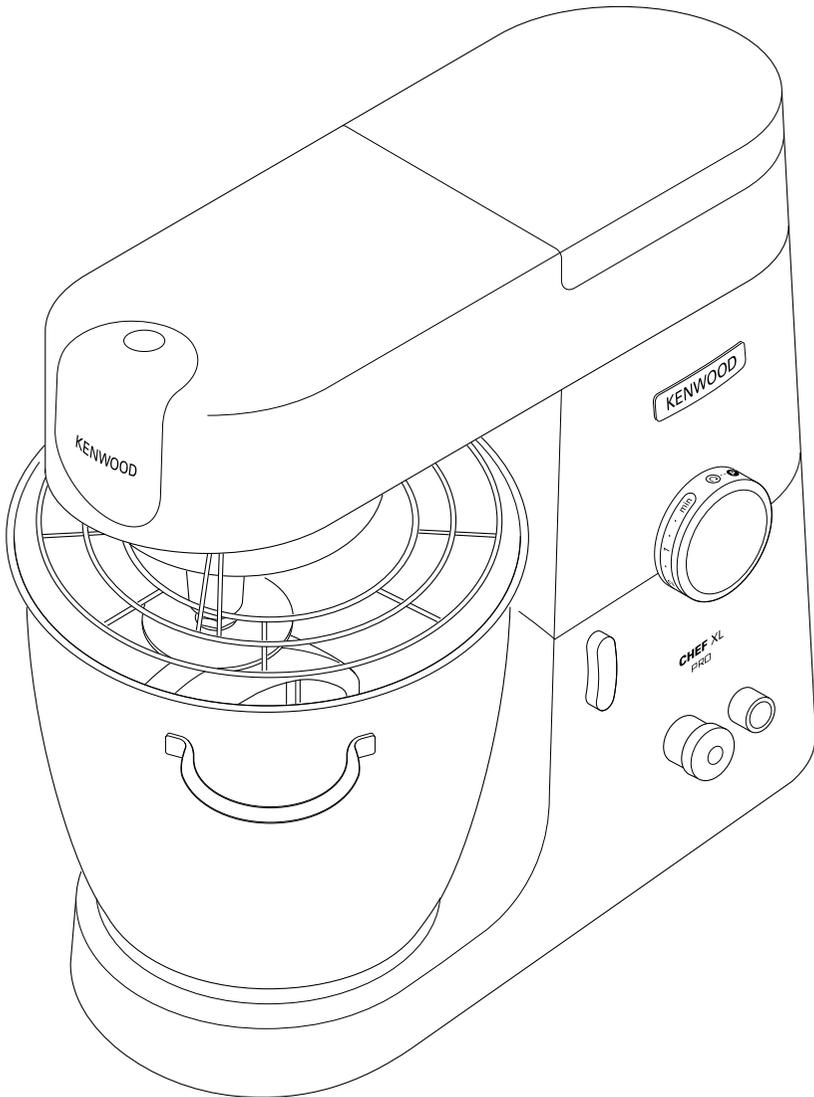


KENWOOD

TYPE KPL90

사용 설명서



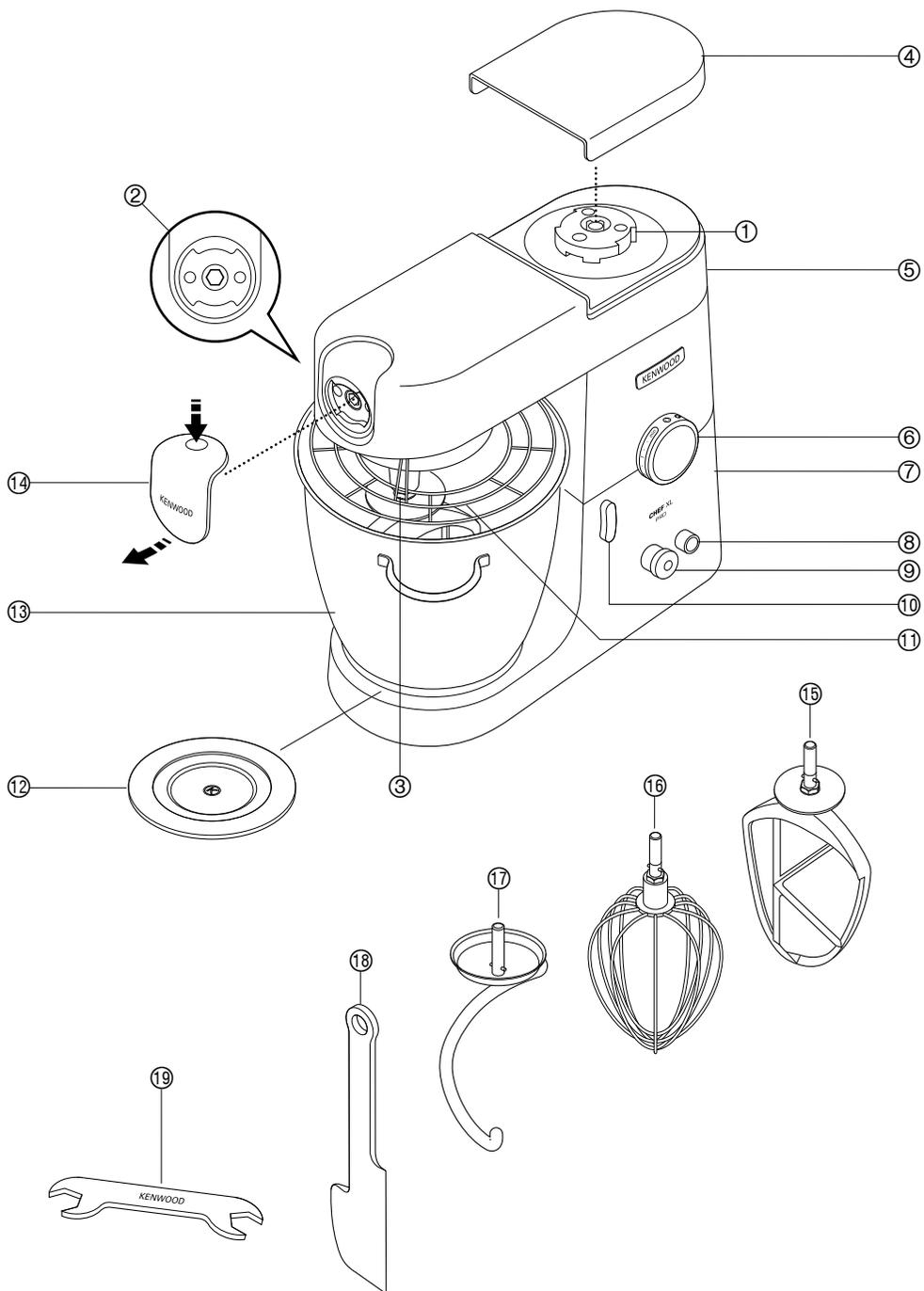
한국어

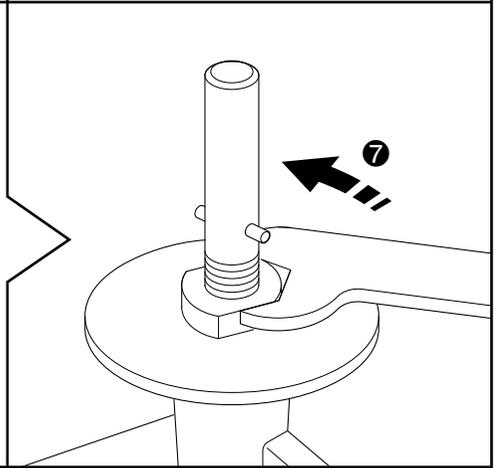
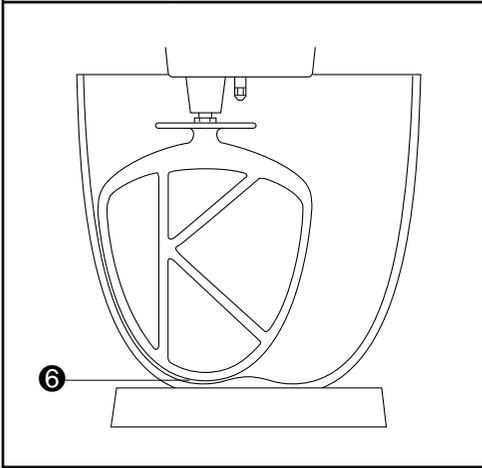
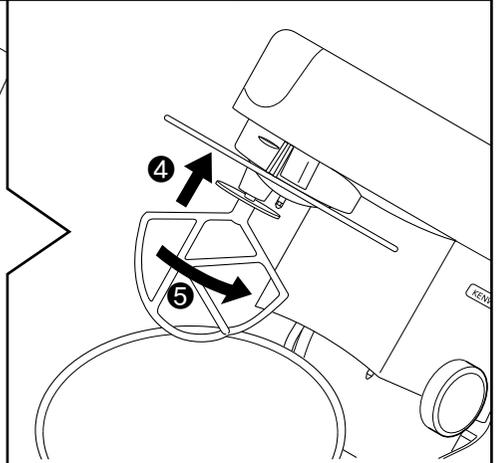
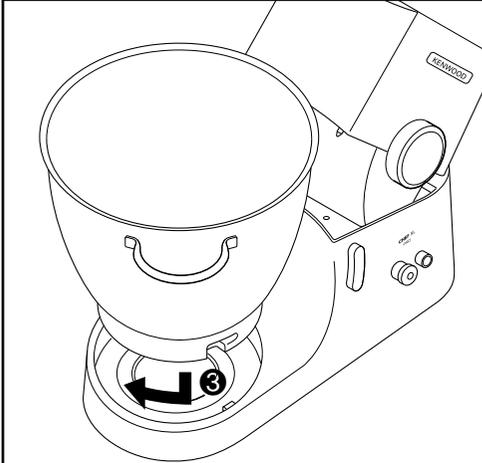
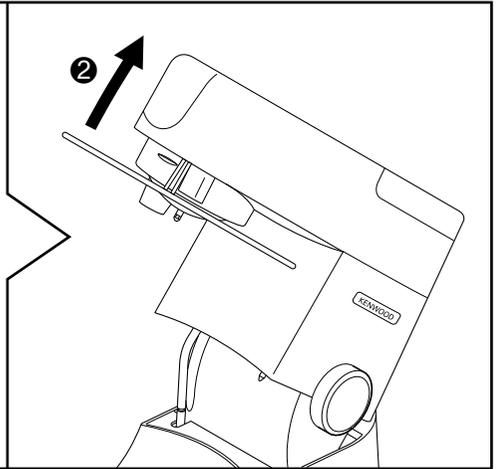
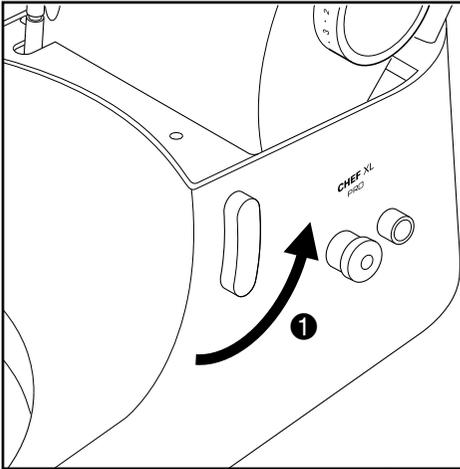
5 - 13

English

14 - 21







켄우드 키친 머신 정보

켄우드 제품을 구매해 주셔서 감사합니다. 켄우드 키친 머신은 단순한 믹서가 아니라 다양한 종류의 부착물과 함께 사용할 수 있도록 첨단 기술이 접목된 키친 머신입니다. 켄우드 키친 머신과 함께 즐거운 시간 보내시기 바랍니다.

튼튼하고 안정적이며 다용도로 사용할 수 있습니다. 켄우드.

안전

- 설명서를 잘 읽고 보관하여 필요할 때 참고하십시오.
- 모든 포장과 라벨을 제거해 주십시오.
- 코드가 손상된 경우 켄우드나 켄우드 공식 서비스 센터에서 교체 받으십시오.
- 사용 후 또는 청소 전에는 전원을 끄고 플러그를 뽑은 후 기구/부착물을 장착하거나 분리하십시오.
- 회전부나 장착된 부착물에 손을 대지 않도록 주의하십시오.
- 키친 머신이 작동 중일 때는 자리를 떠나지 마십시오.
- 제품이 파손되면 사용하지 마시고 점검 또는 수리를 받으십시오(“고객 서비스” 참조).
- 헤드가 올라간 상태에서는 절대 키친 머신을 작동시키지 마십시오.
- 어린이의 손이 닿는 곳에 코드를 두지 마십시오.
- 본체, 코드, 플러그가 젖지 않도록 하십시오.
- 허가되지 않은 부착물을 사용하지 마시고 하나 이상의 부착물을 동시에 사용하지 마십시오.
- 최대 용량표에 표시된 양을 절대 초과하여 사용하지 마십시오.
- 부착물을 사용할 때는 동봉된 안전 지침을 읽고 준수하십시오.

- 제품이 무거우므로 조심해서 들어 올리십시오. 제품을 들어 올리기 전에는 믹서 헤드를 아래쪽으로 올바르게 잠그고 용기, 기구, 연결부 커버, 코드가 고정되어 있는지 확인하십시오.
- 장시간 사용한 후 용기를 제거할 때는 뜨거울 수 있으므로 주의하십시오.
- 어린이가 제품으로 장난을 치지 않도록 잘 살펴봐야 합니다.
- 부착물이 장착된 상태로 믹서 헤드를 움직이거나 들어 올릴 경우 키친 머신이 불안정해질 수 있으니 주의하십시오.
- 제품이 떨어질 수 있는 곳에서 사용하지 마십시오.
- 신체 및 감각 기능에 장애가 있거나 지적 장애가 있는 사람, 경험과 지식이 부족한 사람은 관리 감독하에서나 안전한 제품 사용에 관한 지침을 숙지하고 관련 위험 요소를 이해하고 있을 때만 이 제품을 이용할 수 있습니다.
- 제품을 잘못 사용할 경우 다칠 수 있습니다.
- 이 제품은 어린이가 사용해서는 안 됩니다. 제품과 코드를 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 두십시오.
- 최대 정격은 가장 높은 부하를 받는 부착물에 따라 정해집니다. 이외 부착물은 허용 정격이 더 낮을 수 있습니다.
- **중요** - 기계의 손가락 보호대는 제조 과정에서 장착되며, 이 보호대를 제거하지 마십시오.
- 본 제품은 가정용으로만 사용하십시오. 제품을 잘못된 용도나 방법으로 사용하거나 위 지침을 준수하지 않을 경우, 켄우드는 어떤 책임도 지지 않습니다.

플러그를 꽂기 전 주의사항

- 제품 바닥에 표시된 전압을 사용하도록 하십시오.
- 음식과 접촉하는 재질 및 부속품은 EC 규정 1935/2004를 준수합니다.

처음 사용하기 전 주의 사항

- 부품을 세척하십시오(“관리 및 청소” 참조).

키친 머신 정보

부속품

부착물 연결부

- ① 고속 연결부
- ② 저속 연결부
- ③ 용기 기구 소켓

믹서

- ④ 고속 연결부 커버
- ⑤ 믹서 헤드
- ⑥ 속도 및 펄스 조절 다이얼
- ⑦ 본체
- ⑧ 시작 버튼(녹색)
- ⑨ 정지 버튼(빨간색)
- ⑩ 헤드 분리 레버
- ⑪ 손가락 보호대
- ⑫ 용기 받침대
- ⑬ 용기
- ⑭ 저속 연결부 커버
- ⑮ K-비터
- ⑯ 거품기
- ⑰ 반죽 갈고리
- ⑱ 주걱
- ⑳ 스페너

선택형 부착물

키친 머신에 사용할 수 있는 다양한 선택형 부착물이 제공됩니다. 패키지에 동봉된 부착물 카탈로그를 참고하거나 www.kenwoodworld.com에 방문하여 전체 부착물 목록과 패키지에 포함되지 않은 부착물의 구입 방법을 확인하십시오.

참고: 저속 연결부 부착물

본 키친 머신 모델의 저속 연결부에는 트위스트 연결 시스템이 적용되어 있습니다. 이 연결부는 트위스트 연결 시스템 부착물을 부착하도록 설계되어 있습니다.

저속 연결부용 신규 부착물을 구입할 경우, 본 키친 머신과의 호환성을 확인해야 합니다.

트위스트 연결 시스템 부착물은 KAX로 시작하는 제품 코드와 패키지에 표시된 Twist 로고()를 통해 식별할 수 있습니다. 자세한 내용은 www.kenwoodworld.com/twist를 방문해 확인하십시오.

바 연결 시스템()이 적용된 부착물을 갖고 있다면 KAT002ME 어댑터를 사용하여 이 부착물을 본 키친 머신의 트위스트 연결 시스템()에 연결할 수 있습니다. 자세한 내용은 www.kenwoodworld.com/twist에서 확인하십시오.

용기 기구 및 사용 용도

K-비터

케이크, 비스킷, 페이스트리, 아이싱, 속 재료, 에클레어, 으갠 감자용

반죽 갈고리

이스트 혼합용으로만 사용

거품기

달걀, 크림, 반죽, 무지방 스폰지 케이크, 머랭, 치즈 케이크, 무스, 수플레용 등.

겉쪽한 재료(예: 버터와 설탕으로 만든 크림)에 거품기를 사용할 경우 손상될 수 있으니 사용하지 마십시오.

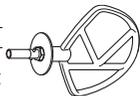
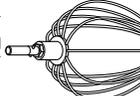
용기 기구 사용하기

- 1 헤드 상승 레버를 시계 반대 방향(❶)으로 돌리고 믹서 헤드를 고정될 때까지 들어 올립니다(❷). 용기 받침대(❸)를 ㉞ 기호가 맨 위에 오도록 올바르게 장착합니다.
- 2 용기를 받침대에 놓고 밑으로 누르면서 시계 방향으로 돌려서(❹) 고정시킵니다.
- 3 필요한 기구를 소켓에 장착합니다. 그런 다음, 기구를 위로 밀고(❺) 돌려서(❻) 끼웁니다.
참고: K-비터나 거품기가 용기 바닥의 재료에 닿지 않는 경우, “기구 조절”을 참조하십시오.
- 4 믹서 헤드를 약간 들어 올린 후, 헤드 상승 레버를 시계 반대 방향으로 돌리고 믹서 헤드를 고정될 때까지 내립니다.
- 5 속도를 선택합니다.
- 6 믹서를 시동하려면 녹색 버튼을 누르십시오. 믹서의 작동을 정지하려면 빨간색 버튼을 누르십시오.
- 7 기구를 시계 방향으로 돌려 기구 소켓에서 분리합니다.

중요

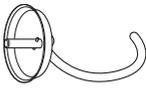
다른 연결부를 사용할 때는 용기에 용기 도구가 장착되어 있거나 거치되어 있지 않은지 확인하십시오.

추천 사용 방법

도구	재료	최대 용량	()	⌚ * (분)	사용 팁
 K-비터	버터/미가린과 설탕으로 크림	4.55kg (전란 15개 mix)	Min → Max	4	<ul style="list-style-type: none"> • 튀는 것을 방지 하기 위해 속도를 서서히 올려서 사용해 주세요. • 버터와 설탕사용시, 버터를 실온에 일정한 시간 두어 차갑지 않게 해주세요. • 재료들을 완전히 혼합하려면 미싱을 멈추고 주걱으로 용기 바닥을 자주 긁어주세요. • 특별한 경우가 아닌 한 페이스트리 반죽에는 차가운 재료를 사용하십시오.
	케익 미스에 달걀 추가		Min → Max		
	과일, 기타를 추가	Min → 1			
	페이스트리 및 비스킷 - 버터 혼합	Min → 2			
 거품기	케익 미스	600g(최소) - 5kg	Min → Max	45 - 60 secs	중요 <ul style="list-style-type: none"> • 튀는 것을 방지 하기 위해 속도를 서서히 올려서 사용해 주세요. • 케이크 미스의 비중이 너무 무거울 경우 거품기날이 손상될 수 있습니다. 비중이 무거울 경우에는 양을 나눠서 믹싱해 주세요. • 거품이 잘 나오도록 달걀을 실온에 일정시간 두십시오. • 달걀 흰자 거품을 내기 전에 거품기나 용기에 기름기나 달걀 노른자가 묻어 있지 않도록 하십시오. • 오일을 추가 하고 Max 스피드로 10초 정도 더 돌려주면 좀더 쉽게 굵어 낼 수 있습니다.
	달걀 흰자	16 (605g)	Min → Max	1½ - 2	
	무지방 스펀지	930g (전란 9개 Mix)	Min → Max	4 - 6	
	크림 (38% 지방의 크림 기준. 시간은 지방 함유량에 따라 달라짐)	125ml - 2L	Min → 4-6	1½ - 3	
팬케익 반죽	마요네즈	2	Max	1 - 1½	<ul style="list-style-type: none"> • 용기에 먼저 액체류의 재료를 넣고 이후에 밀가루를 넣어주세요. • Min 스피드로 재료를 섞어 주세요.
	달걀 노른자	2	Max	1 - 1½	
	머스타드	10g	Max	1	
	식물성 오일	200ml	Max	1	
팬케익 반죽	밀가루	250g	'Min' 스피드로 10초 후, Max 스피드로 45~60초.	1	<ul style="list-style-type: none"> • 용기에 먼저 액체류의 재료를 넣고 이후에 밀가루를 넣어주세요. • Min 스피드로 재료를 섞어 주세요.
	우유	500g	'Min' 스피드로 10초 후, Max 스피드로 45~60초.	1	
	달걀	200g	'Min' 스피드로 10초 후, Max 스피드로 45~60초.	1	

* 사용된 달걀 크기 기준 = 보통크기 (무게 53~63g)

* 일반적인 사용 안내이며, 재료와 각 조리 방법에 따라 그 방법이 달라질 수 있습니다.

도구	재료	최대 용량	(\)	⌚ * (분)	사용 팁
반죽 갈고리 	빵 반죽 (뽕뽕한 반죽)	밀가루 중량 350g(최소) - 1.6kg	Min 1	60 secs 3 - 4	중요 <ul style="list-style-type: none"> • 최대양 초과시에는 킨 머신에 과부하를 주게 됩니다. • 도우량이 많아 과부하인 경우 전원을 끄고, 도우를 나누어 반죽해 주세요. • 먼저 액체류 재료를 넣고 반죽을 진행하면 반죽이 더 잘 됩니다. 이스트 <ul style="list-style-type: none"> • 드라이 이스트 (예비발효粉); 따뜻한 물을 볼에 붓고 이스트와 설탕을 섞어 부풀어 오르도록 10분 정도 예비발효후 사용합니다. • 생이스트: 밀가루에 넣고 섞어서 사용합니다. • 기타 이스트: 제품의 조리법에 따릅니다. • 기름을 바른 비닐백이나 마른천으로 감싸서 반죽을 넣어 놓은 후, 따뜻한 곳에 사이즈가 2배 정도가 될때 까지 놔둡니다.
	부드러운 반죽 (버터와 계란이 반죽된 반죽)	밀가루 중량 전체 중량 250g(최소)-2.6kg 478g(최소) - 5kg	Min 1	60 secs 3 - 4 60 secs	

* 사용된 달걀 크기 기준 = 보통크기 (무게 53~63g)

* 일반적인 사용 안내이며, 재료와 각 조리 방법에 따라 그 방법이 달라질 수 있습니다.

기구 조절

K-비터 및 거품기

기구는 제공된 용기의 높이에 맞춰져 있으므로 조절할 필요가 없습니다.

기구를 조절하고자 할 경우 제공된 스패너를 사용하십시오.

아래 지침을 따르십시오.

- 1 제품의 플러그를 뽑습니다.
- 2 믹서 헤드를 올리고 거품기나 비터를 끼웁니다.
- 3 믹서 헤드를 내립니다. 높이를 조절해야 할 경우 믹서 헤드를 올리고 기구를 분리합니다. 거품기나 K-비터가 용기 바닥에 거의 닿을 정도로 조절해야 합니다(⑥).
- 4 제공된 스패너를 사용해 너트를 충분히 풀어 샤프트를 조절합니다(⑦). 기구를 용기 바닥 쪽으로 낮추려면 샤프트를 시계 반대 방향으로 돌립니다. 기구를 위쪽으로 올리려면 샤프트를 시계 방향으로 돌립니다.
- 5 너트를 다시 조입니다.
- 6 기구를 믹서에 끼우고 믹서 헤드를 내립니다. (높이 및 위에 기재된 번호 확인)
- 7 기구 높이가 조절될 때까지 위 단계를 반복합니다. 높이를 맞춘 후에는 너트를 끝까지 조이십시오.

관리 및 청소

- 청소 전에는 항상 전원을 끄고 플러그를 뽑으십시오.
- 최초 사용 시에는 저속 연결부(②)에 기름기가 약간 보일 수 있습니다. 이는 정상이므로 닦아내시면 됩니다.

본체, 연결부 커버 및 손가락 보호대

- 젖은 천으로 닦은 후 말리십시오.
- 연마제를 사용하거나 물에 담그지 마십시오.

용기

- 손으로 세척한 다음 완전히 말리거나 식기 세척기를 사용하십시오.
- 쇠술, 강모, 표백제로 스테인리스 강철 용기를 세척하지 마십시오. 석회질은 식초로 제거하십시오.
- 제품을 열기(스토브, 오븐, 전자레인지) 근처에 두지 마십시오.

기구

- 손으로 세척한 다음 완전히 말리거나 식기 세척기를 사용하십시오.

레시피

칠리 마리네이드

깨끗하고 묽은 찬 꿀 300g(하룻밤 냉장한 것)
칠리고추 1개(통)

크런치 땅콩버터 20g(1tsp) 조미료

- 1 모든 재료를 미니 초퍼/미니 밀에 넣습니다.
- 2 키친 머신에 부착물을 장착하고 재료들이 칼날 주위에 모이게 합니다.
- 3 펄스(P) 위치로 4초 동안 작동시킵니다.
- 4 필요에 따라 더 사용합니다.

고객 서비스

- 제품 작동과 관련된 문제가 발생할 경우, 먼저 매뉴얼의 “문제 해결 가이드”를 참조하거나 www.kenwoodworld.com을 방문하여 도움을 받으십시오.
- 제품을 구매하신 국가의 품질 보증 및 소비자 권리와 관련된 모든 법률 조항에 따라 품질을 보증받을 수 있습니다.
- 제품에 이상이 발생하거나 결함을 발견하신 경우, 켄우드 공식 서비스 센터로 방문하시거나 제품을 보내주십시오. 가까운 켄우드 공식 서비스 센터에 대한 최신 정보는 www.kenwoodworld.com 또는 거주하시는 국가의 웹 사이트를 방문하여 확인하십시오.
- 본 제품은 켄우드(영국)에서 설계 및 엔지니어링된 제품입니다.
- 제조국: 중국

고객 서비스



유럽 폐전기·전자제품 처리 지침(WEEE)에 따른 올바른 제품 폐기 정보

수명이 다한 제품은 도시 폐기물로 버릴 수 없습니다. 지방자치단체에서 지정한 폐기물 처리 시설이나 수거 서비스를 제공하는 대리점에서 수거해야 합니다.

가전제품을 분리수거함으로써 환경 오염과 건강상의 악영향을 방지하고 부품을 재활용하여 많은 에너지와 자원을 절약할 수 있습니다. 제품에는 가전제품 분리수거를 나타내는 분리배출 마크가 표시되어 있습니다.

문제 해결 가이드

문제	원인	해결 방법
거품기/K-비터가 용기 바닥에 닿거나 용기 안의 재료에 닿지 않습니다.	기구 높이가 맞지 않아 조절해야 합니다.	스패너로 높이를 조절하십시오(“기구 조절” 부분 참조).
저속 부착물을 장착할 수 없습니다.	부착물이 해당 모델에 사용할 수 있는 제품인지 확인하십시오. 트위스트 연결 시스템이 필요합니다(모델 KAX) 	연결부에 장착하려면 부착물에 KAX 트위스트 연결 시스템  이 적용되어 있어야 합니다. 바 연결 시스템  이 적용된 부착물을 갖고 있다면 KAT002ME 어댑터를 사용하여 이 부착물을 본 키친 머신의 트위스트 연결 시스템에 연결할 수 있습니다. <i>자세한 내용은 www.kenwoodworld.com/twist에서 확인하십시오.</i>
키친 머신이 작동 중에 멈춥니다.	용량 초과 또는 과열 방지 시스템이 활성화되었습니다. 최대 허용 용량이 초과되었습니다.	플러그를 뽑은 다음 내용물이 걸리거나 많지 않은지 확인하십시오. 제품이 작동하지 않을 경우, 적당량의 재료를 덜어 내고 제품을 작동하십시오. 그래도 문제가 해결되지 않으면 플러그를 뽑고 15분 정도 기다린 다음 플러그를 꽂고 속도를 다시 선택하십시오. 위 절차를 실시해도 제품이 작동하지 않을 경우에는 “고객 서비스”로 문의하십시오.

KENWOOD

제 품 보 증 서

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

제 품 명	키친 머신	모 델 명	KPL90
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 1년입니다.

■ 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.

- 본 제품은 엄격한 품질관리 및 검사과정을 거쳐서 생산된 제품입니다.
제품에 따라서 출고전 기능점검 등의 최종 검수 작업을 위하여 제품 내 물 등이 남아 있을 수 있습니다.
- 제품의 보증기간은 소비자의 구매일로부터 시작됩니다. 따라서 구매증빙 자료와 본 보증서를 사용설명서와 함께 잘 보관하여 주십시오.
 - 구입일자 확인이 어려운 경우 제조년월로 부터 6개월이 경과된 날로 부터 보증기간을 가산 합니다.
- 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.

- 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 발생한 제품의 설치 부실 또는 파손
 - 소모자재 등의 교환 또는 관련부품의 세척
- 소비자 과실로 인한 고장의 경우
 - 전기 용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생된 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
- 그 밖의 경우
 - 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 침수 등)에 의한 고장 발생 시
 - 소모성 부품이 수명이 다한 경우

고객상담 및 서비스
080-848-8800

드롱기코리아 (주)
www.Kenwoodworld.com/ko-kr

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.
- Switch off 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.
- **Important** – The finger guard on the machine is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.
- 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 start button (green)
- ⑨ stop button (red)
- ⑩ head release lever
- ⑪ finger guard
- ⑫ bowl seating pad
- ⑬ bowl
- ⑭ slow speed outlet cover
- ⑮ K-beater
- ⑯ whisk
- ⑰ dough hook
- ⑱ spatula
- ⑲ spanner

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 ❶ 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 ❸ to secure in position.
- 3 Place the required tool into the socket. Then push up ❹ and turn ❺ the tool to lock into position.
Note: If the K-beater or Whisk are not picking up ingredients from the bottom of the bowl refer to the "Tool Adjustment" section.
- 4 Lift the mixer head slightly then turn the head-lift lever anti-clockwise and lower the mixer head until it locks.
- 5 Select a speed.
- 6 To start the mixer press the green button. To stop the mixer press the red button.
- 7 Release the tool by turning clockwise to unlock from the tool socket and then remove.

Important

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

Recommended Usage Chart						
Tool	Recipe/ Process	Maximum Capacities		* (Minutes)	Hints and Tips	
K-beater 	Creaming butter/margarine and sugar	4.55kg (15 Egg mix)	Min → Max	4	<ul style="list-style-type: none"> To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed. When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first. To fully incorporate the ingredients stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently. Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise. 	
	Beating eggs into cake mixes		Min → Max	1 – 4		
	Folding in flour, fruit etc		Min → 1	30 – 60 secs		
	Pastry & Biscuits Flour Weight – rubbing fat into flour	340g - 910g	Min → 2	2		
	All in one cake mixes	Total Weight 600g - 5kg	Min → Max	45 – 60 secs		
Whisk 	Egg whites	16 (605g)	Min → Max	1½ – 2	Important <ul style="list-style-type: none"> To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed. The whisk is not suitable for making all in one cake mixes as these mixes are too heavy and will damage it. Best results achieved when eggs are at room temperature. Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl. 	
	Fatless sponges	930g (9 Egg Mix)		4 – 6		
	Cream (Fresh whipping cream used, 38% fat content. Processing times may vary, depending on fat content of cream)	125ml - 2L	Min → 4-6	1½ – 3		
	Mayonnaise	Egg yolk	2	Max		1 – 1½
		Mustard	10g			
Pancake Batter	Vegetable Oil	200ml				
	Flour	250g	'Min' speed for 10 secs. Then increase to max speed for 45 – 60 secs	1		
	Milk	500g				
Eggs	200g					

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

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

Tool	Recipe/ Process	Maximum Capacities	⌚	⌚ * (Minutes)	Hints and Tips	
Dough Hook (For Yeasted Dough Mixes) 	Bread Dough (stiff yeasted)	Flour Weight Total Weight	Min 1 Re-knead Speed 1	60 secs 3 – 4 60 secs	<p>Important</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>Yeast</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 	
	Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs)	Flour Weight Total Weight	Min 1 Re-knead Speed 1	60 secs 3 – 4 60 secs		

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

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

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 the spanner provided.

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 ⑥.
- 4 Using the spanner provided loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft ⑦. 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.

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, Outlet Covers and Finger Guard

- 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

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

recipe

chilli marinade

300g cold clear runny honey (refrigerated overnight)

1 chilli (whole)

20g (1 tsp) crunchy peanut butter

Seasoning

- 1 Place all the ingredients into the mini chopper/mill.
- 2 Fit the attachment to the Kitchen Machine and allow the ingredients to settle around the blade.
- 3 Switch to pulse ⑨ 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. 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.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© 2019 Kenwood Limited. All rights reserved



5720001393