby-lys slukket, mens maskinens stik er sat i.	Køkkenmaskinen har stået med stikket sat i i mere end 30 minutter uden at blive betjent og er gået i standby-tilstand.	Tryk på standby-knappen én gang for at nulstille den.

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. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uhensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Lär känna din köksmaskin från Kenwood

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

Robust. Pålitlig. Mångsidig. Kenwood.

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör.
- Vrid hastighetsreglaget till ”O ”(AV) och dra ur stickkontakten innan du monterar på eller tar av redskap/tillbehör, efter användning samt före rengöring.
- Håll fingrarna borta från rörliga delar och monterade tillbehör.
- Lämna aldrig köksmaskinen utan uppsikt när den används.
- Använd aldrig en skadad apparat. Lämna in den på kontroll eller för reparation: se “Service och kundtjänst”.
- Använd aldrig köksmaskinen med huvudet i uppfälld position.
- Lämna aldrig sladden så att ett barn kan nå den.
- Låt aldrig motordel, sladd eller stickkontakt bli våt.
- Använd aldrig tillbehör som inte är godkända. Använd bara ett tillbehör åt gången.
- Överskrid aldrig de kvantiteter som anges i tabellen för apparatens maxkapacitet.
- Läs och följ tillhörande säkerhetsinstruktioner innan du använder ett tillbehör.
- Var försiktig när du lyfter apparaten eftersom den är mycket tung. Kontrollera att huvudet är låst i nedfälld position samt att skål, verktyg, uttagslock och sladd sitter fast innan du lyfter den.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Var försiktig när du tar bort skålverktygen efter långvarig användning eftersom de kan bli heta.
- Kontrollera att sladden är helt uttagen från sladdfacket ⑭ innan du använder köksmaskinen.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Flytta inte apparaten och fäll inte upp huvudet när ett tillbehör är monterat eftersom köksmaskinen blir instabil.
- Använd inte apparaten nära kanten på arbetsbänken.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka skador.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Maxbedömningen baseras på det tillbehör som kräver störst effekt. Andra tillbehör kan vara mindre energikrävande.
- 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.

Innan du sätter i stickkontakten

- Se till att nätspänningen hos dig motsvarar den som visas på apparatens undersida.
- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Innan du använder maskinen för första gången

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Lär känna din köksmaskin

Förklaring till bilder

Uttag för tillbehör

① höghastighetsuttag
② låghastighetsuttag
③ skåluttag

Mixer

④ lock till höghastighetsuttaget
⑤ blandarhuvud
⑥ låsspak för huvud
⑦ hastighets- och pulsreglage
⑧ standby-knapp
⑨ motordel
⑩ skål
⑪ lock till låghastighetsuttaget
⑫ skålbelysning
⑬ pekplatta för skålbelysning
⑭ sladdfack
⑮ underlag för skål
⑯ k-spade
⑰ visp
⑱ degkrog
⑲ degskrapa
⑳ skydd till blandarhuvud
㉑ stänkskydd

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

Extra tillbehör

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

Obs: Låghastighetstillbehör

Låghastighetsuttaget på din köksmaskin har twist-anslutning. Det är utformat för tillbehör med twist-anslutning.
När du köper nya tillbehör till låghastighetsuttaget ska du kontrollera att de passar din köksmaskin. Alla tillbehör med twist-anslutning känns igen på produktkoden som startar med KAX, men även på Twist-logotypen (TWIST CONNECTION) som visas tydligt på förpackningen. Mer information hittar du på www.kenwoodworld.com/twist.
Om dina egna tillbehör har bar-anslutning (BAR) måste du använda KAT002ME för att kunna montera dem på köksmaskinens twist-anslutning (TWIST CONNECTION).
Mer information hittar du på www.kenwoodworld.com/twist.

Blandarverktygen och några användningsområden

K-spade

Använd till att göra mjuka kakor, småkakor, pajdeg, glasyr, petit-chou, fyllningar och potatismos.

Degkrok

Använd bara till jäsdegar.

Visp

Använd till att vispa ägg, vispgrädde, kak- och pannkakssmet, lätta sockerkakor (utan fett), maränger, ostkakor, mousse, suffléer. Använd inte vispen till tyngre smeter (t.ex. till att vispa matfett med socker) – då kan den skadas.

Hur man använder skålverktyg

Kontrollera att sladden är helt uttagen från sladdfacket ⑭ innan du använder köksmaskinen.

1 Sätt i stickkontakten. Standby-knappen ⑧ tänds.
Obs: Standby-lampan ⑧ blinkar och köksmaskinen startar inte om huvudet är uppfällt eller om hastighetsreglaget inte står i läge ”O”. Innan du använder apparaten kontrollera att huvudet är låst i nedfälld position och att hastighetsreglaget srår i läge ”O”. Fortsätter lampan att blinka se ”felsökningsguiden”.
2 Tryck ner låsspaken ❶ och lyft huvudet tills det låser på plats ❷.
Kontrollera att underlaget för skålen ⑮ är korrekt monterat med symbolen Ⓚ överst.
3 Montera skålen på basen, tryck ner och vrid medurs ❸ för att låsa fast den.
4 Placera önskat verktyg i uttaget. Tryck det upp ❹ och vrid ❺ tills det låser på plats.
Obs: Får inte k-spaden eller vispen med sig ingredienserna på botten av skålen se avsnittet ”Justering av verktyg”.
5 Sänk blandarhuvudet genom att trycka ner låsspaken ❻ och sänka huvudet tills det låser fast ❼.
6 Starta apparaten genom att vrida hastighetsreglaget ⑦ till önskad hastighet. Använd puls (P) för att köra stötvis på högsta hastighet.
7 Efter användning. Vrid tillbaka hastighetsreglaget till läge ”O” (AV) och dra ur köksmaskinens stickkontakt.
8 Lossa verktyget genom att vrida moturs för att låsa upp det från uttaget och ta sedan av det.

Tips

- För att ingredienserna ska blandas ordentligt stanna regelbundet maskinen och skrapa ner ingredienserna i skålen med degskrapan.
- Bäst resultat när du vispar ägg får du om äggen har rumstemperatur.
- Innan du vispar äggvita se till att skål och visp är ordentligt rena och torra samt helt utan spår av fett och äggula.
- Använd kalla ingredienser för pajdeg om inte annat anges i receptet.

Vid brödbak

Viktigt

- Överskrid aldrig angivna maxkapaciteter – då kan maskinen överbelastas.
- Om du hör maskinen arbeta hårt. Stäng av den, ta bort hälften av degen och kör halva degen åt gången.
- Ingredienserna blandas bäst om du häller i vätskan först.

Jäst

- **Torrjäst (behöver förberedas):** Häll kallt vatten i skålen. Tillsätt jäst och socker. Låt stå i cirka 10 minuter tills den blir skummig.
- **Färsk jäst:** Smula i mjölet.
- **Andra sorters jäst:** Följ tillverkarens instruktioner.
- Lägg degen i en smörad plastpåse eller i en skål övertäkt med en bakduk. Låt stå varmt. Jäs till dubbel storlek.

Viktigt

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Maxkapaciteter		**Chef**	**Chef XL**
Mördeg	Mjölvikt	680 g	910 g
Bröddeg	Mjölvikt	350 g – 1,36 kg	350 g – 1,6 kg
(tung jäsdeg)	Total vikt	550 g – 2,18 kg	550 g – 2,56 kg
Lätt jäsdeg	Mjölvikt	250 g – 1,3 kg	250 g – 2,6 kg
(med smör och ägg)	Total vikt	480 g – 2,5 kg	480 g – 5 kg
Smet till fruktkaka (där smör och socker vispas poröst)	Total vikt	2,72 kg (9 ägg)	4,55 kg (15 ägg)
Äggvitor	Antal Vikt	12 (455 g)	16 (605 g)

* Ägg storlek = medium (vikt 53–63 g)

Verktyg	**Recept/process**	**Rekommenderad hastighet**
K-spade	Vispa smör/margarin och ägg poröst	Starta på ”Min” och öka stegvis till ”Max”
	Vispa ner ägg i kaksmeter	”4” till ”Max”
	Vända in mjöl, frukt osv	”Fold” till ”1”
	Kaksmeter där allt blandas samtidigt	Starta på ”Min” och öka stegvis till ”Max”
	Smördeg & småkakor – matfett knådas in i mjöl	”Min” till ”2”
	Kristyr	”Min” till ”1”
	Potatismos	Starta på ”Min” och öka stegvis till ”Max”
Visp	Äggvitor	Höj stegvis till ”Max”
	Sockerkaka utan bakfett	
	Vispgrädde	
Degkrok	För jäsdegar	”Min”-hastighet i 45–60 sekunder Öka sedan till hastighet ”1”
		Knåda igen på hastighet ”1”

Använda skålbelysningen

- Din köksmaskin är utrustad med en skålbelysning ⑫ som sitter under blandarhuvudet.
- För att slå på och stänga av, tryck lätt på pekplattan för skålbelysningen ❽.

Ta bort och montera locken till kraftuttagen

Lock till kraftuttagen – hög hastighet ④

1 För att ta bort locket, använd hantaget på sidan och lyft uppåt.
2 För att montera, placera locket över kraftuttaget och tryck nedåt.

Lock till kraftuttagen – låg hastighet ⑪

1 För att ta bort locket, använd hantaget på undersidan och dra utåt.
2 För att montera, placera luckan över locket in i kraftuttaget och tryck till för att låsa fast den.

Montera och använd stänkskyddet

Montering

Stänkskyddet består av 2 enheter: skydd för blandarhuvudet ⑳ och stänkskydd ㉑. Stänkskyddet kan inte fästas på skålen förrän skyddet på blandarhuvudet är monterat.

1 Lyft blandarhuvudet tills det låser på plats.
2 Tryck blandarhuvudets skydd uppåt på undersidan av huvudet ❾ tills det sitter ordentligt på plats.
3 Montera skålen på basen.
4 Sänk blandarhuvudet.
5 Häng stänkskyddet på skålens topp och för det framåt tills det har kommit ordentligt på plats ❿.
- Ingredienser kan tillsättas direkt i skålen under blandning via matartratten.

6 Ta av stänkskyddet genom att försiktigt dra det av blandarskålen.
7 För att ta av skyddet på blandarhuvudet: Fäll upp huvudet tills det låser på plats. Ta av eventuellt verktyg. Dra sedan skyddet neråt på undersidan av blandarhuvudet.
Obs: Vid montering av stänkskyddet ska blandarhuvudet befinna sig i låst position.
Vi rekommenderar du regelbundet tar av skyddet för rengöring.

Downloaded from www.vandenborre.be

Justering av verktyg

K-spade & visp

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 KVC70 = 15 mm
Modell KVL80 = 19 mm

Följ sedan nedanstående instruktioner:

1 Dra ur apparatens stickkontakt.
2 Fäll upp blandarhuvudet och montera vispen eller spaden.
3 Sänk blandarhuvudet. Om avståndet behöver justeras fäller du upp blandarhuvudet och tar av redskapet. Vispen och k-spaden ska **nästan** vidröra botten av skålen ⓫.
4 Använd en lämplig skruvnyckel för att lossa muttern så att axeln ⓬ 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 ⓬ visas endast i illustrationssyfte.

Degkrok
Verktyget är ställt in i fabriken och behöver inte justeras.

Skötsel och Rengöring

Downloaded from www.vandenborre.be

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

Motordel och lock till kraftuttagen
- Torka av med en fuktig trasa och handdukstorka torrt.
- Använd aldrig putsmedel och doppa aldrig i vatten.
- Förvara sladden i sladdfacket ⓮ på baksidan av maskinen.

Skål
- 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).

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

recept

chilimarinad

300 gr kall, klar och flytande honung (som har förvarats i kylskåp över natten)
1 chili (hel)
5 ml (1 tsk) krispigt jordnötssmör
Kryddor

1 Lägg alla ingredienser i minihackaren/kvarnen
2 Montera tillsatsen på köksmaskinen och se till att ingredienserna placeras runt bladet.
3 Växla till pulserande läge i 4 sekunder.
4 Använd såsom önskat.

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.

Downloaded from www.vandenborre.be

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. När du avfallshanterar en hushållsapparat på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljö och hälsa som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

Problemsökningsguide

Downloaded from www.vandenborre.be

Problem	Orsak	Lösning
Vispen eller k-spaden slår emot botten på skålen eller når inte ingredienserna i botten.	Verktyget har fel höjd och behöver justeras.	Justera höjden med hjälp av en lämplig skruvnyckel.
Tillbehör går inte att montera på låghastighetsuttaget.	Kontrollera att ditt tillbehör är kompatibelt med din modell. Twist-anslutning krävs (modell KAX)	Tillbehöret måste ha KAX twist-anslutning för att passa i uttaget. Om dina egna tillbehör har bar-anslutning måste du använda KAT002ME för att kunna montera dem på köksmaskinens twist-anslutning. *Mer information hittar du på www.kenwoodworld.com/twist*
Standby-lampan blinkar när köksmaskinen kopplas in.	Hastighetsreglaget står inte i läge ”O”. Blandarhuvudet är uppfälld eller är inte låst i nedfälld position.	Kontrollera och vrid hastighetsreglaget till läge ”O”. Kontrollera att köksmaskinens huvud är ordentligt låst.
Köksmaskinen stannar under användning. Standby-lampan blinkar snabbt.	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. Vrid hastighetsreglaget till “O”. Starta maskinen igen. Om maskinen inte startar ta bort en del ingredienser för att minska belastningen och starta igen. År problemet fortfarande inte löst. Ta ur stickkontakten och låt maskinen vila i 15 minuter. Sätt i stickkontakten och välj hastighet. Om köksmaskinen fortfarande inte startar efter ovanstående procedur kontakta ”kundtjänst” för hjälp.
Standby-lampan är inte tänd trots att stickkontakten sitter i.	Köksmaskinen har lämnats påslagen i över 30 minuter utan att användas och har gått in i standby-läge.	Tryck på standby-knappen för att återställa.

Downloaded from www.vanbenborre.be

Bli kjent med din Kenwood-kjøkkenmaskin

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

Robust. Pålitelig. Allsidig. Kenwood.

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.
- Vri hastighetskontrollen til «O» (av) og trekk ut støpselet før du setter på eller tar av redskaper/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Hold fingrene unna bevegelige deler og påsatt tilbehør.
- Du må aldri la kjøkkenmaskinen være uten oppsyn mens den er i drift.
- Du må aldri bruke en skadet maskin. Få den undersøkt eller reparert: se avsnittet «service og kundetjeneste».
- Du må aldri kjøre kjøkkenmaskinen med hodet i hevet stilling.
- Du må aldri la ledningen henge ned slik at et barn kan ta tak i den.
- Du må aldri la motorenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- Du må aldri bruke uautorisert tilbehør eller mer enn ett tilbehør av gangen.
- Du må aldri bruke mer enn mengdene som er oppgitt i tabellen over maksimalkapasitet.
- Når du bruker tilbehør, må du lese og følge sikkerhetsveiledningen som følger med det aktuelle tilbehøret.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Vær forsiktig når du løfter maskinen – den er tung. Forsikre deg om at hodet sitter korrekt fastlåst i ned-stillingen og at bollen, redskaper, uttaksdeksler og ledningen er sikret før du løfter.
- Vær forsiktig når du tar av bolleredskaper etter langvarig bruk – de kan være varme.
- Forsikre deg om at ledningen er tatt helt ut av oppbevaringsrommet ⑭ før du bruker kjøkkenmaskinen.
- Barn må være under overoppsyn for å sikre at de ikke leker med maskinen.
- Ikke flytt eller hev mikserhodet mens tilbehør er satt på, dette kan gjøre kjøkkenmaskinen ustabil.
- Ikke bruk maskinen nær kanten av en benk.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Maksimum kapasitet er basert på tilbehøret som bruker mest strøm. Annet tilbehør bruker kanskje mindre strøm.
- 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.

Før du setter inn støpselet

- Pass på at strømforsyningen stemmer overens med den som er oppgitt på undersiden av hurtigmikseren.
- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

Før førstegangs bruk

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

Bli kjent med kjøkkenmaskinen

Downloaded from www.vandenborre.be

Deler

Tilbehøruttak

① høyhastighetsuttak
② lavhastighetsuttak
③ redskapskontakt til bolle

Mikser

④ deksel til høyhastighetsuttak
⑤ mikserhode
⑥ utløserspak for hode
⑦ hastighets- og pulskontroll
⑧ standby-knapp
⑨ motorenhet
⑩ bolle
⑪ deksel til lavhastighetsuttak
⑫ bollebelysning
⑬ trykkplate for bollebelysning
⑭ oppbevaringsrom for ledning
⑮ bolleunderlag
⑯ K-spade
⑰ visp
⑱ deigkrok
⑲ slikkepott
⑳ hodevern
㉑ skvettskjerm

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

Ekstratilbehør

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

Merknad: tilbehør til lavhastighetsuttaket

Lavhastighetsuttaket på din kjøkkenmaskin har Twist-tilkoblingssystemet. Det kan brukes med tilbehør som har Twist-tilkoblingssystemet.
Når du kjøper nytt tilbehør til lavhastighetsuttaket, må du sjekke at det er kompatibelt med din kjøkkenmaskin.
Du kan identifisere tilbehør med Twist-tilkoblingssystemet på produktkoden, som skal starte med KAX, og også på Twist-logoen (TWIST), som står på emballasjen. Du finner mer informasjon på www.kenwoodworld.com/twist.
Hvis du eier tilbehør med Bar-tilkoblingssystemet (BAR), må du bruke KAT002ME-adapteren til å koble disse til Twist-koblingssystemet (TWIST) på kjøkkenmaskinen din.
Du finner mer informasjon på www.kenwoodworld.com/twist.

K-spade

Til å lage kaker, småkaker, butter-/mørdeig, glasur, fyll, vannbakkels og potetmos.

Deigkrok

Bare til gjærblandinger.

Visp

Til egg, krem, røre, fettfrie sukkerbrød, marengs, ostekaker, mousse, sufflé. Ikke bruk vispen til tunge blandinger (f.eks. sammenrøring av fett og sukker) – du kan skade den.

Bolleredskapene og noen bruksområder

Downloaded from www.vandenborre.be

Slik bruker du bolleredskapene

Forsikre deg om at ledningen er tatt helt ut av oppbevaringsrommet ⑭ før du bruker kjøkkenmaskinen.

1 Sett inn støpselet, så lyser standby-knappen ⑧.
Merk: Lyset til standby-knappen ⑧ blinker og kjøkkenmaskinen fungerer ikke hvis mikserhodet er hevet eller hastighetskontrollen ikke er stilt til «O». Før du kjører maskinen, må du forsikre deg om at mikserhodet er låst fast i ned-stillingen og at hastighetskontrollen er stilt til «O». Hvis lampen fortsatt blinker, kan du se etter hjelp i «feilsøking».
2 Skyv hodeheverspaken ❶ ned og hev mikserhodet til det låser på plass ❷. Sørg for at bolleunderlaget ⑮ er riktig plassert med Ⓚ-symbolet øverst.
3 Sett bollen på basen, trykk den ned og vri den med klokken ❸ for å sikre den.
4 Plasser redskapet du vil bruke i kontakten. Så skyver du redskapet opp ❹ og vrir ❺ det slik at det låses på plass.
Merk: Hvis K-spaden eller vispen ikke henter opp ingredienser fra bunnen av bollen, kan du se avsnittet «Justering av redskaper».
5 Senk mikserhodet ved å skyve hodeutløserspaken ned ❻ og senke mikserhodet til det låses på plass ❼.
6 Start maskinen ved å vri hastighetskontrollen ⑦ til ønsket hastighetsinnstilling. Bruk puls-innstillingen (P) hvis du ønsker korte perioder med maksimal hastighet.
7 Etter bruk stiller du hastighetskontrollen tilbake til «O» (av) og trekker ut støpselet til kjøkkenmaskinen.
8 Løs ut redskapet ved å vri medsols for å frigjøre det fra redskapskontakten, og ta det av.

Tips

- Sørg for at ingrediensene blandes helt ved å stanse miksingen og skrape bollen med slikkepotten ofte.
- Få best mulig resultat fra visping ved å bruke egg med romtemperatur.
- Før du visper eggehviter bør du passe på at det ikke finnes fett eller eggeplomme på vispen eller bollen.
- Bruk kalde ingredienser til butterdeig med mindre det står noe annet i oppskriften du bruker.

Om brødbaking

Viktig

- Du må aldri overskride maksimalkapasiteten som er oppgitt – du kan overbelaste maskinen.
- Hvis du hører at maskinen sliter, må du slå den av, fjerne halvparten av deigen og bearbeide de to halvdelene hver for seg.
- Ingrediensene blandes best hvis du har i væsken først.

Gjær

- **Tørrgjær (av typen som må «vekkes»):** hell det varme vannet i bollen. Så har du i gjæren og sukkeret og lar stå i ca. 10 minutter til det skummer.
- **Fersk gjær:** smuldre den i melet.
- **Andre typer gjær:** følg produsentens veiledning.

- Legg deigen i en smurt plastpose eller en bolle som du dekker med et kjøkkenhåndkle. La stå på et varmt sted til den er dobbelt så stor.

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Maksimalkapasitet		**Chef**	**Chef XL**
Mørdeig	Melvekt	680 g	910 g
Brøddeig (stiv gjærdeig)	Melvekt	350 g – 1,36 kg	350 g – 1,6 kg
	Totalvekt	550 g – 2,18 kg	550 g – 2,56 kg
Myk gjærdeig (med smør og egg)	Melvekt	250 g – 1,3 kg	250 g – 2,6 kg
	Totalvekt	480 g – 2,5 kg	480 g – 5 kg
Fruktkake-blanding (metode med hvitrøring av fett og sukker)	Totalvekt	2,72 kg (blanding med 9 egg)	4,55 kg (blanding med 15 egg)
Eggehviter	Antall Vekt	12 (455 g)	16 (605 g)

* Eggstørrelse = middels store (vekt 53–63 g)

Redskap	**Oppskrift/prosess**	**Anbefalt hastighet**
K-spade	Røre smør/margarin og sukker til det er hvitt	Start på «Min» og øk gradvis til «Max»
	Vispe inn egg i kakerøre	«4» til «Max»
	Vende inn mel, frukt osv.	«Fold» til «1»
	Alt-i-ett-kakemikser	Start på «Min» og øk gradvis til «Max»
	Butter-/mørdeig og gni fett inn i mel	«Min» til «2»
	Hard glasur	«Min» til «1»
	Potetmos	Start på «Min» og øk gradvis til «Max»
Visp	Eggehviter	Øk gradvis til «Max»
	Fettfrie sukkerbrød	
	Krem	
Deigkrok	Til gjærdeigblandinger	«Min» hastighet i 45–60 sekunder Deretter skrur du opp hastigheten til «1»
		Kna på nytt på hastighet «1»

Downloaded from www.vandenborre.be

Slik bruker du bollebelysningen

- Kjøkkenmaskinen din har bollebelysning ⑫ på undersiden av mikserhodet.
- Du slår den på og av ved å trykke lett på trykkplaten for bollebelysningen ❽.

Slik tar du av og setter på uttaksdekslene

Deksel til høyhastighetsuttak ④

1 Du tar av dekselet ved å bruke gripehåndtaket på siden og løfte det opp.
2 Du setter det på ved å plassere dekselet over uttaket og skyve det ned.

Deksel til lavhastighetsuttak ⑪

1 Du tar av dekselet ved å bruke gripeflaten på undersiden og trekke det ut.
2 Du setter det på ved å sette fliken øverst på dekselet i hakket i uttaket og skyve til det klikker på plass.

Slik setter du på og bruker skvettskjermen

Slik setter du den sammen

Skvettskjermmonteringen består av to deler: hodevernet ⑳ og skvettskjermen ㉑.
Skvettskjermen kan ikke settes på bollen uten at vernet er satt på.

1 Hev mikserhodet til det låses på plass.
2 Skyv hodevernet oppover mot undersiden av mikserhodet ❾ til det sitter ordentlig på plass.
3 Sett bollen på basen.
4 Senk mikserhodet.
5 Hvil skvettskjermen på kanten av bollen og skyv den fremover til den sitter helt på plass ❿.
- Mens du mikser kan du legge til ingredienser rett i bollen via innmatingsrøret.

6 Du fjerner skvettskjermen ved å skyve den vekk fra mikserbollen.
7 Du fjerner hodevernet ved å heve mikserhodet til det låser. Fjern eventuelle redskap som sitter på, og dra så hodevernet nedover fra undersiden av mikserhodet.
Merk: Du må bare sette på eller ta av skvettskjermen mens mikserhodet er i låst stilling.
Vi anbefaler at du tar av hodevernet jevnlig og rengjør det.

Justering av redskaper

K-spade og visp

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 KVC70 = 15 mm
TYPE KVL80 = 19 mm

Så følger du veiledningen under:

1 Trekk ut støpselet.
2 Hev mikserhodet og sett inn vispen eller spaden.
3 Senk mikserhodet. Hvis klareringen må justeres, hever du mikserhodet og tar av redskapet. Ideelt sett bør vispen og K-spaden **nesten** berøre bunnen av bollen ⓫.
4 Bruk en passende skiftenøkkel til å løsne mutteren nok til at du kan justere skaftet ⓬. 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 ⓬ som vises er bare til illustrasjonsformål.

Deigkrok
Dette redskapet er innstilt på fabrikken og vil ikke trenge justering.

Stell og rengjøring

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

Motorenheten og uttaksdekslene
- Tørk over med en fuktig klut og tørk.
- Bruk aldri slipemidler eller legg i vann.
- Oppbevar overflødig ledning i oppbevaringsrommet for ledning ⑭ på baksiden av maskinen.

Bolle
- 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).

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

Downloaded from www.vandenborre.be

oppskrift

chilimarinade

300 g kald, klar, flytende honning (avkjølt i kjøleskap over natten)
1 chilipepper (hel)
5 ml (1 ts) peanøttsmør med biter
Salt og pepper

1 Ha i alle ingrediensene i minihakkeren/kvernen.
2 Sett tilbehøret på kjøkkenmaskinen og la ingrediensene legge seg rundt kniven.
3 Vri til puls i 4 sekunder.
4 Bruk som du ønsker.

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.

Downloaded from www.vanenburre.be

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. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

Feilsøking

Downloaded from www.vandenborre.be

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) TWIST CONNECTION	Tilbehøret må ha KAX twist-tilkoblingssystemet TWIST CONNECTION for at det skal passe i uttaket. Hvis du eier tilbehør med Bar-tilkoblingssystemet BAR, må du bruke KAT002ME-adapteren til å koble disse til Twist-koblingssystemet på kjøkkenmaskinen din. *Du finner mer informasjon på www.kenwoodworld.com/twist*
Standby-lampen blinker når kjøkkenmaskinen settes i kontakten.	Hastighetskontrollen står ikke stilt til «O». Mikserhodet er hevet eller ikke låst ned.	Sjekk og vri hastighetskontrollen til «O». Sjekk at hodet er låst ned på plass.
Kjøkkenmaskinen stanser under bruk. Standby-lampen blinker fort.	Systemet for vern mot overbelastning eller overoppheting er aktivert. Maksimalkapasiteten er overskredet.	Trekk ut støpselet og sjekk etter blokkeringer eller overbelastning. Vri hastighetskontrollen til «O» og start på nytt. Hvis maskinen ikke fungerer, må du redusere belastningen ved å fjerne noen av ingrediensene og starte på nytt. Hvis dette ikke løser problemet, trekker du ut støpselet og lar stå i 15 minutter. Sett inn støpselet igjen og velg hastighet på nytt. Hvis maskinen ikke starter igjen etter at du har brukt fremgangsmåten over, må du kontakte «kundeservice» for mer hjelp.
Standby-lampen er av mens maskinen er satt i kontakten.	Kjøkkenmaskinen har stått i kontakten i mer enn 30 minutter uten bruk og har gått i Standby-modus.	Tilbakestill ved å trykke på Standby-knappen én gang.

Downloaded from www.vandenborre.be

Kenwood-yleiskoneeseen tutustuminen

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

Vankka. Luotettava. Monikäyttöinen. Kenwood.

Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä Kenwood tai Kenwoodin valtuuttama huoltoliike.
- Käännä nopeudensäädin “O” POIS -asentoon ja irrota pistoke sähköpistorasiasta ennen työkalun tai varusteen kiinnittämistä tai irrottamista, käytön jälkeen ja ennen puhdistamista.
- Pidä sormet loitolla liikkuvista osista ja paikalleen asetetuista varusteista.
- Älä jätä yleiskonetta toimimaan ilman valvontaa.
- Älä koskaan käytä viallista laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä käytä yleiskonetta, kun sen pää on pystyasennossa.
- Älä anna johdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Älä koskaan anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä käytä muita kuin laitteen valmistajan suosittelemia varusteita ja tai useita varusteita samanaikaisesti.
- Älä ylitä määrätaulukossa mainittuja enimmäismääriä.
- Ennen varusteen käyttämistä lue sen mukana toimitetut turvaohjeet ja noudata niitä.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Nosta tätä laitetta varovaisesti, sillä se on painava. Varmista ennen nostamista, että pää on lukittu kunnolla ala-asentoon ja että kulho, työvälineet, aukkojen kannet ja johto on kiinnitetty kunnolla.
- Irrota kulhotyövälineet varovaisesti pitkään jatkuneen käytön jälkeen, sillä ne saattavat olla kuumia.
- Varmista ennen yleiskoneen käyttämistä, että johto on kääritty kokonaan auki säilytyspaikasta ⑭.
- Valvo lapsia sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Älä siirrä tai nosta sekoituspäätä, kun siihen on kiinnitetty varuste. Muuten yleiskone voi muuttua epävakaaksi.
- Älä käytä laitetta lähellä työtason reunaa.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Suurin kuormitus määräytyy eniten virtaa kuluttavan varusteen mukaan. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

Ennen yhdistämistä verkkovirtaan

- Varmista, että sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä tietoja.
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

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

Yleiskoneeseen tutustuminen

Downloaded from www.vandenborre.be

Selite

Varusteiden kiinnityspaikat

① suuren nopeuden kiinnityspaikka
② hitaan nopeuden kiinnityspaikka
③ työvälineliitäntä

Sekoitin

④ suuren nopeuden kiinnityspaikan kansi
⑤ sekoitinpää
⑥ päänvapautusvipu
⑦ nopeuden ja sykäyksien säädin
⑧ valmiustilapainike
⑨ moottoriosa
⑩ kulho
⑪ hitaan nopeuden kiinnityspaikan kansi
⑫ kulhovalaisin
⑬ kulhovalaisimen kosketuslevy
⑭ johdon säilytyspaikka
⑮ kulhon kiinnike
⑯ K-vatkain
⑰ vispilä
⑱ taikinakoukku
⑲ lasta
⑳ pään suojus
㉑ roiskesuoja

Huomaa: Kiintoavain ⑫ näkyy kuvassa-vain havainnollistamisen vuoksi. Se ei sisälly toimitukseen.

Lisävarusteet

Keittiökonetta varten voi hankkia useita lisävarusteita. Pakkauksessa on lisätietoja niistä. Koko valikoima esitellään osoitteessa www.kenwoodworld.com. Lisäksi siellä kerrotaan niiden ostamisesta.

Huomaa: Hitaan nopeuden kiinnityspaikat

Yleiskoneen hitaan nopeuden kiinnityspaikassa on käytössä Twist-liitosjärjestelmä. Siihen voidaan kiinnittää Twist-liitosjärjestelmään kuuluvia varusteita. Kun ostat hitaan nopeuden kiinnityspaikkaan yhdistettäviä uusia varusteita, tarkista, että ne ovat yhteensopivia yleiskoneesi kanssa. Kaikki Twist-liitosjärjestelmään kuuluvat varusteet voidaan tunnistaa tuotekoodista. Se alkaa KAX-kirjaimilla. Lisäksi pakkauksessa näkyy Twist-tunnus (TWIST). Lisätietoja on osoitteessa www.kenwoodworld.com/twist. Bar-liitosjärjestelmään (BAR) kuuluvat varusteet voidaan yhdistää yleiskoneen Twist-liitäntään (TWIST) KAT002ME-sovittimen avulla.
Lisätietoja on osoitteessa www.kenwoodworld.com/twist.

Kulhotyövälineet ja niiden käyttökohteita

K-vatkain

Kakku-, keksi-, pikkuleipä- ja pasteijataikinoiden, kuorrutusten ja täytteiden sekoittamiseen sekä perunamuhennoksen tekemiseen.

Taikinakoukku

Vain hiivataikinoiden vatkaamiseen.

Vispilä

Kananmunien, kerman, taikinoiden, keveiden seosten, marenkitaikinan, juustokakkujen, moussejen ja kohokkaiden vatkaamiseen. Älä sekoita vispilän avulla raskaita aineksia. Älä esimerkiksi vaahdota sen avulla rasvaa ja sokeria. Muutoin vispilä voi vaurioitua.

Downloaded from www.vandenborre.be

Kulhotyövälineiden käyttäminen

Varmista ennen yleiskoneen käyttämistä, että johto on kääritty kokonaan auki säilytyspaikasta ⑭.

1 Työnnä pistoke pistorasiaan. Valmiustilapainikkeeseen ⑧ syttyy valo. **Huomaa: Jos sekoituspää on yläasennossa tai jos nopeudensäädin ei ole O-asennossa, valmiustilapainikkeen ⑧ merkkivalo vilkkuu ja yleiskone ei käynnisty. Ennen käyttämistä tarkista, että sekoituspää on lukittu kunnolla ala-asentoon ja että nopeudensäädin on O-asennossa. Jos valo vilkkuu edelleen, katso lisätietoja ongelmanratkaisuoppaasta.**

2 Paina pään nostovipua ❶ alas ja nosta sekoituspäätä, kunnes se lukittuu ❷. Varmista, että kulhon kiinnike ⑮ on asetettu oikein paikalleen siten, että Ⓚ -symboli on yläasennossa.

3 Aseta kulho jalustaan, paina alas ja lukitse kääntämällä myötäpäivään ❸.

4 Kiinnitä tarvittava työväline paikalleen. Lukitse työväline paikalleen nostamalla ylös ❹ ja kääntämällä ❺. Huomaa: Jos K-vatkain tai vispilä ei ulotu kulhon pohjalle jääviin aineosiin, katso lisätietoja Työkalun säätäminen -osasta.

5 Laske sekoituspää alas painamalla päänvapautusvipua alaspäin ❻ ja painamalla sekoituspäätä alaspäin, kunnes se lukittuu ❼.

6 Käynnistä laite kääntämällä nopeudenvalitsin ⑦ haluamaasi asentoon. Sykäysasennossa (P) tuotetaan lyhyitä nopeita sekoitusjaksoja.

7 Palauta nopeudensäätöpainike käyttämisen jälkeen O OFF -sentoon ja irrota pistoke pistorasiasta.

8 Vapauta työväline kiinnityspaikastaan kääntämällä myötäpäivään ja irrottamalla.

Vihjeitä

- Jotta aineosat sekoittuvat perusteellisesti, keskeytä sekoittaminen säännöllisesti ja kaavi aineosat kulhon reunoilta sen pohjalle lastan avulla.
- Parhaat kananmunien vatkaustulokset saavutetaan, kun ne ovat huoneenlämpöiset.
- Ennen munanvalkuaisten vatkaamista varmista, että vispilässä tai kulhossa ei ole rasvaa eikä keltuaista.
- Voitaikinan ainesten tulee olla kylmiä, ellei valmistusohjeessa sanota muuta.

Leivän leipomisvihjeitä

Tärkeää

- 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.

Hiiva

- **Kuivahiiva (liuotettava ennen käyttämistä):** Kaada kulhoon lämmintä vettä. Lisää hiiva ja sokeri. Anna seisoa noin 10 minuuttia, kunnes seos vaahtoaa.
- **Tuore hiiva:** murenna jauhojen sekaan.
- **Muunlaiset hiivat:** Noudata valmistajan ohjeita.
- Anna taikinan nousta voidellussa polyeteenipussissa tai keittiöpyyhkeellä peitetyssä kulhossa. Anna sen olla lämpimässä paikassa, kunnes sen koko on kaksinkertaistunut.

Tärkeää

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Enimmäismäärät		Chef	Chef XL
Murotaikina	Jauhojen paino	680 g	910 g
Leipätaikina (hiivataikina)	Jauhojen paino	350 g – 1,36 kg	350 g – 1,6 kg
	Kokonaispaino	550 g – 2,18 kg	550 g – 2,56 kg
Pehmeä hiivataikina, sisältää rasvaa ja kananmunia	Jauhojen paino	250 g – 1,3 kg	250 g – 2,6 kg
	Kokonaispaino	480 g – 2,5 kg	480 g – 5 kg
Hedelmäkakkutaikina (rasva ja sokeri vaahdotetaan)	Kokonaispaino	2,72 kg (9 munaa vatkattuna)	4,55 kg (15 munaa vatkattuna)
Munanvalkuaiset	Määrä Paino	12 (455 g)	16 (605 g)

* Keskikokoisia kananmunia (paino 53–63 g)

Työväline	Ruokaohje/työvaihe	Nopeussuositus
K-vatkain	Voin/margariinin ja sokerin vaahdottaminen	Aloita Min-nopeudella 1 ja lisää nopeutta vähitellen Max-nopeuteen saakka.
	Kananmunien vatkaaminen kakkutaikinoita varten	4 - Max
	Esimerkiksi jauhojen ja hedelmien käänteleminen sekaisin	Fold - 1
	Valmiit leivontaseokset	Aloita Min-nopeudella 1 ja lisää nopeutta vähitellen Max-nopeuteen saakka.
	Voitaikina tai keksit - rasvan hierominen jauhoihin	Min - 2
	Kuorrutus	Min - 1
	Perunamuhennos	Aloita Min-nopeudella 1 ja lisää nopeutta vähitellen Max-nopeuteen saakka.
Vispilä	Munanvalkuaiset	Kasvata nopeus vähitellen Max-tasolle.
	Kevyet seokset	
	Kerma	
Taikinakoukku	Hiivataikinat.	Min-nopeus 45 - 60 sekunnin ajan. Ota käyttöön nopeus 1
		Vaivaa uudelleen nopeudella 1

Downloaded from www.vandenborre.be

Kulhon sisäisen valaistuksen käyttäminen

- Yleiskoneessa on kulhovalaisin ⑫. Se sijaitsee sekoituspään alaosassa.
- Voit sytyttää ja sammuttaa valon painamalla kulhovalaisimen kosketuslevyä ❽.

Aukon kansien irrottaminen ja kiinnittäminen

Suurnopeusaukon kansi ④

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

Hitaan nopeuden aukon kansi ⑪

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

Roiskesuojan asettaminen paikalleen ja käyttäminen

Kokoaminen

Roiskesuoja koostuu kahdesta osasta: pään suojus ⑳ ja roiskesuoja ㉑. Roiskesuojaa ei voi kiinnittää kulhoon, ellei suojus ole paikallaan.

1 Nosta sekoituspäätä ylöspäin, kunnes se lukittuu.
2 Kiinnitä suojus sekoituspään alaosaan ❾.
3 Kiinnitä kulho alustaan.
4 Laske sekoituspää alas.
5 Aseta roiskesuoja kulhon reunaan ja työnnä eteenpäin, kunnes se on kunnolla paikallaan ❿.
- Aineosat voidaan sekoittamisen aikana lisätä suoraan kulhoon syöttöputkea pitkin.

6 Roiskesuojan voi irrottaa vetämällä sen irti sekoituskulhosta.
7 Pään suojus irrotetaan nostamalla sekoituspäätä, kunnes se lukittuu. Irrota mahdollinen työväline. Vedä pään suojusta alaspäin sekoituspään alaosasta.
Huomaa: Roiskesuojan saa kiinnittää tai irrottaa vain kun sekoituspää on lukitussa asennossa.
On suositeltavaa irrottaa pään suojus sekoituspäästä säännöllisesti puhdistamista varten.

Työvälineen säätäminen

K-vatkain ja vispilä

Työvälineiden korkeus kulhossa on säädetty tehtaalla oikeaksi. Niitä ei yleensä tarvitse säätää.
Jos korkeutta on kuitenkin säädettävä, käytä oikean kokoista kiintoavainta.

TYYPPI KVC70 = 15 mm
TYYPPI KVL80 = 19 mm

Tee näin.

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 ⓫.
4 Löysennä mutteria sopivan kiintoavaimen avulla, jotta voit säätää vartta ⓬. 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 ⓬ esitetään vain havainnollistamisen vuoksi.

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

Hoitaminen ja puhdistaminen

Downloaded from www.vandenborre.be

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

Moottoriosa ja aukkojen kannet
- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa.
- Älä upota veteen äläkä käytä hankaavia aineita.
- Aseta ylimääräinen virtajohto säilytystilaan ⑭ laitteen takaosaan.

Kulho
- 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.

Työvälineet ja roiskesuoja
- Pese käsin ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.

valmistusohje

chilimarinadi

300 g juoksevaa kirkasta hunajaa, joka on ollut yön jääkaapissa
1 chili (kokonainen)
5 ml (1 tl) rouheista maapähkinävoita
Maustaminen

1 Laita kaikki ainekset monitoimimyllyyn.
2 Kiinnitä laite yleiskoneeseen ja asettele ainekset terän ympärille.
3 Käytä sykäystoimintoa 4 sekunnin ajan.
4 Käytä haluamallasi tavalla.

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-huoltokorjamoon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta visit 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. Suojelet luontoa ja vältyt virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.
Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

Downloaded from www.vanbenborre.be

Ongelmanratkaisuohje

Downloaded from www.vandenborre.be

Ongelma	Syy	Ratkaisu
K-vatkain tai vispilä osuu kulhon pohjaan tai ei ulotu pohjalla sijaitseviin aineosiin.	Työvälineen korkeus on väärä. Sitä on säädettävä.	Säädä korkeutta oikean kokoisen kiintoavaimen avulla. Lisätietoja on Työvälineen säätäminen -kohdassa.
Varustetta ei voi kiinnittää hitaan nopeuden aukkoon.	Tarkista, että varuste on yhteensopiva laitteen kanssa. Tähän aukkoon on kiinnitettävä Twist-liitosjärjestelmään kuuluva varuste, jonka malli on KAX .	Tähän paikkaan mahtuu vain KAX-tunnuksella varustettu Twist-liitosjärjestelmään kuuluva varuste . Bar-liitosjärjestelmään kuuluvat varusteet voidaan yhdistää yleiskoneen Twist-liitäntään KAT002ME-sovittimen avulla. *Lisätietoja on osoitteessa www.kenwoodworld.com/twist*
Kun yleiskoneen pistoke työnnetään pistorasiaan, valmiustilan merkkivalo vilkkuu.	Nopeudensäädin ei ole O-asennossa. Sekoituspää on nostettu ylös tai sitä ei ole lukittu kunnolla ala-asentoon.	Käännä nopeudensäädin O-asentoon. Tarkista, että yleiskoneen pää on lukittu kunnolla ala-asentoon.
Yleiskone pysähtyy käytön aikana. Valmiustilan merkkivalo vilkkuu nopeasti.	Ylikuormitus- tai ylikuumenemissuojaus on lauennut. Enimmäiskapasiteetti on ylitetty.	Irrota pistoke pistorasiasta. Tarkista, ettei yleiskonetta ylikuormiteta ja että siinä ei ole toimintaa haittaavia esteitä. Käännä nopeudenvalitsin O-kohtaan ja käynnistä yleiskone uudelleen. Jos laite ei käynnisty, poista aineosia kuormituksen vähentämiseksi ja käynnistä laite uudelleen. Jos ongelma ei ratkea, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia. Työnnä pistoke pistorasiaan ja valitse toinen nopeus. Jos laite ei käynnisty näistä toimista huolimatta, kysy neuvoa asiakaspalvelusta.
Valmiustilan merkkivalo vilkkuu, kun yleiskoneen pistoke on pistorasiassa.	Yleiskoneeseen on ollut virta kytkettynä 30 minuuttia, ja se on siirtynyt virransäästötilaan.	Nollaa painamalla valmiustilapainiketta kerran.

Downloaded from www.vandenborre.be

Kenwood Mutfak Robotunuzu Tanıyın

Bir Kenwood satın aldığınız için tebrik ederiz. Sahip olduğu çok çeşitli eklentiler ile sadece bir mikserden çok daha fazlasıdır. En son teknoloji Mutfak Robotudur. Umarız keyif alırsınız.

Sağlam. Güvenilir, Çok yönlü, Kenwood.

Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD servisi tarafından değiştirilmelidir.
- Aletleri/eklentileri takmadan veya çıkartmadan önce, kullanımdan sonra ve temizlikten önce hız kontrolünü ‘O’ KAPALI konumuna getirin.
- Parmaklarınızı hareketli parçalardan ve takılı eklentilerden uzak tutun.
- Mutfak Robotu çalışırken asla başından ayrılmayın.
- Hiç bir zaman hasarlı cihazları kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: ‘servis ve müşteri hizmetleri’ bölümüne bakın.
- Mutfak Robotunu asla kafası yüksek pozisyondayken kullanmayın.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde asla bırakmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi hiç bir zaman ıslatmayın.
- Onaylanmamış eklentileri kullanmayın, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
- Maksimum kapasite tablosunda belirtilen değerleri asla aşmayın.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini ve kullanım talimatlarını okuyun.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Ağır olduğu için cihazı kaldırırken çok dikkatli olun. Kafanın aşağı pozisyonda kilitli olduğundan ve kasenin, aletlerin, dış kapakların ve kablonun kaldırmadan önce güvenli olduğundan emin olun.
- Kase aletlerini çıkartırken dikkatli olun, uzun süreli kullanımdan sonra sıcak olabilirler.
- Mutfak Robotunu kullanmadan önce kablonun tümünün kablo saklama kısmından ⑭ çıkartıldığından emin olun.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Mikser kafasına bir eklenti takılıyken hareket ettirmeyin veya kaldırmayın, bunu yapmak Mutfak Robotunu dengesizleştirebilir.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyinin kenarında kullanmayın.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Maksimum değer en büyük yükü çeken eklentiye bağlıdır. 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.

Fişe takmadan önce

- Elektrik kaynağınızın cihazın alt tarafında gösterilenle aynı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

Ilk kullanımdan önce

- Parçaları yıkayın: ‘bakım ve temizlik’ bölümüne bakın.

Downloaded from www.vandenborre.be

Mutfak Robotunuzu Tanıyın

Parçalar

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 hız ve puls kontrolü
⑧ bekleme düğmesi
⑨ güç ünitesi
⑩ kase
⑪ yavaş hızlı dış kapak
⑫ kase içi aydınlatma
⑬ kase içi aydınlatma dokunmatik ped
⑭ kablo depolama kısmı
⑮ kase altlığı
⑯ K çırpıcı
⑰ çırpıcı
⑱ hamur kancası
⑲ spatula
⑳ kafa kalkanı
㉑ sıçrama koruyucusu

Not: Somun anahtarı ⑫ sadece temsili olarak gösterilmiştir ve paket kapsamına dahil değildir.

Opsiyonel eklentiler

Mutfak Robotunuzla birlikte kullanabileceğiniz çok çeşitli eklentiler mevcuttur.
Paketin içindeki eklentiler broşürüne bakın ya da eklentilerin tamamını ve paketinize dahil olmayanları nasıl satın alabileceğinizi görmek için www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.

Not: Düşük Hız çıkış eklentileri

Mutfak Robotunuzun modelindeki düşük hız çıkışı Döner Bağlantı Sistemine sahiptir. Döner Bağlantı Sistemi eklentilerini kullanacak şekilde dizayn edilmiştir.
Düşük hız çıkışı için yeni eklentiler satın alırken Mutfak Robotunuzla uyumluluğunu kontrol etmelisiniz. Tüm Döner Bağlantı Sistemi eklentileri KAX ile başlayan ürün kodu ile tanınabilir, ayrıca ambalajın üstünde Döner Bağlantı TWIST logosunu görebilirsiniz. Daha fazla bilgi için www.kenwoodworld.com/twist adresini ziyaret edin.
Çubuk Bağlantı Sistemine BAR sahip eklentileriniz varsa bunları Mutfak Robotunuzun Döner Bağlantı Sisteminde TWIST kullanabilmek için KAT002ME adaptörünü kullanmanız gerekir.
Daha fazla bilgi için www.kenwoodworld.com/twist adresini ziyaret edin.

Kase aletleri ve bazı kullanım şekilleri

Downloaded from www.vandenborre.be

K-çırpıcı
Kek, bisküvi, pasta ürünleri, kaplama, dolgu, ekler ve patates püresi yapmak için.

Hamur Kancası
Sadece mayalı karışımlar için.

Çırpma
Yumurta, krema, pasta hamuru, yağsız sünger kek, beze, cheesecake, mousse ve sufleler için. Çırpıcıyı yoğun karışımlarda kullanmayın (örn. yağ ve şeker kremalaştırma)
-hasar verebilirsiniz.

Kase aletlerinizi kullanma

Mutfak Robotunu kullanmadan önce kablonun tümünün kablo saklama kısmından ⑭ çıkartıldığından emin olun.

1 Fişe takın, Bekleme Düğmesi ⑧ yanar. **Not: Mikser kafası yükseltilmiş pozisyonda ise ya da hız kontrolü 'O' pozisyonunda değilse bekleme düğmesi ışığı ⑧ yanıp sönecektir ve Mutfak Robotu çalışmayacaktır. Kullanmadan önce, mikser kafasının doğru şekilde aşağı pozisyonda kilitli olduğundan ve hız kontrolünün 'O' pozisyonunda olduğundan emin olun. Işık yanıp sönmeye devam ederse, 'sorun giderme kılavuzuna' bakın.**
2 Kafa kaldırma kolunu ❶ aşağı bastırın ve mikser kafasını kilitlenene kadar yükseltin ❷.
Kase altlığının ⑮ Ⓚ sembolü en yukarıda olacak şekilde doğru yerleştirildiğinden emin olun.
3 Kaseyi tabana takın, yerinde sabitlemek için aşağı bastırın ve saat yönünde ❸ çevirin.
4 Gerekli olan aleti sokete yerleştirin. Sonra yukarı itin ❹ ve aleti döndürerek ❺ kilitleyin.
Not: K-çırpıcı ve Çırpma kasenin dibindeki malzemeleri alamıyorsa "Alet Ayarlama" bölümüne bakın.
5 Kafa serbest bırakma kolunu aşağı bastırarak ❻ mikser kafasını aşağı indirin ve mikser kafası kilitlenene kadar ❼ indirmeye devam edin
6 Hız kontrolünü ⑦ istediğiniz ayara getirerek makineyi çalıştırın. Maksimum hızda kısa süreli çalıştırma için puls (P) pozisyonunu kullanın.
7 Kullanımdan sonra hız kontrolünü 'O' KAPALI pozisyonuna getirin ve Mutfak Robotunu fişten çekin.
8 Aleti saat yönünde döndürerek alet soketi kilidini açın ve sonra çıkartın.

İpuçları
- Malzemelerin birbirine tamamen karışması için karıştırmayı ara ara durdurarak kasenin yanlarında kalanları bir spatula ile sıyırın.
- En iyi sonuçlar için çırpma sırasında oda sıcaklığında yumurta kullanın.
- Yumurta beyazlarını çırpmadan önce kasenin içinde yağ veya yumurta sarısı olmadığından emin olun.
- Tarifiniz aksini söylemediği sürece pasta ürünleri için soğuk malzemeler kullanın.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ekmek yapımı ile ilgili önemli noktalar

- Belirlenen maksimum kapasiteleri aşmayın – makineyi fazla yüklersiniz.
- Makineden ses geldiğini duyarsanız, kapatın, hamurun yarısını alın ve her bir yarıyı ayrı ayrı yapın.
- Malzemeler en iyi sıvıyı önceden koyarsanız karışır.

Maya

- **Kuru maya (sulandırma gerektiren tür):** ılık suyu kaseye dökün. Daha sonra mayayı ve şekeri ekleyin ve köpükleninceye kadar yaklaşık 10 dakika bekleyin.
- **Yaş maya:** unun içine ufalayın.
- **Diğer maya türleri:** Üreticinin talimatları takip edin.
- Hamuru yağlı bir politen torbaya veya kurulama bezi ile kaplanmış bir kaseye koyun. Daha sonra hacmi iki katına çıkana kadar ılık bir yerde bekletin.

Önemli

Diğer çıkışları kullanırken kase hiç bir kase aleti takılı veya yerleştirilmiş olmamalıdır.

Maksimum kapasiteler		**Chef**	**Chef XL**
İnce kenarlı pasta ürünleri	Un ağırlığı	680g	910g
Ekmek hamuru (yoğun mayalı)	Un ağırlığı	350g – 1,36kg	350g – 1,6kg
	Toplam ağırlık	550g – 2,18kg	550g – 2,56kg
Yumuşak mayalı hamur (tereyağı ve yumurta ile zenginleştirilmiş)	Un ağırlığı	250g – 1,3kg	250g – 2,6kg
	Toplam ağırlık	480g – 2,5kg	480g – 5kg
Meyveli kek karışımı (Krema yağı ve şeker metodu)	Toplam ağırlık	2,72kg (9 yumurta karışımı)	4,55kg (15 yumurta karışımı)
Yumurta beyazları	Sayısı Ağırlığı	12 (455g)	16 (605g)

* Kullanılan yumurtaların büyüklüğü = orta boy (Ağırlığı 53-63g)

Downloaded from www.vandenborre.be

Alet	Tarif/İşlem	Önerilen Hız
K-çırpıcı	Tereyağı/margarin ve şeker ile krema	'Min' ile başlayın yavaş yavaş 'Max' yükseltin
	Kek karışımları için yumurta çırpma	'4' ila 'Max'
	Un, meyve vb şeyleri ekleme	'Karıştır' ila '1'
	Hepsi bir arada kek karışımları	'Min' ile başlayın yavaş yavaş 'Max' yükseltin
	Hamur ve Bisküvi – yağ ile un yoğurma	Min' ila '2'
	Royal icing	'Min' ila '1'
	Patates Püresi	'Min' ile başlayın yavaş yavaş 'Max' yükseltin
Çırpma	Yumurta beyazları	Yavaş yavaş 'Max'a doğru arttırın
	Yağsız pandispanya	
	Krema	
Hamur Kancası	Mayalı hamur karıştırmak için	45 – 60 san. 'Min' hız. Daha sonra hızı '1''ye çıkartın
		Hız '1''de tekrar yoğurun

Kase içi aydınlatmanızı kullanmak için

- Mutfak Robotunuz mikser kafasının altında bulunan kase içi aydınlatma özelliğine ⑫ sahiptir.
- Açmak ve kapatmak için, kase içi aydınlatma dokunmatik pedine ❽ hafifçe dokunun.

Çıkış kapaklarını çıkartma ve takma

Yüksek hız çıkış kapağı ④

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

Düşük hız çıkış kapağı ⑪

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Sıçrama koruyucunuzu yerleştirmek ve kullanmak için

Monte etme

Sıçrama koruyucu ünite 2 parçadan oluşur: sıcaklık kalkanı ⑳ ve sıçrama koruyucu ㉑.
Sıçrama koruyucu kalkan takılmadıkça kaseye monte edilemez.

1 Mikser kafasını kilitleninceye kadar kaldırın.
2 Sıcaklık kalkanını mikserin kafasının ❾ altına tamamen yerleşinceye kadar yukarı itin.
3 Kaseyi tabana yerleştirin.
4 Mikser kafasını indirin.
5 Sıçrama koruyucuyu kase kenarına yerleştirin ve tamamen oturuncaya kadar ❿ ileri doğru kaydırın.
- Karıştırma sırasında malzemeler kabın içine doğrudan içine eklenebilir.

6 Sıçrama koruyucuyu çıkartmak için mikser kasesinden geri doğru çekin.
7 Sıcaklık kalkanını çıkartmak için mikser kafasını kilitleninceye kadar kaldırın. Takılıysa, aleti çıkartın, daha sonra sıcaklık kalkanını mikser kafasının altından aşağı doğru çekin.
Not: Sıçrama koruyucuyu sadece mikser kafası kilitli pozisyondayken takıp çıkartın.
Temizlik amacıyla kafa kalkanının düzenli olarak çıkartılmasını tavsiye ederiz.

Alet Ayarlama

K-çırpıcı ve Çırpma

Aletler fabrika çıkışında kase için doğru yüksekliğe ayarlanmıştır ve ayarlama gerektirmez.
Bunula birlikte, aleti ayarlamak isterseniz doğru ölçüde bir anahtar kullanın:

TÝP KVC70 = 15mm
TÝP KVL80 = 19mm

Sonra aşağıdaki talimatları uygulayın:

1 Aleti fişten çekin.
2 Mikser kafasını kaldırın ve çırpıcıları veya karıştırma aletini takın.
3 Mikser kafasını indirin. Eğer açıklığın ayarlanması gerekiyorsa mikser kafasını kaldırın ve aleti çıkarın. İdeal olarak çırpıcı veya K çırpıcı **neredeyse** kasenin ⓫ tabanına değmelidir.
4 Uygun somun anahtarı ile milin ayarlanmasını sağlayarak somunu yeterince sıkıştırın ⓬. 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 ⓬ sadece temsili olarak gösterilmiştir.

Hamur Kancası
Bu alet fabrika tarafından ayarlanmıştır ve ayar gerektirmez.

Bakım ve temizlik

- Temizlemeden önce daima kapatın ve fişi çekin.
- İlk kullanımda düşük hız çıkışında ② bir parça gres olabilir. Bu normaldir – temizleyin.

Güç Ünitesi ve Çıkış Kapakları
- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın.
- Asla suya batırmayın veya çözücü temizleyiciler kullanmayın.
- Kablonun fazlalığını makinenin arkasındaki kablo saklama bölmesine ⑭ yerleştirin.

Kase
- 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).

Aletler ve Sıçrama Koruyucu
- Elde yıkayın, sonra iyice kurulayın ve bulaşık makinasında yıkayın.

tarif

chilli marinat

300g soğuk akışkan süzme bal (bir gece buzdolabında beklemiş)
1 chilli (bütün)
5ml (1 çay kaşığı) pütürlü fıstık ezmesi
Baharatlandırma

1 Malzemelerin tümünü mini doğrayıcı/öğütücü içine koyun.
2 Parçayı Mutfak Robotuna bağlayın ve malzemelerin bıçağın etrafında olmasını sağlayın.
3 4 saniye darbeli olarak çalıştırın.
4 Gereken şekilde kullanın.

Downloaded from www.vandenborre.be

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.

Downloaded from www.vandenborre.be

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. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

Sorun giderme kılavuzu

Downloaded from www.vandenborre.be

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	Çıkışa takılabilmesi için eklentinin KAX döner bağlantı sistemine TWIST 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 fişe ilk takıldığında bekleme ışığı yanıp sönüyor.	Hız kontrolü ‘O’ pozisyonunda değil. Mikser kafası yükseltilmiş pozisyonda veya aşağıda doğru kilitlenmemiş.	Kontrol edin ve hız kontrolünü ‘O’ pozisyonuna getirin. Mutfak Robotu kafasının aşağıda doğru şekilde kilitlendiğinden emin olun.
Mutfak Robotu çalışma sırasında duruyor. Bekleme ışığı hızla yanıp sönüyor.	Aşırı yük koruma veya aşırı ısınma sistemi aktif. Maksimum kapasite aşıldı.	Fişten çekin ve engelleme ya da aşırı yükleme için kontrol edin. Hız kontrolünü ‘O’a çevirin ve yeniden çalıştırın. Makine çalışmazsa, malzemenin bir kısmını çıkartarak yükü azaltın ve tekrar çalıştırın. Bu da sorunu çözmese, fişten çekin ve 15 dakika bekleyin. Fişe takın ve istediğiniz hızı seçin. Yukarıdaki prosedürlerden sonra makine hala çalışmazsa, daha fazla tavsiye için “müşteri hizmetleri” ile görüşün.
Makine fişe takılı olduğu halde bekleme ışığı sönük.	Mutfak Robotu 30 dakikadan daha uzun süre kullanılmadan açık bırakıldı ve bekleme moduna geçti.	Sıfırlamak için Bekleme düğmesine bir kez basın.

Downloaded from www.vandenborre.be

Seznamte se se svým kuchyňským robotem Kenwood

Blahopřejeme, že jste si zakoupili výrobek Kenwood. Díky širokému výběru nástavců jde o více než mixér. Je to nejmodernější kuchyňský robot. Doufáme, že si ho užijete.

Odolný. Spolehlivý. Víceúčelový. Kenwood.

Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.
- Před připojením nebo odpojením nástrojů/nástavců, po použití a před čištěním nastavte ovladač rychlosti do polohy VYPNUTO ‚O' a odpojte přístroj z elektrické zásuvky.
- Nepřibližujte prsty k pohyblivým částem a připojeným nástavcům.
- Spuštěný kuchyňský robot nenechávejte bez dozoru.
- Nepoužívejte poškozený přístroj. Nechte jej zkontrolovat nebo opravit: viz část ‚servis a údržba'.
- Kuchyňský robot nepoužívejte, když je hlavice ve zvednuté poloze.
- Nenechávejte volně viset napájecí kabel tam, kde by na něj mohlo dosáhnout dítě.
- Zabraňte namočení hnací jednotky, kabelu nebo zástrčky.
- Nepoužívejte neschválené nástavce nebo více než jeden nástavec najednou.
- Nepřekračujte množství uvedená v tabulce maximálních množství.
- Při používání nástavce si přečtěte příslušný návod k obsluze a řiďte se jím.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Při zvedání spotřebiče buďte opatrní, protože je těžký. Před zvednutím zkontrolujte, zda je hlavice správně zajištěná v dolní poloze a zda jsou mísa, nástroje, kryty výstupů a napájecí kabel zajištěné.
- Při odpojování nástrojů k míse po delším používání buďte opatrní, protože mohou být horké.
- Před použitím kuchyňského robotu musí být napájecí kabel zcela vytažen z úložného prostoru pro kabel ⑭.
- Děti musí být pod dozorem, aby si se spotřebičem nehrály.
- S hlavicí mixéru, ke které je připojen nástavec, nehýbejte ani ji nezvedejte, protože byste ohrozili stabilitu kuchyňského robotu.
- Nepoužívejte spotřebič blízko hrany pracovní plochy.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Udávaná hodnota maximálního výkonu je údaj získaný při použití příslušenství, které odebírá nejvíce energie. 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.

Před zapojením

- Ujistěte se, že jmenovité hodnoty napájecí sítě odpovídají údajům vyznačeným na spodní části přístroje.
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

Před prvním použitím

- Omyjte jednotlivé části: viz část ‚péče a čištění‘.

Downloaded from www.vandenborre.be

Seznamte se se svým kuchyňským robotem

Popis

Výstupy pro nástavce

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

Mixér

④ kryt výstupu pro vysokou rychlost
⑤ hlavice mixéru
⑥ páčka pro uvolnění hlavice
⑦ ovladač rychlosti a pulzního režimu
⑧ tlačítko pohotovostního režimu
⑨ hnací jednotka
⑩ mísa
⑪ kryt výstupu pro nízkou rychlost
⑫ osvětlení mísy
⑬ dotykové tlačítko osvětlení mísy
⑭ úložný prostor pro napájecí kabel
⑮ podložka pod pracovní nádobu
⑯ K-metla
⑰ šlehací metla
⑱ hnětací hák
⑲ stěrka
⑳ kryt hlavice
㉑ kryt mísy

Poznámka: Klíč ⑫ je vyobrazen pouze pro ilustrační účel a není součástí balení.

Volitelné nástavce

Pro kuchyňský robot je k dispozici celá škála volitelných nástavců. Podívejte se na leták s nástavci, který je součástí balení, nebo navštivte stránky www.kenwoodworld.com/cs-cz, kde najdete celý sortiment a informace o tom, jak zakoupit nástavec, který není součástí balení.

Poznámka: Nástavce pro výstup pro nízkou rychlost

Výstup pro nízkou rychlost na vašem modelu kuchyňského robotu je vybaven systémem připojení Twist. Je určen pro připojení nástavců se systémem připojení Twist.

Při nákupu nových nástavců pro výstup pro nízkou rychlost zkontrolujte, zda jsou s vaším kuchyňským robotem kompatibilní. Všechny nástavce se systémem připojení Twist lze poznat podle kódu výrobku, který začíná na KAX, a také podle loga Twist (TWIST), které je na obalu. Další informace najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist.

Pokud vlastníte nástavce se systémem připojení Bar (BAR), pak pro jejich připojení k systému Twist (TWIST) na vašem kuchyňském robotu musíte použít adaptér KAT002ME.

Další informace najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist.

Nástroje k míse a jejich použití

Downloaded from www.vandenborre.be

K-metla
Pro přípravu dortů, sušenek, sladkého těsta, polev, náplní, odpalovaného těsta a bramborové kaše.

Hnětací hák
Pouze na kynutá těsta.

Šlehací metla
Na vejce, smetanu, litá těsta, piškoty bez tuku, pusinky, cheesecaky, pěny, bublaniny. Šlehací metlu nepoužívejte na husté směsi (např. šlehání tuku s cukrem) – mohla by se poškodit.

Používání nástrojů k míse

Před použitím kuchyňského robotu musí být napájecí kabel zcela vytažen z úložného prostoru pro kabel ⑭.

1 Zapojte spotřebič do zásuvky a tlačítko pohotovostního režimu ⑧ se rozsvítí.
Poznámka: Pokud je hlavice mixéru ve zvednuté poloze nebo ovladač rychlosti není ve vypnuté poloze ‚O', bude tlačítko pohotovostního režimu ⑧ blikat a kuchyňský robot nepůjde spustit. Před použitím zkontrolujte, zda je hlavice správně zajištěná v dolní poloze a ovladač rychlosti je v poloze ‚O'. Pokud bude tlačítko nadále blikat, přečtěte si ‚Průvodce odstraňováním problémů'.
2 Páčku pro uvolnění hlavice ❶ zmáčkněte dolů a zvedněte hlavici mixéru, dokud nahoře nezaklapne v zajištěné poloze ❷.
Ujistěte se, že podložka pod pracovní nádobou ⑮ je správně nasazena a symbol Ⓚ je nahoře.
3 Nasaďte mísu na základnu, zatlačte dolů a otočením ve směru hodinových ručiček ❸ zajistěte.
4 Do výstupu nasaďte požadovaný nástroj. Pak jej zasuňte směrem nahoru ❹ a otočením ❺ zajistěte.
Poznámka: Pokud K-metla nebo šlehací metla nedosáhnou na ingredience na dně mísy, přečtěte si část „Nastavení nástrojů".
5 Zmáčknutím páčky pro uvolnění hlavice ❻ spusťte hlavici mixéru, dokud dole nezaklapne v zajištěné poloze ❼.
6 Spusťte robot otočením ovladače rychlosti ⑦ na požadovanou rychlost. Pro krátké impulzy maximální rychlostí použijte pulzní režim (P).
7 Po použití vraťte ovladač rychlosti do vypnuté polohy ‚O' a kuchyňský robot odpojte ze zásuvky.
8 Nástroj z výstupu uvolněte otočením ve směru hodinových ručiček a pak jej vytáhněte.

Tipy
- Chcete-li ingredience zcela promísit, často přerušujte mixování a stírejte stěny mísy pomocí stěrky.
- Při šlehání vajec dosáhnete nejlepších výsledků, když budou mít vejce pokojovou teplotu.
- Před šleháním bílků se ujistěte, že na šlehací metle nebo v míse není žádná mastnota nebo zbytky žloutku.
- Pokud není v receptu uvedeno jinak, používejte na těsto studené ingredience.

Downloaded from www.vandenborre.be

Informace k přípravě chleba

Důležité

- Nepřekračujte maximální uvedená množství – mohlo by dojít k přetížení robotu.
- Pokud slyšíte, že jde zpracování těsta ztuha, vypněte robot, odstraňte polovinu těsta a obě poloviny zpracujte samostatně.
- Nejlépe se ingredience smísí, když nejprve nalijete tekutinu.

Droždí

- **Sušené droždí** (které je nutné aktivovat vodou): do mísy nalijte teplou vodu. Pak přidejte droždí a cukr a nechte stát asi 10 minut, dokud se nezpění.
- **Čerstvé droždí:** nadrobte do mouky.
- **Jiné typy droždí:** postupujte podle pokynů výrobce.
- Těsto vložte do vymaštěného polyetylenového sáčku nebo do mísy zakryté utěrkou. Pak nechte v teple vykynout na dvojnásobný objem.

Důležité

Když používáte ostatní výstupy, nesmí být nástroje k míse nasazené ve výstupu ani uložené v míse.

Maximální množství		**Chef**	**Chef XL**
Křehké pečivo	Hmotnost mouky	680 g	910 g
Chlebové těsto (tuhé kynuté)	Hmotnost mouky	350 g – 1,36 kg	350 g – 1,6 kg
	Celková hmotnost	550 g – 2,18 kg	550 g – 2,56 kg
Měkké kynuté těsto (s máslem a vejci)	Hmotnost mouky	250 g – 1,3 kg	250 g – 2,6 kg
	Celková hmotnost	480 g – 2,5 kg	480 g – 5 kg
Biskupský chlebíček (při šlehání tuku s cukrem)	Celková hmotnost	2,72 kg (směs z 9 vajec)	4,55 kg (směs z 15 vajec)
Bílky	Počet Hmotnost	12 (455 g)	16 (605 g)

* Velikost použitých vajec = střední (hmotnost 53–63 g)

Downloaded from www.vandenborre.be

Nástroj	Recept/postup	Doporučená rychlost
K-metla	Šlehání másla/margarinu s cukrem	Začněte na rychlosti ‚Min.' a postupně zvyšujte na ‚Max.'
	Vmíchání vajec do moučníkového těsta	‚4' až ‚Max.'
	Vmíchání mouky, ovoce apod.	‚Fold' (Vmíchat) až ‚1'
	Základní těsta na moučníky	Začněte na rychlosti ‚Min.' a postupně zvyšujte na ‚Max.'
	Cukroví a sušenky – tření tuku s moukou	‚Min.' až ‚2'
	Cukrová poleva	‚Min.' až ‚1'
	Bramborová kaše	Začněte na rychlosti ‚Min.' a postupně zvyšujte na ‚Max.'
Šlehací metla	Bílky	Postupně zvyšujte na ‚Max.'
	Piškoty bez tuku	
	Smetana	
Hnětací hák	Na kynutá těsta	Rychlost ‚Min.' po dobu 45–60 s. Pak zvyšte na rychlost ‚1'
		Pro opakované hnětení použijte rychlost ‚1'

Používání osvětlení mísy

- Váš kuchyňský robot je vybaven osvětlením mísy ⑫ umístěným na spodní straně hlavice mixéru.
- Rozsvícení nebo zhasnutí provedete lehkým stisknutím dotykového tlačítka osvětlení mísy ❽.

Sundání a nasazení krytů výstupů

Kryt výstupu pro vysokou rychlost ④

1 Kryt sundáte tak, že použijete úchyt na straně a kryt zvednete nahoru.
2 Kryt nasadíte tak, že jej položíte na výstup a zatlačíte dolů.

Kryt výstupu pro nízkou rychlost ⑪

1 Kryt sundáte tak, že použijete úchyt na spodní straně a kryt vytáhnete směrem ven.
2 Kryt nasadíte tak, že západku na horní straně krytu zasunete do drážky ve výstupu a kryt zacvaknete na místo.

Nasazení a používání krytu mísy

Sestavení

Sestava krytu mísy se skládá ze 2 částí: krytu hlavice ⑳ a vlastního krytu mísy ㉑.
Kryt mísy nelze na mísu nasadit, pokud není nasazen kryt hlavice.

1 Zvedněte hlavici mixéru, dokud nahoře nezaklapne v zajištěné poloze.
2 Nasaďte kryt hlavice zespodu na spodní stranu hlavice mixéru ❾ tak, aby správně dosedl.
3 Na základnu nasaďte mísu.
4 Spusťte hlavici mixéru dolů.
5 Položte kryt mísy na okraj mísy a pak zasuňte směrem k míse tak, aby správně dosedl ❿.
- Během mixování lze prostřednictvím plnicího otvoru přidávat ingredience přímo do mísy.

6 Chcete-li kryt mísy odstranit, stačí jej vysunout směrem od mísy mixéru.
7 Chcete-li odstranit kryt hlavice, zvedněte hlavici mixéru, dokud nahoře nezaklapne v zajištěné poloze. Pokud je nasazen nějaký nástroj, vytáhněte jej a pak kryt hlavice stáhněte směrem dolů ze spodní strany hlavice.
Poznámka: Kryt mísy nasazujte nebo sundávejte jen tehdy, když je hlavice mixéru v zajištěné poloze.
Doporučujeme kryt hlavice pravidelně sundávat a čistit.

Nastavení nástrojů

K-metla a šlehací metla

Nástroje jsou nastaveny na správnou výšku pro dodávanou mísu a neměly by vyžadovat další nastavování.
Pokud však výšku některého nástroje chcete nastavit, použijte vhodně velký klíč:

TYP KVC70 = 15 mm
TYP KVL80 = 19 mm

Pak postupujte podle pokynů níže:

1 Odpojte spotřebič ze zásuvky.
2 Zvedněte hlavici mixéru a zasuňte šlehací metlu nebo K-metlu.
3 Spusťte hlavici mixéru dolů. Pokud je potřeba upravit výšku, zvedněte hlavici mixéru a vytáhněte nástroj. Ideálně by se šlehací metla nebo K-metla měla **téměř** dotýkat dna mísy ⓫.
4 Pomocí vhodného klíče dostatečně uvolněte matici, abyste mohli upravit hřídel ⓬. 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 ⓬ slouží pouze pro ilustrační účely.

Hnětací hák
Tento nástroj je nastaven z výroby a neměl by vyžadovat žádné další nastavování.

Downloaded from www.vanenborre.be

Péče a čištění

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Při prvním použití výstupu pro nízkou rychlost ② se v něm může vyskytnout trochu maziva. To je normální – stačí je otřít.

Hnací jednotka a kryty výstupů

- Otřete vlhkým hadříkem, pak osušte.
- Nepoužívejte brusné materiály a nenamáčejte do vody.
- Napájecí kabel zasuňte do úložného prostoru pro kabel ⑭ na zadní straně robotu.

Mísa

- 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).

Nástroje a kryt mísy

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

recept

marináda s chilli

300 g studeného tekutého medu (přes noc zchlazeného v lednici)
1 chilli (celá)
5 ml (1 lžička) burákového másla
Koření

1 Ingredience vložte do minisekáčku/ mlýnku.
2 Nástavec nasaďte na kuchyňský robot a nechte ingredience usadit kolem nožové jednotky.
3 Na 4 sekundy zapněte na pulzní režim.
4 Použijte podle potřeb.

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.

- Vyrobeno v Číně.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.

Downloaded from www.vandenborre.be

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.
Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.
Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

Downloaded from www.vandenborre.be

Průvodce odstraňováním problémů

Downloaded from www.vandenborre.be

Problém	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) TWIST	Aby šel nástavec nasadit do výstupu, musí mít systém připojení KAX Twist TWIST . Pokud vlastníte nástavce se systémem připojení Bar BAR , pak pro jejich připojení k systému Twist na vašem kuchyňském robotu musíte použít adaptér KAT002ME. *Další informace najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist*
Při prvním zapojení kuchyňského robotu bliká tlačítko pohotovostního režimu.	Ovladač rychlosti není ve vypnuté poloze ‚O‘. Hlavice mixéru je ve zvednuté poloze nebo není v dolní poloze správně zajištěna.	Zkontrolujte ovladač rychlosti a nastavte jej do polohy ‚O‘. Zkontrolujte, zda je hlavice kuchyňského robotu správně zajištěna v dolní poloze.
Kuchyňský robot se během provozu zastaví. Tlačítko pohotovostního režimu rychle bliká.	Aktivovala se ochrana proti přetížení nebo přehřátí. Bylo překročeno maximální množství.	Odpojte ze zásuvky a zkontrolujte případné překážky nebo příčinu přetížení. Ovladač rychlosti otočte do vypnuté polohy ‚O‘ a znovu spusťte. Pokud robot nefunguje, vyjměte část ingrediencí, abyste snížili zátěž, a znovu spusťte. Pokud ani tohle problém nevyřeší, odpojte ze zásuvky a nechte 15 minut stát. Zapojte do zásuvky a znovu zvolte rychlost. Pokud se přístroj podle výše popsaného postupu znovu nespustí, kontaktujte oddělení pro péči o zákazníky.
Když je robot zapojený, tlačítko pohotovostního režimu nesvítí.	Kuchyňský robot byl ponechán zapojený déle než 30 minut bez provozu a přešel do pohotovostního režimu.	Jedním stisknutím tlačítka pohotovostního režimu jej znovu spusťte.

Downloaded from www.vandenborre.be

A Kenwood konyhagép használata

Gratulálunk a Kenwood konyhagép megvásárlásához! A tartozékok széles választékának köszönhetően a készülék jóval több, mint egy egyszerű mixer: igazi korszerű univerzális konyhagép. Reméljük, élvezni fogja a használatát!

Robusztus. Megbízható. Sokoldalú. Kenwood.

Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.
- A keverőfejek és tartozékok fel- és leszerelése előtt, használat után és tisztítás előtt állítsa a sebességszabályozót az 'O' állásba és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Soha ne nyúljon a gép vagy a tartozékok mozgó alkatrészeihez.
- Működés közben soha ne hagyja a konyhagépet felügyelet nélkül.
- Sérült készüléket soha ne használjon! Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd a „Szerviz és vevőszolgálat" részt.
- Ne működtesse a konyhagépet felemelt állásban lévő fejrésszel.
- A hálózati vezetéket ne hagyja lelógni olyan helyen, ahol gyermek elérheti.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót soha ne érje nedvesség.
- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon. Egyszerre mindig csak egy tartozékot csatlakoztasson a készülékhez.
- Ne lépje túl a maximális kapacitás táblázatában megadott mennyiségeket.
- Tartozék használatakor olvassa el és tartsa be a hozzá mellékelt biztonsági utasításokat.

Downloaded from www.vandenborre.be

- A készülék nehéz, ezért mindig óvatosan emelje fel. A készülék elmozdítása előtt ellenőrizze, hogy a keverőgém a lehajtott állásban rögzítve legyen, illetve, hogy a keverőedény, a keverőfejek, a meghajtó nyílások fedelei és a hálózati vezeték se mozdulhasson el.
- Hosszabb használat után óvatosan vegye le a keverőfejeket, mert felmelegedhetnek.
- Ügyeljen rá, hogy a konyhagép használata előtt a vezetéket teljesen letekerje a vezetéktárolóról ⑭.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- Ne mozgassa vagy emelje meg a keverőgémet beszerelt tartozékkal, mert a konyhagép instabillá válhat.
- Ne üzemeltesse a készüléket a munkafelület széléhez közel.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A maximális sebesség a legnagyobb terheléssel működő toldaton múlik. A többi toldat esetleg kisebb teljesítményű.
- 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.

Csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetettekkel.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

Az első használat előtt

- Mossa el az alkatrészeket: lásd a „a készülék tisztítása” fejezetet.

Downloaded from www.vandenborre.be

A konyhagép használata

A készülék részei

Meghajtó nyílások

① nagy sebességű meghajtó nyílása
② kis sebességű meghajtó nyílása
③ edény keverőfejének csatlakozóaljzata

Mixer

④ nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele
⑤ keverőgém
⑥ keverőgém kioldókarja
⑦ sebesség- és rövid üzem szabályozó
⑧ készenlét gomb
⑨ meghajtóegység
⑩ keverőedény
⑪ kis sebességű meghajtó nyílásának fedele
⑫ edényvilágítás
⑬ edényvilágítás érintőgombja
⑭ vezetéktároló rekesz
⑮ táltartó alátét
⑯ K-keverő
⑰ habverő
⑱ dagasztókar
⑲ simítólapát
⑳ fejvédő pajzs
㉑ fröccsenésgátló idom

Megjegyzés: A villáskulcs ⓬ az ábrán csak illusztrációs célokat szolgál, nem része a csomagnak.

Választható tartozékok

A konyhagéphez számos kiegészítő tartozék kapható. A csomagban található tájékoztatóban és a www.kenwoodworld.com weblapon megtalálható a csomaghoz nem tartozó tartozékok teljes köre és a vásárlás módja.

Megjegyzés: Tartozékok a kis sebességű meghajtóhoz

A konyhagép kis sebességű meghajtója Twist csatlakozású, és Twist csatlakozású tartozékok fogadására alkalmas.
Ha tartozékot vásárol a kis sebességű meghajtóhoz, ellenőrizze, hogy kompatibilis-e a konyhagéppel. A Twist csatlakozású tartozékok termékkódja a KAX betűsorral kezdődik, és a csomagolásukon megtalálható a Twist embléma TWIST. Bővebb tájékoztatásért látogasson el a következő webhelyre: www.kenwoodworld.com/twist.
Ha olyan tartozéka van, amelyik Bar BAR csatlakozású, akkor az a KAT002ME adapterrel csatlakoztatható a konyhagép Twist TWIST csatlakozójához.
Bővebb tájékoztatásért látogasson el a következő webhelyre: www.kenwoodworld.com/twist.

A keverőfejek és használatuk

K-keverő

Tészták, kekszek, sütemények, bevonatok, töltelékek, ekler fánk és burgonyapüré készítéséhez.

Dagasztókar

Csak kelt tészták készítéséhez.

Habverő

Tojás, tejszín felveréséhez, illetve palacsintatészta, zsír nélküli piskótatészta, habcsók, túrótorta valamint különböző habok és pudingok kikeveréséhez. Sűrű anyagokhoz (pl. zsír és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.

A keverőfejek használata

Ügyeljen rá, hogy a konyhagép használata előtt a vezetéket teljesen letekerje a vezetéktárolóról ⑭.

1 Csatlakoztassa a hálózathoz. A készenlét gomb ⑧ kigyullad.
Megjegyzés: A készenlét gomb ⑧ villog, és a konyhagép nem üzemel, ha a keverőgém felemelt állásban van vagy a sebességszabályozó nincs az 'O' helyzetben. Használat előtt ellenőrizze, hogy a keverőgém a lehajtott állásban megfelelően rögzítve legyen, és a sebességszabályozó az 'O' helyzetben álljon. Ha a gomb továbbra is villog, akkor nézzen utána a teendőknek a „Hibaelhárítási útmutató"-ban.
2 Nyomja le a keverőgém kioldókarját ❶, és emelje fel a keverőgémet, amíg rögzül ❷.
Ügyeljen rá, hogy a táltartó alátét ⑮ a helyén legyen, azaz legfelül legyen a Ⓚ szimbólum.
3 Helyezze a keverőedényt az alapra, nyomja le és fordítsa el jobbra ❸, amíg rögzül.
4 Helyezze a kívánt keverőfejet a csatlakozóaljzatba. Ezután tolja be ❹, majd elfordítva ❺ rögzítse.
Megjegyzés: Ha a K-keverő vagy a habverő nem szedi fel az edény alján levő hozzávalókat, akkor olvassa el „A keverőfej beállítása" részt.
5 A keverőgém lehajtásához nyomja meg a keverőgém kioldókarját ❻, és hajtsa le a keverőgémet, amíg rögzül ❼.
6 A sebességszabályozó ⑦ kívánt sebességfokozatba való elfordításával indítsa el a gépet. A rövid üzem (P) fokozat rövid ideig tartó maximális sebességű keverések végzésére szolgál.
7 Használat után a sebességszabályozót állítsa vissza a kikapcsolt 'O' állásba, és húzza ki a konyhagép hálózati csatlakozóját.
8 A keverőfejet először jobbra elfordítva oldja ki, majd húzza ki az aljzatból.

Downloaded from www.vandenborre.be

Tanácsok

- A hozzávalók alapos összekeverése érdekében gyakran állítsa meg a keverést és a simítólapáttal kaparja le az edény falát.
- Hab készítésénél a legjobb eredmény elérése érdekében szobahőmérsékletű tojásokat verjen fel.
- Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy se a habverőn, se a keverőedényen ne legyen tojássárgája- vagy zsírmaradék.
- A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg összetevőket használni (hacsak a recept mást nem ír elő).

Kenyér készítése

Fontos

- Soha ne lépje túl a megadott maximális mennyiségeket – a készülék túlterhelését okozhatja.
- Ha a gép motorja erőlködik, a tészta felét vegye ki a keverőedényből, és dagassza két részletben.
- A hozzávalók akkor keverednek el a legjobban, ha először a folyadékot önti a keverőedénybe.

Élesztő

- **Szárított élesztő** (az a típus, amelyet aktiválni kell): öntse a meleg vizet az edénybe. Ezután adja hozzá az élesztőt és a cukrot, és hagyja állni 10 percig, amíg enyhén habos lesz.
- **Friss élesztő:** morzsolja be a lisztbe.
- **Egyéb élesztők:** kövesse a gyártó utasításait.

- Tegye a tésztát egy bezsírozott polietilén zacskóba vagy egy konyharuhával letakart edénybe. Ezután hagyja meleg helyen, amíg a kétszeresére nem dagad.

Fontos
Ügyeljen arra, hogy semmilyen keverőfej ne legyen felszerelve vagy tárolva a keverőtálban, amikor másik meghajtó nyílásokat használ.

Downloaded from www.vandenborre.be

Maximális kapacitás		**Chef**	**Chef XL**
Linzertészta	Liszt súlya	680 g	910 g
Kenyér tészta	Liszt súlya	350 g – 1,36 kg	350 g – 1,6 kg
(élesztővel készült, kemény)	Teljes súly	550 g – 2,18 kg	550 g – 2,56 kg
Lágy kelt tészta	Liszt súlya	250 g – 1,3 kg	250 g – 2,6 kg
(vajjal és tojással dúsítva)	Teljes súly	480 g – 2,5 kg	480 g – 5 kg
Gyümölcstorta (Zsiradék és cukor összedolgozása)	Teljes súly	2,72 kg (9 tojással)	4,55 kg (15 tojással)
Tojásfehérje	Szám Súly	12 (455 g)	16 (605 g)

* Felhasznált tojás mérete = közepes (53–63 g)

Keverőfej	**Recept/eljárás**	**Ajánlott sebesség**
K-keverő	Vaj/margarin és cukor összedolgozása	Kezdje a minimális fokozaton, és fokozatosan növelje 'max' fokozatra
	Tojás bedolgozása tésztakeverékbe	'4' és 'max' között
	Liszt, gyümölcs stb. bekeverése	'Fold' és '1' között
	Tésztaporok	Kezdje a 'min' fokozaton, és fokozatosan növelje 'max' fokozatra
	Sütemény és kekszek – margarin bedolgozása lisztbe	'min' és '2' között
	Cukormáz	'min' és '1' között
	Burgonyapüré	Kezdje a 'min' fokozaton, és fokozatosan növelje 'max' fokozatra
Habverő	Tojásfehérje	Fokozatosan növelje 'max' fokozatra
	Zsiradék nélküli tésztaalapok	
	Tejszín	
Dagasztókar	Kelt tésztához	'Min' sebességfokozaton 45–60 másodpercig Ezután növelje a sebességet a '1' fokozatra
		Keverje újra '1' fokozaton

Downloaded from www.vandenborre.be

Az edényvilágítás használata

- A konyhagép edényvilágítása ⑫ a keverőgém alján található.
- Az edényvilágítás be- és kikapcsolásához enyhén nyomja meg az edényvilágítás érintőgombját ❽.

A nyílásfedelek levétele és visszahelyezése

Nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele ④

1 A fedelet az oldalán található fogórésznél megfogva emelje fel.
2 A fedél visszahelyezésekor illessze a fedelet a nyílásra és nyomja a helyére.

Kis sebességű meghajtó nyílásának fedele ⑪

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

A fröccsenésgátló felszerelése és használata

Összeszerelés

A fröccsenésgátló szerelvény két darabból áll: a fejvédő pajzsból ⑳ és a fröccsenésgátló idomból ㉑.
A fröccsenésgátló idomot csak a pajzs felhelyezése után lehet felhelyezni az edényre.

1 Hajtsa fel a keverőgémet úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön.
2 Nyomja fel a fejvédő pajzsot a keverőgém aljára ❾, amíg teljesen a helyére nem kerül.
3 Helyezze a keverőedényt az alapra.
4 Hajtsa le a keverőgémet.
5 Fektesse a fröccsenésgátló idomot a keverőedény peremére, majd csúsztassa előre, amíg teljesen a helyére nem kerül ❿.
- Keverés közben a hozzávalókat a garaton keresztül közvetlenül a keverőedénybe adagolhatja.

6 A fröccsenésgátló idom eltávolítása: húzza le a keverőedényről.
7 A fejvédő pajzs eltávolításához hajtsa fel a keverőgémet úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön. Távolítsa el a keverőfejet, majd lefelé húzva vegye le a fejvédő pajzsot a keverőgémről.
Megjegyzés: A fröccsenésgátló idomot csak akkor helyezze föl vagy vegye le, amikor a keverőgém zárolt állásban van.
Javasoljuk, hogy a fejvédő pajzsot a tisztítás érdekében rendszeresen vegye le a keverőgémről.

Downloaded from www.vandenborre.be

A keverőfej beállítása

K-keverő és habverő

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:

KVC70 típus = 15 mm
KVL80 típus = 19 mm

Kövesse az alábbi utasításokat:

1 Húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját.
2 Hajtsa fel a keverőgémet, és helyezze be a habverőt/K-keverőt.
3 Hajtsa le a keverőgémet. Ha a keverőfej állását módosítani kell, emelje fel a keverőgémet, és vegye ki a keverőfejet. Ideális esetben a habverőnek és a K-habverőnek **csaknem** a keverőedény ⓫ aljáig kell érnie.
4 Egy megfelelő villáskulccsal lazítsa meg a csavaranyát annyira, hogy a szárat beállíthassa ⓬. Ha a keverőfejet az edény aljához közelebb szeretné engedni, akkor a keverőfej szárát forgassa el balra. Ha a keverőfejet feljebb szeretné emelni, akkor a keverőfej szárát forgassa el jobbra.
5 Szorítsa meg az anyacsavart.
6 Helyezze a keverőfejet a mixerbe, és engedje le a keverőgémet. (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 ⓬ az ábrán csak illusztrációs célokat szolgál.

Dagasztókar
Ez a keverőfej gyárilag be van állítva, és nincs szükség külön beállításra.

A készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozóját.
- Az első használatnál megjelenhet egy kevés kenőanyag a kis sebességű meghajtó nyílásánál ②. Ez normális jelenség. Törölje le a kenőanyagot.

Meghajtóegység és nyílásfedelek
- Törölje meg egy nedves ronggyal, majd szárítsa meg.
- Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe.
- A felesleges vezetéket tárolja a gép hátulján levő vezetéktároló rekeszben ⑭.

Keverőedény
- 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).

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

recept

chilis pác

300 g hideg, folyós méz (éjszaka hűtőszekrényben tartva)
1 chili (egész)
5 ml (1 teáskanál) sűrű mogyoróvaj
Fűszerek

1 Öntse az összes hozzávalót a mini darálóba.
2 Szerelje a toldatot a konyhagépre és várja meg, amíg a hozzávalók leülepednek a kés körül.
3 Kapcsolja 4 másodpercre rövid üzem állásba.
4 Használja fel ízlés szerint.

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.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Tervezte és kifejlesztette 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. Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerekes kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

Hibaelhárítási útmutató

Downloaded from www.vandenborre.be

Probléma	Ok	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 konyhagépével. 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 konyhagép Twist csatlakozójához. *Bővebb tájékoztatásért látogasson el a következő webhelyre: www.kenwoodworld.com/twist*
A készenlét lámpa villog, amikor a konyhagép hálózati csatlakozóját először bedugja a konnektorba.	A sebességszabályozó nem az ’O’ helyzetben van. A keverőgém felemelt állásban van, vagy nincs megfelelően rögzítve a zárral.	Ellenőrizze, és ha szükséges, állítsa a sebességszabályozót az ’O’ helyzetbe. Ellenőrizze, hogy a konyhagép keverőgémje megfelelően rögzítve legyen a zárral.
A konyhagép leáll működés közben. A készenlét lámpa gyorsan villog.	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. Állítsa a sebességszabályozót az’O’ állásba, és indítsa el újra. Ha a gép nem működik, vegyen ki valamennyit a keverékből, hogy csökkentse a terhelést, és indítsa el újra. Ha még ez sem oldja meg a problémát, akkor húzza ki a hálózati csatlakozót, és várjon 15 percig. Csatlakoztassa újra a hálózathoz, és a sebességszabályozót fordítsa a kívánt állásba. Ha a gép a fenti eljárás után sem indul el újra, forduljon a vevőszolgálathoz.w
A készenléti lámpa kialszik, miközben a gép hálózati csatlakozója be van dugva a konnektorba.	A konyhagép hálózati csatlakozója 30 percnél tovább be volt dugva a konnektorba, de a gépet nem működtették, és készenléti üzemmódra váltott.	A visszaállításhoz nyomja meg egyszer a készenlét gombot.

Downloaded from www.vandenborre.be

Robot kuchenny marki Kenwood – podstawowe informacje

Gratulujemy zakupu urządzenia marki Kenwood. Dzięki tak szerokiej gamie dostępnych nasadek to więcej niż tylko mikser. To najnowocześniejszy robot kuchenny. Mamy nadzieję, że korzystanie z niego będzie czystą przyjemnością.

Silny. Niezawodny. Wielofunkcyjny. Kenwood.

Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.
- Przed zakładaniem i wyjmowaniem końcówek lub nasadek, po użyciu urządzenia oraz przed przystępowaniem do czyszczenia przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”(wyłączony) i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nie zbliżać palców do poruszających się elementów urządzenia i zamocowanych na nim nasadek.
- Pracującego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie uruchamiać robota z głowicą w pozycji uniesionej.
- Nie dopuszczać, by w miejscach dostępnych dla dzieci przewód sieciowy zwisał z blatu, na którym stoi urządzenie.
- Nie dopuszczać do zamoczenia korpusu z silnikiem, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Nie stosować niekompatybilnych nasadek ani kilku nasadek jednocześnie.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Nie przekraczać ilości podanych w tabeli maksymalnych dopuszczalnych ilości składników.
- Korzystając z nasadek, zapoznać się z załączoną do danej nasadki instrukcją bezpieczeństwa i stosować do niej.
- Podczas podnoszenia urządzenia zachować ostrożność, ponieważ jest ciężkie. Przed podniesieniem sprawdzić, czy głowica jest prawidłowo unieruchomiona w pozycji opuszczonej, a miska, przybory, osłony gniazd i przewód sieciowy nie są luźne.
- Podczas wymontowywania przyborów do użytku w misce po dłuższej pracy należy zachować ostrożność, ponieważ mogą one być gorące.
- Przed rozpoczęciem użytkowania robota sprawdzić, czy przewód sieciowy jest całkowicie wyjęty ze schowka na przewód ⑭.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie dopuścić do tego, by bawiły się urządzeniem.
- Nie ruszać ani nie unosić głowicy miksera, gdy na robocie zamocowana jest jedna z nasadek, ponieważ może on utracić stabilność.
- Nie użytkować urządzenia stojącego przy krawędzi blatu.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Maksymalna moc urządzenia odnosi się do nasadki pracującej pod największym obciążeniem. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

Przed podłączeniem do sieci

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

Przed pierwszym użyciem

- Umyć części (zob. część pt. „Konserwacja i czyszczenie”).

Robot kuchenny – podstawowe informacje

Oznaczenia

Gniazda nasadek

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

Mikser

④ osłona gniazda obrotów wysokich
⑤ głowica miksera
⑥ przycisk zwalniający głowicę
⑦ regulator prędkości i wyboru trybu pracy przerywanej
⑧ przycisk trybu czuwania
⑨ korpus z silnikiem
⑩ miska
⑪ osłona gniazda obrotów niskich
⑫ podświetlenie miski
⑬ panel dotykowy podświetlenia miski
⑭ schowek na przewód
⑮ podkładka pod miskę
⑯ ubijak „K”
⑰ trzepaczka
⑱ końcówka do zagniatania ciasta
⑲ łopatka
⑳ osłona głowicy
㉑ osłona przeciwrozpryskowa

Uwaga: klucz ⑫ pokazany jest wyłącznie dla celów ilustracyjnych i nie jest załączony w zestawie.

Nasadki dodatkowe

Do użytku z niniejszym robotem kuchennym dostępny jest szereg dodatkowych nasadek.
Więcej informacji znajduje się w ulotce dotyczącej nasadek, załączonej w zestawie z robotem. Na stronie www.kenwoodworld.com można zapoznać się z pełną gamą produktów oraz dowiedzieć, jak nabyć nasadkę niezałączoną w zestawie.

Downloaded from www.vandenborre.be

Uwaga: nasadki pracujące na gnieździe obrotów niskich
Gniazdo obrotów niskich w tym modelu robota kuchennego to gniazdo typu obrotowego (Twist), przeznaczone do nasadek ze złączem obrotowym (Twist). Nabywając nowe nasadki do napędu niskoobrotowego, należy sprawdzić, czy są one kompatybilne z posiadanym robotem. Kod produktu wszystkich nasadek ze złączem obrotowym rozpoczyna się literami „KAX”; oznaczone są one także logo systemu obrotowego: TWIST, umieszczonym na opakowaniu.

Więcej informacji znajduje się na stronie www.kenwoodworld.com/twist.
Aby móc używać posiadanych już nasadek ze złączem belkowym (Bar) BAR, konieczne jest zastosowanie nakładki przejściowej KAT002ME, by można było podłączyć nasadkę do gniazda obrotowego (Twist) robota TWIST.
Więcej informacji znajduje się na stronie www.kenwoodworld.com/twist.

Przybory do użytku w misce – przykłady zastosowań

Ubijak „K”
Do przygotowywania różnego rodzaju ciast, ciastek, lukru, polew, mas, nadzienia, eklerów i ziemniaków purée.

Końcówka do zagniatania ciasta
Wyłącznie do ciast drożdżowych.

Trzepaczka
Do ubijania jaj, śmietany i przygotowywania rzadkiego ciasta (np. naleśnikowego), beztłuszczowego ciasta biszkoptowego, bez, serników, musu, sufletów. Nie używać trzepaczki do gęstych mieszanin (np. ucierania cukru z tłuszczem) – grozi to jej uszkodzeniem.

Korzystanie z przyborów do użytku w misce

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia sprawdzić, czy przewód sieciowy jest całkowicie wyjęty ze schowka na przewód ⑭.

1 Włożyć wtyczkę do gniazda sieciowego – przycisk trybu czuwania ⑧ zaświeci się.
Uwaga: wskaźnik przycisku trybu czuwania ⑧ będzie migać, a robot nie będzie działać, jeżeli głowica miksera będzie uniesiona lub gdy regulator prędkości nie będzie się znajdować w pozycji „O”.
Przed rozpoczęciem pracy sprawdzić, czy głowica miksera jest prawidłowo unieruchomiona w pozycji opuszczonej, a regulator prędkości ustawiony w pozycji „O”. Jeżeli wskaźnik nie przestanie migać, zapoznać się ze wskazówkami w części pt. „Rozwiązywanie problemów”.

2 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę ❶ i unieść głowicę miksera – tak, by zablokowała się w pozycji uniesionej ❷.
Sprawdzić, czy podkładka pod miskę ⑮ została prawidłowo założona – strona oznaczona symbolem Ⓚ powinna być skierowana do góry.
3 Zamocować miskę w podstawie, nacisnąć ją i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ❸, aby bezpiecznie zablokować ją na miejscu.
4 Wybraną końcówkę włożyć do gniazda, a następnie wsunąć głębiej ❹ i przekręcić ❺, aby zablokować ją na miejscu.
Uwaga: jeżeli ubijak „K” lub trzepaczka nie sięga składników znajdujących się na dnie miski, zapoznać się z informacjami podanymi w części „Regulacja wysokości końcówki”.
5 Opuścić głowicę miksera, naciskając przycisk zwalniający głowicę ❻ i opuszczając głowicę do momentu, aż zablokuje się w pozycji opuszczonej ❼.
6 Włączyć urządzenie – przekręcić regulator prędkości ⑦ na wybrane ustawienie. Do trybu pracy przerywanej (krótkich serii pracy na najwyższej prędkości obrotów) użyć ustawienia (P).
7 Po zakończeniu pracy przekręcić regulator prędkości do pozycji „O” (wyłączony) i wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazda.
8 Zwolnić końcówkę: przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją odblokować, a następnie wyjąć z gniazda.

Wskazówki

- Aby składniki całkowicie połączyły się ze sobą, mieszanie należy regularnie przerywać i zgarniać składniki osadzające się na bokach miski.
- Podczas ubijania najlepsze wyniki daje użycie jaj o temperaturze pokojowej.
- Przed ubijaniem białek sprawdzić, czy w misce i na trzepaczce nie ma pozostałości tłuszczu bądź żółtek.
- Do ciasta francuskiego, kruchego, ptysiowego itp. używać zimnych składników, chyba że w przepisie podano inaczej.

Wskazówki dotyczące pieczenia chleba

Uwaga

- Nie przekraczać podanej maksymalnej ilości składników – może to spowodować przeciążenie miksera.
- 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

- **Drożdże w proszku** (typ wymagający rozpuszczenia w wodzie): do miski wlać ciepłą wodę, 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.
- Włożyć ciasto do posmarowanego tłuszczem foliowego woreczka lub miski – przykrywając ściereczką. Zostawić w ciepłym miejscu, aż podwoi objętość.

Uwaga

Przed korzystaniem z innych gniazd należy sprawdzić, czy w misce nie jest zamontowana ani przechowywana jedna z końcówek lub przyborów.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Maksymalna ilość		**Chef**	**Chef XL**
Kruche ciasto (do potraw w cieście)	Waga mąki	680 g	910 g
Ciasto na chleb (twarde ciasto drożdżowe)	Waga mąki	350 g – 1,36 kg	350 g – 1,6 kg
	Waga całkowita	550 g – 2,18 kg	550 g – 2,56 kg
Miękkie ciasto drożdżowe (z dodatkiem masła i jaj)	Waga mąki	250 g – 1,3 kg	250 g – 2,6 kg
	Waga całkowita	480 g – 2,5 kg	480 g – 5 kg
Mieszanka do keksów (metoda ucierania tłuszczu z cukrem)	Waga całkowita	2,72 kg (mieszanina z 9 jajami)	4,55 kg (mieszanina z 15 jajami)
Białka	Liczba Waga	12 (455 g)	16 (605 g)

* Wielkość jaj użytych w przepisie = średnie (waga: 53-63 g)

Końcówka	**Przepis/Sposób użycia**	**Zalecana prędkość**
Ubijak „K”	Ucieranie masła/margaryny z cukrem	Rozpocząć od prędkości minimalnej („Min”) i stopniowo zwiększać do maksymalnej („Max”)
	Wbijanie jaj do mieszanek na ciasta	„4” do „Max”
	Łączenie składników lżejszych, rzadszych itp. (np. mąki, owoców) z pozostałymi składnikami	„Fold” do „1”
	Ciasta w proszku	Rozpocząć od prędkości minimalnej („Min”) i stopniowo zwiększać do maksymalnej (Max)
	Ciasta i ciastka – wcieranie tłuszczu do mąki	„Min” do „2”
	Lukier na grubą, gładką i twardą polewę	„Min” do „1”
	Purée ziemniaczane	Rozpocząć od prędkości minimalnej („Min”) i stopniowo zwiększać do maksymalnej („Max”)
Trzepaczka	Białka	Stopniowo zwiększać prędkość do maksymalnej („Max”)
	Beztłuszczowe ciasta biszkoptowe	
	Śmietana	
Końcówka do zagniatania ciasta	Mieszanki na ciasto drożdżowe	Rozpocząć na prędkości minimalnej („Min”) przez 45- 60 sekund, a następnie zwiększyć obroty do prędkości „1”
		Zagnieść ponownie na prędkości „1”

Downloaded from www.vandenborre.be

Korzystanie z podświetlenia miski

- Robot został (reference says robot Kuchenny) wyposażony w podświetlenie miski ⑫, znajdujące się w spodniej części głowicy miksera.
- Aby włączyć lub wyłączyć podświetlenie, lekko nacisnąć panel dotykowy podświetlenia miski ❽.

Montaż i demontaż osłon gniazd

Osłona gniazda obrotów wysokich ④

1 Aby zdjąć osłonę, użyć znajdującego się z boku uchwytu i unieść ją.
2 Aby zamocować osłonę, umieścić ją na gnieździe i nacisnąć.

Osłona gniazda obrotów niskich ⑪

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

Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej

Montaż

Zespół przeciwrozpryskowy składa się z dwóch elementów: osłony głowicy ⑳ i osłony przeciwrozpryskowej ㉑.
Osłony przeciwrozpryskowej nie można zamocować na misce bez uprzedniego zamocowania osłony głowicy.
1 Unieść głowicę miksera do momentu, aż zablokuje się w pozycji uniesionej.
2 Wpiąć osłonę głowicy w spodnią część głowicy miksera ❾ – tak, aby została w pełni zamocowana.
3 Zamocować miskę w podstawie.
4 Opuścić głowicę.
5 Położyć osłonę przeciwrozpryskową na misce, a następnie wsunąć ją do przodu, aż zostanie w pełni zamocowana ❿.

- Podczas mieszania składniki można wrzucać bezpośrednio do miski przez otwór wsypowy w osłonie.

6 Aby zdjąć osłonę przeciwrozpryskową, wystarczy ją wysunąć i zdjąć z miski.
7 Aby zdjąć osłonę głowicy, unieść głowicę miksera, aż zablokuje się w pozycji uniesionej. Wyjąć zamocowaną końcówkę, a następnie pociągnąć osłonę w dół i wyjąć ją spod głowicy.
Uwaga: osłonę przeciwrozpryskową można zakładać i wyjmować wyłącznie wówczas, gdy głowica miksera znajduje się w pozycji zablokowanej.
Zaleca się regularne zdejmowanie osłony głowicy z miksera i jej czyszczenie.

Downloaded from www.vandenborre.be

Regulacja wysokości końcówki

Ubijak „K” i trzepaczka

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 KVC70 = 15 mm
TYP KVL80 = 19 mm

Następnie postępować według poniższych wskazówek.

1 Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda sieciowego.
2 Unieść głowicę miksera i zamocować trzepaczkę lub ubijak.
3 Opuścić głowicę. Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości zawieszenia końcówki, ponownie unieść głowicę i wyjąć końcówkę. Najlepsze wyniki uzyskamy, gdy trzepaczka i ubijak „K” **prawie** dotykają dna miski ⓫.
4 Za pomocą odpowiedniego klucza poluzować nakrętkę na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka końcówki ⓬. Aby opuścić końcówkę niżej (by znalazła się bliżej dna miski), należy przekręcać trzonek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby podnieść końcówkę wyżej (dalej od dna miski), przekręcać trzonek w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
5 Ponownie dokręcić nakrętkę.
6 Zamocować końcówkę w mikserze, a następnie opuścić głowicę. Sprawdzić pozycję końcówki (zob. punkty powyżej).
7 W razie konieczności czynność powtarzać do momentu, aż końcówka znajdzie się na odpowiedniej wysokości. Po wyregulowaniu wysokości końcówki mocno dokręcić nakrętkę.

- Uwaga: klucz ⓬ pokazany jest wyłącznie dla celów ilustracyjnych.

Końcówka do zagniatania ciasta
Wysokość tej końcówki została ustawiona fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji.

Konserwacja i czyszczenie

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

Korpus z silnikiem i osłony gniazd

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.
- Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać elementów w wodzie.
- Niepotrzebną część przewodu wsunąć do schowka na przewód ⑭ z tyłu urządzenia.

Miska

- 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).

Końcówki i osłona przeciwrozpryskowa

- Umyć ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.

przepis

marynata chili

300 g płynnego, zimnego miodu (schłodzonego przez noc w lodówce)
1 papryczka chili (w całości)
5 ml (1 łyżeczka) masła orzechowego
Przyprawy

1 Wszystkie składniki umieścić w mini-rozdrabniaczu/młynku.
2 Nasadkę zamocować na robocie i zaczekać, aż składniki osiądą wokół noży.
3 Na 4 sekundy włączyć tryb pracy przerywanej.
4 Podawać w preferowany sposób.

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.

Downloaded from www.vandenborre.be

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNEGO Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO (WEEE)

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi.
Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.
Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych.
O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

Downloaded from www.vandenborre.be

Rozwiązywanie problemów

Downloaded from www.vandenborre.be

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.*
Wskaźnik trybu czuwania miga po podłączeniu robota do źródła zasilania.	Regulator prędkości nie znajduje się w pozycji „O”. Głowica miksera znajduje się w pozycji uniesionej lub nie została prawidłowo zablokowana.	Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”. Sprawdzić, czy głowica robota została prawidłowo zablokowana.
Robot zatrzymuje się podczas pracy. Wskaźnik trybu czuwania miga bardzo szybko.	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. Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”, a następnie ponownie uruchomić urządzenie. 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 15 minut. Podłączyć urządzenie do zasilania i ponownie wybrać poprzednio ustawioną prędkość. Jeżeli po wykonaniu powyższej procedury robot nadal się nie uruchamia, należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
Wskaźnik trybu czuwania nie świeci się, choć urządzenie jest podłączone do zasilania.	Robot był podłączony do zasilania przez ponad 30 minut, ale nie został użyty i przeszedł do trybu czuwania.	Wcisnąć przycisk trybu czuwania jeden raz, aby zresetować urządzenie.

Downloaded from www.vandenborre.be

Γνωρίστε την Κουζινομηχανή Kenwood

Συγχαρητήρια για την αγορά ενός προϊόντος Kenwood. Με τόσο μεγάλη ποικιλία εξαρτημάτων, είναι κάτι περισσότερο από ένα μίξερ. Είναι μια Κουζινομηχανή με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας. Ελπίζουμε να την απολαύσετε.

Ανθεκτική. Αξιόπιστη. Πολυχρηστική. Kenwood.

ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της KENWOOD.
- Γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης «O» και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εργαλείων/εξαρτημάτων, μετά από τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα μέρη της συσκευής που κινούνται και από τα προσαρτημένα εξαρτήματα.
- Ποτέ μην αφήνετε την Κουζινομηχανή χωρίς επίβλεψη ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την Κουζινομηχανή όταν η κεφαλή βρίσκεται σε όρθια θέση.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα του μοτέρ, το καλώδιο ή το φις.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένα εξαρτήματα ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα τη φορά.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις ποσότητες που αναγράφονται στον πίνακα για τις μέγιστες χωρητικότητες.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα, διαβάζετε και ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας που παρέχονται μαζί με τη συσκευή.
- Να είστε προσεκτικοί όταν σηκώνετε αυτή τη συσκευή, γιατί είναι βαριά. Προτού σηκώσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή έχει ασφαλίσει σωστά στην κάτω θέση και ότι το μπολ, τα εργαλεία, τα καλύμματα των υποδοχών και το καλώδιο είναι σε ασφαλή θέση.
- Να προσέχετε όταν αφαιρείτε τα εργαλεία του μπολ μετά από παρατεταμένη χρήση, καθώς μπορεί να είναι καυτά.
- Πριν από τη χρήση της Κουζινομηχανής, βεβαιωθείτε ότι έχετε ξετυλίξει πλήρως το καλώδιο από τον χώρο αποθήκευσης καλωδίου ⑭.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- 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 μιας επιφάνειας εργασίας.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα που χειρίζεται το μεγαλύτερο φορτίο. Άλλα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν μικρότερη 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.

προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Πριν από την πρώτη χρήση

- Πλύνετε τα μέρη: βλ. ενότητα «φροντίδα και καθαρισμός».

Downloaded from www.vandenborre.be

Γνωρίστε την Κουζινομηχανή σας

Επεξήγηση συμβόλων

Υποδοχές εξαρτημάτων

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

Μίξερ

④ κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας
⑤ κεφαλή του μίξερ
⑥ μοχλός απασφάλισης της κεφαλής
⑦ κουμπί ελέγχου ταχύτητας και παλμικής λειτουργίας
⑧ κουμπί αναμονής
⑨ μονάδα μοτέρ
⑩ μπολ
⑪ κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας
⑫ φωτισμός στο εσωτερικό του μπολ
⑬ διακόπτης αφής φωτισμού στο εσωτερικό του μπολ
⑭ χώρος αποθήκευσης καλωδίου
⑮ κάλυμμα βάσης μπωλ
⑯ χτυπητήρι K
⑰ αναδευτήρι
⑱ εξάρτημα ζυμώματος
⑲ σπάτουλα
⑳ κάλυμμα κεφαλής
㉑ καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

Σημείωση: Το γαλλικό κλειδί ⑫ απεικονίζεται μόνο για λόγους εικονογράφησης και δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία.

Προαιρετικά εξαρτήματα

Μια σειρά από προαιρετικά εξαρτήματα διατίθεται προς χρήση με την Κουζινομηχανή σας.
Διαβάστε το φυλλάδιο εξαρτημάτων που περιλαμβάνεται στη συσκευασία ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com για να δείτε την πλήρη σειρά και να ενημερωθείτε για το πώς να αγοράσετε ένα εξάρτημα που δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία.

Σημείωση: Εξαρτήματα για υποδοχές χαμηλής ταχύτητας

Η υποδοχή χαμηλής ταχύτητας στο μοντέλο της Κουζινομηχανής σας διαθέτει το σύστημα Twist Connection System. Είναι σχεδιασμένο να δέχεται εξαρτήματα του συστήματος Twist Connection System.

Downloaded from www.vandenborre.be

Όταν αγοράζετε νέα εξαρτήματα για την υποδοχή χαμηλής ταχύτητας θα πρέπει να ελέγχετε εάν είναι συμβατά με την Κουζινομηχανή σας. Όλα τα εξαρτήματα του συστήματος Twist Connection System αναγνωρίζονται από τον κωδικό προϊόντος που ξεκινά με KAX, καθώς και από το λογότυπο Twist (TWIST) που αναγράφεται στη συσκευασία. Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.kenwoodworld.com/twist.

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 (TWIST) της Κουζινομηχανής σας. *Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.kenwoodworld.com/twist.*

Τα εργαλεία του μπολ και μερικές από τις χρήσεις τους

Χτυπητήρι K
Για να παρασκευάζετε κέικ, μπισκότα, γλυκά, γλάσο, γέμιση γλυκών, εκλέρ και πουρέ.

Εξάρτημα ζυμώματος
Μόνο για μείγματα με μαγιά.

Αναδευτήρι
Για αβγά, κρέμα, κουρκούτι, παντεσπάνι με λίγα λιπαρά, μαρέγκες, τσιζκέικ, μους, σουφλέ. Μην χρησιμοποιείτε το αναδευτήρι για πυκνά μείγματα (π.χ. ανάμειξη βουτύρου και ζάχαρης) – μπορεί να προκληθεί βλάβη.

Πώς να χρησιμοποιείτε τα εργαλεία του μπολ σας

Πριν από τη χρήση της Κουζινομηχανής, βεβαιωθείτε ότι έχετε ξετυλίξει πλήρως το καλώδιο από τον χώρο αποθήκευσης καλωδίου ⑭.

1 Συνδέστε τη συσκευή την πρίζα. Το κουμπί Αναμονής ⑧ θα ανάψει.

Σημείωση: Η λυχνία του κουμπιού αναμονής ⑧ θα αναβοσβήνει και η Κουζινομηχανή δεν θα λειτουργήσει εάν η κεφαλή του μίξερ βρίσκεται σε όρθια θέση ή εάν το κουμπί ελέγχου ταχύτητας δεν είναι στη θέση «O». Προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, ελέγξτε ότι η κεφαλή του μίξερ έχει ασφαλίσει σωστά στη θέση του και ότι το κουμπί ελέγχου ταχύτητας βρίσκεται στη θέση «O». Εάν η λυχνία εξακολουθεί να αναβοσβήνει, ανατρέξτε στον «οδηγό αντιμετώπισης προβλημάτων».

2 Πιέστε τον μοχλό ανύψωσης της κεφαλής ❶ προς τα κάτω και ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της ❷. Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα βάσης του μπωλ ⑮ έχει τοποθετηθεί σωστά με το σύμβολο Ⓚ στην επάνω πλευρά.

3 Τοποθετήστε το μπολ στη βάση, πιέστε το προς τα κάτω και στρέψτε δεξιόστροφα ❸ για να ασφαλίσει στη θέση του.

4 Τοποθετήστε το εργαλείο που χρειάζεστε στην υποδοχή. Έπειτα, πιέστε προς τα πάνω ❹ και στρέψτε ❺ το εργαλείο για να ασφαλίσει στη θέση του.
Σημείωση: Εάν το Χτυπητήρι K ή το Αναδευτήρι δεν επεξεργάζονται τα υλικά από το κάτω μέρος του μπολ, ανατρέξτε στην ενότητα «Προσαρμογή εργαλείων».
5 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ πιέζοντας τον μοχλό απασφάλισης της κεφαλής προς τα κάτω ❻. Κατεβάστε την κεφαλή μέχρις ότου ασφαλίσει ❼.
6 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στρέφοντας το κουμπί ελέγχου ταχύτητας ⑦ στην ταχύτητα που θέλετε. Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία (P) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας σε μέγιστη ταχύτητα.
7 Μετά τη χρήση, γυρίστε ξανά το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης «O» και αποσυνδέστε την Κουζινομηχανή σας από την πρίζα.
8 Απασφαλίστε το εργαλείο από την υποδοχή στρέφοντάς το δεξιόστροφα και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το.

Συμβουλές

- 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.
- Για καλύτερα αποτελέσματα στο χτύπημα χρησιμοποιείτε αβγά σε θερμοκρασία δωματίου.
- Προτού χτυπήσετε ασπράδια αβγών, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει λιπαρή ουσία ή κρόκος αβγού στο αναδευτήρι ή στο μπολ.
- Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή γλυκών, εκτός εάν η συνταγή σας προτείνει κάτι άλλο.

Σημειώσεις για την παρασκευή ψωμιού

Σημαντικό

- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις αναγραφόμενες μέγιστες χωρητικότητες – 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.

Μαγιά

- **Ξηρή μαγιά** (του τύπου που πρέπει να διαλυθεί σε νερό): τοποθετήστε το ζεστό νερό στο μπολ. Στη συνέχεια προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη και αφήστε το μείγμα για περίπου 10 λεπτά μέχρι να γίνει ανάλαφρο.
- **Νωπή μαγιά:** θρυμματίστε τη μέσα στο αλεύρι.
- **Άλλοι τύποι μαγιάς:** ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Τοποθετήστε τη ζύμη σε μια λαδωμένη νάιλον σακούλα ή σε ένα μπολ καλυμμένο με πετσέτα. Έπειτα, αφήστε τη ζύμη σε ζεστό σημείο έως ότου διπλασιαστεί σε όγκο.

Σημαντικό

Βεβαιωθείτε ότι κανένα εργαλείο του μπολ δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν βρίσκεται μέσα στο μπολ, όταν χρησιμοποιείτε άλλες υποδοχές.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Μέγιστες χωρητικότητες		**Chef**	**Chef XL**
Ζύμη σφολιάτας	Βάρος αλευριού	680 g	910 g
Ζύμη ψωμιού (σφιχτή με μαγιά)	Βάρος αλευριού	350 g – 1,36 kg	350 g – 1,6 kg
	Συνολικό βάρος	550 g – 2,18 kg	550 g – 2,56 kg
Μαλακό μείγμα μαγιάς (εμπλουτισμένο με βούτυρο και αβγά)	Βάρος αλευριού	250 g – 1,3 kg	250 g – 2,6 kg
	Συνολικό βάρος	480 g – 2,5 kg	480 g – 5 kg
Μείγμα για κέικ φρούτων (Μέθοδος ανάμειξης βουτύρου και ζάχαρης)	Συνολικό βάρος	2,72 kg (μείγμα με 9 αβγά)	4,55 kg (μείγμα με 15 αβγά)
Ασπράδια αβγών	Αριθμός Βάρος	12 (455 g)	16 (605 g)

* Μέγεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρος 53 – 63 g)

Εργαλείο	**Συνταγή/Επεξεργασία**	**Συνιστώμενη ταχύτητα**
Χτυπητήρι K	Ανάμειξη βουτύρου/μαργαρίνης και ζάχαρης	Ξεκινήστε από την ένδειξη «Min» (ελάχ.) και αυξάνετε σταδιακά έως την ένδειξη «Max» (μέγ.)
	Χτύπημα αβγών για μείγματα κέικ	Από το «4» έως το «Max»
	Ανακάτεμα με αλεύρι, φρούτα κ.λπ.	Από την ένδειξη «Fold» (ανακάτεμα) έως το «1»
	Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μονομιάς	Ξεκινήστε από την ένδειξη «Min» (ελάχ.) και αυξάνετε σταδιακά έως την ένδειξη «Max» (μέγ.)
	Γλυκά και μπισκότα – ανάμειξη βουτύρου με αλεύρι	Από το «Min» έως το «2»
	Γλάσο	Από το «Min» έως το «1»
	Πουρές	Ξεκινήστε από την ένδειξη «Min» (ελάχ.) και αυξάνετε σταδιακά έως την ένδειξη «Max» (μέγ.)
Αναδευτήρι	Ασπράδια αβγών	Αυξάνετε σταδιακά έως το «Max»
	Παντεσπάνι με λίγα λιπαρά	
	Κρέμα	
Εξάρτημα ζυμώματος	Για ζύμες με μαγιά	Στην ταχύτητα «Min» για 45-60 δευτ. Έπειτα, αυξήστε στην ταχύτητα «1»
		Ζυμώστε ξανά στην ταχύτητα «1»

Downloaded from www.vandenborre.be

Πώς να χρησιμοποιείτε τον φωτισμό στο εσωτερικό του μπολ

- Η Κουζινομηχανή σας διαθέτει λειτουργία φωτισμού στο εσωτερικό του μπολ ⑫, που βρίσκεται στο κάτω μέρος της κεφαλής του μίξερ.
- Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση, πιέστε ελαφρώς τον διακόπτη αφής φωτισμού στο εσωτερικό του μπολ ❽.

Πώς να αφαιρείτε και να τοποθετείτε τα καλύμματα των υποδοχών

Κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας ④

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

Κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας ⑪

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

Πώς να τοποθετείτε και να χρησιμοποιείτε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

Συναρμολόγηση

Το εξάρτημα κατά του πιτσιλίσματος αποτελείται από 2 μέρη: το κάλυμμα κεφαλής ⑳ και το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος ㉑.
Το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος δεν μπορεί να τοποθετηθεί στο μπολ εάν δεν τοποθετηθεί πρώτα το κάλυμμα.
1 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ έως ότου ασφαλίσει.
2 Στερεώστε το κάλυμμα κεφαλής στην κάτω πλευρά της κεφαλής του μίξερ ❾ πιέζοντας προς τα πάνω μέχρις ότου εφαρμόσει πλήρως.
3 Τοποθετήστε το μπολ στη βάση.
4 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
5 Ακουμπήστε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος στο χείλος του μπολ και στη συνέχεια σύρτε το προς τα εμπρός μέχρις ότου εφαρμόσει πλήρως ❿.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Κατά τη διάρκεια της ανάμειξης, τα υλικά μπορούν να τοποθετούνται απευθείας στο μπολ μέσω του ανοίγματος προσθήκης υλικών.

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

7 Για να αφαιρέσετε το κάλυμμα κεφαλής, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ έως ότου ασφαλίσει. Εάν υπάρχει προσαρτημένο εργαλείο, αφαιρέστε το και μετά τραβήξτε το κάλυμμα κεφαλής προς τα κάτω από την κάτω πλευρά της κεφαλής του μίξερ.
Σημείωση: Να τοποθετείτε ή να αφαιρείτε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος μόνο όταν η κεφαλή του μίξερ είναι ασφαλισμένη στη θέση της.
Συνιστούμε να αφαιρείτε τακτικά το κάλυμμα κεφαλής από την κεφαλή του μίξερ για να το καθαρίζετε.

Προσαρμογή εργαλείων

Χτυπητήρι K και αναδευτήρι

Τα εργαλεία είναι ρυθμισμένα στο σωστό ύψος για το μπολ που παρέχεται από το εργοστάσιο κατασκευής και δεν θα πρέπει να χρειάζονται προσαρμογή.
Ωστόσο, εάν επιθυμείτε να προσαρμόσετε το εργαλείο, χρησιμοποιήστε ένα γαλλικό κλειδί κατάλληλου μεγέθους:

ΤΥΠΟΣ KVC70 = 15 mm
ΤΥΠΟΣ KVL80 = 19 mm

Στη συνέχεια ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

2 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και τοποθετήστε το αναδευτήρι ή το χτυπητήρι.

3 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Εάν η απόσταση πρέπει να ρυθμιστεί, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και αφαιρέστε το εργαλείο. Θα ήταν προτιμότερο, ο αναδευτήρας και το χτυπητήρι K να ακουμπούν **σχεδόν** στο κάτω μέρος του μπολ ⓫.

4 Χρησιμοποιώντας το κατάλληλο γαλλικό κλειδί, χαλαρώστε το παξιμάδι όσο χρειάζεται για να ρυθμίσετε τον άξονα ⓬. 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 ⓬ απεικονίζεται μόνο για λόγους εικονογράφησης.

Εξάρτημα ζυμώματος
Αυτό το εργαλείο ρυθμίζεται στο εργοστάσιο και δεν θα πρέπει να χρειάζεται προσαρμογή.

φροντίδα και καθαρισμός

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού την καθαρίσετε.
- Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε την υποδοχή χαμηλής ταχύτητας, ενδέχεται να εμφανιστεί λίγο γράσο ②. Αυτό είναι φυσιολογικό – απλώς σκουπίστε το.

Μονάδα μοτέρ και καλύμματα υποδοχών

- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξεστικά προϊόντα και μην τα βυθίζετε σε νερό.
- Τοποθετείτε το καλώδιο που περισσεύει στον χώρο αποθήκευσης καλωδίου ⑭ στο πίσω μέρος της συσκευής.

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).

Εργαλεία και καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

Συνταγή

Μαρινάδα με τσίλι

300 g κρύο λεπτόρρευστο ανοιχτόχρωμο μέλι (το βάζετε στο ψυγείο αποβραδίς)
1 πιπερίτσα τσίλι (ολόκληρη)
5 ml (1 κουτ. γλυκού) φυστικοβούτυρο με κομματάκια φυστικιού
Καρυκεύματα

1 Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στον μίνι κόφτη/μύλο.
2 Τοποθετήστε το εξάρτημα στην Κουζινομηχανή και αφήστε τα υλικά να «καθίσουν» γύρω από τη λεπίδα.
3 Επιλέξτε τη λειτουργία παλμού για 4 δευτερόλεπτα.
4 Χρησιμοποιήστε κατά βούληση.

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.

Downloaded from www.vandeborre.be

- 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.

Downloaded from www.vanenborre.be

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. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Downloaded from www.vandenborre.be

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	Το εξάρτημα πρέπει να διαθέτει το σύστημα KAX twist connection system TWIST 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 ενδεικτική λυχνία αναμονής αναβοσβήνει όταν η Κουζινομηχανή συνδέεται στο ρεύμα για πρώτη φορά.	Το κουμπί ελέγχου Ταχύτητας δεν βρίσκεται στη θέση «Ο». Η κεφαλή του μίξερ βρίσκεται στην ανασηκωμένη θέση ή δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε και γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «Ο». Ελέγξτε ότι η κεφαλή της Κουζινομηχανής έχει ασφαλίσει σωστά στην κάτω θέση.

Downloaded from www.vandenborre.be

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η Κουζινομηχανή σταματά ενώ λειτουργεί. Η ενδεικτική λυχνία αναμονής αναβοσβήνει γρήγορα.	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. Γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «O» και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία. Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί, αφαιρέστε μερικά από τα υλικά για να μειώσετε το βάρος και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία. Εάν το πρόβλημα παραμένει, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη εκτός λειτουργίας για 15 λεπτά. Συνδέστε τη στην πρίζα και επιλέξτε πάλι ταχύτητα. Εάν, αφότου εφαρμόσετε την παραπάνω διαδικασία, η συσκευή εξακολουθεί να μην λειτουργεί, επικοινωνήστε με το τμήμα «εξυπηρέτησης πελατών» για περαιτέρω βοήθεια.
Η ενδεικτική λυχνία αναμονής δεν ανάβει, παρόλο που η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.	Η Κουζινομηχανή έχει μείνει στην πρίζα περισσότερο από 30 λεπτά χωρίς να λειτουργεί και έχει μεταβεί σε λειτουργία αναμονής.	Πατήστε μία φορά το κουμπί Αναμονής για επανενεργοποίηση.

Downloaded from www.vandenborre.be

Poznajte svoj kuchynský robot Kenwood

Blahoželáme vám ku kúpe výrobku značky Kenwood. Vďaka širokej škále dostupného príslušenstva je to viac než len obyčajný mixér. Je to najmodernejší kuchynský robot. Dúfame, že vám bude prinášať radosť.

Výkon. Spoľahlivosť. Všestrannosť. Kenwood.

Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sa poškodí elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť spoločnosť KENWOOD alebo pracovníci oprávnení spoločnosťou KENWOOD.
- Po použití tohto zariadenia, pred zakladaním alebo vyberaním nástrojov/príslušenstva a pred jeho čistením pretočte ovládač rýchlosti do pozície VYPNUTIA „O“ a zariadenie odpojte z elektrickej siete.
- Prsty držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých súčastí a založených nástrojov.
- Nikdy nenechávajte toto zariadenie bez dohľadu, keď je v chode.
- Nikdy nepoužívajte toto zariadenie, ak je poškodené. V takom prípade ho dajte skontrolovať alebo opraviť: prečítajte si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Toto zariadenie nikdy neuvádzajte do chodu, keď je jeho hlava vyklopená.
- Elektrickú šnúru nikdy nenechávajte visieť smerom nadol tak, že by ju mohlo zdrapnúť dieťa.
- Pohonnú jednotku, elektrickú šnúru a zástrčku nikdy nenechajte zmoknúť.
- Nikdy nepoužívajte nejaký neschválený nástroj alebo niekoľko nástrojov naraz.
- Nikdy neprekračujte množstvá uvedené v tabuľke maximálnych množstiev.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Pri používaní príslušenstva si prečítajte aj bezpečnostné informácie, ktoré sú s ním dodané, a dodržiavajte ich.
- Pri zdvíhaní tohto zariadenia postupujte opatrne, lebo je ťažké. Pred jeho zdvihnutím zabezpečte, aby jeho hlava bola správne zaistená v dolnej pozícii a nádoba, nástroje, kryty výstupov a elektrická šnúra boli zaistené na svojom mieste.
- Pri vyberaní nástrojov do nádoby po ich dlhšom používaní postupujte opatrne, lebo môžu byť horúce.
- Pred použitím tohto zariadenia zabezpečte, aby jeho elektrická šnúra bola riadne vytiahnutá z úložného priestoru pre elektrickú šnúru ⑭.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo to, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Nehýbte hlavou mixéra ani ju nedvíhajte, keď je do nej založený nejaký nástroj, lebo vtedy by toto zariadenie mohlo stratiť stabilitu.
- Neuvádzajte toto zariadenie do chodu blízko okraja pracovného povrchu.
- 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.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Maximálny výkon závisí od príslušenstva, ktoré vyvoláva najväčšie zaťaženie. Iné príslušenstvo môže vyvolávať menší výkon.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

Downloaded from www.vandenborre.be

Pred zapojením do elektrickej siete

- Overte si, či má elektrická sieť také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Pred prvým použitím

- Umyte súčasti: prečítajte si časť „Ošetrovanie a čistenie“.

Poznajte svoj kuchynský robot

Legenda

Výstupy pre príslušenstvo

① výstup pre vysokú rýchlosť
② výstup pre pomalú rýchlosť
③ zásuvka pre nástroje do nádoby

Mixér

④ kryt výstupu pre vysokú rýchlosť
⑤ hlava mixéra
⑥ páčka na uvoľňovanie hlavy mixéra
⑦ ovládač rýchlosti a pulzného chodu
⑧ tlačidlo pohotovostného režimu
⑨ pohonná jednotka
⑩ nádoba
⑪ kryt výstupu pre pomalú rýchlosť
⑫ osvetlenie vnútra nádoby
⑬ dotykový ovládač osvetlenia vnútra nádoby
⑭ úložný priestor pre elektrickú šnúru
⑮ podložka na uloženie nádoby
⑯ metlička v tvare K
⑰ šľahacia metlička
⑱ hák na hnetenie cesta
⑲ špachtľa
⑳ štít na liatie/sypanie
㉑ ochranný kryt proti vyšplechovaniu

Poznámka: Maticový kľúč ⑫ je znázornený len pre ilustračné účely a nie je súčasťou balenia.

Voliteľné príslušenstvo

S týmto kuchynským robotom možno používať škálu voliteľného príslušenstva. Pozrite si leták o príslušenstve, ktorý je súčasťou balenia, alebo navštívte webovú stránku www.kenwoodworld.com, na ktorej možno nájsť kompletnú ponuku voliteľného príslušenstva, ako aj informácie o tom, ako ho možno dokúpiť.

Poznámka: Príslušenstvo pripájané cez výstup pre pomalú rýchlosť

Výstup pre pomalú rýchlosť na tomto modeli kuchynského robota je vybavený systémom pripájania Twist. Ten je navrhnutý tak, aby bol kompatibilný s príslušenstvom pripájaným takýmto systémom.
Pri kupovaní nového príslušenstva pripájaného cez výstup pre pomalú rýchlosť treba skontrolovať jeho kompatibilnosť s týmto kuchynským robotom. Akékoľvek príslušenstvo pripájané systémom Twist možno identifikovať podľa kódu výrobku, ktorý sa začína písmenami KAX, ako aj podľa loga Twist , ktoré vidno na balení.

Downloaded from www.vandenborre.be

Viac informácií je k dispozícii na webovej stránke www.kenwoodworld.com/twist.
Ak vlastníte príslušenstvo vybavené systémom pripájania Bar (BAR), na jeho pripájanie k systému pripájania Twist (TWIST) tohto kuchynského robota budete musieť používať adaptér KAT002ME.

Viac informácií je k dispozícii na webovej stránke www.kenwoodworld.com/twist.

Nástroje do nádoby a príklady ich používania

Metlička v tvare K
Je určená na prípravu koláčov, trvanlivého a sladkého pečiva, poliev, plniek, plnených zákuskov a zemiakovej kaše.

Hák na hnetenie cesta
Je určený len na prípravu kysnutých zmesí.

Šľahacia metlička
Je určená na šľahanie vajec, na prípravu krémov, liateho cesta, kysnutého cesta bez tuku, snehových pusiniek, tvarohových koláčov, šľahaných pien a bublanín. Nie je určená na šľahanie hustých zmesí (napríklad zmesí tuku s cukrom), lebo by sa pri tom mohla poškodiť.

Používanie nástrojov do nádoby

Pred použitím tohto zariadenia zabezpečte, aby jeho elektrická šnúra bola riadne vytiahnutá z úložného priestoru pre elektrickú šnúru ⑭.

1 Zapojte do elektrickej siete. Rozsvieti sa tlačidlo pohotovostného režimu ⑧.

Poznámka: Keď je hlava mixéra vyklopená alebo keď ovládač rýchlosti nie je v pozícii „O“, kontrolka tlačidla pohotovostného režimu ⑧ bude blikať a mixér nebude fungovať. Pred jeho uvedením do chodu treba preto skontrolovať, či je jeho hlava správne zaistená v dolnej pozícii a či je ovládač rýchlosti v pozícii „O“. Ak daná kontrolka aj tak svieti, treba si prečítať časť „Riešenie problémov“.

2 Zatlačte páčku na uvoľňovanie hlavy mixéra ❶ nadol a dvíhajte hlavu mixéra, kým sa nezaistí do potrebnej pozície ❷.
Zabezpečte, aby bola podložka na uloženie nádoby ⑮ správne založená so symbolom Ⓚ navrchu.

3 Založte nádobu na základňu, zatlačte ju nadol a pootočte ju v smere hodinových ručičiek ❸, aby ste ju zaistili do potrebnej pozície.

4 Do zásuvky pre nástroje do nádoby vložte požadovaný nástroj. Potom ho zatlačte nahor ❹ a otočte ním ❺, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.
Poznámka: Ak metlička v tvare K alebo šľahacia metlička nezachytávajú zložky zo sponu nádoby, prečítajte si časť „Nastavovanie nástrojov“.

5 Zatlačte páčku na uvoľňovanie hlavy mixéra nadol ❻ a sklápajte hlavu mixéra nadol, kým sa nezaistí do potrebnej pozície ❼.
6 Zariadenie zapnite pretočením ovládača rýchlosti ⑦ na žiadúci rýchlostný stupeň. Pre krátke intervaly maximálnej rýchlosti používajte pulzný chod (P).
7 Po použití pretočte ovládač rýchlosti späť do pozície VYPNUTIA „O“ a zariadenie odpojte z elektrickej siete.
8 Založený nástroj uvoľnite jeho otáčaním v smere hodinových ručičiek, čo ho odistí. Potom ho vytiahnite.

Rady

- Mixovanie pravidelne prerušujte a špachtľou zoškrabujte vnútorné steny a dno nádoby, aby ste dosiahli čo najlepšie zapracovanie zložiek.
- Na šľahanie sú najlepšie vajcia izbovej teploty.
- Pred šľahaním vaječných bielkov zabezpečte, aby na šľahacej metličke ani na nádobe nebola žiadna mastnota ani vaječné žĺtky.
- Na prípravu sladkého pečiva používajte studené zložky, ak sa v recepte neudáva inak.

Poznámky k príprave chleba
Dôležité upozornenia

- Nikdy neprekračujte uvedené maximálne množstvá, aby ste zariadenie nepreťažili.
- Ak budete počuť, že sa zariadenie trápi, vypnite ho, vyberte z nádoby polovicu cesta a jednotlivé polovice cesta potom spracujte osobitne.
- Zložky sa najlepšie mixujú vtedy, keď do nádoby najprv vlejete tekuté zložky.

Droždie

- **Sušené droždie** (druh, ktorý potrebuje vodu): Do nádoby 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.
- Vložte cesto do namasteného polyetylénového vrecka alebo do nádoby, ktorú potom zakryte kuchynskou utierkou. Potom ho nechajte na nejakom teplom mieste, kým sa jeho objem nezdvojnásobí.

Dôležité upozornenie

Pri používaní iných výstupov nesmú byť uložené v nádobe ani založené žiadne nástroje do nádoby.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Maximálne množstvá		Chef	Chef XL
Krehké sladké pečivo	Hmotnosť múky	680 g	910 g
Cesto na chlieb (ťažké kysnuté)	Hmotnosť múky	350 g – 1,36 kg	350 g – 1,6 kg
	Celková hmotnosť	550 g – 2,18 kg	550 g – 2,56 kg
Ľahké kysnuté cesto (obohatené o maslo a vajcia)	Hmotnosť múky	250 g – 1,3 kg	250 g – 2,6 kg
	Celková hmotnosť	480 g – 2,5 kg	480 g – 5 kg
Zmes na ovocný koláč (metóda s tukom a cukrom)	Celková hmotnosť	2,72 kg (zmes s 9 vajciami)	4,55 kg (zmes s 15 vajciami)
Vaječné bielka	Počet Hmotnosť	12 (455 g)	16 (605 g)

* Veľkosť použitých vajec = stredná (hmotnosť 53 až 63 g).

Nástroj	Recept/Proces	Odporúčaná rýchlosť
Metlička v tvare K	Maslo/margarín a cukor	Spočiatku „minimálna“ a postupne zvyšovať na „maximálnu“
	Šľahanie vajec do zmesí na koláče	„4“ až „maximálna“
	Vmiešavanie múky, ovocia a podobne	„Fold“ (vmiešavanie) až „1“
	Zmesi na múčne koláče	Spočiatku „minimálna“ a postupne zvyšovať na „maximálnu“.
	Trvanlivé a sladké pečivo – vtieranie tuku do múky	„Minimálna“ až „2“
	Kráľovská poleva	„Minimálna“ až „1“
	Zemiaková kaša	Spočiatku „minimálna“ a postupne zvyšovať na „maximálnu“
Šľahacia metlička	Vaječné bielka	Postupne zvyšovať na „maximálnu“
	Piškóty bez tuku	
	Smotana	
Hák na hnetenie cesta	Kvasené cesto	Na 45 až 60 sekúnd minimálna rýchlosť Potom zvýšiť na „1“
		Opätovné premiesenie na „1“

Downloaded from www.vandenborre.be

Používanie osvetlenia vnútra nádoby

- Tento kuchynský robot je vybavený funkciou osvetľovania vnútra nádoby ⑫. Svietidlo sa nachádza na spodnej časti hlavy mixéra.
- Osvetlenie sa zapína a vypína jemným stláčaním dotykového ovládača osvetlenia vnútra nádoby ❽.

Vyberanie a zakladanie krytov výstupov

Kryt výstupu pre vysokú rýchlosť ④

1 Pri vyberaní krytu ho chyťte za výčnelok nachádzajúci sa na jeho strane a nadvihnite ho smerom nahor.
2 Pri zakladaní krytu ho umiestnite na výstup a zatlačte nadol.

Kryt výstupu pre pomalú rýchlosť ⑪

1 Pri vyberaní krytu ho chyťte za výčnelok nachádzajúci sa na jeho spodku a vytiahnite ho smerom von.
2 Pri zakladaní krytu umiestnite západku nachádzajúcu sa na jeho vrchu do výklenku výstupu a zatlačte ho, aby ste ho zacvakli do potrebnej pozície.

Zakladanie a používanie ochranného krytu proti vyšplechovaniu

Montáž

Zostava ochranného krytu proti vyšplechovaniu pozostáva z týchto 2 častí: štít na liatie/sypanie ⑳ a ochranný kryt proti vyšplechovaniu ㉑.
Ochranný kryt proti vyšplechovaniu nemožno založiť na nádobu bez štítu na liatie/sypanie.

1 Dvíhajte hlavu mixéra, kým sa nezaistí do potrebnej pozície.
2 Pricvaknite štít na liatie/sypanie smerom nahor pod spodnú časť hlavy mixéra ❾, aby bol v potrebnej pozícii.
3 Založte nádobu na základňu.
4 Sklopte hlavu mixéra.
5 Položte ochranný kryt proti vyšplechovaniu na okraj nádoby a potom ho posúvajte smerom dopredu, kým nebude v potrebnej pozícii ❿.
   - Vďaka tomu možno pridávať zložky počas mixovania priamo do nádoby.
6 Ochranný kryt proti vyšplechovaniu sa vyberá jednoduchým potiahnutím smerom od nádoby mixéra.
7 Pri vyberaní štítu na liatie/sypanie najprv 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.
   Poznámka: Ochranný kryt proti vyšplechovaniu zakladajte alebo vyberajte len vtedy, keď je hlava mixéra zaistená.
   Štít na liatie/sypanie odporúčame pravidelne vyberať z hlavy mixéra a čistiť.

Nastavovanie nástrojov

Downloaded from www.vandenborre.be

Metlička v tvare K a šľahacia metlička

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:

TYP KVC70 = 15 mm
TYP KVL80 = 19 mm

Postupujte pritom podľa týchto inštrukcií:

1 Zariadenie odpojte z elektrickej siete.
2 Vyklopte hlavu mixéra a založte do nej metličku v tvare K alebo šľahaciu metličku.
3 Sklopte hlavu mixéra. Ak medzeru medzi koncom nástroja a dnom nádoby treba upraviť, vyklopte hlavu mixéra a nástroj z nej vyberte. Ideálne by sa mal koniec daného nástroja **takmer** dotýkať dna misy ⓫.
4 Kľúčom správnej veľkosti uvoľnite maticu natoľko, aby bolo možné posunúť hriadeľ ⓬. 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 ⓬ je znázornený len pre ilustračné účely.

Hák na hnetenie cesta
Tento nástroj je nastavený vo fabrike, a preto by nemalo byť potrebné upravovať ho.

Ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Pri prvom použití výstupu pre pomalú rýchlosť ② sa v ňom môže objaviť trochu maziva. Je to normálne – treba ho len poutierať.

Pohonná jednotka a kryty výstupov
- Utierajte vlhkou handričkou a osušte.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky a neponárajte do vody.
- Prebytočnú časť elektrickej šnúry zatlačte do úložného priestoru pre elektrickú šnúru ⑭ nachádzajúceho sa v zadnej časti zariadenia.

Nádoba
- 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).

Nástroje a ochranný kryt proti vyšplechovaniu

- Umývajte ručne a potom dôkladne osušte alebo umývajte v umývačke riadu.

recept

čili marináda

300 g studeného jasného tekutého medu (predtým dať na noc do chladničky)
1 paprička čili (celá)
5 ml (1 ČL) chrumkavého arašidového masla
chuťové prísady

1 Všetky zložky vložte do mini sekáča/ mlynčeka.
2 Založte príslušenstvo do kuchynského robota a nechajte, aby sa zložky usadili okolo nožovej jednotky.
3 Zapnite pulzný chod na 4 sekundy.
4 Použite podľa potreby.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

Downloaded from www.vandenborre.be

- 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.

Riešenie problémov

Downloaded from www.vandenborre.be

Problém	Príčina	Riešenie
Metlička v tvare K alebo šľahacia metlička udierajú o 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.*
Kontrolka pohotovostného režimu po prvom zapnutí kuchynského robota do elektrickej siete bliká.	Ovládač rýchlosti nie je v pozícii „O“. Hlava mixéra je vyklopená v hornej pozícii alebo nie je správne zaistená v dolnej pozícii.	Skontrolujte ovládač rýchlosti a pretočte ho do pozície „O“. Skontrolujte, či je hlava mixéra správne zaistená v dolnej pozícii.
Kuchynský robot sa počas chodu zastavuje. Kontrolka pohotovostného režimu rýchlo bliká.	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. Ovládač rýchlosti pretočte do pozície „O“ a zariadenie opäť zapnite. Ak zariadenie ani tak nefunguje, vyberte z neho nejaké zložky, aby ste znížili jeho zaťaženie, a opäť ho zapnite. Ak ani to problém nevyrieši, zariadenie odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 15 minút postáť. Zapojte ho do elektrickej siete a opätovne zvoľte rýchlosť. Ak sa zariadenie ani tak nespustí, skontaktujte sa s naším Oddelením starostlivosti o zákazníkov a vyžiadajte si ďalšie rady.
Zariadenie je zapojené do elektrickej siete, ale kontrolka pohotovostného režimu nesvieti.	Zariadenie je zapojené do elektrickej siete dlhšie než 30 minút, ale nebolo uvedené do chodu, a preto prešlo do pohotovostného režimu.	Raz stlačte tlačidlo pohotovostného režimu, aby ste ho zresetovali.

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.

Oddelenou likvidáciou domácich spotrebičov sa predchádza negatívnym následkom na životné prostredie a na zdravie človeka, ku ktorým by mohlo dôjsť v dôsledku ich nevhodnej likvidácie. Zároveň to umožňuje recykláciu jednotlivých materiálov, vďaka ktorej sa dosahuje značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti oddelenej likvidácie domácich spotrebičov je tento výrobok označený symbolom preškrtnutej nádoby na domáci odpad.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Знайомство з кухонною машиною Kenwood

Наші вітання у зв’язку з придбанням кухонного комбайну Kenwood. Завдяки великому вибору насадок цей прилад стає не лише міксером. Це — найсучасніша кухонна машина. Ми сподіваємося, що вам сподобається готувати за допомогою нашого приладу.

Міцний. Надійний. Універсальний. Kenwood.

заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.
- Повертайте регулятор швидкості в положення ‘O’ та відключайте пристрій від мережі електропостачання перед установкою або зніманням деталей/насадок, після використання та перед чищенням.
- Не наближуйте пальці до рухомих деталей та встановлених насадок.
- 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 .
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу. Забороняється одночасно використовувати декілька насадок.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених у таблиці рекомендованих об’ємів.

Downloaded from www.vandenborre.be

- 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.
- Обережно витягайте чашу після тривалої роботі, оскільки вона може бути гарячою.
- Переконайтеся, що шнур повністю розгорнутий з відсіку для зберігання шнура ⑭ перед використанням кухонної машини.
- Не залишайте дітей без нагляду та не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Не переміщуйте та не піднімайте головку міксера з встановленою насадкою, оскільки кухонна машина може втратити стійкість.
- Не встановлюйте прилад поблизу краю робочої поверхні.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов’язані з цим ризики.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії.
- 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.

Downloaded from www.vandenborre.be

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Перед першим використанням

- Вимийте всі деталі, дивиться розділ «Догляд та чищення».

Знайомство з кухонною машиною

Покажчик

Отвори для кріплення насадок

① високошвидкісний привід
② низькошвидкісний привід
③ гніздо інструменту чаші

Міксер

④ кришка високошвидкісного приводу
⑤ головка міксера
⑥ важіль розблокування головки
⑦ регулятор швидкості + імпульсний режим
⑧ кнопка режиму очікування
⑨ блок електродвигуна
⑩ чаша
⑪ кришка низькошвидкісного приводу
⑫ освітлення чаші
⑬ сенсорна панель освітлення
⑭ відсік для зберігання шнура
⑮ підставка для чаші з фіксатором
⑯ K-насадка
⑰ вінчик
⑱ гачок для тіста
⑲ лопатка
⑳ захист голівки
㉑ захист від бризок

Примітка: гайковий ключ ⑫ показаний лише для ілюстрації і не входить до комплекту постачання.

Додаткові насадки

Є цілий ряд додаткових насадок, доступних для використання з кухонним комбайном.
Див листівку-вкладення, яка додається до вашої машини, або відвідайте сайт www.kenwoodworld.com, щоб побачити повний асортимент і вказівки щодо купівлі насадок, які не входять в комплект.

Примітка: насадки для низькошвидкісного отвору

Низькошвидкісний отвір вашої кухонної машини має нарізне кріплення. Воно призначено для нарізних насадок.
При покупці нових насадок для низькошвидкісного отвору ви повинні перевірити сумісність з кухонною машиною. Всі нарізні насадки можна ідентифікувати за кодом виробу, який починається з KAX, а також за логотипом різьби TWIST CONNECTED, який вказаний на упаковці. Для отримання додаткової інформації відвідайте www.kenwoodworld.com/twist.

Downloaded from www.vandenborre.be

Якщо ваша насадка має балкову систему кріплення (BAR), вам знадобиться адаптер KAT002ME, щоб підключити її до нарізного отвору (TWIST) вашої кухонної машини.

Для отримання додаткової інформації відвідайте www.kenwoodworld.com/twist.

Насадки для чаші та їх призначення

K-насадка
Призначена для приготування тістечок, печива, кондитерських виробів із здобного тіста, цукрової глазурі, наповнювачів, еклерів та картопляного пюре.

Віничок
Призначений для збивання яєць, кремів, рідкого тіста, кислого тіста без додавання жирів, меренгів, сирних пирогів, мусів та суфле.
Не використовуйте віничок для вимішування густих сумішей (наприклад, збивання жиру з цукром), адже ви можете пошкодити насадку.

Гачок для тіста
Лише для дріжджових сумішей.

Використання інструменту чаші

Переконайтеся, що шнур повністю розгорнутий з відсіку для зберігання шнура ⑭ перед використанням кухонної машини.

1 Підключіть пристрій до мережі живлення, кнопка режиму очікування ⑧ загориться.
Примітка: кнопка режиму очікування ⑧ мигтітиме, кухонна машина не буде працювати, якщо головка міксера знаходиться в піднятому положенні, або регулятор швидкості не встановлено в положення 'O'. Перед початком роботи переконайтеся, що головка міксера правильно заблокована, а регулятор швидкості знаходиться в положенні "O". Якщо індикатор продовжує мигтіти, зверніться до "посібника з усунення несправностей".
2 Натисніть важіль підойму головки ❶ вниз та підніміть головку міксеру до блокування ❷.
Переконайтеся, що підставку для чаші з фіксатором ⑮ було встановлено правильно - позначка Ⓚ на лицьовому боці.

Downloaded from www.vandenborre.be

3 Встановіть чашу на підставку, натисніть і поверніть її за годинниковою ❸, щоб зафіксувати в цьому положенні.
4 Вставте потрібну насадку в гніздо. Потім натисніть ❹ та поверніть ❺ інструмент для блокування в положенні.
Примітка: Якщо К-насадка або віничок не піднімають інгредієнти з дна чаші, зверніться до розділу “Налаштування інструменту”.
5 Опустіть головку міксера, натиснувши на важіль розблокування головки ❻, та опустіть головку міксера до блокування ❼.
6 Запустіть машину, повернувши регулятор швидкості ⑦ в потрібне положення. Використовуйте імпульсний режим (P) для коротких сплесків максимальної швидкості.
7 Після використання поверніть регулятор швидкості в положення ‘O’ (Вимкн.) і відключіть кухонну машину.
8 Відкрутіть інструмент за годинниковою стрілкою, щоб розблокувати, а потім зніміть.

Корисні поради

- Для повного змішування час від часу вимикайте міксер та знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.
- Для досягнення найкращих результатів збивайте яйця при кімнатній температурі.
- Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на віничку та всередині чаші немає залишків жиру та яєчного жовтка.
- Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.

Поради стосовно випікання хліба

Важливо

- Ніколи не перевищуйте максимальних показників, зазначених нижче; 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.

Дріжджі

- **Сухі дріжджі** (тип дріжджів, які необхідно розбавити до потрібної консистенції): налийте теплу воду у чашу. Після цього додайте дріжджі та цукор, і залишіть приблизно на 10 хвилин, доки не з’явиться піна.
- **Свіжі дріжджі:** покришіть у борошно.
- **Інші типи дріжджів:** виконуйте інструкції виробника.
- Покладіть тісто у змащений жиром поліетиленовий пакет або у чашу та накрийте її кухонним рушником. Після цього поставте у тепле місце, щоб об’єм тіста збільшився вдвічі.

Увага

Під час використання інших отворів у чаші не можуть знаходитись інструменти.

Downloaded from www.vanenborre.be

Максимальне завантаження		**Chef**	**Chef XL**
Кондитерські вироби із пісочного тіста	Вага борошна	680 г	910 г
Хлібне тісто (круте дріжджове)	Вага борошна	350 г – 1,36 кг	350 г – 1,6 кг
	Загальна вага	550 г – 2,18 кг	550 г – 2,56 кг
М'яке дріжджове тісто (з маслом і яйцями)	Вага борошна	250 г – 1,3 кг	250 г – 2,6 кг
	Загальна вага	480 г – 2,5 кг	480 г – 5 кг
Суміш для фруктового торту (збивання жиру та цукру)	Загальна вага	2,72 кг (суміш з 9 яєць)	4,55 кг (суміш з 15 яєць)
Яєчні білки	Кількість Вага	12 (455 г)	16 (605 г)

* Розмір яйця = середній (вага 53–63 г)

Інструмент	**Рецепт/Процес**	**Рекомендована швидкість**
K-насадка	Збивання масла/маргарину і цукру	Починайте з 'Min' швидкості та поступово доводьте до 'Max'
	Збивання яйєць в суміші для кексів	З '4' до 'Max'
	Вимішування тіста, фруктів і т.і.	З 'Fold' до '1'
	Універсальні суміші для тортів	Починайте з 'Min' швидкості та поступово доводьте до 'Max'
	Кондитерські вироби та печіво – розтирання жиру із борошном	З 'Min' до '2'
	Королівська глазур	З 'Min' до '1'
	Картопляне пюре	Починайте з 'Min' швидкості та поступово доводьте до 'Max'
Віничок	Яєчні білки	Поступово збільшуйте до 'Max'.
	Знежирені бісквіти	
	Вершки	
Гачок для тіста	Вимішування дріжджового тіста	"Min" швидкість протягом 45 - 60 секунд. Після чого перейдіть до швидкості '1'
		Повторіть змішування на швидкості '1'

Downloaded from www.vandenborre.be

Використання освітлення чаші

- Кухонний комбайн оснащений приладом для освітлення чаші ⑫, який розташований у нижній головки міксера.
- Для його вимкнення і увімкнення, злегка натисніть на сенсорну панелі освітлення ❽.

Встановлення і зняття кришок приводу

Кришка високошвидкісного приводу ④

1 Щоб зняти кришку зачепіть її збоку і підніміть.
2 Щоб встановити кришку розташуйте її над отвором і натисніть.

Кришка приводу з низькою швидкістю ⑪

1 Щоб зняти кришку, зачепіть її знизу і витягніть назовні.
2 Щоб встановити кришку розташуйте виступ на верхній частині кришки над поглиблення і натисніть на неї до фіксації у необхідному положенні.

Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок

Збирання

Захист від бризок складається з 2 частин: захисту голівки ⑳ та безпосередньо з захисту від бризок ㉑. Захист від бризок не можна встановлювати на чашу до встановлення захисту голівки.

1 Підніміть головку міксера до упору.
2 Зафіксуйте захист голівки на зворотній частині голівки міксеру ❾ до повного встановлення на місці.
3 Установіть чашу на підставку.
4 Опустіть головку міксера.
5 Надіньте захист від бризок на чашу та посуньте вперед, щоб встановити на місці ❿.
- Під час вимішування інгредієнти можна додавати безпосередньо до чаші крізь подовжувальну камеру.
6 Для видалення просто потягніть його з чаші міксера.
7 Щоб видалити захист голівки підніміть голівку міксеру до блокування. Зніміть інструмент, якщо він встановлений, потім потягніть захист головки вниз з нижньої частини головки міксера.
Примітка: Знімайте та надівайте захист від бризок, коли голова міксера знаходиться в заблокованому стані.
Рекомендуємо регулярно знімати захист голівки для чищення.

Налаштування інструменту

K-насадка та віничок

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:

Тип KVC70 = 15 мм
Тип KVL80 = 19 мм

Потім слідуйте наступним інструкціям:

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 K-насадка повинні **майже** торкатися дна чаші ⓫.
4 За допомогою гайкового ключа потрібного діаметру відкрутіть гайку так, щоби можна було виконати регулювання валу ⓬. Щоб опустити насадку нижче до дна чаші, поверніть вал проти годинникової стрілки. Щоби 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 ⓬ показаний лише для ілюстрації.

Гачок для тіста
Насадку було правильно налаштовано виробником і вона не потребує ніяких регулювань.

Downloaded from www.vandenborre.be

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- Під час першого увімкнення на випускному отворі приводу ② може з'явитися трохи мастила. Це – нормальне явище. Просто протріть.

Блок електродвигуна, кришки отворів
- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою.
- Ніколи не використовуйте абразивні матеріали та не опускайте прилад у воду.
- Сховайте зайву частину шнура у спеціальному відсіку для зберігання ⑭, який знаходиться позаду блоку електродвигуна.

Чаша
- 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).

Інструменти і захист від бризок

- Помийте руками, а потім ретельно просушіть.

Рецепт

Маринад чилі

300 г холодного прозорого меду (який простояв ніч
у холодильнику)
1 перець чилі (цілий)
5 мл (1 ч.л.) арахісового масла зі шматками арахісу
Приправи

1 Покладіть всі інгредієнти в міні подрібнювач/блендер.
2 Встановіть приладдя для кухонного комбайну і розподілить інгредієнти навколо лез.
3 Увімкніть імпульсний режим на 4 секунди.
4 Використовуйте за необхідності.

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, Сполучене Королівство.
- Зроблено в Китаї.

Downloaded from www.vanenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТОВОЮ 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.
Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітнику на колесах.

Downloaded from www.vandenborre.be

Посібник із 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 CONNECTION	Насадка повинна мати нарізну систему кріплення KAX TWIST CONNECTION, 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.*
Кнопка режиму очікування блимає при першому підключенні кухонної машини.	Контроль швидкості не знаходиться в положенні "O". Головка міксера не піднята або не заблокована.	Перевірте і переведіть регулятор швидкості в положення "O". Перевірте, чи правильно заблокована голівка кухонного комбайну.
Кухонна машина зупиняється під час роботи. Індикатор режиму очікування блимає швидко	Захист від перевантаження або перегріву активовано. Завантаження вище допустимої норми.	Вимкніть та перевірте наявність завантаження або перевантаження. Переведіть регулятор швидкості в положення "O" і знову включіть. Якщо машина не працюватиме, видаліть деякі з інгредієнтів, щоб знизити навантаження і перезапустіть. Якщо проблему не вдалось вирішити, відключіть машину від мережі та зачекайте 15 хвилин. Знову підключіть до мережі електропостачання та оберіть потрібну швидкість. Якщо машина не перезапускається після описаної вище процедури, зверніться до сервісної служби для отримання подальших рекомендацій.
Індикатор режиму очікування не світиться, коли машина підключена до мережі живлення.	Кухонна машина залишалась вимкненою протягом більше 30 хвилин, не виконуючи ніяких дій, та перейшла в режим очікування.	Натисніть кнопку режиму очікування один раз для перезапуску.

Downloaded from www.vandeborre.be

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) ( )	يجب أن شعار KAX الخاص بنظام twist connection system موجوداً على الملحق حتى تتمكني من تركيبه في المخرج. إذا كان لديك ملحقات تعمل على نظام Bar Connection System ، ففي هذه الحالة ستحتاجين إلى استخدام منظم KAT002ME حتى يمكنك توصيل هذه الملحقات مع نظام twist connection system الموجود في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك. لمزيد من المعلومات زوري الموقع: www.kenwoodworld.com/twist
يومض ضوء زر وضع الاستعداد عند توصيل جهاز المطبخ المتكامل عند توصيله بالتيار الكهربي للمرة الأولى.	مفتاح التحكم في السرعات غير موجه على موضع إيقاف التشغيل "O". رأس الخلاط مرفوعة أو غير مثبتة بشكل صحيح في الوضع المنخفض في موضع التعشيق.	تأكدي من مفتاح التحكم في السرعات وتوجيهه على موضع إيقاف التشغيل "O". تأكدي من إنزال رأس جهاز المطبخ المتكامل بشكل صحيح لأسفل وتعشيقها في موضعها.
يتوقف جهاز المطبخ المتكامل خلال التشغيل. يومض ضوء زر وضع الاستعداد بشكل سريع.	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.	لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل "O" ثم أعيدي تشغيل الجهاز مرة أخرى. 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 ١٥ دقيقة ليبرد. وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربي وأعيدي تحديد السرعة المطلوبة. في حالة عدم عمل الجهاز بعد الإجراءات السابقة، ففي هذه الحالة اتصلي بمركز "خدمة العملاء" لطلب المساعدة.
ضوء زر وضع الاستعداد مطفأ على الرغم من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي.	تم توصيل جهاز المطبخ المتكامل بمصدر التيار الكهربي لمدة أطول من ٣٠ دقيقة دون استخدامه وبذلك دخل الجهاز في وضع الاستعداد.	اضغطي على زر وضع الاستعداد مرة أخرى لإعادة تشغيل الجهاز.

Downloaded from www.vanbenborre.be

الخدمة ورعاية العملاء

الخدمة 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.

- تصميم وتطوير 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.
التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

Downloaded from www.vandenborre.be

ضبط الأداة

مضرب العجين K والخفاقة

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 KVC70 = ١٥ مم

TYPE KVL80 = ١٩ مم

ثم اتبعي التعليمات التالية:

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 ⓫.
٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة بشكل كاف للسماح بتعديل محور الدوران ⓬. 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 ⓬ المبين في الشكل التوضيحي لأغراض الإيضاح فقط.

خطاف العجين

تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

العناية والتنظيف

- أوقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربي قبل التنظيف.
- قد تظهر طبقة طفيفة من الشحم على مخرج السرعة المنخفضة ② في المرة الأولى لاستخدامه.

هذا أمر طبيعي – فقط امسحيها.

وحدة الطاقة (الموتور) وأغطية المخارج

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.
- ادفعي ما يزيد عن حاجتك من السلك الكهربائي إلى داخل مكان تخزين السلك ⓮ الموجود في الجهاز من الخلف.

السلطانية

- 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).

الأدوات ومانع الرذاذ

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.

وصفة التحضير

تتبيلة الفلفل

٣٠٠ غرام عسل نحل صافي وبارد (موضوع داخل الثلاجة أثناء الليل)
١ ثمرة فلفل (كاملة)
٥ مل (١ ملعقة صغيرة) زبدة فول سوداني خشنة توابل
١ ضعي كل المكونات في القطاعة/المطحنة الصغيرة.
٢ ركبي الملحق في جهاز المطبخ المتكامل واسمحي للمكونات بملء الفراغات حول سكين التقطيع.
٣ شغلي الجهاز على وضع التشغيل النبضي لمدة ٤ ثوان.
٤ استخدمي التتبيلة حسب الحاجة.

Downloaded from www.vanden borre.be

استخدام الإضاءة داخل السلطانية

- جهاز المطبخ المتكامل لديك مجهز بخاصية إضاءة داخل السلطانية ⑫ موجودة في الجزء السفلي من رأس الخلاط.
- لتشغيل هذه الخاصية أو إيقافها، اضغطي برفق على لوحة اللمس الخاصة بالإضاءة داخل السلطانية ❽.

إزالة وتركيب أغطية المخارج

غطاء مخرج السرعة العالية ④

١ لإزالة الغطاء، استخدمي المقبض الموجود على الجانب وارفعيه لأعلى.
٢ لتركيب الغطاء، ضعي الغطاء على المخرج واضغطي عليه لأسفل.

غطاء مخرج السرعة المنخفضة ⑪

١ لإزالة الغطاء، استخدمي المقبض الموجود على الجانب السفلي واسحبيه للخارج.
٢ لتركيب الغطاء، ركبي الماسكة الموجودة على الجانب العلوي للغطاء في تجويف المخرج وادفعي الغطاء ليستقر في موضع التثبيت محدثاً صوت طقطقة.

تركيب واستخدام مانع الرذاذ

التركيب

يتكون واقي الرذاذ من قطعتين: واقي رأس الخلاط ⑳ ومانع الرذاذ ㉑.
لا يمكن تركيب مانع الرذاذ في السلطانية بدون تركيب واقي رأس الخلاط.
١ ارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التثبيت.
٢ اشبكي واقي الرذاذ لأعلى الجانب السفلي من رأس الخلاط ❾ حتى يتم تركيبه بالكامل.
٣ ركبي السلطانية على القاعدة.
٤ اخفضي رأس الخلاط.
٥ ضعي واقي الرذاذ على حافة السلطانية وحركيه للأمام حتى يستقر بالكامل في موضعه الصحيح ❿.
- أثناء عملية الخلط، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى السلطانية عن طريق أنبوب إدخال المكونات.

٦ لإزالة واقي الرذاذ، اسحبيه بعيداً عن سلطانية الخلاط.
٧ 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.
ملاحظة: ركبي أو أزيلي واقي الرذاذ فقط عندما تكون رأس الخلاط في موضع التثبيت.
نوصي بإزالة واقي رأس الخلاط بانتظام عن رأس الخلاط لتنظيفه.

Downloaded from www.vandenborre.be

السعات القصوى		Chef	Chef XL
المعجنات ذات الفسرة الهشة	وزن الدقيق	٦٨٠ غرام	٩١٠ غرام
عجين الخبز (عجينة الخميرة السميكة)	وزن الدقيق	٣٥٠ غرام – ١,٣٦ كيلوغرام	٣٥٠ غرام – ١,٦ كيلوغرام
	الوزن الإجمالي	٥٥٠ غرام – ٢,١٨ كيلوغرام	٥٥٠ غرام – ٢,٥٦ كيلوغرام
عجينة الخميرة الخفيفة (غنية بالزبد والبيض)	وزن الدقيق	٢٥٠ غرام – ١,٣ كيلوغرام	٢٥٠ غرام – ٢,٦ كيلوغرام
	الوزن الإجمالي	٤٨٠ غرام – ٢,٥ كيلوغرام	٤٨٠ غرام – ٥ كيلوغرام
خلطة كيك الفاكهة (زج السمن مع السكر)	الوزن الإجمالي	٢,٧٢ كيلوغرام (خلطة ٩ بيضات)	٤,٥٥ كيلوغرام (خلطة ١٥ بيضة)
بياض البيض	العدد الوزن	١٢ (٤٥٥ غرام)	١٦ (٦٠٥ غرام)

* حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام)

الأداة	الوصفة/الطريقة	السرعة الموصى بها
مضرب العجين K	مزج الزبد/السمن مع السكر	ابدئي بالسرعة المنخفضة "Min" زيديها بالتدريج إلى السرعة القصوى "Max"
	خفق البيض داخل خلطات الكعكات	السرعة "4" إلى السرعة القصوى "Max"
	طيّ الدقيق والفاكهة ما شابه	إعداد الطي "Fold" إلى السرعة "1"
	خلطات الكعكات الجاهزة	ابدئي بالسرعة المنخفضة "Min" ثم زيديها بالتدريج إلى السرعة القصوى "Max"
	المعجنات والبسكويت – خلط السمن مع الدقيق	السرعة المنخفضة "Min" إلى السرعة "2"
	سكر الزينة	السرعة المنخفضة "Min" إلى السرعة "1"
	البطاطس المهروسة	ابدئي بالسرعة المنخفضة "Min" ثم زيديها بالتدريج إلى السرعة القصوى "Max"
مضرب البيض	بياض البيض	زيادة السرعة تدريجياً إلى السرعة القصوى "Max"
	الخلطات الإسفنجية الخالية من الدهون	
	القشدة	
خطاف العجين	لخلطات العجين المخمر	السرعة المنخفضة "Min" لمدة ٤٥ إلى ٦٠ ثانية ثم الزيادة إلى السرعة "1"
		إعادة العجن على السرعة "1"

Downloaded from www.vandenborre.be

استخدام الخلاط

تأكدي أن السلك الكهربي مفرود بالكامل عن تجويف تخزين السلك الكهربي ⑭ قبل استخدام جهاز المطبخ المتكامل.

١ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربي. سوف يضاء موضع الاستعداد ⑧.

ملاحظة: سوف يومض ضوء زر وضع الاستعداد ⑧ ولن يعمل جهاز المطبخ المتكامل إذا كان رأس الخلاط في الوضع المرفوع لأعلى أو إذا كان مفتاح التحكم في السرعات موجه على الموضع "O". قبل التشغيل، تأكدي أن رأس الخلاط في وضع الخفض وتعشيقه وأن مفتاح التحكم في السرعات موجه على الموضع "O". إذا استمر ضوء الزر في الوميض، ففي هذه الحالة راجعي دليل "اكتشاف المشكلات وحلها".

٢ ادفعي ذراع رفع رأس الخلاط ❶ وارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التثبيت ❷. تأكدي من تركيب قاعدة الوعاء ⑮ بشكل صحيح حيث تكون العلامة Ⓚ مواجهة لأعلى.

٣ ركبي السلطانية على القاعدة. اضغطي عليها لأسفل ولفيها في اتجاه عقارب الساعة ❸ لربطها في موضع التثبيت.

٤ أدخلي الأداة المطلوب استخدامها في المقبس. ثم ادفعيها لأعلى ❹ ولفيها ❺ لقفلها في موضع التعشيق.

ملاحظة: إذا كان مضرب العجين K أو خفاقة البيض لا يمكنهما خلط المكونات الموجودة في قاعدة السلطانية، ففي هذه الحالة راجعي قسم "ضبط الأداة".

٥ اخفضي رأس الخلاط عن طريق دفع ذراع تحرير رأس الخلاط لأسفل ❻ ثم اخفضي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التعشيق محدثة صوت طقطقة ❼.

٦ شغلي الجهاز من خلال لف مفتاح التحكم في السرعات ⑦ وتوجيهه إلى موضع السرعة المطلوبة.

استخدمي مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) للتشغيل لفترات قصيرة على السرعة القصوى.

٧ بعد الاستخدام، أعيدي مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل (OFF) "O" وافصلي جهاز المطبخ الكامل عن مصدر التيار الكهربي.

٨ أزيلي الأداة عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة لتحريرها عن مقبس إلحاق الأداة ثم أزيليها.

تلميحات

- لدمج المكونات بالكامل، أوقفي عملية الخلط واكشطي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقليب بانتظام.
- للحصول على أفضل النتائج عن خفق البيض، استخدمي بيض في درجة حرارة الغرفة.
- قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو السلطانية.
- استخدمي مكونات باردة للعجين ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.

نقاط هامة لتحضير الخبز

هام

- يحذر تجاوز السعات القصوى المحددة – فقد تتسببي في حمل زائد على الجهاز.
- إذا سمعت 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

- **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.
- ضعي العجينة في كيس بلاستيك مدهون بالزيت أو سلطانية ومغطاة بفوطة.

ثم اتركيها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.

هام

تأكدي من عدم تركيب أو تخزين أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخارج أخرى.

Downloaded from www.vandenborre.be

استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

الدليل

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 التحكم في السرعة والتشغيل النبضي
⑧ زر وضع الاستعداد
⑨ وحدة الطاقة (الموتور)
⑩ السلطانية
⑪ غطاء مخرج السرعة المنخفضة
⑫ إضاءة داخل السلطانية
⑬ لوحة اللمس الخاصة بالإضاءة داخل السلطانية
⑭ تجويف تخزين السلك الكهربي
⑮ قاعدة الوعاء
⑯ مضرب العجين K
⑰ خفاقة البيض
⑱ خطاف العجين
⑲ ملعقة التقليب
⑳ واقي رأس الخلاط
㉑ مانع الرذاذ

ملاحظة: مفتاح الربط ⑫ المبين في الرسم التوضيحي لأغراض توضيحية فقط ولا يتم تزويده مع صندوق البيع.

ملحقات اختيارية

هناك مجموعة كبيرة ومتنوعة من الملحقات المتوفرة والتي يمكن استخدامها مع جهاز المطبخ المتكامل.
راجعي نشرة الملحق المزودة مع صندوق البيع أو زوري الموقع www.kenwoodworld.com لمشاهدة المجموعة الكاملة من الملحقات المتوفرة وكيفية شراء الملحقات غير المزودة مع جهازك الأساسي.

ملاحظة: ملحقات مخرج السرعة المنخفضة

مخرج السرعة المنخفضة في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك يتميز بنظام Twist Connection System. وبالتالي فهو مصمم للعمل مع ملحقات نظام Twist Connection System.
عند شرائك ملحقات للعمل مع مخرج السرعة المنخفضة، عليك أولاً التأكد من توافق الملحق مع موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك. يمكن تمييز كل ملحقات نظام Twist Connection System من خلال كودٍ المنتج والذي يبدأ على النحو التالي (KAX) وأيضاً عن طريق شعار Twist (TWIST CONNECTION) الموضح على العبوة. لمزيد من المعلومات زوري الموقع: www.kenwoodworld.com/twist.
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 نظام Twist Connection System (TWIST CONNECTION) الموجود في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك.
لمزيد من المعلومات، زوري الموقع www.kenwoodworld.com/twist.

أدوات السلطانية وبعض من استخداماتها

مضرب العجين K

لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء السكري للحلوى والحشوات وجاتوه الإكلير والبطاطس المهروسة.

خطاف العجين

يستخدم مع خلطات الخميرة فقط

مضرب البيض

لخفق البيض والزبد والقشدة والعجائن السائلة والكيك الإسفنجي خالي الدسم وأغطية الحلوى (المرنغ) وكيك الجبن والموس والسوفليه. لا تستخدمي خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل خلط السمن مع السكر) – فقد تتلفيها.

Downloaded from www.vandenborre.be

- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد فترة استخدام مطولة حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة.
- تأكدي أن السلك الكهربي مفرود بالكامل عن تجويف تخزين السلك ⑭ قبل استخدام جهاز المطبخ المتكامل.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- يحذر تشغيل الجهاز بالقرب من حافة سطح التشغيل.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربي بعيداً عن متناول الأطفال.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسئولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "العناية والتنظيف".

Downloaded from www.vandenborre.be

استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

تهانينا على اقتناء منتج Kenwood. من خلال العديد من الملحقات المتوفرة، فإن اقتنائك للجهاز لا يشكل فقط شراء الخلاط. فهو جهاز مطبخ متكامل عبقري وفريد من نوعه. نتمنى أن ينال إعجابك وتستمتعين باستخدامه.

متين. يمكنك الاعتماد عليه. متنوع. منتج Kenwood.

السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- أديري مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل (OFF) "O" وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي قبل تركيب أو إزالة أي من الأدوات أو الملحقات وأيضاً فور الانتهاء من الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- يحذر ترك جهاز المطبخ المتكامل دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه:
  راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر تشغيل جهاز المطبخ المتكامل عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- يحذر ترك السلك الكهربي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة "الموتور" أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام ملحق غير معتمد أو أكثر من ملحق في المرة الواحدة.
- يحذر تجاوز السعات القصوى الموضحة في جدول السعات القصوى.
- عند استخدام ملحق ما، يجب قراءة واتباع تعليمات الأمان الواردة معه.
- توخي الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس الخلاط في الوضع لأسفل وتأمين السلطانية والأدوات وأغطية المخارج والسلك الكهربي قبل حمل الجهاز.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE

5720000593/2