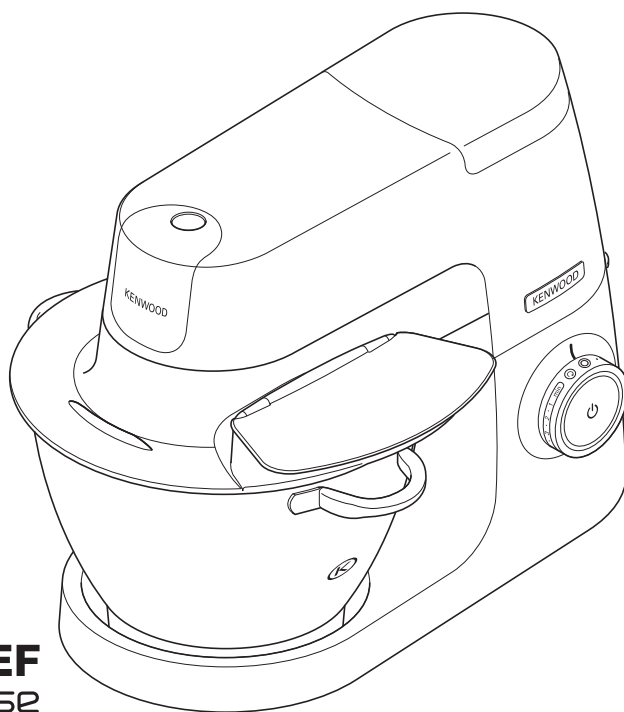


KENWOOD

TYPE KVC5010

instructions

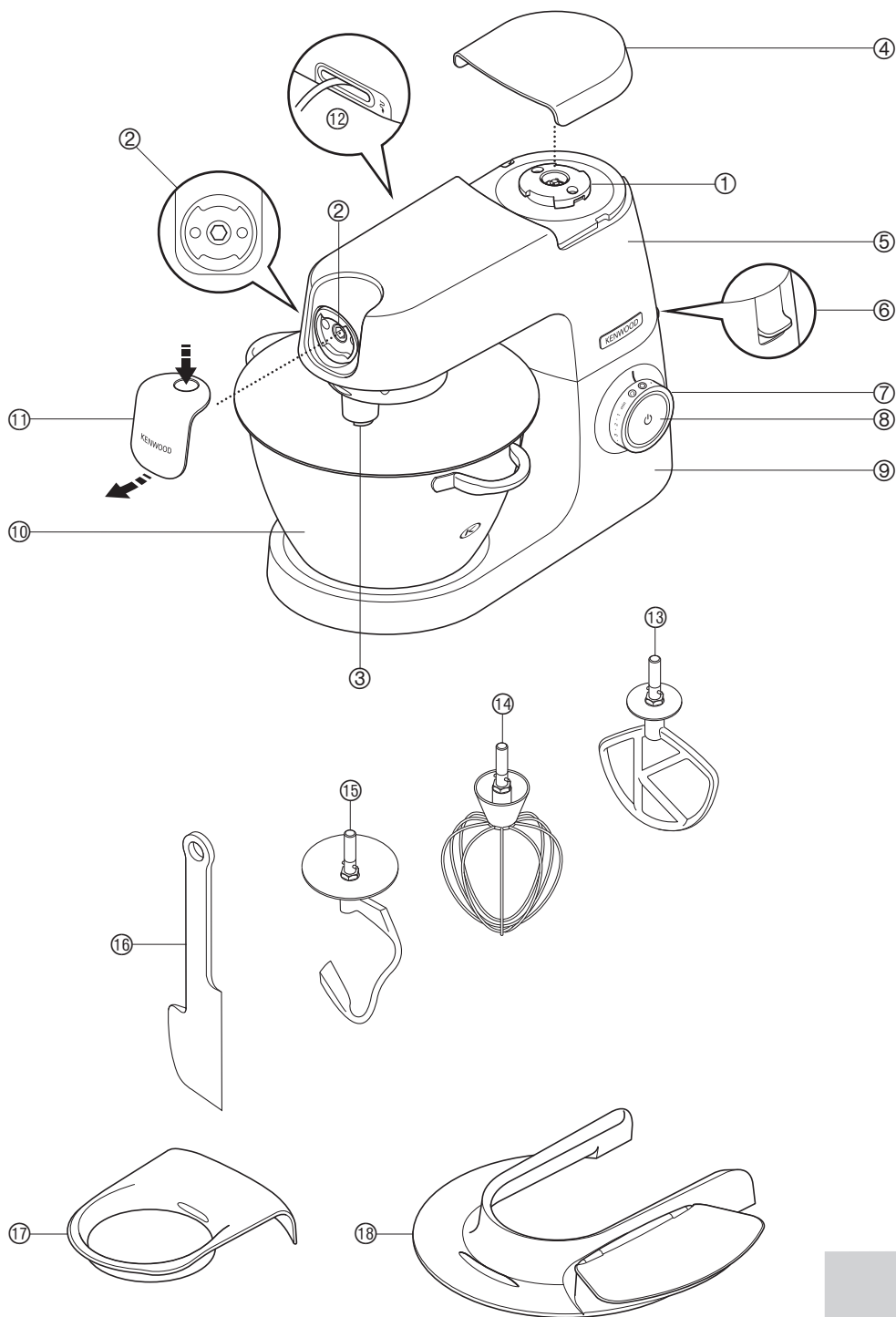
한글설명서



CHEF
sense

한국어	3 - 11
English	12 - 20
French	21 - 31
German	32 - 42
Italian	43 - 53



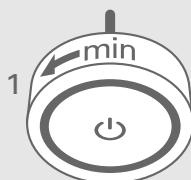




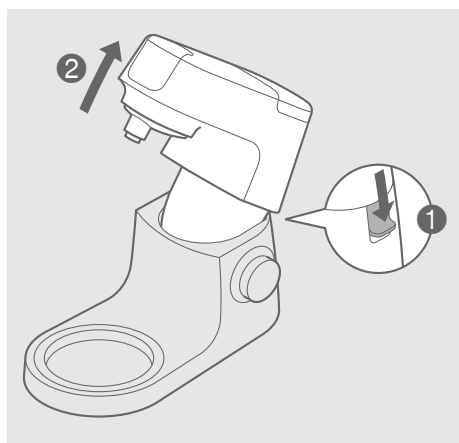
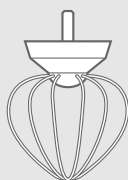
K beater

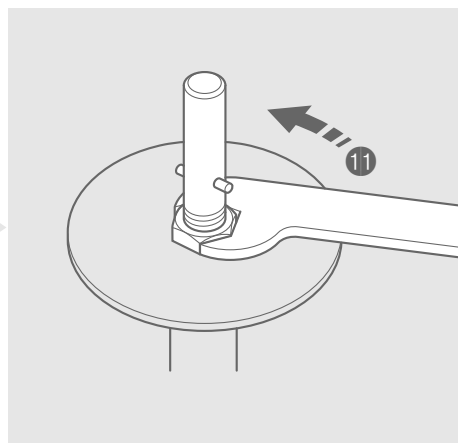
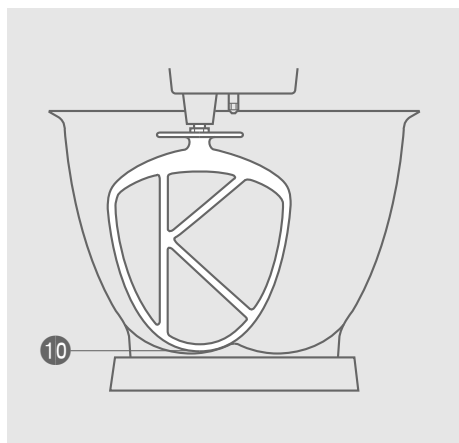
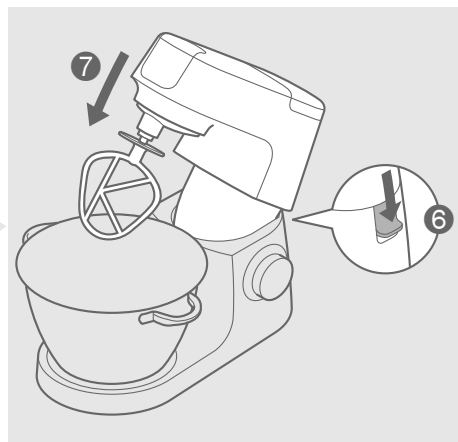
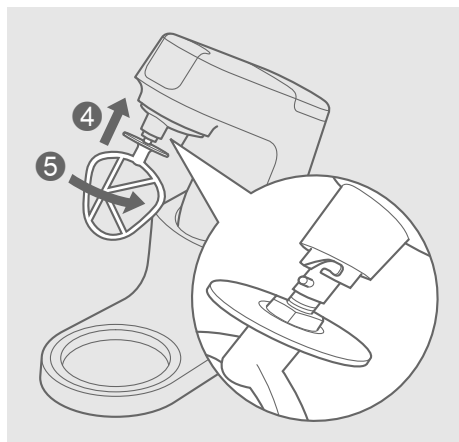


Dough hook



Whisk





캔우드 키친 머신에 대해서

캔우드 제품을 구입해 주셔서 감사합니다. 다양한 추가 액세서리 장착이 가능한 제품으로 단순한 믹서 이상의 제품입니다. 키친머신의 예술적 경지에 오른 제품입니다.

견고하고 믿음직하고 다용도로 사용가능한 캔우드

안전

- 본 사용자설명서를 주의깊게 읽어 주십시오.
- 모든 포장재를 제거해 주십시오
- 추가 액세서리를 부착 하기전 / 분리시 또는 사용전이나 사용후에는 속도 조절 스위치를 "O" OFF 위치로 옮기고 전원 플러그를 뽑아 주십시오.
- 본 제품의 작동되는 부분 또는 부착된 추가 액세서리에 손이 다치지않도록 주의하십시오.
- 본 키친머신이 작동되는 동안 절대로 주방에서 떠나지 마십시오.
- 절대로 고장나거나 파손된 제품 및 추가 액세서리를 사용하지 마십시오. 반드시 점검 및수리를 받으신후 사용해 주십시오. "서비스" 부분을 참고해 주십시오.
- 키친머신이 머리부분이 들린 상태에서는 절대로 작동하지 마십시오.
- 절대로 전원코드가 늘어진 상태로 제품을 사용하지 마십시오. 아이들이 전원코드를 잡아 당겨 사고가 발생할 수 있습니다.
- 표면이 젖은 곳에서 사용하지 마시고 플러그와 전원코드를 건조한 상태로 보관해 주십시오.
- 절대로 비품의 액세서리를 사용하거나 한번에 두가지 액세서리를 사용하지 마십시오.
- 절대로 각용기별 최대용량을 넘겨서 사용하지 마십시오. 각 용기별 최대용량은 본 사용자 설명서에 설명되어 있습니다
- 추가 액세서리를 사용하실 때에는 반드시 안전에 관련된 사항을 숙지하시고 사용해 주십시오.
- 이동을 위해서 본 제품을 들어 올리실 때에는 제품의 무게에 주의 하시고 부착물 및 전원코드등을 잘 정리하여 주십시오. 또한 헤드부분을 고정하는 고정레버가 잠겨있는지 꼭 확인해 주십시오.

- 키친머신을 사용하시기전에 전원코드가 완전하게 감겨 있는지 반드시 코드보관소⑫를 확인해 주십시오.
- 본 제품을 어린이들이 가지고 놀지 않도록 항상 관리하여 주십시오.
- 추가악세서리가 장착되어 있거나 동작되는 상태에서는 절대로 헤드부분을 들어 올리 지마십시오.
- 제품이 불안정하게 동작되어 사고가 발생할 수 있습니다.
- 육체적 심약자 또는 정신 기능이 취약한 자 위험상황의 대처가 불가능한자가 본 제품을 사용하지 않도록 관리하여 주십시오.
- 잘못된 제품 사용 또는 제품의 오용은 사용자의 부상을 초래할 수 있습니다.
- 본 제품을 어린이가 사용하지 않도록 관리하여 주시고 본 제품과 전원코드를 어린이의 손이 닿지 않는곳에 보관하여 주십시오.
- 본 제품은 판매되는 국가전용으로 설계되었으며 일반 가정에서 사용용도및 적합한 성능을 발휘하도록 제작 되었습니다.
- 본 설명서에 설명된 사용방법 및 관리지침을 따르지 않아 발생한 사고 또는 제품의 손상은 보증대상이 아닙니다.

사용하시기 전에

- 전원을 연결하시기 전에 반드시 전원 공급이 본 제품 하단에 표기된 사양표와 동일한지 확인하여 주십시오.
 - 본 제품은 유럽 안전규정에 명시된 전자기 호환성 2004/108/EC 규정과 2004년 10월 27일 제정된 EC규제 번호1935/2004의 식품 접촉용 재질규정을 준수합니다.

제품을 최초로 사용하시기 전에

- 최초 사용 전 본 설명서의 "세척 편을 참고 하셔서 제품을 세척해 주십시오.

키친머신에 대한 이해

주요부분

추가 액세서리 연결부

1 고속 연결부분

2 저속 연결부분

3 보울 기구 소켓

믹서 본체

4 고속 연결부분 커버

5 믹서 헤드부분

6 믹서 헤드부분 고정 레버

7 속도 조절 스위치

8 준비 버튼

9 본체

10 보울

11 저속 연결부분 커버

12 코드 보관소

13 K-비터

14 휘스크

15 도우 훅

16 주걱

17 헤드 가리개

18 틸트 방지 가드

안내: 스패너는 K-비터의 높낮이 조절 방법을 설명하고자 참고로 사용되었으며
본 제품에 포함되어 있지 않습니다.

별도 구매 가능한 부속품

본 제품에 추가하여 활용할 수 있는 다양한 종류의 추가 액세서리가 있습니다.

추가 액세서리를 확인 하고자 하실 때에는 www.kenwoodworld.com으로 방문해주시시오

주의 : 저속 연결 되는 추가 액세서리 사용시

본 제품의 저속 연결부분은 트위스트 결합 방식의 추가 액세서리를 사용하도록 되어 있습니다.
새롭게 추가 액세서리를 구매 하고자 하실 때에는 반드시 호환이 가능한 액세서리 연결방식인지
확인해 주십시오.

트위스트 연결 방식의 추가 액세서리에는 트위스트 연결로고 가 표시 되어 있습니다.
이에 관한 좀 더 많은 정보는 www.kenwoodworld.com/ko-kr/ 로 방문 하시면 확인 하실 수
있습니다.

이미 바 연결방식의 추가액세서리를 보유하고 계신 경우는 KAT002ME 아답터를 활용하여
사용할 수 있습니다.

KAT002ME 아답터는 바 연결방식 의 추가액세서리를 트위스트 연결방식 의 제품에 활용
할 수 있도록 만든 아답터입니다.

보울 툴 사용하기

- 키친 머신을 사용하기 전에 전원 코드를 완전하게 코드 저장소 (12)에서 빼내어 주십시오.
1. 플러그를 꼽으시면 스탠바이 버튼(8)에 불빛이 점등될 것입니다.
주의 : 스탠바이 버튼(8)이 깜빡이는 경우에는 키친머신이 작동하지 않습니다.
믹서 머리부분이 젖혀져 있는지 또는 속도 조절버튼(8)의 위치가 “O”가 아닌 경우 이러한 현상이 발생되며 사용 전에 믹서 머리 부분이 정상 위치에 있는지 그리고 고정 라켓이 잘 잡혀 있는지 확인하여 주십시오. 만약 지속적으로 깜빡이는 경우는 본 사용설명서의 문제해결 부분을 참고해 주십시오.
 2. 믹서 헤드부분을 내려 잡길 ①을 내리고 믹서 헤드부분을 잡길 때 ②까지 들어올려 주십시오.
 3. 보울을 본체 하단에 장착하고 시계 방향 ③으로 돌려 잠금 주십시오.
 4. 사용하실 툴을 소켓에 끼워 주시고 눌러 고정하신 뒤 ④ 툴이 잠기도록 돌려 ⑤ 고정 하십시오.
주의 : 만약 K-비터 또는 휘스크가 보울 밑바닥 부근의 재료를 끌어 올리지 못하는 경우 “툴의 조정” 부분을 참고해 주십시오.
 5. 믹서 헤드부분을 내려 잡길 때 까지 눌러 ⑥ 고정해 주십시오 ⑦.
 6. 제품을 가동하시고 속도 조절 스위치(7)를 P 순간작동 모드(P)로 선택하여 최대속도의 순간적인 동작으로 재료를 가공해 주십시오.
 7. 사용 후 속도 조절을 “O”로 돌려 정지하신 뒤 키친머신의 전원 플러그를 뽑아주십시오.
 8. 툴을 시계방향으로 돌려 소켓에서 분리하여 주십시오.

활용 팁

- 완벽하게 재료를 가공하기 위해서는 자주 그릇에 묻은 재료를 주걱으로 혼합시켜 주십시오.
- 계란 휘스크시에는 반드시 계란을 30분 정도 실온에 보관한 뒤 사용해 주십시오.
- 계란 흰자로 휘스크시에는 보울에 기름기 또는 계란 흰자가 없는지 확인해 주신 후에 가공해 주십시오.
- 레시피에 명시되어 있는 경우를 제외하고 차가운 재료를 사용하지 마십시오.

빵 만들기에 대한 포인트 중요

- 최대 사용 용량을 초과하지 마십시오.
안내 - 기계에 무리가 갈 수 있습니다.
- 키친머신의 작동음이 평소와 다르게 부하가 걸리는 듯 하면 즉시 전원을 끄고 재료의 반을 덜어낸 뒤 2번에 나누어 가공해 주십시오.
- 최고의 반죽상태를 위해서는 액체부터 넣어주셔야 합니다.

효모 가공

- 건식 효모를 가공하는 방법 : 따뜻한 물을 보울에 담은 뒤 효모를 넣고 설탕 약간을 넣은 뒤 거품이 생길 때 까지 약 10여분간 발효시켜 주십시오.
- 신선한 효모 : 밀가루를 넣고 반죽해 주십시오.
- 다른 효모 유형 : 효모 제조사가 제시한 방법에 따라서 가공해 주십시오.
- 기름을 바른 폴리에틸렌 비닐 봉투에 반죽을 넣거나 차 수건으로 반죽이 들어 있는 그릇을 덮고 따뜻한 곳에 반죽크기가 2배가 될 때까지 보관해 주십시오.

중요사항

항상 추가 액세서리를 사용하시기 전에 보울 툴이 장착되어 있는지 또는 보울안에 보울툴 들이 들어 있는지 확인하여 주십시오.

최대 용량		사용가능 양
쇼크러스트 과자	밀가루 중량	680g
빵반죽 (경질 효모)	밀가루 중량	1.36kg
	전체 중량	2.18kg
연질 효모 반죽 (버터와 달걀이 충분한 반죽)	밀가루 중량	1.3kg
	전체 중량	2.5kg
과일 케일 반죽 (크림 과 설탕의 혼합비율)	전체 중량	2.72kg
	달걀 수	(달걀 9개 혼합)
달걀 흰자	중량	12
	중량	(455g)

* 사용되는 달걀의 크기 (53 ~63g)

툴	레시피 / 방법	추천 속도
K-비터	크리밍 버터 / 마가린 과 설탕	"Min"으로 시작하여 점차 증가 시켜 "Max"
	케이크 믹스에 계란 섞기	"4" 에서 "MAX"
	밀가루에 과일 섞기	섞고 "1"
	모두 넣은 케이크 반죽	"Min"으로 시작하여 점차 증가 시켜 "Max"
	과자 & 비스킷 섞기	"Min"에서 "2"
	로얄 아이싱	"Min"에서 "1"
	으깬 감자	"Min"으로 시작하여 점차 증가 시켜 "Max"
휘스크	달걀 흰자	"Min"으로 시작하여 점차 증가 시켜 "Max"
	저지방 스폰지	
	크림	
도우 훅	효모 반죽	"Min" 에서 45~60초 이후 "1"에서 3~4분
		속도 1에 재반죽

팀 방지 가드 장착하기

조립방법

팀 방지 커버는 2개의 구성품으로 되어 있습니다: 헤드 가리개(17)와 팀 방지 가드(18).
팀 방지 커버는 헤드 가리게 없는 장착되지 않습니다.

1. 믹서 머리부분⑨을 잠길 때까지 들어 올려 주십시오.
2. 헤드실드를 아래부터 위로 끼워 올려 완전히 장착될 때까지 끼워 주십시오.
3. 베이스에 보울을 장착하여 주십시오.
4. 믹서 머리부분을 낮춰 고정시켜 주십시오.
5. 팀 방지 가드를 보울림을 모두 가리도록 장착해 주십시오⑩.
 - 만족 할 때에 팀 방지 가드의 투입구를 활용하여 재료를 추가할 수 있습니다.
6. 팀 방지 가드는 조립방법의 반대로 매우 손쉽게 분리할 수 있습니다.
7. 헤드실드를 분리하기 위해서는 믹서 머리부분을 들어 올려서 고정한 뒤 장착되어 있는 툴을 제거하고 헤드 실드를 당겨 분리할 수 있습니다.

주의 : 팀 방지 가드를 분리할때는 반드시 믹서 헤드부분이 고정되어 있을 때 만 가능합니다.

헤드 가리개와 팀 방지 가드는 정기적으로 분리하여 청소해 주셔야 합니다.

툴의 조정

K-비터 와 휘스크

툴은 정확한 높이에서 동작해야 만족스러운 품질의 반죽을 얻을 수 있습니다.

보울과 툴은 이미 공장에 알맞게 조정되어 판매됩니다. 그러나 보다 정확하게 툴의 높이를 조정하고자 할때는 다음의 방법을 활용해 주십시오.

툴 높이를 조정하고자 할때는 **17mm의 스페너**가 필요합니다.

1. 제품의 전원 플러그를 뽑아 주십시오.
2. 믹서 머리부분을 들어 올린 뒤 휘스크 또는 K-비터를 장착해 주십시오. (조정을 원하는 툴)
3. 믹서머리 부분을 낮춘 뒤에 툴과 보울 바닥의 간극을 확인 하신 뒤 조정이 필요한 경우에는 믹서 머리를 다시 들어 올린 뒤 툴을 분리해 주십시오.
휘스크 와 K-비터는 보울의 바닥부분에 거의 닿을 듯 하여야 합니다.
4. 알맞은 스페너를 활용하여 너트를 풀러 주시고 축을 돌려 높이를 조정해 주십시오.
다시 툴을 믹서 머리 부분에 장착하여 툴의 높이가 적정한지 확인해 주시고 몇 차례 반복하여 알맞은 높이가 되면 다시 스페너로 너트를 조여 고정시켜 주십시오.
5. 본 도식의 스페너는 단순한 설명을 위한 목적입니다.

도우 후

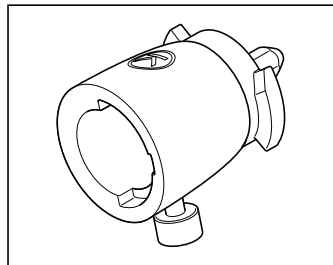
이 공구는 공장에서 설정되어 공급됩니다.

별도의 조정이 필요하지 않습니다.

KAT002ME 아답터 사용하기

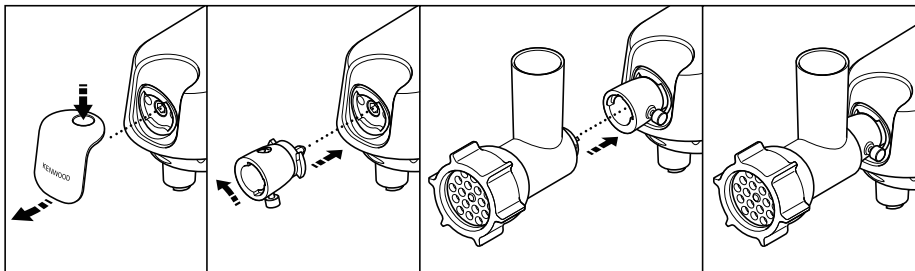
아답터 사용법

1. 저속 연결구의 커버를 벗겨 내어 주십시오.①
2. 저속 연결구에 아답터를 돌려 장착하시되 우측 그림을 통해서 장착 방향을 확인해 주십시오. (K로고 가 위로) 아답터를 끼운 뒤 좌측으로 돌려 고정을 해 주십시오.②
 - 주의 : 장착이 잘 되어 있는지 확인해 주십시오. 그리고 우측의 잠금 나사가 충분히 풀려 있어서 추가 액세서리를 끼울 때 방해가 되지 않는지 확인해 주십시오.
3. 추가 액세서리를 장착해 주십시오.
(양방향으로 움직여 잘 끼워지도록 조정해 주십시오.) 그리고 잠금 나사를 ③반 시계 방향으로 돌려 고정시켜 주십시오.
4. 각각의 추가 액세서리에 동봉된 설명서를 참고하셔서 사용해 주십시오.
5. 위의 방법을 역순으로 하여 추가 액세서리와 아답터를 분리하여



세척

- 항상 추가 액세서리를 아답터로부터 분리하여 세척해 주십시오.
- 아답터는 반드시 젖은 형값 등으로 닦아주시고 절대로 물에 담그지 마십시오.
- 본 아답터는 식기세척기에 사용할 수 없습니다.



세척 및 관리

세척하시기 전에는 항상 스위치를 끄고 플러그를 뽑아 주십시오.
최초 사용시에 저속 연결 부에 약간의 윤활제가 보일 수 있습니다.
이것은 정상적인 것으로 마른 형값 등으로 닦아 주시면 됩니다.

본체와 연결구 커버

젖은 형값으로 닦고 건조 시켜 주십시오.
본체를 물에 적시거나 물에 담그지 마십시오.
여분 길이의 코드는 반드시 후면부의 코드 보관함에 넣어서 보관해 주십시오.

보울

손으로 세척하여 건조시켜 주시거나 또는 식기세척기를 사용하여 세척해 주십시오.
절대로 금속재질의 브러쉬나 기타의 거친 재질로 세척하지 마십시오.
물때를 제거하고자 할 때에는 식초를 사용해 주십시오.
열기로부터 멀리해 주십시오. (오븐 상단, 가스렌지 주변, 전자레인지)

틀과 틱 방지 가드

손으로 세척하여 건조시켜 주십시오.
식기 세척기를 사용 하실 때 는 건조기능을 제외하고 사용해 주시고
수온은 50℃이하에서 사용해 주십시오. 또한 건조 기능은 사용하지 말아 주십시오.



문제 해결

문제	원인	해결책
휘스크 또는 K-비터가 보울 바닥에 닿습니다. 또는 보울 바닥의 재료가 그대로 남아 있습니다.	툴의 높이 조절이 잘못되어 있습니다.	"툴의 높이 조절"을 참고하여 수정해 주십시오.
저속 연결부에 장착 되는 추가 액세서리가 맞지 않습니다.	추가 액세서리가 트위스트 연결방식인지 확인해 주십시오.	추가 액세서리가 KAX 트위스터 연결 시스템에 맞는 연결을 가지고 있는지 확인해 주십시오. 만약 연결부가 바 연결 시스템을 가지고 있는 경우에는 KAT002E를 활용하여 연결하실 수 있습니다. 보다 자세한 사항은 www.kenwood.com 로 방문해 주십시오.
전원 코드를 꼽으면 스탠바이 불빛이 깜빡거립니다.	속도조절 스위치가 "O" 위치에 있지 않습니다. 믹서 헤드부분이 들어올려져 있거나 잠금버튼이 완전하게 잠겨 있지 않습니다.	속도 조절 스위치를 "O"으로 변경해 주십시오. 키친머신 헤드부분을 내려 완전히 잠궈 주십시오.
키친머신이 작동 중 멈추고 스탠바이 불빛이 빠르게 깜빡입니다.	과부하 방지 또는 과열방지 시스템이 작동되었습니다. 재료가 최대 용량에 도달하여 가공할 수 없습니다.	
전원 플러그가 꼽혀 있지만 스탠바이 불빛이 꺼져서 들어오지 않습니다.	키친머신이 전원플러그가 연결된 상태로 20분이상 작동되지 않고 대기상태로 있었습니다. 이때는 키친머신은 절전모드로 전환됩니다.	스탠바이 버튼을 다시 눌러 리셋 하십시오.

제 품 보 증 서

저희 드롱기켄우드코리아(주)에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준 공정거래위원회 고시에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청 시 080-848-8800로 연락하여 주십시오.
상담서비스 및 수리를 제공하여 드립니다.

제 품 명	키친 머신	모 델 명	KVC5010T
구 입 일		제 조 번 호	
구 입 처		고 객 성 명	
주 소		연 락 처	

키친 머신의 제품 보증기간은 구매 후 1년 입니다.

■ 무상 서비스

일반제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.
드롱기켄우드 코리아는 품목별 소비자분쟁해결기준(공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.

1. 본 제품은 엄격한 품질관리 및 검사과정을 거쳐서 생산된 제품입니다.
제품에 따라서 출고전 기능점검 등의 최종 검사 작업을 위하여 제품 내 물 등이 남아 있을 수 있습니다.
2. 제품의 보증기간은 소비자의 구매일로부터 시작됩니다. 따라서 구매증빙 자료와 본 보증서를 사용설명서와 함께 잘 보관하여 주십시오.
3. 품질 보증기간 내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능 및 기능상의 하자에 대해서는 무상으로 수리를 보증합니다. 단 수리가 불가능한 경우 제품을 교환해 드립니다.

■ 유상 서비스

서비스 신청 시 다음과 같은 경우 무상서비스 기간내라도 요금이 부과될 수 있습니다.
반드시 사용설명서를 읽고 사용해 주십시오.

1. 기구세척 또는 조정 사용설명 설치 등의 제품의 고장이 아닌 경우
 - 사용설명 및 분해가 필요하지 않은 간단한 조정
 - 전원 또는 사용되는 식수 등의 기온 등 외부환경 문제 시
 - 제품의 이동 또는 이사 등으로 발생된 제품의 설치 부실 또는 파손
 - 소모자재 등의 교환 또는 관련부품의 세척
2. 소비자 과실로 인한 고장의 경우
 - 전기 용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
 - 당사에서 지정하지 않은 소모품 / 옵션 부품의 사용으로 인한 고장 발생 시
 - 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생 시
 - 당사에서 지정하지 않은 수리서비스 업체 또는 기사 등이 수리하여 고장 또는 사고 발생 시
3. 그 밖의 경우
 - 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 침수 등)에 의한 고장 발생 시
 - 소모성 부품이 수명이 다한 경우

Know your Kenwood Kitchen Machine

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

Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- 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.

- Ensure the cord is fully unfolded from the cord storage compartment ⑫ before using the Kitchen Machine.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Kitchen Machine could become unstable.
- Do not operate your appliance near the edge of a work surface.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 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 directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for 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 head release lever
- ⑦ speed and pulse control
- ⑧ standby button
- ⑨ power unit
- ⑩ bowl
- ⑪ slow speed outlet cover
- ⑫ cord storage compartment
- ⑬ K-beater
- ⑭ whisk
- ⑮ dough hook
- ⑯ spatula
- ⑰ head shield
- ⑱ splashguard

Note: Spanner ⑪ shown is for illustration purposes only and is not supplied in pack.

Optional attachments

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

Note: Slow Speed outlet attachments

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

When purchasing new attachments for the slow speed outlet you should check compatibility with your Kitchen Machine. All Twist Connection System attachments can be identified by the product code which starts with KAX and also by the Twist logo  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 supplied in your pack to connect these to the Twist Connection System  on your Kitchen Machine. (Refer to "Using the Adaptor" section for how to fit the adaptor.)

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.

Whisk

For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses,

soufflés. Don't use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) - you could damage it.

Dough Hook

For yeast mixtures only.

To use your bowl tools

Ensure the cord is fully unfolded from the cord storage compartment ⑫ before using the Kitchen Machine.

- 1 Plug in and the Standby Button ⑧ will light up.

Note: The standby button light ⑧ will flash and the Kitchen Machine will not operate if the mixer head is in the raised position or the speed control is not in the 'O' position.

Before operating, check that the mixer head is correctly latched down and the speed control is in the 'O' position. If the light continues to flash refer to the 'troubleshooting guide'.

- 2 Push the head-lift lever ① down and raise the mixer head until it locks ②.
- 3 Fit the bowl on the base and turn clockwise ③ to secure in position.
- 4 Place the required tool into the socket. Then push up ④ and turn ⑤ the tool to lock into position.

Note: If the K-beater or Whisk are not picking up ingredients from the bottom of the bowl refer to the "Tool Adjustment" section.

- 5 Lower the mixer head by pushing the head release lever down ⑥ and lower the mixer head until it locks ⑦.
- 6 Start the machine by turning the speed control ⑦ to the desired speed setting. Use the pulse (P) position for short bursts of maximum speed.
- 7 After use, return the speed control to 'O' OFF position and unplug your Kitchen Machine.
- 8 Release the tool by turning clockwise to unlock from the tool socket and then remove.

Hints

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

Points for bread making Important

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

Yeast

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

Important

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

Maximum capacities		Chef	Chef XL
Shortcrust pastry	Flour weight	680g/1lb 8oz	910g/2lb
Bread dough (stiff yeasted)	Flour weight	1.36kg/3lb	1.6kg/3lb 8oz
	Total weight	2.18kg/4lb 3oz	2.5kg/5lb 8oz
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 Weight	12 (455g)	16 (605g)

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

Tool	Recipe/Process	Recommended Speed
K-beater	Creaming butter/margarine and sugar	Start on 'Min' and gradually increase to 'Max'
	Beating eggs into cake mixes	'4' to 'Max'
	Folding in flour, fruit etc	'Fold' to '1'
	All In one cake mixes	Start on 'Min' and gradually increase to 'Max'
	Pastry & Biscuits – rubbing fat into flour	'Min' to '2'
	Royal Icing	'Min' to '1'
	Mashed Potatoes	Start on 'Min' and gradually increase to 'Max'
Whisk	Egg Whites	Gradually increase to 'Max'
	Fatless sponges	
	Cream	
Dough Hook	For Yeasted dough mixes	'Min' speed for 45 - 60 secs. Then increase to speed 1 for approx. 3 – 4minutes.
		Re-knead on speed 1

To fit and use your Splashguard

To assemble

The splashguard assembly consists of 2 pieces: the head shield ⑰ and the splashguard ⑱.

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

- 1 Raise the mixer head until it locks.
 - 2 Clip the head shield upwards onto the underside of the mixer head ⑧ until fully located.
 - 3 Fit the bowl onto the base.
 - 4 Lower the mixer head.
 - 5 Rest the splashguard on the bowl rim and then slide forward until fully located ⑨.
- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the feed chute.
- 6 To remove the splashguard simply slide it away from the mixer bowl.
 - 7 To remove the head shield, raise the mixer head until it locks. Remove the tool if fitted, then pull the head shield downwards from the underside of the mixer head.

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

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

Tool Adjustment

K-beater & Whisk

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

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

TYPE KVC50 = 17mm

TYPE KVL60 = 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 ⑩.
 - 4 Using a suitable spanner loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft ⑪. 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 ⑪ shown is for illustration purpose only.

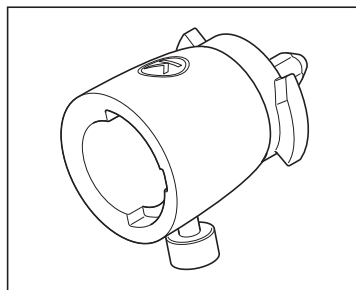
Dough Hook

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

Using the KAT002ME Adaptor

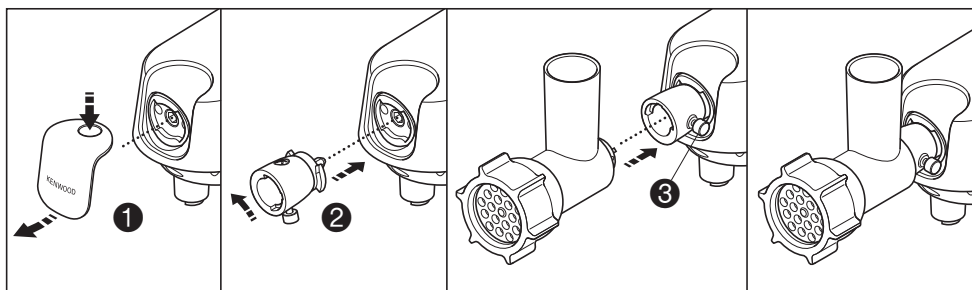
Using the Adaptor

- 1 Lift off the slow speed outlet cover by pressing the top and lifting off **1**.
- 2 With the adaptor in the position shown (K logo on top), locate to the slow speed outlet and rotate to lock in place **2**. The locking screw should be facing forward.
- Note: Before attempting to fit an attachment, check inside the adaptor to ensure the locking screw is unwound far enough to allow the attachment to be inserted.
- 3 Insert the attachment (turning both ways until it locates), then turn the locking screw **3** anti-clockwise to lock in position.
- 4 Refer to the individual attachment manual for usage instructions.
- 5 Reverse the above procedure to remove the attachment from the adaptor.



Cleaning

- Always remove the attachment from the adaptor before cleaning the parts.
- The adaptor should only be wiped over with a damp cloth and should not be immersed in water. **Do not place the adaptor in the dishwasher.**



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.
- Store excess cord into the cord storage compartment ⑫ at the back of the machine.

Bowl

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

Tools & Splashguard

- Wash by hand, then dry thoroughly.
- Alternatively they are dishwasher safe and can be washed on the top rack of your dishwasher. Avoid placing items on the bottom rack directly over the heating element. A short low temperature (Maximum 50°C) programme is recommended.

Service and Customer Care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your appliance
 - servicing or repairs
 - Contact the shop where you bought your appliance.
-
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
 - Made in China.



Important information for correct disposal of the product in accordance with EC Directive 2002/96/EC.

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 supplied to connect these to the Twist Connection System on your Kitchen Machine. <i>For more information visit www.kenwoodworld.com/twist</i>
Standby light flashing when Kitchen Machine first plugged in.	Speed control not in the ‘O’ position. Mixer head in the raised position or not locked down correctly.	Check and turn speed control to the ‘O’ position. Check Kitchen Machine head is locked down correctly.
The Kitchen Machine stops during operation. Standby light flashing rapidly.	Overload protection or overheat system activated. Maximum capacity exceeded.	Unplug and check for obstruction or overloading. Turn the speed control to “O” and then restart. If the machine will not operate, remove some of the ingredients to reduce the load and restart. If this still does not resolve the problem, unplug and allow to stand for 15 minutes. Plug in and reselect the speed. If the mixer does not restart following the above procedure contact “customer care” for further advice.
Standby light off whilst machine plugged in.	Kitchen machine has been left plugged in for more than 20 minutes without being operated and has gone into Standby mode.	Press the Standby button once to reset.

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.
- 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.

- Veillez à ce que le cordon soit totalement déroulé et sorti du compartiment de rangement du cordon ⑫ avant d'utiliser votre robot pâtissier multifonction.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne bougez pas la tête du robot, et ne la soulevez pas lorsqu'un accessoire est installé car cela pourrait rendre le robot pâtissier multifonction instable.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil près du bord d'un plan de travail.
- Les appareils peuvent être 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.
- 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 à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux 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 manette d'ouverture de la tête
- ⑦ commande pulse et variateur de vitesse
- ⑧ bouton Marche / Arrêt
- ⑨ bloc d'alimentation
- ⑩ bol
- ⑪ cache de la sortie lente
- ⑫ compartiment de rangement du cordon
- ⑬ batteur- K
- ⑭ fouet
- ⑮ pétrin
- ⑯ spatule
- ⑰ protège-tête
- ⑱ couvercle anti-éclaboussures

Remarque : La clé ⑪ présentée est uniquement à des fins d'illustration et n'est pas fournie avec l'appareil.

Accessoires en option

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

Remarque : accessoires pour la sortie lente

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

Lorsque vous achetez de nouveaux accessoires pour la sortie lente, vous devez vérifier leur compatibilité avec votre robot. Tous les accessoires du Système de connexion Twist sont identifiables par le code produit commençant par KAX, de même que par le symbole Twist  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 fourni avec votre appareil pour raccorder ces derniers au Système de connexion Twist  sur votre robot. (Consultez la rubrique " Utilisation de l'adaptateur " pour découvrir comment installer l'adaptateur.)

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.

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.

Pétrin

Uniquement pour les mélanges à base de levure.

Utilisation des ustensiles du bol

Vérifiez que le cordon soit suffisamment déroulé du compartiment de rangement du cordon ⑫ avant d'utiliser votre robot.

- 1 Branchez votre robot : le témoin lumineux Marche / Arrêt ⑧ s'allume.

Remarque : le témoin lumineux ⑧ clignote et le robot pâtissier multifonction ne peut pas fonctionner tant que la tête du robot se trouve en position relevée ou que la commande de vitesse n'est pas sur la position " O ".

Avant de faire fonctionner votre appareil, vérifiez si la tête du robot est correctement verrouillée et la commande de vitesse sur la position " O ". Si le témoin lumineux continue de clignoter, reportez-vous au " guide de dépannage ".

- 2 Poussez la manette d'ouverture de la tête ❶ vers le bas et levez la tête jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée en place ❷.
- 3 Installez le bol sur la base et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre ❸ pour le mettre en place.
- 4 Positionnez l'ustensile requis dans l'axe. Puis appuyez dessus ❹ et tournez ❺ l'ustensile pour le mettre en place.
Remarque : Si le batteur-K ou le fouet ne collecte pas les ingrédients dans le fond du bol, reportez-vous à la rubrique " Réglage des ustensiles ".
- 5 Abaissez la tête du robot en poussant vers le bas la manette d'ouverture ❻ et baissez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée ❼.
- 6 Mettez en fonctionnement le robot en tournant pour ce faire le variateur de vitesse ❼ sur la vitesse souhaitée. Utilisez la position pulse (P) pour les impulsions courtes à vitesse maximale.
- 7 Après utilisation, remettez la commande de vitesse " O " sur la position OFF (arrêt) et débranchez votre robot .
- 8 Retirez l'ustensile en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le sortir de l'axe, puis retirez-le.

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	1,6 kg
	Poids total	2,18 kg	2,5 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.	" Mélange délicat " à " 1 "
	Préparations pour gâteau tout-en-un	Démarrez sur vitesse " Min " et augmentez graduellement jusqu'à " Max "
	Pâtisserie & Biscuits – pour intégrer le corps gras à la farine	" Min " à " 2 "
	Glaçage royal	" Min " à " 1 "
	Pommes de terre écrasées	Démarrez sur vitesse " Min " et augmentez graduellement jusqu'à " Max "
Fouet	Blancs en neige	Passez graduellement sur " Max "
	Génoises	
	Crème	
Pétrin	Pour les préparations à base de pâte levurée	vitesse " Min " pendant 45 à 60 secondes. Puis passez à la vitesse 1 pendant environ 3 – à 4 minutes.
		Pétrissez de nouveau sur vitesse 1.

Installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussures

Montage

Le couvercle anti-éclaboussures se compose de 2 pièces : le protège-tête et ⑰ le couvercle anti-éclaboussures ⑱.

Le couvercle anti-éclaboussures ne peut pas être installé sur le bol tant que le protège-tête n'est pas en place.

- 1 Relevez la tête du robot jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place.
- 2 Clippez le protège-tête vers le haut à l'intérieur de la partie inférieure de la tête du robot ⑧ jusqu'à ce qu'il soit intégralement positionné.
- 3 Installez le bol sur la base.
- 4 Abaissez la tête du robot.
- 5 Posez le couvercle anti-éclaboussures sur le bord du bol et et faites-le glisser vers l'avant jusqu'à ce qu'il soit totalement positionné ⑨.

- Lors du mixage, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par l'entremise de l'entonnoir d'alimentation.
- 6 Pour retirer le pare-éclaboussures, faites-le simplement glisser hors du bol du robot.
 - 7 Pour retirer le protège-tête, relevez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place. Retirez l'ustensile si ce dernier est installé, puis tirez le protège-tête vers le bas à partir de la partie inférieure de la tête du robot.

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

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

Réglage des ustensiles

Batteur-K & Fouet

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

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

TYPE KVC50 = 17 mm

TYPE KVL60 = 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 ⑩.
- 4 À l'aide d'une clé adaptée, desserrez suffisamment l'écrou pour pouvoir régler l'axe ⑪. 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 ⑪ est uniquement à des fins d'illustration.

Pétrin

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

Nettoyage et entretien

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître au niveau de la sortie lente ⑫ lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Ceci est tout à fait normal – il vous suffit d'essuyer les traces de graisse.

Bloc d'alimentation et caches des sorties

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ; n'immergez jamais dans l'eau.
- Rangez le cordon excédentaire dans le compartiment de rangement du cordon ⑫ au dos de l'appareil.

Bol

- Lavez-le à la main et séchez-le minutieusement ; vous pouvez également le passer au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais une brosse à récurer, de la laine d'acier ni de la javel pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour retirer les traces de calcaire.
- Maintenez à l'abri de la chaleur (tables de cuisson, fours, micro-ondes).

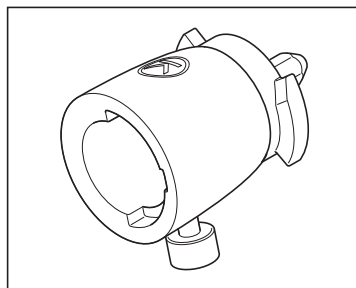
Ustensiles et couvercle anti-éclaboussures

- Lavez à la main et séchez minutieusement.
- Ils peuvent également passer au lave-vaisselle et être entreposés dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle. Éviter de mettre des articles dans le panier supérieur directement sur l'élément chauffant. Il est recommandé d'appliquer un programme court à basse température (maximum 50° C) .

Utilisation de l'adaptateur KAT002ME

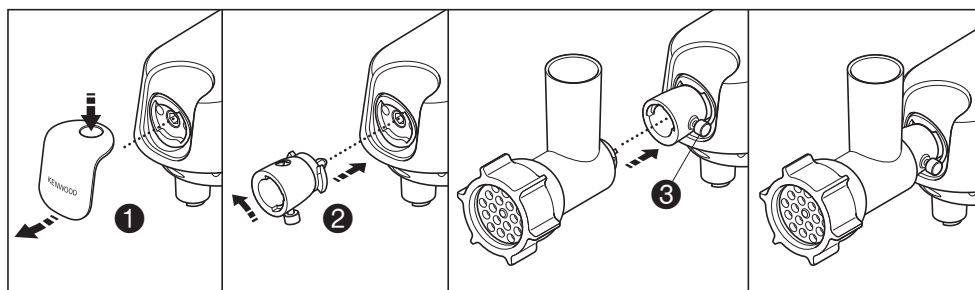
Utilisation de l'adaptateur

- 1 Soulevez le cache de la sortie lente en appuyant sur la partie du haut, tout en le soulevant simultanément ❶.
- 2 Avec l'adaptateur en position abaissée (logo K sur le haut), repérez la sortie lente et tournez, pour verrouiller en place ❷. L'écrou de verrouillage doit se trouver face vers l'avant.
- Remarque : avant d'essayer d'installer un accessoire, vérifiez l'intérieur de l'adaptateur pour vous assurer que l'écrou de verrouillage est suffisamment desserré afin de permettre l'insertion de l'accessoire.
- 3 Insérez l'accessoire (en tournant dans les deux sens jusqu'à ce qu'il se positionne), puis tournez l'écrou de verrouillage ❸ dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le mettre en place.
- 4 Reportez-vous au manuel propre à chaque accessoire pour les instructions d'utilisation.
- 5 Effectuez la procédure inverse pour retirer l'accessoire de l'adaptateur.



Nettoyage

- Retirez toujours l'accessoire de l'adaptateur avant de nettoyer les pièces.
- Pour nettoyer l'adaptateur, veuillez l'essuyer à l'aide d'un chiffon humide ; ne trempez jamais l'adaptateur dans l'eau. **Ne passez pas l'adaptateur au lave-vaisselle.**



Service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations
- contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

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

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.	Régalez 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 vous possédez des accessoires avec le système de connexion Bar  , vous devez alors utiliser l'adaptateur KAT002ME fourni pour raccorder ces derniers au Système de connexion Bar sur votre robot. <i>Pour plus d'information, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist</i>
Le témoin lumineux Marche / Arrêt clignote lorsque le robot est branché pour la première fois.	La commande de vitesse n'est pas sur la position " O ". La tête du robot est relevée ou n'est pas correctement verrouillée vers le bas.	Vérifiez et mettez la commande de vitesse sur la position " O ". Vérifiez si la tête du robot est correctement verrouillée vers le bas.

Problème	Cause	Solution
Le robot s'arrête en cours de fonctionnement. Le témoin lumineux Marche / Arrêt clignote rapidement.	La protection anti-surcharge ou surchauffe du système est activée. La capacité maximale est dépassée.	Débranchez et vérifiez qu'il n'y ait pas une obstruction ou une surcharge. Mettez la commande de vitesse sur " O " et redémarrez. Si l'appareil ne fonctionne pas, retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et redémarrez. Si le problème n'est pas résolu, débranchez l'appareil et laissez-le au repos pendant 15 minutes. Branchez et sélectionnez de nouveau la vitesse. Si le robot ne redémarre pas après l'application de la procédure susmentionnée, contactez le service " après-vente " pour plus de conseils.
Le témoin lumineux Marche / arrêt s'éteint lorsque l'appareil est branché.	Le robot est demeuré branché plus de 20 minutes sans fonctionner et est dès lors passé en mode Pause.	Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt une fois pour le remettre en marche.



Avertissements pour l'élimination correcte du produit CONFORMÉMENT AUX termes de la Directive européenne 2002/96/CE.

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.

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.
- 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 Wartung“.
- 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.
- Vor Gebrauch der Küchenmaschine sicherstellen, dass das Kabel komplett aus dem Kabelfach ⑫ gezogen ist.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Den Maschinenkopf nicht mit angebrachtem Aufsatz bewegen oder hochklappen, da die Küchenmaschine dadurch ihren sicheren Stand verlieren könnte.
- Das Gerät nicht nahe der Kante einer Arbeitsfläche betreiben.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- 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.
- Dieses Gerät entspricht der europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG sowie der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 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 Maschinenkopf-Hebel
- ⑦ Geschwindigkeits- und Pulsregler
- ⑧ Standby-Taste
- ⑨ Antriebseinheit
- ⑩ Schüssel
- ⑪ Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
- ⑫ Kabelfach
- ⑬ K-Haken
- ⑭ Schneebesens
- ⑮ Kneithaken
- ⑯ Spatel
- ⑰ Abdeckung
- ⑱ Spritzschutz

Hinweis: Der abgebildete Schraubenschlüssel ⑪ dient nur Illustrationszwecken und ist nicht Teil des Lieferumfangs.

Optionales Zubehör

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

Hinweis: Aufsätze für den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss

Der Niedriggeschwindigkeits-Anschluss Ihrer Küchenmaschine ist zum Anbringen von Aufsätzen mit Drehanschluss-System ausgelegt.

Wenn Sie neue Aufsätze für den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss kaufen, sollten Sie deren Kompatibilität mit Ihrer Küchenmaschine überprüfen. Alle Aufsätze mit Drehanschluss-System sind durch Produktcodes beginnend mit KAX gekennzeichnet sowie durch das auf der Packung abgebildete Dreh-Logo . Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist. Wenn Sie Aufsätze für das Steckschlitz-System  besitzen, müssen Sie den mitgelieferten Adapter KAT002ME verwenden, um diese an das Drehanschluss-System  Ihrer Maschine anschließen zu können. (Anleitungen zum Anbringen des Adapters finden Sie im Abschnitt „Verwendung des Adapters“.)

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

Die Röhrelemente und einige ihrer Einsatzmöglichkeiten

K-Haken

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

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.

Knethaken

Für schwere Teige, wie Hefe- oder Brotteige.

Verwendung Ihres Schüsselzubehörs

Vor Gebrauch der Küchenmaschine sicherstellen, dass das Kabel komplett aus dem Kabelfach ⑫ gezogen ist.

- 1 Schließen Sie das Gerät an das Netz an. Die Standby-Taste ⑧ leuchtet auf.

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

- 2 Drücken Sie den Hebel zum Anheben des Maschinenkopfes nach unten ① und klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet ②.
- 3 Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn ③, so dass sie fest sitzt.
- 4 Führen Sie das gewünschte Röhrelement 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 Röhrelementen“.
- 5 Klappen Sie den Maschinenkopf herunter, indem Sie den Maschinenkopf-Hebel nach unten drücken ⑥, und achten Sie darauf, dass der Kopf einrastet ⑦.
- 6 Starten Sie die Maschine, indem Sie den Geschwindigkeitsregler ⑦ zur gewünschten Stufe drehen. Verwenden Sie die Puls-Position (P), um das Gerät stoßweise bei Höchstgeschwindigkeit zu betreiben.
- 7 Drehen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf die AUS-Position „O“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- 8 Entfernen Sie das Röhrelement 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	1,6 kg
	Gesamtgewicht	2,18 kg	2,5 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.	„Unterheben“ bis „1“
	Schneller Kuchenteig (alles in einem)	Mit „Min“ starten und stufenweise auf „Max“ erhöhen
	Knet- und Plätzchenteig – Einarbeiten von Fett in Mehl	„Min“ bis „2“
	Eiweißglasur	„Min“ bis „1“
	Kartoffelpüree	Mit „Min“ starten und stufenweise auf „Max“ erhöhen
Schneebesen	Eiweiß	Stufenweise auf „Max“ erhöhen.
	Biskuit ohne Fett	
	Sahne	
Knethaken	Hefeteig	„Min“ für 45 bis 60 Sekunden. Dann 3 bis 4 Minuten auf Stufe 1 verarbeiten
		Erneut auf Stufe 1 durchkneten

Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes

Zusammenbau

Der Spritzschutz besteht aus zwei Teilen: der Abdeckung (17) und der Spritzschutzkomponente (18).

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

- 1 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet.
- 2 Schieben Sie die Abdeckung nach oben auf die Unterseite des Maschinenkopfes (8), bis sie fest sitzt.
- 3 Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel.
- 4 Klappen Sie den Maschinenkopf nach unten.
- 5 Setzen Sie den Spritzschutz auf den Schüsselrand und schieben Sie ihn nach vorne, bis er komplett einrastet (9).

- Während des Rührvorgangs können Zutaten direkt über den Füllschacht hinzugegeben werden.
- 6 Zum Entfernen des Spritzschutzes schieben Sie diesen einfach von der Rührschüssel weg.
 - 7 Zum Abnehmen der Abdeckung klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet. Entfernen Sie das Rührelement (wenn vorhanden) und ziehen Sie dann die Abdeckung von der Unterseite des Maschinenkopfes nach unten.
Hinweis: Den Spritzschutz nur anbringen oder abnehmen, wenn der Maschinenkopf eingerastet ist.

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

Anpassung von 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 KVC50 = 17 mm

MODELL KVL60 = 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 **10**.

- 4 Lösen Sie die Mutter mit einem geeigneten Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts verstellen zu können **11**. 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 **11** dient nur Illustrationszwecken.

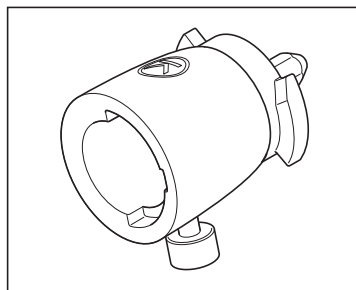
Knethaken

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

Verwendung des Adapters KAT002ME

Anbringen des Adapters

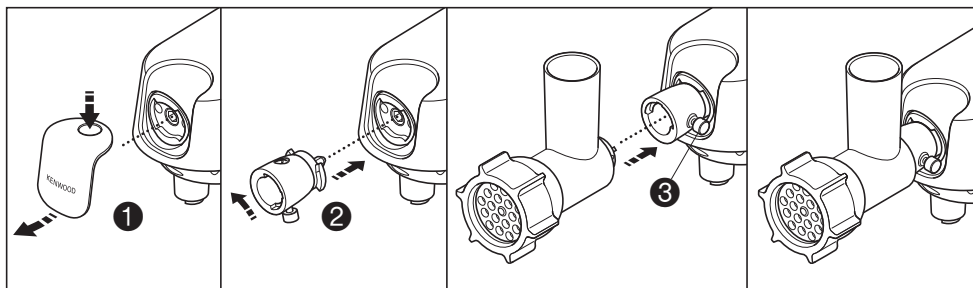
- 1 Entfernen Sie den Deckel des Niedriggeschwindigkeits-Anschlusses, indem Sie seine Oberseite nach unten drücken und den Deckel abheben ❶.
- 2 Setzen Sie den Adapter in der abgebildeten Position (K-Logo nach oben) in den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ein und drehen Sie ihn, bis er einrastet ❷. Die Halteschraube sollte nach vorne weisen.
- Hinweis: Überprüfen Sie vor dem Anbringen eines Aufsatzes das Innere des Adapters, um sicherzustellen, dass die Halteschraube genügend gelöst ist, um den Aufsatz einzuführen.
- 3 Führen Sie den Aufsatz ein (indem Sie ihn in beide Richtungen drehen, bis er richtig sitzt) und drehen Sie die Halteschraube ❸ gegen den Uhrzeigersinn, um den Aufsatz festzuklemmen.
- 4 Gebrauchsanleitungen zu den einzelnen Aufsätzen finden Sie im jeweiligen Handbuch.



- 5 Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um den Aufsatz vom Adapter zu entfernen.

Reinigung

- Vor dem Reinigen der einzelnen Teile immer den Aufsatz vom Adapter abnehmen.
- Der Adapter sollte nur mit einem feuchten Tuch abgewischt und niemals in Wasser getaucht werden. **Den Adapter nicht in die Spülmaschine geben.**



Pflege und Reinigung

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

Antriebseinheit und Anschlussdeckel

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen lassen.
- Niemals Scheuermittel benutzen oder in Wasser tauchen.
- Überhängendes Kabel im Kabelfach ⑫ hinten in der Antriebseinheit verstauen.

Schüssel

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

Rührelemente und Spritzschutz

- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen.
- Diese Teile sind zudem spülmaschinenfest und können im oberen Fach Ihrer Spülmaschine gereinigt werden. Vermeiden Sie es, die Teile im unteren Gestell direkt über dem Heizelement zu platzieren. Wir empfehlen ein kurzes Programm bei niedriger Temperatur (maximal 50°C).

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Für Hilfe hinsichtlich:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur
- Setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

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)  .	Aufsatz muss das Drehanschluss-System KAX  besitzen, um auf den Anschluss zu passen. Wenn Sie Aufsätze für das Steckschlitz-System  besitzen, müssen den mitgelieferten Adapter KAT002ME verwenden, um diese an das Drehanschluss-System Ihrer Maschine anzuschließen. <i>Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist</i>
Standby-Anzeige blinkt beim ersten Einschalten der Küchenmaschine.	Geschwindigkeitsregler nicht auf „O“ gestellt. Maschinenkopf hochgeklappt oder nicht richtig eingerastet.	Überprüfen und Geschwindigkeitsregler auf „O“ stellen. Überprüfen, dass der Maschinenkopf heruntergeklappt und eingerastet ist.
Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs. Standby-Anzeige blinkt schnell.	Überlastungs- oder Überhitzungssystem aktiviert. Höchstmengen wurden überschritten.	Ausschalten und auf Blockierung oder Überlastung überprüfen. Den Geschwindigkeitsregler auf „O“ stellen und erneut einschalten. Wenn die Maschine nach wie vor nicht funktioniert, einige Zutaten entfernen, um die Last zu reduzieren, und erneut starten. Wenn auch dies das Problem nicht löst, den Netzstecker ziehen und die Maschine 15 Minuten ruhen lassen. Wieder einschalten und die Geschwindigkeit neu auswählen. Sollte die Küchenmaschine danach immer noch nicht starten, den Kundendienst zu Rate ziehen.

Problem	Ursache	Lösung
Standby-Anzeige leuchtet nicht, obwohl die Maschine eingeschaltet ist.	Die eingeschaltete Küchenmaschine wurde 20 Minuten lang nicht betrieben und ist in den Standby-Modus übergegangen.	Zum Zurücksetzen der Maschine einmal die Standby-Taste drücken.



Wichtiger hinweis für die korrekte entsorgung des produkts in übereinstimmung mit der eg-richtlinie 2002/96/EG

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.

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.
- 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 'servizio e assistenza clienti'.
- 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.
- Assicurarsi che il cavo elettrico sia completamente spiegato fuori dal vano raccogli cavo ⑫ prima di usare la Kitchen Machine.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati onde evitare che giochino con la macchina.
- Non spostare né sollevare la testa dell'impastatrice quando l'attrezzatura è montata perché la Kitchen Machine potrebbe diventare instabile.
- Non utilizzare la macchina sul bordo di una superficie di lavoro.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontano dalla portata dei bambini.
- 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 alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali 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 leva di rilascio della testa
- ⑦ controllo della velocità della funzione Pulse
- ⑧ pulsante di stand-by
- ⑨ corpo motore
- ⑩ ciotola
- ⑪ coperchio attacco per lavorazioni a bassa velocità
- ⑫ vano raccoglicavo
- ⑬ frusta K
- ⑭ frusta a filo
- ⑮ gancio impastatore
- ⑯ spatola
- ⑰ protezione della testa
- ⑱ paraschizzi

Nota: La chiave inglese ⑪ è indicata soltanto a scopo illustrativo e non è fornita in dotazione.

Attrezzature optional

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

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

L'attacco delle attrezzature per lavorazioni a bassa velocità presente nella Kitchen Machine utilizza il sistema di innesto a rotazione (Twist Connection System). È stato progettato per le attrezzature da collegare mediante innesto a rotazione. Quando si intendono acquistare nuove attrezzature da inserire nell'attacco per lavorazioni a bassa velocità, occorre verificarne la compatibilità con la propria Kitchen Machine. Tutte le attrezzature del sistema di innesto a rotazione sono identificabili con il codice prodotto che inizia con KAX e dalla presenza del logo Twist  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 fornito in dotazione per inserirle mediante l'innesto a rotazione (Twist Connection System)  sulla Kitchen Machine. (Fare riferimento alla sezione "Utilizzare l'adattatore" per informazioni sul montaggio dell'adattatore.) 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.

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.

Gancio impastatore

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

Come utilizzare i ganci di miscelazione

Prima di usare Kenwood Chef, assicurarsi che il cavo elettrico sia completamente allungato, fuori dal vano raccoglicavo ⑫.

- 1 Inserire la spina nella presa di corrente e il pulsante di stand-by ⑧ si accenderà.

Nota: La spia del pulsante di stand-by ⑧ lampeggerà e la Kitchen Machine non funzionerà se la testa dell'impastatrice è nella posizione sollevata o la manopola per il controllo della velocità non è nella posizione 'O'. Prima di accendere la macchina, controllare che la testa dell'impastatrice sia correttamente bloccata nella posizione abbassata e che il controllo della velocità sia nella posizione 'O'. Se la spia continua a lampeggiare consultare la 'guida alla risoluzione dei problemi'.

- 2 Spingere verso il basso la leva di sollevamento della testa ① e sollevare la testa del Kenwood Chef sino a quando si blocca in posizione ②.
- 3 Inserire la ciotola nella base e ruotarla in senso orario ③ per bloccarla in posizione.
- 4 Inserire nell'attacco il gancio desiderato. Spingere verso l'alto ④ e ruotare ⑤ l'accessorio per bloccarlo in posizione. Nota: Se la frusta K o quella a filo non raccolgono gli ingredienti dal fondo della ciotola, fare riferimento alla sezione "Regolazione dei ganci di miscelazione".
- 5 Abbassare la testa di Kenwood Chef spingendo verso il basso la leva di rilascio della testa ⑥ e abbassare la testa di Kenwood Chef sino a quando si blocca in posizione ⑦.
- 6 Avviare la macchina ruotando la manopola per il controllo della velocità ⑦ sull'impostazione desiderata. Usare la funzione Pulse (P) per attivare la velocità massima per brevi periodi di tempo.
- 7 Dopo l'uso, riportare il controllo della velocità nella posizione 'O' (OFF) e scollegare il cavo elettrico di Kenwood Chef.
- 8 Smontare l'accessorio ruotandolo in senso orario per sbloccarlo dal relativo attacco e rimuoverlo.

Suggerimenti

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

Attenzione: suggerimenti per preparare bene il pane

- Non superare mai le capacità massime indicate, per non rischiare di sovraccaricare la macchina.
- Se si nota che la macchina sforza troppo durante il suo funzionamento, spegnerla, rimuovere metà dell'impasto e lavorare separatamente le due metà.
- Gli ingredienti vengono miscelati meglio se nella ciotola si versano prima gli ingredienti liquidi e poi quelli solidi.

Lievito

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

Importante

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

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

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

Accessorio	Ricetta/Procedura	Velocità consigliata
Frusta K	Amalgamare burro/margarina e zucchero	Iniziare alla velocità 'Min' e passare gradualmente alla 'Max'
	Lavorare le uova per impasti morbidi (torte, ...)	Da '4' a 'Max'
	Amalgamare farina, frutta, ...	Da 'Fold' per amalgamare a bassa velocità a '1'
	Impastare ciambelle, polpettoni, ripieni, ...	Iniziare alla velocità 'Min' e passare gradualmente alla 'Max'
	Dolci e biscotti – miscelare burro e farina	Da 'Min' a '2'
	Glassa reale	Da 'Min' a '1'
	Purè di patate	Iniziare alla velocità 'Min' e passare gradualmente alla 'Max'
Frusta a filo	Albumi	Aumentare gradualmente fino alla velocità 'Max'
	Pan di Spagna	
	Panna	
Gancio impastatore	Per miscele di impasti con lievito	Velocità 'Min' per 45 - 60 sec. Aumentare successivamente alla velocità 1 per circa 3 - 4 minuti.
		Impastare nuovamente alla velocità 1

Montare e usare il paraschizzi

Montaggio

Il gruppo del paraschizzi è composto da 2 pezzi: la protezione della testa (17) e il paraschizzi (18).

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

- 1 Sollevare la testa del mixer sino a quando si blocca in posizione.
- 2 Agganciare la protezione della testa verso l'alto sulla parte inferiore della testa del mixer (8), sino a bloccarla completamente in posizione.
- 3 Inserire la ciotola nella base.
- 4 Abbassare la testa della macchina.

- 5 Posare il paraschizzi sul bordo della ciotola e farlo scorrere in avanti sino a bloccarlo completamente in posizione (9).
- Durante la lavorazione, è possibile aggiungere gli ingredienti direttamente nella ciotola attraverso l'apposita apertura.
- 6 Per rimuovere il paraschizzi, farlo semplicemente scorrere all'esterno della ciotola.

7 Per rimuovere la protezione della testa, sollevare la testa del mixer sino a quando si blocca in posizione. Rimuovere l'accessorio se montato, quindi tirare verso il basso la protezione della testa dalla parte inferiore della testa della macchina

Nota: Montare o rimuovere il paraschizzi solo quando la testa della macchina è nella posizione bloccata.

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

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 KVC50 = 17 mm

MODELLO KVL60 = 19 mm

Seguire poi le istruzioni seguenti:

- 1 Scollegare la spina del cavo elettrico dalla presa di corrente.
- 2 Abbassare la testa della macchina e inserire la frusta a filo o la frusta K.
- 3 Abbassare la testa della macchina. Se lo spazio libero deve essere modificato, sollevare la testa della macchina e rimuovere l'utensile. Idealmente, la Frusta a filo e la Frusta K devono **quasi** toccare il fondo della ciotola 10.
- 4 Con una chiave inglese idonea, allentare il dado a sufficienza per consentire la regolazione dell'alberino 11. Per abbassare l'utensile in modo da avvicinarlo al fondo della ciotola, ruotare l'alberino in senso antiorario. Per allontanare l'utensile dal fondo della ciotola, ruotare l'alberino in senso orario.
- 5 Serrare nuovamente il dado.

- 6 Montare l'accessorio sulla macchina e abbassare la testa della macchina.

(Controllarne la posizione, facendo riferimento ai punti precedenti).

- 7 Ripetere i passi precedenti come necessario sino al corretto posizionamento dell'accessorio. Una volta ottenuto il corretto posizionamento, stringere il dado.

- Nota: La chiave inglese 11 è indicata soltanto a scopo illustrativo.

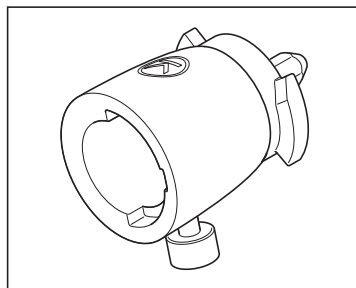
Gancio impastatore

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

Utilizzo dell'adattatore KAT002ME

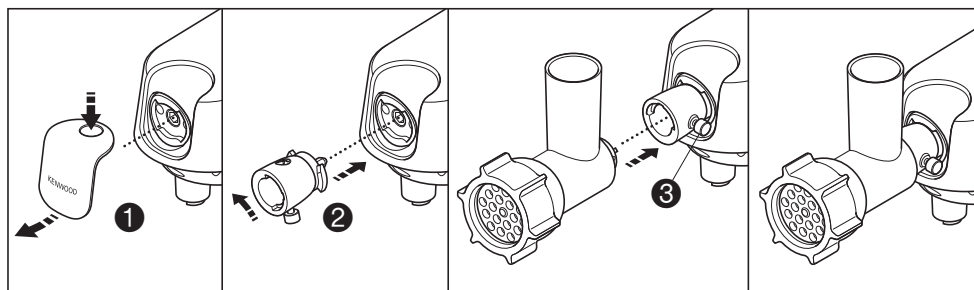
Utilizzo dell'adattatore

- 1 Sollevare completamente il coperchio dell'attacco per lavorazioni a bassa velocità premendo la parte superiore e sollevandolo ❶.
- 2 Con l'adattatore nella posizione indicata (il logo K appare in alto), individuare l'attacco per lavorazioni a bassa velocità e ruotarlo, per bloccarlo in posizione ❷. La vite di blocco deve essere rivolta in avanti.
- Nota: Prima di montare una qualunque attrezzatura, controllare l'interno dell'adattatore per verificare che la vite di blocco sia allentata a sufficienza onde consentire l'inserimento dell'attrezzatura.
- 3 Inserire l'attrezzatura (ruotandolo in entrambi i sensi sino a bloccarlo in posizione), quindi ruotare la vite di blocco ❸ in senso antiorario per bloccarla in posizione.
- 4 Fare riferimento al manuale dell'attrezzatura che si intende utilizzare per le istruzioni sul suo utilizzo.
- 5 Seguire la procedura inversa per rimuovere l'attrezzatura dall'adattatore.



Pulizia

- Rimuovere sempre le attrezzature dall'adattatore prima di procedere alla pulizia delle parti.
- L'adattatore deve essere pulito soltanto con un panno umido e non deve essere immerso in acqua. **Non lavare l'adattatore in lavastoviglie.**



Cura e Pulizia

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

Corpo motore e coperchi degli attacchi

- Pulire con un panno umido e asciugare.
- Non usare mai prodotti abrasivi né immergere queste parti in acqua.
- Riporre il cavo elettrico nel vano raccogli cavo ⑫, sul retro della macchina.

Ciotola

- Lavare a mano e asciugarla completamente o lavarla in lavastoviglie.
- Non usare mai una spazzola metallica, lana d'acciaio o candeggina per pulire la ciotola in acciaio inossidabile. Per rimuovere il calcare, usare aceto.
- Tenere lontano da fonti di calore (fuochi, forni, microonde).

Ganci di miscelazione e paraschizzi

- Lavare a mano e asciugare completamente.
- Alternativamente, è possibile lavarli in lavastoviglie, nel cestello superiore. Evitare di lavare i componenti nel cestello inferiore della lavastoviglie, direttamente sopra l'elemento termico. Si consiglia un programma breve a bassa temperatura (massimo 50°C).

Manutenzione e Assistenza Tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio o
 - manutenzione o riparazioni
 - Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.
-
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
 - Prodotto in Cina.

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) 	L'accessorio deve essere dotato di sistema di innesto a rotazione KAX  per poter essere montato sull'attacco. Se gli accessori di cui si dispone utilizzano il sistema di attacco a barra  si dovrà usare l'adattatore KAT002ME fornito in dotazione per collegarli al sistema di innesto a rotazione della Kitchen Machine. Per maggiori informazioni, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist .
La spia di stand-by lampeggia quando il cavo elettrico della Kitchen Machine viene inserito per la prima volta nella presa di corrente.	Il controllo della velocità non è nella posizione 'O'. La testa del mixer è nella posizione alzata o non è bloccata correttamente verso il basso.	Verificare e ruotare il controllo della velocità nella posizione 'O'. Controllare che la testa della Kitchen Machine sia correttamente bloccata verso il basso.

Problema	Causa	Soluzione
La Kitchen Machine si arresta durante il funzionamento. La spia di stand-by lampeggia rapidamente.	Attivazione della protezione da sovraccarico o surriscaldamento del sistema. Quantità massima superata.	Scollegare il cavo elettrico e verificare che non vi siano ostruzioni o surriscaldamento. Ruotare il controllo della velocità sulla 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 il mixer non funziona dopo aver seguito la procedura indicata in precedenza, contattare il "Servizio Assistenza Clienti" per richiedere ulteriore assistenza.
La spia di stand-by si spegne quando la macchina è collegata alla corrente.	La Kitchen Machine è stata collegata per oltre 20 minuti senza funzionare per cui è entrata in modalità Stand-by.	Premere una volta il pulsante di stand-by per resettare la macchina.



IMPORTANTI Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/EC.

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.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

5720000453