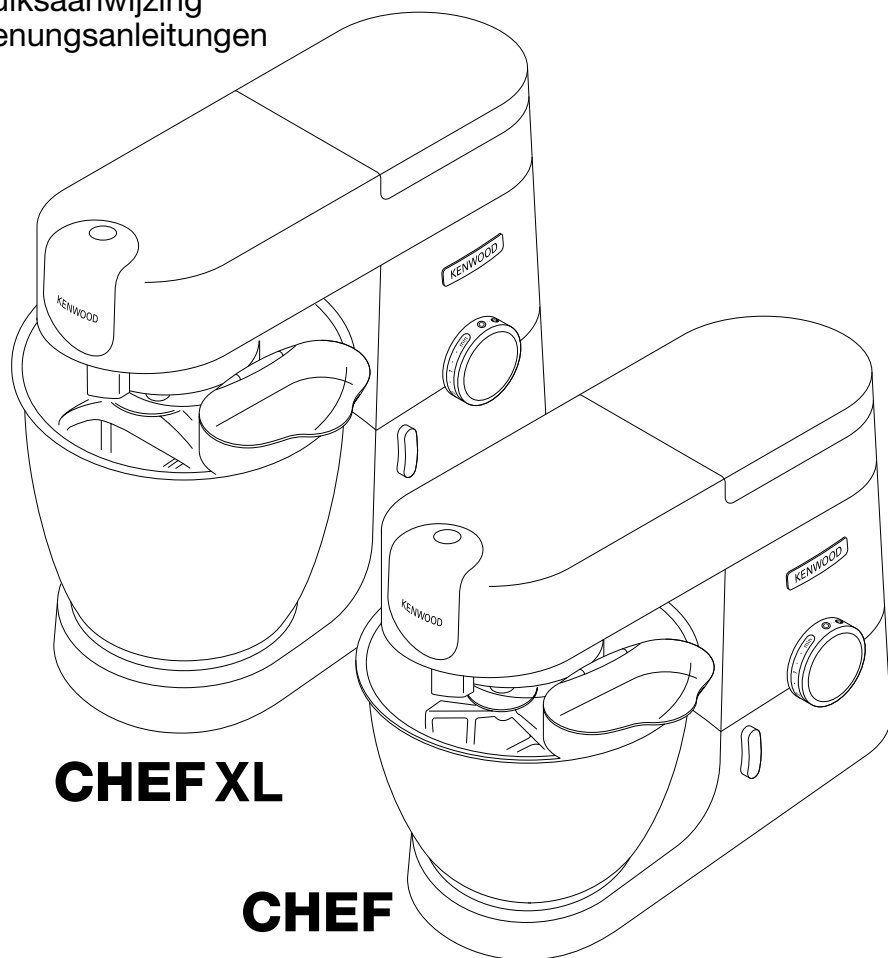


KENWOOD

*901.902 TYPE KVC30 (Chef)

*901.906 TYPE KVL40 (Chef XL)

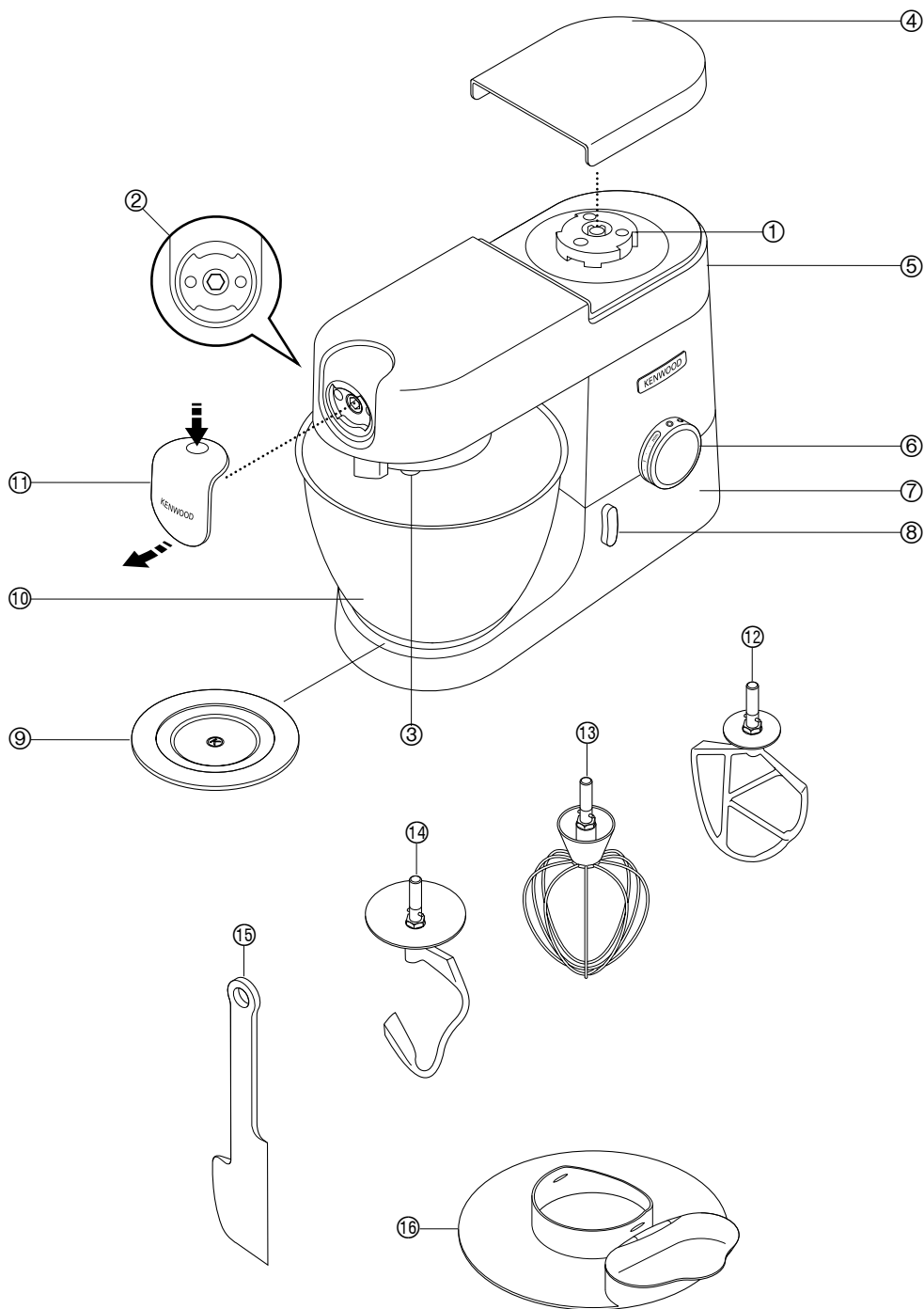
instructions
gebruiksaanwijzing
Bedienungsanleitungen

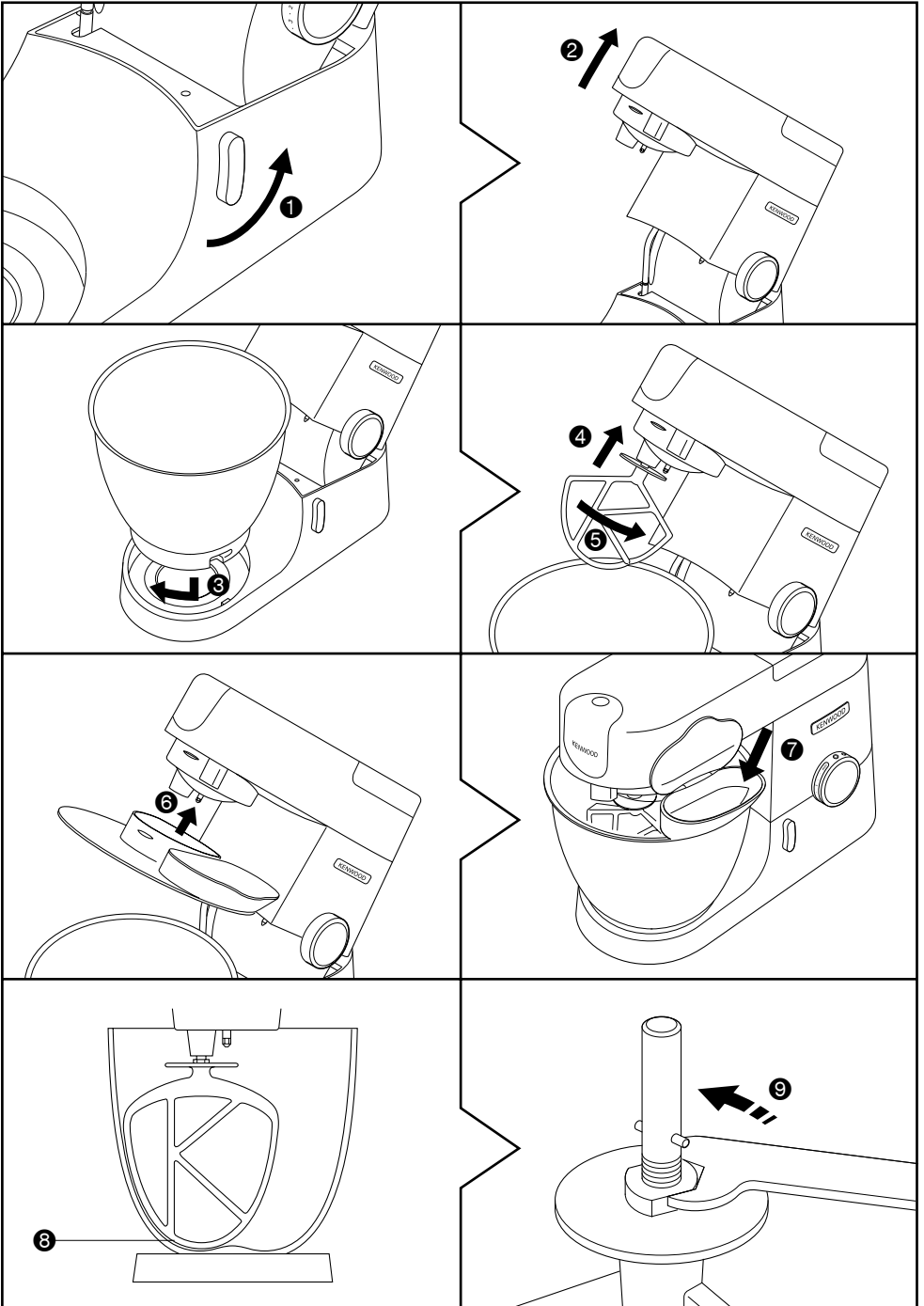


CHEF XL

CHEF

English	2 - 10
Nederland	11 - 19
Français	20 - 28
Deutsch	29 - 38





Know your Kenwood Kitchen Machine

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

Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

Safety

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

- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is correctly latched in the down position and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Kitchen Machine could become unstable.
- Do not operate your appliance near the edge of a work surface.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Before plugging in

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

Before using for the first time

- Wash the parts: see 'care and cleaning' section.

Know your Kitchen Machine

Key

Attachment outlets

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

Mixer


- ④ high speed outlet cover
- ⑤ mixer head
- ⑥ 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 hook
- ⑮ spatula
- ⑯ splashguard

Optional attachments

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

Note: Slow Speed outlet attachments

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

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

If you own attachments featuring the Bar Connection System  you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System  on your Kitchen Machine.

For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.

The bowl tools and some of their uses

K-beater

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

Dough Hook

For yeast mixtures only.

Whisk

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

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 ❸ is correctly fitted with the ❹ symbol uppermost.
- 2 Fit the bowl on the base, press down and turn clockwise ❺ to secure in position.
- 3 Place the required tool into the socket. Then push up ❻ and turn ❼ 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 ❽ 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 Kitchen Machine.
- 7 Release the tool by turning clockwise to unlock from the tool socket and then remove.

Hints

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

Points for bread making

Important

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

Yeast

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

Important

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

Maximum capacities		Chef	Chef XL
Shortcrust pastry	Flour weight	680g/1lb 8oz	910g/2lb
Bread dough (stiff yeasted)	Flour weight	1.36kg/3lb	1.5kg/3lb 5oz
	Total weight	2.18kg/4lb 13oz	2.56kg/5lb 10oz
Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs)	Flour weight	1.3kg/2lb 14oz	2.6kg/5lb 12oz
	Total weight	2.5kg/5lb 8oz	5kg/11lb
Fruit cake mix (Creaming fat and sugar method)	Total weight	2.72kg/6lb (9 Egg mix)	4.55kg/10lb (15 Egg mix)
Egg whites	Number	12	16
	Weight	(455g)	(605g)

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

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

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 ⑥ 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 ⑦.
 - 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 ⑧.
- 4 Using a suitable spanner loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft ⑨. 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 Hook

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).

Tools & Splashguard

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

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 Kitchen Machine 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) 	Attachment must have the KAX twist connection system  to fit the outlet. If you own attachments featuring the Bar Connection System  you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System on your Kitchen Machine. <i>For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.</i>
The Kitchen Machine 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 het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.
- Zet de snelheidsregeling op 'O' (uit) en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken monteert of verwijdert, zowel na het gebruik als voor de reiniging.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en aangebrachte hulpstukken.
- Laat de keukenmachine nooit onbeheerd aan staan.
- Gebruik nooit een machine die beschadigd is. Laat de machine controleren of repareren: raadpleeg het deel 'onderhoud en klantenservice'.
- Zet de keukenmachine nooit aan als de kop omhoog staat.
- Laat het snoer nooit overhangen, zodat een kind erbij kan.
- Zorg ervoor dat het motorgedeelte, het snoer en de stekker nooit nat worden.
- Gebruik nooit een hulpstuk dat niet goedgekeurd is en gebruik nooit meer dan één hulpstuk per keer.
- Overschrijd nooit de hoeveelheden die staan vermeld op de tabel met de maximumcapaciteiten.
- Als u een hulpstuk gebruikt, dient u de meegeleverde veiligheidsinstructies te lezen en op te volgen.

- Wees voorzichtig wanneer u de machine optilt. Hij is zwaar. Zorg ervoor dat de kop omlaag staat en vergrendeld is, en dat de kom, de hulpstukken, de contactdeksels en het snoer vast zitten, voordat u de machine optilt.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de komhulpstukken na langdurig gebruik, omdat ze heet kunnen zijn.
- Kinderen mogen de machine alleen onder toezicht gebruiken, om te voorkomen dat ze ermee spelen.
- Verplaats de machine niet en haal de kop niet omhoog als een hulpstuk aangebracht is, omdat de keukenmachine dan instabiel kan worden.
- Gebruik de machine niet aan de rand van het werkoppervlak.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de betrokken risico's begrijpen.
- Misbruik van uw apparaat kan tot letsel leiden.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Het maximum vermogen is afhankelijk van het hulpstuk dat de grootste hoeveelheid energie verbruikt. Andere hulpstukken verbruiken misschien minder energie.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Zorg dat de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en

voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

Voordat u de machine voor het eerst gebruikt

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

De onderdelen van de keukenmachine

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

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 ②.
Zorg dat de basisplaat van de kom ③ goed is bevestigd met het ④ symbool naar boven.
- 2 Plaats de kom op het onderstel, druk hem omlaag en draai hem naar rechts ⑤ vast.
- 3 Steek het gewenste hulpstuk in het contact. Duw het hulpstuk omhoog ④ en draai eraan ⑤ 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.

Tips

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

Tips voor het bereiden van brood

Belangrijk

- Nooit de opgegeven maximumcapaciteit overschrijden – anders raakt de machine overbelast.
- Als u hoort dat de machine het deeg niet goed aan kan, zet u de machine uit, verwijdert u de helft van het deeg en mengt u elke helft afzonderlijk.
- De ingrediënten zullen het beste mengen als u eerst de vloeistof in de kom giet.

Gist

- **Gedroogde gist** (het soort dat gereconstitueerd moet worden): giet het warme water in de kom. Voeg er de gist en de suiker aan toe en laat het mengsel ca. 10 minuten rusten, totdat het opschuimt.
- **Verse gist**: brokkel de gist in de bloem.
- **Andere soorten gist**: volg de aanwijzingen van de producent.

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

Belangrijk

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

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

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

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

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 **6**, 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 **7**.
 - 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 **8 bijna** raken.
- 4 Gebruik een geschikte sleutel om de moer voldoende los te halen om de as af te kunnen stellen **9**. Als u het hulpstuk dichterbij 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).

Hulpstukken en spatscherm

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

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) 	Het hulpstuk moet een KAX draaiverbinding hebben  , zodat hij op het contact past. Als u hulpstukken hebt met het stangverbindingssysteem  , dan hebt u de KAT002ME-adapert nodig om deze hulpstukken aan de draaiverbindingssysteem van uw keukenmachine te bevestigen. <i>Ga voor meer informatie naar www.kenwoodworld.com/twist.</i>
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 est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- Mettez la commande de vitesse sur la position " O " OFF (Arrêt) et débranchez avant d'installer ou de retirer des ustensiles / accessoires, après utilisation et avant toute opération de nettoyage.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments ou des accessoires installés en mouvement.
- Ne laissez jamais le robot pâtissier multifonction sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : reportez-vous à la rubrique " service après-vente ".
- Ne faites jamais fonctionner votre robot pâtissier multifonction avec la tête en position levée.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Veillez à ne jamais mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non agréé ou plus d'un seul accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les quantités stipulées dans le tableau indiquant les quantités maximales.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, veuillez lire et suivre les consignes de sécurité qui sont fournies avec.

- Faites attention lorsque vous soulevez cet appareil car il pèse lourd. Assurez-vous que la tête est correctement disposée en position de fermeture vers le bas et que le bol, les pièces, les caches des sorties et le cordon sont sécurisés avant de soulever l'appareil.
- Faites attention lorsque vous retirez les ustensiles du bol car ils peuvent être chauds.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne bougez pas la tête du robot, et ne la soulevez pas lorsqu'un accessoire est installé car cela pourrait rendre le robot pâtissier multifonction instable.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil près du bord d'un plan de travail.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Le chiffre maximum est basé sur l'accessoire qui utilise la plus grande charge d'énergie. D'autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.
- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Avant de brancher votre appareil

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

et les articles destinés au contact alimentaire.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

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

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



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  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 , vous devez utiliser l'adaptateur KAT002ME pour raccorder ces derniers au Système de connexion Twist  sur votre robot.

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

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 ②. Veillez à ce que le repose-bol ⑨ soit correctement positionné et le symbole ⑩ tourné au plus haut.
- 2 Installez le bol sur le socle, appuyez dessus et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre ③ pour le mettre fermement en place.
- 3 Positionnez l'ustensile requis dans l'axe. Puis appuyez dessus ④ et tournez ⑤ 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.

Conseils

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

Quelques éléments à prendre en compte pour faire du pain

Important

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

Levure

- **Levure sèche** (le type de levure nécessitant d'être reconstituée) : versez l'eau chaude dans le bol. Puis ajoutez

la levure et le sucre, et laissez reposer pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

- **Levure fraîche** : mélangez-la à la farine.
- **Autres types de levure** : suivez les indications du fabricant.
- Disposez la pâte dans un sachet en polyéthylène graissé ou un bol et recouvrez d'une serviette. Laissez ensuite dans un endroit au chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Important

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

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

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

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

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 **6** 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 **7**.
- 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 ⑧.
 - 4 À l'aide d'une clé adaptée, desserrez suffisamment l'écrou pour pouvoir régler l'axe ⑨. 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).

Ustensiles et couvercle anti-éclaboussures

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

recette

marinade au piment

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.

- 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.

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.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le fouet ou le batteur K racle le fond du bol ou n'atteint pas les ingrédients dans le fond du bol.	La pièce n'est pas à la bonne hauteur et nécessite d'être réglée.	Réglez la hauteur à l'aide d'une clé adaptée – reportez-vous à la rubrique “ Réglage des pièces “.
L'accessoire sur la sortie lente ne peut pas être installé.	Vérifiez la compatibilité de votre accessoire avec votre modèle. Système de connexion Twist requis (Modèle KAX) 	L'accessoire doit être équipé du système de connexion Twist KAX  pour être installé sur la sortie. Si vos accessoires comportent le Système de connexion Bar  , vous devez utiliser l'adaptateur KAT002ME pour raccorder ces derniers au Système de connexion Twist sur votre robot. <i>Pour plus d'information, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist</i>
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.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- Vor dem Anbringen oder Entfernen von Rührelementen/Aufsätzen, nach Gebrauch und vor dem Reinigen den Geschwindigkeitsregler auf die AUS-Position „O“ stellen und den Netzstecker ziehen.
- Finger von beweglichen Teilen und angebrachten Aufsätzen fernhalten.
- Die Küchenmaschine im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Überprüfen oder reparieren lassen: Siehe Abschnitt „Kundendienst und Service“.
- Die Küchenmaschine niemals mit dem Kopf in hochgeklappter Position betreiben.
- Niemals das Kabel so herabhängen lassen, dass ein Kind danach greifen könnte.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Niemals einen unzulässigen Aufsatz oder mehr als einen Aufsatz gleichzeitig benutzen.
- Niemals die in der Höchstmengen-Tabelle angegebenen Mengen überschreiten.

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

Vor dem Netzanschluss

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und

Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor erstmaligem Gebrauch

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

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Schlüssel

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 Schlüsseluntersetzer
- ⑩ Schlüssel
- ⑪ Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
- ⑫ K-Haken
- ⑬ Schneebesen
- ⑭ Knethaken
- ⑮ Spatel
- ⑯ Spritzschutz


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 . Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist.

Wenn Sie Aufsätze für das Steckschlitz-System  besitzen, müssen Sie den Adapter KAT002ME verwenden, um diese an das Drehanschluss-System  Ihrer Maschine anschließen zu können.

Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist.

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 **2**. Stellen Sie sicher, dass der Schüsseluntersetzer **9** richtig eingelegt ist: Das Symbol **10** muss nach oben zeigen.
- 2 Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel, drücken Sie sie nach unten und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn **3**, so dass sie fest sitzt.
- 3 Führen Sie das gewünschte Rührelement in den Steckplatz ein. Schieben Sie dann das Element nach oben **4** und drehen Sie es **5**, bis es einrastet.

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.

Tipps

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

Hinweise zu Brotteigen

Wichtig

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

Hefe

- **Trockenhefe (muss aufbereitet werden):** Warmes Wasser in die Schüssel geben. Hefe und den Zucker hinzufügen und 10 Minuten stehen lassen, bis die Mischung schaumig wird.

- **Frische Hefe:** Zerbröckeln und zum Mehl geben.
- **Andere Hefearten:** Den Anleitungen des Herstellers folgen.
- Teig in eine eingefettete Plastiktüte packen oder in eine Schüssel geben und mit einem Geschirrtuch zudecken. An einem warmen Ort stehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Wichtig

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

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

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

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

Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes

- 1 Maschinenkopf anheben, bis er einrastet.
- 2 Schüssel auf den Sockel aufsetzen.
- 3 Spritzschutz auf die Unterseite des Maschinenkopfes **6** 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 **7**.
- 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 Röhrelementen

K-Haken und Schneebesen

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

MODELL 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 Röhrelement ab. Im Idealfall sollte der Schneebesen oder K-Haken den Boden der Schüssel **fast** berühren **8**.
- 4 Lösen Sie die Mutter mit einem geeigneten Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts verstellen zu können **9**. Zum Senken des Röhrelements drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Röhrelements drehen Sie den Schaft im Uhrzeigersinn.
- 5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.
- 6 Bringen Sie das Röhrelement erneut am Maschinenkopf an und klappen Sie den Kopf nach unten. (Prüfen Sie seine Position – siehe obige Punkte.)

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

- Hinweis: Der abgebildete Schraubenschlüssel dient nur Illustrationszwecken.

Knethaken

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

Pflege und Reinigung

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

Antriebseinheit und Anschlussdeckel

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

Schüssel

- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.
- Die Schüssel aus Edelstahl niemals mit einer Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel reinigen. Kalkablagerungen mit Essig entfernen.
- Von Hitzequellen fernhalten (Herdplatten, Öfen, Mikrowellen).

Rührelemente und Spritzschutz

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

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
<p>Der Schneebesen oder K-Haken schlägt gegen den Boden der Schüssel oder reicht nicht bis zu den Zutaten unten in der Schüssel.</p>	<p>Rührelement hat nicht die richtige Höhe und muss angepasst werden.</p>	<p>Die Höhe mit einem geeigneten Schraubenschlüssel anpassen – siehe Abschnitt „Anpassung von Rührelementen“.</p>
<p>Niedriggeschwindigkeits-Aufsatz lässt sich nicht anbringen.</p>	<p>Überprüfen, dass Ihr Aufsatz für das Modell geeignet ist. Drehanschluss-System erforderlich (Modell KAX ).</p>	<p>Aufsatz muss das Drehanschluss-System KAX  besitzen, um auf den Anschluss zu passen. Wenn Sie Aufsätze für das Steckschlitz-System  besitzen, müssen Sie den Adapter KAT002ME verwenden, um diese an das Drehanschluss-System Ihrer Maschine anschließen zu können.</p> <p><i>Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist</i></p>
<p>Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs.</p>	<p>Überlastungs- oder Überheizungssystem aktiviert. Höchstmengen wurden überschritten.</p>	<p>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.</p>

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE