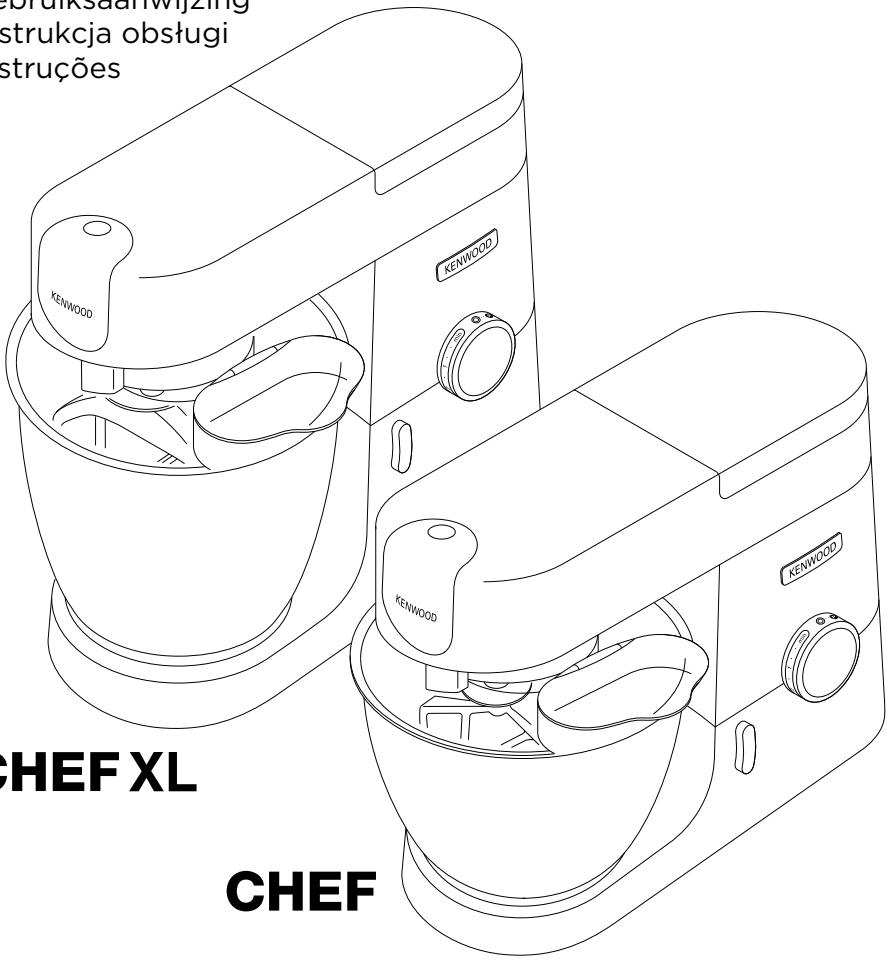
KENWOOD

TYPE KVC30 (Chef)
TYPE KVL40 (Chef XL)

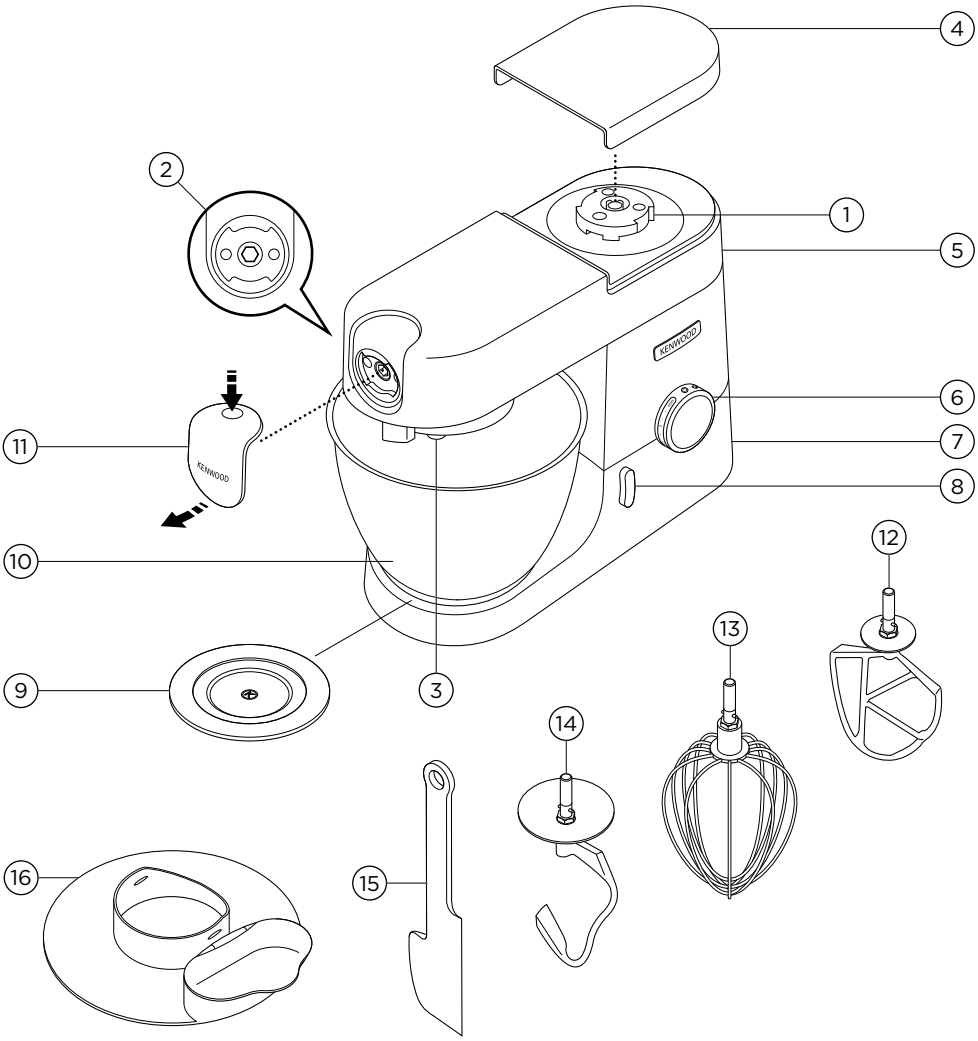
instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções

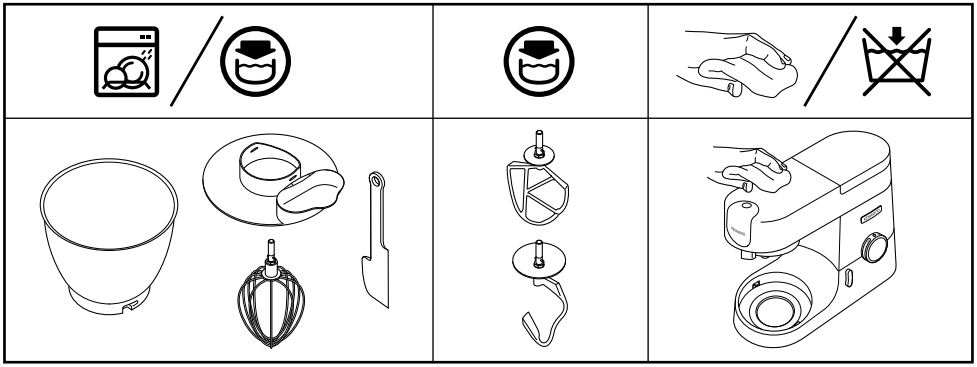


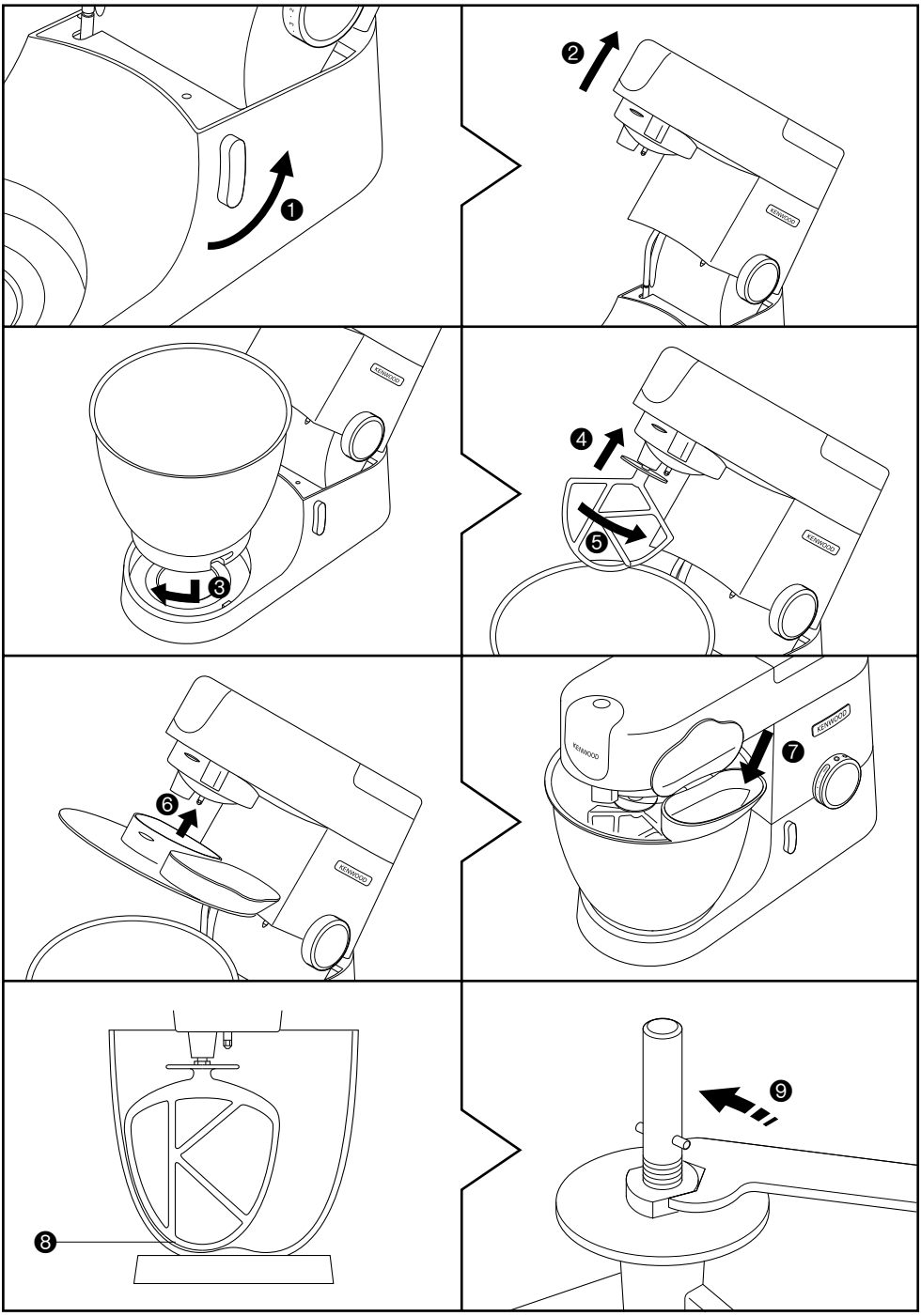
CHEF XL

CHEF

English	**2 - 11**
Nederlands	**12 - 22**
Français	**23 - 33**
Deutsch	**34 - 44**
Italiano	**45 - 55**
Português	**56 - 66**
Español	**67 - 77**
Dansk	**78 - 87**
Svenska	**88 - 97**
Norsk	**98 - 107**
Suomi	**108 - 117**
Türkçe	**118 - 126**
Česky	**127 - 136**
Magyar	**137 - 146**
Polski	**147 - 158**
Ελληνικά	**159 - 170**
Slovenčina	**171 - 180**
Українська	**181 - 190**
عربي	١٩١ _ ١٩٩


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
KENWOOD




1
2
3
4
5
6
7
8
9

Know your Kenwood Stand Mixer

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

Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- 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 Stand Mixer unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see ‘Service and customer care’ section.
- Never operate the Stand Mixer with the head in the raised position.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the quantities stated in the maximum capacity chart.
- When using an attachment, read and follow the safety instructions that are supplied with it.

- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is correctly latched in the down position and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- Do not move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Stand Mixer could become unstable.
- When moving the appliance always pick up by the pedestal base and mixer head. Do not lift or carry the appliance by the bowl handle.
- Do not operate your appliance near the edge or overhanging the work surface or apply force to an attachment when fitted, as this may cause the unit to become unstable and tip over, which may result in injury.
- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate your appliance near the edge of a work surface.
- The short power-supply cord is used to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. 3) The extension cord should be an earthed-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

- The maximum rating is based on the mini chopper/mill attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

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.

Know your Stand Mixer

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 speed and pulse control
⑦ power unit
⑧ head release lever
⑨ bowl seating pad
⑩ bowl
⑪ slow speed outlet cover
⑫ K-beater
⑬ whisk
⑭ dough tool
⑮ spatula
⑯ splashguard

Optional attachments

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

Note: Slow Speed outlet attachments

The slow speed outlet on your Stand Mixer model features the Twist Connection System. It is designed to accept Twist Connection System attachments. When purchasing new attachments for the slow speed outlet you should check compatibility with your Stand Mixer. All Twist Connection System attachments can be identified by the product code which starts with KAX and also by the Twist logo which is visible on packaging. For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.

Know your Stand Mixer

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) on your Stand Mixer.

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 Tool
For yeast mixtures only.

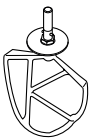
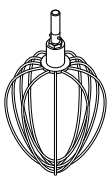
Whisk
For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Do not use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) - you could damage it.

To use your bowl tools

1 Turn the head lift lever anti-clockwise and raise the mixer head until it locks ❷. Ensure the bowl seating pad ⑨ is correctly fitted with the Ⓚ symbol uppermost.
2 Fit the bowl on the base, press down and turn clockwise ❸ to secure in position.
3 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.
4 Lift the mixer head slightly then turn the head-lift lever anti-clockwise and lower the mixer head until it locks.
5 Start the machine by turning the speed control ⑥ to the desired speed setting. Use the pulse (P) position for short bursts of maximum speed.
6 After use, return the speed control to ‘O’ OFF position and unplug your Stand Mixer.
7 Release the tool by turning clockwise to unlock from the tool socket and then remove.

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

Recommended Usage Chart

Tool	Recipe/ Process		Maximum Capacities Chef	Maximum Capacities Chef XL	Speed	* (Minutes)	Hints and Tips
K-beater 	Creaming butter/margarine and sugar		2.72kg (9 Egg mix)	4.55kg (15 Egg mix)	Min → Max	4	• To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed. • When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first. • To fully incorporate the ingredients stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently. • Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.
	Beating eggs into cake mixes				Min → Max	1 – 4	
	Folding in flour, fruit etc				Min → 1	30 – 60 secs	
	Pastry & Biscuits – rubbing fat into flour	Flour Weight	680g	910g	Min → 2	2	
	All In one cake mixes	Total Weight	2kg	5kg	Min → Max	45 – 60 secs	
Whisk 	Egg whites		12 (455g)	16 (605g)	Min → Max	1½ – 2	**Important** • To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed. • **The whisk is not suitable for making all in one cake mixes as these mixes are too heavy and will damage it.** • Best results achieved when eggs are at room temperature. • Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl.
	Fatless sponges		620g (6 Egg Mix)	930g (9 Egg Mix)		4 – 6	
	Cream (Fresh whipping Cream used, 38% fat content. Processing times may vary, depending on fat content of cream)		1L	2L	Min → 4-6	1½ – 3	
	Mayonnaise	Egg yolk	2		Max	1 – 1½	• For best results scrape down the bowl after the addition of the oil and run for a further 10 secs at max speed.
		Mustard	10g				
		Vegetable Oil	200ml				
	Pancake Batter	Flour	250g		'Min' speed for 10 secs. Then increase to max speed for 45 – 60 secs	1	• Add flour to the bowl first, followed by the wet ingredients. • Mix on minimum speed to incorporate ingredients.
		Milk	500g				
		Eggs	200g				

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

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

Tool	Recipe/ Process		Maximum Capacities			* (Minutes)	Hints and Tips
			Chef	Chef XL			
Dough Tool (For Yeasted Dough Mixes)	Bread Dough (stiff yeasted)	Flour Weight	500g – 1.36kg	500g – 1.5kg	Min	60 secs	**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.
					1	3 – 4	
		Total Weight	805g – 2.18kg	805g – 2.42kg	Re-knead Speed 1	60 secs	
	Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs	Flour Weight	500g – 1.3kg	500g – 1.6kg	Min	60 secs	
		Total Weight	965g – 2.5kg	965g – 3.1kg	1	3 – 4	
					Re-knead Speed 1	60 secs	

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

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

To fit and use your Splashguard

1 Raise the mixer head until it locks.
2 Fit the bowl onto the base.
3 Push the splashguard onto the underside of the mixer head ❻ until fully located. The hinged section should be positioned as shown.
4 Insert required tool.
5 Lower the mixer head.
- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the hinged section of the splashguard ❼.
- You do not need to remove the splashguard to change tools.

6 Remove the splashguard by raising the mixer head and pushing it down.

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 KVC30 = 15mm
TYPE KVL40 = 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 ❽.
4 Using a suitable spanner loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft ❾. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the shaft anti-clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise.
5 Re-tighten the nut.
6 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. (Check its position see points above).
7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.
- Note: Spanner shown is for illustration purpose only.

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

Care & Cleaning

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

Power Unit And Outlet Covers
- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.

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).

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

K beater & Dough Tool
- Wash by hand, then dry thoroughly.

recipe

chilli marinade

200g clear runny honey
1 chilli (whole)
20g (1tsp) crunchy peanut butter
Seasoning

1 Place all the ingredients into the mini chopper/mill.
2 Fit the attachment to the Stand Mixer and allow the ingredients to settle around the blade.
3 Switch to max speed 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.

Service and Customer Care

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.

Troubleshooting guide

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) TWIST	Attachment must have the KAX twist connection system TWIST to fit the outlet. 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 on your Stand Mixer. *For more information visit www.kenwoodworld.com/twist*.
The Stand Mixer stops during operation.	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.

Kennismaking met de Kenwood keukenmachine

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

Robuust. Betrouwbaar. Veelzijdig. Kenwood.

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- 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.
- 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.
- Verplaats de machine niet en haal de Mixerkop niet omhoog als een hulpstuk aangebracht is, omdat de keukenmachine dan instabiel kan worden.
- Bij het verplaatsen van het apparaat altijd oppakken bij de voet en de mengkop. Het apparaat NIET optillen of dragen aan de komgreep.
- Gebruik uw apparaat niet in de buurt van de rand of overhangend werkoppervlak en oefen geen kracht uit op een vastgemaakte bevestiging, omdat dit ertoe kan leiden dat het apparaat instabiel wordt en kantelt, wat kan resulteren in verwondingen.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de komhulpstukken na langdurig gebruik, omdat ze heet kunnen zijn.
- Kinderen mogen de machine alleen onder toezicht gebruiken, om te voorkomen dat ze ermee spelen.
- Gebruik de machine niet aan de rand van het werkoppervlak.
- Het snoer is kort om risico op verstrengeling of struikelen te voorkomen. Een verlengsnoer kan gebruikt worden, maar wees voorzichtig. Als u een verlengsnoer gebruikt: 1) zorg ervoor dat het aangegeven vermogen van het verlengsnoer minstens gelijk is aan het vermogen van het apparaat. 2) zorg ervoor dat het snoer niet over het aanrecht of de tafel hangt waar kinderen eraan kunnen trekken of over kunnen struikelen. 3) het verlengsnoer moet geaard zijn en drie aders hebben. Het vermogen staat onder op het apparaat vermeld.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de betrokken risico’s begrijpen.

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

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

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 Snelheids- en stootregeling
⑦ Motorgedeelte
⑧ Kopontgrendeling
⑨ Basisplaat voor kom
⑩ Kom
⑪ Deksel voor lagesnelheidscontact
⑫ K-klopper
⑬ Garde
⑭ Deeghaak
⑮ Spatel
⑯ Spatscherm

De onderdelen van de keukenmachine

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 dat op de verpakking staat. Voor nadere informatie gaat u naar www.kenwoodworld.com/twist.
Als u hulpstukken hebt met het stangverbindingssysteem , dan hebt u de KAT002ME-adapter nodig om deze hulpstukken aan het draaiverbindingssysteem van uw keukenmachine te bevestigen.
Ga voor meer informatie naar www.kenwoodworld.com/twist.

De menghulpstukken gebruiken

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.

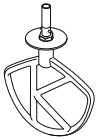
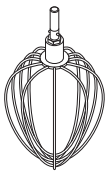
De menghulpstukken gebruiken

1 Draai de kopontgrendeling naar rechts en haal de mixerkop omhoog, tot hij vastklikt ❷.
Zorg dat de basisplaat van de kom ⑨ goed is bevestigd met het Ⓚ symbool naar boven.
2 Plaats de kom op het onderstel, druk hem omlaag en draai hem naar rechts ❸ vast.
3 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'.

4 Haal de mixerkop iets omhoog; draai de kopontgrendeling naar links en laat de mixerkop zakken tot hij vastklikt.
5 Start de machine door de snelheidsregeling ⑥ naar de gewenste snelheid te draaien. Gebruik de stoot (P) stand voor korte stoten op de maximumsnelheid.
6 Na het gebruik zet u de snelheidsregeling op 'O' (uit) en haalt u de stekker uit het stopcontact.
7 Draai het hulpstuk naar rechts uit het contact en verwijder het.

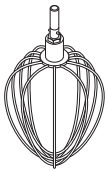
Belangrijk
Zorg ervoor dat er geen menghulpstukken zijn geplaatst of in de kom aanwezig zijn wanneer u andere contacten gebruikt.

Tabel met aanbevolen snelheden

Hulpmiddel	Recept/proces		Maximale capaciteit Chef	Maximale capaciteit Chef XL		* (Minuten)	Tips
K-klopper 	Boter/margarine en suiker romig maken		2,72 kg (9 eieren)	4,55 kg (15 eieren)	Min → Max	4	• Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk. • Wanneer u boter en suiker voor taartbeslag vermengt, moet u de boter altijd eerst op kamertemperatuur brengen of verzachten. • Stop de machine regelmatig om de kom met de spatel af te schrapen, zodat alle ingrediënten goed worden gemengd. • Gebruik koude ingrediënten als u deeg gaat maken, tenzij het recept iets anders voorschrijft.
	Eieren in cakemix kloppen				Min → Max	1–4	
	Bloem, vruchten, etc. in het mengsel vouwen				Min → 1	30–60 sec.	
	Deegwaren en koekjes – boter en bloem vermengen	Bloemgewicht	680 g	910 g	Min → 2	2	
	All-in-one cakemix	Totaalgewicht	2 kg	5 kg	Min → Max	45–60 sec.	
Garde 	Eiwit		12 (455 g)	16 (605 g)	Min → Max	1½–2	**Belangrijk** • Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk. • **De garde is niet geschikt voor all-in-one cakemixes, omdat ze te zwaar zijn en de garde zullen beschadigen.** • Het beste resultaat wordt bereikt wanneer de eieren op kamertemperatuur zijn. • Zorg ervoor dat er geen boter of eigeel op de garde of in de kom aanwezig is, voordat u eiwit gaat opkloppen
	Vetloze sponge cake		620 g (6 eieren)	930 g (9 eieren)		4–6	
	Room (Verse slagroom, 38% vet. Verwerkingstijd kan variëren, afhankelijk van het vetgehalte van de room.)		1 l	2 l	Min → 4-6	1½–3	
	Mayonaise	Eierdooier	2		Max	1–1½	• Voor het beste resultaat schraapt u de kom af nadat u de olie hebt toegevoegd. Meng nog eens 10 seconden op maximale snelheid.
		Mosterd	10 g				
		Plantaardige olie	200 ml				

Gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 g)

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

Hulpmiddel	Recept/proces		Maximale capaciteit			* (Minuten)	Tips
			Chef	Chef XL			
Garde 	Pannenkoekbeslag	Bloem	250 g		'Min' snelheid gedurende 10 seconden. Verhoog de snelheid tot 'max' gedurende 45-60 seconden.	1	• Doe eerst de bloem in de kom en daarna de natte ingrediënten. • Meng de ingrediënten op minimale snelheid.
		Melk	500 g				
		Eieren	200 g				
Deeghaak (voor gegist deeg)	Brooddeeg (stijf gegist	Bloemgewicht	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	Min	60 sec.	**Belangrijk** • Nooit de aangegeven maximale capaciteit overschrijden, anders raakt de machine overbelast. • Als u hoort dat de machine het deeg niet goed aan kan, zet u de machine uit, verwijdert u de helft van het deeg en mengt u elke helft afzonderlijk. • De ingrediënten zullen het beste mengen als u eerst de vloeistof in de kom giet. **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.
					1	3–4	
		Totaalgewicht	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	Opnieuw kneden Snelheid 1	60 sec.	
	Zacht gegist deeg (verrijkt met boter en eieren)	Bloemgewicht	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	Min	60 sec.	
		Totaalgewicht	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	1	3–4	
					Opnieuw kneden Snelheid 1	60 sec.	

Gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 g)

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

Het spatscherm plaatsen en gebruiken

1 Breng de mixerkop omhoog totdat deze wordt vergrendeld.
2 Plaats de kom op het onderstel.
3 Monteer het spatscherm onderaan de mixerkop ❻, tot hij goed vast zit. Het scharnier bevindt zich zoals op de afbeelding staat aangegeven.
4 Monteer het gewenste hulpstuk.
5 Laat de mixerkop zakken.
- Tijdens het mixen kunt u ingrediënten rechtstreeks aan de kom toevoegen via het scharnierende deel van het spatscherm ❼.
- U hoeft het spatscherm niet te verwijderen om van hulpstuk te wisselen.

6 Verwijder het s spatscherm door de mixerkop omhoog te halen en het spatscherm ervan af te drukken.

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 KVC30 = 15 mm
TYPE KVL40 = 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 ❽ **bijna** raken.
4 Gebruik een geschikte sleutel om de moer voldoende los te halen om de as af te kunnen stellen ❾. 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 dient alleen ter illustratie.

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

Onderhoud en reiniging

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

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

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).

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

K-klopper en Deeghaak
- Met de hand wassen en afdrogen.

recept

chili marinade

200 g doorzichtige, vloeibare honing
1 chili (heel)
20 g (1 theel) 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 Zet de machine 4 seconden op maximum snelheid.
4 Gebruik zoals gewenst.

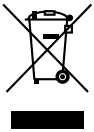
Onderhoud en klantenservice

- 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

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.*
De keukenmachine schakelt ineens uit.	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.



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.

Découvrez votre robot pâtissier multifonction Kenwood

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

Robuste. Fiable. Polyvalent. Kenwood.

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- 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.

- 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.
- 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.
- Saisissez toujours l'appareil par la base et la tête du mélangeur lorsque vous souhaitez le déplacer. NE PAS soulever ni transporter l'appareil par la poignée du bol.
- N'utilisez pas votre appareil près du bord ou en surplomb par rapport à la surface de travail. Ne forcez pas sur un accessoire installé sur l'appareil, cette action est susceptible de le rendre instable et de le faire basculer, entraînant un risque de blessures.
- Faites attention lorsque vous retirez les ustensiles du bol car ils peuvent être chauds.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil près du bord d'un plan de travail.
- Le cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute. Des rallonges peuvent être utilisées si l'on fait preuve de prudence dans leur utilisation. Si une rallonge est utilisée : 1) La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil ; et 2) La rallonge doit être disposée de manière à ce qu'elle ne passe pas sur le comptoir ou la table où elle peut être tirée par les enfants ou sur laquelle on peut trébucher involontairement. 3) La rallonge doit être une rallonge à 3 fils de type terre. La puissance électrique de l'appareil est indiquée sur la partie inférieure de l'appareil.
- 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.
- La consommation d'énergie maximale est basée sur celle du mini-hachoir/moulin, les autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.
- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

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 ".

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 commande pulse et variateur de vitesse
⑦ bloc d'alimentation
⑧ manette de déblocage de la tête
⑨ repose-bol
⑩ bol
⑪ cache de la sortie lente
⑫ batteur- K
⑬ fouet
⑭ pétrin
⑮ spatule
⑯ couvercle anti-éclaboussures

Découvrez votre robot pâtissier multifonction Kenwood

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) 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) sur votre robot.
Pour plus d'informations, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist.

Les ustensiles du bol et certaines de leur utilisation

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.

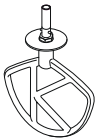
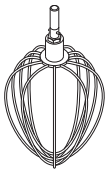
Utilisation des ustensiles du bol

1 Tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et levez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille ❷. Veillez à ce que le repose-bol ⑨ soit correctement positionné et le symbole Ⓚ tourné au plus haut.
2 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.

Les ustensiles du bol et certaines de leur utilisation

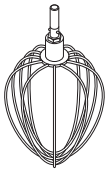
3 Positionnez l'ustensile requis dans l'axe. Puis appuyez dessus ❹ et tournez ❺ l'ustensile pour le mettre en place.
Remarque : Si le batteur-K ou le fouet ne collecte pas les ingrédients dans le fond du bol, reportez-vous à la rubrique " Réglage des ustensiles ".
4 Relevez légèrement la tête du robot, puis tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et abaissez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
5 Mettez en fonctionnement le robot en tournant pour ce faire le variateur de vitesse ⑥ sur la vitesse souhaitée. Utilisez la position pulse (P) pour les impulsions courtes à vitesse maximale.
6 Après utilisation, remettez la commande de vitesse " O " sur la position OFF (arrêt) et débranchez votre robot .
7 Retirez l'ustensile en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le sortir de l'axe, puis retirez-le.

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

<table>
<tr><th colspan="8">Conseils d'utilisation</th></tr>
<tr><th rowspan="2">Outil</th><th colspan="2" rowspan="2">Recette/Objectif</th><th colspan="2">Capacités maximales</th><th rowspan="2">⏲</th><th rowspan="2">* (Minutes)</th><th rowspan="2">Conseils et astuces</th></tr>
<tr><th>Chef</th><th>Chef XL</th></tr>
<tr><td rowspan="5">Batteur-K
  </td><td colspan="2">Monter en crème du beurre/de la margarine/du sucre</td><td rowspan="3">2,72 kg (préparation à 9 œufs)</td><td rowspan="3">4,55 kg (préparation à 15 œufs)</td><td>Min → Max</td><td>4</td><td rowspan="5">• Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.
• Pour monter en crème les matières grasses et le sucre pour les préparations pour gâteaux, utilisez toujours la matière grasse à température ambiante ou faites-la ramollir au préalable.
• Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule.
• Sauf indication contraire sur votre recette, utilisez toujours des ingrédients froids pour les pâtisseries.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Battre des œufs dans les préparations pour gâteaux</td><td>Min → Max</td><td>1-4</td></tr>
<tr><td colspan="2">Incorporer de la farine, des fruits, etc.</td><td>Min → 1</td><td>30 – 60 s</td></tr>
<tr><td>Pâtisseries et biscuits : intègre les matières grasses à la farine</td><td>Quantité de farine</td><td>680 g</td><td>910 g</td><td>Min → 2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Préparations pour gâteaux tout-en-un</td><td>Poids total</td><td>2 kg</td><td>5 kg</td><td>Min → Max</td><td>45 – 60 s</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Fouet
  </td><td colspan="2">Blancs en neige</td><td>12 (455 g)</td><td>16 (605 g)</td><td rowspan="2">Min → Max</td><td>1½ – 2</td><td rowspan="3">Important
• Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.
• Le fouet n'est pas adapté pour les préparations pour gâteaux tout-en-un, car ce type de préparation est trop lourd et risque d'endommager le fouet.
• Utilisez des œufs à température ambiante pour un résultat optimal.
• Avant de battre les blancs d'œufs, vérifiez que le fouet et le bol sont exempts d'huile/de beurre ou de jaune d'œuf.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Génoises sans matières grasses</td><td>620 g (préparation à 6 œufs)</td><td>930 g (préparation à 9 œufs)</td><td>4 – 6</td></tr>
<tr><td colspan="2">Crème
(crème à fouetter
38 % de matières grasses
utilisée, durées variables selon
la quantité de matières grasses
dans la crème)</td><td>1 l</td><td>2 l</td><td>Min → 4-6</td><td>1½ – 3</td></tr>
</table>

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

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

Outil	Recette/Objectif		Capacités maximales			* (Minutes)	Conseils et astuces
			Chef	Chef XL			
Fouet 	Mayonnaise	Jaune d'œuf	2		Utilisez la vitesse minimum pendant 10 s, puis augmentez jusqu'à atteindre la vitesse maximale pendant 45-60 s.	1 – 1½	• Pour un résultat optimal, raclez le bol après avoir ajouté l'huile et remettez en route pendant 10 secondes supplémentaires à plein régime.
		Moutarde	10 g				
		Huile végétale	200 ml				
	Pâte à crêpe épaisse	Farine	250 g			1	• Commencez par placer la farine dans le bol, avant d'ajouter les ingrédients liquides. • Utilisez la vitesse la plus basse pour incorporer les ingrédients.
		Lait	500 g				
		Œufs	200 g				
Pétrin (pour les préparations levurées souples)	Pâte à pain (levurée ferme)	Quantité de farine	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	Min	60 s	**Important** • Ne dépassez jamais les capacités maximales données (risque de surcharge). • Si votre robot peine à tourner, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez-la en deux fois. • Versez les ingrédients liquides en premier pour que les ingrédients se mélangent bien. **Levure** • **Levure sèche** (type de levure devant être reconstituée) : versez l'eau chaude dans le bol. Ajoutez la levure et le sucre et laissez reposer 10 minutes environ jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse. • **Levure fraîche :** à émietter dans la farine. • **Autres types de levure :** suivez les consignes du fabricant. • Placez la pâte dans un sachet en plastique graissé ou dans un bol recouvert d'un torchon propre. Laissez ensuite reposer dans un endroit tiède jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume..
					1	3 – 4	
		Poids total	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	Re-pétrissez sur la vitesse 1	60 s	
	Pâte levurée souple (enrichie au beurre et aux œufs	Quantité de farine	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	Min	60 s	
		Poids total	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	1	3 – 4	
					Re-pétrissez sur la vitesse 1	60 s	

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

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

Installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussures

1 Levez la tête du robot jusqu'en position verrouillée.
2 Installez le bol sur le socle.
3 Placer le couvercle anti-éclaboussures sur la partie inférieure de la tête du robot ❻ jusqu'à insertion complète. La partie montée doit être positionnée tel qu'indiqué sur le schéma.
4 Insérez l'outil nécessaire.
5 Abaissez la tête du robot.
• Durant le mélange, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la section articulée du couvercle anti-éclaboussures ❼.
• Vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle anti-éclaboussures pour changer d'outil.
6 Retirez le couvercle anti-éclaboussures : relevez la tête du robot et poussez le couvercle vers le bas.

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 KVC30 = 15 mm
TYPE KVL40 = 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 ❽.
4 À l'aide d'une clé adaptée, desserrez suffisamment l'écrou pour pouvoir régler l'axe ❾. Pour rapprocher l'ustensile du fond du bol, tournez l'axe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour relever l'ustensile par rapport au fond du bol, tournez l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre.
5 Resserrez l'écrou.
6 Installez l'ustensile sur le robot et abaissez la tête du robot. (Vérifiez sa position - reportez-vous aux points ci-dessus).
7 Renouvelez les étapes susmentionnées autant de fois qu'il le faut jusqu'à obtention du bon réglage. Une fois cette opération terminée, serrez de manière sécurisée l'écrou.
• Remarque : la clé présentée est uniquement à des fins d'illustration.

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

Entretien et nettoyage

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

Bloc d'alimentation et caches des sorties

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

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).

Fouet et couvercle anti-éclaboussures

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

Batteur- K et Pétrin

- Lavez à la main, puis séchez intégralement.

recette

marinade au piment

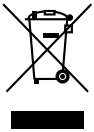
200 g de miel clair et liquide
1 piment (entier)
20 g (1 cuillère à café) de beurre d'arachide croquant
Assaisonnement

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 à la vitesse maximale 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 consulter www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



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

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

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le fouet ou le batteur K racle le fond du bol ou n'atteint pas les ingrédients dans le fond du bol.	La pièce n'est pas à la bonne hauteur et nécessite d'être réglée.	Réglez la hauteur à l'aide d'une clé adaptée – reportez-vous à la rubrique " Réglage des pièces ".
L'accessoire sur la sortie lente ne peut pas être installé.	Vérifiez la compatibilité de votre accessoire avec votre modèle. Système de connexion Twist requis (Modèle KAX) 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 robot s'arrête en cours de fonctionnement.	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.

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

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

Robust, zuverlässig, vielseitig. Kenwood.

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Vor dem Anbringen oder Entfernen von 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 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.
- Den Maschinenkopf nicht mit angebrachtem Aufsatz bewegen oder hochklappen, da die Küchenmaschine dadurch ihren sicheren Stand verlieren könnte.
- Das Gerät beim Umstellen immer am Sockel und Maschinenkopf anfassen. Das Gerät NICHT am Schüsselgriff hochheben oder tragen.
- Das Gerät nicht nahe der Kante einer Arbeitsfläche aufstellen bzw. über die Kante hinausragen lassen und nicht zu kräftig gegen einen angebrachten Aufsatz drücken – das Gerät könnte dadurch seinen sicheren Stand verlieren und umkippen, was zu Verletzungen führen kann.
- Vorsicht beim Entfernen von Rührelementen aus der Schüssel – sie können nach längerem Gebrauch heiß sein.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nicht nahe der Kante einer Arbeitsfläche betreiben.
- Das Netzkabel ist so kurz, um das Risiko von Verfangen oder Stolpern zu reduzieren. Bei angemessener Vorsicht darf ein Verlängerungskabel verwendet werden. Bei Verwen-dung eines Verlängerungskabels: 1) Die markierte elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens so hoch wie die des Geräts sein. 2) Das Kabel darf nicht so von der Arbeitsplatte bzw. dem Tisch herabhängen, dass Kinder an ihm ziehen könnten oder es eine Stolpergefahr bilden würde. 3) Das Verlängerungskabel muss ein geerdetes, dreipoliges Kabel sein. Die elektrische Leistung des Geräts ist auf seiner Unterseite angegeben.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung

des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Kompakt-Zerkleinerers/Mahlaufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u. U. geringer.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

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

Übersicht

Zubehör-Anschlüsse

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

Küchenmaschine

④ Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss
⑤ Maschinenkopf
⑥ Geschwindigkeits- und Pulsregler
⑦ Antriebseinheit
⑧ Freigabehebel für Maschinenkopf
⑨ Schüsseluntersetzer
⑩ Schüssel
⑪ Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
⑫ K-Haken
⑬ Schneebesen
⑭ Knethaken
⑮ Spatel
⑯ Spritzschutz

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

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.

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

1 Drehen Sie den Freigabehebel gegen den Uhrzeigersinn und klappen Sie den Maschinenkopf nach oben, bis er einrastet ❷. Stellen Sie sicher, dass der Schüsseluntersetzer ⑨ richtig eingelegt ist: Das Symbol Ⓚ muss nach oben zeigen.
2 Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel, drücken Sie sie nach unten und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn ❸, so dass sie fest sitzt.
3 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.

Die Rührelemente und einige ihrer Einsatzmöglichkeiten

Hinweis: Sollte der K-Haken oder Schneebesen am Schüsselboden befindliche Zutaten nicht verarbeiten, siehe den Abschnitt „Anpassung von Rührelementen“.

4 Heben Sie den Maschinenkopf leicht an, drehen Sie den Freigabehebel gegen den Uhrzeigersinn und klappen Sie den Kopf nach unten, bis er einrastet.

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

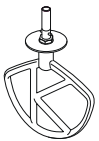
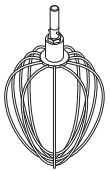
6 Drehen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf die AUS-Position „O“ und ziehen Sie den Netzstecker.

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

Wichtig

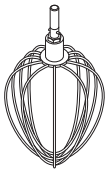
Stellen Sie bei Verwendung anderer Anschlüsse sicher, dass keine Rührelemente angebracht oder in der Schüssel aufbewahrt sind.

Empfehlungstabelle

Rührelement	Rezept/Verfahren		Maximale Mengen Chef	Maximale Mengen Chef XL		* (Minuten)	Hinweise und Tipps
K-Haken 	Schaumigschlagen von Butter/ Margarine und Zucker		2,72 kg (mit 9 Eiern)	4,55 kg (mit 15 Eiern)	Min → Max	4	• Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern. • Beim Schaumigschlagen von Fett und Zucker für Rührteig das Fett immer bei Raumtemperatur verwenden oder vorher weich werden lassen. • Um alle Zutaten komplett zu verarbeiten, die Maschine regelmäßig stoppen und das Mischgut mit dem Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben. • Beim Zubereiten von Teig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben).
	Einrühren von Eiern in Kuchenteig				Min → Max	1 – 4	
	Unterheben von Mehl, Rosinen usw.				Min → 1	30 – 60 Sek.	
	Knet- und Plätzchenteig – Einarbeiten von Fett in Mehl	Mehlgewicht	680 g	910 g	Min → 2	2	
	Schneller Kuchenteig (alles in einem)	Gesamtgewicht	2 kg	5 kg	Min → Max	45 – 60 Sek.	
Schneebesen 	Eiweiß		12 (455 g)	16 (605 g)	Min → Max	1½ – 2	**Wichtig** • Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern. • **Der Schneebesen eignet sich nicht für Rührteige, da diese zu schwer sind und den Schneebesen beschädigen würden.** • Eier sollten am besten Raumtemperatur haben. • Vor dem Schlagen von Eischnee sicherstellen, dass sich keine Spuren von Fett oder Eigelb an Schneebesen oder Schüssel befinden.
	Biskuit ohne Fett		620 g (mit 6 Eiern)	930 g (mit 9 Eiern)		4 – 6	
	Sahne (frische Schlagsahne, 38 % Fett. Verarbeitungszeiten sind abhängig vom Fettgehalt der verwendeten Sahne.)		1 l	2 l	Min → 4-6	1½ – 3	
	Mayonnaise	Eigelb	2		Max	1 – 1½	• Für beste Ergebnisse das Mischgut nach Zugabe des Öls von den Seiten der Schüssel nach unten schaben und weitere 10 Sekunden bei Höchstgeschwindigkeit verarbeiten.
		Senf	10 g				
		Pflanzenöl	200 ml				

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

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

Rührelement	Rezept/Verfahren		Maximale Mengen			* (Minuten)	Hinweise und Tipps
			Chef	Chef XL			
Schneebesen 	Pfannkuchenteig	Mehl	250 g		10 Sekunden mit Min anfangen. Dann auf Max erhöhen und 45 bis 60 Sekunden verarbeiten.	1	• Mehl in die Schüssel geben, dann feuchte Zutaten hinzufügen. • Zutaten bei Mindestgeschwindigkeit verrühren.
		Milch	500 g				
		Eier	200 g				
Knethaken (für Hefeteig)	Brotteig (fester Hefeteig)	Mehlgewicht	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	Min	60 Sek.	**Wichtig** • Niemals die angegebenen Höchstmengen überschreiten – Sie könnten die Maschine überlasten. • Wenn Sie hören, dass die Maschine überlastet ist: Gerät ausschalten, die Hälfte des Teiges entnehmen und die halben Mengen separat verarbeiten. • Die Zutaten vermengen sich am besten, wenn Sie zuerst die Flüssigkeit eingeben. **Hefe** • **Trockenhefe** (muss aufbereitet werden): Warmes Wasser in die Schüssel geben. Hefe und Zucker hinzufügen und 10 Minuten stehen lassen, bis die Mischung schaumig wird. • **Frische Hefe:** Zerbröckeln und zum Mehl geben. • **Andere Hefearten:** Den Anleitungen des Herstellers folgen. • 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.
					1	3 – 4	
		Gesamtgewicht	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	Erneut durchkneten Stufe 1	60 Sek.	
	Weicher Hefeteig (mit Butter und Eiern)	Mehlgewicht	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	Min	60 Sek.	
		Gesamtgewicht	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	1	3 – 4	
					Erneut durchkneten Stufe 1	60 Sek.	

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

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

Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes

1 Maschinenkopf anheben, bis er einrastet.
2 Schüssel auf den Sockel aufsetzen.
3 Spritzschutz auf die Unterseite des Maschinenkopfes ❻ drücken, bis er fest sitzt. Der Scharnierabschnitt sollte sich in der gezeigten Position befinden.
4 Das gewünschte Rührwerkzeug einsetzen.
5 Maschinenkopf absenken.
• Während des Rührvorgangs können durch die Öffnung im Spritzschutz weitere Zutaten direkt zugegeben werden ❼.
• Zum Auswechseln der Rührwerkzeuge ist es nicht erforderlich, den Spritzschutz zu entfernen.
6 Den Spritzschutz entfernen, indem Sie den Maschinenkopf hochklappen und den Spritzschutz nach unten drücken.

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 KVC30 = 15 mm
MODELL KVL40 = 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 ❽.
4 Lösen Sie die Mutter mit einem geeigneten Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts verstellen zu können ❾. Zum Senken des Rührelements drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Rührelements drehen Sie den Schaft im Uhrzeigersinn.
5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.
6 Bringen Sie das Rührelement erneut am Maschinenkopf an und klappen Sie den Kopf nach unten. (Prüfen Sie seine Position – siehe obige Punkte.)
7 Wiederholen Sie die Schritte nach Bedarf, bis das Rührelement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest an.

- Hinweis: Der abgebildete Schraubenschlüssel dient nur Illustrationszwecken.

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.

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).

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

K-Haken und Knethaken
- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen.

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

Rezept

Chili-Marinade

200 g klarer, flüssiger Honig
1 Chili (ganz)
20 g (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 Für 4 Sekunden auf Höchstgeschwindigkeit schalten.
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.
- 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".
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*
Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs.	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.

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.
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere sostituiti da Kenwood o da un riparatore autorizzato da Kenwood per evitare pericoli.
- 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 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.
- Non spostare né sollevare la testa dell'impastatrice quando l'attrezzatura è montata perché la Kitchen machine potrebbe diventare instabile.
- Quando si sposta l'apparecchio, sollevare sempre dalla base del piedistallo e dalla testa del mixer. NON sollevare o trasportare l'apparecchio con la maniglia della ciotola.
- Non utilizzare il dispositivo vicino al bordo o se sporge dal piano di lavoro né applicare forza ad un accessorio quando installato, poiché ciò potrebbe rendere l'unità instabile e farla ribaltare, il che potrebbe causare un infortunio.
- Fare attenzione a rimuovere gli accessori della ciotola dopo un uso prolungato, perché potrebbero essere caldi.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati onde evitare che giochino con la macchina.
- Non utilizzare la macchina sul bordo di una superficie di lavoro.
- Il cavo di alimentazione corto viene utilizzato per ridurre il rischio di rimanere impigliati o di inciampare. È possibile utilizzare prolunghe se usate con precauzione. Se si utilizza una prolunga: 1) la potenza elettrica contrassegnata della prolunga deve essere almeno pari alla potenza elettrica dell'apparecchio e 2) il cavo deve essere disposto in modo tale da non coprire il piano di lavoro o il piano del tavolo dove potrebbe essere tirato dai bambini o vi si può inciampare involontariamente. 3) La prolunga deve essere un cavo a 3 fili con messa a terra. La potenza elettrica dell'apparecchio è indicata nella parte inferiore dell'unità.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.

- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontano dalla portata dei bambini.
- La potenza nominale massima si basa sull'accessorio mini tritatutto/macinio che assorbe il massimo carico. Altri accessori possono assorbire meno energia.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà 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

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 controllo della velocità della funzione Pulse
⑦ corpo motore
⑧ levetta sgancia-testa
⑨ piattaforma di stallo del recipiente
⑩ ciotola
⑪ coperchio attacco per lavorazioni a bassa velocità
⑫ frusta K
⑬ frusta a filo
⑭ gancio impastatore
⑮ spatola
⑯ paraschizzi

Per conoscere meglio Kenwood Chef

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 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) 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.

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

1 Girare in senso antiorario la levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio e sollevare la testa dell'impastatrice fino a quando si blocca ❷.
Assicurarsi che la piattaforma di stallo del recipiente ⑨ sia ben fissata con il simbolo Ⓚ nella parte più alta.
2 Inserire la ciotola nella base, premerla verso il basso e ruotarla in senso orario ❸ per bloccarla in posizione.
3 Inserire nell'attacco il gancio desiderato. Spingere verso l'alto ❹ e ruotare ❺ l'accessorio per bloccarlo in posizione.

Attrezzature per lavorazioni con movimento planetario ed esempi di utilizzo

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”.

4 Sollevare leggermente la testa dell’impastatrice poi ruotare la leva di sollevamento della testa in senso antiorario e abbassare la testa dell’impastatrice fino a quando scatta.

5 Avviare la macchina ruotando la manopola per il controllo della velocità ⑥ sull’impostazione desiderata. Usare la funzione Pulse (P) per attivare la velocità massima per brevi periodi di tempo.

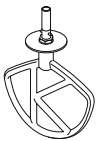
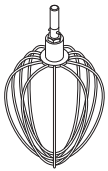
6 Dopo l’uso, riportare il controllo della velocità nella posizione ‘O’ (OFF) e scollegare il cavo elettrico di Kenwood Chef.

7 Smontare l’accessorio ruotandolo in senso orario per sbloccarlo dal relativo attacco e rimuoverlo.

Importante

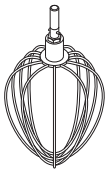
Assicurarsi che i ganci di miscelazione non siano montati o rimasti nella ciotola quando si usano altri attacchi.

Grafico di utilizzo consigliato

Accessorio	Ricetta/Processo		Capacità massime			* (Minuti)	Consigli e suggerimenti
			Chef	Chef XL			
Frusta K 	Amalgamare burro/margarina e zucchero		2,72 kg (9 uova)	4,55 kg (15 uova)	Min → Max	4	• Per evitare schizzi di ingredienti, aumentare gradualmente la velocità. • Quando si amalgamano burro/margarina e zucchero per preparare dolci, usare sempre burro a temperatura ambiente o ammorbidirlo prima. • Per incorporare completamente gli ingredienti smettere di mescolare e raschiare la scodella con la spatola frequentemente. • Utilizzare ingredienti freddi per dolci, a meno che la ricetta indichi il contrario.
	Amalgamare le uova per impasti per torte				Min → Max	1 – 4	
	Amalgamare farina, frutta, ecc.				Min → 1	30 – 60 secondi	
	Dolci e biscotti – miscelare burro e farina	Peso farina	680 g	910 g	Min → 2	2	
	Miscele pronte per dolci	Peso totale	2 kg	5 kg	Min → Max	45 – 60 secondi	
Frusta a filo 	Albumi		12 (455 g)	16 (605 g)	Min → Max	1½ – 2	**Importante** • Per evitare schizzi di ingredienti aumentare gradualmente la velocità. • **La frusta non è adatta per amalgamare miscele pronte per dolci, poiché queste miscele sono troppo pesanti e la danneggeranno.** • Si ottengono i migliori risultati quando le uova sono a temperatura ambiente. • Prima di montare gli albumi, accertarsi che non vi sia unto o tuorlo d'uovo sulla frusta o sulla ciotola.
	Pan di spagna		620 g (6 uova)	930 g (9 uova)		4 – 6	
	Panna (panna da montare fresca, Contenuto di grassi 38%. I tempi di lavorazione potrebbero variare, a seconda del contenuto di grassi della panna)		1L	2L	Min → 4-6	1½ – 3	
	Maionese	Tuorlo d'uovo	2		Max	1 – 1½	• Per ottenere i migliori risultati, raschiare la ciotola dopo l'aggiunta dell'olio e azionarla per altri 10 secondi alla massima velocità.
		Senape	10 g				
		Olio vegetale	200 ml				

Dimensioni uova = medie (peso 53 – 63 g)

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

Accessorio	Ricetta/Processo		Capacità massime			* (Minuti)	Consigli e suggerimenti
			Chef	Chef XL			
Frusta a filo 	Pastella per frittelle	Farina	250 g		Velocità 'Min' per 10 secondi. Quindi aumentare alla velocità max per 45 – 60 secondi	1	• Aggiungere prima la farina alla ciotola, seguita dagli ingredienti liquidi. • Mescolare alla velocità minima per amalgamare gli ingredienti.
		Latte	500 g				
		Uova	200 g				
Gancio impastatore (per miscele di impasti con lievito)	Impasto per pane (con lievito duro)	Peso farina	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	Min	60 secondi	**Importante** • Non superare mai le capacità massime indicate, per non rischiare di sovraccaricare la macchina. • Se si nota che la macchina sforza troppo durante il suo funzionamento, spegnerla, rimuovere metà dell'impasto e lavorare separatamente le due metà. • Gli ingredienti si amalgamano meglio se si versano prima gli ingredienti liquidi. **Lievito** • **Lievito disidratato** (il tipo che deve essere ricostituito): versare l'acqua calda nella ciotola. Quindi aggiungere il lievito e lo zucchero e lasciare riposare per circa 10 minuti sino alla formazione della schiuma. • **Lievito fresco:** sbriciolare nella farina. • **Altri tipi di lievito:** seguire le istruzioni sulla confezione. • Mettere l'impasto in un sacchetto di polietilene unto o in una ciotola coperta da un panno pulito, lasciare il tutto in un luogo tiepido sino a quando le dimensioni dell'impasto si saranno raddoppiate.
					1	3 – 4	
		Peso totale	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	Impastare nuovamente alla Velocità 1	60 secondi	
	Impasto con lievito morbido (arricchito con burro e uova)	Peso farina	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	Min	60 secondi	
		Peso totale	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	1	3 – 4	
					Impastare nuovamente alla Velocità 1	60 secondi secondi	

Dimensioni uova = medie (peso 53 – 63 g)

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

Montare e usare il paraschizzi

1 Sollevare la testa dell'impastatrice finché non si blocca.
2 Montare il recipiente sulla base.
3 Spingere il paraschizzi all'interno della parte inferiore della testa dell'impastatrice ❻ in modo da inserirlo completamente. La sezione incernierata deve essere posizionata come indicato.
4 Inserire l'utensile desiderato.
5 Abbassare la testa dell'impastatrice.
- Mentre si miscela è possibile aggiungere gli ingredienti direttamente nel recipiente, dalla sezione incernierata del paraschizzi ❼.
- Non occorre togliere il paraschizzi per cambiare gli utensili.

6 Rimuovere il paraschizzi sollevando la testa dell'impastatrice e spingendolo verso il basso.

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 KVC30 = 15 mm
MODELLO KVL40 = 19 mm

Seguire poi le istruzioni seguenti:

1 Scollegare la spina del cavo elettrico dalla presa di corrente.
2 Abbassare la testa dell'impastatrice e inserire la frusta a filo o la frusta K.
3 Abbassare la testa dell'impastatrice. Se lo spazio libero deve essere modificato, sollevare la testa dell'impastatrice e rimuovere l'utensile. Idealmente, la Frusta a filo e la Frusta K devono **quasi** toccare il fondo della ciotola ❽.
4 Con una chiave inglese idonea, allentare il dado a sufficienza per consentire la regolazione dell'alberino ❾. Per abbassare l'utensile in modo da avvicinarlo al fondo della ciotola, ruotare l'alberino in senso antiorario. Per allontanare l'utensile dal fondo della ciotola, ruotare l'alberino in senso orario.
5 Serrare nuovamente il dado.
6 Montare l'accessorio sulla macchina e abbassare la testa dell'impastatrice. (Controllarne la posizione, facendo riferimento ai punti precedenti).
7 Ripetere i passi precedenti come necessario sino al corretto posizionamento dell'accessorio. Una volta ottenuto il corretto posizionamento, stringere il dado.
- Nota: La chiave inglese è indicata soltanto a scopo illustrativo.

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

Cura e Pulizia

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

Corpo motore e coperchi degli attacchi

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

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).

Frusta a filo e paraschizzi

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

Frusta K e Gancio impastatore

- Lavare a mano e asciugare completamente.

ricetta

peperoncini marinati

200 g di miele trasparente e liquido
1 peperoncino chili (intero)
20 g (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 alla massima velocità 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.

Guida alla risoluzione dei problemi

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 Kitchen Machine si arresta durante il funzionamento.	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.

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.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- 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 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.
- Não mexa ou levante a cabeça da batedeira com um acessório colocado uma vez a sua Máquina de Cozinha pode ficar instável.
- Quando deslocar o aparelho segure-o sempre pela base do pedestal e pela cabeça da batedeira. NÃO levante ou transporte o aparelho pelas pegas da taça.
- Não ponha a funcionar o seu aparelho perto da beira da bancada de trabalho e não aplique demasiada força num acessório quando colocado uma vez que isso pode destabilizar a unidade e fazê-la cair podendo provocar ferimentos.
- Tenha cuidado quando remover os acessórios da taça depois de utilizar durante algum tempo porque poderão estar quentes.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Não opere a sua máquina perto da beira da bancada de trabalho.
- O cabo eléctrico curto é usado para reduzir o risco de se enredar ou de se tropeçar nele. Pode usar uma extensão se tiver cuidado na sua utilização. Se usar uma extensão: 1) A classificação eléctrica marcada no cabo deve ser igual ou superior à classificação eléctrica marcada no electrodoméstico; e 2) O cabo deve estar disposto de forma a que não haja o risco de se tropeçar nele ou ser puxado por crianças. 3) A extensão deve ser um cabo com 3 fios eléctricos sendo um deles a ligação à terra. Pode encontrar a classificação eléctrica na base da unidade.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas,

ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.

- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- A capacidade máxima está baseada no acessório mini picadora/moinho que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

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 controlo de velocidade e impulso
⑦ unidade motriz
⑧ alavanca de libertação da cabeça
⑨ base para assentar a taça
⑩ taça
⑪ tampa da entrada de baixa velocidade
⑫ varinha K
⑬ batedor de varetas
⑭ batedor de gancho
⑮ espátula
⑯ resguardo contra salpicos

Conheça a sua Máquina de Cozinha

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 (TWIST) visível na embalagem. Para mais informações, visite: www.kenwoodworld.com/twist.

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 (TWIST) da sua Máquina de Cozinha.
Para mais informações, visite: www.kenwoodworld.com/twist.

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

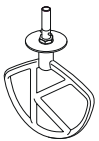
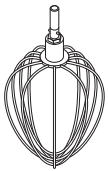
1 Gire a alavanca para levantar a cabeça no sentido anti-horário e levante a cabeça da batedeira até prender ❷. Verifique que a base para assentar a taça ⑨ está correctamente colocada com o símbolo Ⓚ para cima.
2 Coloque a taça na base carregue para baixo e gire em sentido horário ❸ para a fixar.
3 Coloque 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”.

Os utensílios da taça e algumas das suas utilizações

4 Levante ligeiramente a cabeça da batedeira e depois gire no sentido anti-horário a alavanca de levantar a cabeça e baixe a cabeça da batedeira até prender.
5 Ponha a máquina a funcionar rodando o controlo de velocidade ⑥ para a velocidade desejada. Use a posição de Impulso (P) para pequenos accionamentos à velocidade máxima.
6 Após a utilização, coloque novamente o controlo de velocidade na posição “O” (OFF) e desligue a Máquina de Cozinha da corrente eléctrica.
7 Liberte o utensílio rodando-o em sentido horário para o desengatar e depois retire-o.

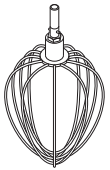
Importante
Assegure-se de que os utensílios da taça NÃO estão colocados ou guardados dentro dela quando utiliza outras entradas para acessórios.

Quadro de Utilização Recomendada

Utensílio	Receita/Processo		Capacidades Máximas			* (Minutos)	Dicas e Sugestões
			Chef	Chef XL			
Varinha K 	Bater manteiga/margarina e açúcar		2,72 kg (mistura com 9 Ovos)	4,55 kg (mistura com 15 Ovos)	Min → Max	4	• Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade. • Quando bater gordura (manteiga ou margarina) e açúcar para bolos, utilize-a à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro. • Para incorporar totalmente todos os ingredientes pare frequentemente a máquina e rape para baixo com a espátula os lados da taça. • Use ingredientes frios para a massa a não ser que a receita diga o contrário.
	Bater ovos em misturas para bolos				Min → Max	1 – 4	
	Incorporar farinha, frutos, etc.				Min → 1	30 – 60 seg.	
	Pastéis e Biscoitos – envolver gordura em farinha	Peso de Farinha	680 g	910 g	Min → 2	2	
	Preparados completos para bolos (Misturas compradas)	Peso Total	2 kg	5 kg	Min → Max	45 – 60 seg.	
Batedor de Varetas 	Claras de ovos		12 (455 g)	16 (605 g)	Min → Max	1½ – 2	**Importante** • Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade. • **O batedor de varetas não é adequado para bater bolos ou preparados de bolos uma vez que estas misturas são muito pesadas e vão danificá-lo.** • Consegue melhores resultados se os ovos estiverem à temperatura ambiente. • Antes de bater as claras de ovo, certifique-se que não existe gordura ou gema de ovo no batedor de varetas ou na taça.
	Batido esponjoso (Pão-de-ló)		620 g (Mistura com 6 Ovos)	930 g (Mistura com 9 Ovos)		4 – 6	
	Bater Natas (Bater natas frescas com 38% de matéria gorda (M.G.). Os tempos de processamento podem variar dependendo da percentagem de matéria gorda presente nas natas)		1 L	2 L	Min → 4-6	1½ – 3	

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

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

Utensílio	Receita/Processo		Capacidades Máximas			* (Minutos)	Dicas e Sugestões
			Chef	Chef XL			
Batedor de Varetas 	Maionese	Gemas de ovo	2		Max	1 – 1½	• Para obter melhores resultados rape para baixo os lados da taça depois de adicionar o óleo e o rum e processe durante mais 10 segundo à velocidade max.
		Mostarda	10 g				
		Óleo vegetal	200 ml				
	Massa de Panquecas	Farinha	250 g		Velocidade Min durante 10 seg. Aumentar depois para a velocidade max durante 45 – 60 seg.	1	• Adicione primeiro a farinha e depois os ingredientes húmidos. • Misture os ingredientes na velocidade mínima
		Leite	500 g				
		Ovos	200 g				
Batedor de Gancho (Para Misturas com Fermento de Padeiro)	Massa para Pão (massa levedada dura)	Peso de Farinha	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	Min	60 seg.	**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** (do tipo que precisa de ser preparado): deite a água quente na taça. Adicione depois o fermento e o açúcar e deixe repousar cerca de 10 minutos até espumar. • **Fermento de Padeiro fresco:** esfarele-o para a farinha. • **Outros tipos de fermento de padeiro:** siga as instruções do fabricante. • 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.
					1	3 – 4	
		Peso Total	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	Reamassar na Velocidade 1	60 seg.	
	Massa levedada mole (enriquecida com manteiga/ margarina e ovos)	Peso de Farinha	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	Min	60 seg.	
		Peso Total	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	1	3 – 4	
					Reamassar Velocidade 1	60 seg.	

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

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

Para inserir e utilizar o seu Resguardo contra salpicos

1 Eleve a cabeça da batedeira até esta prender.
2 Coloque a taça na base.
3 Instale o resguardo contra salpicos, empurrando-o até estar bem encaixado na parte inferior da cabeça da batedeira ❻. A secção articulada deve ser posicionada tal como ilustrado.
4 Introduza o acessório pretendido.
5 Baixe a cabeça da batedeira.
- Durante a mistura, os ingredientes podem ser adicionados directamente à taça através da secção articulada do resguardo contra salpicos ❼.
- Não é preciso retirar o resguardo contra salpicos ao trocar os acessórios.

6 Remova o resguardo contra salpicos levantando a cabeça da batedeira e empurrando-o para baixo.

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 KVC30 = 15 mm
TIPO KVL40 = 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 ❽.
4 Utilizando uma chave de bocas de tamanho correcto, liberte um pouco a porca para reajustar suficientemente o eixo ❾. Para baixar o utensílio mais para o fundo da taça, gire o eixo na direcção contrária à dos ponteiros do relógio. Para levantar o utensílio para que este não toque no fundo da taça, gire o eixo na direcção dos ponteiros do relógio.
5 Volte a apertar a porca.
6 Coloque o utensílio na batedeira e baixe a cabeça desta. (Confirme a posição, ver o ponto acima).
7 Repita, se necessário, os passos anteriores até que o acessório esteja na posição correcta. Uma vez conseguida a posição correcta, aperte a porca de forma segura.
- Nota: A chave de bocas mostrada na imagem é apenas para fins ilustrativos e não é fornecida na embalagem.

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

Cuidados e Limpeza

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

Unidade Motriz e Tampas das Entradas

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

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).

Batedor de Pinha e Resguardo contra Salpicos

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

Batedor K e Batedor de gancho

- Lave à mão e seque em seguida.

receita

marinada picante

200g mel líquido claro
1 piri-piri (inteiro)
20g (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 na velocidade máxima 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.
- 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

Problema	Causa	Solução
O batedor de varetas ou a varinha k toca no fundo da taça ou não chega aos ingredientes do fundo da taça.	O utensílio não está à altura correcta e precisa de ser ajustado.	Ajuste a altura do utensílio usando uma chave de bocas de tamanho correcto – ver a secção “Ajuste do Utensílio”.
O acessório para a baixa velocidade não pode ser inserido.	Confirme que o seu acessório é compatível para ser usado no seu modelo de máquina. O Sistema de conexão Twist necessita de (Modelo KAX) TWIST	O acessório deve ter o sistema de conexão twist KAX TWIST colocado na entrada. Se já possui acessórios com o Sistema de Conexão de Barra BAR precisa de utilizar o adaptador KAT002ME para os ligar ao Sistema de Conexão Twist da sua Máquina de Cozinha. *Para mais informações, visite: www.kenwoodworld.com/twist*
A Máquina de cozinha pára durante o funcionamento.	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.

Conozca su Robot de Cocina Kenwood

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

Resistente. Fiable. Versátil. Kenwood.

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- 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.
- 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.
- 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.
- Al mover el aparato, cójalo siempre por la base del pedestal y el cabezal de la mezcladora. NO levante ni transporte el aparato por el asa del bol.
- No ponga el aparto en funcionamiento cerca del borde de la encimera ni sobresaliendo de ella, y no aplique demasiada fuerza al colocar un accesorio ya que esto puede afectar a la estabilidad de la unidad y hacer que vuelque, lo que podría producir lesiones.
- Tenga cuidado al quitar utensilios del bol después de un uso prolongado ya que pueden calentarse.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No ponga el aparto en funcionamiento cerca del borde de una encimera.
- El cable de alimentación corto se utiliza para reducir el riesgo de enredarse o tropezar. Pueden utilizarse cables de extensión si se hace con precaución. Si se utiliza un cable de extensión: 1) la capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual a la del aparato; y (2) el cable se debe colocar de forma que no cuelgue de la encimera o de la mesa, donde los niños puedan manipularlo o pueda provocar tropiezos accidentalmente. 3) El cable de extensión debe ser del tipo de toma a tierra de tres cables. La capacidad eléctrica del aparato está indicada en la base del mismo.
- 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 minipicadora/molinillo que requiera la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

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”.

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 control de velocidad y acción intermitente
⑦ unidad de potencia
⑧ palanca para soltar el cabezal
⑨ base de apoyo del bol
⑩ bol
⑪ tapa de la salida de baja velocidad
⑫ batidor K
⑬ batidor de varillas
⑭ gancho de amasar
⑮ espátula
⑯ antisalpicaduras

Conozca su Robot de Cocina

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 CONNECTION 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 CONNECTION de su robot de cocina. *Para obtener más información visite la página www.kenwoodworld.com/twist.*

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

1 Gire la palanca para levantar el cabezal en sentido contrario a las agujas del reloj y levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado ❷. Compruebe que la base de apoyo del bol ⑨ esté correctamente colocada con el símbolo Ⓚ hacia arriba.
2 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.
3 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”.

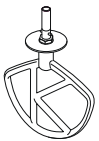
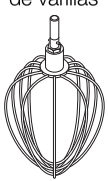
Los utensilios del bol y algunos de sus usos

4 Levante un poco el cabezal de la mezcladora; a continuación, gire la palanca para levantar el cabezal en sentido contrario a las agujas del reloj y baje el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
5 Ponga el aparato en marcha girando el control de velocidad ⑥ hacia el ajuste de velocidad deseado. Utilice la posición de acción intermitente (P) para impulsos breves de velocidad máxima.
6 Después del uso, gire el control de velocidad hacia la posición de apagado “O” y desenchufe su robot de cocina.
7 Suelte el utensilio girando en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearlo de la toma de los utensilios y luego quítelo.

Importante

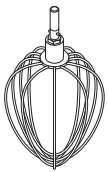
Compruebe que no haya utensilios del bol acoplados o guardados en el bol al utilizar otras salidas.

Tabla de usos recomendados

Utensilio	Receta/ proceso		Capacidades máximas			* (Minutos)	Consejos y sugerencias
			Chef	Chef XL			
Batidor K 	Batir mantequilla/margarina y azúcar		2,72 kg (mezcla de 9 huevos)	4,55 kg (mezcla de 15 huevos)	Min → Max	4	• Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco. • Al batir manteca y azúcar para preparados para tartas, utilice siempre la manteca a temperatura ambiente o ablándela primero. • Para incorporar completamente los ingredientes, pare la mezcladora y raspe el bol con la espátula frecuentemente. • Utilice ingredientes fríos para los pastelitos a menos que su receta indique lo contrario.
	Batir huevos para incorporarlos en preparados para tarta				Min → Max	1 – 4	
	Añadir harina, fruta, etc.				Min → 1	30 – 60 segundos	
	Pastelitos y galletas – mezclar manteca y harina	Peso de la harina	680 g	910 g	Min → 2	2	
	Preparados para tartas en un solo paso	Peso total	2 kg	5 kg	Min → Max	45 – 60 segundos	
Batidor de varillas 	Claras de huevo		12 (455 g)	16 (605 g)	Min → Max	1½ – 2	**Importante** • Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco. • **El batidor de varillas no es adecuado para preparados para tartas en un solo paso ya que estas mezclas son demasiado pesadas y podrían estropearlo.** • Se obtienen mejores resultados si los huevos están a temperatura ambiente. • Antes de batir claras de huevo, compruebe que no haya grasa ni yema de huevo en el batidor de varillas o en el bol.
	Bizcochos ligeros		620 g (mezcla de 6 huevos)	930 g (mezcla de 9 huevos)		4 – 6	
	Nata (se usa nata para montar fresca, 38 % de contenido en grasa. Los tiempos de procesamiento pueden variar dependiendo del contenido en grasa de la nata)		1 l	2 l	Min → 4-6	1½ – 3	
	Mayonesa	Yema de huevo	2		Max	1 – 1½	• Para obtener mejores resultados, raspe el bol con una espátula después de añadir el aceite y haga funcionar el batidor de varillas durante 10 segundos más a máxima velocidad.
		Mostaza	10 g				
		Aceite vegetal	200 ml				

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

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

Utensilio	Receta/ proceso		Capacidades máximas			* (Minutos)	Consejos y sugerencias
			Chef	Chef XL			
Batidor de varillas 	Masa para crepes	Harina	250 g		Velocidad "min" durante 10 segundos. Luego aumente a velocidad máxima durante 45 – 60 segundos	1	• Primero añada harina al bol, seguida de los ingredientes húmedos. • Mezcle a velocidad mínima para incorporar ingredientes.
		Leche	500 g				
		Huevos	200 g				
Gancho de amasar (para masas con levadura)	Masa de pan (con levadura dura)	Peso de la harina	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	Min	60 segundos	**Importante** • Nunca sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, sobrecargará el aparato. • Si oye que el aparato se ahoga, apáguelo, retire la mitad de la masa y trabaje cada mitad por separado. • Los ingredientes se mezclan mejor si se pone primero el líquido. **Levadura** • **Levadura seca** (de la clase que necesita reconstitución): vierta el agua caliente en el bol. A continuación, añada la levadura y el azúcar y déjelo reposar durante unos 10 minutos hasta que adquiera una consistencia espumosa. • **Levadura fresca:** desmenúcela en la harina. • **Otros tipos de levadura:** siga las instrucciones del fabricante. • 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.
					1	3 – 4	
		Peso total	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	Reamasar Velocidad 1	60 segundos	
	Masa con levadura blanda (enriquecida con mantequilla y huevos)	Peso de la harina	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	Min	60 segundos	
		Peso total	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	1	3 – 4	
					Reamasar Velocidad 1	60 segundos	

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

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

Acoplar y utilizar el antisalpicaduras

1 Levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
2 Coloque el bol en la base.
3 Ponga el protector contra salpicaduras en la parte inferior de la cabeza mezcladora ❻ hasta que esté totalmente colocado. La parte de la bisagra se debe colocar como se muestra.
4 Introduzca la herramienta que necesite.
5 Baje la mezcladora.

- Mientras se mezcla, se pueden añadir ingredientes directamente al bol por la parte articulada de la tapa antisalpicaduras ❼.
- No es necesario quitar la tapa anti saplicaduras para cambiar de herramienta.

6 Quite el antisalpicaduras levantando el cabezal de la mezcladora y empujándolo hacia abajo.

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 KVC30 = 15 mm
TIPO KVL40 = 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 ❽.
4 Con una llave inglesa adecuada, afloje la tuerca lo bastante como para permitir el ajuste del eje ❾. Para bajar el utensilio más cerca del fondo del bol, gire el eje en sentido contrario a las agujas del reloj. Para subir el utensilio hacia arriba y alejarlo del fondo del bol, gire el eje en el sentido de las agujas del reloj.
5 Vuelva a apretar la tuerca.
6 Acople el utensilio a la mezcladora y baje el cabezal (compruebe su posición, consulte los puntos que se indican arriba).
7 Repita los pasos anteriores, en caso necesario, hasta que el utensilio esté colocado correctamente. Una vez conseguido, apriete bien la tuerca.

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

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

Cuidado y limpieza

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

Unidad de potencia y tapas de las salidas

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

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).

Batidor de varillas y antisalpicaduras

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

Batidor K y Gancho de amasar

- Lávelos a mano y, a continuación, séquelos bien.

Receta

adobo de chile

200 g de miel líquida
1 chile rojo (entero)
20 g (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 Conecte a máxima velocidad 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.

Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El batidor de varillas o el batidor K golpea el fondo del bol o no llega hasta los ingredientes del fondo del bol.	El utensilio está a una altura equivocada y necesita ser ajustado.	Ajuste la altura con una llave inglesa adecuada – consulte la sección “Ajuste de los utensilios”.
El accesorio de baja velocidad no se puede acoplar.	Compruebe que su accesorio sea compatible para utilizarlo con su modelo. Se requiere el sistema de conexión Twist (modelo KAX) 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*
El robot de cocina se para durante el funcionamiento.	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.

Kend din Kenwood-køkkenmaskine

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

Robust. Driftssikker. Alsidig. Kenwood.

Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- 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.
- 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.

- Flyt eller hæv ikke mixerhovedet med tilbehør påsat, da køkkenmaskinen kan blive ustabil.
- Når apparatet flyttes, skal der altid løftes i soklen og mikserhovedet. Løft/bær IKKE apparatet i skålens håndtag.
- Brug ikke apparatet nær kanten eller placeret ud over bordet, og tryk ikke hårdt på det påsatte tilbehør, da dette kan medføre, at enheden bliver ustabil og vælter. Dette kan resultere i personskade.
- Udvis forsigtighed, når skålredskaber aftages efter længere tids brug, da de kan blive varme.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Betjen ikke dit apparat nær en bordkant.
- Den korte elledning reducerer risikoen for at blive viklet ind eller snuble. Forlængerledninger kan bruges, hvis der udvises forsigtighed. Hvis der bruges forlængerledning: 1) skal forlængerledningens anførte elektriske klassifikation være mindst lige så høj som apparatets elektriske klassifikation, og 2) ledningen skal føres, så den ikke hænger ud over bordpladen, hvor børn kan trække i den, eller der kan snubles i den ved et uheld. 3) Forlængerledningen skal være en jordforbundet 3-trådet ledning. Apparatets elektriske klassifikation er anført på enhedens underside.
- 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

Forklaring

Udtag til tilbehør

① højhastighedsudtag
② lavhastighedsudtag
③ holder til skålredskaber

Mixer

④ dæksel til højhastighedsudtag
⑤ mixerhoved
⑥ hastigheds- og pulsregulator
⑦ motorenhed
⑧ håndtag, der frigør røremaskinens hoved
⑨ skålunderlag
⑩ skål
⑪ dæksel til lavhastighedsudtag
⑫ K-spade
⑬ piskeris
⑭ dejredskab
⑮ dejskraber
⑯ stænkskærm

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.

Kend din køkkenmaskine

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

For at få flere oplysninger kan du besøge www.kenwoodworld.com/twist.

Skålredskaberne og nogle af deres anvendelser

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

Dejredskab
Kun til gærdej.

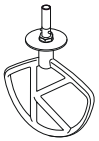
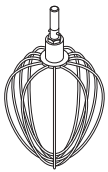
Piskeris
Til æg, fløde, pandekagedej, fedtfri formkager, marengs, cheesecakes, mousser, souffléer. Brug ikke piskeriset til tunge blandinger (f.eks. sammenpiskning af fedtstof og sukker) – du kan beskadige det.

Brug af dine skålredskaber

1 Drej hovedløftegrebet mod uret, og hejs mixerhovedet, til det låses ❷.
Sørg for, at skålunderlaget ⑨ er korrekt monteret med Ⓚ symbolet øverst.
2 Sæt skålen ned i foden, tryk ned, og drej den med uret ❸ for at fastgøre den i position.
3 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".
4 Løft mixerhovedet lidt, drej så hovedløftegrebet mod uret, og sænk mixerhovedet, til det låser på plads.
5 Start maskinen ved at dreje hastigheds-regulatoren ⑥ til den ønskede hastighedsindstilling. Brug puls-positionen (P) til korte intervaller med maksimal hastighed.
6 Efter brug skal du sætte hastighedsregulatoren tilbage på "O" FRA-positionen og trække stikket til din køkkenmaskine ud.
7 Udløs redskabet ved at dreje mod uret for at låse det op fra redskabsholderen og derpå aftage det.

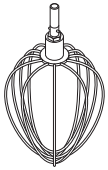
Vigtigt
Sørg for, at ingen skålredskaber er påsat eller opbevares i skålen, når de andre udtag benyttes.

Oversigt over anbefalet brug

Redskab	Opskrift/proces		Maksimummængder Chef	Maksimummængder Chef XL		* (Minutter)	Vink og tips
K-spade 	Sammenpiskning af smør/ margarine og sukker		2,72 kg (blanding med 9 æg)	4,55 kg (Blanding med 15 æg)	Min → Maks.	4	• Øg hastigheden gradvist for at undgå, at ingredienserne sprøjter. • Når fedtstof og sukker piskes sammen til kageblandinger, skal der altid bruges fedtstof ved stuetemperatur, eller det skal blødgøres først. • For helt at samle ingredienserne skal man ofte stoppe med at mikse og skrabe skålens sider med spatelen. • Brug kolde ingredienser til mørdej, medmindre der står andet i din opskrift.
	Sammenpiskning af æg i kageblandinger				Min → Maks.	1–	
	Irøring af mel, frugt osv.				Min → 1	30–60 sek.	
	Mørdej og småkager – smuldring af fedtstof i mel	Melvægt	680 g	910 g	Min → 2	2	
	Alt-i-én-kageblandinger	Vægt i alt	2 kg	5 kg	Min → Maks.	45–60 sek.	
Piskeris 	Æggehvider		12 (455 g)	16 (605 g)	Min → Maks.	1½–2	**Vigtigt** • Øg hastigheden gradvist for at undgå, at ingredienserne sprøjter. • **Piskeriset er ikke egnet til tilberedning af alt-i-én kageblandinger, da disse blandinger er for tunge og vil beskadige den.** • Bedste resultater fås, når æggene har stuetemperatur. • Før piskning af æggehvider skal det sikres, at der ikke er noget fedt eller æggeblomme på riset eller skålen.
	Fedtfri sukkerbrødskager		620 g (blanding med 6 æg)	930 g (blanding med 9 æg)		4–6	
	Fløde (frisk piskefløde anvendt, 38 % fedtindhold. Tilberedningstiderne kan variere afhængigt af flødens fedtindhold)		1 l	2 l	Min → 4-6	1½–3	
	Mayonnaise	Æggeblomme	2		Maks.	1– ½	• For at opnå de bedste resultater kan skålen skabes af efter tilførelse af olien. Lad den køre i yderligere 10 sek. ved maks. hastighed
		Sennep	10 g				
		Planteolie	200 ml				

Anvendte æg = middelstørrelse (vægt 53-63 g)

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

Redskab	Opskrift/proces		Maksimummængder			* (Minutter)	Vink og tips
			Chef	Chef XL			
Piskeris 	Pandekagedej	Mel	250 g		"Min"-hastighed i 10 sek. Øg derpå hastigheden til maks. I 45-60 sek.	1	• Kom først mel i skålen, efterfulgt af de våde ingredienser. • Miks ved minimumhastighed for at samle ingredienserne.
		Mælk	500 g				
		Æg	200 g				
Dejredskab (til dejblandinger med gær)	Brøddej (fast med gær)	Melvægt	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	Min	60 sek.	**Vigtigt** • Overskrid aldrig den angivne maksimumkapacitet – du kan overbelaste maskinen. • Hvis du hører, at maskinen lyder anstrengt, skal du slukke, fjerne halvdelen af dejen og tilberede hver halvdel separat. • Ingredienserne blandes bedst, hvis du kommer væsken i først. **Gær** • **Tørgær** (af typen, der skal opblødes): Hæld det varme vand i skålen. Tilføj derpå gæren og sukkeret, og lad det stå i omkring 10 minutter, indtil det skummer. • **Frisk gær:** smuldres i melet.. • **Andre gærtyper:** følg producentens vejledning. • Kom dejen i en smurt polyætylenpose eller en skål dækket med et viskestykke. Lad det stå varmt, til det er vokset til dobbelt størrelse.
					1	3–4	
		Vægt i alt	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	Ælt igen ved hastighed 1	60 sek.	
	Blød gærdej (beriget med smør og æg	Melvægt	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	Min	60 sek.	
		Vægt i alt	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	1	3–4	
					Ælt igen ved hastighed 1	60 sek.	

Anvendte æg = middelstørrelse (vægt 53-63 g)

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

Påsætning og brug af din stænkskærm

1 Løft mixerhovedet til det låser.
2 Sæt skålen i fordybningen.
3 Skub stænkskærmen på undersiden af mixerhovedet ❻, indtil den sidder godt fast. Den hængslede del skal være placeret som vist.
4 Isæt det ønskede tilbehør.
5 Sænk mixerhovedet.
- Under blandingen kan ingredienserne hældes direkte ned i skålen vha. den hængslede del af stænkskærmen ❼.
- Det er ikke nødvendigt at fjerne stænkskærmen for at skifte tilbehør.

6 Aftag stænkskærmen ved at løfte mixerhovedet og trykke det ned.

Redskabsjustering

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 KVC30 = 15 mm
TYPE KVL40 = 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 ❽.
4 Brug en egnet skruenøgle til at løsne møtrikken tilstrækkeligt til kunne justere akslen ❾. For at sænke redskabet mod bunden af skålen, skal akslen drejes mod uret. For at hæve redskabet fra bunden af skålen, skal akslen drejes med uret.
5 Spænd møtrikken igen.
6 Sæt redskabet på mixeren, og sænk mixerhovedet. (Kontroller positionen, se ovenstående oplysninger).
7 Gentag ovenstående trin efter behov, til redskabet sidder korrekt. Når dette er gjort, skal møtrikken spændes fast.
- Bemærk: Viste skruenøgle er kun til illustration.

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

Pleje og Rengøring

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

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

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).

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

K-spade og Dejredskab
- Vaskes i hånden, og tørres grundigt.

opskrift

chilimarinade

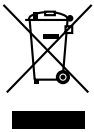
200 g klar honning
1 chili (hel)
20 g (1 tsk) groftmalet jordnøddesmør
Krydderier

1 Anbring alle ingredienserne i minihakkeren/-kværnen
2 Sæt tilbehøret på køkkenmaskinen, og lad ingredienserne synke ned om kniven.
3 Skift til maks. hastighed 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.



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.

Fejlfindingsguide

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*
Køkkenmaskinen stopper under betjening.	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.

Lär känna din köksmaskin från Kenwood

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

Robust. Pålitlig. Mångsidig. Kenwood.

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- 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.
- Flytta inte apparaten och fäll inte upp huvudet när ett tillbehör är monterat eftersom köksmaskinen blir instabil.

- När du flyttar på apparaten ska du alltid bära den genom att hålla i piedestalens bas och mixerhuvudet. LYFT INTE och bär inte apparaten genom att hålla i skålhandtaget.
- Använd inte apparaten nära kanten eller så att den hänger över arbetsytan och använd inte kraft på ett tillbehör när det är monterat eftersom detta kan leda till att enheten blir instabil och tippar över, vilket kan resultera i skada.
- Var försiktig när du tar bort skålverktygen efter långvarig användning eftersom de kan bli heta.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Använd inte apparaten nära kanten på arbetsbänken.
- Den korta elsladden används för att minska risken för att man trasslar in sig eller snubblar. Skarvsladdar kan användas om man iakttar försiktighet. Om en skarvsladd används: 1) Skarvsladdens elektriska märkdata måste minst vara densamma som apparatens; och 2) Sladden ska arrangeras på så sätt att den inte hänger ner över arbetsbänkens eller bordets kant där barn kan komma åt att dra i den eller oavsiktligt snubbla över den. 3) Skarvsladden ska vara jordad (med tre ledare). Elektriska märkdata för apparaten finner du på enhetens undersida.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka skador.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Maxkapaciteten är baserad på tillbehöret till minihackaren/kvarnen som har den största belastningen. Andra tillbehör kan dra mindre ström.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

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”.

Lär känna din köksmaskin

Förklaring till bilder

Uttag för tillbehör

① höghastighetsuttag
② låghastighetsuttag
③ skåluttag

Mixer

④ lock till höghastighetsuttaget
⑤ blandarhuvud
⑥ hastighets- och pulsreglage
⑦ motordel
⑧ frigöringsknapp för huvud
⑨ underlag för skål
⑩ skål
⑪ lock till låghastighetsuttaget
⑫ k-spade
⑬ visp
⑭ degkrog
⑮ degskrapa
⑯ stänkskydd

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.

Degskrapa
Använd bara till jäsdegar.

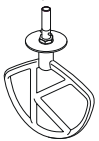
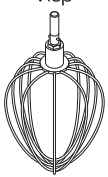
Visp
Använd till att vispa ägg, vispgrädde, kak- och pannkakssmet, lätta sockerkakor (utan fett), maränger, ostkakor, mousse, suffléer. Använd inte vispen till tyngre smeter (t.ex. till att vispa matfett med socker) – då kan den skadas.

Hur man använder skålverktyg

1 Vrid spärrspaken för huvudet moturs och lyft upp blandarhuvudet tills det låser fast ❷.
Kontrollera att underlaget för skålen ⑨ är korrekt monterat med symbolen Ⓚ överst.
2 Montera skålen på basen, tryck ner och vrid medurs ❸ för att låsa fast den.
3 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”.
4 Lyft blandarhuvudet något och vrid sedan spaken moturs och sänk ned blandarhuvudet tills det låser fast.
5 Starta apparaten genom att vrida hastighetsreglaget ⑥ till önskad hastighet. Använd puls (P) för att köra stötvis på högsta hastighet.
6 Efter användning. Vrid tillbaka hastighetsreglaget till läge ”O” (AV) och dra ur köksmaskinens stickkontakt.
7 Lossa verktyget genom att vrida medurs för att låsa upp det från uttaget och ta sedan av det.

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

Schema över rekommenderad användning

Verktyg	Recept/process		Maximal kapacitet			* (minuter)	Tips och idéer
			Chef	Chef XL			
K-spade 	Vispa smör/margarin och socker		2,72 kg (mix på 9 ägg)	4,55 kg (mix på 15 ägg)	Min → Max	4	• Öka hastig¬heten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut. • Då du vispar fett och socker för kaksmet ska du alltid låta fettet bli rumsvarmt eller mjukna det först. • Stoppa mixandet ofta och använd en degskrapa för att skrapa ner ingrediens¬erna från bunkens kanter. • Använd kalla ingredienser för bakverk om inte receptet anger något annat.
	Vispa ner ägg i kaksmet				Min → Max	1–4	
	Vända ner mjöl, frukt. mm.				Min → 1	30 – 60 s	
	Bakverk och småkakor – knåda in fettet i mjölet	Mjölvikt	680 g	910 g	Min → 2	2	
	Färdig kakmix	Total vikt	2 kg	5 kg	Min → Max	45 – 60 s	
Visp 	Äggvitor		12 (455 g)	16 (605 g)	Min → Max	1½–2	**Viktigt** • Öka hastig¬heten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut. • **Vispen är inte lämplig för att blanda färdiga kakmixer eftersom dessa mixer är för tunga och kommer att skada den.** • Bäst resultat uppnås då äggen är rumsvarma. • Innan du börjar vispa äggvitorna ska du kontrollera att visp och skål är fria från fett och äggula.
	Sockerkaka utan fett		620 g (mix på 6 ägg)	930 g (mix på 9 ägg)		4–6	
	Grädde (Färsk vispgrädde används, 38 % fettinnehåll. Tillagnings¬tiden kan variera beroende på gräddens fettinnehåll		1 l	2 l	Min → 4-6	1½–3	
	Majonnäs	Äggula	2		Max	1–1½	• För bästa resultat, skrapa ner i skålen efter tillsats av olja och kör i ytterligare 10 sekunder vid max hastighet.
		Senap	10 g				
		Vegetabilisk olja	200 ml				
	Pannkakssmet	Mjöl	250 g		”Min” hastighet i 10 s. Öka sedan till max hastighet i 45–60 s	1	• Tillsätt först mjölet i skålen, därefter de våta ingredi¬enserna. • Mixa vid lägsta hastig-heten för att blanda ingredienserna.
		Mjölk	500 g				
		Ägg	200 g				

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

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

Verktyg	Recept/process		Maximal kapacitet			* (minuter)	Tips och idéer
			Chef	Chef XL			
Degskrapa (för degblandningar med jäst	Bröddeg (hård med jäst)	Mjölvikt	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	Min	60 s	**Viktigt** • Överskrid aldrig angiven maximal kapacitet – apparaten kan bli överlastad. • Om du hör att apparaten låter ansträngd, slå av den, avlägsna hälften av degen och kör hälfterna var för sig. • Ingredienserna blandas bäst om du tillsätter vätskan först. **Jäst** • **Torrjäst** (den typ som kräver återfuktning): häll det varma vattnet i skålen. Tillsätt sedan jästen och sockret och låt stå i cirka 10 minuter tills dessa lösts upp. • **Färsk jäst:** smula ner jästen i mjölet. • **Andra typer av jäst:** följ tillverkarens anvisningar. • Placera degen i en smord polyeten¬påse eller en skål täckt med en köks¬handduk. Låt stå på en varm plats tills den når dubbel storlek.
					1	3–4	
		Total vikt	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	Upprepad knådning Hastighet 1	60 s	
	Mjuk jäst-deg (smaksatt med smör och ägg	Mjölvikt	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	Min	60 s	
		Total vikt	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	1	3–4	
					Upprepad knådning Hastighet 1	60 s	

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

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

Montera och använd stänkskyddet

1 Fäll upp blandarhuvudet tills det går i låsläge.
2 Sätt skålen på basen.
3 Tryck fast stänkskyddet på undersidan av blandarhuvudet ❻ så det kommer på plats ordentligt. Gångjärnsdelen ska sitta som visas på bilden.
4 För in önskat verktyg.
5 Sänk blandarhuvudet.
- Under bearbetningen kan ingredienser tillsättas genom den gångjärnsförsedda delen av stänkskyddet ❼.
- Stänkskyddet behöver inte tas bort för byte av verktyg.

6 Ta bort stänkskyddet genom att höja blandarhuvudet och trycka ner det.

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 KVC30 = 15 mm
Modell KVL40 = 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 ❽.
4 Använd en lämplig skruvnyckel för att lossa muttern så att axeln ❾ kan justeras. Minska verktygets avstånd till skålens botten genom att vrida axeln moturs. Öka verktygets avstånd till skålens botten genom att vrida axeln medurs.
5 Dra åt muttern igen.
6 Montera verktyget på blandaren och fäll ner blandarhuvudet. (Kontrollera positionen enligt instruktionerna ovan.)
7 Upprepa vid behov ovanstående steg tills verktyget är korrekt inställt. När justeringen är klar dra åt muttern ordentligt.
- Obs: Skruvnyckel visas endast i illustrationssyfte.

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

Skötsel och Rengöring

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

Motordel och lock till kraftuttagen

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

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).

Visp & stänkskydd

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

K-spade & Degskrapa

- Diska för hand. Handdukstorka noga.

recept

chilimarinad

200 gr klar och flytande honung
1 chili (hel)
20 gr (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 maximal hastighet 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.

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. Produkten är märkt med en överkorsad soptunna på hjul som en påminnelse om att hushållsapparater ska återvinnas separat.

Problemsökningsguide

Problem	Orsak	Lösning
Vispen eller k-spaden slår emot botten på skålen eller når inte ingredienserna i botten.	Verktyget har fel höjd och behöver justeras.	Justera höjden med hjälp av en lämplig skruvnyckel.
Tillbehör går inte att montera på låghastighetsuttaget.	Kontrollera att ditt tillbehör är kompatibelt med din modell. 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*
Köksmaskinen stannar under användning.	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.

Bli kjent med din Kenwood-kjøkkenmaskin

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

Robust. Pålitelig. Allsidig. Kenwood.

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- 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.

- 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.
- Ikke flytt eller hev mikserhodet mens tilbehør er satt på, dette kan gjøre kjøkkenmaskinen ustabil.
- Ved flytting av apparatet må du alltid holde i sokkelen og mikserhodet. Du må IKKE løfte eller bære apparatet etter bollehåndtaket.
- Apparatet må ikke brukes nær benkekanten eller hengende over arbeidsflaten. Ikke bruk stor kraft på tilbehør som sitter på. Dette kan føre til at apparatet blir ustabilt og velter, noe som kan forårsake skade.
- Vær forsiktig når du tar av bolleredskaper etter langvarig bruk – de kan være varme.
- Barn må være under overoppsyn for å sikre at de ikke leker med maskinen.
- Ikke bruk maskinen nær kanten av en benk.
- Den korte strømforsyningsledningen brukes for å redusere faren for å vikles inn eller snuble. Skjøteledninger kan brukes med forsiktighet. Hvis skjøteledning brukes: 1) Den merkede elektriske ytelsen til skjøteledningen må være minst like høy som den elektriske ytelsen til apparatet, og 2) Ledningen må legges slik at den ikke henger utover benken eller bordet hvor barn kan trekke i den eller snuble over den. 3) Skjøteledningen må være jordet. Den elektriske ytelsen til apparatet er oppført på undersiden av enheten.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Maks. hastighet avhenger av minikutter/kverntilbehøret. Det er dette som trekker mest kraft – andre tilbehør kan trekke mindre kraft.

- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

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

Deler

Tilbehøruttak

① høyhastighetsuttak
② lavhastighetsuttak
③ redskapskontakt til bolle

Mikser

④ deksel til høyhastighetsuttak
⑤ mikserhode
⑥ hastighets- og pulskontroll
⑦ motorenhet
⑧ utløserspake til mikserhodet
⑨ bolleunderlag
⑩ bolle
⑪ deksel til lavhastighetsuttak
⑫ K-spade
⑬ visp
⑭ deigkrok
⑮ slikkepott
㉑ skvettskjerm

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.

Bli kjent med kjøkkenmaskinen

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

Du finner mer informasjon på www.kenwoodworld.com/twist.

Bolleredskapene og noen bruksområder

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

Deigkrok
Bare til gjærblandinger.

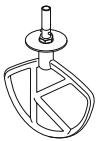
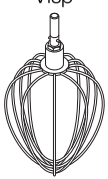
Visp
Til egg, krem, røre, fettfrie sukkerbrød, marengs, ostekaker, mousse, sufflé. Ikke bruk vispen til tunge blandinger (f.eks. sammenrøring av fett og sukker) – du kan skade den.

Slik bruker du bolleredskapene

1 Vri utløserspaken til mikserhodet mot klokken og hev mikserhodet til det låses på plass ❷.
Sørg for at bolleunderlaget ⑨ er riktig plassert med Ⓚ-symbolet øverst.
2 Sett bollen på basen, trykk den ned og vri den med klokken ❸ for å sikre den.
3 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».
4 Løft mikserhodet litt før du vrir utløserspaken til mikserhodet mot klokken og senker mikserhodet til det låses på plass.
5 Start maskinen ved å vri hastighetskontrollen ⑥ til ønsket hastighetsinnstilling. Bruk puls-innstillingen (P) hvis du ønsker korte perioder med maksimal hastighet.
6 Etter bruk stiller du hastighetskontrollen tilbake til «O» (av) og trekker ut støpselet til kjøkkenmaskinen.
7 Løs ut redskapet ved å vri medsols for å frigjøre det fra redskapskontakten, og ta det av.

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

Tabell over anbefalt bruk

Redskap	Oppskrift/ prosess		Maksimal kapasitet			* (Minutter)	Råd og tips
			Chef	Chef XL			
K-spade 	Smør/margarin og sukker		2,72 kg (9 egg, miks)	4,55 kg (15 egg, miks)	Min → Maks	4	• Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen. • Ved visping av smør og sukker til kakebland-inger, la alltid smøret få romtemperatur eller lunk det • Stopp maskinen iblant for å skrape ned bollen med slikkepotten for å blande ingrediensene godt. • Bruk kalde ingredienser til kaker hvis ikke oppskriften sier noe annet.
	Visping av egg til kakeblandinger				Min → Maks	1–4	
	Blande inn mel, frukt osv.				Min → 1	30–60 sek.	
	Kake og kjeks – gni smør inn i melet	Melvekt	680 g	910 g	Min → 2	2	
	Alt-i-ett kakebland-inger	Total vekt	2 kg	5 kg	Min → Maks	45–60 sek.	
Visp 	Eggehviter		12 (455 g)	16 (605g)	Min → Maks	1½–2	**Viktig** • Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen. • **Vispen er ikke egnet for ferdige kake-blandinger siden disse blandingene er for tunge og vil skade den.** • Best resultat oppnås når eggene har romtemperatur. • Før visping av eggehviter, pass på at det ikke er noe fett eller egge-plommer på vispen eller i bollen.
	Fettfritt sukkerbrød		620 g (6 egg Miks)	930 g (9 egg Miks)		4–6	
	Krem (kremfløte, 38 % fettinnhold. Vispetiden kan variere, avhen-gig av fettinnholdet I fløten)		1 l	2 l	Min → 4-6	1½–3	
	Majones	Eggeplommer	2		Maks	1–1½	• For best resultat, skrap ned bollen etter tilsetting av olje og kjør videre i 10 sek. ved maks. hastighet.
		Sennep	10 g				
		Vegetabilsk olje	200 ml				
	Pannekake-røre	Mel	250 g		'Min' hastighet i 10 sek. Øk der-etter til maks. has-tighet i 45-60 sek.	1	• Start med tilsetting av mel i bollen, etterfulgt av de våte ingredi-ensene. • Bruk minste hastighet for å blande ingredi-ensene.
		Melk	500 g				
		Egg	200 g				

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

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

Redskap	Oppskrift/ prosess		Maksimal kapasitet			* (Minutter)	Råd og tips
			Chef	Chef XL			
Deigkrok (For gjærdeig)	Brøddeig (fast gjærdeig)	Melvekt	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	Min	60 sek.	**Viktig** • Overskrid aldri maks. kapasitet som er oppgitt – da kan du overbelaste maskinen. • Hvis du hører at maskinen sliter, slå den av, fjern halvparten av deigen og elt hver halvdel for seg. • Ingredien-sene blandes best hvis du heller i væsken først. **Gjær** • **Tørrgjær** (typen som skal blandes med væske): hell det lunkne vannet i bollen. Tilsett gjær og sukker og la stå ca. 10 min. til det skummer. • **Fersk gjær:** smuldre inn I melet. • **Andre typer gjær:** følg instruksjonene fra produsen-ten. • Legg deigen i en smurt plastpose eller en bolle dekket med kjøkkenhånd-kle. Plasser den et varmt sted til den har fått dobbel størrelse.
					1	3–4	
		Total vekt	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	Hast. ved ny elting 1	60 sek.	
	Myk gjærdeig (tilsatt smør og egg)	Melvekt	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	Min	60 sek.	
		Total vekt	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	1	3–4	
					Hast. ved ny elting 1	60 sek.	

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

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

Slik setter du på og bruker skvettskjermen

1 Løft mikserhodet til det låser seg.
2 Sett bollen på plass.
3 Skyv skvettskjermen under mikserhodet ❻ til den sitter godt. Den hengslede delen bør plasseres som vist.
4 Sett i ønsket redskap.
5 Senk mikserhodet.
- Under miksingen kan ingrediensene tilsettes direkte i bollen via den hengslede delen av skvettskjermen ❼.
- Det er ikke nødvendig å ta av skvettskjermen for å bytte redskap.

6 Ta av skvettskjermen ved å heve mikserhodet og skyve den ned.

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 KVC30 = 15 mm
TYPE KVL40 = 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 ❽.
4 Bruk en passende skiftenøkkel til å løsne mutteren nok til at du kan justere skaftet ❾. Hvis du vil senke redskapet lenger ned mot bunnen av bollen, vrir du skaftet motsols. Hvis du vil heve redskapet opp og vekk fra bunnen av bollen, vrir du skaftet medsols.
5 Stram til mutteren igjen.
6 Sett redskapet på mikseren og senk mikserhodet. (Sjekk stillingen det er i, se over).
7 Gjenta trinnene over så mange ganger det er nødvendig til redskapet er korrekt innstilt. Når du har fått til dette, strammer du mutteren godt til.
- Merk: Skiftenøkkelen som vises er bare til illustrasjonsformål.

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

Stell og rengjøring

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

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

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).

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

K-spade og deigkrok
- Vask for hånd og tørk grundig.

oppskrift

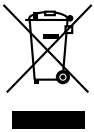
chilimarinade
200 g klar, flytende honning
1 chilipepper (hel)
20 g (1 ts) peanøttsmør med biter
Salt og pepper

1 Ha i alle ingrediensene i minihakkeren/kvernen.
2 Sett tilbehøret på kjøkkenmaskinen og la ingrediensene legge seg rundt kniven.
3 Vri til maksimal hastighet 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.



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

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*
Kjøkkenmaskinen stanser under bruk.	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.

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 tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- 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.
- 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.

- Älä siirrä tai nosta sekoitinpäätä, kun siihen on kiinnitetty varuste. Muuten yleiskone voi muuttua epävakaaksi.
- Kun siirrät laitetta, tartu aina jalustan pohjaan ja sekoituspäähän. ÄLÄ nosta tai kanna laitetta kulhon kahvasta.
- Älä käytä laitetta lähellä työtason reunaa tai jos johto roikkuu työtason reunan yli. Älä käytä voimaa asettaessasi laitteen paikalleen. Muutoin laite voi muuttua epävakaaksi ja kaatua, jolloin voi aiheutua loukkaantuminen.
- Irrota kulhotyövälineet varovaisesti pitkään jatkuneen käytön jälkeen, sillä ne saattavat olla kuumia.
- Valvo lapsia sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Älä käytä laitetta lähellä työtason reunaa.
- Tämä kone on varustettu lyhyellä virtajohdolla, jotta johdon sotkeutumiseen tai johtoon kompastumiseen liittyviä vaaroja on voitu vähentää. Jatkojohtojen käyttö on sallittua, kunhan niitä käytetään varoen. Jos jatkojohtoa käytetään: 1) Jatkojohtoon merkityn sähkölaitteen suojausluokan tulee olla vähintään koneen suojausluokitusta vastaava; ja 2) johto on sijoitettava siten, että se ei kiemurtele ympäri pöytää tai työtasoa, josta lapset voivat vetää sen alas tai jolloin siihen voidaan vahingossa kompastua. 3) Jatkojohdon tulee olla tyypiltään maadoitettu kolmesta johtimesta koostuva johto. Koneen sähkösuojausluokitus on merkitty koneen pohjaan.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Suurin kuormitus määräytyy pienoisleikkurin/myllyn mukaan, koska se kuluttaa eniten virtaa. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.

- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun 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

Selite

Varusteiden kiinnityspaikat

① suuren nopeuden kiinnityspaikka
② hitaan nopeuden kiinnityspaikka
③ työvälineliitäntä

Sekoitin

④ suuren nopeuden kiinnityspaikan kansi
⑤ sekoitinpää
⑥ nopeuden ja sykäyksien säädin
⑦ moottoriosa
⑧ päänvapautusvipu
⑨ kulhon kiinnike
⑩ kulho
⑪ hitaan nopeuden kiinnityspaikan kansi
⑫ K-vatkain
⑬ vispilä
⑭ taikinatyöväline
⑮ lasta
⑯ roiskesuoja

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.

Taikinatyöväline
Vain hiivataikinoiden vatkaamiseen.

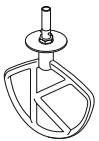
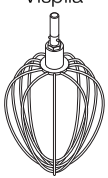
Vispilä
Kananmunien, kerman, taikinoiden, keveiden seosten, marenkitaikinan, juustokakkujen, moussejen ja kohokkaiden vatkaamiseen. Älä sekoita vispilän avulla raskaita aineksia. Älä esimerkiksi vaahdota sen avulla rasvaa ja sokeria. Muutoin vispilä voi vaurioitua.

Kulhotyövälineiden käyttäminen

1 Käännä pään nostovipua vastapäivään ja nosta sekoituspäätä, kunnes se lukittuu ❷.
Varmista, että kulhon kiinnike ⑨ on asetettu oikein paikalleen siten, että Ⓚ -symboli on yläasennossa.
2 Aseta kulho jalustaan, paina alas ja lukitse kääntämällä myötäpäivään ❸.
3 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.
4 Nosta sekoituspäätä hieman. Käännä pään nostovipua vastapäivään ja laske sekoituspää paikalleen, kunnes se lukittuu.
5 Käynnistä laite kääntämällä nopeudenvalitsin ⑥ haluamaasi asentoon. Sykäysasennossa (P) tuotetaan lyhyitä nopeita sekoitusjaksoja.
6 Palauta nopeudensäätöpainike käyttämisen jälkeen O OFF -asentoon ja irrota pistoke pistorasiasta.
7 Vapauta työväline kiinnityspaikastaan kääntämällä myötäpäivään ja irrottamalla.

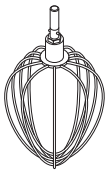
Tärkeää
Varmista, että kulhossa ei ole työvälineitä, kun muita liitäntöjä käytetään.

Käyttösuositustaulukko

Väline	Ruokaohje/työvaihe		Suurimmat määrät			* (Minuuttia)	Vihjeitä ja neuvoja
			Chef	Chef XL			
K-vatkain 	Voin/margariinin ja sokerin vaahdottaminen		2,72 kg (9 munan taikina)	4,55 kg (15 munan taikina)	Min → Max	4	• Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen. • Kun vaahdotat rasvaa ja sokeria kakkutaikinoita varren, anna rasvan lämmetä huoneenlämpöiseksi tai pehmitä se ennen sekoittamista. • Jotta aineosat sekoittuvat perusteellisesti, keskeytä sekoittaminen säännöllisesti ja kaavi aineosat kulhon reunoilta sen pohjalle lastan avulla. • Voitaikinan ainesten tulee olla kylmiä, ellei valmistusohjeessa sanota muuta.
	Kananmunien vatkaaminen kakkutaikinoita varten				Min → Max	1–4	
	Esimerkiksi jauhojen ja hedelmien kääänteleminen sekaisin				Min → 1	30–60 sekuntia	
	Leivonnaiset ja keksit – rasvan hieominen jauhoihin	Jauhojen paino	680 g	910 g	Min → 2	2	
	Valmiit leivontaseokset	Kokonaispaino	2 kg	5 kg	Min → Max	45–60 sekuntias	
Vispilä 	Munanvalkuaiset		12 (455 g)	16 (605 g)	Min → Max	1½–2	**Tärkeä** • Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen. • **Vispilä ei sovellu valmiiden leivontaseosten sekoittamiseen, sillä ne ovat niin raskaita, että vispilä vaurioituu.** • Saat parhaat tulokset, kun kananmunat ovat huoneenlämpöisiä. • Ennen munanvalkuaisten vatkaamista varmista, että vispilässä tai kulhossa ei ole rasvaa eikä keltuaista.
	Kevyet seokset		620 g (6 munan taikina)	930 g (9 munan taikina)		4–6	
	Kerma (Tuore vispikerma, rasvapitoisuus 38 %. Aika voi vaihdella kerman rasvapitoisuuden mukaan.)		1 l	2 l	Min → 4-6	1½–3	
	Majoneesi	Munankeltuainen	2		Max	1–1½	• Saat parhaat tulokset kaapimalla kulhon, kun öljy on lisätty, ja antamalla koneen käydä vielä 10 sekuntia suurimmalla nopeudella.
		Sinappi	10 g				
		Kasviöljyä	200 dl				

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

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

Väline	Ruokaohje/työvaihe		Suurimmat määrät			* (Minuuttia)	Vihjeitä ja neuvoja
			Chef	Chef XL			
Vispilä 	Ohukaistaikina	Jauhoja	250 g		Min-nopeus 45–10 sekunnin ajan. Tämän jälkeen Max-nopeus 45–60 sekunnin ajan.	1	• Lisää kulhoon ensin jauhot ja niiden jälkeen muut aineosat. • Sekoita ainesosat keskenään vähimmäisnopeudella.
		Maitoa	500 g				
		Kananmunia	200 g				
Taikinatyöväline (hiivataikinat)	Leipätaikina (hiivapohjainen jäykkä)	Jauhojen paino	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	Min	60 sekuntia	**Tärkeä** • Älä koskaan ylitä mainittuja enimmäismääriä. Muutoin laite voi ylikuormittua. • Jos sekoittaminen muuttuu työlääksi, katkaise virta, poista puolet taikinasta ja vaivaa taikinanpuolikkaat erikseen • Aineosat sekoittuvat toisiinsa parhaalla mahdollisella tavalla, jos 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. • **Tuorehiiva:** murenna jauhojen sekaan. • **Muut hiivatyypit:** noudata valmistajan ohjeita. • Anna taikinan nousta voidellussa polyeteenipussissa tai keittiöpyyhkeellä peitetyssä kulhossa. Anna sen olla lämpimässä paikassa, kunnes sen koko on kaksinkertaistunut.
					1	3–4	
		Kokonaispaino	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	Vaivaa uudelleen nopeudella 1.	60 sekuntia	
	Pehmeä hiivataikina, sisältää rasvaa ja kananmunia	Jauhojen paino	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	Min	60 sekuntia	
		Kokonaispaino	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	1	3–4	
					Vaivaa uudelleen nopeudella 1.	60 sekuntia	

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

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

Roiskesuojan asettaminen paikalleen ja käyttäminen

1 Nosta kiinnitysvartta, kunnes se lukkiutuu.
2 Aseta kulho kiinnitysalustan päälle.
3 Työnnä roiskesuoja kiinnitysvarren ❻ alapuolelle tukevasti paikalleen. Saranallinen osa tulee sijoittaa kuvan mukaisesti.
4 Työnnä tarvittava työväline paikalleen.
5 Laske kiinnitysvarsi alas.

- Sekoituksen aikana aineksia voidaan lisätä suoraan kulhoon roiskesuojan saranallisen osan kautta ❼.
- Roiskesuojaa ei tarvitse irrottaa työvälinettä vaihdettaessa.

6 Irrota roiskesuoja nostamalla sekoitinpäätä ja painamalla se alas.

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 KVC30 = 15 mm
TYYPPI KVL40 = 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 ❽.
4 Löysennä mutteria sopivan kiintoavaimen avulla, jotta voit säätää vartta ❾. Voit laskea työvälinettä lähemmäs kulhon pohjaa kääntämällä akselia vastapäivään. Voit nostaa työvälinettä kauemmas kulhon pohjasta kääntämällä akselia myötäpäivään.
5 Kiristä mutteri.
6 Aseta yleiskoneeseen työväline ja laske sekoituspää alas. Tarkista sijainti edellä kuvatulla tavalla.
7 Toista edelliset toimet, kunnes työväline on oikeassa asennossa. Kun asento on oikea, kiinnitä mutteri kunnolla.

- Huomautus: Kiintoavain esitetään vain havainnollistamisen vuoksi.

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

Hoitaminen ja puhdistaminen

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

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

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.

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

K-vatkain ja taikinatyöväline
- Pese käsin ja kuivaa huolellisesti.

Valmistusohje

chilimarinadi

200 g juoksevaa kirkasta hunajaa
1 chili (kokonainen)
20 g (1 tl) rouheista maapähkinävoita
Maustaminen

1 Laita kaikki ainekset monitoimimyllyyn.
2 Kiinnitä laite yleiskoneeseen ja asettele ainekset terän ympärille.
3 Käytä suurinta nopeutta 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.

Ongelmanratkaisuohje

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*
Yleiskone pysähtyy käytön aikana.	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.

Kenwood Mutfak Robotunuzu Tanıyın

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

Sağlam. Güvenilir, Çok yönlü, Kenwood.

Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- Aletleri/eklentileri takmadan veya 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.
- 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.

- Mikser kafasına bir eklenti takılıyken hareket ettirmeyin veya kaldırmayın, bunu yapmak Mutfak Robotunu dengesizleştirebilir.
- Cihazı taşırken daima altlık tabandan ve mikser kafasından kaldırın. Cihaz kase tutamadığından tutarak kaldırmayın.
- Cihazınızı kenara yakın yerlerde çalıştırmayın veya çalışma yüzeyinden sarkıtmayın veya takıldığında eklentiye kuvvet uygulamayın; ünite dengesizleşebilir ve devrilebilir, bu da yaralanmalara neden olabilir.
- Kase aletlerini çıkartırken dikkatli olun, uzun süreli kullanımdan sonra sıcak olabilirler.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyinin kenarında kullanmayın.
- Kısa güç kablosu kablo karışıklıkları veya devrilmeden kaynaklanabilecek riskleri azaltmak için kullanılmıştır. Kullanırken dikkatli olunması şartıyla uzatma kablosu kullanılabilir. Uzatma kablosu kullanılacaksa: 1) Uzatma kablosu üzerinde belirtilmiş nominal elektrik değerleri en az cihazın nonimal elektrik değerleri kadar olmalıdır; ve 2) Kablo çocuklar tarafından çekilebileceği ya da istemeden düşmeye yola açabileceği için tezgah ya da masa üstünden sarkmamalıdır. 3) Uzatma kablosu topraklı, 3 telli kablo olmalıdır. Cihazın elektriksel nominal değerleri ünitenin altında yer almaktadır.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.

- Maksimum nominal değer, en büyük yükü çeken mini doğrayıcı/öğütücü eklentisine göredir. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

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.

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 hız ve puls kontrolü
⑦ güç ünitesi
⑧ kafa açma kolu
⑨ kase altlığı
⑩ kase
⑪ yavaş hızlı dış kapak
⑫ K çırpıcı
⑬ çırpıcı
⑭ hamur aleti
⑮ spatula
⑯ sıçrama koruyucusu

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.

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

Hamur aleti
Sadece mayalı karışımlar için.

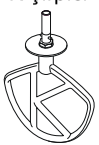
Çırpma
Yumurta, krema, pasta hamuru, yağsız sünger kek, beze, cheesecake, mousse ve sufleler için. Çırpıcıyı yoğun karışımlarda kullanmayın (örn. yağ ve şeker kremalaştırma)
-hasar verebilirsiniz.

Kase aletlerinizi kullanma

1 Kafa kaldırma kolunu saat yönünde döndürün ve mikser kafasını pozisyona kilitleninceye kadar yükseltin ❷.
Kase altlığının ⑨ Ⓚ sembolü en yukarıda olacak şekilde doğru yerleştirildiğinden emin olun.
2 Kaseyi tabana takın, yerinde sabitlemek için aşağı bastırın ve saat yönünde ❸ çevirin.
3 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.
4 Mikser kafasını hafifçe kaldırın sonra kafa kaldırma kolunu saat yönünün tersine döndürün ve mikser kafasını pozisyona kilitleninceye kadar indirin.
5 Hız kontrolünü ⑥ istediğiniz ayara getirerek makineyi çalıştırın. Maksimum hızda kısa süreli çalıştırma için puls (P) pozisyonunu kullanın.
6 Kullanımdan sonra hız kontrolünü ‘O’ KAPALI pozisyonuna getirin ve Mutfak Robotunu fişten çekin.
7 Aleti saat yönünde döndürerek alet soketi kilidini açın ve sonra çıkartın.

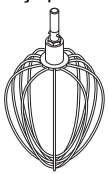
Önemli
Diğer çıkışları kullanırken kase hiç bir kase aleti takılı veya yerleştirilmiş olmamalıdır.

Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu

Alet	Tarif/İşleme		Maksimum Kapasiteler			* (Dakika)	Tavsiyeler ve İpuçları
			Chef	Chef XL			
K-çırpıcı 	Tereyağı/margarin ile şekeri karıştırma		2,72kg (9 yumurta karışımı)	4,55kg (15 yumurta karışımı)	Min → Maks	4	• Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin. • Kek karışımları için yağ ve şekeri karıştırırken daima oda sıcaklığında yağ kullanın veya önce yağı yumuşatın. • Malzemelerin birbirine geçmesini tamamen sağlamak için karıştırmayı durdurun ve kaseyi sık sık spatula ile kazıyın. • Tarifiniz aksini söylemediği sürece pasta ürünleri için soğuk malzemeler kullanın.
	Kek karışımları için yumurta çırpma				Min → Maks	1 – 4	
	Un, meyve vb. şeyleri ekleme				Min → 1	30 – 60 saniye	
	Hamur ve Bisküviler – una yağ sürme	Un Ağırlığı	680g	910g	Min → 2	2	
	Hepsi bir arada kek karışımları	Toplam Ağırlık	2kg	5kg	Min → Maks	45 – 60 saniye	
Çırpma	Yumurta beyazları		12 (455g)	16 (605g)	Min → Maks	1½ – 2	**Önemli** • Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin. • **Hepsi bir arada kek karışımları çok ağır olduğundan ve çırpıcıyı zedeleyeceğinden, çırpıcı bu karışımlar için uygun değil.** • En iyi sonuç, yumurtalar oda sıcaklığında olduğunda elde edilir. • Yumurta beyazlarını çırpmadan önce çırpıcı ve kasede yağ veya yumurta sarısı olmadığından emin olun
	Yağsız pandispanya		620g (6 Yumurta Karışımı)	930g (9 Yumurta Karışımı)		4 – 6	
	Krema (Taze çırpma kreması kullanılır, %38 yağ oranlı. İşleme süreleri farklılık gösterebilir, bu kremanın yağ içeriğine bağlıdır)		1L	2L	Min → 4-6	1½ – 3	
	Mayonez	Yumurta sarısı	2		Maks	1 – 1½	• En iyi sonuçlar için yağ ekledikten sonra kaseyi kazıyın ve maksimum hızda 10 saniye daha çalıştırın.
		Hardal	10g				
		Bitkisel yağ	200ml				

Kullanılan yumurtaların büyüklüğü = orta boy (Ağırlık 53 – 63g)

*** Bu sadece bilgi amaçlıdır ve işlenmekte olan tam tarife ve malzemelere bağlı olarak farklılık gösterebilir**

Alet	Tarif/İşleme		Maksimum Kapasiteler			* (Dakika)	Tavsiyeler ve İpuçları
			Chef	Chef XL			
Çırpma 	Krep Sulu Hamuru	Un	250g		10 saniye boyunca “Min” hız. Sonra maksimum hıza yükseltin 45 - 60 saniye	1	• Kaseye önce un ekleyin, ardından ıslak malzemeleri ekleyin. • Malzemelerin birbirine geçmesi için minimum hızda karıştırmaya devam edin.
		Süt	500g				
		Yumurta	200g				
Hamur aleti (Mayalı Karışımlar Hamur İçin)	Ekmek Hamuru (yoğun maya hamuru)	Un Ağırlığı	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	Min	60 saniye	**Önemli** • Asla belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın – makineye aşırı yükleme yapabilirsiniz. • Makinenin zor çalıştığını duyarsanız kapatın, hamurun yarısını alın ve her bir yarıyı ayrı ayrı yapın. • Malzemeler en iyi sıvıyı önceden koyarsanız karışır. **Maya** • **Kuru maya** (sulandırma gereken tür): ılık suyu kaseye dökün. Sonra maya ve şekeri ekleyin ve köpüklenene dek 10 dakika boyunca bekleyin. • **Taze maya:** unun içine ufalayın. • **Diğer maya türleri:** üreticinin talimatlarını takip edin. • Hamuru yağlı bir politen torbaya veya kurulama bezi ile kaplanmış bir kaseye koyun. Daha sonra hacmi iki katına çıkana kadar ılık bir yerde bekletin.
					1	3 – 4	
		Toplam Ağırlık	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	Tekrar yoğur Hız 1	60 saniye	
	Yumuşak mayalı hamur (yağ ve yumurtayla zenginleştirilmiş	Un Ağırlığı	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	Min	60 saniye	
		Toplam Ağırlık	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	1	3 – 4	
					Tekrar yoğur Hız 1	60 saniye	

Kullanılan yumurtaların büyüklüğü = orta boy (Ağırlık 53 – 63g)

* **Bu sadece bilgi amaçlıdır ve işlenmekte olan tam tarife ve malzemelere bağlı olarak farklılık gösterebilir**

Sıçrama koruyucunuzu yerleştirmek ve kullanmak için

1 Mikser kafasını yerine oturuncaya kadar kaldırınız.
2 Çanağı tabana takınız.
3 Sıçrama koruyucusunu tam olarak oturuncaya kadar mikser kafasının ❻ altına itin. Mandallanan bölüm şekilde gösterildiği gibi yerleştirilmelidir.
4 İstediğiniz ek parçayı takınız.
5 Mikserin kafasını aşağı doğru indiriniz.

- Mikserin sıçrama koruyucusunun kaldırma kanadını açarak diğer içerikleri çanağa atabilirsiniz ❼.
- Ek parçaları değiştirmek için sıçrama koruyucusunu kaldırmanıza gerek yoktur.

6 Sıçrama koruyucusunu mikser kafasını yukarı kaldırıp koruyucuyu aşağı doğru iterek çıkartın.

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 KVC30 = 15mm
TÝP KVL40 = 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 ❽ tabanına değmelidir.
4 Uygun somun anahtarı ile milin ayarlanmasını sağlayarak somunu yeterince sıkıştırın ❾. Aleti kâsenin tabanına yaklaştırmak için mili saat yönünün tersine çevirin. Aleti kâsenin tabanından uzaklaştırmak için mili saat yönüne çevirin.
5 Somunu tekrar sıkıştırın.
6 Aleti miksere takın ve mikser kafasını alçaltın. (Pozisyonunu kontrol edin, yukarıdaki noktalara bakın).
7 Alet düzgün yerleşene kadar gerekli oldukça yukarıdaki adımları tekrar edin. Bu sağlandığında somunu güvenle sıkıştırın.

- Not: Somun anahtarı sadece temsili olarak gösterilmiştir.

Hamur aleti
Bu alet fabrika tarafından ayarlanmıştır ve ayar gerektirmez.

Bakım ve temizlik

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

Güç Ünitesi ve Çıkış Kapakları
- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın.
- Asla suya batırmayın veya çözücü temizleyiciler kullanmayın.

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).

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

K çırpıcı ve Hamur aleti
- Elde yıkayın, ardından iyice kurulayın.

Tarif

chilli marinat

200g süzme bal
1 chilli (bütün)
20g (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 maks. hızda çalıştırın.
4 Gereken şekilde kullanın.

Servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce bu kılavuzdaki “sorun giderme kılavuzu” bölümüne bakın veya www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.

- Kenwood tarafından İngiltere’de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin’de üretilmiştir.

ÜRÜNÜN ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANIN BERTARAF EDİLMESİNE İLİŞKİN AVRUPA DİREKTİFİNE UYGUN ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİ (WEEE)

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. 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

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 çalışma sırasında duruyor.	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.

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 nebo zástrčky, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat je vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- Před připojením nebo odpojením nástrojů/nástavců, po použití a před čištěním 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.
- 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.
- S hlavicí mixéru, ke které je připojen nástavec, nehýbejte ani ji nezvedejte, protože byste ohrozili stabilitu kuchyňského robotu.
- Při přenášení přístroj vždy zvedejte za základnu podstavce a rameno mixéru. NEZVEDEJTE a nepřenášejte přístroj pomocí rukojeti mísy.
- Nespouštějte přístroj blízko hrany pracovní plochy nebo v poloze, kdy přes hranu přečnívá, a netlačte silou na připojený nástavec. Jinak by mohl být přístroj nestabilní a mohl by se převrátit a způsobit úraz.
- Při odpojování nástrojů k míse po delším používání buďte opatrní, protože mohou být horké.
- Děti musí být pod dozorem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Nepoužívejte spotřebič blízko hrany pracovní plochy.
- Krátký napájecí kabel je použit proto, aby se omezilo riziko, že se kabel zamotá nebo že o něj někdo zakopne. Při zachování opatrnosti je možné použít prodlužovací kabely. Při použití prodlužovacího kabelu: 1) Jmenovitý výkon vyznačený na kabelu by měl být nejméně stejně vysoký jako jmenovitý výkon spotřebiče; a 2) kabel by měl být umístěn tak, aby nebyl zavěšený přes pracovní desku nebo přes stůl, kde by za něj mohly tahat děti nebo kde by o něj mohl někdo náhodou zakopnout. 3) Jako prodlužovací kabel by měla být použita uzemněná trojlinka. Jmenovitý výkon spotřebiče je uveden na spodní straně přístroje.
- 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.
- Maximální výkon vychází z hodnot pro univerzální mlýnek/sekáček, který má nejvyšší příkon. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

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'.

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 ovladač rychlosti a pulzního režimu
⑦ hnací jednotka
⑧ páčka k uvolnění hlavice
⑨ podložka pod pracovní nádobu
⑩ mísa
⑪ kryt výstupu pro nízkou rychlost
⑫ K-metla
⑬ šlehací metla
⑭ nástavec na těsto
⑮ stěrka
⑯ kryt mísy

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.

Seznamte se se svým kuchyňským robotem

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

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

Nástavec na těsto
Pouze na kynutá těsta.

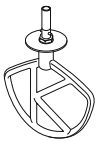
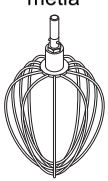
Šlehací metla
Na vejce, smetanu, litá těsta, piškoty bez tuku, pusinky, cheesecaky, pěny, bublaniny. Šlehací metlu nepoužívejte na husté směsi (např. šlehání tuku s cukrem) – mohla by se poškodit.

Používání nástrojů k míse

1 Otočte páčkou k uvolnění hlavice mixéru ve směru hodinových ručiček a hlavici zdvihněte, dokud se nezajistí ❷. Ujistěte se, že podložka pod pracovní nádobou ⑨ je správně nasazena a symbol Ⓚ je nahoře.
2 Nasaďte mísu na základnu, zatlačte dolů a otočením ve směru hodinových ručiček ❸ zajistěte.
3 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“.
4 Lehce nadzvedněte hlavici mixéru, pak otočte páčkou k uvolnění hlavice proti směru hodinových ručiček a spusťte hlavici mixéru, dokud nezaklapne.
5 Spusťte robot otočením ovladače rychlosti ⑥ na požadovanou rychlost. Pro krátké impulzy maximální rychlostí použijte pulzní režim (P).
6 Po použití vraťte ovladač rychlosti do vypnuté polohy ‚O‘ a kuchyňský robot odpojte ze zásuvky.
7 Nástroj z výstupu uvolněte otočením ve směru hodinových ručiček a pak jej vytáhněte.

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

Tabulka doporučeného používání

Nástroj	Recept/postup		Max.imální množství Chef	Max.imální množství Chef XL	⏲	* (Min.uty)	Rady a tipy
K-metla 	Rozšlehání másla/margarinu a cukru		2,72 kg (směs z 9 vajec)	4,55 kg (směs z 15 vajec)	Min. → Max.	4	• Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí. • Při šlehání tuku s cukrem na moučníkové těsto používejte tuk s pokojovou teplotou nebo jej předem nechte změknout. • Aby se ingredience zcela promíchaly, často míchání přerušujte a stírejte stěny mísy pomocí stěrky. • Pokud není v receptu uvedeno jinak, na těsto používejte studené ingredience.
	Šlehání vajec do těst na moučníky				Min. → Max.	1–4	
	Vmíchání mouky, ovoce apod.				Min. → 1	30–60 s	
	Sladká těsta a sušenky – tření tuku s moukou	Hmotnost mouky	680 g	910 g	Min. → 2	2	
	Základní těsta na moučníky	Celková hmotnost	2 kg	5 kg	Min. → Max.	45–60 s	
Šlehací metla 	Bílky		12 (455 g)	16 (605 g)	Min. → Max.	1½–2	**Důležité** • Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí. • **Šlehací metla není vhodná k přípravě hustších základních těst na moučníky, protože by se poškodila.** • Nejlepších výsledků dosáhnete, když budou mít bílky pokojovou teplotu. • Před šleháním bílků se ujistěte, že na šlehací metle ani v míse není.
	Piškoty bez tuku		620 g (směs z 6 vajec)	930 g (směs z 9 vajec)		4–6	
	Smetana (Čerstvá smetana ke šlehání, 38% obsah tuku. Doba zpracování se může lišit v závislosti na obsahu tuku ve smetaně.)		1 l	2 l	Min. → 4-6	1½–3	
	Majonéza	Žloutek	2		Max.	1–1½	• Nejlepších výsledků dosáhnete, když po přidání oleje setřete stěny mísy a spustíte na dalších 10 s maximální rychlostí.
		Hořčice	10 g				
		Rostlinný olej	200 ml				
	Lívancové těsto	Mouka	250 g		Rychlost „Min..“ po dobu 10 sekund. Pak zvyšte na max. rychlost na 45–60 sekund.	1	• Nejdříve do mísy přidejte mouku a pak mokré ingredience. • Míchejte na Min.imální rychlost, aby se ingredience dobře promíchaly.
		Mléko	500 g				
		Vejce	200 g				

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

* **Tyto hodnoty jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a ingrediencích.**

Nástroj	Recept/postup		Max.imální množství			* (Min.uty)	Rady a tipy
			Chef	Chef XL			
Nástavec na těsto (na kynutá těsta)	Těsto na chleba (tuhé kynuté)	Hmotnost mouky	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	Min.	60 s	**Důležité** • Nikdy nepřekračujte maximální objemy – přístroj by se mohl přetížit. • Pokud slyšíte, že přístroj pracuje s velkou námahou, vypněte jej, odeberte polovinu těsta a každou polovinu zpracujte samostatně. • Ingredience se nejlépe promíchají, když nejdříve nalijete tekutinu. **Droždí** • **Sušené droždí** (typ, který potřebuje rozmíchat ve vodě): Teplou vodu nalijte do mísy. Pak přidejte droždí a cukr a nechte odstát asi 10 minut do zpěnění. • **Čerstvé droždí:** Nadrobte do mouky. • **Ostatní typy droždí:** Řiďte se pokyny výrobce. • Těsto dejte do vymaštěného polyetylenového sáčku nebo mísy zakryté utěrkou. Pak nechte na teplém místě vykynout na dvojnásobek objemu.
					1	3–4	
		Celková hmotnost	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	Opakované prohnětení Rychlost 1	60 s	
	Jemné kynuté těsto (s máslem a vejci)	Hmotnost mouky	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	Min.	60 s	
		Celková hmotnost	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	1	3–4	
					Opakované prohnětení Rychlost 1	60 s	

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

* **Tyto hodnoty jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a ingrediencích.**

Nasazení a používání krytu mísy

1 Zvedněte hlavici mixéru, až se zajistí v horní poloze.
2 Do strojku umístěte pracovní mísu.
3 Nasuňte kryt proti stříkání na spodní stranu hlavice mixéru ❻ tak, aby zapadl na své místo. Otočnou část je třeba umístit tak, jak je znázorněno na obrázku.
4 Nasaďte požadovaný nástroj.
5 Spusťte hlavici mixéru.
- Při spuštěném strojku je možné příměsi přidávat do mísy přímo za běhu, a to otvírací částí krytu ❼.
- Chcete-li vyměnit nástroje, nemusíte kryt proti stříkání sundávat.

6 Sundejte kryt mísy tak, že zvednete hlavici mixéru a kryt zatlačíte dolů.

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 KVC30 = 15 mm
TYP KVL40 = 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 ❽.
4 Pomocí vhodného klíče dostatečně uvolněte matici, abyste mohli upravit hřídel ❾. Chcete-li nástroj přiblížit ke dnu mísy, otočte hřídelí proti směru hodinových ručiček. Chcete-li nástroj oddálit ode dna mísy, otočte hřídelí ve směru hodinových ručiček.
5 Utáhněte matici.
6 Nasaďte do mixéru nástroj a spusťte hlavici mixéru dolů. (Zkontrolujte pozici nástroje podle bodů výše).
7 Podle potřeby opakujte výše uvedené kroky, dokud nebude nástroj nastavený správně. Po dosažení správné pozice pevně utáhněte matici.
- Poznámka: Vyobrazený klíč slouží pouze pro ilustrační účely.

Nástavec na těsto
Tento nástroj je nastaven z výroby a neměl by vyžadovat žádné další nastavování.

Péče a čištění

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

Hnací jednotka a kryty výstupů
- Otřete vlhkým hadříkem, pak osušte.
- Nepoužívejte brusné materiály a nenamáčejte do vody.

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).

Šlehací metla a kryt mísy
- Umyjte ručně a pak důkladně osušte. Můžete také použít myčku.

K-metla a Nástavec na těsto
- Ručně umyjte a pak důkladně osušte.

recept

marináda s chilli

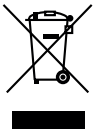
200 g tekutého medu
1 chilli (celá)
20 g (1 lžička) burákového másla
Koření

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 maximální rychlost.
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.



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.

Průvodce odstraňováním problémů

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 CONNECTION	Aby šel nástavec nasadit do výstupu, musí mít systém připojení KAX Twist TWIST CONNECTION . 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*
Kuchyňský robot se během provozu zastaví.	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.

A Kenwood konyhagép használata

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

Robusztus. Megbízható. Sokoldalú. Kenwood.

Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- A 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.

- 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.
- Ne mozgassa vagy emelje meg a gépkart beszerelt tartozékkal, mert a konyhagép instabillá válhat.
- A készülék mozgatásakor mindig a talapzatot és a gépkart fogja meg. NE emelje vagy mozgassa a készüléket az edény fogantyújánál fogva!
- Ne működtesse a készüléket a munkafelület szélén és ne gyakoroljon nyomást a felszerelt tartozékra, mert a készülék instabillá válhat és felborulhat, vagy leeshet a földre és sérülést okozhat.
- Hosszabb használat után óvatosan vegye le a keverőfejeket, mert felmelegedhetnek.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- Ne üzemeltesse a készüléket a munkafelület széléhez közel.
- A gép tápkábele rövid, hogy ne akadályozza a munkát és ne okozzon botlásveszélyt. Hosszabbító megfelelő körültekintéssel használható. Ha hosszabbító kábelt használ: 1) A hosszabbító kábelen feltüntetett elektromos besorolás legalább akkora legyen, mint a készülék elektromos besorolása; és 2) A tápkábelt úgy kell elhelyezni, hogy az ne lógjon le a pultról vagy asztalról, ahol egy gyermek lehúzhatja vagy valaki véletlenül beleakadhat. 3) A hosszabbító 3 eres földelt kábel legyen. A készülék elektromos besorolása a készülék alján van feltüntetve.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A maximális terhelhetőséget a legnagyobb terheléssel működő mini daráló tartozék határozza meg. A többi

tartozék kisebb teljesítménnyel működhet.

- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

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 készülék tisztítása” fejezetet.

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 sebesség- és rövid üzem szabályozó
⑦ meghajtóegység
⑧ keverőgém kioldókarja
⑨ táltartó alátét
⑩ keverőedény
⑪ kis sebességű meghajtó nyílásának fedele
⑫ K-keverő
⑬ habverő
⑭ dagasztóeszköz
⑮ simítólapát
⑯ fröccsenésgátló

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.

Dagasztóeszköz
Csak kelt tészták készítéséhez.

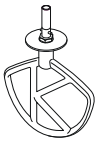
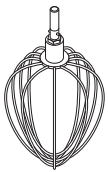
Habverő
Tojás, tejszín felveréséhez, illetve palacsintatészta, zsír nélküli piskótatészta, habcsók, túrótorta valamint különböző habok és pudingok kikeveréséhez. Sűrű anyagokhoz (pl. zsír és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.

A keverőfejek használata

1 Fordítsa el a keverőgém kioldókarját balra, és emelje fel a keverőgémet, amíg rögzül ❷.
Ügyeljen rá, hogy a táltartó alátét ⑨ a helyén legyen, azaz legfelül legyen a Ⓚ szimbólum.
2 Helyezze a keverőedényt az alapra, nyomja le és fordítsa el jobbra ❸, amíg rögzül.
3 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.
4 Emelje meg kicsit a keverőgémet, fordítsa el a keverőgém kioldókarját balra, majd hajtsa vissza a keverőgémet, amíg rögzül.
5 A sebességszabályozó ⑥ kívánt sebességfokozatba való elfordításával indítsa el a gépet. A rövid üzem (P) fokozat rövid ideig tartó maximális sebességű keverések végzésére szolgál.
6 Használat után a sebességszabályozót állítsa vissza a kikapcsolt ’O’ állásba, és húzza ki a konyhagép hálózati csatlakozóját.
7 A keverőfejet először jobbra elfordítva oldja ki, majd húzza ki az aljzatból.

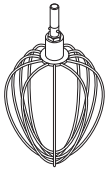
Fontos
Ügyeljen arra, hogy semmilyen keverőfej ne legyen felszerelve vagy tárolva a keverőtálban, amikor másik meghajtó nyílásokat használ.

Felhasználási útmutató

Keverőfej	Recept/feldolgozás		Maximális kapacitás Chef	Maximális kapacitás Chef XL		* (Perc)	Tanácsok és tippek
K-keverő 	Vaj/margarin és cukor összedolgozása		2,72 kg (9 tojással)	4,55 kg (15 tojással)	Min. → Max.	4	• A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet. • Amikor tészta készítéséhez összedolgozza a zsiradékot és a cukrot, a zsiradék lágy, szobahőmérsékletű legyen. • A hozzávalók alapos összekeverése érdekében gyakran állítsa meg a keverést és a simítólapáttal kaparja le az edény falát. • A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg hozzávalókat használni (hacsak a recept mást nem ír elő).
	Tojás bedolgozása tésztakeverékbe				Min. → Max.	1 – 4	
	Liszt, gyümölcs stb. bekeverése				Min. → 1	30–60 s	
	Sütemény és kekszek – zsiradék bedolgozása lisztbe	Liszt súlya	680 g	910 g	Min. → 2	2	
	Tésztaporok	Teljes súly	2 kg	5 kg	Min. → Max.	45–60 s	
Habverő 	Tojásfehérje		12 (455 g)	16 (605 g)	Min. → Max.	1½–2	**Fontos** • A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet. • **A habverő nem alkalmas tésztaporos keverékek keveréséhez, mivel ezek túl sűrűek, és károsíthatják a habverőt.** • A legjobb eredményt akkor lehet elérni, ha a tojás szobahőmérsékletű. • Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy se a habverőn, se a keverőedényen ne legyen tojássárgája- vagy zsírmaradék.
	Zsiradék nélküli tésztaalapok		620 g (6 tojással)	930 g (9 tojással)		4–6	
	Tejszín (Friss tejszín, 38% zsírtartalommal. A feldolgozási idő a tejszín zsírtartalmától függően eltérő lehet.)		1 l	2 l	Min. → 4-6	1½–3	
	Majonéz	Tojássárgája	2		Max.	1–1½	• A legjobb eredmény elérése érdekében az olaj hozzáadása után kaparja le az edény falát, és a legnagyobb sebességgel járassa még 10 másodpercig.
		Mustár	10 g				
		Növényi olaj	200 ml				

Felhasznált tojás mérete = közepes (53–63 g)

* **Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó hozzávalóktól.**

Keverőfej	Recept/feldolgozás		Maximális kapacitás			* (Perc)	Tanácsok és tippek
			Chef	Chef XL			
Habverő 	Palacsintatészta	Liszt	250 g		„Min” sebességfokozaton 10 másodpercig. Ezután növelje a legnagyobb sebességre 45–60 másodpercig	1	• Először a lisztet öntse az edénybe, majd ezután a nedves hozzávalókat. • A hozzávalók összedolgozása érdekében a legkisebb sebességgel végezze a keverést.
		Tej	500 g				
		Tojás	200 g				
Dagasztóeszköz (kelt tésztához)	Kenyértészta (élesztővel készült, kemény)	Liszt súlya	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	Min.	60 s	**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.
					1	3–4	
		Teljes súly	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	Újradagasztás „1” fokozaton	60 s	
	Lágy kelt tészta (vajjal és tojással dúsítva)	Liszt súlya	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	Min.	60 s	
		Teljes súly	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	1	3–4	
					Újradagasztás „1” fokozaton	60 s	

Felhasznált tojás mérete = közepes (53–63 g)

* **Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó hozzávalóktól.**

A fröccsenésgátló felszerelése és használata

1 Hajtsa fel a keverőgémet úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön.
2 Helyezze a keverőedényt az alapra.
3 Nyomja a fröccsenésgátlót a keverőgém ❻ alsó részébe úgy, hogy az rögzüljön. A felemelhető résznek az ábrán látható módon kell elhelyezkednie.
4 Illessze a kívánt keverőfejet az aljzatba.
5 Hajtsa le a keverőgémet.
- A fedél felhajtható részét kinyitva keverés közben is az edénybe teheti a hozzávalókat ❼.
- A keverőfejek cseréjéhez nem kell levennie a fröccsenésgátlót.

6 A fröccsenésgátló fedél levételéhez hajtsa fel a keverőgémet és tolja lefelé a fedelet.

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:

KVC30 típus = 15 mm
KVL40 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 ❽ aljáig kell érnie.
4 Egy megfelelő villáskulccsal lazítsa meg a csavaranyát annyira, hogy a szárat beállíthassa ❾. 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 az ábrán csak illusztrációs célokat szolgál.

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

A készülék tisztítása

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

Meghajtóegység és nyílásfedelek

- Törölje meg egy nedves ronggyal, majd szárítsa meg.
- Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe.

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).

Habverő és fröccsenésgátló

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

K-keverő és dagasztóeszköz

- Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.

recept

chilis pác

200 g folyós méz
1 chili (egész)
20 g (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 maximális sebességre.
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.

- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.
A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.
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

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)	A tartozéknak KAX (Twist) csatlakozásúnak kell lennie, akkor csatlakoztatható a meghajtóhoz. Ha olyan tartozéka van, amelyik Bar csatlakozású, akkor az a KAT002ME adapterrel csatlakoztatható a konyhagép Twist csatlakozójához. *Bővebb tájékoztatásért látogasson el a következő webhelyre: www.kenwoodworld.com/twist*
A konyhagép leáll működés közben.	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.

Robot kuchenny marki Kenwood – podstawowe informacje

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

Silny. Niezawodny. Wielofunkcyjny. Kenwood.

Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- Przed zakładaniem i 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.
- 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.
- Nie ruszać ani nie unosić głowicy miksera, gdy na robocie zamocowana jest jedna z nasadek, ponieważ może on utracić stabilność.
- Podczas przemieszczania urządzenia zawsze podnosić je, trzymając za podstawę i głowicę miksera. NIE podnosić ani nie przenosić urządzenia, trzymając za uchwyt miski.
- Nie należy obsługiwać urządzenia stojącego w pobliżu krawędzi blatu ani wystającego poza jego krawędź, ani nie stosować siły podczas obsługi nasadki zamocowanej na urządzeniu, ponieważ może to spowodować utratę stabilności i przewrócenie się urządzenia, co może skutkować urazem ciała użytkownika.
- Podczas wymontowywania przyborów do użytku w misce po dłuższej pracy należy zachować ostrożność, ponieważ mogą one być gorące.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie dopuścić do tego, by bawiły się urządzeniem.
- Nie użytkować urządzenia stojącego przy krawędzi blatu.
- Używanie przedłużaczy jest dozwolone pod warunkiem zachowania ostrożności podczas ich użytkowania. Podczas używania przedłużacza: 1) wartości zasilania podane na tabliczce znamionowej przedłużacza muszą być co najmniej tak wysokie, jak wartości podane na tabliczce znamionowej urządzenia; 2) przewód należy ułożyć tak, by nie zwisał z blatów w miejscach, w których mogłoby go pociągnąć dziecko, lub w których można by się o niego przez przypadek potknąć. 3) należy stosować przedłużacz z uziemieniem z przewodem trójżyłowym. Parametry elektryczne urządzenia podane są na spodzie obudowy.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.

- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Wartość maksymalna mocy urządzenia odnosi się do nasadki mini-rozdrabniacza/młynka pracującej pod największym obciążeniem i pobierającej największą ilość prądu. Pobór mocy innych przystawek może być mniejszy.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

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 regulator prędkości i wyboru trybu pracy przerywanej
⑦ korpus z silnikiem
⑧ dźwignia zwalniająca głowicę
⑨ podkładka pod miskę
⑩ miska
⑪ osłona gniazda obrotów niskich
⑫ ubijak „K”
⑬ trzepaczka
⑭ końcówka do zagniatania ciasta
⑮ łopatka
⑯ osłona przeciwrozpryskowa

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.

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

1 Dźwignię zwalniającą głowicę obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i unieść głowicę miksera, aż zaskoczy ❷.
Sprawdzić, czy podkładka pod miskę ⑨ została prawidłowo założona – strona oznaczona symbolem Ⓚ powinna być skierowana do góry.
2 Zamocować miskę w podstawie, nacisnąć ją i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ❸, aby bezpiecznie zablokować ją na miejscu.
3 Wybraną końcówkę włożyć do gniazda, a następnie wsunąć głębiej ❹ i przekręcić ❺, aby zablokować ją na miejscu.

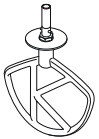
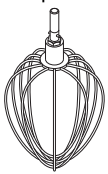
Uwaga: jeżeli ubijak „K” lub trzepaczka nie sięga składników znajdujących się na dnie miski, zapoznać się z informacjami podanymi w części „Regulacja wysokości końcówki”.

4 Lekko podnieść głowicę, a następnie przekręcić dźwignię zwalniającą głowicę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i opuścić głowicę miksera, aż się zablokuje.
5 Włączyć urządzenie – przekręcić regulator prędkości ⑥ na wybrane ustawienie. Do trybu pracy przerywanej (krótkich serii pracy na najwyższej prędkości obrotów) użyć ustawienia (P).
6 Po zakończeniu pracy przekręcić regulator prędkości do pozycji „O” (wyłączony) i wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazda.
7 Zwolnić końcówkę: przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją odblokować, a następnie wyjąć z gniazda.

Uwaga

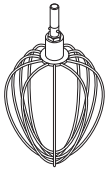
Przed korzystaniem z innych gniazd należy sprawdzić, czy w misce nie jest zamontowana ani przechowywana jedna z końcówek lub przyborów.

Tabela zaleceń

Końcówka	Przepis/sposób użycia		Maksymalna ilość Chef	Maksymalna ilość Chef XL		* (Minuty)	Porady i wskazówki
Ubijak „K” 	Ucieranie masła/margaryny z cukrem		2,72 kg (mieszanina z 9 jajami)	4,55 kg (mieszanina z 15 jajami	Min. → Maks.	4	• Aby uniknąć rozchlapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo. • Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć go przed użyciem. • Aby całkowicie połączyć składniki ze sobą, mieszanie należy często przerywać i zgarniać składniki osadzające się na bokach miski. • Do ciast używać zimnych składników, chyba że w przepisie podano inaczej.
	Wbijanie jaj do mieszanek na ciasta				Min. → Maks.	1–4	
	Łączenie składników lżejszych, rzadszych itp. (np. mąki, owoców) z pozostałymi składnikami				Min. → 1	30–60 sekund	
	Ciasta i ciastka – wcieranie tłuszczu do mąki	Waga mąki	680 g	910 g	Min. → 2	2	
	Jednoetapowe ciasta w proszku	Waga całkowita	2 kg	5 kg	Min. → Maks.	45–60 sekund	
Trzepaczka 	Białka		12 (455 g)	16 (605 g)	Min. → Maks.	1½–2	**Uwaga** • Aby uniknąć rozchlapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo. • **Trzepaczka nie nadaje się do wyrabiania jednoetapowych ciast w proszku, ponieważ tego rodzaju mieszanki są zbyt gęste i spowodują jej uszkodzenie.** • Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej. • Przed ubijaniem białek sprawdzić, czy w misce i na trzepaczce nie ma pozostałości tłuszczu bądź żółtek.
	Beztłuszczowe ciasta biszkoptowe		620 g (mieszanina z 6 jajami)	930 g (mieszanina z 9 jajami)		4–6	
	Śmietana (Użyto świeżej śmietany do ubijania, o 38% zawartości tłuszczu. Czas rozdrabniania może być różny w zależności od ilości tłuszczu w śmietanie		1 l	2 l	Min. → 4-6	1½–3	

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

* **Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.**

Końcówka	Przepis/sposób użycia		Maksymalna ilość			* (Minuty)	Porady i wskazówki
			Chef	Chef XL			
Trzepaczka 	Majonez	Żółtko	2		Maks.	1–1½	• Aby uzyskać możliwie najlepsze wyniki, po dodaniu oleju zgarnąć składniki z boków miski i mieszać przez kolejne 10 sekund na maksymalnej prędkości.
		Musztarda	10 g				
		Olej roślinny	200 ml				
	Ciasto naleśnikowe	Mąka	250 g		Rozpocząć na prędkości minimalnej („Min.”) przez 10 sekund, następnie na 45 – 60 sekund zwiększyć prędkość do maksymalnej („Maks.).	1	• Do miski najpierw dodać mąkę, a następnie składniki mokre. • Mieszać na prędkości minimalnej, aby połączyć składniki.
		Mleko	500 g				
		Jaja	200 g				

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

* **Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.**

Końcówka	Przepis/sposób użycia		Maksymalna ilość			* (Minuty)	Porady i wskazówki
			Chef	Chef XL			
Końcówka do zagniatania ciasta (do mieszanek na ciasto drożdżowe)	Ciasto na chleb (twarde ciasto drożdżowe)	Waga mąki	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	Min.	60 sekund	**Uwaga** • Nie przekraczać podanej maksymalnej ilości składników – może to spowodować przeciążenie urządzenia. • Jeżeli słychać, że silnik się przesila, wyłączyć urządzenie, wyjąć połowę ciasta i każdą połowę przygotować osobno. • Składniki mieszają się najlepiej, gdy najpierw wlane zostaną składniki płynne. **Drożdże** • **Drożdże w proszku** (typ wymagający rozpuszczenia w wodzie): ciepłą wodę wlać do miski, dodać drożdże i cukier i pozostawić na ok. 10 minut (do spienienia). • **Świeże drożdże:** wkruszyć do mąki. • **Inne rodzaje drożdży:** przygotować zgodnie z zaleceniami producenta. • Włożyć ciasto do posmarowanego tłuszczem foliowego woreczka lub miski – przykrywając ściereczką. Zostawić w ciepłym miejscu, aż podwoi objętość.
					1	3–4	
		Waga całkowita	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	Zagnieść ponownie na prędkości 1	60 sekund	
	Miękkie ciasto drożdżowe (z dodatkiem masła i jaj)	Waga mąki	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	Min.	60 sekund	
		Waga całkowita	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	1	3–4	
					Zagnieść ponownie na prędkości 1	60 sekund	

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

* **Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.**

Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej

1 Unieść głowicę miksera do momentu, aż zablokuje się w pozycji uniesionej.
2 Zamocować miskę w podstawie.
3 Mocno wsunąć osłonę przeciwrozpryskową w spodnią część głowicy miksera ❻, aż znajdzie się we właściwym położeniu. Część z klapką powinna być ułożona w sposób pokazany na rysunku.
4 Zamocować wybraną końcówkę.
5 Opuścić głowicę miksera.

- Podczas mieszania składniki można dodawać bezpośrednio do miski, otwierając klapkę w osłonie przeciwrozpryskowej ❼.
- Zdejmowanie osłony przeciwrozpryskowej przy zmianie końcówki nie jest konieczne.

6 Zdjąć osłonę przeciwrozpryskową, unosząc głowicę miksera i naciskając osłonę.

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 KVC30 = 15 mm
TYP KVL40 = 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 ❽.
4 Za pomocą odpowiedniego klucza poluzować nakrętkę na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka końcówki ❾. Aby opuścić końcówkę niżej (by znalazła się bliżej dna miski), należy przekręcać trzonek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby podnieść końcówkę wyżej (dalej od dna miski), przekręcać trzonek w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
5 Ponownie dokręcić nakrętkę.
6 Zamocować końcówkę w mikserze, a następnie opuścić głowicę. Sprawdzić pozycję końcówki (zob. punkty powyżej).
7 W razie konieczności czynność powtarzać do momentu, aż końcówka znajdzie się na odpowiedniej wysokości. Po wyregulowaniu wysokości końcówki mocno dokręcić nakrętkę.

- Uwaga: klucz pokazany jest wyłącznie dla celów ilustracyjnych.

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.

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).

Trzepaczkai i osłona przeciwrozpryskowa

- Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.

Ubijak „K” i Końcówka do zagniatania ciasta

- Umyć ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.

Przepis

marynata chili

200 g płynnego miodu
1 papryczka chili (w całości)
20 g (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 urządzenie na maksymalną prędkość obrotów.
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.

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.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Trzepaczka lub ubijak „K” uderza o dno miski lub nie sięga składników znajdujących się na jej dnie.	Niewłaściwa wysokość zawieszenia końcówki – należy ją wyregulować.	Wyregulować wysokość za pomocą odpowiedniego klucza – zob. część pt. „Regulacja wysokości końcówki”.
Nasadki do pracy na gnieździe obrotów niskich nie da się zamocować.	Sprawdzić, czy nasadka jest kompatybilna z posiadanym modelem robota. Wymagana jest nasadka ze złączem obrotowym (model KAX) TWIST	Aby pasować do gniazda, nasadka musi być wyposażona w złącze obrotowe KAX TWIST . Aby móc używać posiadanych już nasadek ze złączem belkowym BAR , konieczne jest zastosowanie nakładki przejściowej KAT002ME, by można było podłączyć nasadkę do gniazda obrotowego (Twist) robota. *Więcej informacji znajduje się na stronie www.kenwoodworld.com/twist.*
Robot zatrzymuje się podczas pracy.	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.

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.
- 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.
- Μην μετακινείτε ή ανασηκώνετε την κεφαλή του μίξερ ενώ βρίσκεται προσαρτημένο εκεί ένα εξάρτημα, καθώς μπορεί να αποσταθεροποιηθεί η Κουζινομηχανή.
- Κατά τη μετακίνηση της συσκευής να την σηκώνετε πάντα κρατώντας την από τη βάση και την κεφαλή του μίξερ. Μην σηκώνετε ή μεταφέρετε τη συσκευή από τη λαβή του μπολ.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας κοντά στην άκρη της επιφάνειας εργασίας ή ενώ προεξέχει από την επιφάνεια εργασίας ούτε να ασκείτε δύναμη όταν τοποθετείτε το εξάρτημα, διότι με αυτόν τον τρόπο η συσκευή μπορεί να αποσταθεροποιηθεί, να ανατραπεί και ενδεχομένως να προκληθεί τραυματισμός.
- Να προσέχετε όταν αφαιρείτε τα εργαλεία του μπολ μετά από παρατεταμένη χρήση, καθώς μπορεί να είναι καυτά.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας κοντά στην άκρη μιας επιφάνειας εργασίας.
- Το κοντό καλώδιο παροχής ρεύματος χρησιμοποιείται έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος να μπερδευτεί ή να προκαλέσει πτώση. Τα καλώδια επέκτασης πρέπει να χρησιμοποιούνται με προσοχή. Όταν χρησιμοποιείται καλώδιο επέκτασης: 1) Οι αναγραφόμενες τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών του καλωδίου επέκτασης θα πρέπει να είναι τουλάχιστον αντίστοιχες με τις τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών της συσκευής, και 2) το καλώδιο θα πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην κρέμεται από τον πάγκο ή το τραπέζι από όπου μπορεί να το τραβήξουν παιδιά ή να σκοντάψει κάποιος κατά λάθος. 3) Το καλώδιο επέκτασης θα πρέπει να είναι τρίκλωνο καλώδιο γείωσης. Τα ηλεκτρικά χαρακτηριστικά της συσκευής αναγράφονται στο κάτω μέρος της μονάδας μοτέρ.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή

χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα μίνι κόφτη/μύλου που δέχεται το μεγαλύτερο φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

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».

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 κουμπί ελέγχου ταχύτητας και παλμικής λειτουργίας
⑦ μονάδα μοτέρ
⑧ μοχλός αποσύνδεσης κεφαλής
⑨ κάλυμμα βάσης μπωλ
⑩ μπολ
⑪ κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας
⑫ χτυπητήρι K
⑬ αναδευτήρι
⑭ εργαλείο ζύμης
⑮ σπάτουλα
⑯ καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

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.

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.

Εργαλείο ζύμης
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

1 Στρέψτε το μοχλό ανύψωσης της κεφαλής δεξιόστροφα και ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της ❷. Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα βάσης του μπωλ ⑨ έχει τοποθετηθεί σωστά με το σύμβολο Ⓚ στην επάνω πλευρά.
2 Τοποθετήστε το μπολ στη βάση, πιέστε το προς τα κάτω και στρέψτε δεξιόστροφα ❸ για να ασφαλίσει στη θέση του.
3 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».

4 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ ελαφρά και έπειτα στρέψτε το μοχλό ανύψωσης της κεφαλής αριστερόστροφα και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει.

5 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στρέφοντας το κουμπί ελέγχου ταχύτητας ⑥ στην ταχύτητα που θέλετε. Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία (P) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας σε μέγιστη ταχύτητα.

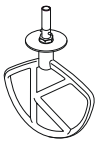
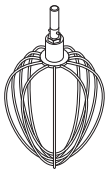
6 Μετά τη χρήση, γυρίστε ξανά το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης «O» και αποσυνδέστε την Κουζινομηχανή σας από την πρίζα.

7 Απασφαλίστε το εργαλείο από την υποδοχή στρέφοντάς το δεξιόστροφα και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το.

Σημαντικό

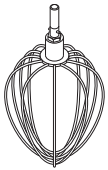
Βεβαιωθείτε ότι κανένα εργαλείο του μπολ δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν βρίσκεται μέσα στο μπολ, όταν χρησιμοποιείτε άλλες υποδοχές.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

Εργαλείο	Συνταγή/Επεξεργασία		Μέγιστες ποσότητες				Συμβουλές και υποδείξεις
			Chef	Chef XL		* (λεπτά)	
Χτυπητήρι K 	Ανάμειξη βουτύρου/μαργαρίνης και ζάχαρης		2,72 kg (μείγμα με 9 αβγά)	4,55 kg (μείγμα με 15 αβγά)	Ελάχ. → Μέγ.	4	• Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά. • Κατά την παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη για κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε το πρώτα. • Για να ενσωματωθούν πλήρως τα υλικά στο μείγμα, να διακόπτετε την ανάμειξη και να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ με τη σπάτουλα ανά τακτά διαστήματα. • Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή γλυκών, εκτός εάν η συνταγή σας ζητά κάτι άλλο.
	Χτύπημα αβγών για μείγματα κέικ				Ελάχ. → Μέγ.	1–4	
	Ανακάτεμα με αλεύρι, φρούτα κ.λπ.				Ελάχ. → 1	30–60 δευτ.	
	Γλυκά και μπισκότα – προσθήκη βουτύρου στο αλεύρι	Βάρος αλευριού	680 g	910 g	Ελάχ. → 2	2	
	Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί	Συνολικό βάρος	2 kg	5 kg	Ελάχ. → Μέγ.	45–60 δευτ.	
Αναδευτήρι 	Ασπράδια αβγών		12 (455 g)	16 (605 g)	Ελάχ. → Μέγ.	1½–2	**Σημαντικό** • Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά. • **Το αναδευτήρι δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή μείγματος για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί, διότι τα μείγματα αυτά είναι πολύ σφιχτά και θα του προκαλέσουν βλάβη.** • Για βέλτιστα αποτελέσματα, τα αβγά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. • Προτού χτυπήσετε ασπράδια αβγών, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει λιπαρή ουσία ή κρόκος αβγού στο αναδευτήρι ή στο μπολ.
	Παντεσπάνι με λίγα λιπαρά		620 g (μείγμα με 6 αβγά)	620 g (μείγμα με 9 αβγά)		4–6	
	Κρέμα (Χρήση φρέσκιας κρέμας σαντιγί, με 38% περιεκτικότητα σε λιπαρά. Οι χρόνοι επεξεργασίας μπορεί να διαφέρουν, ανάλογα με την περιεκτικότητα της κρέμας σε λιπαρά)		1 L	2 L	Ελάχ. → 4-6	1½–3	

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

* **Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε**

Εργαλείο	Συνταγή/Επεξεργασία		Μέγιστες ποσότητες			* (λεπτά)	Συμβουλές και υποδείξεις
			Chef	Chef XL			
Αναδευτήρι 	Μαγιονέζα	Κρόκοι αβγού	2		Μέγ.	1–1½	• Για βέλτιστα αποτελέσματα, ξεκολλήστε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ αφότου προσθέστε το λάδι και αναμείξτε για 10 δευτερόλεπτα ακόμη στη μέγιστη ταχύτητα.
		Μουστάρδα	10 g				
		Φυτικό έλαιο	200 ml				
	Ζύμη για πάνκεϊκ	Αλεύρι	250 g		Στην ταχύτητα «Min» για 10 δευτ. Στη συνέχεια, αυξήστε την ταχύτητα στο μέγιστο για 45-60 δευτ.	1	• Πρώτα προσθέστε το αλεύρι στο μπολ και έπειτα τα υγρά υλικά. • Ανάμειξη στην ελάχιστη ταχύτητα για να ενωθούν τα υλικά.
		Γάλα	500 g				
		Αβγά	200 g				

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

* **Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε**

Εργαλείο	Συνταγή/Επεξεργασία		Μέγιστες ποσότητες				Συμβουλές και υποδείξεις
			Chef	Chef XL		* (λεπτά)	
Εξάρτημα ζυμώματος (Για ζύμες με μαγιά)	Ζύμη ψωμιού (σφιχτή με μαγιά)	Βάρος αλευριού	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	Ελάχ.	60 δευτ.	**Σημαντικό** • Μην υπερβαίνετε ποτέ τις αναγραφόμενες μέγιστες ποσότητες – ενδέχεται να υπερφορτώσετε το μηχάνημα. • Εάν αντιληφθείτε ότι η συσκευή καταπονείται, θέστε την εκτός λειτουργίας, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και επεξεργαστείτε το κάθε μισό μέρος χωριστά. • Τα υλικά αναμειγνύονται καλύτερα εάν τοποθετείτε πρώτα τα υγρά. **Μαγιά** • **Ξηρή μαγιά** (του τύπου που πρέπει να διαλυθεί σε νερό): ρίξτε το ζεστό νερό στο μπολ. Στη συνέχεια προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη και αφήστε το μείγμα για περίπου 10 λεπτά μέχρι να γίνει αφρώδες. • **Νωπή μαγιά:** θρυμματίστε τη μέσα στο αλεύρι. • **Άλλοι τύποι μαγιάς:** ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή. • 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.
					1	3–4	
		Συνολικό βάρος	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	Δεύτερο ζύμωμα Ταχύτητα 1	60 δευτ.	
	Εργαλείο ζύμης (εμπλουτισμένο με βούτυρο και αβγά)	Βάρος αλευριού	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	Ελάχ.	60 δευτ.	
		Συνολικό βάρος	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	1	3–4	
					Δεύτερο ζύμωμα Ταχύτητα 1	60 δευτ.	

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

* **Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε**

Πώς να τοποθετείτε και να χρησιμοποιείτε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

1 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.
2 Προσαρμόστε το μπωλ ανάμιξης επάνω στη βάση.
3 Πιέστε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος στο κάτω μέρος της κεφαλής του μίξερ ❻ μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του. Το αρθρωτό κομμάτι πρέπει να βρίσκεται στη θέση που εικονίζεται.
4 Εισάγετε τον κατάλληλο αναδευτήρα.
5 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.

- Όσο διαρκεί η ανάμιξη, μπορείτε να προσθέτετε υλικά απευθείας στο μπωλ ρίχνοντάς τα μέσα από το άνοιγμα που σχηματίζει το αρθρωτό κομμάτι από το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος ❼
- Δε χρειάζεται να αφαιρέσετε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος για να αλλάξετε εξαρτήματα.

6 Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα σηκώνοντας την κεφαλή του μίξερ και τραβώντας το προς τα κάτω.

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 KVC30 = 15 mm
ΤΥΠΟΣ KVL40 = 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 ❽.
4 Χρησιμοποιώντας το κατάλληλο γαλλικό κλειδί, χαλαρώστε το παξιμάδι όσο χρειάζεται για να ρυθμίσετε τον άξονα ❾. Για να τοποθετήσετε το εργαλείο χαμηλότερα και πιο κοντά στο κάτω μέρος του μπολ, στρέψτε τον άξονα αριστερόστροφα. Για να τοποθετήσετε το εργαλείο πιο ψηλά από το κάτω μέρος του μπολ, στρέψτε τον άξονα δεξιόστροφα.
5 Σφίξτε ξανά το παξιμάδι.
6 Προσαρμόστε το εργαλείο στο μίξερ και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. (Ελέγξτε τη θέση του, βλ. τις οδηγίες παραπάνω).
7 Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα όσες φορές χρειαστεί, έως ότου το εργαλείο τοποθετηθεί σωστά. Στη συνέχεια, σφίξτε καλά το παξιμάδι.

- Σημείωση: Το γαλλικό κλειδί απεικονίζεται μόνο για λόγους εικονογράφησης.

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.

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).

Αναδευτήρι και καπάκι κατά του πιτσιλίσματος
- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

Εργαλείο ζύμης
Αυτό το εργαλείο ρυθμίζεται στο εργοστάσιο και δεν θα πρέπει να χρειάζεται προσαρμογή.

Συνταγή

Χτυπητήρι K και Εργαλείο ζύμης
- Πλένετε στο χέρι και έπειτα στεγνώνετε πολύ καλά.

Μαρινάδα με τσίλι

200 g ανοιχτόχρωμο λεπτόρευστο μέλι
1 πιπερίτσα τσίλι (ολόκληρη)
20 g (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 μέγιστη ταχύτητα 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.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.
Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. 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

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το αναδευτήρι ή το χτυπητήρι Κ χτυπούν στο κάτω μέρος του μπολ ή δεν επεξεργάζονται τα υλικά στο κάτω μέρος του μπολ.	Το εργαλείο βρίσκεται σε λάθος ύψος και χρειάζεται ρύθμιση.	Προσαρμόστε το ύψος χρησιμοποιώντας ένα κατάλληλο γαλλικό κλειδί – βλ. ενότητα «Προσαρμογή εργαλείων».
Δεν μπορεί να τοποθετηθεί το εξάρτημα χαμηλής ταχύτητας.	Ελέγξτε εάν το εξάρτημά σας είναι συμβατό για χρήση με το μοντέλο της συσκευής σας. Απαιτείται σύστημα Twist connection system (Μοντέλο KAX) TWIST CONNECTION	Το εξάρτημα πρέπει να διαθέτει το σύστημα KAX twist connection system TWIST CONNECTION για να προσαρμόζει στην υποδοχή. Εάν διαθέτετε εξαρτήματα του συστήματος Bar Connection System BAR, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τον προσαρμογέα KAT002ME, προκειμένου να τα συνδέσετε στο σύστημα Twist Connection System της Κουζινομηχανής σας. *Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.kenwoodworld.com/twist*
Η Κουζινομηχανή σταματά ενώ λειτουργεί. 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.

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 sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- 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.
- 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.
- Nehýbte hlavou mixéra ani ju nedvíhajte, keď je do nej založený nejaký nástroj, lebo vtedy by tento stojanový mixér mohol stratiť stabilitu.
- Ak prenášajte spotrebič, vždy ho zdvíhajte za podstavec a miešaciu hlavu. NENADVÍHAJTE ani neprenášajte spotrebič za držiak misy.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti okrajov alebo previsnutých pracovných plôch, ani nepoužívajte silu na nadstavec, ak je namontovaný, pretože by to mohlo spôsobiť nestabilitu jednotky a jej prevrátenie, čo môže mať za následok zranenie.
- Pri vyberaní nástrojov do nádoby po ich dlhšom používaní postupujte opatrne, lebo môžu byť horúce.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo to, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Neuvádzajte toto zariadenie do chodu blízko okraja pracovného povrchu.
- Krátky napájací kábel sa používa na zníženie rizika v dôsledku zamotania alebo zakopnutia. Predĺžovacie káble je možné použiť, ak sa používajú opatrne. Ak sa používa predlžovací kábel: 1) Menovitý elektrický výkon predlžovacieho kábla by mal byť minimálne rovnaký ako elektrický výkon spotrebiča; a 2) Kábel by mal byť položený tak, aby sa neprechádzal cez pracovnú dosku alebo stolovú dosku, kde kábel môžu potiahnuť deti alebo oň náhodne zakopnúť. 3) Predlžovací kábel by mal byť uzemnený trojžilový kábel. Elektrické parametre spotrebiča sú uvedené v spodnej časti jednotky.
- 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.
- Maximálna výkonnosť je založená na nadstavci sekáčika/mlynčeka, ktoré má najväčšie zaťaženie. Ostatné nadstavce môžu mať menší odber energie.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

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 ovládač rýchlosti a pulzného chodu
⑦ pohonná jednotka
⑧ páčka na uvoľňovanie hlavy robota
⑨ podložka na uloženie nádoby
⑩ nádoba
⑪ kryt výstupu pre pomalú rýchlosť
⑫ metlička v tvare K
⑬ šľahacia metlička
⑭ nástroj na cesto
⑮ špachtľa
⑯ ochranný kryt proti vyšplechovaniu

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

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.

Nástroj na cesto
Je určený len na prípravu kysnutých zmesí.

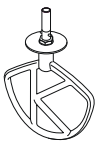
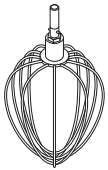
Šľahacia metlička
Je určená na šľahanie vajec, na prípravu krémov, liateho cesta, kysnutého cesta bez tuku, snehových pusiniek, tvarohových koláčov, šľahaných pien a bublanín. Nie je určená na šľahanie hustých zmesí (napríklad zmesí tuku s cukrom), lebo by sa pri tom mohla poškodiť.

Používanie nástrojov do nádoby

1 Otočte páčku na uvoľňovanie hlavy robota v protismere hodinových ručičiek a nadvihujte hlavu robota, kým sa nezaistí ❷.
Zabezpečte, aby bola podložka na uloženie nádoby ⑨ správne založená so symbolom Ⓚ navrchu.
2 Založte nádobu na základňu, zatlačte ju nadol a pootočte ju v smere hodinových ručičiek ❸, aby ste ju zaistili do potrebnej pozície.
3 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“.
4 Trochu nadvihnite hlavu robota, potom otočte páčku na uvoľňovanie hlavy robota v protismere hodinových ručičiek a sklopte hlavu robota, kým sa nezaistí.
5 Zariadenie zapnite pretočením ovládača rýchlosti ⑥ na žiadúci rýchlostný stupeň. Pre krátke intervaly maximálnej rýchlosti používajte pulzný chod (P).
6 Po použití pretočte ovládač rýchlosti späť do pozície VYPNUTIA „O“ a zariadenie odpojte z elektrickej siete.
7 Založený nástroj uvoľnite jeho otáčaním v smere hodinových ručičiek, čo ho odistí. Potom ho vytiahnite.

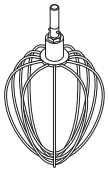
Dôležité upozornenie
Pri používaní iných výstupov nesmú byť uložené v nádobe ani založené žiadne nástroje do nádoby.

Tabuľka odporúčaného používania

Nástroj	Recept/Proces		Maximálne množstvá Chef	Maximálne množstvá Chef XL	◠	◷ * (minúty)	Rady a tipy
Metlička v tvare K 	Maslo/margarín a cukor		2,72 kg (zmes s 9 vajciami)	4,55 kg (zmes s 15 vajciami)	Min. → Max.	4	• Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vyšplechovaniu zložiek. • Pri miešaní tuku s cukrom pri príprave zmesí na koláče/torty používajte vždy tuk izbovej teploty alebo ho najprv nechajte trochu zmäknúť. • Mixovanie pravidelne prerušujte a špachtľou zoškrabujte vnútorné steny a dno nádoby, aby ste dosiahli čo najlepšie zapracovanie zložiek. • Na prípravu trvanlivého pečiva používajte studené zložky, ak sa v recepte neudáva inak.
	Šľahanie vajec do zmesí na koláče				Min. → Max.	1 – 4	
	Vmiešavanie múky, ovocia a podobne				Min. → 1	30 – 60 sekúnd	
	Trvanlivé a sladké pečivo – vtieranie tuku do múky	Hmotnosť múky	680 g	910g	Min. → 2	2	
	Zmesi na múčne koláče	Celková hmotnosť	2 kg	5 kg	Min. → Max.	45 – 60 sekúnd	
Šľahacia metlička 	Vaječné bielka		12 (455 g)	16 (605 g)	Min. → Max.	1½ – 2	**Dôležité upozornenia** • Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vyšplechovaniu zložiek. • **Šľahacia metlička nie je vhodná na prípravu zmesí na múčne koláče, lebo takéto zmesi sú pre ňu príliš ťažké a mohli by ju poškodiť.** • Najlepšie výsledky sa dosahujú vtedy, keď vajcia sú izbovej teploty. • Pred šľahaním vaječných bielkov zabezpečte, aby na šľahacej metličke ani v nádobe nebola žiadna mastnota ani vaječné žĺtky.
	Piškóty bez tuku		620 g (zmes so 6 vajciami)	930 g (zmes s 9 vajciami)		4 – 6	
	Smotana (Používať čerstvú smotanu na šľahanie s obsahom tuku 38 %. Dĺžka spracovávania sa môže líšiť v závislosti od obsahu tuku v smotane.)		1 l	2 l	Min. → 4-6	1½ – 3	
	Majonéza	Vaječný žĺtok	2		Max.	1 – 1½	• Po pridaní oleja zoškrabte vnútorné steny nádoby a spustite na ďalších 10 sekúnd pri max. rýchlosti.
		Horčica	10 g				
		Zeleninový olej	200 ml				

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

* **Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.**

Nástroj	Recept/Proces		Maximálne množstvá			* (minúty)	Rady a tipy
			Chef	Chef XL			
Šľahacia metlička 	Liate cesto na palacinky	Múka	250 g		„Min.“ rýchlosť na 10 sekúnd. Potom zvýšiť na max. rýchlosť na 45 – 60 sekúnd.	1	• Do nádoby najprv pridajte múku a potom mokré zložky. • Mixujte pri minimálnej rýchlosti, aby ste zapracovali zložky.
		Mlieko	500 g				
		Vajcia	200 g				
Nástroj na cesto (na kysnuté cesto)	Cesto na chlieb (ťažké kysnuté)	Hmotnosť múky	500 g – 1,36 kg	500 g – 1,5 kg	Min.	60 sekúnd	**Dôležité upozornenia** • Nikdy neprekračujte uvedené maximálne množstvá, aby ste nepreťažili zariadenie. • Ak budete počuť, že sa zariadenie trápi, vypnite ho, vyberte z nádoby polovicu cesta a jednotlivé polovice cesta potom spracujte osobitne. • • Zložky sa najlepšie mixujú vtedy, keď do nádoby najprv vlejete tekuté zložky. **Droždie** • **Sušené droždie (druh, ktorý potrebuje vodu):** Do nádoby 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.
					1	3 – 4	
		Celková hmotnosť	805 g – 2,18 kg	805 g – 2,42 kg	Rýchlosť 1 pre prehnetenie	60 sekúnd	
	Ľahké kysnuté cesto (obohatené o maslo a vajcia)	Hmotnosť múky	500 g – 1,3 kg	500 g – 1,6 kg	Min.	60 sekúnd	
		Celková hmotnosť	965 g – 2,5 kg	965 g – 3,1 kg	1	3 – 4	
					Rýchlosť 1 pre prehnetenie	60 sekúnd	

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

* **Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.**

Zakladanie a používanie ochranného krytu proti vyšplechovaniu

1 Dvihnite hlavu robota, až kým sa nezaistí.
2 Nasaďte nádobu na podstavec.
3 Kryt proti vyšplechovaniu zatlačte na spodnú stranu hlavy robota ❻, kým úplne nezapadne na miesto. Výklopná časť by mala byť umiestnená podľa zobrazenia.
4 Vložte požadovaný nástroj.
5 Sklopte hlavu robota.
- Počas spracovania sa zložky môžu pridávať priamo do nádoby cez výklopnú časť krytu proti vyšplechnutiu ❼.
- Pri výmene nástrojov nemusíte skladať kryt proti vyšplechovaniu.

6 Nadvihnite hlavu mixéra a vyberte kryt proti vyšplechovaniu jeho zatlačením nadol.

Nastavovanie nástrojov

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 KVC30 = 15 mm
TYP KVL40 = 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 ❽.
4 Kľúčom správnej veľkosti uvoľnite maticu natoľko, aby bolo možné posunúť hriadeľ ❾. Ak nástroj treba spustiť nižšie ku dnu nádoby, otáčajte hriadeľom v protismere hodinových ručičiek. Ak nástroj treba posunúť vyššie nad dno nádoby, otáčajte hriadeľom v smere hodinových ručičiek.
5 Opäť dotiahnite maticu.
6 Nástroj založte do mixéra a sklopte hlavu mixéra. (Skontrolujte jeho pozíciu podľa bodov vyššie.)
7 Podľa potreby opakujte vyššie uvedené kroky, kým nástroj nebude nastavený správne. Keď bude nastavený správne, bezpečne dotiahnite maticu.
- Poznámka: Maticový kľúč je znázornený len pre ilustračné účely.

Nástroj na cesto
Tento nástroj je nastavený vo fabrike, a preto by nemalo byť potrebné upravovať ho.

Ošetrovanie a čistenie

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

Pohonná jednotka a kryty výstupov
- Utierajte vlhkou handričkou a osušte.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky a neponárajte do vody.

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).

Šľahacia metlička a kryt proti vyšplechovaniu
- Umývajte ručne a potom dôkladne osušte alebo umývajte v umývačke riadu.

Metlička v tvare K a nástroj na cesto
- Umývajte ručne a potom vždy dôkladne osušte.

Recept

čili marináda

200 g jasného tekutého medu
1 paprička čili (celá)
20 g (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 na maximálnu rýchlosť na 4 sekundy.
4 Použite podľa potreby.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci si najprv prečítajte časť „riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu www.kenwoodworld.com.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.

- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADE Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

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.

Riešenie problémov

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.*
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.

Знайомство з кухонною машиною Kenwood

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

Міцний. Надійний. Універсальний. Kenwood.

заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- 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.
- 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.
- Не переміщуйте та не піднімайте головку міксера з встановленою насадкою, оскільки кухонна машина може втратити стійкість.
- Під час переміщення приладу завжди піднімайте його за основу підставки та головку змішувача. НЕ піднімайте та не переносьте прилад за ручку чаші.
- Не працюйте з пристроєм біля країв або навислої робочої поверхні, також не застосовуйте силу для встановлення насадок, оскільки це може призвести до нестабільності просторою та його перекидання, що далі може спричинити пошкодження.
- Обережно витягайте чашу після тривалої роботі, оскільки вона може бути гарячою.
- Не залишайте дітей без нагляду та не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Не встановлюйте прилад поблизу краю робочої поверхні.
- Щоб знизити ризик заплутування в шнурі або спотикання через нього, використовується короткий мережевий шнур. Можна використовувати подовжувачі, якщо дотримуються заходи безпеки. Якщо використовується подовжувач: 1) зазначені електричні показники подовжувача мають бути принаймні не нижчими за електричні показники приладу; 2) шнур не повинен звисати з поверхні столу, щоб його не схопили діти або хтось випадково не перечепився через нього; 3) подовжувач має бути заземленим трьохпровідним шнуром. Електричні показники приладу зазначені на його нижній частині.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов’язані з цим ризики.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.

- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Максимальне навантаження базується на насадці міні-подрібнювача/інструменту для перемелювання, яка має найбільше навантаження. Інші насадки можуть мати менші навантаження.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

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 регулятор швидкості + імпульсний режим
⑦ блок електродвигуна
⑧ важіль розблокування головки
⑨ підставка для чаші з фіксатором
⑩ чаша
⑪ кришка низькошвидкісного приводу
⑫ K-насадка
⑬ вінчик
⑭ насадка для тіста
⑮ лопатка
⑯ захист від бризок

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), який вказаний на упаковці. Для отримання додаткової інформації відвідайте www.kenwoodworld.com/twist.
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

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

Насадка для тіста
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.

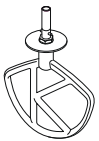
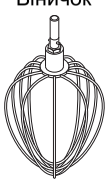
Гачок для тіста
Лише для дріжджових сумішей.

Використання інструменту чаші

1 Поверніть важіль підойму головки міксера проти годинникової стрілки та підніміть головку міксера до її фіксації у верхньому положенні ❷. Переконайтеся, що підставку для чаші з фіксатором ⑨ було встановлено правильно - позначка Ⓚ на лицьовому боці.
2 Встановіть чашу на підставку, натисніть і поверніть її за годинниковою ❸, щоб зафіксувати в цьому положенні.
3 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”.
4 Трошки підніміть головку міксера, а потім поверніть важіль підйому головки міксера проти годинникової стрілки й опустіть головку міксера до фіксації.
5 Запустіть машину, повернувши регулятор швидкості ⑥ в потрібне положення. Використовуйте імпульсний режим (P) для коротких сплесків максимальної швидкості.
6 Після використання поверніть регулятор швидкості в положення ‘O’ (Вимкн.) і відключіть кухонну машину.
7 Відкрутіть інструмент за годинниковою стрілкою, щоб розблокувати, а потім зніміть.

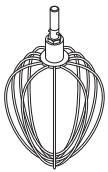
Увага
Під час використання інших отворів у чаші не можуть знаходитись інструменти.

Таблиця рекомендованого використання

Інструмент	Рецепт/Процес		Максимальне навантаження			* (хвилини)	Поради та підказки
			Chef	Chef XL			
К-насадка 	Збивання масла/маргарину і цукру		2,72 кг (суміш з 9 яєць)	4,55 кг (суміш з 15 яєць)	Min → Max	4	• Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово. • Під час змішування жиру і цукру для суміші для тортів, завжди використовуйте жир кімнатної температури або попередньо розм'якшіть його. • Для повного змішування час від часу вимикайте міксер і знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки. • Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.
	Збивання яєць в суміші для кексів				Min → Max	1–4	
	Вимішування тіста, фруктів і т. д.				Min → 1	30–60 секунд	
	Кондитерські вироби та печиво — розтирання жиру із борошном	Вага борошна	680 г	910 г	Min → 2	2	
	Універсальні суміші для тортів	Загальна вага	2 кг	5 кг	Min → Max	45–60 секунд	
Віничок 	Яєчні білки		12 (455 г)	16 (605 г)	Min → Max	1½–2	**Важливо** • Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово. • **Віничок не призначений для вимішування універсальних сумішей для тортів, тому що вони є надто густими і можуть пошкодити насадку.** • Для досягнення найкращих результатів збивайте яйця при кімнатній температурі. • Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на вінчику та всередині чаші немає залишків жиру та яєчного жовтка.
	Знежирені бісквіти		620 г (суміш з 6 яєць)	930 г (суміш з 9 яєць)		4–6	
	Вершки (Свіжі вершки для збивання 38 % жирності. Тривалість обробки може відрізнятися залежно від жирності вершків)		1 л	2 л	Min → 4-6	1½–3	

Розмір яйця = середній (вага 53–63 г)

* **Дані наведені для інформації й можуть відрізнятися залежно від точного рецепту та оброблюваних інгредієнтів**

Інструмент	Рецепт/Процес		Максимальне навантаження			* (хвилини)	Поради та підказки
			Chef	Chef XL			
Віничок 	Майонез	Яєчний жовток	2		Max	1–1½	• Для досягнення найкращих результатів зніміть залишки інгредієнтів після додавання олії і продовжуйте збивання на швидкості Max ще 10 секунд.
		Гірчиця	10 г				
		Рослинна олія	200 мл				
	Рідке тісто	Борошно	250 г		Швидкість Min протягом 10 секунд. Потім збільшуйте до швидкості Max протягом 45–60 секунд	1	• Спочатку додайте в чашу борошно, а потім вологі інгредієнти. • Для повного змішування інгредієнтів виконуйте його на мінімальній швидкості.
		Молоко	500 г				
		Яйця	200 г				
Гачок для тіста (для замішування дріжджового тіста)	Хлібне тісто (круте дріжджове)	Вага борошна	500 г – 1,36 кг	500 г – 1,5 кг	Min	60 секунд	**Важливо** • Ніколи не перевищуйте максимальних показників; це може призвести до перевантаження машини. • Якщо прилад уповільнює роботу, вимкніть його, вийміть половину тіста та перемішайте кожну половину окремо. • Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину. **Дріжджі** • **Сухі дріжджі** (тип дріжджів, які необхідно розбавити до потрібної консистенції): налийте теплу воду у чашу. Після цього додайте дріжджі та цукор і залиште приблизно на 10 хвилин, доки не з'явиться піна. • **Свіжі дріжджі:** покришіть у борошно. • **Інші типи дріжджів:** виконуйте інструкції виробника. • Покладіть тісто у змащений жиром поліетиленовий пакет або чашу та накрийте кухонним рушником. Після цього поставте у тепле місце, щоб об'єм тіста збільшився вдвічі.
					1	3–4	
		Загальна вага	805 г – 2,18 кг	805 г – 2,42 кг	Повторіть змішування на швидкості 1	60 секунд	
	Насадка для тіста (з маслом і яйцями)	Вага борошна	500 г – 1,3 кг	500 г – 1,6 кг	Min	60 секунд	
		Загальна вага	965 г – 2,5 кг	965 г – 3.1 кг	1	3–4	
					Повторіть змішування на швидкості 1	60 секунд	

Розмір яйця = середній (вага 53–63 г)

* **Дані наведені для інформації й можуть відрізнятися залежно від точного рецепту та оброблюваних інгредієнтів**

Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок

1 Підніміть головку міксера до упору.
2 Установіть чашу на підставку.
3 Насувайте захист від бризок на нижню частину головки міксера ❻, доки він не зафіксується. Шарнірну секцію слід розташувати, як показано на малюнку.
4 Установіть потрібну насадку.
5 Опустіть головку міксера.

- Під час вимішування можна додавати інгредієнти до чаші крізь шарнірну секцію пристрою для захисту від бризок, що висіть на петлях ❼.
- Якщо вам потрібно змінити насадку, пристрій для захисту від бризок знімати не треба.

6 Для того, щоб зняти пристрій для захисту від бризок, натисніть на нього, піднявши головку міксера.

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 KVC30 = 15 мм
Тип KVL40 = 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 К-насадка повинні **майже** торкатися дна чаші ❽.
4 За допомогою гайкового ключа потрібного діаметру відкрутіть гайку так, щоби можна було виконати регулювання валу ❾. 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 показаний лише для ілюстрації.

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

Догляд та чищення

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

Блок електродвигуна, кришки отворів

- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою.
- Ніколи не використовуйте абразивні матеріали та не опускайте прилад у воду.

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).

Вінчик і захист від бризок

- Помийте руками, потім ретельно просушіть або помийте у посудомийній машині.

K-насадка і інструмент для тіста

- Помийте руками, а потім ретельно просушіть.

Рецепт

Маринад чилі

200 г рідкого прозорого меду
1 перець чилі (цілий)
20 г (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 Перемкніть на максимальну швидкість 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.

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.

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	Насадка повинна мати нарізну систему кріплення KAX TWIST, щоб її можна було вставити в цей отвір. Якщо ваша насадка має балкову систему кріплення BAR, вам знадобиться адаптер KAT002ME, щоб підключити її до нарізного отвору вашої кухонної машини. *Для отримання додаткової інформації відвідайте www.kenwoodworld.com/twist.*
Кухонна машина зупиняється під час роботи.	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.

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
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.

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.

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).

خفاقة البيض ات مانع الرذاذ
- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.

وخطاف العجين K أداة العجن
- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً.

وصفة التحضير

تتبيلة الفلفل

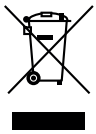
٢٠٠ غرام عسل نحل صافي
١ ثمرة فلفل (كاملة)
٢٠ غرام زبدة فول سوداني خشنة
توابل

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 السرعة العالية لمدة ٤ ثوان.
٤ استخدمي التتبيلة حسب الحاجة.

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.

تركيب واستخدام مانع الرذاذ

١ ارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع الرفع.
٢ ركبي السلطانية على القاعدة.
٣ ادفعي مانع الرذاذ إلى الجانب السفلي من رأس الخلاط ❻ حتى يتم تركيبه. يجب أن يكون موضع الجزء المفصلي كما هو مبين.
٤ ركبي الأداة المطلوبة.
٥ اخفضي رأس الخلاط.
- أثناء الخلط يمكن إنات مباشرة إلىالسلطانية عن طريق الجزء المفصلي من مانع الرذاذ ❼.
- لن تحتاجي لإزالة مانع الرذاذ عند تغيير الأدوات.

٦ أزيلي مانع الرذاذ عن طريق رفع رأس الخلاط ودفعه للانزلاق لأسفل.

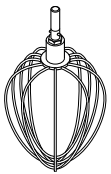
ضبط الأداة

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 KVC30 = ١٥ مم
TYPE KVL40 = 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 ❽.
٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة بشكل كاف للسماح بتعديل محور الدوران ❾.
لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفي محور دوران في اتجاه عكس عقارب الساعة.
لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
٦ ركبي الأداة في الخلاط واخفضي رأس الخلاط. (تأكدي من موضع الأداة بالنسبة لقاع السلطانية، راجعي النقاط السابقة).
٧ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.
- ملاحظة: مفتاح الربط المبين في الشكل التوضيحي لأغراض الإيضاح فقط.

أداة العجن

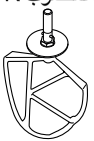
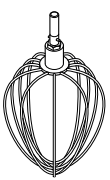
تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

الأداة	الوصفة/الطريقة		السعات القصوى			(دقائق) *	تلميحات ونصائح
			Chef	Chef XL			
الخفاقة 	خلطة البانكيك	الدقيق	٢٥٠ غرام		السرعة "Min" لمدة ١٠ ثوان ثم الزيادة إلى السرعة "Max" لمدة ٤٥ إلى ٦٠ ثانية	١	• أضيفي الدقيق إلى السلطانية أولاً متبوعاً بالمكونات المبتلة. • اخلطي على السرعة «Min» لدمج المكونات.
		الحليب	٥٠٠ غرام				
		البيض	٢٠٠ غرام				
أداة العجن (لخلطات العجين المخمرة)	عجين الخبز (عجينة الخميرة السميكة)	وزن الدقيق	٥٠٠ غرام إلى ١,٣٦ كيلوغرام	٥٠٠ غرام إلى ١,٥ كيلوغرام	"Min"	٦٠ ثانية	**هام** • يحذر تجاوز السعات القصوى المحددة – فقد تتسببي في حمل زائد على الجهاز. • في حالة سماع صوت الجهاز مثقلاً، فأوقفي التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على منفرداً. • للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية. **الخميرة** • **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.
			٨٠٥ غرام إلى ١,٨ كيلوغرام	٨٠٥ غرام إلى ٢,٤٢ كيلوغرام	١	٣ – ٤	
		الوزن الإجمالي			إعادة العجن على السرعة ١	٦٠ ثانية	
	عجينة الخميرة الخفيفة (غنية بالزبد والبيض)	وزن الدقيق	٥٠٠ غرام إلى ١,٣ كيلوغرام	٥٠٠ غرام إلى ١,٦ كيلوغرام	"Min"	٦٠ ثانية	
		الوزن الإجمالي	٩٦٥ غرام إلى ٢,٥ كيلوغرام	٩٦٥ غرام إلى ٣,١ كيلوغرام	١	٣ – ٤	
					إعادة العجن على السرعة ١	٦٠ ثانية	

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

* **الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة**

جدول توصيات الاستخدام

الأداة	الوصفة/الطريقة		السعات القصوى			(دقائق) *	تلميحات ونصائح
			Chef	Chef XL			
المضرب K 	مزج الزبد/السمن مع السكر		٢,٧٢ كيلوغرام (خلطة ٩ بيضات)	٤,٥٥ كيلوغرام (خلطة ٩ بيضات)	"Min" ← "Max"	٤	• لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجيا.
	خفق البيض داخل خلطات الكعكات				"Min" ← "Max"	١ – ٤	• استخدمي الزبد أو السمن في درجة حارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتليينه أولاً.
	طيّ الدقيق والفاكهة وما شابه				"Min" ← ١	٣٠ - ٦٠ ثوانٍ	• لدمج المكونات بالكامل، أوقفي عملية الخلط واكشطي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقليب بانتظام.
	المعجنات والبسكويت – خلط السمن مع الدقيق	وزن الدقيق	٦٨٠ غرام	٩١٠ غرام	"Min" ← ٢	٢	• استخدمي مكونات باردة لتحضير الحلويات ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.
	خلطات الكعكات الجاهزة	الوزن الإجمالي	٢ كيلوغرام	٥ كيلوغرام	"Min" ← "Max"	٤٥ – ٦٠ ثوانٍ	
الخفاقة 	بياض البيض		١٢ (٤٥٥ غرام)	١٦ (٦٠٥ غرام)	"Min" ← "Max"	١½ – ٢	**هام** • لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجيا. • **خفاقة البيض غير مناسبة للاستخدام مع خلطات الكعكات الجاهزة حيث أن قوام هذه الكعكات ثخين وسوف تتسبب في تلفها.** يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة. • قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو السلطانية.
	الخلطات الإسفنجية الخالية من الدهون		٦٢٠ غرام (خلطة ٦ بيضات)	٩٣٠ غرام (خلطة ٩ بيضات)		٤ – ٦	
	القشدة (قشدة خفق طازجة بنسبة ٣٨٪ من المكونات دهون. تختلف أزمنة المعالجة وفقاً لدرجة الدهون في القشدة)		١ لتر	٢ لتر	"Min" ← ٤-٦	١½ – ٣	
	المايونيز	صفار بيض	٢		"Max"	١ – ١½	• للحصول على أفضل النتائج، اكشطي جوانب السلطانية بعد إضافة الزيت ثم شغلي الجهاز لمدة ١٠ ثواني إضافية على السرعة العالية.
		الخردل	١٠ غرام				
		زيت نباتي	٢٠٠ مل				

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

* **الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة**

استخدام أدوات السلطانية

١ لفي ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة وارفعي رأس العجانة حتى يتم تعشيقها في موضع تثبيت الرفع مصدرة صوت ❷.
تأكدي من تركيب قاعدة الوعاء ⑨ بشكل صحيح حيث تكون العلامة Ⓚ مواجهة لأعلى.

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

٣ 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".

٤ أخفضي رأس الخلاط قليلاً ثم لفي ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عكس عقارب الساعة ثم أخفضي رأس الخلاط حتى يتم تعشيقها في موضع التثبيت.

٥ شغلي الجهاز من خلال لف مفتاح التحكم في السرعات ⑥وتوجيهه إلى موضع السرعة المطلوبة.
استخدمي مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) للتشغيل لفترات قصيرة على السرعة القصوى.

٦ بعد الاستخدام، أعيدي مفتاح التحكم في السرعات إلي موضع إيقاف التشغيل **(**OFF**) «O»** وافصلي جهاز المطبخ الكامل عن مصدر التيار الكهربي.

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

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

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 مفتاح التحكم في السرعة والتشغيل النبضي
⑦ وحدة الطاقة (الموتور)
⑧ ذراع تحرير رأس الخلاط
⑨ قاعدة الوعاء
⑩ السلطانية
⑪ غطاء مخرج السرعة المنخفضة
⑫ مضرب العجين K
⑬ خفاقة البيض
⑭ أداة العجن
⑮ ملعقة التقليب
⑯ مانع الرذاذ

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 كود المنتج والذي يبدأ على النحو التالي (KAX) وأيضاً عن طريق شعار Twist (TWIST) 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) 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.

أداة العجن

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.

- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد فترة استخدام مطولة حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يحذر تشغيل الجهاز بالقرب من حافة سطح التشغيل.
- يُستخدم سلك إمداد الطاقة القصير لتقليل المخاطر الناتجة عن التشابك أو التعثر. ويمكن استخدام أسلاك التمديد إذا تم توخي الحذر في استخدامها. إذا تم استخدام سلك تمديد: ١) يجب أن يكون التصنيف الكهربائي المحدد لسلك التمديد على الأقل بنفس مستوى التصنيف الكهربائي للجهاز؛ و ٢) يجب ترتيب السلك بحيث لا ينثني فوق المنضدة أو سطح الطاولة حيث يمكن للأطفال سحبه أو التعثر به دون قصد. ٣) يجب أن يكون سلك التمديد سلكًا مؤرضًا من ٣ أسلاك. تم إدراج التصنيف الكهربائي للجهاز في الجزء السفلي من الوحدة.
- 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 ملحق القطاعة/المطحنة الصغيرة المستخدم الذي يستمد حملا أكبر. بعض الملحقات الأخرى قد تستمد حملا 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».

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.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- 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 متدليا 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.
- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- عند تحريك الجهاز، امسكيه دائمًا من القاعدة ورأس الخلاط. لا ترفعي الجهاز أو تحمليه عن طريق مقبض السلطانية
- لا تشغلي جهازك بالقرب من الحافة أو تعلقيه على سطح العمل أو تستخدمي القوة عند تركيب الملحق، لأن هذا قد يتسبب في عدم استقرار الوحدة وانقلابها، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابة.

made in China

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved

5720000703/3