

KENWOOD

TYPE: KVC30

TYPE: KVL40

Instructions

Istruzioni

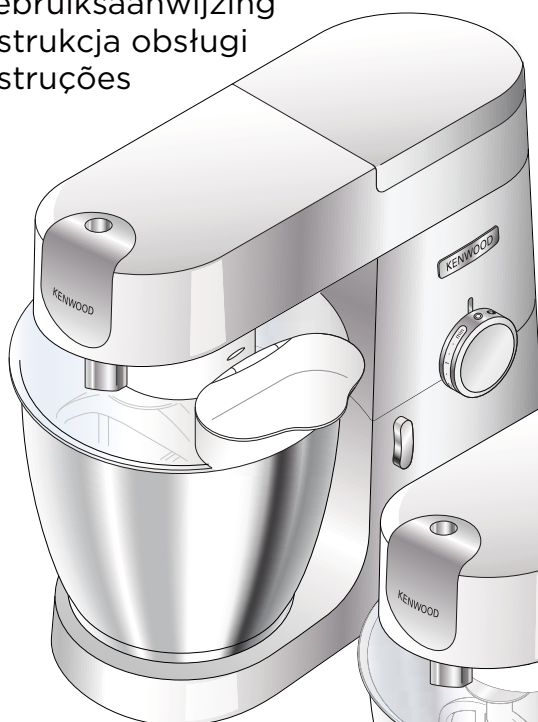
Instrucciones

Bedienungsanleitungen

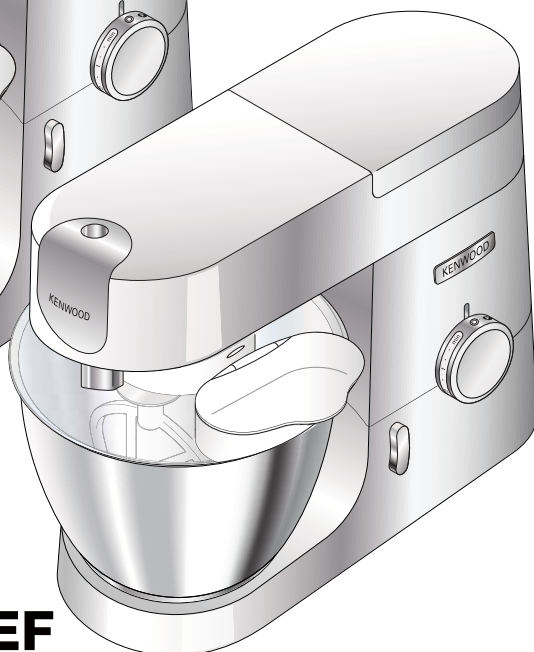
Gebruiksaanwijzing

Instrukcja obsługi

Instruções



CHEF XL



CHEF

English	2 - 17
Nederlands	18 - 33
Français	34 - 49
Deutsch	50 - 66
Italiano	67 - 82
Português	83 - 98
Español	99 - 114
Dansk	115 - 130
Svenska	131 - 146
Norsk	147 - 162
Suomi	163 - 178
Türkçe	179 - 194
Česky	195 - 210
Magyar	211 - 226
Polski	227 - 242
Ελληνικά	243 - 258
Русский	259 - 275
Қазақша	276 - 292
Slovenčina	293 - 308
Українська	309 - 324
عربي	۳۲۵ - ۳۴۰

English

● Important Safety Information	3-4
● Plug and Fuse Information	4
● Care and Cleaning	5-6
● Parts List	7-8
● To Use Your Stand Mixer	9-13
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	9-11
○ Usage Chart	11-12
○ Recipes	13
● To Fit And Use Your Splashguard	14
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	14
● Tool Adjustment	15
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	15
● Service and Customer Care	16
● Troubleshooting Guide	17

Important Safety Information

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Before using for the first time, remove all packaging and any labels. (All labels on the base of the machine should not be removed). Wash the parts, see :Care and Cleaning.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- **Always** turn the speed control to 'O' OFF position and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- **Always** keep body parts, hair and jewellery and loose clothing away from moving parts and fitted attachments.
- **Never** leave the machine on unattended.
- **Never** use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care'
- **Never** put your fingers into the hinge mechanism.
- **Never** let the cord hang down where a child could grab it.
- **Never** operate the Stand Mixer with the head in the raised position.
- **Never** let the power unit, cord or plug get wet.
- **Ensure** that the bowl is always fitted when operating the appliance when using a bowl tool.
- **Never** use an unauthorised attachment.
- **Do not** use more than outlet (Bowl tool socket, Slow speed outlet and High speed outlet) at a time.
- **Never** exceed the maximum quantities and speeds stated in the Recommended Usage Chart.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy.
- **Ensure** the head is locked and that the bowl, tools, outlet cover and cord are secure before lifting.
- **Do not** move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Stand Mixer could become unstable.
- **Do not** operate your appliance near the edge or overhanging the work surface or apply force to an attachment when fitted, as this may cause the unit to become unstable and tip over, which may result in injury.
- When moving the appliance always pick up by the pedestal base and mixer head.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- The short power-supply cord is used to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used:
 1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least the same as or greater than the electrical rating of the appliance.
 2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

3. The extension cord should be an earthed-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - 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.
 - The maximum rating is based on the mini chopper/mill attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
 - **Only** use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Power Consumption

- With Speed Control in "O" Position
 - Automatic switching to OFF Mode: Not applicable.
 - Off Mode Power: $\leq 0.3W$.

Plug and Fuse Information

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the power unit.

Important - Plug and Fuse Information

- The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral, Brown = Live, Green/Yellow = Earth.

THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

- If the plug is cut off it must be DESTROYED IMMEDIATELY. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a socket outlet.
- If the plug supplied with your appliance has a fuse fitted and the fuse fails it must be replaced with one of the same rating.

Note:

- For non-rewireable Plug Type G the fuse cover MUST be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).



Plug Type G

- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Care and 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 Head Cover

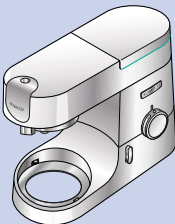
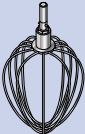
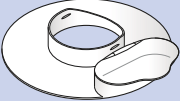
- Wipe with a damp cloth, then dry (including the feet on the underside of the machine).
- **Never** use abrasives or immerse in water.

Bowl

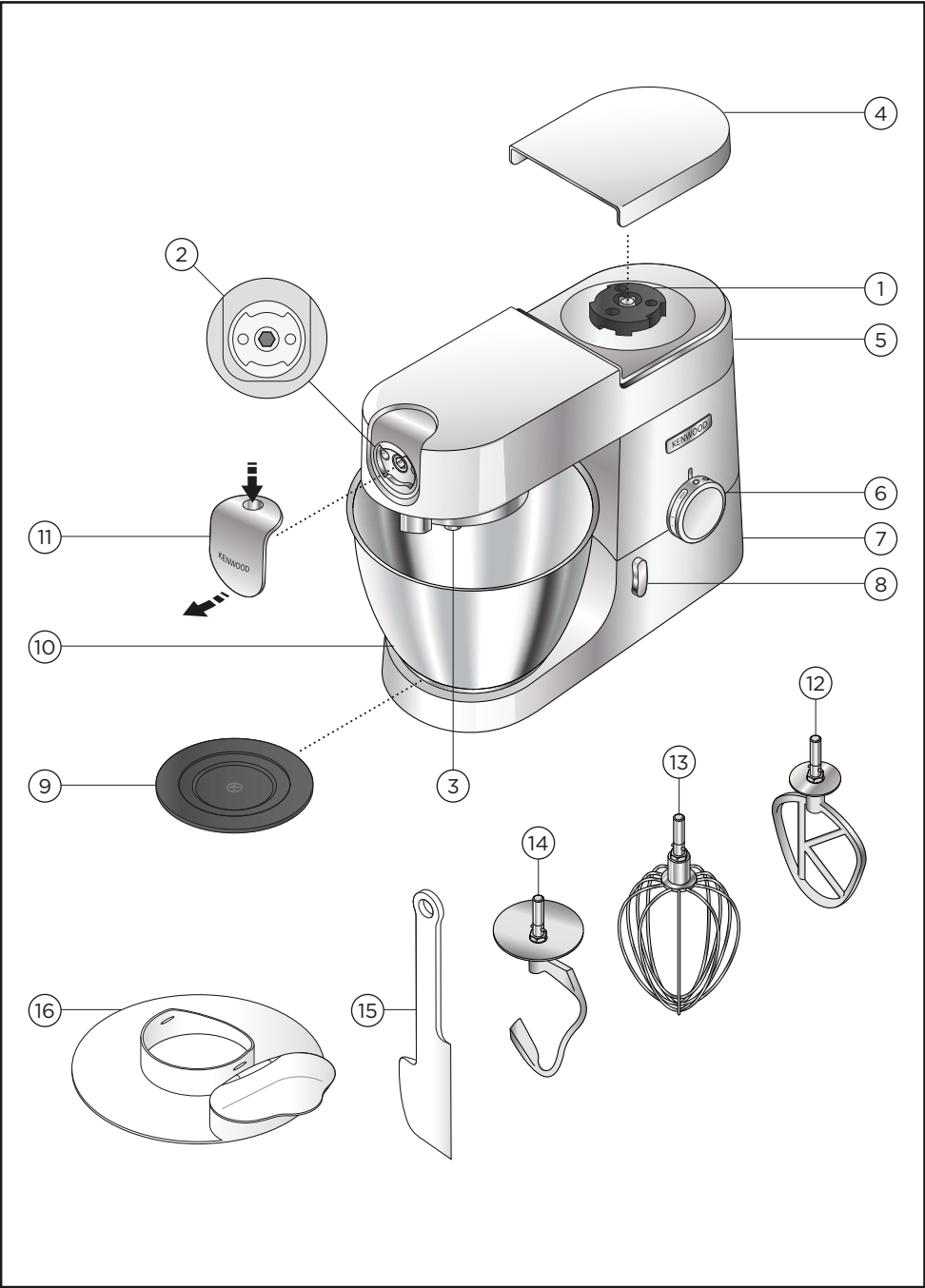
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- **Never** use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- **Keep** away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

Tools & Splashguard

- Wash by hand, then dry thoroughly.

N			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Parts List

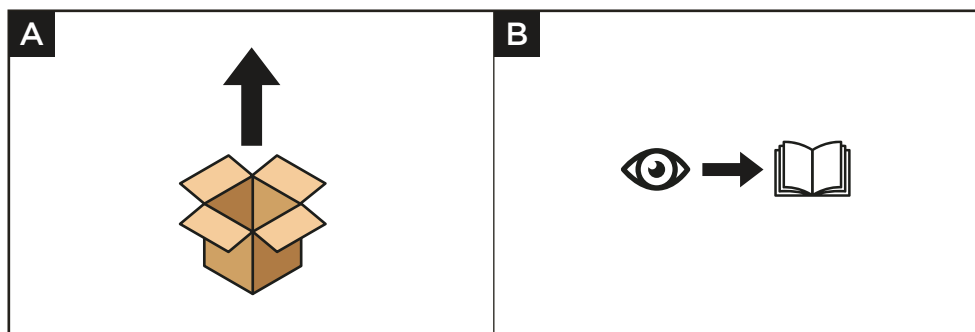


Attachment Outlets

- ① High-speed outlet
- ② Slow-speed outlet
- ③ Bowl tool socket

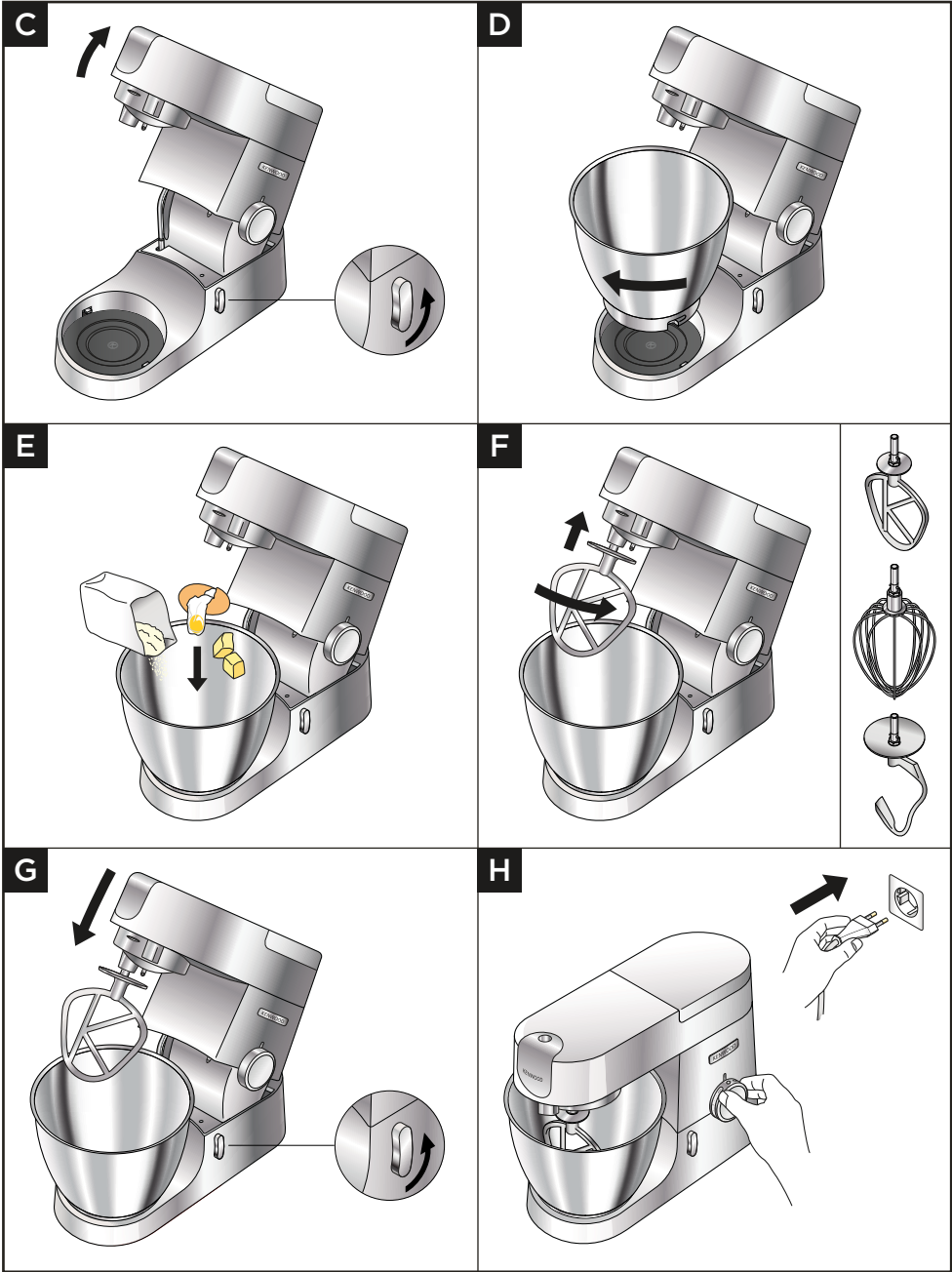
Mixer

- ④ High speed outlet cover
- ⑤ Mixer head
- ⑥ Speed and pulse control
- ⑦ Power unit
- ⑧ Head release lever
- ⑨ Bowl seating pad
- ⑩ Bowl
- ⑪ Slow speed outlet cover
- ⑫ K-Beater
- ⑬ Whisk
- ⑭ Dough tool
- ⑮ Spatula
- ⑯ Splashguard



To Use Your Stand Mixer

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

- **Ensure** that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using other outlets.
- **Do not** use the whisk for heavy mixtures (all in one cakes and creaming fat & sugar) as you could damage it.
- **Never** exceed the maximum capacities and speeds stated – you may overload the machine.
- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- **Ensure** the feet and work surface are clean and dry before using the product.

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

Hints and Tips

- If the K-Beater or Whisk are not picking up ingredients from the bottom of the bowl refer to the "Tool Adjustment" section.
- To fully incorporate the ingredients stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.
- To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.

Hints and Tips - K-Beater

- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

Hints and Tips - Whisk

- 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.

Hints and Tips - Dough Tool

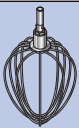
- If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.

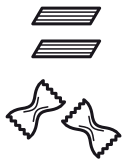
Yeast

- **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.

Usage Chart

	 (MAX)			 (Mins)
	KVC30	KVL40		
	2 kg	3 kg	Min-Max	5-10
	 680 g	 910 g	1	0.5-2
	 x10 500 g	 x20 1 kg	Min-Max	1
	900 g	1.5 kg	Min-Max	5-10

	 (MAX)			 (Mins)
	KVC30	KVL40		
	12	16	Min-Max	1½-2
 4-8°C	1 L	2 L	Min-Max	1½-3
	 250 g  500 g  200 g		Min-Max	1-1½
	 180 ml  x2		Max	1-1½
	620 g	930 g	Min-Max	4-6

	 KVC30		 KVL40			 (Mins)
	Min	Max	Min	Max		
	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1.36 kg  = 952 g H ₂ O	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1.6 kg  = 960 g H ₂ O	Min-1	5
	 500 g  280 g  225 g	 1.3 kg  760 g  605 g	 500 g  280 g  225 g	 1.6 kg  800 g  720 g	Min-1	5
	 300 g		 600 g		1-2	4-5

Recipes

Pizza Dough

500g Flour

30g Olive Oil

7g Salt

7g Yeast

300ml Water

- 1 Fit the bowl to the stand mixer.
- 2 Add all of the ingredients.
- 3 Fit the dough hook and lower the head.
- 4 Mix on minimum speed for 1 minute.
- 5 Knead on speed 1 for 4 minutes.
- 6 Shape the dough into a ball on a floured work surface.
- 7 Cover the dough with a damp tea towel and leave to rest for 30-40 minutes in a warm place.
- 8 Divide into 2 and roll out into two 15cm pizza bases.
- 9 Transfer to a semolina covered baking tray. Garnish/top your pizza and bake for 10-15 minutes at 240°C.

Chilli Marinade

200g Clear Runny Honey

1 Chilli (whole)

20g Crunchy Peanut Butter

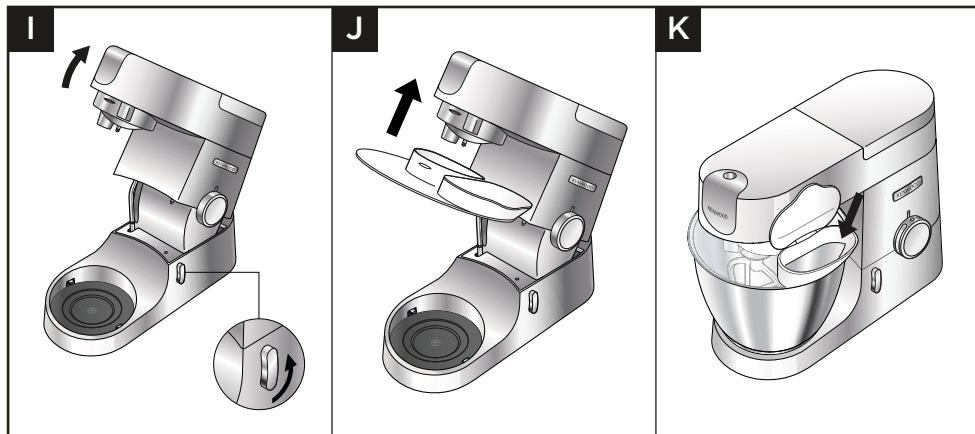
Seasoning

- 1 Place all the ingredients into the mini chopper/mill.
- 2 Fit the attachment to the Stand Mixer and allow the ingredients to settle around the blade.
- 3 Switch to max speed for 4 seconds.
- 4 Use as required.

Note: Mini chopper/mill attachment available to purchase separately.

To Fit and Use Your Splashguard

Usage Diagrams and Usage Instructions



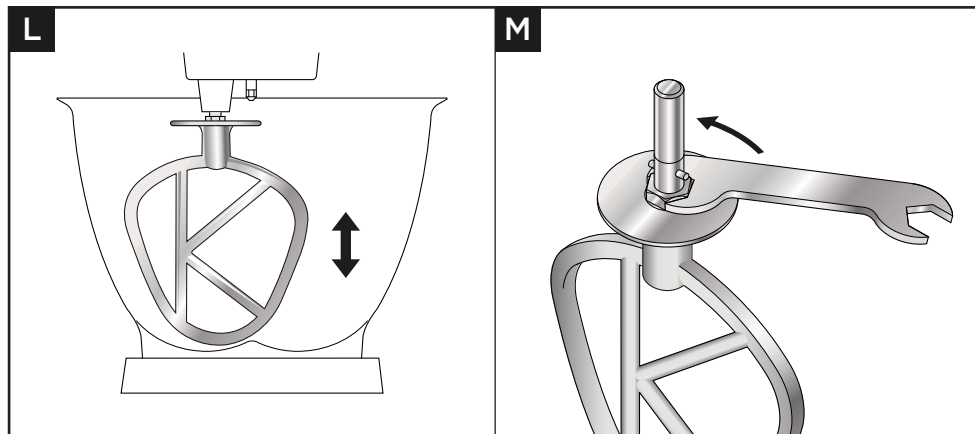
Important

- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the hinged section of the splashguard.
- You do not need to remove the splashguard to change tools.

- 1 Raise the mixer head until it locks.
- 2 Fit the bowl onto the base.
- 3 Push the splashguard onto the underside of the mixer head until fully located. The hinged section should be positioned as shown.
- 4 Insert required tool.
- 5 Lower the mixer head.
- 6 Remove the splashguard by raising the mixer head and pushing it down.

Tool Adjustment

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

- The tools are set to the correct height for the bowl supplied in the factory and should not require adjustment. However, if you wish to adjust the tool use a suitable sized spanner:
TYPE: KVC30 = 15mm
TYPE: KVL40 = 19mm

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

Dough Tool

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

Service and Customer Care

- If you experience any problems with the operation of the appliance, before calling for assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' or visit www.kenwoodworld.com.

UK

If you need help with:

- using your appliance or
 - servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)
-  call Kenwood customer care on **0345 222 0458**. Have your model number (e.g. TYPE KVC30/KLV40) and date code (5 digit code e.g. 23T04) ready. They are on the underside of the power unit.
- **Spares and Attachments**
-  call 0844 557 3653.

Other countries

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
 - Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
 - If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
 - Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
The whisk, 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 Stand Mixer. <i>For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.</i>
The Stand Mixer stops during operation.	Overload protection or overheat system activated. Maximum capacity exceeded.	Unplug and check for obstruction or overloading. Turn the speed control to “O” and then restart. If the machine will not operate, remove some of the ingredients to reduce the load and restart. If this still does not resolve the problem, unplug and allow to stand for 15 minutes. Plug in and reselect the speed. If the machine does not restart following the above procedure contact “customer care” for further advice.

Nederlands

- Belangrijke veiligheidsinformatie 19-20
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt 20
- Onderhoud en reiniging 21-22
- Onderdelenlijst 23-24
- De keukenmachine gebruiken 25-29
 - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 25-27
 - Tabel voor aanbevolen gebruik 27-28
 - Recepten 29
- Aanbrengen en gebruik van het spatscherm 30
 - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 30
- Hulpstukken afstellen 31
 - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 31
- Onderhoud en reiniging 32
- Problemen oplossen 33

Belangrijke veiligheidsinformatie

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en alle labels alvorens dit product voor de eerste keer te gebruiken. (Het vermogenslabel aan de onderkant van de machine mag niet worden verwijderd.) Was de onderdelen, zie: 'Onderhoud en reiniging'.
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- Draai de snelheidsregelaar **altijd** naar de stand 'O' UIT en haal de stekker uit het stopcontact alvorens hulpstukken te plaatsen of verwijderen, na gebruik en voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Houd **altijd** lichaamsdelen, haar, sieraden en losse kleding uit de buurt van bewegende onderdelen en geplaatste hulpstukken.
- Laat de keukenmachine **nooit** onbeheerd aan staan.
- Gebruik de machine **niet** als hij beschadigd is. Laat hem nakijken of repareren: zie paragraaf 'Onderhoud en klantenservice'.
- Steek **nooit** uw vingers in het scharniermechanisme.
- Laat het snoer **nooit** naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- Zet de keukenmachine **nooit** aan als de kop omhoog staat.
- De motor, het snoer of de stekker **nooit** nat laten worden.
- Zorg dat de kom **altijd** is aangebracht wanneer u het apparaat met een komhulpstuk gebruikt.
- Gebruik **nooit** een niet-goedgekeurd hulpstuk.
- Gebruik **nooit** meer dan één contact (contact voor komhulpstuk of contact voor lage snelheid) tegelijk.
- Overschrijd **nooit** de vermelde maximale hoeveelheden en snelheden in de aanbevolen gebruikstabel.
- Lees eerst de veiligheidsvoorschriften bij de accessoires, voordat u ze gebruikt.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de komhulpstukken na langdurig gebruik, omdat ze heet kunnen zijn.
- Wees voorzichtig wanneer u dit apparaat optilt, omdat het zwaar is.
- **Zorg** dat de kop vergrendeld is en dat de kom, hulpstukken, afdekking van het aansluitpunt en het snoer vastzitten voor u het apparaat optilt.
- Verplaats de machine **niet** en haal de mixerkop **niet** omhoog als een hulpstuk aangebracht is, omdat de keukenmachine dan instabiel kan worden.
- Gebruik uw apparaat **niet** in de buurt van de rand of overhangend werkoppervlak en oefen **geen** kracht uit op een vastgemaakte bevestiging, omdat dit ertoe kan leiden dat het apparaat instabiel wordt en kantelt, wat kan resulteren in verwondingen.
- Bij het verplaatsen van het apparaat, dit altijd oppakken bij de voet en de mengkop.
- Misbruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- Het snoer is kort om risico op verstrengeling of struikelen te voorkomen.
- Een verlengsnoer kan gebruikt worden, maar wees voorzichtig.

- Als u een verlengsnoer gebruikt:
 1. Het aangegeven elektrische vermogen van het verlengsnoer moet minstens hetzelfde of hoger zijn dan het elektrisch vermogen van het apparaat.
 2. Zorg ervoor dat het snoer niet over het aanrecht of de tafel hangt waar kinderen eraan kunnen trekken of apparaat, dit altijd kunnen struikelen.
 3. Het verlengsnoer moet geaard zijn en drie aders hebben. Het vermogen staat onder op het apparaat vermeld.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Het maximale vermogen is gebaseerd op de mini-hakmolen of het molenhulpstuk dat de grootste stroom trekt. Andere hulpstukken kunnen minder stroom verbruiken.
- Gebruik het apparaat **alleen** voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld als het apparaat is misbruikt of als deze instructies niet zijn opgevolgd.

Stroomverbruik

- Met de snelheidsregelaar in de stand 'O'
 - Automatisch overschakelen naar de UIT-modus: niet van toepassing.
 - Voeding in UIT-modus: $\leq 0,3$ W.

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- **WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.**
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

Onderhoud en reiniging

- De machine **altijd** uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen.
- Er kan een beetje smeervet verschijnen bij het contact voor lage snelheid ② wanneer u dat voor het eerst gebruikt. Dit is normaal, veeg het gewoon weg.

Motorblok, Afdekkingen van contacten en Bovenplaat

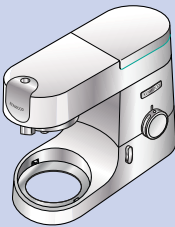
- Veeg ze met een vochtige doek schoon en droog ze af (inclusief de voeten aan de onderkant van de machine).
- Gebruik nooit schuurmiddelen en dompel de onderdelen **nooit** onder in water.

Kom

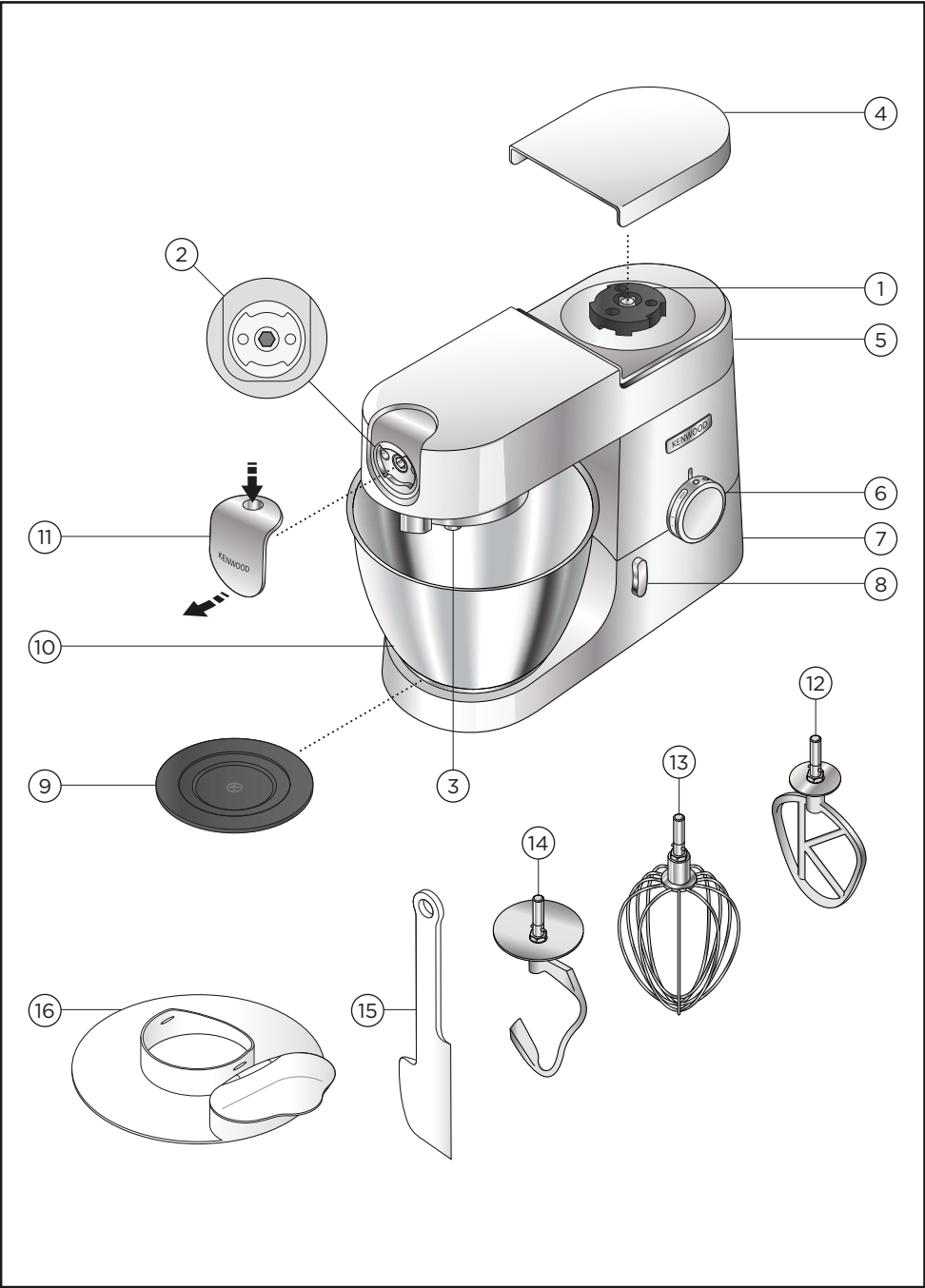
- Was de kom met de hand en droog hem goed af, of plaats hem in de vaatwasmachine.
- Gebruik **geen** staalborstel, schuursponsje of bleekmiddel om uw roestvrijstalen kom te reinigen. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
- **Houd** de kom uit de buurt van hittebronnen (gaspitten, ovens, magnetrons).

Hulpstukken en spatscherm

- Met de hand wassen en afdrogen.

N			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Onderdelenlijst

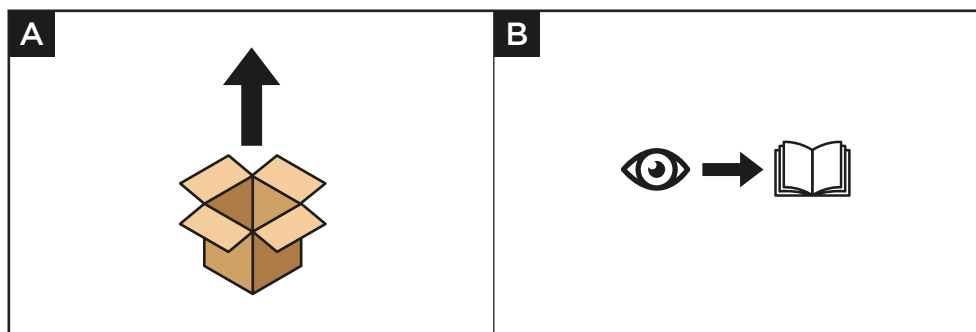


Contacten voor hulpstukken

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

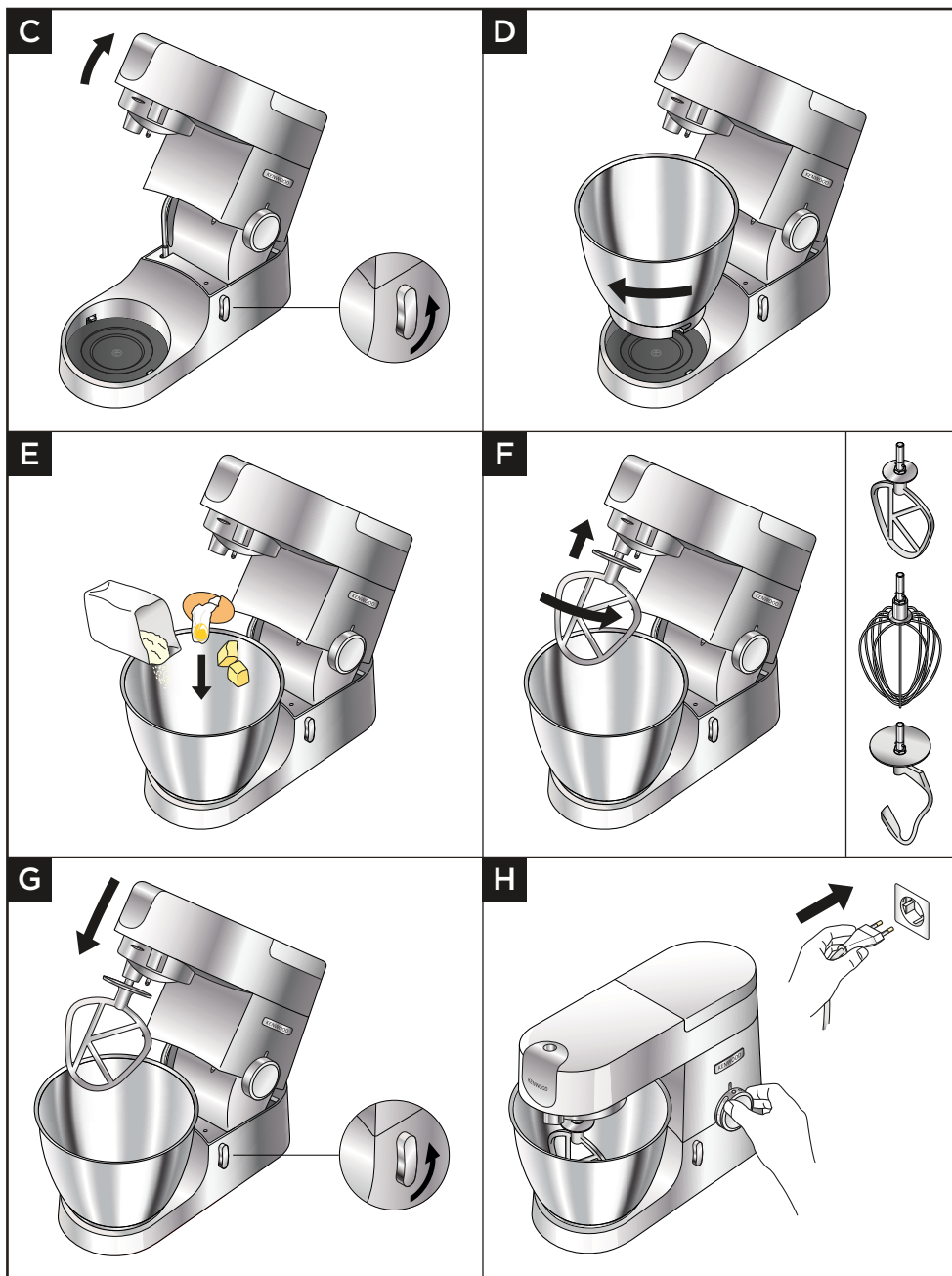
Mixer

- ④ Deksel voor hogesnelheidscontact
- ⑤ Mixerkop
- ⑥ Snelheids- en stootregeling
- ⑦ Motorgedeelte
- ⑧ Vrijzethendel voor de kop
- ⑨ Basisplaat voor kom
- ⑩ Kom
- ⑪ Deksel voor lagesnelheidscontact
- ⑫ K-klopper
- ⑬ Garde
- ⑭ Deeghaak
- ⑮ Spatel
- ⑯ Spatscherm



De keukenmachine gebruiken

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



Belangrijk

- **Zorg** dat er geen komhulpstukken in de kom zijn aangebracht of opgeslagen wanneer u andere contacten gebruikt.
- Gebruik de garde **niet** voor dikke mengsels (bijv. deeg waarvoor alle ingrediënten tegelijk in de kom worden gedaan, of om vet en suiker tot room te kloppen). Dat zou de garde namelijk kunnen beschadigen.
- **Nooit** de aangegeven maximale capaciteit overschrijden, anders raakt de machine overbelast.
- Wanneer u boter en suiker voor taartbeslag vermengt, moet u de boter altijd eerst op kamertemperatuur brengen of verzachten.
- **Zorg** dat de voeten en het werkoppervlak schoon en droog zijn alvorens het product te gebruiken.

- 1 Draai de kopontgrendeling naar rechts en haal de mixerkop omhoog, tot hij vastklikt. Zorg dat de basisplaat van de kom goed is bevestigd met het  symbool naar boven.
- 2 Plaats de kom op het onderstel, druk hem omlaag en draai hem naar rechts vast.
- 3 Doe de te mengen ingrediënten in de kom.
- 4 Steek het gewenste hulpstuk in het contact. Duw het hulpstuk omhoog en draai eraan om hem op zijn plaats vast te zetten.
- 5 Haal de mixerkop iets omhoog; draai de kopontgrendeling naar links en laat de mixerkop zakken tot hij vastklikt.
- 6 Steek de stekker in het stopcontact. Start de machine door de snelheidsregelingknop op de gewenste snelheid te zetten. Gebruik de pulseerstand (P) voor korte stoten op maximale snelheid.
- 7 Start de machine door de snelheidsregeling naar de gewenste snelheid te draaien. Gebruik de stoot (P) stand voor korte stoten op de maximumsnelheid.
- 8 Na het gebruik zet u de snelheidsregeling op 'O' (uit) en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- 8 Draai het hulpstuk naar rechts uit het contact en verwijder het.

Hints en tips

- Als de K-klopper, de garde of de slagroomklopper de ingrediënten onder in de kom niet oppikt, raadpleeg dan het hoofdstuk 'Hulpstukken afstellen'.
- Stop de machine regelmatig om de kom met de spatel af te schrapen, zodat alle ingrediënten goed worden gemengd.
- Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk.

Hints en tips – K-klopper

- Voor de beste resultaten gebruikt u boter en margarine voor gebak altijd op kamertemperatuur.
- Gebruik koude ingrediënten als u deeg gaat maken, tenzij het recept iets anders voorschrijft.

Hints en tips – Garde

- Het beste resultaat wordt bereikt wanneer de eieren op kamertemperatuur zijn.
- Zorg ervoor dat er geen boter of eigeel op de garde of in de kom aanwezig is, voordat u eiwit gaat opkloppen

Hints en tips – Deeghulpstuk

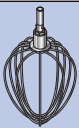
- Als u hoort dat de machine het deeg niet goed aan kan, zet u de machine uit, verwijdt u de helft van het deeg en mengt u elke helft afzonderlijk.

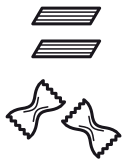
Gist

- Gedroogde gist** (het soort dat gereconstitueerd moet worden): giet het warme water in de kom. Voeg er de gist en de suiker aan toe en laat het mengsel ca. 10 minuten rusten, totdat het opschuimt.
- Verse gist:** brokkel de gist in de bloem.
- Andere soorten gist:** volg de aanwijzingen van de producent.
- Doe het deeg in een ingevette polytheen zak of een kom die u met een theedoek afdekt. Laat die op een warme plek staan totdat het deeg dubbel zo groot is.

Tabel voor aanbevolen gebruik

	 (MAX)			 (Min.)
	KVC30	KVL40		
	2 kg	3 kg	Min-Max	5-10
  	 680 g	 910 g	1	0,5-2
 	 x10 500 g	 x20 1 kg	Min-Max	1
  → 	900 g	1,5 kg	Min-Max	5-10

	 (MAX)			 (Min.)
	KVC30	KVL40		
	12	16	Min-Max	1½-2
 4-8°C	1 L	2 L	Min-Max	1½-3
	 250 g  500 g  200 g		Min-Max	1-1½
	 180 ml  x2		Max	1-1½
	620 g	930 g	Min-Max	4-6

	 KVC30		 KVL40			 (Min.)
	Min	Max	Min	Max		
	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,36 kg  = 952 g H ₂ O	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,6 kg  = 960 g H ₂ O	Min-1	5
	 500 g  280 g  225 g	 1,3 kg  760 g  605 g	 500 g  280 g  225 g	 1,6 kg  800 g  720 g	Min-1	5
	 300 g		 600 g		1-2	4-5

Recepten

Pizzadeeg

500 g bloem
30 g olijfolie
7g zout
7 g gist
300 ml water

- 1 Zet de kom op de keukenmachine.
- 2 Voeg alle ingrediënten toe.
- 3 Plaats de deeghaak en breng de kop omlaag.
- 4 Meng gedurende 1 minuut op minimale snelheid.
- 5 Kneed gedurende 4 minuten op snelheid 1.
- 6 Strooi wat bloem op het werkoppervlak en vorm het deeg in een bal.
- 7 Bedek het deeg met een vochtige theedoek en laat het 30-40 minuten rusten op een warme plek.
- 8 Verdeel het in tweeën en rol het uit tot twee pizzabodems van 15 cm.
- 9 Plaats op een met griesmeel bedekte bakplaat. Beleg uw pizza en bak hem 10-15 minuten op 240 °C.

Chili marinade

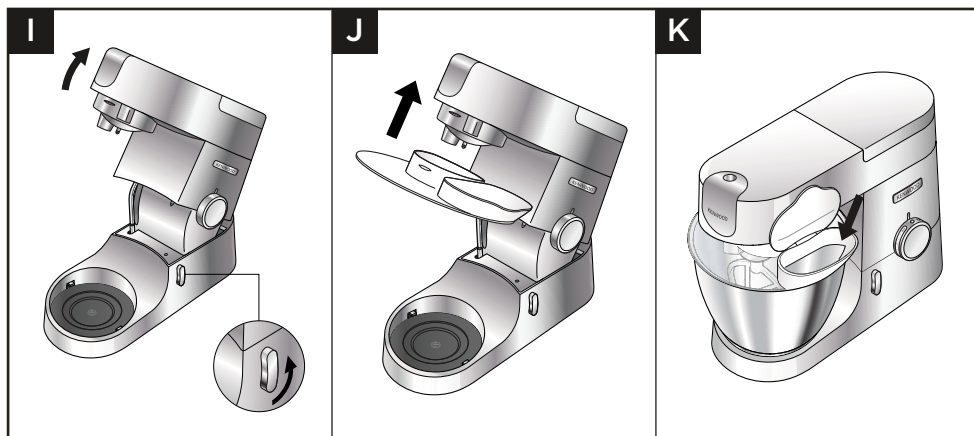
200 g doorzichtige, vloeibare honing
1 chili (heel)
20 g (1 theel) pindakaas met stukjes
Zout en peper

- 1 Doe alle ingrediënten in de minihakker/molen.
- 2 Bevestig het hulpstuk aan de keukenmachine en zorg ervoor dat het mes goed in de ingrediënten steekt.
- 3 Zet de machine 4 seconden op maximum snelheid.
- 4 Gebruik zoals gewenst.

Let op! Mini hakhulpstuk/molenhulpstuk zijn apart verkrijgbaar.

Aanbrengen en gebruik van het spatscherm

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



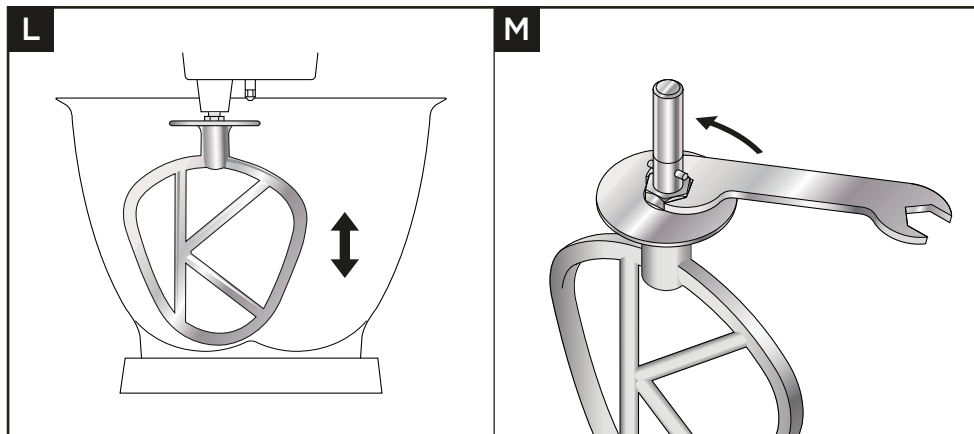
Belangrijk

- Tijdens het mixen kunt u ingrediënten rechtstreeks aan de kom toevoegen via het scharnierende deel van het spatscherm.
- U hoeft het spatscherm niet te verwijderen om van hulpstuk te wisselen.

- 1 Breng de mixerkop omhoog totdat deze wordt vergrendeld.
- 2 Plaats de kom op het onderstel.
- 3 Monteer het spatscherm onderaan de mixerkop, tot hij goed vast zit. Het scharnier bevindt zich zoals op de afbeelding staat aangegeven.
- 4 Monteer het gewenste hulpstuk.
- 5 Laat de mixerkop zakken.
- 6 Verwijder het s spatscherm door de mixerkop omhoog te halen en het spatscherm ervan af te drukken.

Hulpstukken afstellen

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



Belangrijk

- De hulpstukken zijn ingesteld op de juiste hoogte voor de kom die door de fabriek wordt geleverd en hoeven gewoonlijk niet afgesteld te worden.

Als u het hulpstuk echter toch wilt afstellen, hebt u een geschikte sleutel nodig:

TYPE: KVC30 = 15 mm

TYPE: KVL40 = 19 mm

Haal de stekker uit het stopcontact.

- 2 Haal de mixerkop omhoog en steek de garde of klopper erin.
 - 3 Laat de mixerkop zakken. Als de spelingsafstand veranderd moet worden, haalt u de mixerkop omhoog en verwijdt u het hulpstuk. Het beste is als de garde en K-klopper de bodem van de kom **bijna** raken.
 - 4 Gebruik een geschikte sleutel om de moer voldoende los te halen om de as af te kunnen stellen. Als u het hulpstuk dichterbij de bodem van de kom wilt laten zakken, draait u de as naar links. Als u het hulpstuk van de bodem van de kom af wilt halen, draait u de as naar rechts.
 - 5 Draai de moer weer vast.
 - 6 Steek het hulpstuk in de mixer en laat de mixerkop zakken. (Controleer de positie aan de hand van bovenstaande punten).
 - 7 Herhaal deze stappen zo nodig, totdat het hulpstuk goed is afgesteld. Tot slot draait u de moer stevig aan.
- Opmerking: De weergegeven sleutel dient alleen ter illustratie.

Deeghaak

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

Onderhoud en klantenservice

- Als u problemen ondervindt met de werking van de machine, raadpleegt u de informatie onder 'Problemen oplossen' in deze handleiding of gaat u naar www.kenwoodworld.com.
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center bij u in de buurt gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de specifieke website in uw land.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.



BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE JUISTE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR (AEEA)

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwijderd. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Problemen Oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De garde of K-klopper stoot tegen de onderkant van de kom aan of bereikt de ingrediënten aan de bodem van de kom niet.	De hoogte van het hulpstuk is verkeerd en moet afgesteld worden.	Verstel de hoogte met een geschikte sleutel – raadpleeg het deel 'Hulpstukken afstellen'.
Het hulpstuk voor lage snelheid kan niet worden gemonteerd.	Controleer of het hulpstuk geschikt is voor uw machinemodel. Het hulpstuk moet een draaiverbinding hebben (model KAX) 	Het hulpstuk moet een KAX draaiverbinding hebben  , zodat hij op het contact past. Als u hulpstukken hebt met het stangverbindingssysteem  , dan hebt u de KAT002ME-adapter nodig om deze hulpstukken aan de draaiverbindingssysteem van uw keukenmachine te bevestigen. <i>Ga voor meer informatie naar www.kenwoodworld.com/twist.</i>
De keukenmachine schakelt ineens uit.	Overbelastingsbeveiliging of oververhittingssysteem geactiveerd. De maximumcapaciteit is overschreden.	Haal de stekker uit het stopcontact en controleer de machine op blokkeringen of overbelasting. Zet de snelheidsregeling op 'O' en start de machine opnieuw. Als de machine niet functioneert, verwijdert u enkele ingrediënten om de belasting te reduceren. Start de machine opnieuw. Als het probleem nog steeds niet is verholpen, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de machine 15 minuten rusten. Steek de stekker in het stopcontact en laat de machine op de gewenste snelheid draaien. Als de machine na bovenstaande procedure niet start, neemt u contact op met de klantenservice.

Français

- Informations importantes en matière de sécurité 35-36
- Avant de brancher l'appareil 36
- Nettoyage et entretien 37-38
- Liste des éléments 39-40
- Utilisation de votre robot pâtissier multifonction 41-45
 - Diagrammes et instructions d'utilisation 41-43
 - Tableau d'utilisation 43-44
 - Recettes 45
- Installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussures 46
 - Diagrammes et instructions d'utilisation 46
- Ajustement des outils 47
 - Diagrammes et instructions d'utilisation 47
- Service après-vente 48
- Guide de dépannage 49

Informations importantes en matière de sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et toutes les étiquettes. (L'étiquette signalétique située sur la base de la machine ne doit pas être enlevée). Lavez les pièces, voir : Nettoyage et entretien.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- Tournez **toujours** le régulateur de vitesse en position 'O' (éteint) et débranchez-le avant d'installer ou de retirer les outils/accessoires, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- Éloignez **toujours** les parties de votre corps, vos cheveux, bijoux et vêtements amples des pièces mobiles et des accessoires installés.
- Ne laissez **jamais** le robot pâtissier multifonction sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez **jamais** un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'Service après-vente'.
- Ne mettez **jamais** vos doigts dans le mécanisme de la charnière.
- Ne laissez **jamais** le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Ne faites **jamais** fonctionner votre robot pâtissier multifonction avec la tête en position levée.
- Ne mouillez **jamais** le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- **Assurez**-vous que le bol est toujours en place lorsque vous utilisez l'appareil avec un outil pour bol.
- N'utilisez **jamais** utiliser un accessoire non autorisé.
- **N'utilisez pas** plus d'une prise (prise pour outil de bol et sortie vitesse élevée) à la fois.
- Ne dépassez **jamais** les quantités et vitesses maximales indiquées dans le tableau d'utilisation recommandée.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Faites attention lorsque vous retirez les ustensiles du bol car ils peuvent être chauds.
- Cet appareil est lourd. Prenez donc des précautions lorsque vous le soulevez.
- **Assurez**-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les ustensiles, la couvercle de sortie et le cordon d'alimentation sont attachés avant de soulever l'appareil.
- **Ne bougez pas** la tête du robot pâtissier multifonction, et ne la soulevez pas lorsqu'un accessoire est installé car cela pourrait rendre le robot pâtissier multifonction instable.
- **N'utilisez pas** votre appareil près du bord ou en surplomb par rapport à la surface de travail. Ne forcez pas sur un accessoire installé sur l'appareil, cette action est susceptible de le rendre instable et de le faire basculer, entraînant un risque de blessures.

- Saisissez toujours l'appareil par la base et la tête du robot lorsque vous souhaitez le déplacer.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Le cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute.
- Des rallonges peuvent être utilisées si l'on fait preuve de prudence dans leur utilisation.
- Si une rallonge est utilisée :
 1. La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
 2. La rallonge doit être disposée de manière à ce qu'elle ne passe pas sur le comptoir ou la table où elle peut être tirée par les enfants ou sur laquelle on peut trébucher involontairement.
 3. La rallonge doit être une rallonge à 3 fils de type terre. La puissance électrique de l'appareil est indiquée sur la partie inférieure de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- 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.
- La consommation d'énergie maximale est basée sur celle du mini-hachoir/moulin, les autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou **que** les présentes instructions ne sont pas respectées.

Consommation électrique

- Avec le régulateur de vitesse en position "O"
 - Commutation automatique en mode arrêt (OFF) : Non applicable.
 - Consommation en mode arrêt : $\leq 0,3$ W.

Avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- **AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE**
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

Nettoyage et entretien

- Éteignez **toujours** votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Il peut apparaître un peu de graisse au niveau de la sortie vitesse lente ② lors de la première utilisation. C'est normal, il suffit de l'essuyer.

Bloc moteur, couvercles de prise de courant et couvercle de tête

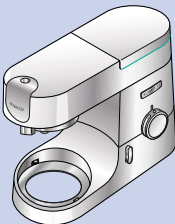
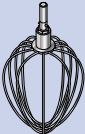
- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez (y compris les pieds situés sous la machine).
- N'utilisez **jamais** de produits abrasifs ; n'immergez jamais dans l'eau.

Bol

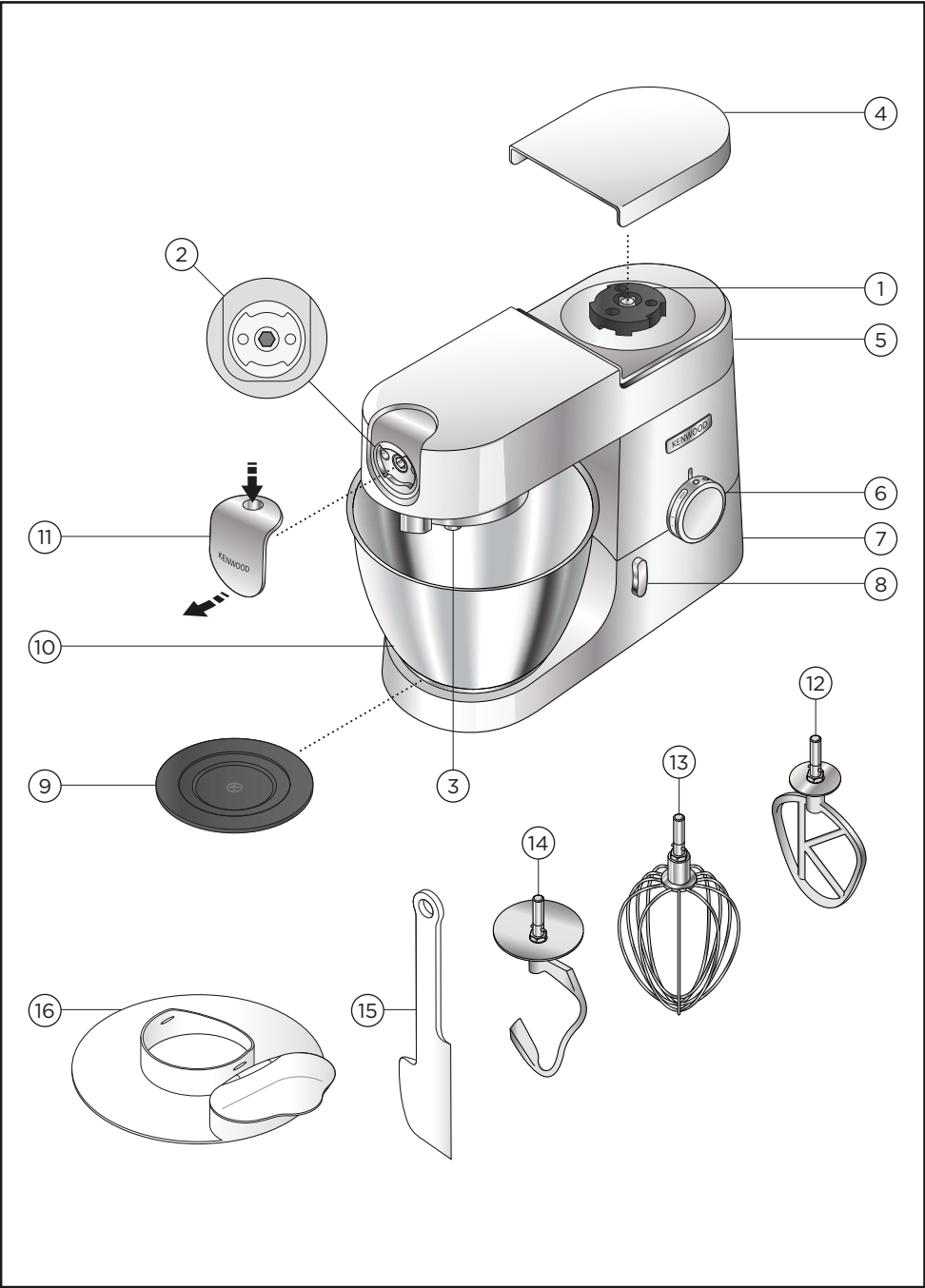
- Lavez-le à la main et séchez-le minutieusement ; vous pouvez également le passer au lave-vaisselle.
- N'utilisez **jamais** une brosse à récurer, de la laine d'acier ni de la javel pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour retirer les traces de calcaire.
- **Maintenez**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

Ustensiles et couvercle anti-éclaboussures

- Lavez à la main, puis séchez intégralement.

N			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Liste des éléments

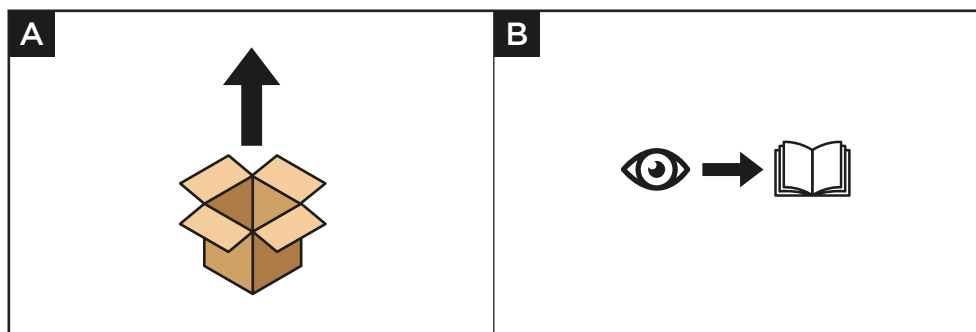


Sorties pour les accessoires

- ① Sortie rapide
- ② Sortie lente
- ③ Sortie du bol

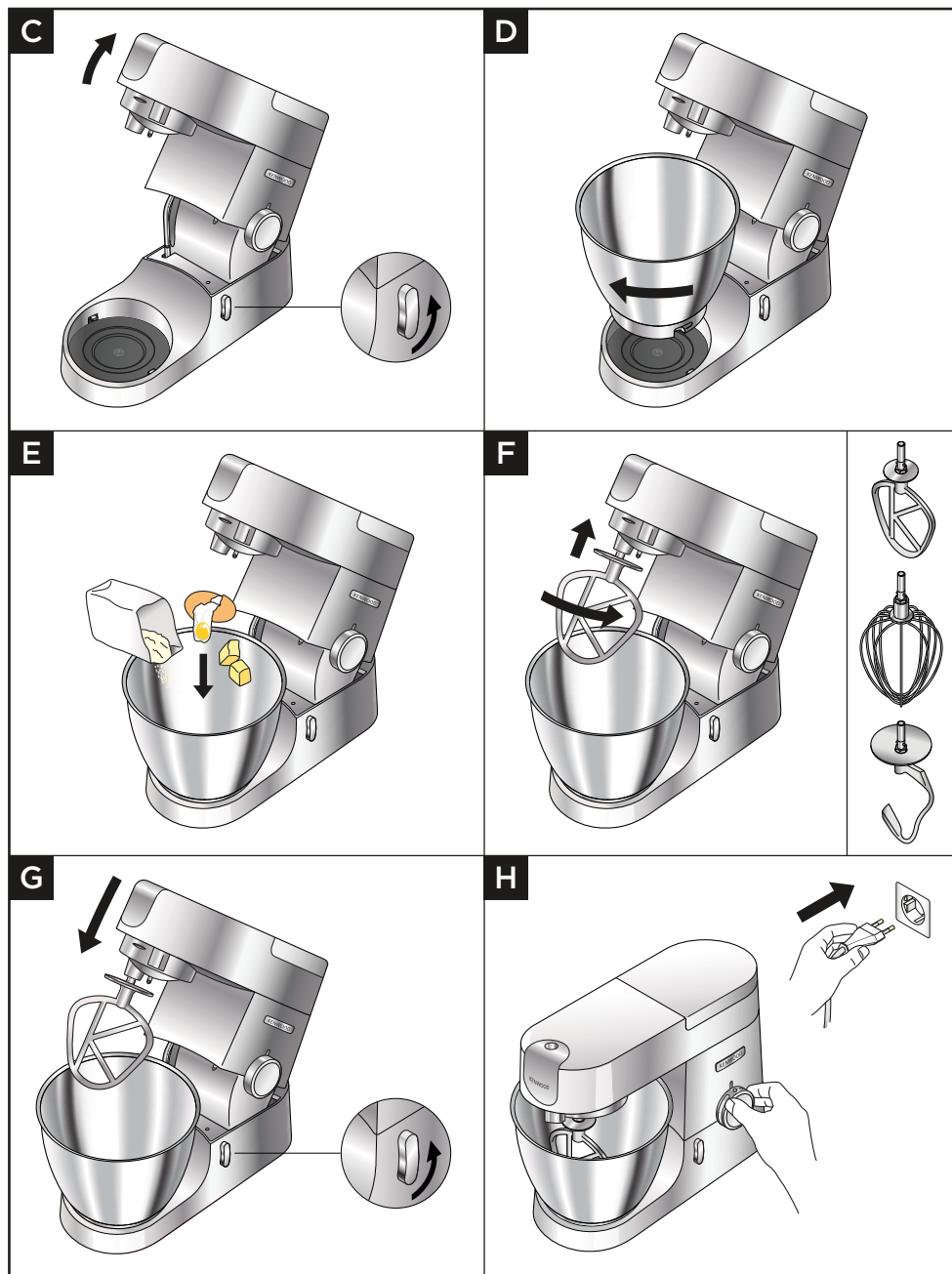
Robot

- ④ Cache de la sortie rapide
- ⑤ Tête du robot
- ⑥ Commande pulse et variateur de vitesse
- ⑦ Bloc d'alimentation
- ⑧ Manette d'ouverture de la tête
- ⑨ Repose-bol
- ⑩ Bol
- ⑪ Cache de la sortie lente
- ⑫ Batteur- K
- ⑬ Fouet
- ⑭ Pétrin
- ⑮ Spatule
- ⑯ Couvercle anti-éclaboussures



Utilisation de votre robot pâtissier multifonction

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

- **Veillez** à ce qu'aucun outil ne soit installé ou stocké dans le bol lorsque vous utilisez d'autres sorties.
- **N'utilisez pas** le fouet pour des mélanges lourds (par exemple, pour des gâteaux tout-en-un ou pour crêmer de la graisse et du sucre), vous risqueriez de l'endommager.
- Ne dépassez **jamais** les capacités maximales données (risque de surcharge).
- Pour monter en crème les matières grasses et le sucre pour les préparations pour gâteaux, utilisez toujours la matière grasse à température ambiante ou faites-la ramollir au préalable.
- **Vérifiez** que les pieds et la surface de travail sont propres et secs avant d'utiliser l'appareil.

- 1 Tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et levez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
Veillez à ce que le repose-bol soit correctement positionné et le symbole  tourné au plus haut.
- 2 Installez le bol sur le socle, appuyez dessus et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le mettre fermement en place.
- 3 Ajoutez les ingrédients à mixer dans le bol.
- 4 Positionnez l'ustensile requis dans l'axe. Puis appuyez dessus et tournez l'ustensile pour le mettre en place.
- 5 Relevez légèrement la tête du robot, puis tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et abaissez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
- 6 Branchez l'appareil sur l'alimentation électrique. Démarrez la machine en tournant la commande de vitesse sur le réglage de vitesse souhaité. Utilisez la position de l'impulsion (P) pour de courtes salves de vitesse maximale.
- 7 Mettez en fonctionnement le robot en tournant pour ce faire le variateur de vitesse sur la vitesse souhaitée. Utilisez la position pulse (P) pour les impulsions courtes à vitesse maximale.
- 8 Après utilisation, remettez la commande de vitesse " O " sur la position OFF (arrêt) et débranchez votre robot .
- 9 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 et astuces

- Si le batteur-K, le fouet ou le batteur souple ne récupèrent pas les ingrédients au fond du bol, reportez-vous à la section "Réglage des outils".
- Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule.
- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.

Conseils et astuces - Batteur-K

- Pour de meilleurs résultats, utilisez toujours du beurre et de la margarine à température ambiante lorsque vous préparez des gâteaux.
- Sauf indication contraire sur votre recette, utilisez toujours des ingrédients froids pour les pâtisseries.

Conseils et astuces - Fouet

- Utilisez des oeufs à température ambiante pour un résultat optimal.
- Avant de battre les blancs d'oeufs, vérifiez que le fouet et le bol sont exempts d'huile/ de beurre ou de jaune d'oeuf.

Conseils et astuces - Pétrin

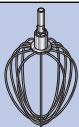
- Si votre robot peine à tourner, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez-la en deux fois.

Levure

- **Levure sèche** (type de levure devant être reconstituée) : versez l'eau chaude dans le bol. Ajoutez la levure et le sucre et laissez reposer 10 minutes environ jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse.
- **Levure fraîche** : à émietter dans la farine.
- **Autres types de levure** : suivez les consignes du fabricant.
- Mettez la pâte dans un sac en polyéthylène graissé ou dans un bol recouvert d'un torchon. Laissez ensuite reposer au chaud jusqu'à ce que le volume ait doublé.

Tableau d'utilisation

	 (MAX)			 (Mins)
	KVC30	KVL40		
	2 kg	3 kg	Min-Max	5-10
	 680 g	 910 g	1	0,5-2
	  500 g x10	  1 kg x20	Min-Max	1
	900 g	1,5 kg	Min-Max	5-10

	 (MAX)			 (Mins)
	KVC30	KVL40		
	12	16	Min-Max	1½-2
 4-8°C	1 L	2 L	Min-Max	1½-3
	 250 g	 500 g	 200 g	Min-Max 1-1½
	 180 ml	 x2	Max	1-1½
	620 g	930 g	Min-Max	4-6

	 KVC30		 KVL40			 (Mins)
	Min	Max	Min	Max		
	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,36 kg  = 952 g H ₂ O	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,6 kg  = 960 g H ₂ O	Min-1	5
 	 500 g  280 g  225 g	 1,3 kg  760 g  605 g	 500 g  280 g  225 g	 1,6 kg  800 g  720 g	Min-1	5
	 300 g		 600 g		1-2	4-5

Recettes

Pâte à pizza

500 g de farine
30 g d'huile d'olive
7 g Sel
7 g Levure
300 ml d'eau

- 1 Installez le bol du robot patissier multifonction.
- 2 Ajoutez tous les ingrédients.
- 3 Fixez le crochet du pétrin et abaissez la tête.
- 4 Mixez à la vitesse minimale pendant 1 minute.
- 5 Pétrissez à la vitesse 1 pendant 4 minutes.
- 6 Façonnez la pâte en boule sur un plan de travail fariné.
- 7 Couvrez avec torchon et laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- 8 Divisez en deux et étalez en deux bases de pizza de 15 cm.
- 9 Transférez sur une plaque à pâtisserie recouverte de semoule. Garnissez votre pizza et mettez-la au four pendant 10 à 15 minutes à 240°C.

Marinade au piment

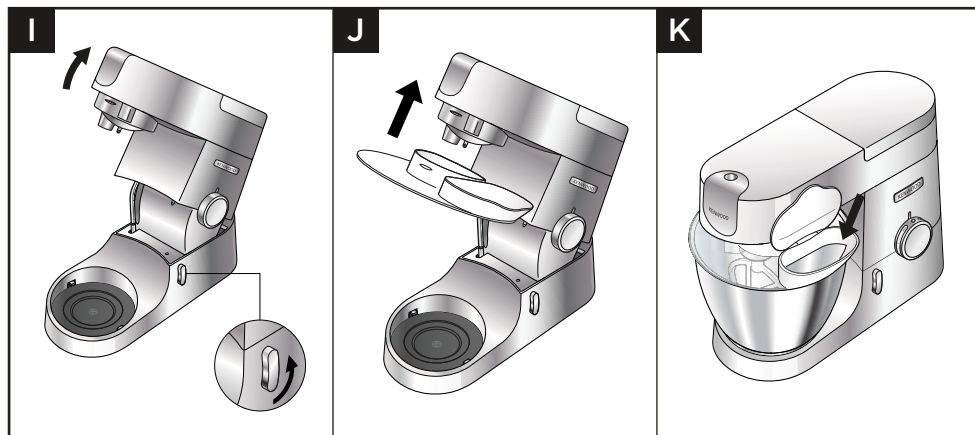
200 g de miel clair et liquide
1 piment (entier)
20 g (1 cuillère à café) de beurre d'arachide croquant
Assaisonnement

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

Remarque : le mini-hachoir/moulin peut être acheté séparément.

Installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussures

Diagrammes et instructions d'utilisation



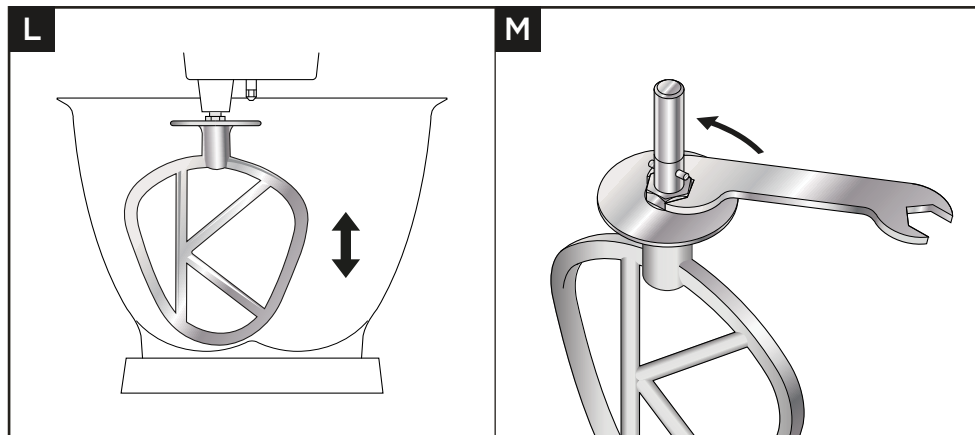
Important

- Durant le mélange, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la section articulée du couvercle anti-éclaboussures.
- Vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle anti-éclaboussures pour changer d'outil.

- 1 Levez la tête du robot jusqu'en position verrouillée.
- 2 Installez le bol sur le socle.
- 3 Placer le couvercle anti-éclaboussures sur la partie inférieure de la tête du robot jusqu'à insertion complète. La partie montée doit être positionnée tel qu'indiqué sur le schéma.
- 4 Insérez l'outil nécessaire.
- 5 Abaissez la tête du robot.
- 6 Retirez le couvercle anti-éclaboussures : relevez la tête du robot et poussez le couvercle vers le bas.

Ajustement des outils

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

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

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

TYPE: KVC30 = 15 mm

TYPE: KVL40 = 19 mm

- Débranchez l'appareil.
- Soulevez la tête du robot et insérez le fouet ou le batteur.
- 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.
- À l'aide d'une clé adaptée, desserrez suffisamment l'écrou pour pouvoir régler l'axe. 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.
- Resserrez l'écrou.
- Installez l'ustensile sur le robot et abaissez la tête du robot. (Vérifiez sa position - reportez-vous aux points ci-dessus).
- Renouvelez les étapes susmentionnées autant de fois qu'il le faut jusqu'à obtention du bon réglage. Une fois cette opération terminée, serrez de manière sécurisée l'écrou.
Remarque : la clé présentée est uniquement à des fins d'illustration.

Pétrin

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

Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « Guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



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

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le fouet ou le batteur K racle le fond du bol ou n'atteint pas les ingrédients dans le fond du bol.	La pièce n'est pas à la bonne hauteur et nécessite d'être réglée.	Réglez la hauteur à l'aide d'une clé adaptée – reportez-vous à la rubrique “ Réglage des pièces “.
L'accessoire sur la sortie lente ne peut pas être installé.	Vérifiez la compatibilité de votre accessoire avec votre modèle. Système de connexion Twist requis (Modèle KAX) 	L'accessoire doit être équipé du système de connexion Twist KAX  pour être installé sur la sortie. Si vos accessoires comportent le Système de connexion Bar  , vous devez utiliser l'adaptateur KAT002ME pour raccorder ces derniers au Système de connexion Twist sur votre robot. <i>Pour plus d'information, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist</i>
Le robot s'arrête en cours d'utilisation.	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 redémarrez. Si le robot ne redémarre pas après l'application de la procédure susmentionnée, contactez le service “ Après-vente “ pour plus de conseils.

Deutsch

- Wichtige Sicherheitshinweise 51-52
- Vor dem Anschluss 52
- Pflege und Reinigung 53-54
- Teileliste 55-56
- Verwendung der Küchenmaschine 57-61
 - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 57-59
 - Benutzungstabelle 59-60
 - Rezepte 61
- Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes 62
 - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 62
- Einstellen von Rührelementen 63
 - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 63
- Kundendienst und Service 64-65
- Fehlerbehebung 66

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Vor dem ersten Gebrauch die gesamte Verpackung und alle Etiketten entfernen. (Das Typenschild am Boden der Maschine darf nicht abgenommen werden.) Alle Teile spülen, siehe „Pflege und Reinigung“.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Vor dem Anbringen oder Abnehmen von Rührelementen/Aufsätzen, nach Gebrauch und vor dem Reinigen **immer** den Geschwindigkeitsregler auf „O“ (OFF/Aus) drehen und den Netzstecker ziehen.
- Körperteile, Haar, Schmuck und lockere Kleidung **immer** von beweglichen Teilen und angebrachten Aufsätzen fernhalten.
- Die Küchenmaschine im Betrieb **niemals** unbeaufsichtigt lassen.
- Benutzen Sie eine beschädigte Maschine **nicht** weiter, sondern lassen Sie sie vor Benutzung überprüfen und reparieren - siehe Abschnitt „Kundendienst und Service“.
- **Niemals** Ihre Finger in den Klappmechanismus stecken.
- Achten Sie darauf, dass **kein** Kabel in Reichweite eines Kindes ist.
- Die Küchenmaschine **niemals** mit dem Kopf in hochgeklappter Position betreiben.
- Achten Sie darauf, dass Motorblock, Kabel und Stecker **niemals** nass werden.
- Beim Betrieb des Geräts mit einem Rührelement immer **sicherstellen**, dass die Schüssel angebracht ist.
- **Niemals** einen nicht zugelassenen Aufsatz verwenden.
- **Niemals** mehr als einen Anschluss (Rührelement-Steckplatz und Niedriggeschwindigkeits-Anschluss) gleichzeitig benutzen.
- **Nie** die in der Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen und -geschwindigkeiten überschreiten.
- Beachten Sie die mit jedem Zubehöriteil mitgelieferten Sicherheitsanweisungen.
- Vorsicht beim Entfernen von Rührelementen aus der Schüssel – sie können nach längerem Gebrauch heiß sein.
- Vorsicht beim Anheben - dieses Gerät ist schwer.
- **Achten Sie darauf**, dass der Maschinenkopf verriegelt ist und dass Schüssel, Zusatzgeräte, die Abdeckung des Zusatzgerätausgangs und das Kabel gesichert sind, bevor Sie das Gerät anheben.
- 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 aufstellen bzw. über die Kante hinausragen lassen und **nicht** zu kräftig gegen einen angebrachten Aufsatz drücken – das Gerät könnte dadurch seinen sicheren Stand verlieren und umkippen, was zu Verletzungen führen kann.
- Das Gerät beim Umstellen immer am Sockel und Maschinenkopf anfassen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.

- Das Netzkabel ist so kurz, um das Risiko von Verfangen oder Stolpern zu reduzieren..
- Bei angemessener Vorsicht darf ein Verlängerungskabel verwendet werden.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels:
 1. Die markierte elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens so hoch wie die des Geräts sein.
 2. Das Kabel darf nicht so von der Arbeitsplatte bzw. dem Tisch herabhängen, dass Kinder an ihm ziehen könnten oder es eine Stolpergefahr bilden würde.
 3. Das Verlängerungskabel muss ein geerdetes, dreipoliges Kabel sein. Die elektrische Leistung des Geräts ist auf seiner Unterseite angegeben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Kompakt-Zerkleinerers/ Mahlaufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u. U. geringer.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Stromverbrauch

- Mit Geschwindigkeitsregler in „O“ Position
 - Automatische Schaltung auf AUS-Modus: Nicht zutreffend
 - Aus-Modus Stromverbrauch: $\leq 0,3$ W.

Vor dem Anschluss

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

Pflege und Reinigung

- Schalten Sie vor **jeder** Reinigung das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Beim ersten Gebrauch erscheint u. U. ein wenig Schmierfett am Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ②. Das ist normal – einfach abwischen.

Antriebseinheit, Anschlussdeckel und Kopfabdeckung

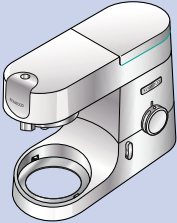
- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen lassen (einschließlich der Füße auf der Unterseite der Maschine).
- **Niemals** Scheuermittel benutzen oder in Wasser tauchen.

Schüssel

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

Rührelemente und Spritzschutz

- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen.

N			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

This exploded view diagram illustrates the components of a Kenwood Thermomix TM6 stand mixer. The main unit is shown with various attachments and accessories labeled with circled numbers:

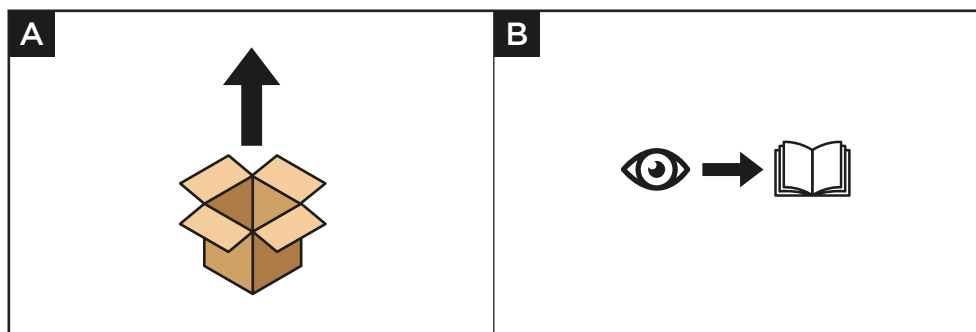
- 1**: Main motor housing.
- 2**: Rear mounting bracket.
- 3**: Mixing bowl.
- 4**: Top lid.
- 5**: Motor speed control dial.
- 6**: On/Off switch.
- 7**: Power cord.
- 8**: Base plate.
- 9**: Bottom cover plate.
- 10**: Mixing arm.
- 11**: Kenwood logo plate.
- 12**: Dough hook attachment.
- 13**: Wire whisk attachment.
- 14**: Spatula attachment.
- 15**: Scraping blade attachment.
- 16**: Storage box and lid.

Zubehör-Anschlüsse

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

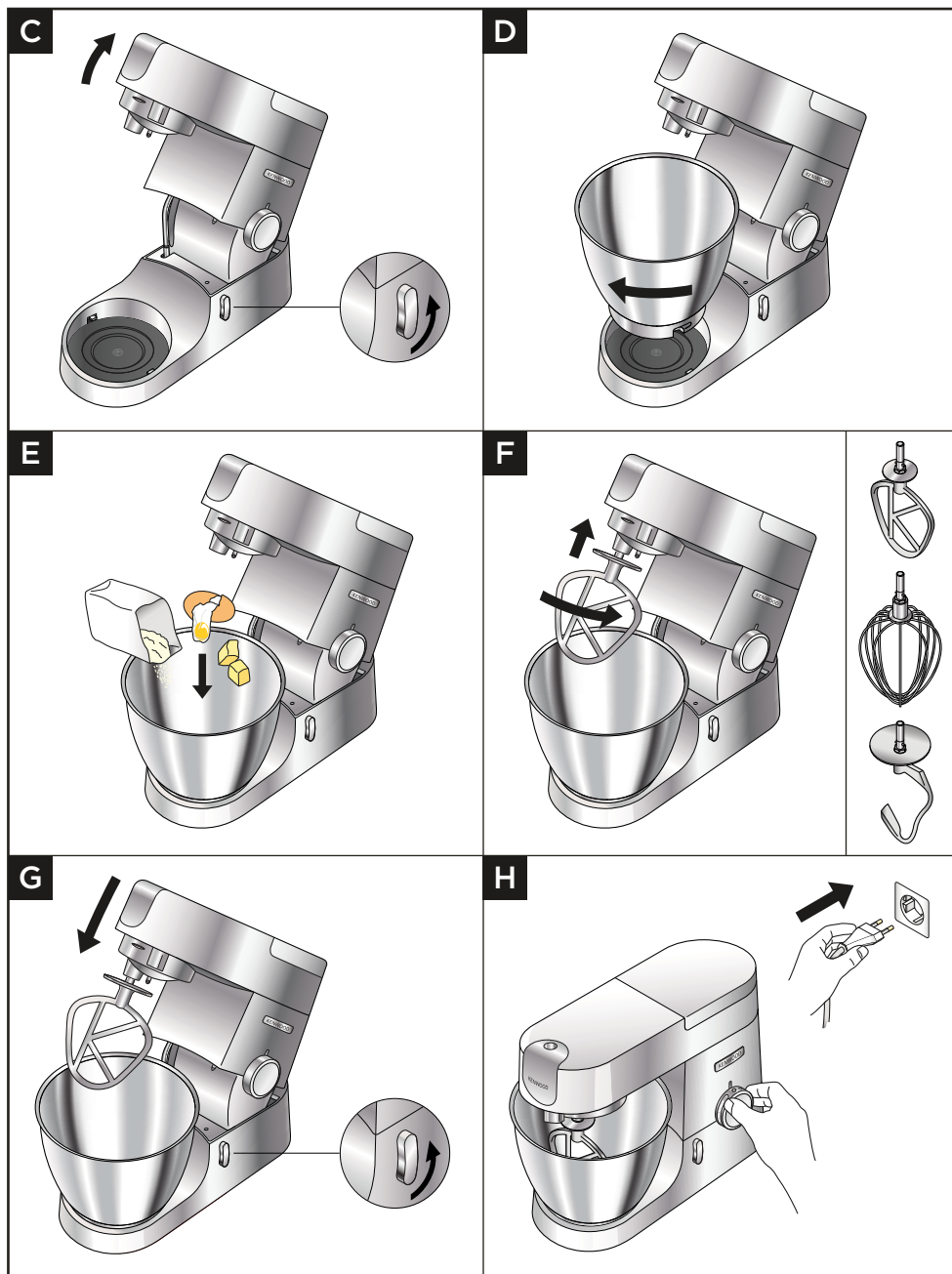
Küchenmaschine

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



Verwendung der Küchenmaschine

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



Wichtig

- Bei Verwendung anderer Anschlüsse **sicherstellen**, dass keine Rührelemente angebracht oder in der Schüssel aufbewahrt sind.
- Den Schneebesen **nicht** für schwere Mischungen (z. B. All-in-1-Kuchen und zum Schaumigrühren von Fett und Zucker) verwenden, denn er könnte dadurch beschädigt werden.
- **Niemals** die angegebenen Höchstmengen überschreiten – Sie könnten die Maschine überlasten.
- Beim Schaumigschlagen von Fett und Zucker für Rührteig das Fett immer bei Raumtemperatur verwenden oder vorher weich werden lassen.
- Vor dem Gebrauch des Produkts **sicherstellen**, dass seine Füße und die Arbeitsfläche sauber und trocken sind.

- 1 Drehen Sie den Freigabehebel gegen den Uhrzeigersinn und klappen Sie den Maschinenkopf nach oben, bis er einrastet. Stellen Sie sicher, dass der Schüsseluntersetzer richtig eingelegt ist: Das Symbol  muss nach oben zeigen.
- 2 Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel, drücken Sie sie nach unten und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, so dass sie fest sitzt.
- 3 Die zu mixenden Zutaten in die Schüssel geben.
- 4 Führen Sie das gewünschte Rührelement in den Steckplatz ein. Schieben Sie dann das Element nach oben und drehen Sie es, bis es einrastet.
- 5 Heben Sie den Maschinenkopf leicht an, drehen Sie den Freigabehebel gegen den Uhrzeigersinn und klappen Sie den Kopf nach unten, bis er einrastet.
- 6 Den Stecker in die Steckdose stecken. Das Gerät einschalten, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen. Die Pulsfunktion (P) für kurze, stoßweise Mixvorgänge von maximaler Geschwindigkeit verwenden.
- 7 Starten Sie die Maschine, indem Sie den Geschwindigkeitsregler zur gewünschten Stufe drehen. Verwenden Sie die Puls-Position (P), um das Gerät stoßweise bei Höchstgeschwindigkeit zu betreiben.
- 8 Drehen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf die AUS-Position „O“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- 9 Entfernen Sie das Rührelement aus dem Anschluss, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen und dann herausziehen.

Hinweise und Tipps

- Falls der K-Haken, der Schneebesen oder das Flexi-Rührelement die Zutaten nicht vom Boden der Schüssel hochhebt, sehen Sie bitte den Abschnitt „Einstellen von Rührelementen“.
- Um alle Zutaten komplett zu vermengen, die Maschine regelmäßig stoppen und das Mischgut mit dem Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben.
- Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern.

Hinweise und Tipps – K-Haken

- Für beste Backresultate Butter und Margarine immer bei Raumtemperatur verwenden.
- Beim Zubereiten von Teig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben).

Hinweise und Tipps – Schneebesen

- Eier sollten am besten Raumtemperatur haben.
- Vor dem Schlagen von Eischnee sicherstellen, dass sich keine Spuren von Fett oder Eigelb an Schneebesen oder Schüssel befinden.

Hinweise und Tipps – Knethaken

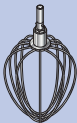
- Wenn Sie hören, dass die Maschine überlastet ist: Gerät ausschalten, die Hälfte des Teiges entnehmen und die halben Mengen separat verarbeiten.

Hefe

- **Trockenhefe** (muss aufbereitet werden): Warmes Wasser in die Schüssel geben. Hefe und Zucker hinzufügen und 10 Minuten stehen lassen, bis die Mischung schaumig wird.
- **Frische Hefe:** Zerbröckeln und zum Mehl geben.
- **Andere Hefearten:** Den Anleitungen des Herstellers folgen.
- Den Teig in einen eingefetteten Plastikbeutel geben oder in eine Schüssel legen und mit einem Geschirrtuch abdecken. Dann an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Benutzungstabelle

	 (MAX)			 (Minuten)
	KVC30	KVL40		
	2 kg	3 kg	Min-Max	5-10
  	 680 g	 910 g	1	0,5-2
 	 x10 500 g	 x20 1 kg	Min-Max	1
  → 	900 g	1,5 kg	Min-Max	5-10

	 (MAX)			 (Minuten)
	KVC30	KVL40		
	12	16	Min-Max	1½-2
 4-8°C	1 L	2 L	Min-Max	1½-3
	 250 g	 500 g	 200 g	Min-Max 1-1½
	 180 ml	 x2	Max	1-1½
	620 g	930 g	Min-Max	4-6

	 KVC30		 KVL40			 (Minuten)
	Min	Max	Min	Max		
	 x 500 g	 x 1,36 kg	 x 500 g	 x 1,6 kg	Min-1	5
	 = 350 g H ₂ O	 = 952 g H ₂ O	 = 350 g H ₂ O	 = 960 g H ₂ O		
	 500 g	 1,3 kg	 500 g	 1,6 kg	Min-1	5
	 280 g	 760 g	 280 g	 800 g		
	 225 g	 605 g	 225 g	 720 g		
	 300 g		 600 g		1-2	4-5

Rezepte

Pizzateig

500 g Mehl
30 g Olivenöl
7 g Salz
7 g Hefe
300 ml Wasser

- 1 Die Schüssel in die Küchenmaschine einsetzen.
- 2 Alle Zutaten hineingeben.
- 3 Den Kneithaken einsetzen und den Maschinenkopf absenken.
- 4 Eine Minute mit geringster Geschwindigkeit (Min) mixen.
- 5 Vier Minuten auf Stufe 1 kneten.
- 6 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen.
- 7 Den Teig mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und 30-40 Minuten lang an einem warmen Ort ruhen lassen.
- 8 Halbieren und zu zwei 15 cm Pizzaböden ausrollen.
- 9 Auf ein mit Grießmehl bestreutes Backblech legen, die Pizzas belegen und 10-15 Minuten bei 240°C backen.

Chili-Marinade

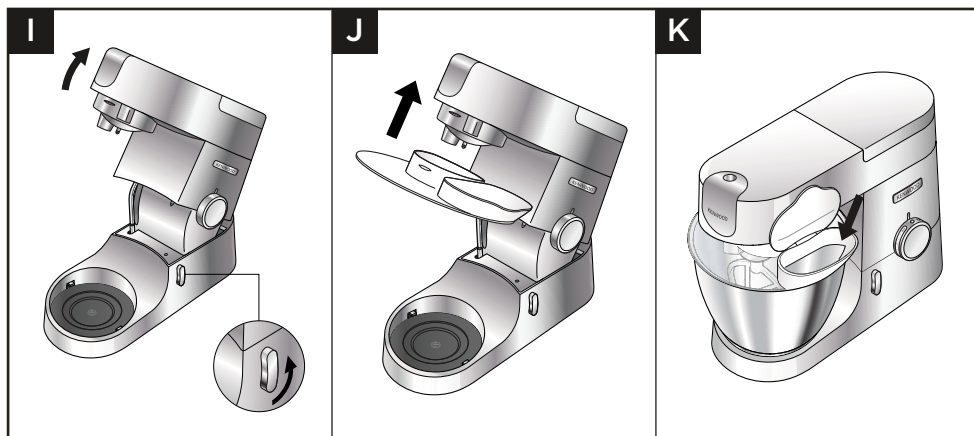
200 g klarer, flüssiger Honig
1 Chili (ganz)
20 g (1 TL) grobe Erdnussbutter
Gewürze

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

Hinweis: Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz separat erhältlich.

Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



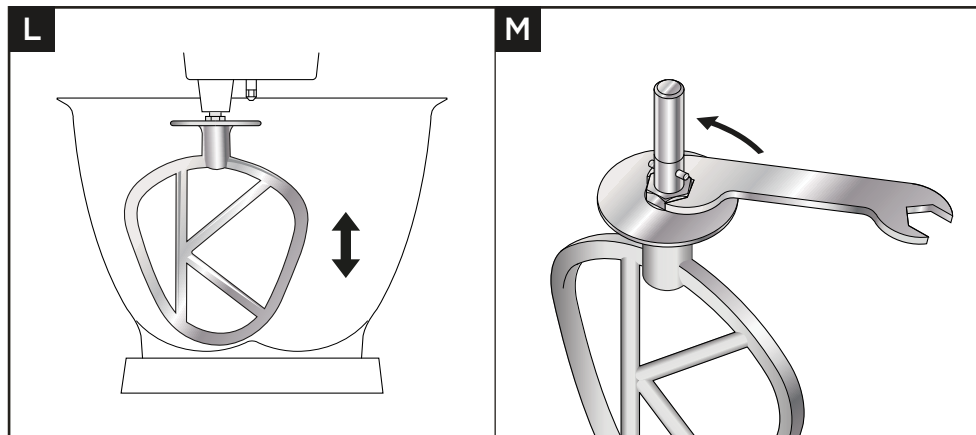
Wichtig

- Während des Rührvorgangs können durch die Öffnung im Spritzschutz weitere Zutaten direkt zugegeben werden.
- Zum Auswechseln der Rührwerkzeuge ist es nicht erforderlich, den Spritzschutz zu entfernen.

- 1 Maschinenkopf anheben, bis er einrastet.
- 2 Schüssel auf den Sockel aufsetzen.
- 3 Spritzschutz auf die Unterseite des Maschinenkopfes drücken, bis er fest sitzt. Der Scharnierabschnitt sollte sich in der gezeigten Position befinden.
- 4 Das gewünschte Rührwerkzeug einsetzen.
- 5 Maschinenkopf absenken.
- 6 Entfernen Sie den Spritzschutz, indem Sie den Maschinenkopf hochklappen und den Spritzschutz nach unten drücken.

Einstellen von Rührelementen

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



Wichtig

- Die Rührelemente wurden im Werk auf die richtige Höhe für die mitgelieferte Rührschüssel eingestellt und sollten keine weitere Anpassung benötigen.
Wenn Sie jedoch die Höhe eines Rührelements verändern möchten, verwenden Sie einen Schraubenschlüssel von geeigneter Größe:
TYPE: KVC30 = 15 mm
TYPE: KVL40 = 19 mm

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker der Maschine.
- 2 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch und führen Sie den Schneebesen oder den K-Haken ein.
- 3 Klappen Sie den Kopf nach unten. Wenn Sie den Abstand ändern müssen, klappen Sie den Maschinenkopf nach oben und nehmen Sie das Rührelement ab. Im Idealfall sollte der Schneebesen oder K-Haken den Boden der Schüssel **fast** berühren.
- 4 Lösen Sie die Mutter mit einem geeigneten Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts verstellen zu können. Zum Senken des Rührelements drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Rührelements drehen Sie den Schaft im Uhrzeigersinn.
- 5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.
- 6 Bringen Sie das Rührelement erneut am Maschinenkopf an und klappen Sie den Kopf nach unten. (Prüfen Sie seine Position – siehe obige Punkte.)
- 7 Wiederholen Sie die Schritte nach Bedarf, bis das Rührelement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest an.

Hinweis: Der abgebildete Schraubenschlüssel dient nur Illustrationszwecken.

Knethaken

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

- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Verreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte

der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

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) 	Der Aufsatz muss das KAX Drehanschluss-System KAX  besitzen, um auf den Anschluss zu passen. Wenn Sie Aufsätze für das Steckschlitz-System  besitzen, müssen Sie den Adapter KAT002ME verwenden, um diese an das Drehanschluss-System Ihrer Maschine anschließen zu können. <i>Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs.	Überlastungs- oder Überhitzungssystem aktiviert. Höchstmengen wurden überschritten.	Ausschalten und auf Blockierung oder Überlastung überprüfen. Den Geschwindigkeitsregler auf „0“ 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 einstellen. Sollte die Maschine danach immer noch nicht starten, den Kundendienst zu Rate ziehen.

Italiano

- Informazioni importanti sulla sicurezza 68-69
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica 69
- Cura e pulizia 70-71
- Elenco delle parti 72-73
- Come utilizzare l'impastatrice planetaria 74-78
 - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 74-76
 - Tabella per l'utilizzo 76-77
 - Ricette 78
- Montare e usare il paraschizzi 79
 - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 79
- Regolazione dei ganci di miscelazione 80
 - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 80
- Manutenzione e assistenza tecnica 81
- Guida alla risoluzione dei problemi 82

Informazioni importanti sulla sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette. (L'etichetta di classificazione sulla base della macchina non deve essere rimossa). Lavare le parti, vedere: Cura e pulizia".
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere sostituiti da Kenwood o da un riparatore autorizzato da Kenwood per evitare pericoli.
- Portare **sempre** il regolatore di velocità in posizione 'O' Off e scollegare la spina prima di montare o rimuovere utensili/attacchi, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Tenere **sempre** parti del corpo, capelli, gioielli e indumenti larghi lontani dalle parti in movimento e dagli accessori.
- **Non** lasciare **mai** la Kitchen Machine incustodita durante il suo funzionamento.
- **Non** usare l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare da personale apposito (vedere per le informazioni Manutenzione e assistenza tecnica).
- **Non** inserire **mai** le dita nel meccanismo della cerniera
- **Non** lasciare **mai** che il cavo penzoli da una superficie dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- **Non** utilizzare **mai** l'impastatrice planetaria con la testa in posizione sollevata.
- **Non** lasciare **mai** che il corpo motore, il cavo o la spina si bagnino.
- **Assicurarsi** che la ciotola sia sempre montata quando si utilizza un utensile per ciotola.
- **Non** utilizzare mai un accessorio non autorizzato.
- **Non** utilizzare più di una presa (presa per l'utensile per ciotola e presa per la velocità lenta) alla volta.
- **Non** superare mai le quantità e le velocità massime indicate nella tabella per l'uso consigliato.
- Quando si desidera usare un accessorio, leggere le istruzioni di sicurezza che lo corredano.
- Fare attenzione a rimuovere gli accessori della ciotola dopo un uso prolungato, perché potrebbero essere caldi.
- Fare attenzione nel sollevare questo apparecchio, che pesa molto.
- **Assicurarsi** che la testa sia bloccata in posizione e che ciotola, utensili, copri-attacco e cavo elettrico siano ben saldi prima di sollevare l'apparecchio.
- **Non** spostare né sollevare la testa della macchina quando l'attrezzatura è montata perché l'impastatrice planetaria potrebbe diventare instabile.
- **Non** utilizzare il dispositivo vicino al bordo o se sporge dal piano di lavoro né applicare forza ad un accessorio quando installato, poiché ciò potrebbe rendere l'unità instabile e farla ribaltare, il che potrebbe causare un infortunio.
- Quando si sposta l'apparecchio, sollevare sempre dalla base del piedistallo e dalla testa dell'impastatrice.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- Il cavo di alimentazione corto viene utilizzato per ridurre il rischio di rimanere impigliati o di inciampare.
- È possibile utilizzare prolunghe se usate con precauzione.

- Se si utilizza una prolunga:
 1. La portata elettrica della prolunga deve essere almeno uguale o superiore a quella dell'apparecchio. uguale o superiore a quella dell'apparecchio.
 2. Il cavo deve essere disposto in modo tale da non coprire il piano di lavoro o il piano del tavolo dove potrebbe essere tirato dai bambini o vi si può inciampare involontariamente.
 3. La prolunga deve essere un cavo a 3 fili con messa a terra. La potenza elettrica dell'apparecchio è indicata nella parte inferiore dell'unità.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- 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.
- La potenza nominale massima si basa sull'accessorio mini tritatutto/macino che assorbe il massimo carico. Altri accessori possono assorbire meno energia.
- Utilizzare l'apparecchio **solo** per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

Consumo energetico

- Con il regolatore di velocità in posizione "O"
 - Commutazione automatica in modalità OFF: Non applicabile.
 - Alimentazione in modalità Off: $\leq 0,3$ W.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- **AVVERTENZA: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE MESSO A TERRA.**
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

Cura e pulizia

- Prima delle operazioni di pulizia bisogna **sempre** spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica.
- Quando si utilizza per la prima volta l'uscita a bassa velocità ② può comparire un po' di grasso. È normale, basta pulirlo via.

Unità di alimentazione, coperture delle uscite e copertura della testa

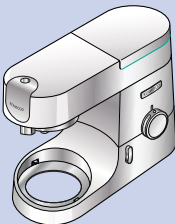
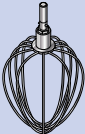
- Pulire con un panno umido e asciugare (compresi i piedini sul lato inferiore della macchina).
- **Non** usare mai prodotti abrasivi né immergere queste parti in acqua.

Ciotola

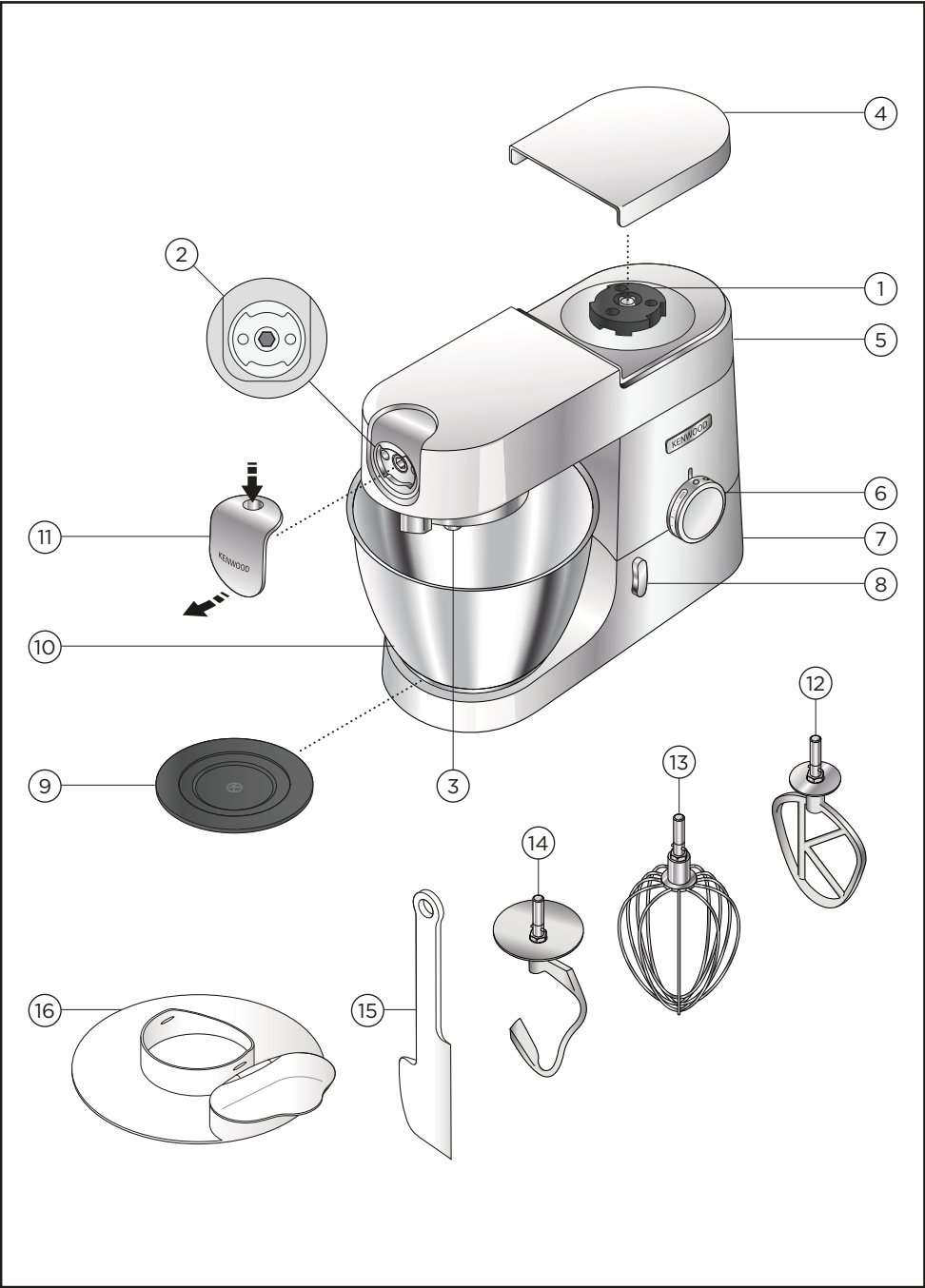
- Lavarla a mano e asciugarla completamente o lavarla in lavastoviglie.
- **Non** usare mai una spazzola metallica, lana d'acciaio o candeggina per pulire la ciotola in acciaio inossidabile. Per rimuovere il calcare, usare aceto.
- **Tenere lontano** da fonti di calore (fuochi, forni, microonde).

Utensili e paraschizzi

- Lavare a mano e asciugare completamente.

N			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Elenco delle parti

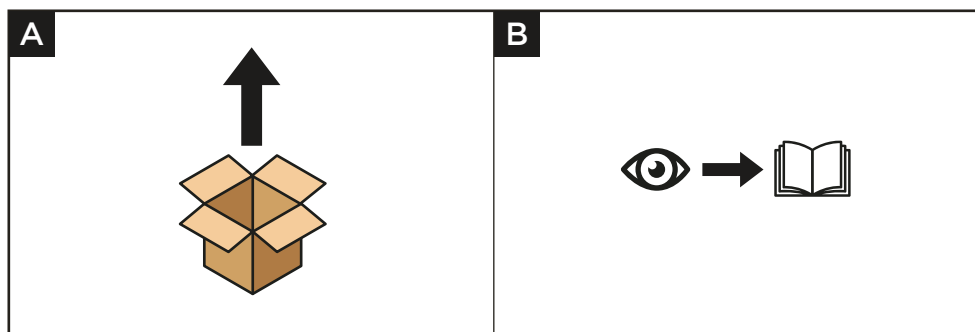


Attacchi per le attrezzature

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

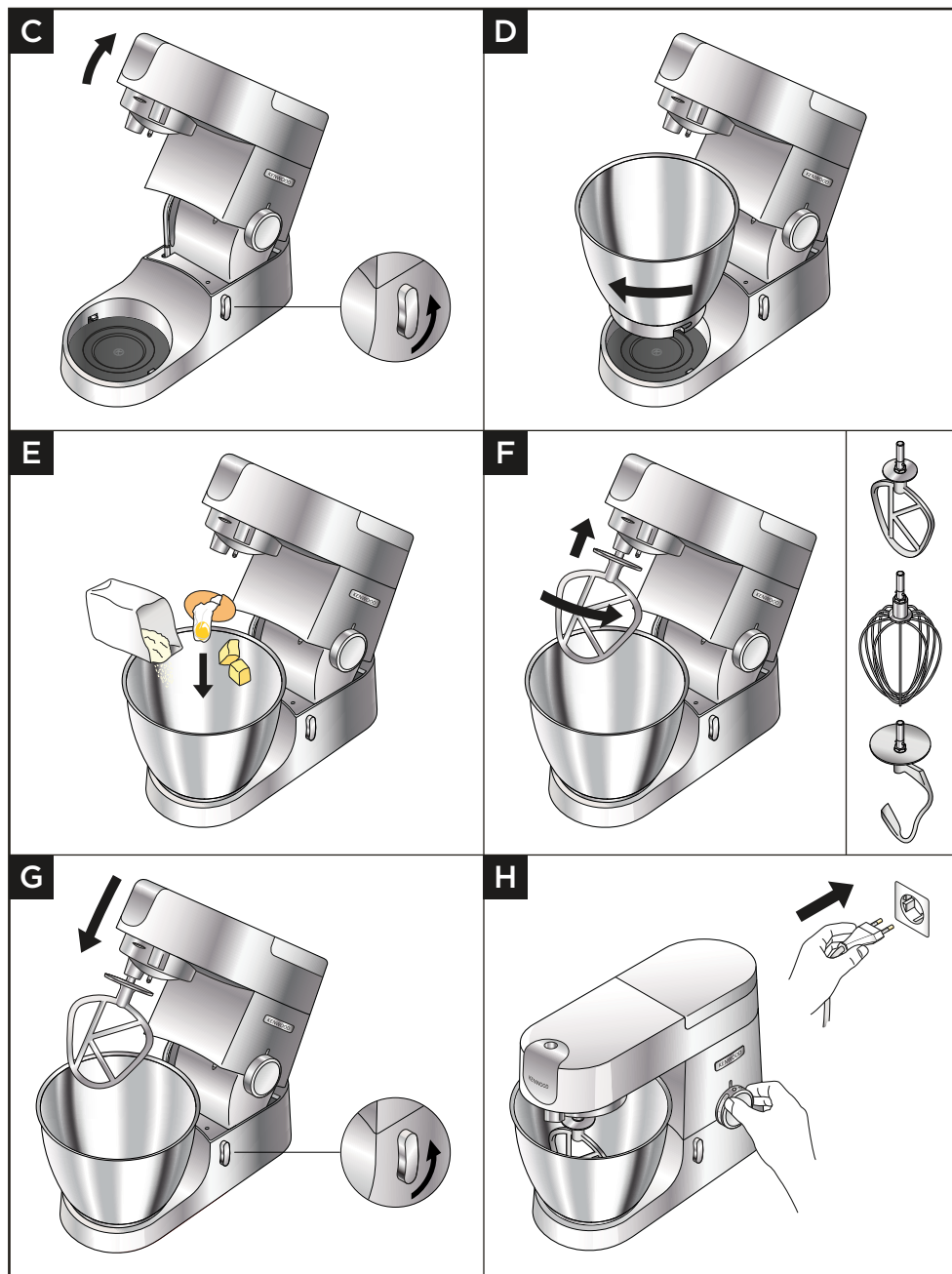
Mixer

- ④ Coperchio attacco per lavorazioni ad alta velocità
- ⑤ Testa dell'impastatrice
- ⑥ Controllo della velocità della funzione Pulse
- ⑦ Corpo motore
- ⑧ Leva di rilascio della testa
- ⑨ Piattaforma di stallo del recipiente
- ⑩ Ciotola
- ⑪ Coperchio attacco per lavorazioni a bassa velocità
- ⑫ Frusta K
- ⑬ Frusta a filo
- ⑭ Gancio impastatore
- ⑮ Spatola
- ⑯ Paraschizzi



Come utilizzare l'impastatrice planetaria

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



Importante

- **Assicurarsi** che nella ciotola non siano montati o riposti utensili quando si utilizzano altri attacchi.
- **Non** utilizzare la frusta per impasti pesanti (ad es. torte complete o crema di grassi e zucchero), perché potrebbe danneggiarsi.
- **Non** superare mai le capacità massime indicate, per non rischiare di sovraccaricare la macchina.
- Quando si amalgamano burro/margarina e zucchero per preparare dolci, usare sempre burro a temperatura ambiente o ammorbidirlo prima.
- Prima di utilizzare il prodotto, **accertarsi** che i piedini e la superficie di lavoro siano puliti e asciutti.

- 1 Girare in senso antiorario la levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio e sollevare la testa dell'impastatrice fino a quando si blocca.
Assicurarsi che la piattaforma di stallo del recipiente sia ben fissata con il simbolo  nella parte più alta.
- 2 Inserire la ciotola nella base, premerla verso il basso e ruotarla in senso orario per bloccarla in posizione.
- 3 Aggiungere gli ingredienti pertinenti alla ciotola da amalgamare.
- 4 Inserire nell'attacco il gancio desiderato. Spingere verso l'alto e ruotare l'accessorio per bloccarlo in posizione.
- 5 Sollevare leggermente la testa dell'impastatrice poi ruotare la leva di sollevamento della testa in senso antiorario e abbassare la testa dell'impastatrice fino a quando scatta.
- 6 Collegare all'alimentazione. Avviare la macchina ruotando il selettore della velocità sull'impostazione di velocità desiderata. Utilizzare la posizione impulso (P) per brevi sequenze di velocità massima.
- 7 Avviare la macchina ruotando la manopola per il controllo della velocità sull'impostazione desiderata. Usare la funzione Pulse (P) per attivare la velocità massima per brevi periodi di tempo.
- 8 Dopo l'uso, riportare il controllo della velocità nella posizione 'O' (OFF) e scollegare il cavo elettrico dell'impastatrice.
- 9 Smontare l'accessorio ruotandolo in senso orario per sbloccarlo dal relativo attacco e rimuoverlo.

Suggerimenti e consigli

- Se la frusta K, la frusta o la frusta gommata non raccolgono gli ingredienti dal fondo della ciotola, consultare la sezione "Regolazione dell'utensile".
- Per incorporare completamente gli ingredienti smettere di mescolare e raschiare la scodella con la spatola frequentemente.
- Per evitare schizzi di ingredienti, aumentare gradualmente la velocità.

Suggerimenti e consigli - Frusta K

- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare sempre burro e margarina a temperatura ambiente quando si preparano le torte.
- Utilizzare ingredienti freddi per dolci, a meno che la ricetta indichi il contrario.

Suggerimenti e consigli - Frusta

- Si ottengono i migliori risultati quando le uova sono a temperatura ambiente.
- Prima di montare gli albumi, accertarsi che non vi sia unto o tuorlo d'uovo sulla frusta o sulla ciotola.

Suggerimenti e consigli - Gancio impastatore

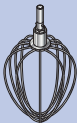
- Se si nota che la macchina sforza troppo durante il suo funzionamento, spegnerla, rimuovere metà dell'impasto e lavorare separatamente le due metà.

Lievito

- **Lievito disidratato** (il tipo che deve essere ricostituito): versare l'acqua calda nella ciotola. Quindi aggiungere il lievito e lo zucchero e lasciare riposare per circa 10 minuti sino alla formazione della schiuma.
- **Lievito fresco:** sbriciolare nella farina.
- **Altri tipi di lievito:** seguire le istruzioni sulla confezione.
- Mettere l'impasto in un sacchetto di polietilene unto o in una ciotola coperta da un canovaccio. Lasciare al caldo fino quando il volume si raddoppia.

Tabella per l'utilizzo

	 (MAX)			 (Min)
	KVC30	KVL40		
	2 kg	3 kg	Min-Max	5-10
  	 680 g	 910 g	1	0,5-2
 	  500 g x10	  1 kg x20	Min-Max	1
  → 	900 g	1,5 kg	Min-Max	5-10

	 (MAX)			 (Min)
	KVC30	KVL40		
	12	16	Min-Max	1½-2
 4-8°C	1 L	2 L	Min-Max	1½-3
	 250 g	 500 g	 200 g	Min-Max 1-1½
	 180 ml	 x2	Max	1-1½
	620 g	930 g	Min-Max	4-6

	 KVC30		 KVL40			 (Mins)
	Min	Max	Min	Max		
	 x 500 g	 x 1,36 kg	 x 500 g	 x 1,6 kg	Min-1	5
	 = 350 g H ₂ O	 = 952 g H ₂ O	 = 350 g H ₂ O	 = 960 g H ₂ O		
	 500 g	 1,3 kg	 500 g	 1,6 kg	Min-1	5
	 280 g	 760 g	 280 g	 800 g		
	 225 g	 605 g	 225 g	 720 g		
	 300 g		 600 g		1-2	4-5

Ricette

Impasto per pizza

500 g di farina

30 g di olio d'oliva

7 g di sale

7 g di lievito

300 ml di acqua

- 1 Montare la ciotola sull'impastatrice planetaria..
- 2 Inserire tutti gli ingredienti.
- 3 Inserire il gancio impastatore e abbassare la testa.
- 4 Mescolare alla velocità minima per 1 minuto.
- 5 Impastare a velocità 1 per 4 minuti.
- 6 Formare una palla su una superficie di lavoro infarinata.
- 7 Coprire l'impasto con un canovaccio umido e lasciarlo riposare per 30-40 minuti in un luogo caldo.
- 8 Dividere in due e stendere due basi per pizza da 15 cm.
- 9 Trasferire su una teglia ricoperta di semola. Guarnire la pizza e infornare per 10-15 minuti a 240°C.

Peperoncini marinati

200 g di miele trasparente e liquido

1 peperoncino chili (intero)

20 g (1 cucchiaino) di burro di arachidi croccante

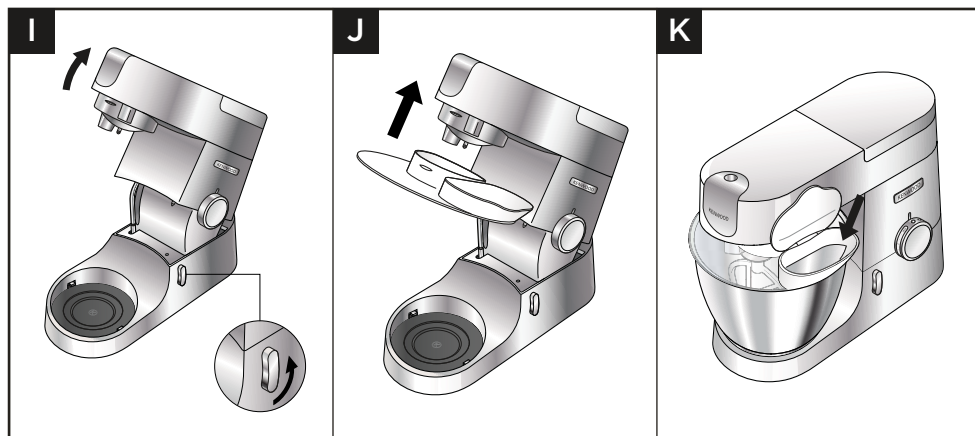
Condimenti

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

Nota: l'accessorio mini tritatutto/macinino è disponibile per l'acquisto separatamente.

Montare e usare il paraschizzi

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



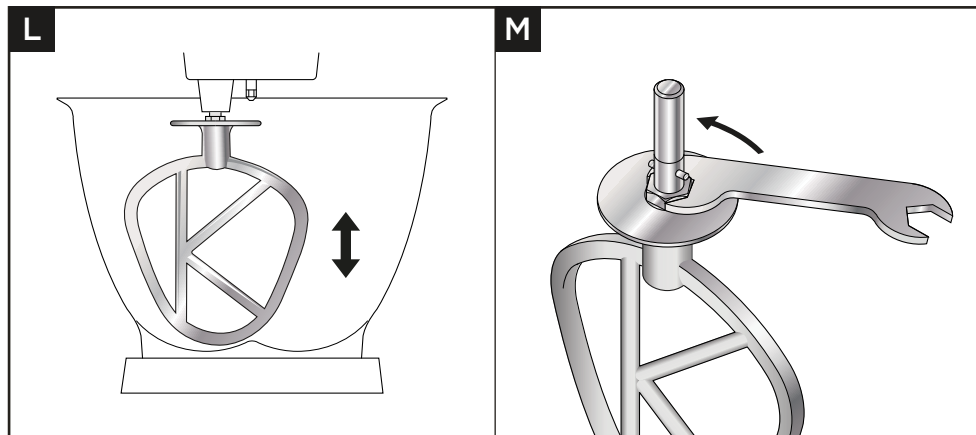
Importante

- Mentre si miscela è possibile aggiungere gli ingredienti direttamente nella ciotola, dalla sezione incernierata del paraschizzi.
- Non occorre togliere il paraschizzi per cambiare gli utensili.

- 1 Sollevare la testa dell'impastatrice finché non si blocca.
- 2 Montare la ciotola sulla base.
- 3 Spingere il paraschizzi all'interno della parte inferiore della testa dell'impastatrice in modo da inserirlo completamente. La sezione incernierata deve essere posizionata come indicato.
- 4 Inserire l'utensile desiderato.
- 5 Abbassare la testa dell'impastatrice.
- 6 Rimuovere il paraschizzi sollevando la testa dell'impastatrice e spingendolo verso il basso.

Regolazione dei ganci di miscelazione

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



Importante

- 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:
TYPE: KVC30 = 15 mm
TYPE: KVL40 = 19 mm

- 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.
- 4 Con una chiave inglese idonea, allentare il dado a sufficienza per consentire la regolazione dell'alberino. 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 è indicata soltanto a scopo illustrativo.

Gancio impastatore

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

Manutenzione e assistenza tecnica

- In caso di qualsiasi problema relativo al funzionamento dell'apparecchio, prima di contattare il servizio assistenza si consiglia di consultare la sezione "Guida alla risoluzione problemi", o di visitare il sito www.kenwoodworld.com.
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito www.kenwoodworld.com o il sito specifico del Paese di residenza.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA SUI RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE (RAEE)

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
La frusta a filo, frusta K o frusta gommata sbattono contro il fondo della ciotola o non raggiungono 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 degli utensili".
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  per poter essere montato sull'attacco. Se le attrezzature di cui si dispone si avvalgono di sistema di attacco a barra (Bar Connection System)  si dovrà utilizzare l'adattatore KAT002ME per inserirle mediante l'innesto a rotazione (Twist Connection System) sulla Kitchen Machine. <i>Per maggiori informazioni, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist.</i>
La kitchen machine si arresta durante il funzionamento.	Attivazione della protezione da sovraccarico o surriscaldamento del sistema. Quantità massima superata.	Scollegare il cavo elettrico e verificare che non vi siano ostruzioni o surriscaldamento. Ruotare il controllo della 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 nella presa e riavviare. Se la macchina non si riavvia dopo aver seguito la procedura indicata in precedenza, contattare il "Servizio Assistenza Clienti" per richiedere ulteriore assistenza.

Português

● Informação de Segurança Importante	84-85
● Antes de ligar à corrente	85
● Cuidados e limpeza	86-87
● Lista de Componentes	88-89
● Para Usar a Sua Máquina de Cozinha	90-94
○ Utilização dos Diagramas e Instruções	90-92
○ Quadro de Utilização	92-93
○ Receitas	94
● Para inserir e utilizar o seu resguardo contra salpicos	95
○ Utilização dos Diagramas e Instruções	95
● Ajuste do Utensílio	96
○ Utilização dos Diagramas e Instruções	96
● Assistência e Cuidados ao Cliente	97
● Guia de avarias	98

Informação de Segurança Importante

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Antes de utilizar pela primeira vez, retire todas as embalagens e rótulos. (As etiquetas de classificação presentes na base da máquina NÃO devem ser retiradas). Lave os componentes, ver: Cuidados e Limpeza.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- Rode **sempre** o controlo de velocidade para a posição “O” de desligado e retire o cabo da tomada eléctrica antes de colocar ou retirar qualquer utensílio/acessório, depois de utilizar e antes de limpar.
- Mantenha **sempre** qualquer parte do seu corpo, cabelo, jóias e roupa larga, afastados das partes móveis e dos acessórios colocados.
- **Nunca** deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- **Nunca** utilize uma máquina danificada. Mande-a inspecionar ou reparar; consulte a secção ‘Assistência e cuidados do cliente’.
- **Nunca** meta os seus dedos, etc., na dobradiça.
- **Nunca** deixe o cabo pendurado de forma a que uma criança o possa agarrar.
- **Nunca** opere a Máquina de Cozinha com a cabeça na posição levantada.
- **Nunca** deixe a unidade base, o cabo ou a ficha apanharem água.
- **Assegure-se** que a taça está sempre colocada quando utiliza o aparelho e usa um utensílio da taça.
- **Nunca** utilize um acessório não autorizado.
- **Não** use mais do que uma entrada (Entrada para os utensílios da taça e Entrada de Baixa velocidade) de cada vez.
- **Nunca** exceda as capacidades e velocidades máximas mencionadas no Quadro de Utilização Recomendada.
- Ao utilizar um acessório, leia as instruções de segurança que o acompanham.
- Tenha cuidado quando remover os acessórios da taça depois de utilizar durante algum tempo porque poderão estar quentes.
- Este aparelho é pesado, tenha cuidado quando o levantar.
- **Confirme** que a cabeça do aparelho está segura e que a taça, acessórios, tampa da saída e cabo também, antes de levantar o aparelho.
- **Não** mexa ou levante a cabeça da máquina de cozinha com um acessório colocado uma vez a sua Máquina de Cozinha pode ficar instável.
- **Não** ponha a funcionar o seu aparelho perto da beira da bancada de trabalho e não aplique demasiada força num acessório quando colocado uma vez que isso pode destabilizar a unidade e fazê-la cair podendo provocar ferimentos.
- Quando deslocar o aparelho segure-o sempre pela base do pedestal e pela cabeça da batadeira.
- O uso inadequado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- O cabo eléctrico curto é usado para reduzir o risco de se enredar ou de se tropeçar nele.
- Pode usar uma extensão se tiver cuidado na sua utilização.
- Se usar uma extensão:
 1. A classificação eléctrica marcada no cabo de extensão deve ser, no mínimo, igual ou superior à classificação eléctrica do aparelho.

2. O cabo deve estar disposto de forma a que não haja o risco de se tropeçar nele ou ser puxado por crianças.
 3. A extensão deve ser um cabo com 3 fios eléctricos sendo um deles a ligação à terra. Pode encontrar a classificação eléctrica na base da unidade.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
 - As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
 - Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
 - A capacidade máxima está baseada no acessório mini picadora/moinho que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.
 - Use o aparelho **apenas** para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

Consumo de Energia

- Com o Controlo de Velocidade na Posição “O”
 - Mudança automática para o modo OFF: Não aplicável.
 - Potência do Modo Off: $\leq 0,3W$.

Antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- **AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO A UMA TOMADA COM LIGAÇÃO À TERRA.**
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Cuidados e limpeza

- Desligue **sempre** no interruptor e retire a ficha da tomada antes de limpar o aparelho.
- Pode aparecer alguma gordura na entrada de baixa velocidade ② quando a usar pela primeira vez. Isto é normal – limpe-a simplesmente.

Unidade Motriz, Tampas das Entradas e Tampa da Cabeça

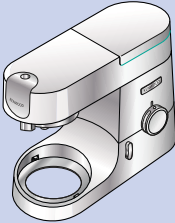
- Limpe com um pano húmido e seque em seguida (incluindo os pés por baixo da máquina).
- **Nunca** submerja em água ou use abrasivos.

Bowl

- Lave à mão e depois seque ou lave na máquina da loiça.
- **Nunca** use uma escova metálica, esfregão de aço ou lixívia para limpar a sua taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover o calcário.
- **Mantenha-a** afastada de fontes de calor (discos do fogão, forno, microondas).

Utensílios e resguardo anti - salpicos

- Lave à mão e seque em seguida.

N			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

This exploded view diagram illustrates the components of a Kenwood Thermomix TM21. The central unit is shown with various attachments and accessories numbered 1 through 16. The components include:

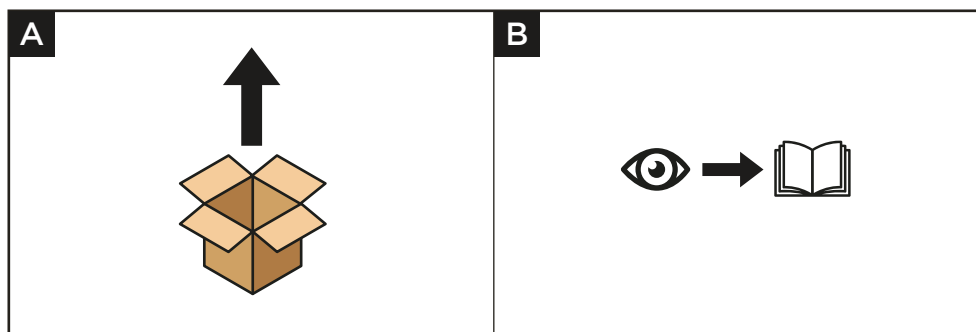
- 1**: Main motor housing.
- 2**: Rear mounting bracket.
- 3**: Main mixing bowl.
- 4**: Top lid.
- 5**: Motor speed control dial.
- 6**: On/Off switch.
- 7**: Temperature control dial.
- 8**: Base of the unit.
- 9**: Bottom cover plate.
- 10**: Front mounting bracket.
- 11**: Kenwood logo plate.
- 12**: Dough hook attachment.
- 13**: Wire whisk attachment.
- 14**: Spatula attachment.
- 15**: Blade attachment.
- 16**: Base plate and feet.

Entradas para acessórios

- ① Entrada de alta velocidade
- ② Entrada de baixa velocidade
- ③ Encaixe para os utensílios da taça

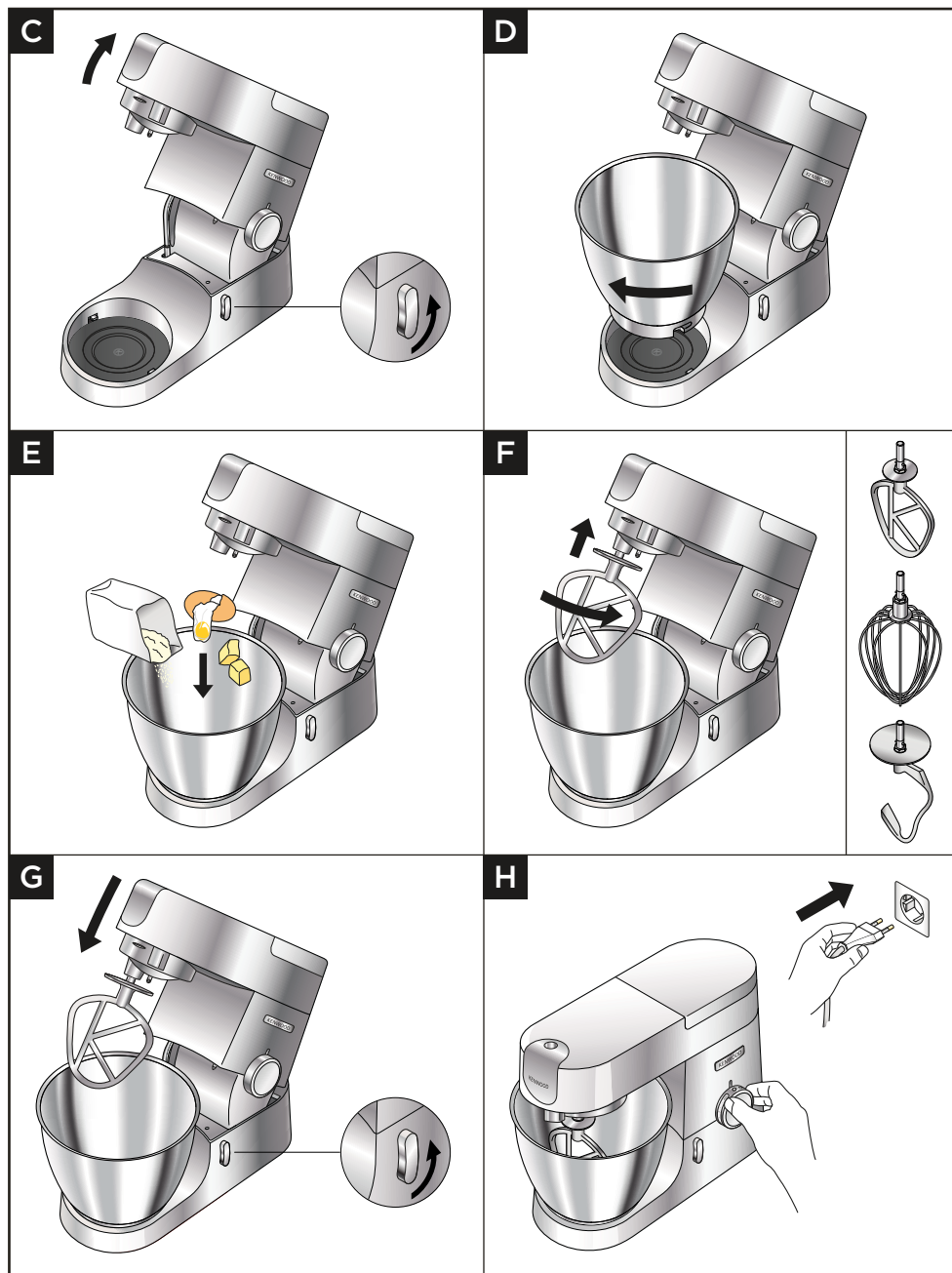
Batedeira

- ④ Tampa da entrada de alta velocidade
- ⑤ Cabeça da batedeira
- ⑥ Controlo de velocidade e impulso
- ⑦ Unidade motriz
- ⑧ Alavanca de desengate da cabeça
- ⑨ Base para assentar a taça
- ⑩ Taça
- ⑪ Tampa da entrada de baixa velocidade
- ⑫ Batedor K
- ⑬ Batedor de Pinha
- ⑭ Batedor de gancho
- ⑮ Espátula
- ⑯ Resguardo contra salpicos



Para Usar a Sua Máquina de Cozinha

Utilização dos Diagramas e Instruções



Importante

- Assegure-se de que os utensílios da taça NÃO estão colocados ou guardados dentro dela quando utiliza outras entradas para acessórios.
- Não utilize o batedor de varetas para misturas pesadas (ex. misturas completas para bolos ou bater gordura com açúcar) – pois pode danificá-lo.
- Nunca exceda as capacidades máximas mencionadas – pode sobrecarregar a máquina.
- Quando bater gordura (manteiga ou margarina) e açúcar para bolos, utilize-a à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro.
- Certifique-se de que os pés e a superfície de trabalho estão limpos e secos antes de utilizar o produto.

- 1 Gire a alavanca para levantar a cabeça no sentido anti-horário e levante a cabeça da batedeira até prender. Verifique que a base para assentar a taça está correctamente colocada com o símbolo  para cima.
- 2 Coloque a taça na base carregue para baixo e gire em sentido horário para a fixar.
- 3 Coloque na taça os ingredientes que deseja misturar.
- 4 Coloque o utensílio desejado no encaixe para os acessórios. Depois empurre-o para cima e rode-o para o fixar.
- 5 Levante ligeiramente a cabeça da batedeira e depois gire no sentido anti-horário a alavanca de levantar a cabeça e baixe a cabeça da batedeira até prender.
- 6 Ligue à corrente eléctrica. Ponha a máquina a funcionar rodando o controlo de velocidade para a velocidade desejada. Use a posição de Impulso (P) para pequenos accionamentos à velocidade máxima.
- 7 Ponha a máquina a funcionar rodando o controlo de velocidade para a velocidade desejada. Use a posição de Impulso (P) para pequenos accionamentos à velocidade máxima.
- 8 Após a utilização, coloque novamente o controlo de velocidade na posição “O” (OFF) e desligue a Máquina de Cozinha da corrente eléctrica.
- 9 Liberte o utensílio rodando-o na direcção dos ponteiros do relógio para o desengatar e depois retire-o.

Dicas e Sugestões

- Se a Varinha K, o Batedor de Varetas ou a Varinha Batedora não estiverem a apanhar os ingredientes que se encontram no fundo da taça, consulte por favor a secção “Ajustar o Utensílio”.
- Para incorporar totalmente todos os ingredientes pare frequentemente a máquina e rape para baixo com a espátula os lados da taça.
- Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade.

Dicas e Sugestões - Batedor K

- Para obter melhores resultados quando faz bolos, utilize sempre manteiga ou margarina à temperatura ambiente.
- Use ingredientes frios para a massa a não ser que a receita diga o contrário.

Dicas e Sugestões - Batedor de Varetas

- Consegue melhores resultados se os ovos estiverem à temperatura ambiente.
- Antes de bater as claras de ovo, certifique-se que não existe gordura ou gema de ovo no batedor de varetas ou na taça.

Dicas e Sugestões - Utensílio para Massa

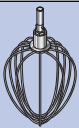
- Se ouvir que o aparelho está a funcionar com dificuldade, desligue e remova metade do preparado e bata cada metade em separado.

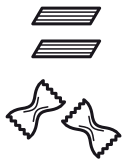
Fermento

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

Quadro de Utilização

	 (MÁX.)			 (Minutos)
	KVC30	KVL40		
	2 kg	3 kg	Min-Max (Mín.-Máx.)	5-10
	 680 g	 910 g	1	0,5-2
	 500 g x10	 1 kg x20	Min-Max (Mín.-Máx.)	1
	900 g	1,5 kg	Min-Max (Mín.-Máx.)	5-10

	 (MÁX.)			 (Minutos)
	KVC30	KVL40		
	12	16	Min-Max (Mín.-Máx.)	1½-2
 4-8°C	1 L	2 L	Min-Max (Mín.-Máx.)	1½-3
	 250 g  500 g  200 g		Min-Max (Mín.-Máx.)	1-1½
	 180 ml  x2		Max (Máx.)	1-1½
	620 g	930 g	Min-Max (Mín.-Máx.)	4-6

	 KVC30		 KVL40			 (Minutos)
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.		
	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,36 kg  = 952 g H ₂ O	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,6 kg  = 960 g H ₂ O	Min-1 (Mín.-1)	5
	 500 g  280 g  225 g	 1,3 kg  760 g  605 g	 500 g  280 g  225 g	 1,6 kg  800 g  720 g	Min-1 (Mín.-1)	5
	 300 g		 600 g		1-2	4-5

Receitas

Massa de Pizza

500 g de Farinha

30 g de Azeite

7 g de Sal

7 g de Fermento

300 ml de Água

- 1 Insira a taça na máquina de cozinha.
- 2 Adicione todos os ingredientes.
- 3 Coloque o batedor de gancho na batedeira e baixe a cabeça desta.
- 4 Misture na velocidade mínima durante 1 minuto.
- 5 Amasse na velocidade 1 durante 4 minutos.
- 6 Forme a massa numa bola e coloque-a numa superfície de trabalho polvilhada com farinha.
- 7 Cubra a massa com um pano húmido e deixe repousar 30 - 40 minutos num local morno.
- 8 Divida em 2 e estenda com o rolo da massa até obter bases de pizza de 15 cm cada.
- 9 Transfira para um tabuleiro polvilhado com sémola. Guarneça a sua pizza e coza no forno a 240°C durante 10 - 15 minutos.

Marinada picante

200g mel líquido claro

1 piri-piri (inteiro)

20g (1 c.chá) de manteiga de amendoim crocante

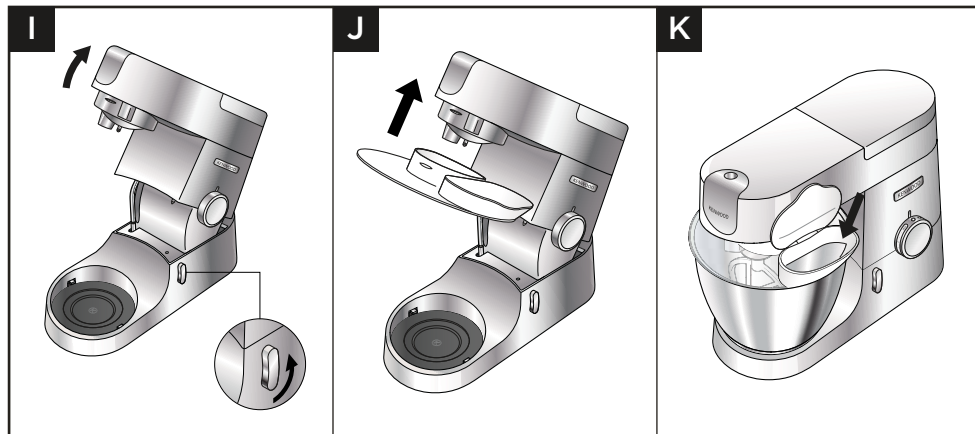
Tempero

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

Nota: Mini picadora/moinho - acessório disponível para comprar separadamente.

Para inserir e utilizar o seu resguardo contra salpicos

Utilização dos Diagramas e Instruções



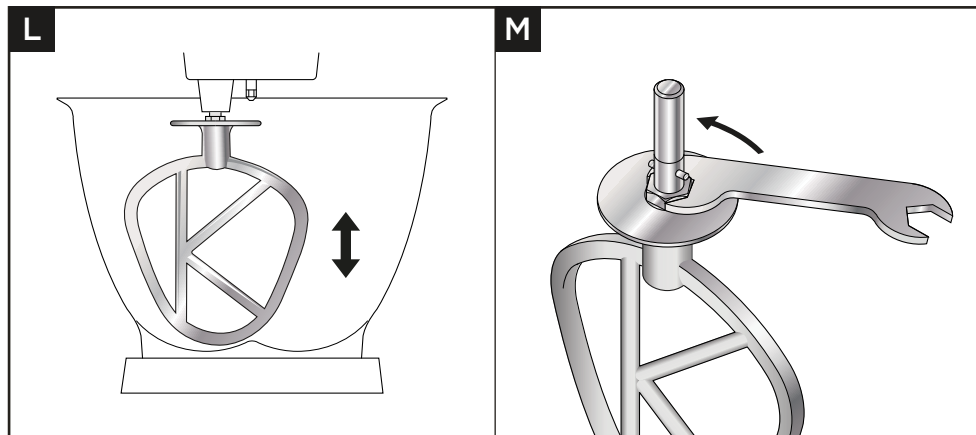
Importante

- Durante a mistura, os ingredientes podem ser adicionados directamente à taça através da secção articulada do resguardo contra salpicos.
- Não é preciso retirar o resguardo contra salpicos ao trocar os acessórios.

- 1 Eleve a cabeça da batedeira até esta prender.
- 2 Coloque a taça na base.
- 3 Instale o resguardo contra salpicos, empurrando-o até estar bem encaixado na parte inferior da cabeça da batedeira. A secção articulada deve ser posicionada tal como ilustrado.
- 4 Introduza o acessório pretendido.
- 5 Baixe a cabeça da batedeira.
- 6 Remova o resguardo contra salpicos levantando a cabeça da batedeira e empurrando-o para baixo.

Ajuste do Utensílio

Utilização dos Diagramas e Instruções



Importante

- A altura dos utensílios na taça são regulados na fábrica para que não sejam necessários ajustes.

Contudo, se deseja ajustar o utensílio, use uma chave de bocas adequada:

TYPE: KVC30 = 15 mm

TYPE: KVL40 = 19 mm

- 1 Desligue o aparelho da corrente.
- 2 Levante a cabeça da batedeira e insira o batedor de pinha ou a varinha.
- 3 Baixe a cabeça da batedeira. Se a folga precisar de ser reajustada, levante a cabeça da batedeira e remova o utensílio. O ideal é que o utensílio **quase** toque o fundo da taça.
- 4 Utilizando uma chave de bocas de tamanho correcto, liberte um pouco a porca para reajustar suficientemente o eixo. Para baixar o utensílio mais para o fundo da taça, gire o eixo na direcção contrária à dos ponteiros do relógio. Para levantar o utensílio para que este não toque no fundo da taça, gire o eixo na direcção dos ponteiros do relógio.
- 5 Volte a apertar a porca.
- 6 Coloque o utensílio na batedeira e baixe a cabeça desta. (Confirme a posição, ver o ponto acima).
- 7 Repita, se necessário, os passos anteriores até que o acessório esteja na posição correcta. Uma vez conseguida a posição correcta, aperte a porca de forma segura.
Nota: A chave de bocas mostrada na imagem é apenas para fins ilustrativos e não é fornecida na embalagem.

Batedor de gancho

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

Assistência e cuidados ao cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de telefonar para a Assistência consulte a secção “guia de avarias” do Manual ou visite o site da Kenwood em www.kenwoodworld.com
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA RELATIVA AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (REEE)

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Guia de avarias

Problema	Causa	Solução
O batedor de pinha ou a batedor K toca no fundo da taça ou não chega aos ingredientes do fundo da taça.	O utensílio não está à altura correcta e precisa de ser ajustado.	Ajuste a altura do utensílio usando uma chave de bocas de tamanho correcto – ver a secção “Ajuste do Utensílio”.
O acessório para a baixa velocidade não pode ser inserido.	Confirme que o seu acessório é compatível para ser usado no seu modelo de máquina. O Sistema de conexão Twist necessita de (Modelo KAX) 	O acessório deve ter o sistema de conexão twist KAX  colocado na entrada. Se já possui acessórios com o Sistema de Conexão de Barra  precisa de utilizar o adaptador KAT002ME para os ligar ao Sistema de Conexão Twist da sua Máquina de Cozinha. <i>Para mais informações, visite:</i> www.kenwoodworld.com/twist
A Máquina de cozinha pára durante o funcionamento.	Foi activado o sistema de protecção de sobrecarga ou de sobreaquecimento. Excedida a capacidade máxima.	Desligue da corrente eléctrica e confira que não há obstrução ou sobrecarga. Rode o controlo de velocidade para a posição “O” e recomece. Se a máquina não começar a funcionar, remova parte dos ingredientes da taça para reduzir a carga e recomece. Se isto não resolver o problema, desligue da corrente e espere 15 minutos. Ligue novamente à corrente e volte a seleccionar a velocidade. Se mesmo assim a máquina não recomeçar a trabalhar, consulte “Cuidados ao Cliente” da Kenwood para mais conselhos.

Español

- Información importante sobre seguridad [100-101](#)
- Antes de enchufar el aparato [101](#)
- Cuidado y limpieza [102-103](#)
- Lista de las partes [104-105](#)
- Usar el robot de cocina [106-110](#)
 - Diagramas de uso e instrucciones de uso [106-108](#)
 - Tabla de usos [108-109](#)
 - Recetas [110](#)
- Acoplar y utilizar el antisalpicaduras [111](#)
 - Diagramas de uso e instrucciones de uso [111](#)
- Ajuste de los utensilios [112](#)
 - Diagramas de uso e instrucciones de uso [112](#)
- Servicio técnico y atención al cliente [113](#)
- Guía de solución de problemas [114](#)

Información importante sobre seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, quite todo el embalaje y las etiquetas (la etiqueta de clasificación en la base del aparato no debe quitarse). Para lavar las piezas, consulte "Cuidado y limpieza".
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- Gire **siempre** el control de velocidad a la posición de apagado "O" y desenchufe el aparato antes de acoplar o quitar utensilios/accesorios, después de su uso y antes de limpiarlo.
- Mantenga **siempre** las partes del cuerpo, cabello, joyas y ropa amplia lejos de las partes móviles y de los accesorios acoplados.
- **Nunca** deje el robot de cocina desatendido cuando esté en funcionamiento.
- **Nunca** utilice un aparato dañado. Que lo revisen o arreglen: vea 'Servicio técnico y atención al cliente'.
- **No** ponga nunca los dedos en el mecanismo de bisagra.
- **Nunca** deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pudiera cogerlo.
- **Nunca** ponga el robot de cocina en funcionamiento con el cabezal levantado.
- **Nunca** permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
- **Asegúrese** de que el bol esté siempre colocado al hacer funcionar el aparato cuando utilice un utensilio del bol.
- **No** utilice nunca un accesorio no autorizado.
- **No** utilice más de una toma (toma de los utensilios del bol y salida de baja velocidad) a la vez.
- **Nunca** sobrepase las cantidades y las velocidades máximas indicadas en la Tabla de usos recomendados.
- Cuando vaya a utilizar un accesorio, lea las instrucciones de seguridad adjuntas.
- Tenga cuidado al quitar utensilios del bol después de un uso prolongado ya que pueden calentarse.
- Tenga cuidado al levantar este aparato ya que pesa mucho.
- **Asegúrese** de que el cabezal esté bloqueado y de que el bol, los utensilios, la tapa de la salida y el cable estén fijos antes de levantarlo.
- **No** mueva ni levante el cabezal de la mezcladora con un accesorio acoplado ya que ello podría afectar a la estabilidad del robot de cocina.
- **No** ponga el aparato en funcionamiento cerca del borde de la encimera ni sobresaliendo de ella, y no aplique demasiada fuerza al colocar un accesorio ya que esto puede afectar a la estabilidad de la unidad y hacer que vuelque, lo que podría producir lesiones.
- Al mover el aparato, cójalo siempre por la base del pedestal y el cabezal del robot de cocina.
- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- El cable de alimentación corto se utiliza para reducir el riesgo de enredarse o tropezar.
- Pueden utilizarse cables de extensión si se hace con precaución.

- Si se utiliza un cable de extensión:
 1. La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual o superior a la del aparato.
 2. El cable se debe colocar de forma que no cuelgue de la encimera o de la mesa, donde los niños puedan manipularlo o pueda provocar tropiezos accidentalmente.
 3. El cable de extensión debe ser del tipo de toma a tierra de tres cables. La capacidad eléctrica del aparato está indicada en la base del mismo.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- La potencia máxima se establece según el accesorio minipicadora/molinillo que requiera la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.
- Utilice este aparato **únicamente** para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

Consumo de energía

- Con el control de velocidad en la posición “O”
 - Cambio automático al modo apagado: no procede.
 - Potencia del modo apagado: $\leq 0,3$ W.

Antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que se muestra en la parte inferior del aparato.
- **ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA.**
- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Cuidado y limpieza

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

Unidad de potencia, tapas de las salidas y protector del cabezal

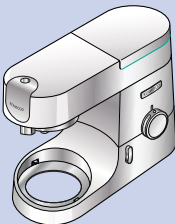
- Límpielas con un paño húmedo y luego séquelas (incluidos los pies de la parte inferior del aparato).
- **Nunca** las sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.

Bol

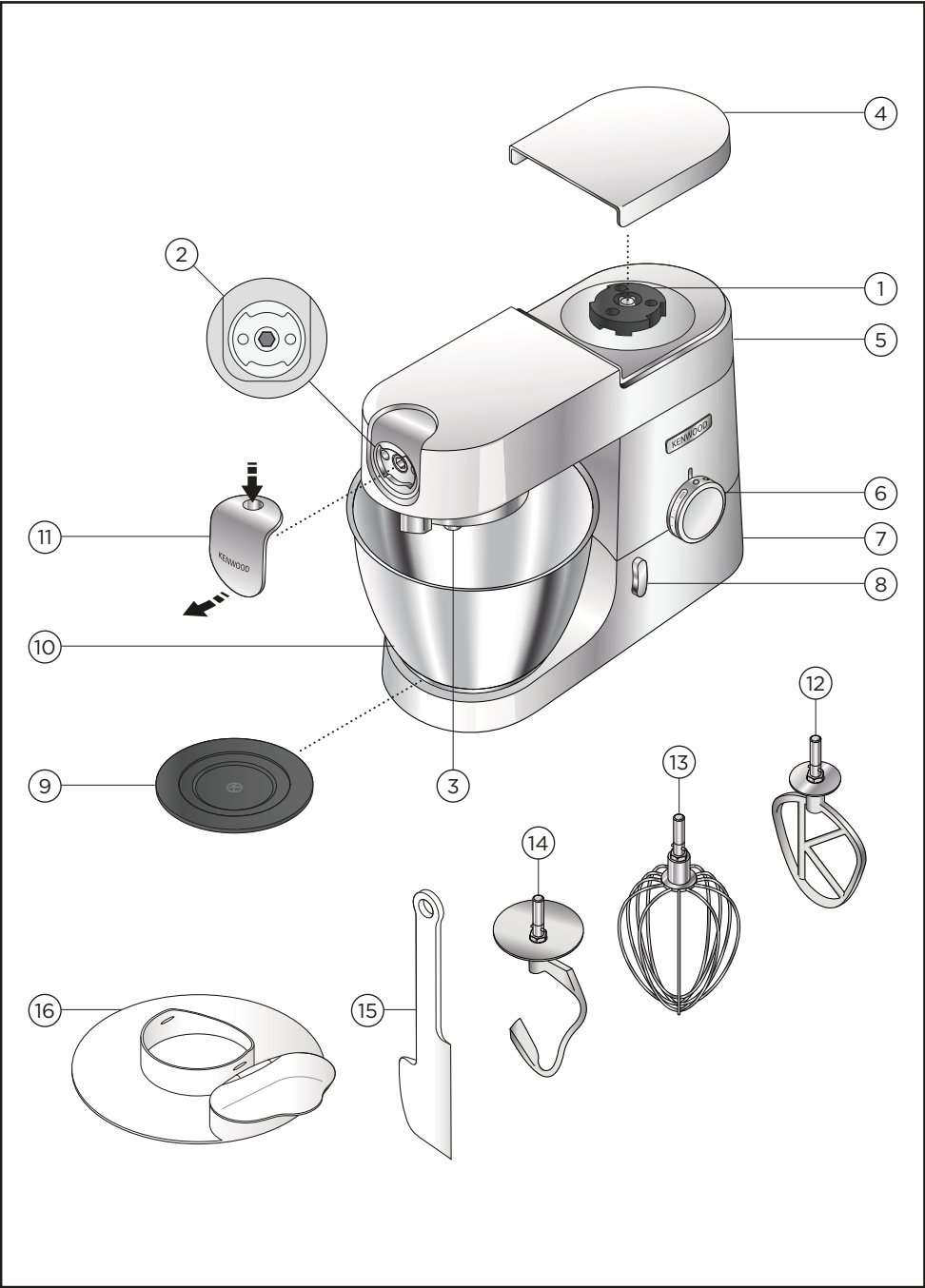
- Lávelo a mano y, a continuación, séquelo bien o lávelo en el lavavajillas.
- No utilice **nunca** un cepillo metálico, un estropajo de aluminio ni lejía para limpiar su bol de acero inoxidable. Use vinagre para eliminar las incrustaciones de cal.
- Manténgalo alejado del calor (parte superior de la cocina, hornos, microondas).

Utensilios y antisalpicaduras

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

N			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Lista de las partes

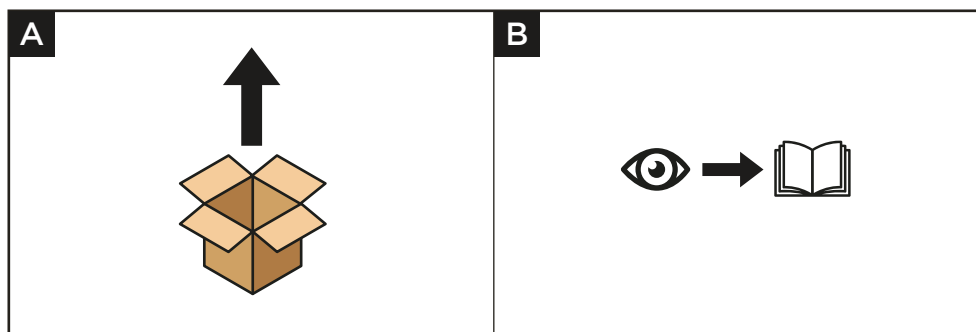


Salidas de los accesorios

- ① Salida de alta velocidad
- ② Salida de baja velocidad
- ③ Toma de los utensilios del bol

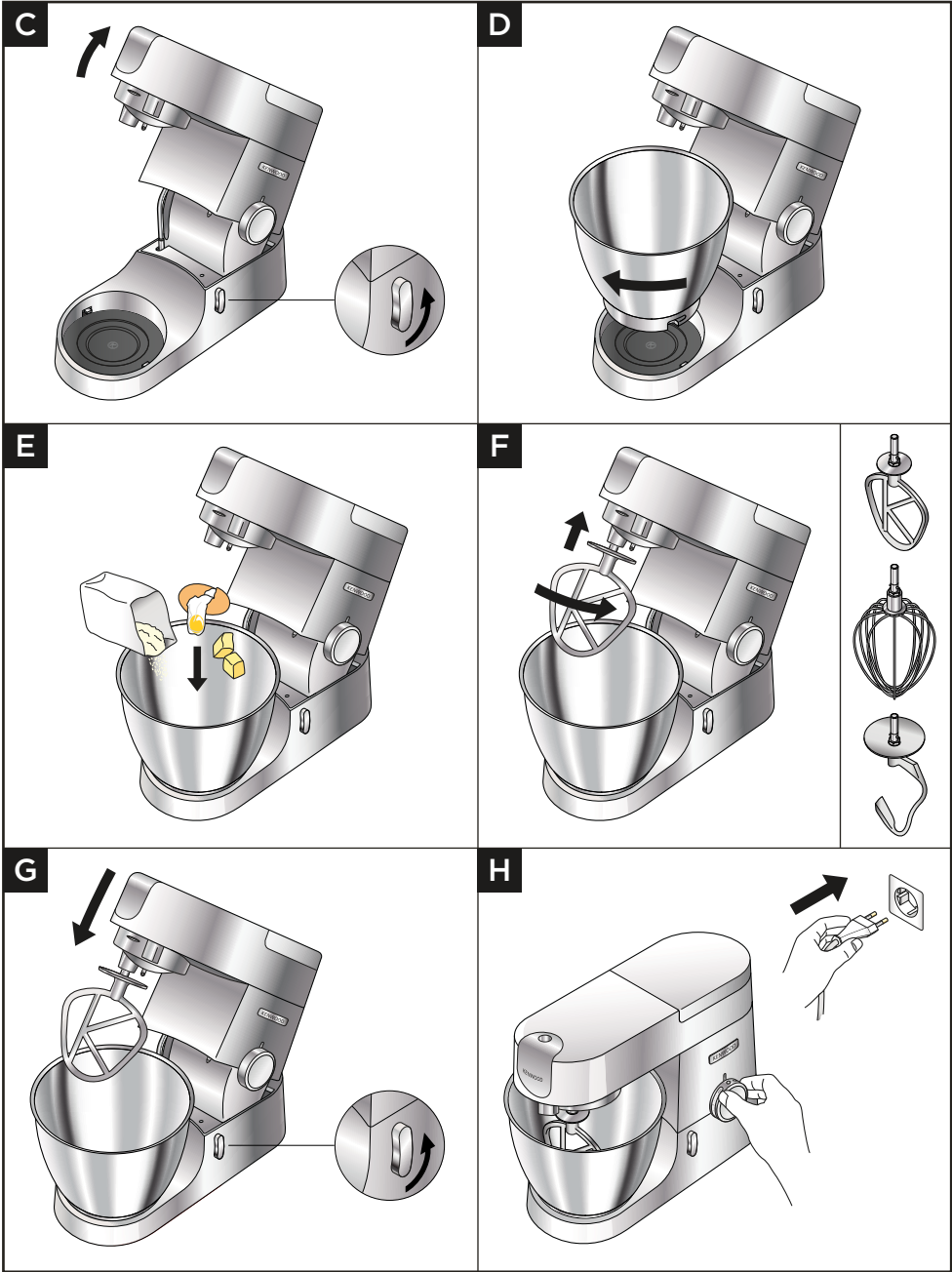
Mezcladora

- ④ Tapa de la salida de alta velocidad
- ⑤ Cabezal de la mezcladora
- ⑥ Control de velocidad y acción intermitente
- ⑦ Unidad de potencia
- ⑧ Palanca para soltar el cabezal
- ⑨ Base de apoyo del bol
- ⑩ Bol
- ⑪ Tapa de la salida de baja velocidad
- ⑫ Batidor K
- ⑬ Batidor de varillas
- ⑭ Gancho de amasar
- ⑮ Espátula
- ⑯ Antisalpicaduras



Usar el robot de cocina

Diagramas de uso e instrucciones de uso



Importante

- **Compruebe** que no haya utensilios del bol acoplados o guardados en el bol al utilizar otras salidas.
- **No** utilice el batidor de varillas para mezclas pesadas (p. ej., preparados para tartas en un solo paso o batir manteca y azúcar) ya que podría dañarlo.
- **Nunca** sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, sobrecargará el aparato.
- Al batir manteca y azúcar para preparados para tartas, utilice siempre la manteca a temperatura ambiente o ablándela primero.
- **Asegúrese** de que los pies y la encimera estén limpios y secos antes de utilizar el producto.

- 1 Gire la palanca para levantar el cabezal en sentido contrario a las agujas del reloj y levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado. Compruebe que la base de apoyo del bol esté correctamente colocada con el símbolo  hacia arriba.
- 2 Coloque el bol sobre la base, apriete hacia abajo y gire en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo en su posición.
- 3 Añada los ingredientes importantes que vaya a mezclar al bol.
- 4 Ponga el utensilio deseado en la toma. Luego empuje hacia arriba y gire el utensilio para fijarlo en su posición.
- 5 Levante un poco el cabezal de la mezcladora; a continuación, gire la palanca para levantar el cabezal en sentido contrario a las agujas del reloj y baje el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
- 6 Enchufe a la toma de corriente. Ponga el aparato en marcha girando el control de velocidad hacia el ajuste de velocidad deseado. Utilice la posición de acción intermitente (P) para impulsos breves de velocidad máxima.
- 7 Ponga el aparato en marcha girando el control de velocidad hacia el ajuste de velocidad deseado. Utilice la posición de acción intermitente (P) para impulsos breves de velocidad máxima.
- 8 Después del uso, gire el control de velocidad hacia la posición de apagado "O" y desenchufe su robot de cocina.
- 8 Suelte el utensilio girando en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearlo de la toma de los utensilios y luego quítelo.

Consejos y sugerencias

- Si el batidor K, el batidor de varillas o la paleta batidora no recogen ingredientes del fondo del bol, consulte la sección "Ajuste de los utensilios".
- Para incorporar completamente los ingredientes, pare el robot de cocina y raspe el bol con la espátula frecuentemente.
- Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco.

Consejos y sugerencias - Batidor K

- Para obtener mejores resultados, utilice siempre mantequilla y margarina a temperatura ambiente al hacer tartas.
- Utilice ingredientes fríos para los pastelitos a menos que su receta indique lo contrario.

Consejos y sugerencias - Batidor de varillas

- Se obtienen mejores resultados si los huevos están a temperatura ambiente.
- Antes de batir claras de huevo, compruebe que no haya grasa ni yema de huevo en el batidor de varillas o en el bol.

Consejos y sugerencias - Gancho de amasar

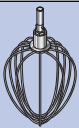
- Si oye que el aparato se ahoga, apáguelo, retire la mitad de la masa y trabaje cada mitad por separado.

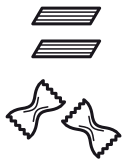
Levadura

- **Levadura seca** (de la clase que necesita reconstitución): vierta el agua caliente en el bol. A continuación, añada la levadura y el azúcar y déjelo reposar durante unos 10 minutos hasta que adquiera una consistencia espumosa.
- **Levadura fresca:** desmenúcela en la harina.
- **Otros tipos de levadura:** siga las instrucciones del fabricante.
- Ponga la masa en una bolsa de polietileno untada con mantequilla o en un bol tapado con un paño de cocina. Déjela en un sitio templado hasta que haya doblado su tamaño.

Tabla de usos

	 (MÁX)			 (minutos)
	KVC30	KVL40		
	2 kg	3 kg	Min-Max (Mín-Máx)	5-10
	 680 g	 910 g	1	0,5-2
	  500 g x10	  1 kg x20	Min-Max (Mín-Máx)	1
	900 g	1,5 kg	Min-Max (Mín-Máx)	5-10

	 (MÁX)			 (minutos)
	KVC30	KVL40		
	12	16	Min-Max (Mín-Máx)	1½-2
 4-8°C	1 l	2 l	Min-Max (Mín-Máx)	1½-3
	 250 g  500 g  200 g		Min-Max (Mín-Máx)	1-1½
	 180 ml x2	 x2	Max (Máx)	1-1½
	620 g	930 g	Min-Max (Mín-Máx)	4-6

	 KVC30		 KVL40			 (minutos)
	Mín	Màx	Mín	Màx		
	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,36 kg  = 952 g H ₂ O	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,6 kg  = 960 g H ₂ O	Min-1 (Mín-1)	5
	 500 g  280 g  225 g	 1,3 kg  760 g  605 g	 500 g  280 g  225 g	 1,6 kg  800 g  720 g	Min-1 (Mín-1)	5
	 300 g		 600 g		1-2	4-5

Recetas

Masa para pizza

500 g de harina
30 g de aceite de oliva
7 g de sal
7 g de levadura
300 ml de agua

- 1 Acople el bol al robot de cocina.
- 2 Añada todos los ingredientes.
- 3 Acople el gancho de amasar y baje el cabezal.
- 4 Mezcle a velocidad mínima durante 1 minuto.
- 5 Amase a velocidad 1 durante 4 minutos.
- 6 Dele forma de bola a la masa sobre una superficie enharinada.
- 7 Cubra la masa con un paño de cocina húmedo y déjela reposar durante 30 - 40 minutos en un sitio cálido.
- 8 Divídala en 2 y extiéndala con un rodillo para formar dos bases de pizza de 15 cm.
- 9 Pásela a una bandeja de horno cubierta de sémola. Decore/cubra la pizza y hornéela durante 10 - 15 minutos a 240 °C.

Adobo de chile

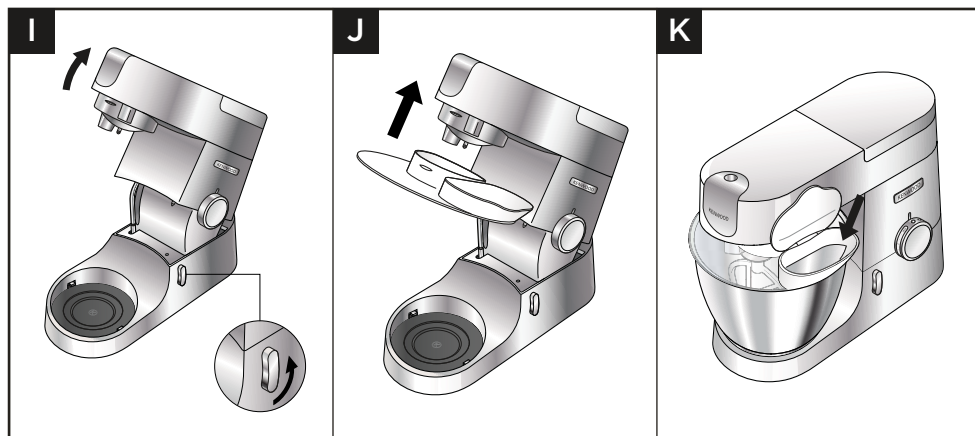
200 g de miel líquida
1 chile rojo (entero)
20 g (1 cucharadita) de mantequilla de cacahuete crujiente
Condimento

- 1 Ponga todos los ingredientes en la minipicadora/molinillo.
- 2 Acople el accesorio al robot de cocina y deje que los ingredientes se depositen alrededor de la cuchilla.
- 3 Conecte a máxima velocidad durante 4 segundos.
- 4 Úselo como sea necesario.

Nota: el accesorio minipicadora/molinillo está disponible para comprar por separado.

Acoplar y utilizar el antisalpicaduras

Diagramas de uso e instrucciones de uso



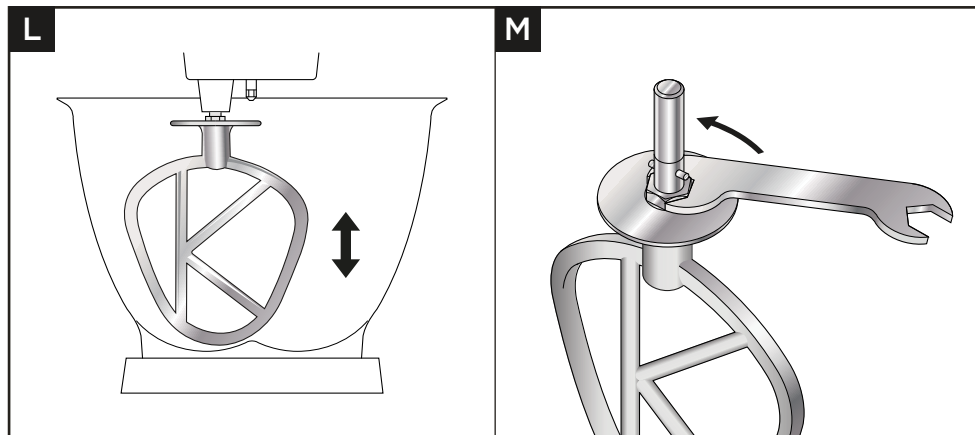
Importante

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

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

Ajuste de los utensilios

Diagramas de uso e instrucciones de uso



Importante

- Los utensilios se regulan a la altura correcta para el bol facilitado en la fábrica y no deberían necesitar ningún ajuste. Sin embargo, si desea ajustar el utensilio, utilice una llave inglesa del tamaño adecuado:

TYPE: KVC30 = 15 mm

TYPE: KVL40 = 19 mm

- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Levante el cabezal de la mezcladora e inserte el batidor de varillas o el batidor K.
- 3 Baje el cabezal de la mezcladora. Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal de la mezcladora y quite el utensilio. Lo ideal sería que el batidor de varillas y el batidor K **casi** tocaran el fondo del bol.
- 4 Con una llave inglesa adecuada, afloje la tuerca lo bastante como para permitir el ajuste del eje. Para bajar el utensilio más cerca del fondo del bol, gire el eje en sentido contrario a las agujas del reloj. Para subir el utensilio hacia arriba y alejarlo del fondo del bol, gire el eje en el sentido de las agujas del reloj.
- 5 Vuelva a apretar la tuerca.
- 6 Acople el utensilio a la mezcladora y baje el cabezal (compruebe su posición, consulte los puntos que se indican arriba).
- 7 Repita los pasos anteriores, en caso necesario, hasta que el utensilio esté colocado correctamente. Una vez conseguido, apriete bien la tuerca.

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

Gancho de amasar

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

Servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda, consulte la sección "Guía de solución de problemas" en el manual o visite www.kenwoodworld.com.
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El batidor de varillas o el batidor K golpea el fondo del bol o no llega hasta los ingredientes del fondo del bol.	El utensilio está a una altura equivocada y necesita ser ajustado.	Ajuste la altura con una llave inglesa adecuada – consulte la sección “Ajuste de los utensilios”.
El accesorio de baja velocidad no se puede acoplar.	Compruebe que su accesorio sea compatible para utilizarlo con su modelo. Se requiere el sistema de conexión Twist (modelo KAX) 	El accesorio debe tener el sistema de conexión Twist KAX  para encajar en la salida. Si tiene accesorios con el sistema de conexión de barra  deberá utilizar el adaptador KAT002ME para conectarlos al sistema de conexión Twist de su robot de cocina. <i>Para obtener más información visite la página www.kenwoodworld.com/twist</i>
El robot de cocina se para durante el funcionamiento.	La protección de sobrecarga o el sistema de sobrecalentamiento está activado. Capacidad máxima sobrepasada.	Desenchufe y compruebe si hay alguna obstrucción o sobrecarga. Gire el control de velocidad hacia “O” y luego vuelva a poner en marcha el robot. Si no funciona, quite algunos ingredientes para reducir la carga y vuelva a ponerlo en marcha. Si esto tampoco soluciona el problema, desenchufe el aparato y déjelo parado durante 15 minutos. Enchúfelo y vuelva a seleccionar la velocidad.. Si el aparato no se vuelve a poner en marcha al seguir el procedimiento arriba indicado, póngase en contacto con “atención al cliente” para obtener más asesoramiento.

Dansk

- Vigtig sikkerhedsinformation [116-117](#)
- Før stikket sættes i stikkontakten [117](#)
- Pleje og rengøring [118-119](#)
- Liste over dele [120-121](#)
- Sådan bruger du din køkkenmaskine [122-126](#)
 - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger [122-124](#)
 - Diagram over anbefalet brug [124-125](#)
 - Opskrifter [126](#)
- Påsætning og brug af din stænkskærm [127](#)
 - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger [127](#)
- Redskabsjustering [128](#)
 - Brugsdiagrammer og brugsanvisninger [128](#)
- Service og kundepleje [129](#)
- Fejlsøgningsguide [130](#)

Vigtig sikkerhedsinformation

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Før første ibrugtagning fjernes al emballage og alle mærkater. (Mærkaten med oplysninger om effekt i bunden af maskinen må ikke fjernes). Vask delene, se: 'Pleje og rengøring'.
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- **Drej altid** hastighedsvælgeren til 'O'-position (Off), og tag stikket ud af stikkontakten før redskaber/tilbehør sættes på eller tages af, efter brug og før rengøring.
- **Hold altid** kropsdele, hår, smykker og løstsiddende tøj væk fra bevægelige dele og monteret tilbehør.
- **Lad aldrig** køkkenmaskinen være uden opsyn, når den er i drift.
- **Brug aldrig** en beskadiget maskine. Få den efterset eller repareret se 'Service og kundepleje'.
- **Stik aldrig** fingrene ind i hængselmekanismen.
- **Lad aldrig** ledningen hænge ned, således at et barn kan få fat i den.
- **Betjen aldrig** køkkenmaskinen med hovedet i hævet position.
- **Lad aldrig** motorenhed, ledning eller stikkontakt komme i kontakt med vand.
- **Sørg for**, at skålen altid er monteret, når apparatet anvendes med et skålredskab.
- **Brug aldrig** uautoriseret tilbehør.
- **Brug ikke** mere end ét udtag (skålredskabsholder og lavhastighedsudtag) ad gangen.
- **Overskrid aldrig** de maksimale mængder og hastigheder i oversigten over anbefalet brug.
- Når der bruges et tilbehør, skal de medfølgende sikkerhedsanvisninger læses.
- Udvis forsigtighed, når skålredskaber aftages efter længere tids brug, da de kan blive varme.
- Vær forsigtig når du løfter denne maskine, da den er tung.
- **Kontroller**, at hovedet er låst fast, og at skål, redskaber, dæksel til kraftudtag og ledning er fastgjorte, før køkkenmaskinen løftes.
- **Flyt eller hæv ikke** køkkenmaskinens hoved med tilbehør påsat, da køkkenmaskinen kan blive ustabil.
- **Brug ikke** apparatet nær kanten eller placeret ud over bordet, og tryk ikke hårdt på det påsatte tilbehør, da dette kan medføre, at enheden bliver ustabil og vælter. Dette kan resultere i personskade.
- Når apparatet flyttes, skal der altid løftes i soklen og mikserhovedet.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Den korte elledning reducerer risikoen for at blive viklet ind eller snuble.
- Forlængerledninger kan bruges, hvis der udvises forsigtighed.
- Hvis der bruges forlængerledning:
 1. Forlængerledningens mærkede elektriske effekt skal være mindst den samme som eller større end apparatets.
 2. Ledningen skal føres, så den ikke hænger ud over bordpladen, hvor børn kan trække i den, eller der kan snubles i den ved et uheld.

3. Forlængerledningen skal være en jordforbundet 3-trådet ledning.

Apparatets elektriske klassifikation er anført på enhedens underside.

- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Den højeste klassificering er baseret på tilbehøret minihakker/kværn med størst strømbelastning. Andet tilbehør kan bruge mindre strøm.
- **Anvend kun** apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt, eller disse instruktioner ikke følges.

Strømforbrug

- Med hastighedsvælgeren på "O"-position
 - Automatisk skift til SLUKKET tilstand: Ikke relevant.
 - Strømforbrug i slukket tilstand: $\leq 0,3$ W.

Før stikket sættes i stikkontakten

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">● Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.● ADVARSEL: DETTE APPARAT SKAL VÆRE FORBUNDET TIL JORD.● Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler. |
|--|

Pleje og rengøring

- Inden rengøring skal der **altid** slukkes for maskinen og stikket skal tages ud af stikkontakten.
- Der kan ses lidt fedt ved lavhastighedsudtaget ②, når du bruger det første gang. Det er helt normalt – du kan bare tørre det af.

Motorenhed, udtagsdæksler og hoveddæksel

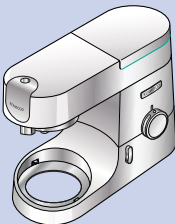
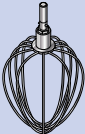
- Aftørres med en fugtig klud og tørres (inklusive fødderne på undersiden af maskinen).
- **Brug aldrig** skuremidler, og kom dem aldrig i vand.

Skål

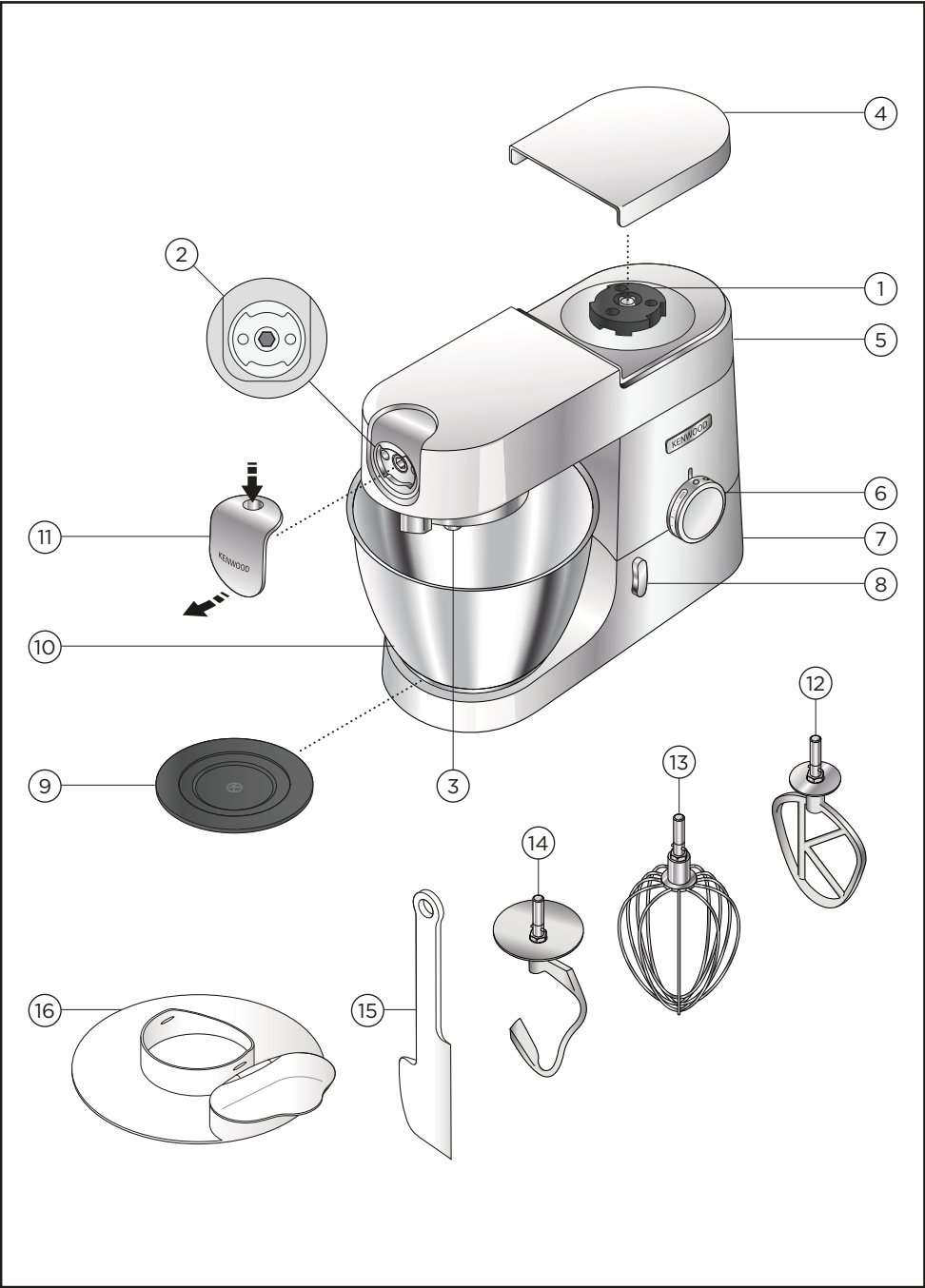
- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskinen.
- **Brug aldrig** en stålborste, ståluld eller klor til at rengøre din rustfri stålskål med. Brug eddike til fjernelse af kalk.
- **Hold den borte** fra varme (komfurer, ovne og mikrobølgeovne).

Redskaber og stænkskærm

- Vaskes i hånden, og tørres grundigt.

N			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Liste over dele

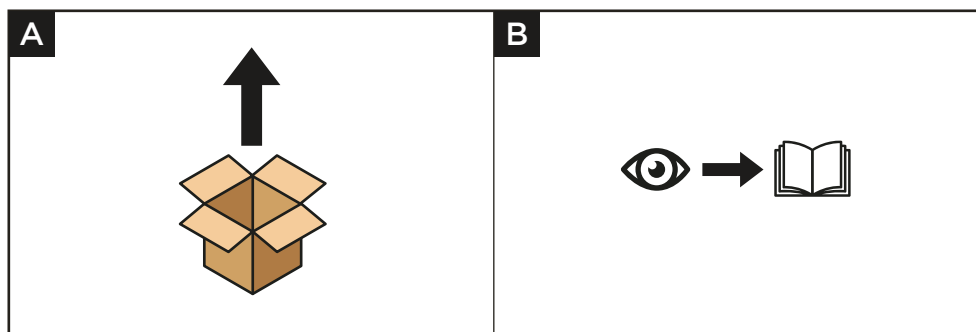


Udtag til tilbehør

- ① Højhastighedsudtag
- ② Lavhastighedsudtag
- ③ Holder til skålredskaber

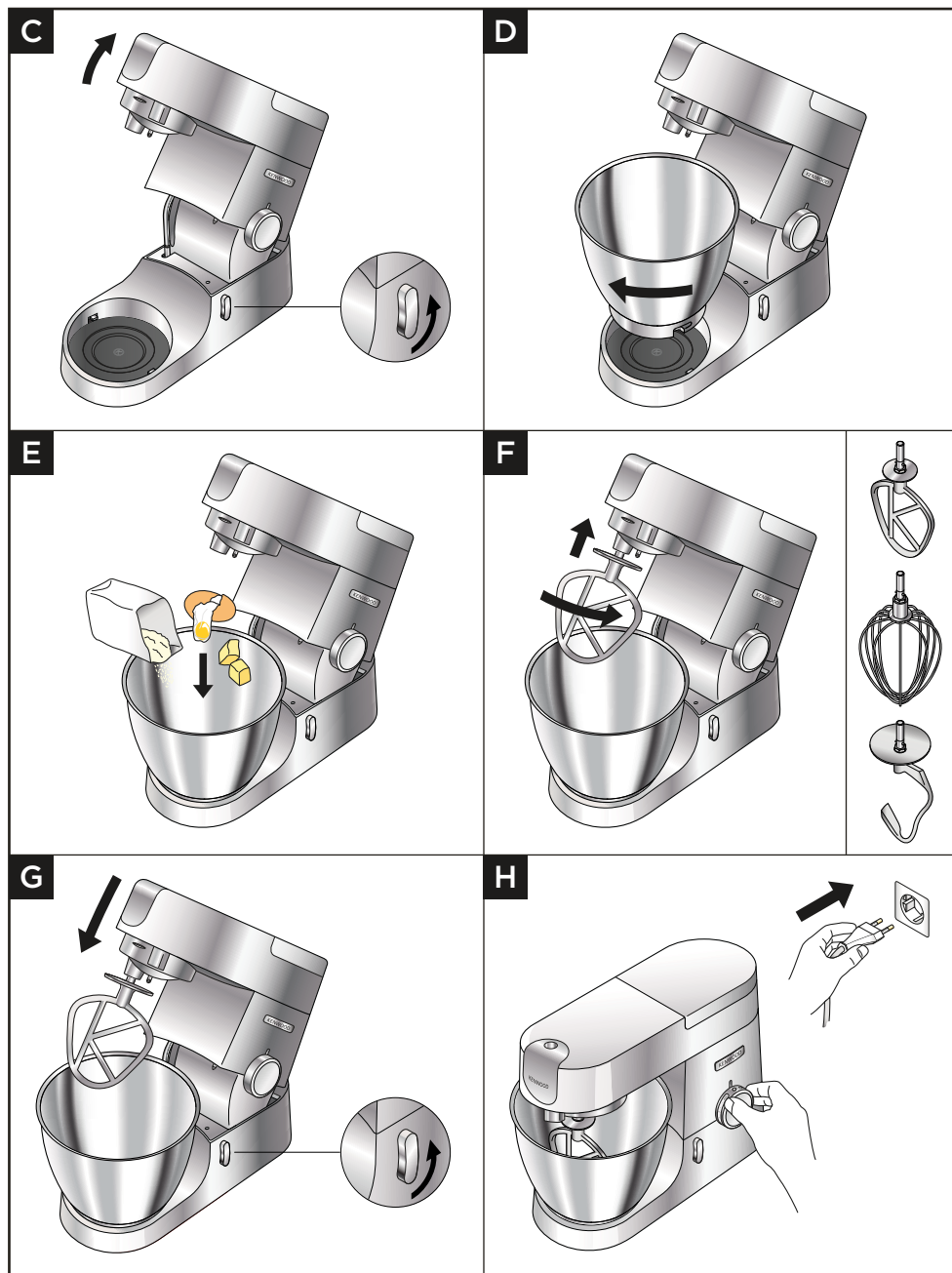
Mixer

- ④ Dæksel til højhastighedsudtag
- ⑤ Mixerhoved
- ⑥ Hastigheds- og pulsregulator
- ⑦ Motorenhed
- ⑧ Udløsningsgreb til mixerhoved
- ⑨ Skålunderlag
- ⑩ Skål
- ⑪ Dæksel til lavhastighedsudtag
- ⑫ K-spade
- ⑬ Piskeris
- ⑭ Dejredskab
- ⑮ Dejskraber
- ⑯ Stænkskærm



Sådan bruger du din køkkenmaskine

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



Vigtigt

- **Sørg for**, at der ikke er monteret skålrredskaber, eller at der ikke ligger skålrredskaber i skålen, når du anvender andre udtag.
- **Brug ikke** piskeriset til tunge blandinger (f.eks. alle ingredienser til en kage eller til at piske fedtstof og sukker sammen) – du kan beskadige det.
- **Overskrid aldrig** den angivne maksimumkapacitet – du kan overbelaste maskinen.
- Når fedtstof og sukker piskes sammen til kageblandinger, skal der altid bruges fedtstof ved stuetemperatur, eller det skal blødgøres først.
- **Sørg for**, at fødderne og arbejdspladsen er rene og tørre, før du anvender produktet.

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

Vink og tips

- Hvis K-spaden, piskeriset eller purépiskeren ikke samler ingredienser op fra bunden, henvises der til afsnittet 'Redskabsjustering'
- Brug kolde ingredienser til mørdej, medmindre der står andet i din opskrift.
- For helt at samle ingredienserne skal man ofte stoppe med at mikse og skrabe skålens sider med dejskraber.

Vink og tips – K-spade

- Det bedste resultat opnås, hvis der altid anvendes smør og margarine, der har stuetemperatur, til kager.
- Brug kolde ingredienser til mørdej, medmindre der står andet i din opskrift.

Vink og tips – Piskeris

- Bedste resultater fås, når æggene har stuetemperatur.
- Før piskning af æggeblomster skal det sikres, at der ikke er noget fedt eller æggeblomme på riset eller skålen.

Vink og tips – dejredskab

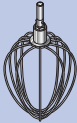
- Hvis du hører, at maskinen lyder anstrengt, skal du slukke, fjerne halvdelen af dejen og tilberede hver halvdel separat.

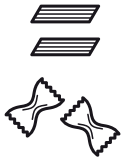
Gær

- **Tørgær** (af typen, der skal opblødes): Hæld det varme vand i skålen. Tilføj derpå gæren og sukkeret, og lad det stå i omkring 10 minutter, indtil det skummer.
- **Frisk gær:** smuldres i melet..
- **Andre gærtyper:** følg producentens vejledning.
- Kom dejen i en smurt polyethylenpose eller en skål dækket med et viskestykke. Stil den derefter et lunt sted, indtil den er hævet til dobbelt størrelse.

Diagram over anbefalet brug

	 (MAKS.)			 (Min.)
	KVC30	KVL40		
	2 kg	3 kg	Min-Max (Min.-Maks.)	5-10
	 680 g	 910 g	1	0.5-2
	 500 g  x10	 1 kg  x20	Min-Max (Min.-Maks.)	1
	900 g	1,5 kg	Min-Max (Min.-Maks.)	5-10

	 (MAKS.)			 (Min.)
	KVC30	KVL40		
	12	16	Min-Max (Min.-Maks.)	1½-2
 4-8°C	1 L	2 L	Min-Max (Min.-Maks.)	1½-3
	 250 g  500 g  200 g		Min-Max (Min.-Maks.)	1-1½
	 180 ml x2	 x2	Max (Maks.)	1-1½
	620 g	930 g	Min-Max (Min.-Maks.)	4-6

	 KVC30		 KVL40			 (Min.)
	Min.	Maks.	Min.	Maks.		
	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,36 kg  = 952 g H ₂ O	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,6 kg  = 960 g H ₂ O	Min-1	5
	 500 g  280 g  225 g	 1,3 kg  760 g  605 g	 500 g  280 g  225 g	 1,6 kg  800 g  720 g	Min-1	5
	 300 g		 600 g		1-2	4-5

Opskrifter

Pizzadej

500 g mel

30 g olivenolie

7 g salt

7 g gær

300 ml vand

- 1 Sæt skålen på køkkenmaskinen.
- 2 Kom alle ingredienserne op i skålen.
- 3 Sæt drejkroge på, og sænk hovedet.
- 4 Rør på minimumshastighed i 1 minut.
- 5 Ælt på hastighed 1 i 4 minutter.
- 6 Dejen formes til en kugle på et melstrøet bord.
- 7 Dejen tildækkes med et fugtigt viskestykke og hviler i 30-40 minutter et lunt sted.
- 8 Del dejen i 2, og rul den ud til to 15 cm pizzabunde.
- 9 Lægges over på en bageplade strøet med semulje. Toppingen lægges på, og pizzaen bages i 10-15 minutter ved 240 °C.

Chilimarinade

200 g klar honning

1 chili (hel)

20 g (1 tsk) groftmalet jordnøddesmør

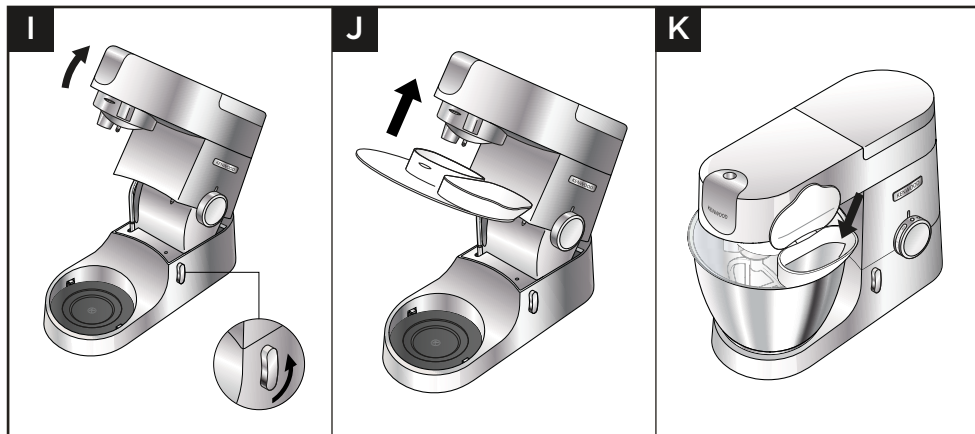
Krydderier

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

Bemærk: Minihakkeren/kværnen kan købes separat.

Påsætning og brug af din stænkskærm

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



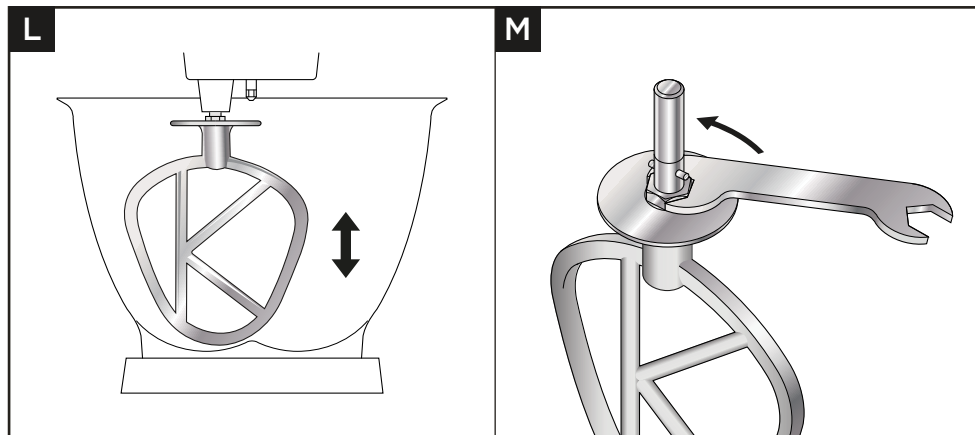
Vigtigt

- Under blandingen kan ingredienserne hældes direkte ned i skålen vha. den hængslede del af stænkskærmen.
- Det er ikke nødvendigt at fjerne stænkskærmen for at skifte tilbehør.

- 1 Løft mixerhovedet til det låser.
- 2 Sæt skålen i fordybningen.
- 3 Skub stænkskærmen på undersiden af mixerhovedet, indtil den sidder godt fast. Den hængslede del skal være placeret som vist.
- 4 Isæt det ønskede tilbehør.
- 5 Sænk mixerhovedet.
- 6 Aftag stænkskærmen ved at løfte mixerhovedet og trykke det ned.

Redskabsjustering

Brugsdiagrammer og brugsanvisninger



Vigtigt

- Redskaberne er indstillet til den korrekte højde til den medfølgende skål på fabrikken og bør ikke kræve justering.
Hvis du imidlertid ønsker at justere redskabet, skal du bruge en skruenøgle af egnet størrelse:
TYPE: KVC30 = 15 mm
TYPE: KVL40 = 19 mm

- Træk apparatets stik ud.
- Hæv mixerhovedet, og isæt piskeriset eller K-spaden.
- Sænk mixerhovedet. Hvis frigangen skal justeres, skal du hæve mixerhovedet og aftage redskabet. Ideelt set skal piskeris og K-spade **næsten** røre bunden af skålen.
- Brug en egnet skruenøgle til at løsne møtrikken tilstrækkeligt til kunne justere akslen. For at sænke redskabet mod bunden af skålen, skal akslen drejes mod uret. For at hæve redskabet fra bunden af skålen, skal akslen drejes med uret.
- Spænd møtrikken igen.
- Sæt redskabet på mixeren, og sænk mixerhovedet. (Kontroller positionen, se ovenstående oplysninger).
- Gentag ovenstående trin efter behov, til redskabet sidder korrekt. Når dette er gjort, skal møtrikken spændes fast.
Bemærk: Viste skruenøgle er kun til illustration.

Dejredskab

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

Service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "fejlsøgningsguide" i manualen eller besøge www.kenwoodworld.com.
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.
- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til www.kenwoodworld.com eller webstedet for dit land.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE KORREKT BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU-DIREKTIVET OM AFFALD AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR (WEEE)

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service.

Fejlsøgningsguide

Problem	Årsag	Løsning
Piskeriset eller K-spaden slår mod bunden af skålen eller når ikke ingredienserne i bunden af skålen.	Redskab i forkert højde, justering nødvendig.	Juster højden ved hjælp af en egnet skrueøgle – se afsnittet "Redskabsjustering".
Lavhastighedstilbehør kan ikke fastgøres.	Kontroller, at dit tilbehør er kompatibelt til brug med din model. Vridetilslutningssystem påkrævet (Model KAX) 	Tilbehør skal have KAX-vridetilslutningssystem  for at passe til udtaget. Hvis dit eget tilbehør har stangtilslutningssystem  , skal du bruge KAT002ME-mellemstykket til at tilslutte disse til vridetilslutningssystemet på din køkkenmaskine. <i>For at få flere oplysninger kan du besøge www.kenwoodworld.com/twist</i>
Køkkenmaskinen stopper under drift.	Overbelastningsbeskyttelse eller overophedningssystem aktiveret. Maksimal kapacitet overskredet.	Træk stikket ud, og kontroller for forhindring eller overbelastning. Drej hastighedsregulatoren til "O", og start igen. Hvis maskinen ikke fungerer, skal nogle af ingredienserne fjernes for at reducere belastningen og derefter startes igen. Hvis dette stadig ikke løser problemet, skal stikket trækkes ud, og maskinen skal stå i 15 minutter. Sæt stikket i, og genstart. Hvis maskinen ikke starter igen efter ovenstående procedure, skal du kontakte "Kundeservice" at få yderligere råd.

Svenska

- Viktig säkerhetsinformation 132-133
- Innan du sätter i kontakten 133
- Skötsel och rengöring 134-135
- Lista över delar 136-137
- Använda köksmaskinen 138-142
 - Användningsdiagram och bruksanvisning 138-140
 - Diagram över användning 140-141
 - Recept 142
- Montera och använd stänkskyddet 143
 - Användningsdiagram och bruksanvisning 143
- Justering av verktyg 144
 - Användningsdiagram och bruksanvisning 144
- Service och kundtjänst 145
- Problemsökning 146

Viktig säkerhetsinformation

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter före första användning (etiketten med märkdata på maskinens bas ska inte tas bort). Diska delarna, se: "Skötsel och rengöring".
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- Ställ **alltid** hastighetsreglaget i läge Av "O" och dra ur sladden innan du monterar eller avlägsnar verktyg/tillbehör, efter användning och före rengöring.
- Håll **alltid** kroppsdelar, hår, smycken och lösa klädesplagg borta från rörliga delar och monterade tillbehör.
- Lämna **aldrig** köksmaskinen utan uppsikt när den används.
- Använd **aldrig** en skadad maskin. Lämna den för kontroll eller reparation: se 'Service och kundtjänst'.
- Stoppa **aldrig** in fingrarna i gångjärnsmekanismen.
- Låt **aldrig** nätkabeln hänga ned så att ett barn kan ta tag i den.
- Använd **aldrig** köksmaskinen med huvudet i uppfälld position.
- Låt **aldrig** motordelen, kabeln eller stickproppen bli våta.
- **Se till** att skålen alltid är monterad då du använder maskinen med ett skålverktyg.
- Använd **aldrig** ett icke godkänt tillbehör.
- Använd **inte** mer än ett uttag (sockel för skålverktyg eller låghastighetsuttaget) samtidigt.
- Överskrid **aldrig** maxkapaciteten och -hastigheterna som står i det rekommenderade användningsschemat.
- Innan du använder ett verktyg måste du läsa säkerhetsinstruktionerna som hör till.
- Var försiktig när du tar bort skålverktygen efter långvarig användning eftersom de kan bli heta.
- Var försiktig när du lyfter apparaten eftersom den är tung
- **Se till** att huvudet är låst och att skålen, redskapen, uttagslocket och sladden sitter fast innan du lyfter den.
- Flytta **inte** apparaten och fäll inte upp mixerhuvudet när ett tillbehör är monterat eftersom köksmaskinen blir instabil.
- Använd **inte** apparaten nära kanten eller så att den hänger över arbetsytan och använd inte kraft på ett tillbehör när det är monterat eftersom detta kan leda till att enheten blir instabil och tippas över, vilket kan resultera i personskada.
- När du flyttar på apparaten ska du alltid bära den genom att hålla i basdelen och mixerhuvudet.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka personskador.
- Den korta elsladden används för att minska risken för att man trasslar in sig eller snubblar.
- Skarvsladdar kan användas om man iakttar försiktighet.
- Om en skarvsladd används:
 1. Förlängningssladdens elektriska märkdata ska vara minst samma eller större än apparatens elektriska märkdata.

2. Sladden ska arrangeras på så sätt att den inte hänger ner över arbetsbänkens eller bordets kant där barn kan komma åt att dra i den eller oavsiktligt snubbla över den.
 3. Skarvsladden ska vara jordad (med tre ledare). Elektriska märkdata för apparaten finner du på enhetens undersida.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparaten och sladden utom räckhåll för barn.
 - Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
 - Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
 - Maximala märkdata är baserade på tillbehöret minihackare/kvarn som ger störst belastning. Andra tillbehör kan dra mindre ström.
 - Använd apparaten **endast** för avsett ändamål i hemmet. Kenwood fransäger sig allt ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

Elförbrukning

- Med hastighetsreglage i läge "O"
 - Automatisk växling till AV-läge: Ej tillämpligt.
 - Effekt vid AV-läge: $\leq 0,3$ W.

Innan du sätter i kontakten

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på apparatens undersida.
- **VARNING! HUSHÅLLSAPPARATEN MÅSTE VARA JORDAD!**
- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Skötsel och rengöring

- Stäng **alltid** av maskinen och dra ut kontakten innan du gör ren den.
- Lite fett kan synas vid låghastighetsuttaget ② första gången du använder det. Detta är normalt - torka bara bort det.

Strömenhet, uttagslock och huvudkåpa

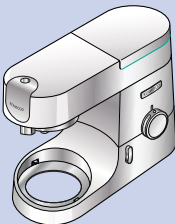
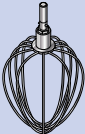
- Torka av med en fuktig trasa och handdukstorka torrt (inklusive fötterna på undersidan av maskinen).
- Använd **aldrig** putsmedel och doppa aldrig i vatten.

Skål

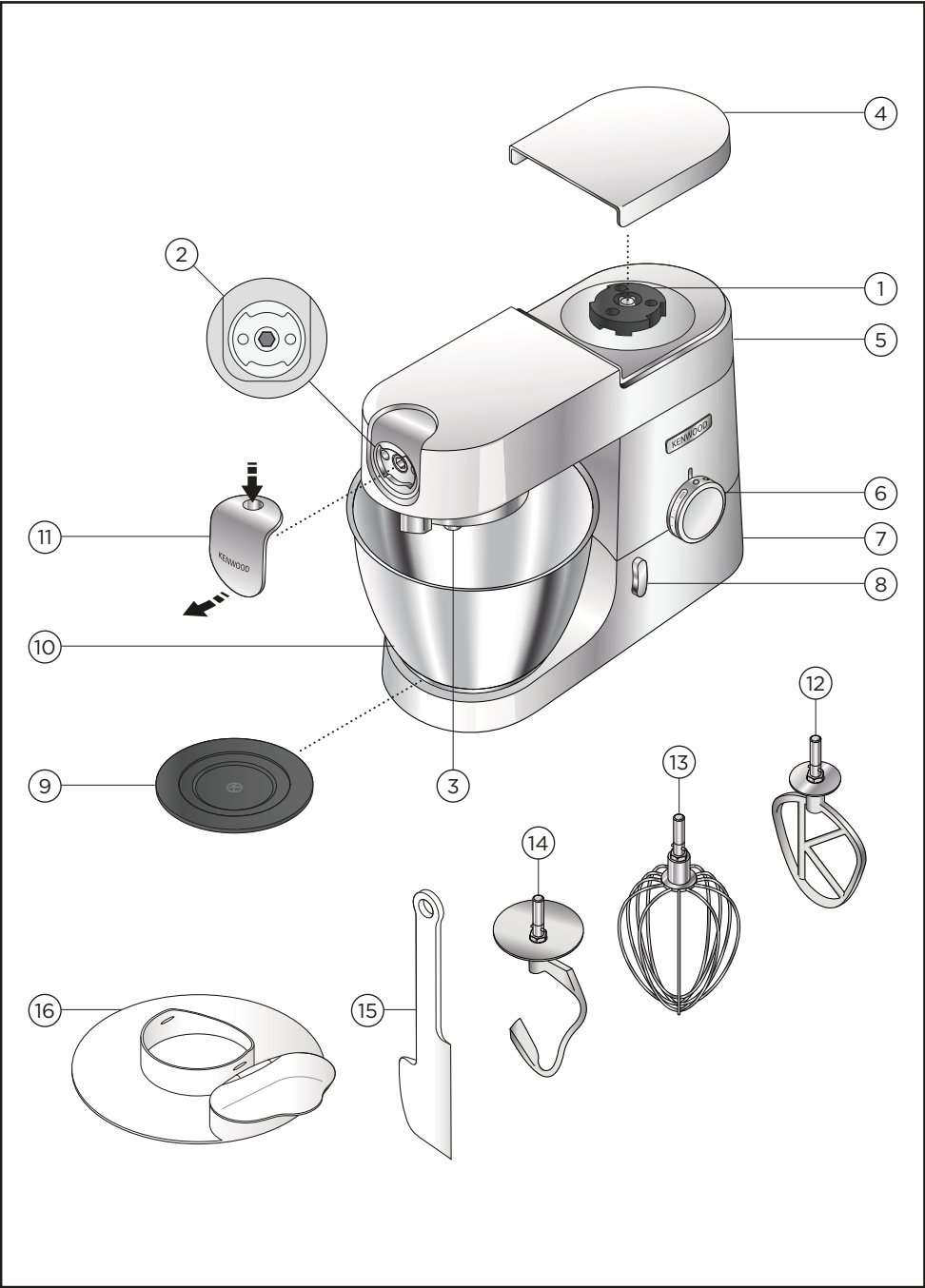
- Diska för hand och handdukstorka sedan ordentligt eller diska i diskmaskin.
- Använd **aldrig** stålborste, stålull eller blekmedel vid rengöring av den rostfria skålen. Kalkavlagringar kan avlägsnas med ättika.
- **Håll** borta från värme (spishäll, ugn, microvågsugn).

Verktyg & stänkskydd

- Diska för hand. Handdukstorka noga.

N			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Lista över delar

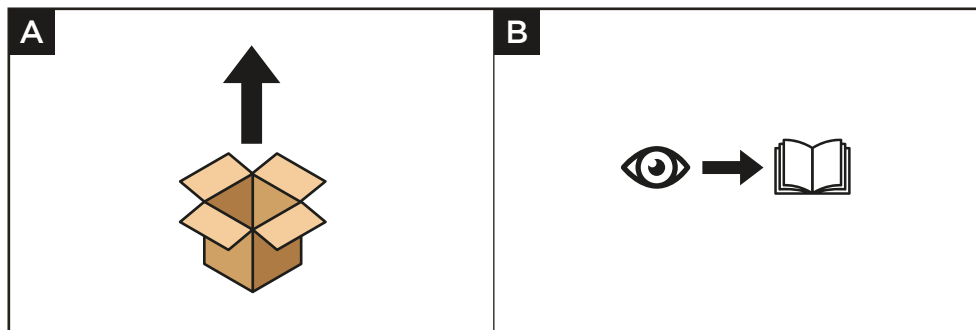


Uttag för tillbehör

- ① Höghastighetsuttag
- ② Låghastighetsuttag
- ③ Skåluuttag

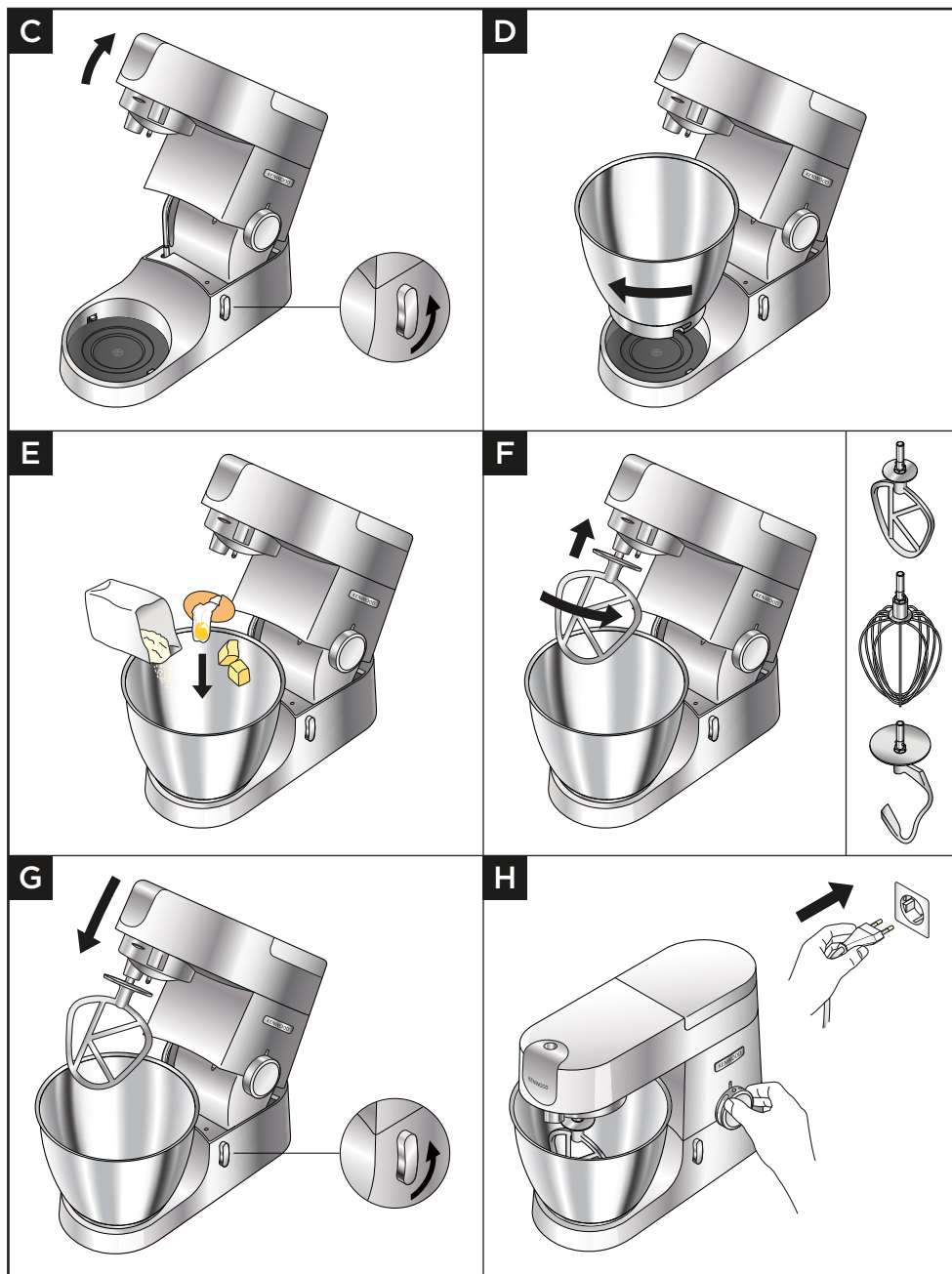
Mixer

- ④ Lock till höghastighetsuttaget
- ⑤ Blandarhuvud
- ⑥ Hastighets- och pulsreglage
- ⑦ Motordel
- ⑧ Låsspak för huvud
- ⑨ Underlag för skål
- ⑩ Skål
- ⑪ Lock till låghastighetsuttaget
- ⑫ K-spade
- ⑬ Visp
- ⑭ Degkrok
- ⑮ Degskrapa
- ⑯ Stänkskydd



Använda köksmaskinen

Användningsdiagram och bruksanvisning



Viktigt

- **Se till** att inga skålverktyg är monterade eller förvaras i skålen då du använder andra uttag.
- Använd **inte** vispen för tjocka blandningar (t.ex. kakmixer eller då du blandar smör och socker) - du kan skada den.
- Överskrid **aldrig** angiven maximal kapacitet och hastighet - apparaten kan bli överlastad.
- Då du vispar fett och socker för kaksmet ska du alltid låta fettet bli rumsvarmt eller mjukna det först.
- **Se till** att fötter och arbetsyta är rena och torra innan du använder produkten.

- 1 Vrid spärrspaken för huvudet moturs och lyft upp blandarhuvudet tills det låser fast. Kontrollera att underlaget för skålen är korrekt monterat med symbolen  överst.
- 2 Montera skålen på basen, tryck ner och vrid medurs för att låsa fast den.
- 3 Tillsätt relevanta ingredienser i skålen som ska blandas.
- 4 Placera önskat verktyg i uttaget. Tryck det upp och vrid tills det låser på plats.
- 5 Lyft blandarhuvudet något och vrid sedan spaken moturs och sänk ned blandarhuvudet tills det låser fast.
- 6 Sätt i kontakten i eluttaget.. Starta apparaten genom att vrida på hastighetsreglaget till önskad hastighetsinställning. Använd pulsläget (P) för korta intervaller på maxhastighet.
- 7 Starta apparaten genom att vrida hastighetsreglaget till önskad hastighet. Använd puls (P) för att köra stötvis på högsta hastighet.
- 8 Efter användning. Vrid tillbaka hastighetsreglaget till läge "O" (AV) och dra ur köksmaskinens stickkontakt.
- 9 Lossa verktyget genom att vrida moturs för att låsa upp det från uttaget och ta sedan av det.

Tips och idéer

- Om K-spaden, vispen eller smetvispen inte plockar upp ingredienser från botten av skålen, se avsnittet "Justering av verktyg".
- Stoppa mixandet ofta och använd en degskrapa för att skrapa ner ingredienserna från bunkens kanter.
- Öka hastigheten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut.

Tips och idéer - K-spade

- Använd alltid rumsvarmt smör eller margarin då du bakar mjuka kakor för bästa resultat.
- Använd kalla ingredienser för smördeg/pajdeg om inte receptet anger något annat.

Tips och idéer - Visp

- Bäst resultat uppnås då äggen är rumsvarma.
- Innan du börjar vispa äggvitorna ska du kontrollera att visp och skål är fria från fett och äggula.

Tips och idéer - Degkrok

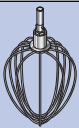
- Om du hör att apparaten låter ansträngd, slå av den, avlägsna hälften av degen och kör hälfterna var för sig.

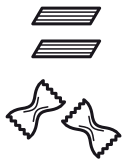
Jäst

- **Torrjäst** (den typ som kräver återfuktning): håll det varma vattnet i skålen. Tillsätt sedan jästen och sockret och låt stå i cirka 10 minuter tills dessa lösts upp.
- **Färsk jäst:** smula ner jästen i mjölet.
- **Andra typer av jäst:** följ tillverkarens anvisningar.
- Placera degen i en smörad polyetenpåse eller i en skål täckt med en kökshandduk. Ställ den sedan på en varm plats och låt jäsa till dubbel storlek.

Diagram över användning

	 (MAX)			 (Minuter)
	KVC30	KVL40		
	2 kg	3 kg	Min-Max	5-10
	 680 g	 910 g	1	0,5-2
	 500 g x10	 1 kg x20	Min-Max	1
	900 g	1,5 kg	Min-Max	5-10

	 (MAX)			 (Minuter)
	KVC30	KVL40		
	12	16	Min-Max	1½-2
 4-8°C	1 l	2 l	Min-Max	1½-3
	 250 g  500 g  200 g		Min-Max	1-1½
	 180 ml  x2		Max	1-1½
	620 g	930 g	Min-Max	4-6

	 KVC30		 KVL40			 (Minuter)
	Min	Max	Min	Max		
	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,36 kg  = 952 g H ₂ O	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,6 kg  = 960 g H ₂ O	Min-1	5
	 500 g  280 g  225 g	 1,3 kg  760 g  605 g	 500 g  280 g  225 g	 1,6 kg  800 g  720 g	Min-1	5
	 300 g		 600 g		1-2	4-5

Recept

Pizzadeg

500 g mjöl

30 g olivolja

7 g salt

7 g jäst

300 ml vatten

- 1 Montera skålen på köksmaskinen.
- 2 Tillsätt alla ingredienser.
- 3 Sätt i degkroken och sänk ner huvudet.
- 4 Mixa på minhastighet i 1 minut.
- 5 Knåda på hastighet 1 i 4 minuter.
- 6 Forma degen till en boll på en mjölad arbetsyta.
- 7 Täck över degen med en fuktig kökshandduk och låt den vila i 30–40 minuter på en varm plats.
- 8 Dela i två delar och kavla ut till två 15 cm pizzabottnar.
- 9 Överför till en bakplåt täckt med mannagryn. Lägg på topping på pizzan och baka i 10–15 minuter vid 240°C.

Chilimarinad

200 gr klar och flytande honung

1 chili (hel)

20 gr (1 tsk) krispigt jordnötssmör

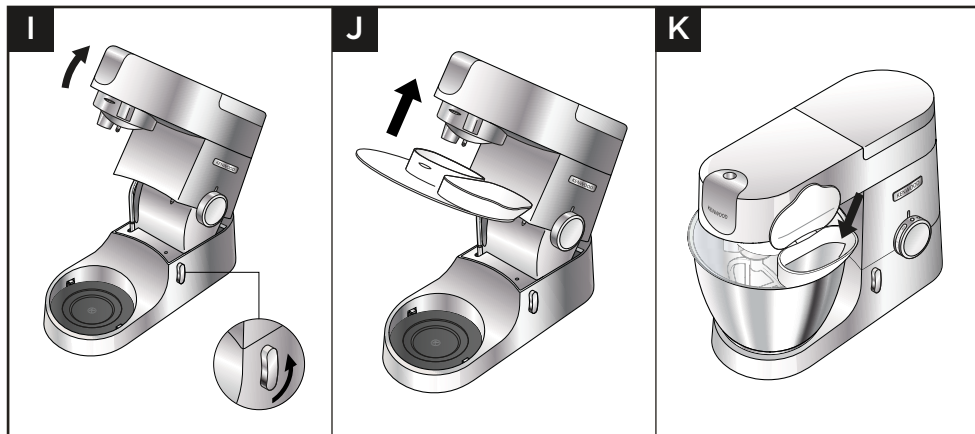
Kryddor

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

Obs! Minihackare/kvarn finns att köpa separat.

Montera och använd stänkskyddet

Användningsdiagram och bruksanvisning



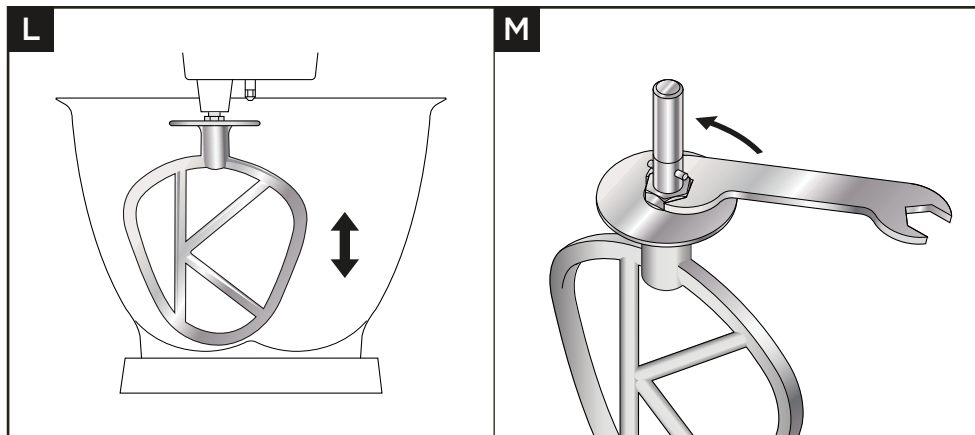
Viktigt

- Under bearbetningen kan ingredienser tillsättas genom den gångjärnsförsedda delen av stänkskyddet.
- Stänkskyddet behöver inte tas bort för byte av verktyg.

- 1 Fäll upp blandarhuvudet tills den går i låsläge.
- 2 Sätt skålen på basen.
- 3 Tryck fast stänkskyddet på undersidan av blandarhuvudet så det kommer på plats ordentligt. Gångjärnsdelen ska sitta som visas på bilden.
- 4 För in önskat verktyg.
- 5 Sänk blandarhuvudet.
- 6 Ta bort stänkskyddet genom att höja blandarhuvudet och trycka ner det.

Justering av verktyg

Användningsdiagram och bruksanvisning



Viktigt

- Verktøyen är inställda till rätt höjd för skålen i fabriken och ska inte behöva justeras. Men skulle du vilja anpassa verktøyen behöver du en skruvnyckel i lämplig storlek.

TYPE: KVC30 = 15 mm

TYPE: KVL40 = 19 mm

- 1 Dra ur apparatens stickkontakt.
- 2 Fäll upp blandarhuvudet och montera vispen eller spaden.
- 3 Sänk blandarhuvudet. Om avståndet behöver justeras fäller du upp blandarhuvudet och tar av redskapet. Vispen och k-spaden ska **nästan** vidröra botten av skålen.
- 4 Använd en lämplig skruvnyckel för att lossa muttern så att axeln kan justeras. Minska verktygets avstånd till skålens botten genom att vrida axeln moturs. Öka verktygets avstånd till skålens botten genom att vrida axeln medurs.
- 5 Dra åt muttern igen.
- 6 Montera verktyget på blandaren och fäll ner blandarhuvudet. (Kontrollera positionen enligt instruktionerna ovan.)
- 7 Upprepa vid behov ovanstående steg tills verktyget är korrekt inställt. När justeringen är klar dra åt muttern ordentligt.
Obs: Skruvnyckel visas endast i illustrationssyfte.

Degkrok

Verktøyet är ställt in i fabriken och behöver inte justeras.

Service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig att läsa avsnittet om "Problemsökningsguide" i bruksanvisningen eller på www.kenwoodworld.com innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.
- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök www.kenwoodworld.com eller Kenwoods webbplats för ditt land.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.



VIKTIG INFORMATION OM HUR PRODUKTEN SKALL KASSERAS I ENLIGHET MED EUROPEISKA DIREKTIV OM AVFALL SOM UTGÖRS AV ELLER INNEHÅLLER ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING (WEEE)

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

Problemsökningsguide

Problem	Orsak	Lösning
Vispen eller k-spaden slår emot botten på skålen eller når inte ingredienserna i botten.	Verktyget har fel höjd och behöver justeras.	Justera höjden med hjälp av en lämplig skruvnyckel.
Tillbehör går inte att montera på låghastighetsuttaget.	Kontrollera att ditt tillbehör är kompatibelt med din (modell KAX) 	Tillbehöret måste ha KAX twist-anslutning  för att passa i uttaget. Om dina egna tillbehör har bar-anslutning  måste du använda KAT002ME för att kunna montera dem på köksmaskinens twist-anslutning. <i>Mer information hittar du på www.kenwoodworld.com/twist</i>
Köksapparaten stoppar under användning.	Skyddssystemet mot överbelastning eller överhettning är aktiverat. Maximal kapacitet har överskridits.	Dra ur stickkontakten och kontrollera om något blockerar maskinen eller om den är överbelastad. Vrid hastighetsreglaget till "O". Om maskinen inte startar ta bort en del ingredienser för att minska belastningen och starta igen. År problemet fortfarande inte löst. Ta ur stickkontakten och låt maskinen vila i 15 minuter. Koppla in och starta om. Om köksmaskinen fortfarande inte startar efter ovanstående procedur kontakta "kundtjänst" för hjälp.

Norsk

- Viktig sikkerhetsinformasjon [148-149](#)
- Før du setter i støpselet [149](#)
- Stell og rengjøring [150-151](#)
- Deleliste [152-153](#)
- Hvordan bruke kjøkkenmaskinen din [154-158](#)
 - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner [154-156](#)
 - Bruksdiagram [156-157](#)
 - Oppskrifter [158](#)
- Slik setter du på og bruker skvettskjermen [159](#)
 - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner [159](#)
- Justering av redskaper [160](#)
 - Bruksdiagram og brukerinstruksjoner [160](#)
- Service og kundetjeneste [161](#)
- Feilsøkingeveiledning [162](#)

Viktig sikkerhetsinformasjon

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle etiketter før bruk for første gang. (Merkeetiketten på undersiden av maskinen skal ikke fjernes). Vask delene, se: 'Stell og rengjøring'.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- Vri **alltid** hastighetskontrollen til 'O' av posisjon og trekk ut støpselet før montering eller fjerning av verktøy/vedlegg, etter bruk og før rengjøring.
- Hold **alltid** kroppsdeler, hår og smykker og løse klær unna bevegelige deler og påmonterte tilbehør.
- Du må **aldri** la kjøkkenmaskinen være uten oppsyn mens den er i drift.
- Bruk **aldri** en skadet maskin. Sørg for at den blir undersøkt og reparert, se 'Service og kundetjeneste'.
- Sett **aldri** fingrene i hengselmekanismen.
- **Ikke** la ledningen henge ned slik at et barn kan få tak i den.
- Du må **aldri** kjøre kjøkkenmaskinen med hodet i hevet stilling.
- **Ikke** la strømdelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- **Sørg for** at bollen alltid er montert når du bruker apparatet når du bruker et bollevertkøy.
- Bruk **aldri** et redskap som ikke er godkjent.
- **Ikke** bruk mer enn ett uttak (sokkel for bollerredskap og Slow speed-uttak) om gangen.
- Du må **aldri** overstige maksimale mengder og hastigheter oppgitt i tabell for anbefalt bruk.
- Når du bruker tilbehør må du alltid først lese sikkerhetsreglene som følger med.
- Vær forsiktig når du tar av bollerredskaper etter langvarig bruk – de kan være varme.
- Vær forsiktig når du løfter det tunge apparatet.
- **Sørg for** at mikserhodet er låst og at bollen, redskapen, uttaksdekselet og ledningen er sikret før du løfter.
- **Ikke** flytt eller hev mikserhodet mens tilbehør er satt på, dette kan gjøre kjøkkenmaskinen ustabil.
- Apparatet må **ikke** brukes nær benkekanten eller hengende over arbeidsflaten. Ikke bruk stor kraft på tilbehør som sitter på. Dette kan føre til at apparatet blir ustabilt og velter, noe som kan forårsake skade.
- Ved flytting av apparatet må du alltid holde i sokkelen og mikserhodet.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Den korte strømforsyningsledningen brukes for å redusere faren for å vikles inn eller snuble.
- Skjøteledninger kan brukes med forsiktighet.
- Hvis skjøteledning brukes:
 1. Den merkede elektriske spenningen på skjøteledningen bør være minst den samme som eller høyere enn apparatets elektriske spenning.

2. Ledningen må legges slik at den ikke henger utover benken eller bordet hvor barn kan trekke i den eller snuble over den.
 3. Skjøteledningen må være jordet. Den elektriske ytelsen til apparatet er oppført på undersiden av enheten.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
 - Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
 - Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
 - Maks. hastighet avhenger av minikutter/kverntilbehøret. Det er dette som trekker mest kraft – andre tilbehør kan trekke mindre kraft.
 - Bruk **bare** apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

Strømforbruk

- Med hastighetskontroll i "O"-stilling
 - Automatisk avskruing til OFF-modus: Ikke relevant.
 - OFF-modus strøm: $\leq 0.3W$.

Før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av apparatet.
- **ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ VÆRE JORDET.**
- Dette apparatet overholder EU-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

Stell og rengjøring

- Slå **alltid** av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Litt fett kan vises ved utløpet med lav hastighet ② når du bruker den første gang. Dette er normalt - bare tørk det av.

Strømenhet, uttaksdeksler og toppdeksel

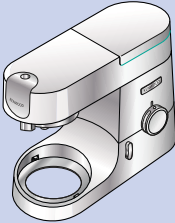
- Tørk over med en fuktig klut og tørk (inkludert føttene på undersiden av maskin).
- Bruk **aldri** slipemidler eller legg i vann.

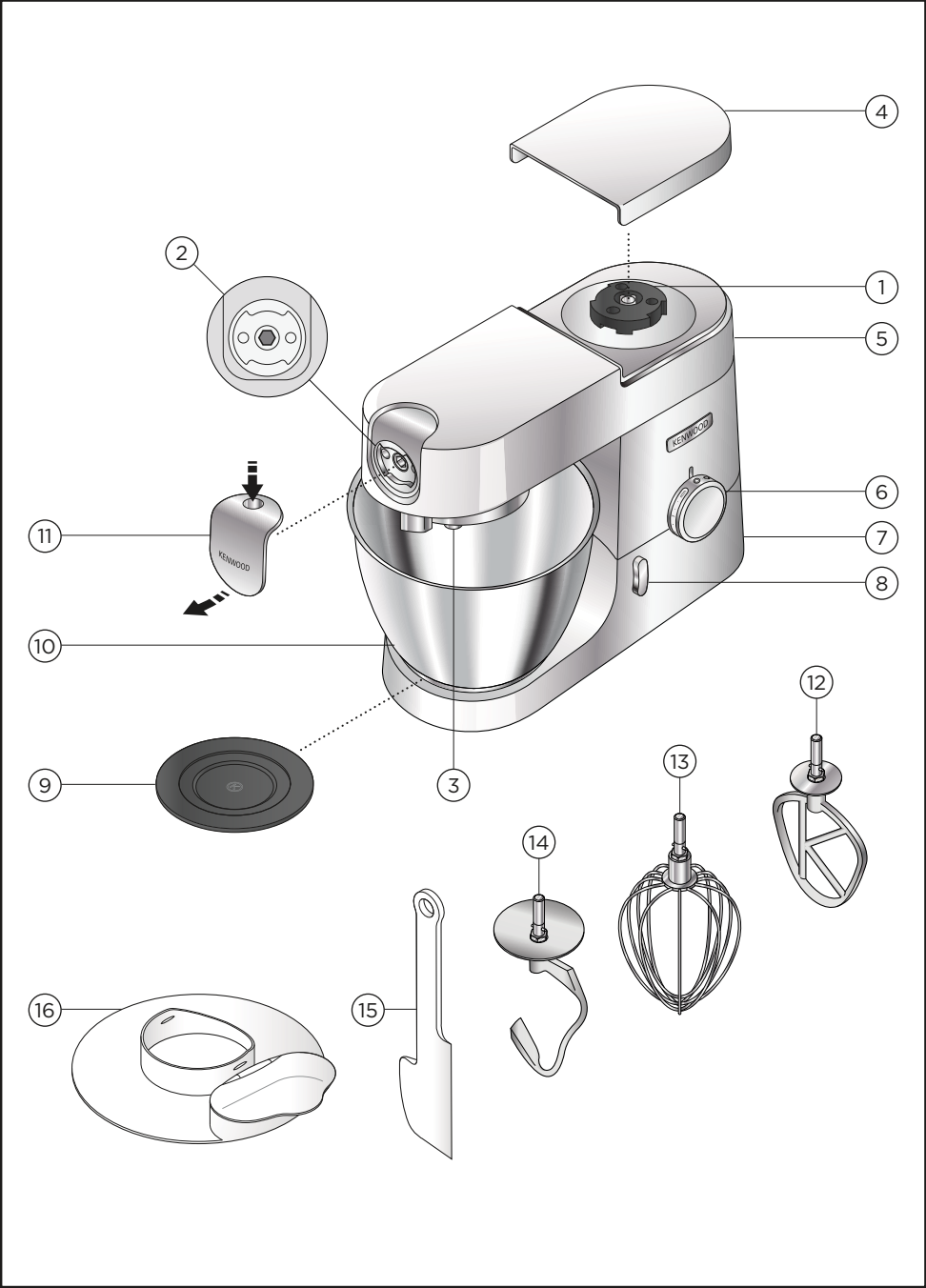
Bolle

- Vask for hånd og tørk grundig, eller vask i oppvaskmaskin.
- Bruk **aldri** stålborste, stålull eller klorin til å rengjøre bollen av rustfritt stål. Bruk eddik til å fjerne kalkavleiringer.
- **Hold unna** sterk varme (komfyrplater, ovner, mikrobølgeovner).

Redskapene og sprutdekselet

- Vask for hånd og tørk grundig.

N			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

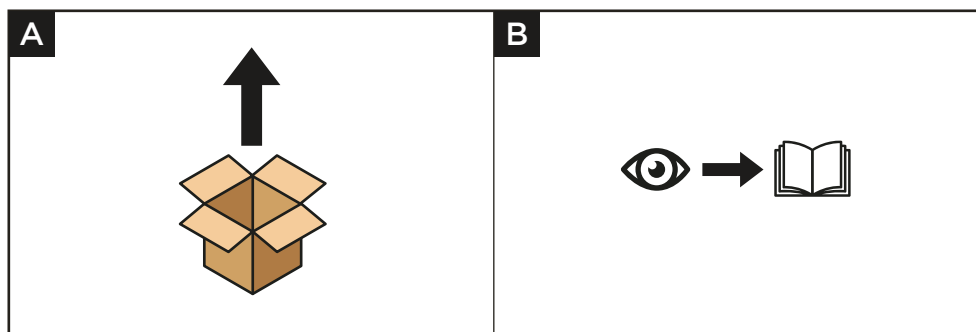


Tilbehøruttak

- ① Høyhastighetsuttak
- ② Lavhastighetsuttak
- ③ Redskapskontakt til bolle

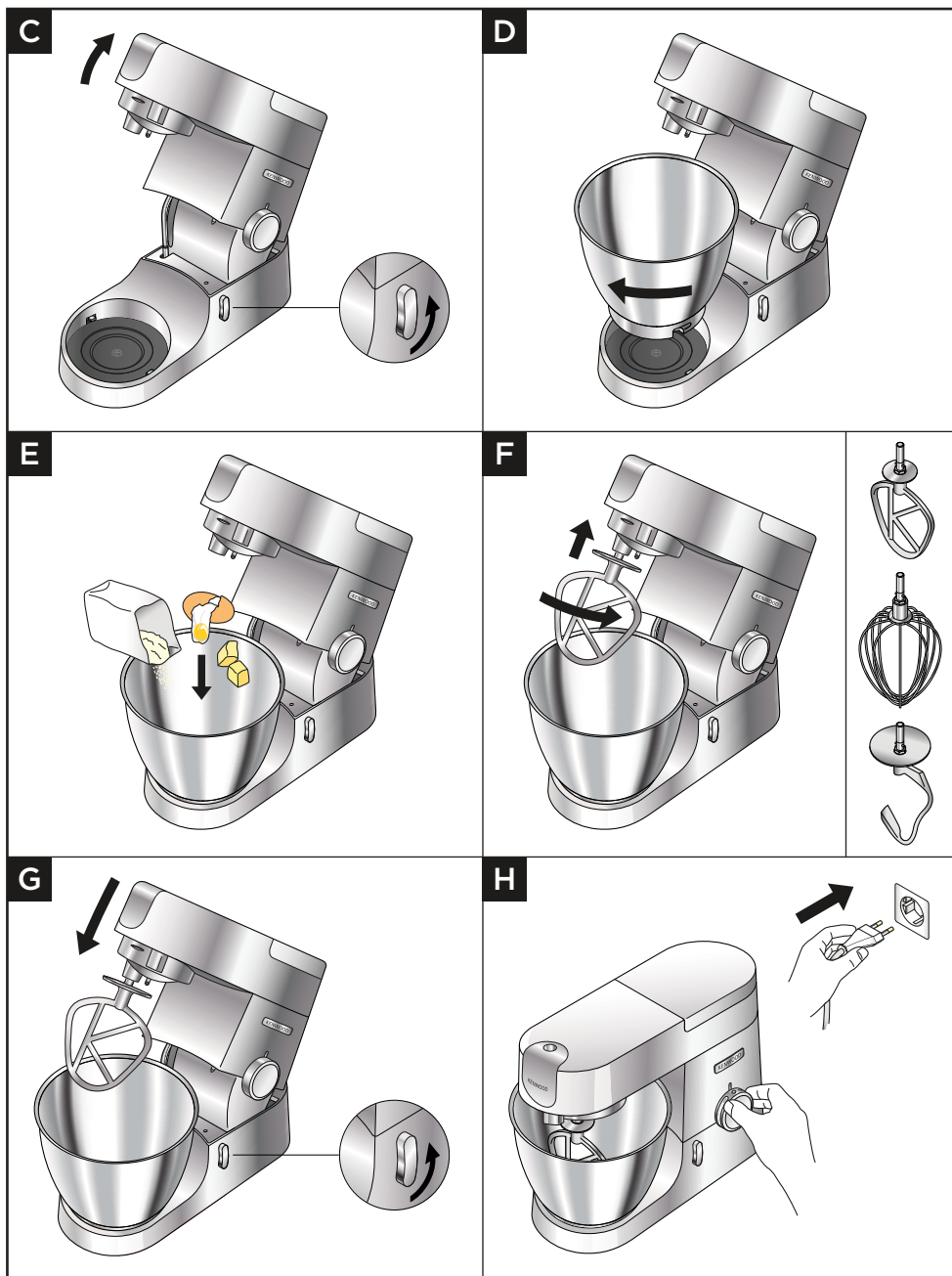
Mikser

- ④ Deksel til høyhastighetsuttak
- ⑤ Mikserhode
- ⑥ Hastighets- og pulskontroll
- ⑦ Motorenhet
- ⑧ Utløserpak for hode
- ⑨ Bolleunderlag
- ⑩ Bolle
- ⑪ Deksel til lavhastighetsuttak
- ⑫ K-spade
- ⑬ Visp
- ⑭ Deigredskap
- ⑮ Slikkepott
- ⑯ Skvett skjerm



Hvordan bruke kjøkkenmaskinen din

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



Viktig

- **Sørg for** at ingen bolleverktøy er montert eller oppbevart i bollen når du bruker andre uttak.
- **Ikke** bruk vispen til tunge blandinger (f.eks. alt-i-ett-kaker eller kremfett og sukker) - du kan ødelegge den.
- Overskrid **aldri** maks. kapasitet som er oppgitt - da kan du overbelaste maskinen.
- Ved visping av smør og sukker til kakeblandinger, la alltid smøret få romtemperatur først.
- **Sørg for** at føttene og arbeidsflaten er rene og tørre før du bruker produktet.

- 1 Vri utløerspaken til mikserhodet mot klokken og hev mikserhodet til det låses på plass. Sørg for at bolleunderlaget er riktig plassert med -symbolet øverst.
- 2 Sett bollen på basen, trykk den ned og vri den med klokken for å sikre den.
- 3 Tilsett de relevante ingrediensene i bollen som skal blandes.
- 4 Plasser redskapet du vil bruke i kontakten. Så skyver du redskapet opp og vrir det slik at det låses på plass.
- 5 Løft mikserhodet litt før du vrir utløerspaken til mikserhodet mot klokken og senker mikserhodet til det låses på plass.
- 6 Koble til strømforsyningen. Start maskinen ved å vri hastighetshjulet til ønsket hastighet. Bruk pulsering (P) for korte støt på maksimal hastighet.
- 7 Start maskinen ved å vri hastighetskontrollen til ønsket hastighetsinnstilling. Bruk pulsinnstillingen (P) hvis du ønsker korte perioder med maksimal hastighet.
- 8 Etter bruk stiller du hastighetskontrollen tilbake til «O» (av) og trekker ut støpselet til kjøkkenmaskinen.
- 9 Løs ut redskapet ved å vri medsols for å frigjøre det fra redskapskontakten, og ta det av.

Hint og tips

- Hvis K-vispen, visp eller kremvisper ikke plukker opp ingrediensene fra bunnen av bollen, se avsnittet 'Verktøyjustering'.
- Stopp maskinen iblant for å skrape ned bollen med slikkepotten for å blande ingrediensene godt.
- Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen.

Hint og tips - K-Beater

- For best resultat, bruk alltid romtemperert smør og margarin når du lager kaker.
- Bruk kalde ingredienser til kaker hvis ikke oppskriften sier noe annet.

Hint og tips - Visp

- Best resultat oppnås når eggene har romtemperatur.
- Før visping av eggehviter, pass på at det ikke er noe fett eller eggeplommer på vispen eller i bollen.

Hint og tips - Deigredskap

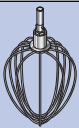
- Hvis du hører at maskinen sliter, slå den av, fjern halvparten av deigen og elt hver halvdel for seg.

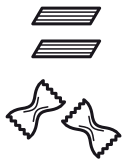
Gjær

- **Tørrgjær** (typen som skal blandes med væske): hell det lunkne vannet i bollen. Tilsett gjær og sukker og la stå ca. 10 min. til det skummer.
- **Fersk gjær:** smuldre inn i melet.
- **Andre typer gjær:** følg instruksjonene fra produsenten.
- Legg deigen i en smurt polyetylenpose eller en bolle dekket med et kjøkkenhåndkle. La deretter deigen stå på et varmt sted til den heves til dobbel størrelse.

Bruksdiagram

	 (MAKS)			 (Min)
	KVC30	KVL40		
	2 kg	3 kg	Min-Max (Min-Maks)	5-10
	 680 g	 910 g	1	0,5-2
	 x10 500 g	 x20 1 kg	Min-Max (Min-Maks)	1
	900 g	1,5 kg	Min-Max (Min-Maks)	5-10

	 (MAKS)			 (Min)
	KVC30	KVL40		
	12	16	Min-Max (Min-Maks)	1½-2
 4-8°C	1 L	2 L	Min-Max (Min-Maks)	1½-3
	 250 g  500 g  200 g		Min-Max (Min-Maks)	1-1½
	 180 ml  x2		Max (Maks)	1-1½
	620 g	930 g	Min-Max (Min-Maks)	4-6

	 KVC30		 KVL40			 (Min)
	Min	Maks	Min	Maks		
	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,36 kg  = 952 g H ₂ O	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,6 kg  = 960 g H ₂ O	Min-1 (Min-1)	5
	 500 g  280 g  225 g	 1,3 kg  760 g  605 g	 500 g  280 g  225 g	 1,6 kg  800 g  720 g	Min-1 (Min-1)	5
	 300 g		 600 g		1-2	4-5

Oppskrifter

Pizzadeig

500 g mel

30 g olivenolje

7g salt

7 g gjær

300 ml vann

- 1 Sett bollen på kjøkkenmaskinen.
- 2 Legg i alle ingrediensene.
- 3 Monter deigkroken og senk hodet.
- 4 Bland på minimum hastighet i 1 minutt.
- 5 Elt på hastighet 1 i 4 minutter.
- 6 Form deigen til en ball på en arbeidsflate strødd med mel.
- 7 Dekk deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle og la den hvile i 30-40 minutter på et lunt sted.
- 8 Del i 2 og kjevle ut til to 15 cm pizzabunner.
- 9 Overfør til et stekebrett strødd med semulegryn. Pynt/topp pizzaen din og stek i 10-15 minutter på 240 °C.

Chilimarinade

200 g klar, flytende honning

1 chilipepper (hel)

20 g (1 ts) peanøttsmør med biter

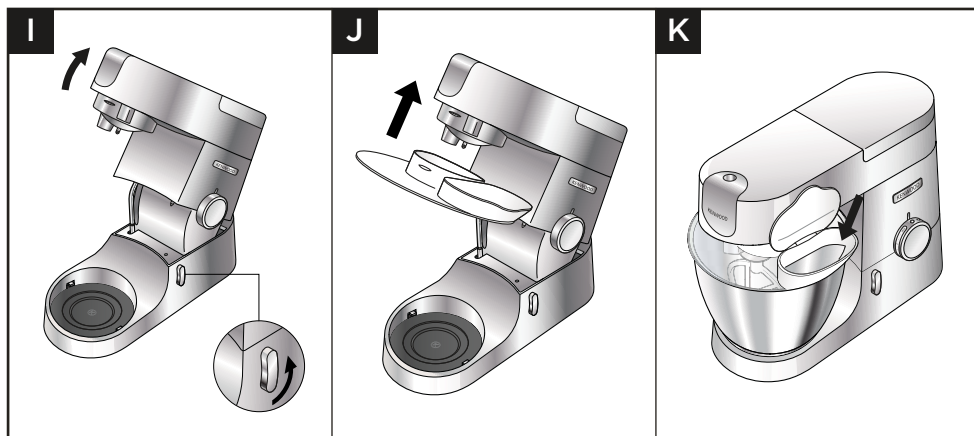
Salt og pepper

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

Merk: Utstyr til Minihakker/kvern kan kjøpes separat.

Slik setter du på og bruker skvettskjermen

Bruksdiagram og brukerinstruksjone



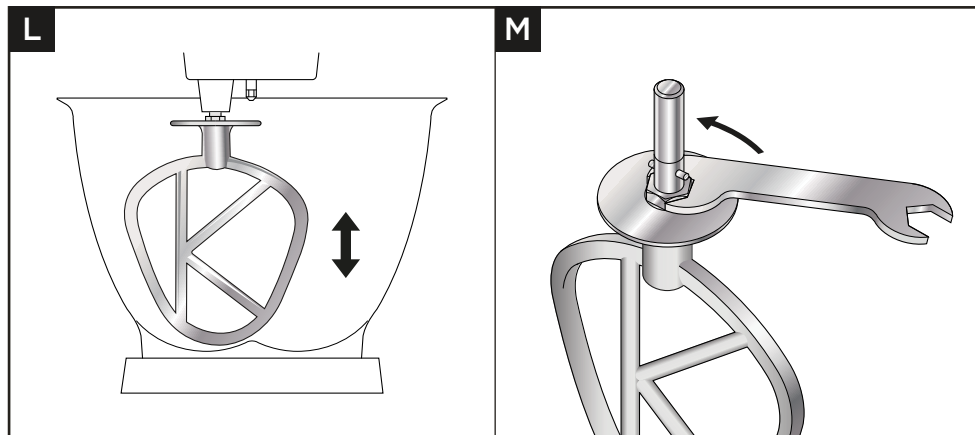
Viktig

- Under miksing kan ingrediensene tilsettes direkte i bollen via den hengslede delen av sprutdekselet.
- Det er ikke nødvendig å ta av skvettskjermen for å bytte redskap.

- 1 Løft mikserhodet til det låser seg.
- 2 Sett bollen på plass.
- 3 Skyv skvettskjermen på undersiden av mikserhodet til den sitter godt. Den hengslede delen bør plasseres som vist.
- 4 Sett i ønsket redskap.
- 5 Senk mikserhodet.
- 6 Ta av skvettskjermen ved å heve mikserhodet og skyve den ned.

Justering av redskaper

Bruksdiagram og brukerinstruksjoner



Viktig

- Redskapene er fabrikkinnstilt til korrekt høyde for bollen som følger med, og bør ikke måtte justeres.
Men hvis du vil justere redskapene, må du bruke en skiftenøkkel i passende størrelse:
TYPE: KVC30 = 15 mm
TYPE: KVL40 = 19 mm

- 1 Trekk ut støpselet.
- 2 Hev mikserhodet og sett inn vispen eller spaden.
- 3 Senk mikserhodet. Hvis klareringen må justeres, hever du mikserhodet og tar av redskapet. Ideelt sett bør vispen og K-spaden **nesten** berøre bunnen av bollen.
- 4 Bruk en passende skiftenøkkel til å løsne mutteren nok til at du kan justere skaftet. Hvis du vil senke redskapet lenger ned mot bunnen av bollen, vrir du skaftet motsols. Hvis du vil heve redskapet opp og vekk fra bunnen av bollen, vrir du skaftet medsols.
- 5 Stram til mutteren igjen.
- 6 Sett redskapet på mikseren og senk mikserhodet. (Sjekk stillingen det er i, se over).
- 7 Gjenta trinnene over så mange ganger det er nødvendig til redskapet er korrekt innstilt. Når du har fått til dette, strammer du mutteren godt til.
Merk: Skiftenøkkelen som vises er bare til illustrasjonsformål.

Deigredskap

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

Service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «Feilsøkningsveiledningen» i håndboken eller gå til www.kenwoodworld.com før du kontakter oss for hjelp.
- Vennligst merk at produktet ditt dekkes av en garanti som overholder alle lovforskrifter angående eksisterende garanti- og forbrukerrettigheter i landet der produktet ble kjøpt.
- Hvis Kenwood-produktet ditt har funksjonssvikt eller du finner defekter på det, må du sende eller ta det med til et autorisert KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på www.kenwoodworld.com eller på nettstedet for landet ditt.
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.



VIKTIG INFORMASJON OM KORREKT KASTING AV PRODUKTET I HENHOLD TIL EU-DIREKTIVET OM ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR SOM AVFALL (WEEE)

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall.

Det må tas med til et lokalt kildesorteringssenter eller til en forhandler som tilbyr denne tjenesten.

Feilsøkingsveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Vispen eller K-spaden dunker ned i bunnen av bollen eller rekker ikke ned til ingrediensene i bollen.	Redskapet er i feil høyde og må justeres.	Juster høyden med en passende skiftenøkkel – se avsnittet «Justering av redskaper».
Kan ikke sette på lavhastighetstilbehør.	Sjekk at tilbehøret er kompatibelt med din modell. Må ha Twist-tilkoblingssystemet (modell KAX) 	Tilbehøret må ha KAX twist-tilkoblingssystemet  for at det skal passe i uttaket. Hvis du eier tilbehør med Bar-tilkoblingssystemet  , må du bruke KAT002ME-adapteren til å koble disse til Twist-koblingssystemet på kjøkkenmaskinen din. <i>Du finner mer informasjon på www.kenwoodworld.com/twist</i>
Kjøkkenmaskinen stopper under bruk.	Systemet for vern mot overbelastning eller overoppheting er aktivert. Maksimalkapasiteten er overskredet.	Trekk ut støpselet og sjekk etter blokkeringer eller overbelastning. Vri hastighetskontrollen til «O» og start på nytt. Hvis maskinen ikke fungerer, må du redusere belastningen ved å fjerne noen av ingrediensene og starte på nytt. Hvis dette ikke løser problemet, trekker du ut støpselet og lar stå i 15 minutter. Sett inn stikkkontakten og start på nytt. Hvis maskinen ikke starter igjen etter at du har brukt fremgangsmåten over, må du kontakte «kundeservice» for mer hjelp.

Suomi

- Tärkeitä turvallisuustietoja 164-165
- Ennen verkkovirtaan liittämistä 165
- Hoitaminen ja puhdistaminen 166-167
- Osaluettelo 168-169
- Keittiökoneen käyttö 170-174
 - Käyttökaaviot ja -ohjeet 170-172
 - Käyttökaavio 172-173
 - Reseptit 174
- Roiskesuojan asettaminen paikalleen ja käyttäminen 175
 - Käyttökaaviot ja -ohjeet 175
- Työvälineen säätäminen 176
 - Käyttökaaviot ja -ohjeet 176
- Huolto ja asiakaspalvelu 177
- Ongelmanratkaisuohteita 178

Tärkeitä turvallisuustietoja

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat ennen ensimmäistä käyttöä. (Koneen pohjassa olevaa arvokilpeä ei saa irrottaa.) Pese osat, ks.: Hoito ja puhdistus.
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- Käännä nopeussäädin **aina** asentoon 'O' Off ja irrota koneen johto pistorasiasta ennen työkalujen/lisälaitteiden kiinnitystä tai irrotusta, käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Pidä vartalosi osat, hiukset ja korut sekä väljät vaatteet **aina** etäällä liikkuvista osista ja kiinnitetyistä lisälaitteista.
- **Älä** jätä yleiskonetta käyntiin ilman valvontaa.
- **Älä** käytä konetta, jos siihen on tullut vikaa. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi; katso kohtaa "Huolto ja asiakaspalvelu".
- **Älä** työnnä sormiasi saranamerkanismin sisälle.
- **Älä** anna virtajohdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- **Älä** käytä keittiökonetta, kun sen pää on pystyasennossa.
- **Älä** anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- **Varmista**, että kulho on aina kiinnitettynä, kun laitetta käytetään kulhon kanssa.
- **Älä** käytä luvattonta lisälaitetta.
- **Älä** käytä useampaa kuin yhtä ulostuloaukkoa kerrallaan (kulhotyökalun ulostuloaukkoa ja hitaan nopeuden ulostuloaukkoa).
- **Älä** ylitä käyttösuositustaulukossa mainittuja määriä.
- Muista lukea kunkin laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ennen kuin käytät kyseistä laitetta.
- Irrota kulhotyövälineet varovaisesti pitkään jatkuneen käytön jälkeen, sillä ne saattavat olla kuumia.
- Nosta tätä laitetta varovaisesti, sillä se on painava.
- **Varmista** ennen nostamista, että kulho, työvälineet, aukon kansi ja johto on kiinnitetty kunnolla.
- **Älä** siirrä tai nosta sekoituspäättä, kun siihen on kiinnitetty varuste. Muuten keittikone voi muuttua epävakaaksi.
- **Älä** käytä laitetta lähellä työtason reunaa tai jos johto roikkuu työtason reunan yli. Älä käytä voimaa asettaessasi laitteen paikalleen. Muutoin laite voi muuttua epävakaaksi ja kaatua, mikä voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Kun siirrät laitetta, tartu aina jalustan pohjaan ja sekoituspäähän.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tämä kone on varustettu lyhyellä virtajohdolla, jotta johdon sotkeutumiseen tai johtoon kompastumiseen liittyviä vaaroja on voitu vähentää.
- Jatkojohtojen käyttö on sallittua, kunhan niitä käytetään varoen.
- Jos jatkojohtoa käytetään:
 1. Jatkojohdon merkityn sähköluokituksen tulee olla vähintään sama tai korkeampi kuin laitteen sähköluokituksen.
 2. Johto on sijoitettava siten, että se ei kiemurtele ympäri pöytää tai työtasoa, josta lapset voivat vetää sen alas tai jolloin siihen voidaan vahingossa kompastua.

3. Jatkojohdon tulee olla tyypiltään maadoitettu, kolmesta johtimesta koostuva johto. Koneen sähkösuojausluokitus on merkitty koneen pohjaan.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
 - Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
 - Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
 - Suurin kuormitus määräytyy pienoisleikkurin/myllyn mukaan, koska se kuluttaa eniten virtaa. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.
 - Käytä laitetta **ainoastaan** sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

Tehonkulutus

- Nopeudensäädin asennossa "O"
 - Automaattinen siirtyminen OFF-tilaan: Ei käytössä.
 - Off-tilan tehonkulutus: $\leq 0,3$ W.

Ennen verkkovirtaan liittämistä

- Varmista, että koneen pohjassa ilmoitettu jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- **VAROITUS: TÄMÄ LAITE ON MAADOITETTAVA.**
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

Hoitaminen ja puhdistaminen

- Käännä virta pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta **aina** ennen puhdistusta.
- Hitaan nopeuden ulostuloaukossa ② voi näkyä hieman rasvaa, kun käytät sitä ensimmäisen kerran. Tämä on normaalia – pyyhi se yksinkertaisesti pois.

Moottoriyksikkö, poistoaukkojen suojukset ja pään suojus

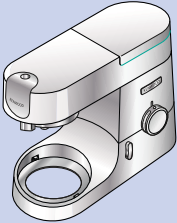
- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa (mukaan lukien koneen pohjassa olevat jalat).
- **Älä** upota veteen äläkä käytä hankaavia aineita.

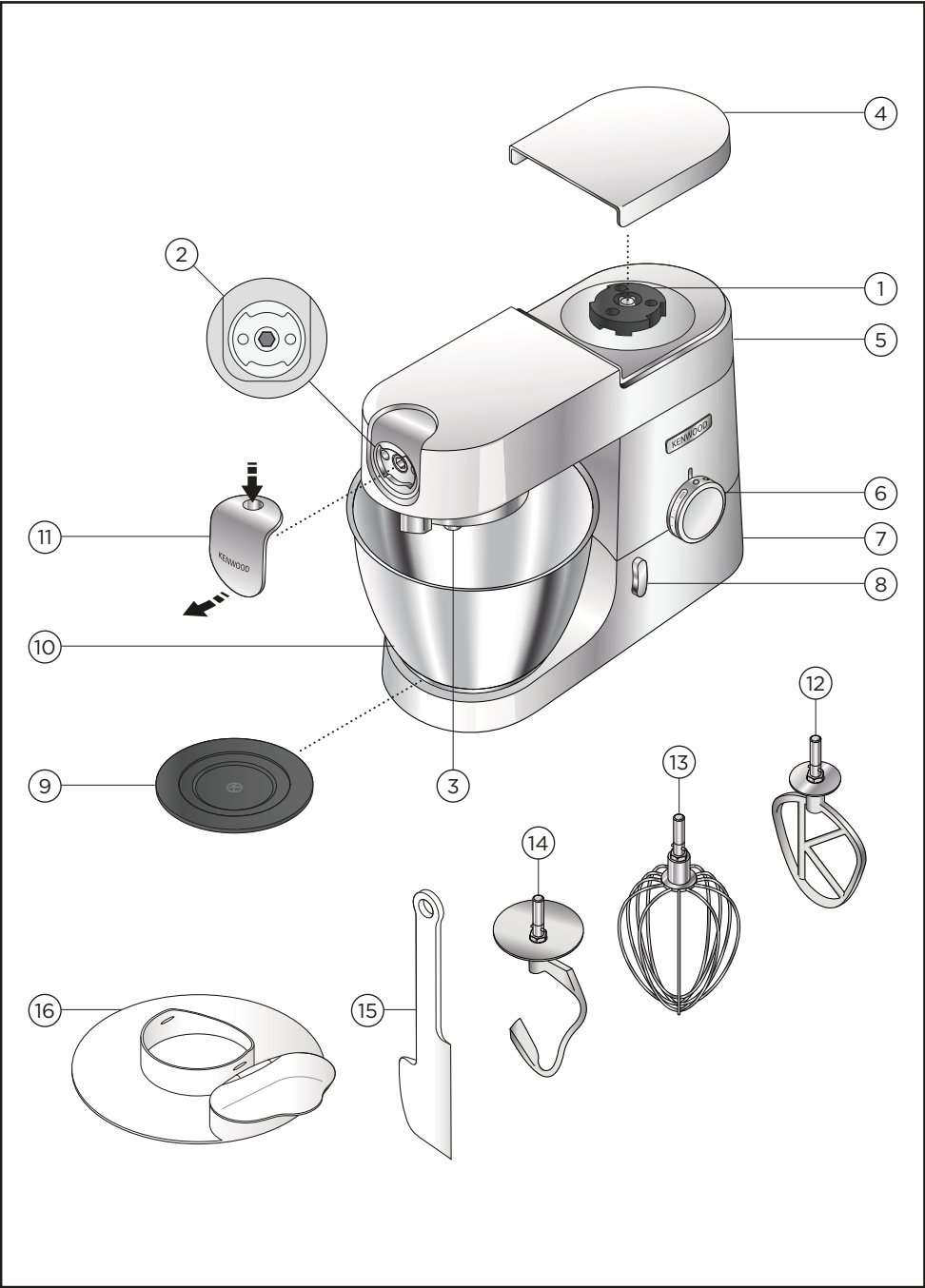
Kulho

- Pese käsin ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.
- **Älä** puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettua kulhoa teräsharjan tai -villan avulla. Älä käytä valkaisuaineita. Poista kalkkikerrostumat etikalla.
- **Pidä** etäällä lämmönlähteistä, kuten liedestä, uunista tai mikroaaltouunista.

Työvälineet ja roiskesuoja

- Pese käsin ja kuivaa huolellisesti.

N			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

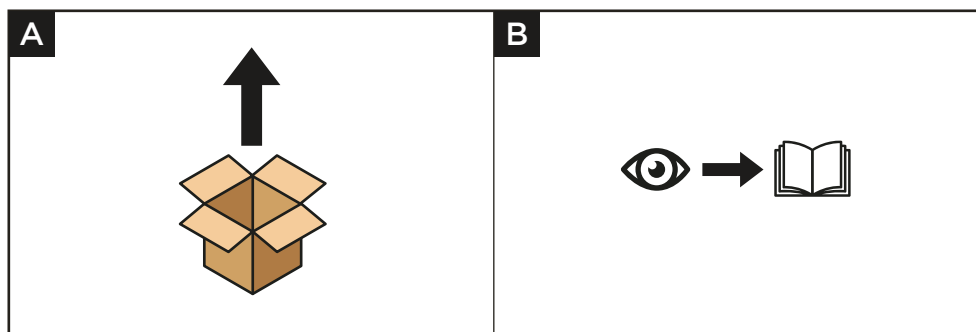


Varusteiden kiinnityspaikat

- ① Suuren nopeuden kiinnityspaikka
- ② Hitaan nopeuden kiinnityspaikka
- ③ Työvälineliitäntä

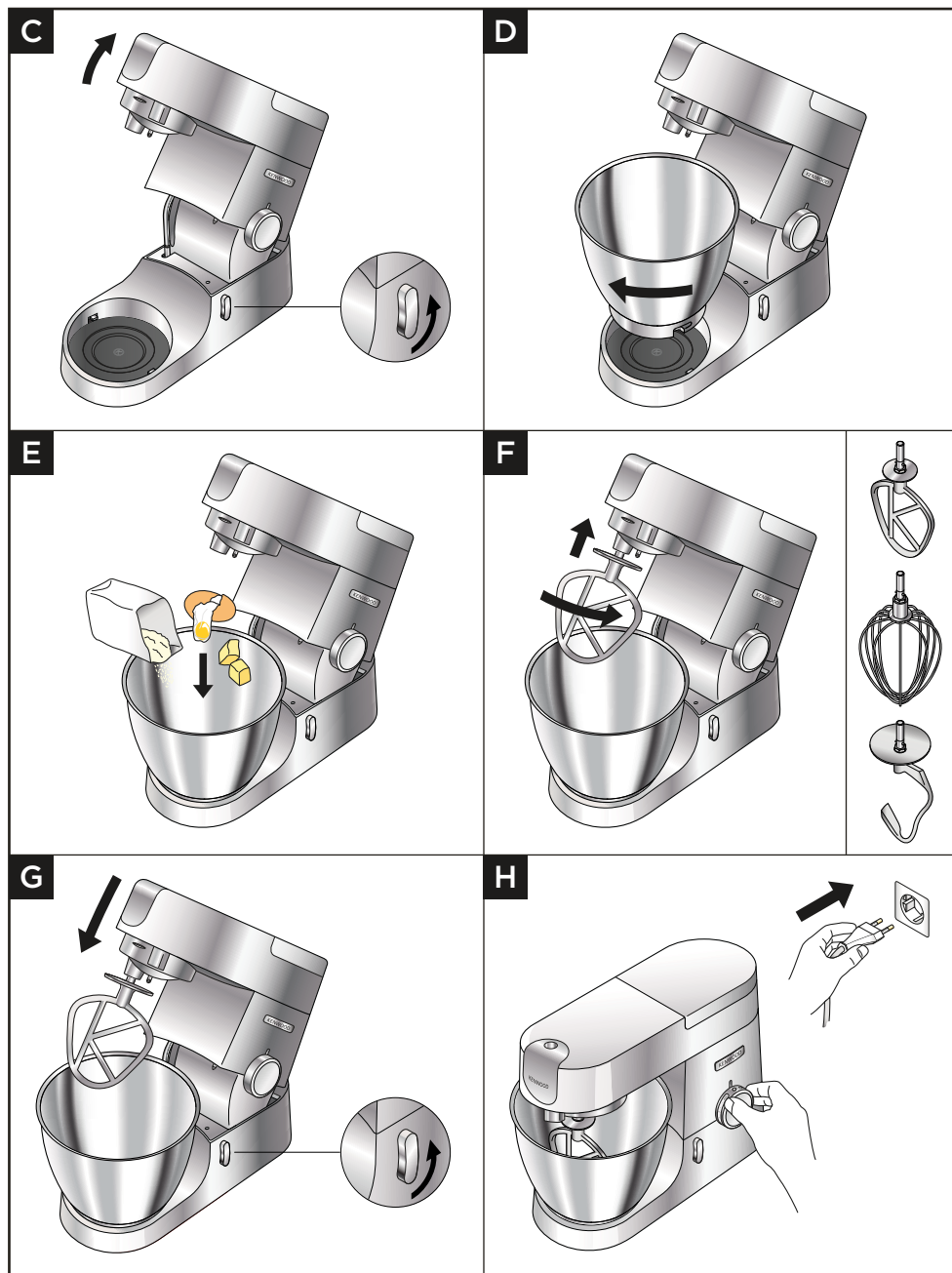
Sekoitin

- ④ Suuren nopeuden kiinnityspaikan kansi
- ⑤ Sekoitinpää
- ⑥ Nopeuden ja sykäyksien säädin
- ⑦ Moottoriosia
- ⑧ Päänvapautusvipu
- ⑨ Kulhon kiinnike
- ⑩ Kulho
- ⑪ Hitaan nopeuden kiinnityspaikan kansi
- ⑫ K-vatkain
- ⑬ Vispilä
- ⑭ Taikinatyöväline
- ⑮ Lasta
- ⑯ Roiskesuoja



Keittiökoneen käyttö

Käyttökaaviot ja -ohjeet



Tärkeää

- **Varmista**, että kulhotyökaluja ei ole kiinnitettyinä ja että niitä ei ole kulhossa silloin, kun käytät muita ulostuloaukkoja.
- **Älä** käytä vispilää paksuille seoksille (esim. kakuille, joissa kaikki ainekset lisätään kerralla, tai rasvan ja sokerin sekoittamiseen) – vispilä voi vaurioitua.
- **Älä** koskaan ylitä mainittuja enimmäismääriä. Muutoin laite voi ylikuormittua.
- Kun vaahdotat rasvaa ja sokeria kakkutaikinoita varren, anna rasvan lämmetä huoneenlämpöiseksi tai pehmitä se ennen sekoittamista.
- **Varmista**, että laitteen jalat ja työtaso ovat puhtaat ja kuivat ennen kuin käytät tuotetta.

- 1 Käännä pään nostovipua vastapäivään ja nosta sekoituspäättä, kunnes se lukittuu. Varmista, että kulhon kiinnike on asetettu oikein paikalleen siten, että -symboli on yläasennossa.
- 2 Aseta kulho jalustaan, paina alas ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.
- 3 Lisää sekoitettavat ainekset kulhoon.
- 4 Kiinnitä tarvittava työväline paikalleen. Lukitse työväline paikalleen nostamalla ylös ja kääntämällä.
- 5 Nosta sekoituspäättä hieman. Käännä pään nostovipua vastapäivään ja laske sekoituspää paikalleen, kunnes se lukittuu.
- 6 Liitä kone sähköverkkoon kytkemällä pistotulppa pistorasiaan. Käynnistä kone kääntämällä nopeudensäädin halutun nopeuden kohdalle. Käytä sykeasentoa (P), kun haluat käyttää syketoimintoa, joka toimii sykäyksittäin suurimmalla mahdollisella nopeudella.
- 7 Käynnistä laite kääntämällä nopeudenvaihtin haluamaasi asentoon. Sykäysasennossa (P) tuotetaan lyhyitä nopeita sekoitusjaksoja.
- 8 Palauta nopeudensäätöpainike käyttämisen jälkeen O OFF asentoon ja irrota pistoke pistorasiasta.
- 9 Vapauta työväline kiinnityspaikastaan kääntämällä myötäpäivään ja irrottamalla.

Vinkkejä ja vihjeitä

- IJos K-vatkain, vispilä tai vaahdotusvatkain eivät saa nostettua aineksia kulhon pohjalta, katso ohjeita osiosta ”Työkalun säätö”.
- Jotta aineosat sekoittuvat perusteellisesti, keskeytä sekoittaminen säännöllisesti ja kaavi aineosat kulhon reunoilta sen pohjalle lastan avulla.
- Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen.

Vinkkejä ja vihjeitä – K-vatkain

- Kakuja leipoessasi saat parhaat tulokset, kun käytät huoneenlämpöistä voita ja margariinia.
- Voitaikinan aineiden tulee olla kylmiä, ellei valmistusohjeessa toisin mainita.

Vinkkejä ja vihjeitä – Vispilä

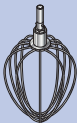
- Saat parhaat tulokset, kun kananmunat ovat huoneenlämpöisiä.
- Varmista ennen munanvalkuaisten vatkaamista, että vispilässä tai kulhossa ei ole rasvaa eikä keltuaista.

Vinkkejä ja vihjeitä – Taikinatyökalu

- Jos sekoittaminen muuttuu työlääksi, katkaise virta, poista puolet taikinasta ja vaivaa taikinanpuolikkaat erikseen.
- Hiiva**
- **Kuivahiiva** (liuotettava ennen käyttämistä): kaada kulhoon lämmintä vettä. Lisää hiiva ja sokeri. Anna seisoa noin 10 minuuttia, kunnes seos vaahtoa.
 - **Tuorehiiva:** murennä jauhojen sekaan.
 - **Muut hiivatyytit:** noudata valmistajan ohjeita.
 - Aseta taikina voideltuun muovipussiin tai pyyhkeellä peitettyyn kulhoon. Jätä taikina sen jälkeen lämpimään paikkaan niin kauaksi aikaa, että sen koko on kaksinkertaistunut.

Käyttökaavio

	 (MAX)			 (Minuutit)
	KVC30	KVL40		
	2 kg	3 kg	Min-Max	5-10
	 680 g	 910 g	1	0.5-2
	 x10	 x20	Min-Max	1
	900 g	1,5 kg	Min-Max	5-10

	 (MAX)			 (Minuutit)
	KVC30	KVL40		
	12	16	Min-Max	1½-2
 4-8°C	1 L	2 L	Min-Max	1½-3
	 250 g	 500 g	 200 g	Min-Max 1-1½
	 180 ml	 x2	Max	1-1½
	620 g	930 g	Min-Max	4-6

	 KVC30		 KVL40			 (Minuutit)
	Min	Max	Min	Max		
	 x 500 g	 x 1,36 kg	 x 500 g	 x 1,6 kg	Min-1	5
	 = 350 g H ₂ O	 = 952 g H ₂ O	 = 350 g H ₂ O	 = 960 g H ₂ O		
	 500 g	 1,3 kg	 500 g	 1,6 kg	Min-1	5
	 280 g	 760 g	 280 g	 800 g		
	 225 g	 605 g	 225 g	 720 g		
	 300 g		 600 g		1-2	4-5

Reseptit

Pizzataikina

500 g jauhoja
30 g oliiviöljyä
7 g suolaa
7 g hiivaa
300 ml vettä

- 1 Kiinnitä kulho keittiökoneeseen.
- 2 Lisää kaikki ainekset.
- 3 Kiinnitä taikinakoukku ja laske pää alas.
- 4 Sekoita alhaisimmalla nopeudella 1 minuutin ajan.
- 5 Vaivaa taikinaa 1-nopeudella 4 minuutin ajan.
- 6 Muotoile taikinasta pallo jauhotetulle työtasolle.
- 7 Peitä taikina kostealla pyyheliinalla ja jätä se lepäämään 30–40 minuutin ajaksi lämpimään paikkaan.
- 8 Jaa taikina kahtia ja kauli siitä kaksi 15 cm:n pizzapohjaa.
- 9 Siirrä pohjat durumvehnäjauhoilla peitetyille uunipellille. Lisää/täytä pizzan päälle tulevat ainekset ja paista 10–15 minuuttia 240 °C:n lämpötilassa.

Chilimarinadi

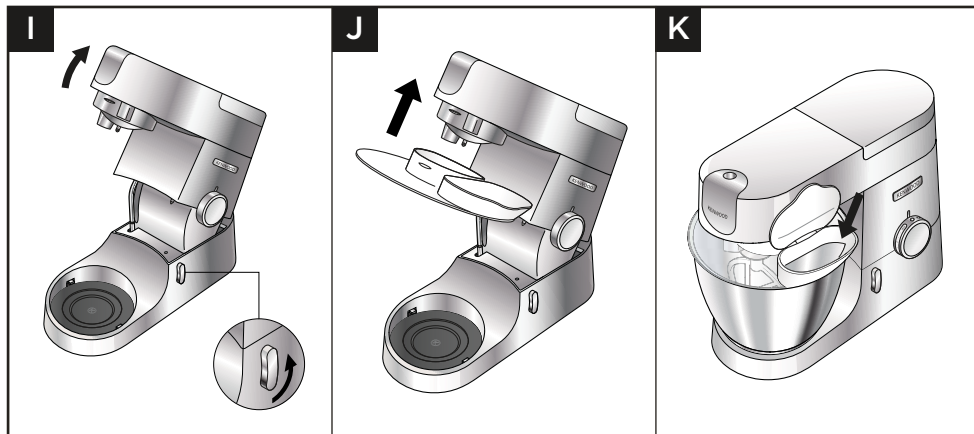
200 g juoksevaa kirkasta hunajaa
1 chili (kokonainen)
20 g (1 tl) rouheista maapähkinävoita
Maustaminen

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

Huomaa: Pienoisleikkuri/mylly -lisälaite on ostettavissa erikseen.

Roiskesuojan asettaminen paikalleen ja käyttäminen

Käyttökaaviot ja -ohjeet



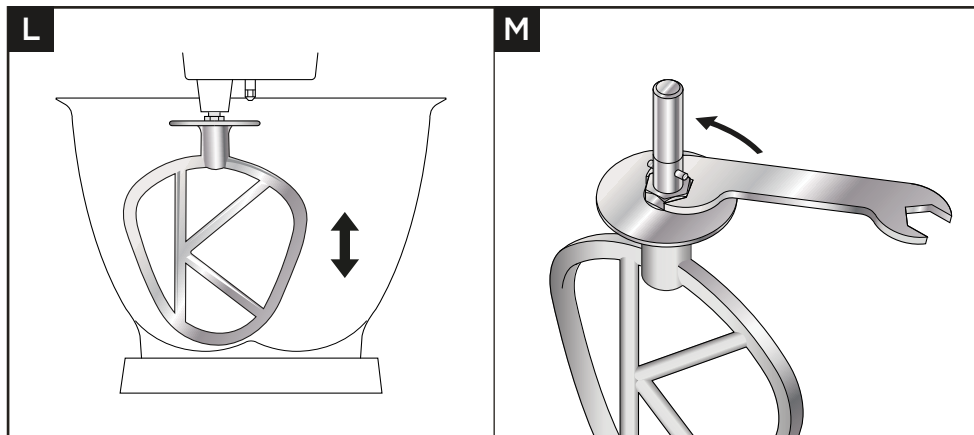
Tärkeää

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

- 1 Nosta sekoitinpäättä, kunnes se lukkiutuu.
- 2 Aseta kulho kiinnitysalustan päälle.
- 3 Työnnä roiskesuoja sekoitinpään alapuolelle tukevasti paikalleen. Saranallinen osa tulee sijoittaa kuvan mukaisesti.
- 4 Työnnä tarvittava työväline paikalleen.
- 5 Laske sekoitinpää alas.
- 6 Irrota roiskesuoja nostamalla sekoitinpäättä ja painamalla se alas.

Työvälineen säätäminen

Käyttökaaviot ja -ohjeet



Tärkeää

- Työvälineiden korkeus kulhossa on säädetty tehtaalla oikeaksi. Niitä ei yleensä tarvitse säätää.
Jos korkeutta on kuitenkin säädettävä, käytä oikean kokoista kiintoavainta.
TYPE: KVC30 = 15 mm
TYPE: KVL40 = 19 mm

Irrota laitteen pistoke pistorasiasta.

- 2 Kohota sekoitinpää ja aseta vispilä tai vatkain paikalleen.
 - 3 Laske sekoitinpää alas. Jos etäisyyttä on säädettävä, nosta sekoitinpää ja irrota työväline. Vispilän tai K-vatkaimen tulee **melkein** koskettaa kulhon pohjaa.
 - 4 Löysennä mutteria sopivan kiintoavaimen avulla, jotta voit säätää vartta. Voit laskea työvälinettä lähemmäs kulhon pohjaa kääntämällä akselia vastapäivään. Voit nostaa työvälinettä kauemmas kulhon pohjasta kääntämällä akselia myötäpäivään.
 - 5 Kiristä mutteri.
 - 6 Aseta yleiskoneeseen työväline ja laske sekoitinpää alas. Tarkista sijainti edellä kuvatulla tavalla.
 - 7 Toista edelliset toimet, kunnes työväline on oikeassa asennossa. Kun asento on oikea, kiinnitä mutteri kunnolla.
- Huomautus: Kiintoavain esitetään vain havainnollistamisen vuoksi.

Taikinatyöväline

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

Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuoheista tai siirry osoitteeseen www.kenwoodworld.com ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjaamoon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.
- Suunnitellut ja muotoillut Kenwood, Iso-Britannia.
- Valmistettu Kiinassa.



TÄRKEITÄ TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEKSI OIKEIN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMUSTA ANNETUN ASETUKSEN MUKAISESTI (WEEE)

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan.

Ongelmanratkaisuoheje

Ongelma	Syy	Ratkaisu
K-vatkain tai vispilä osuu kulhon pohjaan tai ei ulotu pohjalla sijaitseviin aineosiin.	Työvälineen korkeus on väärä. Sitä on säädettävä.	Säädä korkeutta oikean kokoisen kiintoavaimen avulla. Lisätietoja on Työvälineen säätäminen -kohdassa.
Varustetta ei voi kiinnittää hitaan nopeuden aukkoon.	Tarkista, että varuste on yhteensopiva laitteen kanssa. Tähän aukkoon on kiinnitettävä Twist-liitosjärjestelmään kuuluva varuste, jonka malli on KAX 	Tähän paikkaan mahtuu vain KAX-liitosjärjestelmään kuuluva varuste tunnuksella varustettu Twist-  Bar-liitosjärjestelmään  kuuluvat varusteet voidaan yhdistää yleiskoneen Twist-liitäntään KAT002ME-sovittimen avulla. <i>Lisätietoja on osoitteessa www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Yleiskone pysähtyy käytön aikana.	Ylikuormitus- tai ylikuumenemissuojaus on lauennut. Enimmäiskapasiteetti on ylitetty.	Irrota pistoke pistorasiasta. Tarkista, ettei yleiskonetta ylikuormiteta ja että siinä ei ole toimintaa haittaavia esteitä. Käännä nopeudenvaihtin O-kohtaan ja käynnistä yleiskone uudelleen. Jos laite ei käynnisty, poista aineosia kuormituksen vähentämiseksi ja käynnistä laite uudelleen. Jos ongelma ei ratkea, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia. Työnnä pistoke takaisin pistorasiaan ja käynnistä laite uudelleen. Jos laite ei käynnisty näistä toimista huolimatta, kysy neuvoa asiakaspalvelusta.

Türkçe

- Önemli Güvenlik Bilgileri 180-181
- Fişe takmadan önce 181
- Bakım ve temizlik 182-183
- Parça Listesi 184-185
- Mutfak Robotunuzun Kullanımı 186-190
 - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 186-188
 - Kullanım Tablosu 188-189
 - Tarifler 190
- Sıçrama koruyucunuzu yerleştirmek ve kullanmak için 191
 - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 191
- Alet Ayarlama 192
 - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 192
- Servis ve Müşteri Hizmetleri 193
- Sorun giderme kılavuzu 194

Önemli Güvenlik Bilgileri

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- İlk kullanımdan önce, tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkarın. (Robotun tabanında yer alan nominal değer etiketi çıkarılmamalıdır). Parçaları yıkayın, bakınız: Bakım ve Temizlik’.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- **Her zaman** hız kontrolünü ‘O’ Kapalı konumuna getirin ve aletleri/eklentileri takmadan veya çıkarmadan önce, kullanımdan sonra ve temizlemeden önce fişi prizden çekin.
- **Her zaman** uzuvları, saçları, mücevher ve sarkan kıyafetlerinizi hareketli parçalardan ve açıklıklardan uzak tutun.
- Mutfak Robotu çalışırken **asla** başından ayrılmayın.
- Hasarlı aygıtları hiçbir biçimde kullanmayınız. Aygıtı denetimden geçirtiniz ya da onarım gönderiniz. Bu konuda. sayfadaki ‘Servis ve müşteri hizmetleri’ bölümüne bakınız.
- **Asla** parmaklarınızı menteşe mekanizmasına sokmayın.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde **asla** bırakmayın.
- Mutfak Robotunu **asla** kafası yüksek pozisyondayken kullanmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi **asla** ıslatmayın.
- Kase aleti kullanırken, cihazı çalıştırırken kaseinin her zaman takılı olduğundan **emin olun**.
- **Asla** onaylanmamış eklentileri kullanmayın.
- Aynı anda birden fazla çıkış (Kase aleti yuvası ve Düşük hızlı çıkış) **kullanmayın**.
- Tavsiye Edilen Kullanım Tablosunda belirtilen maksimum miktar ve hızları **asla** aşmayın.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini okuyun.
- Kase aletlerini çıkartırken dikkatli olun, uzun süreli kullanımdan sonra sıcak olabilirler.
- Ağır olduğu için cihazı kaldırırken çok dikkatli olun.
- Kafanın kilitli olduğundan ve kaseinin, araçların, dış kapağın ve kablonun kaldırmadan önce güvenli olduğundan **emin olun**.
- Mikser kafasına bir eklenti takılıyken **hareket ettirmeyin** veya **kaldırmayın**, bunu yapmak Mutfak Robotunu dengesizleştirebilir.
- Cihazınızı kenara yakın yerlerde **çalıştırmayın** veya çalışma yüzeyinden **sarkıtmayın** veya takıldığında eklentiye **kuvvet uygulamayın**; ünite dengesizleşebilir ve devrilebilir, bu da yaralanmalara neden olabilir.
- Cihazı taşıırken daima altlık tabandan ve mikser kafasından kaldırın.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Kısa güç kablosu kablo karışıklıkları veya devrilmeden kaynaklanabilecek riskleri azaltmak için kullanılmıştır.
- Kullanırken dikkatli olunması şartıyla uzatma kablosu kullanılabilir.
- Uzatma kablosu kullanılacaksa:
 1. Uzatma kablosu üzerinde belirtilmiş nominal elektrik değerleri en az cihazın nominal elektrik değerleri ile aynı veya ondan büyük olmalıdır.

2. Kablo çocuklar tarafından çekilebileceği ya da istemeden düşmeye yola açabileceği için tezgah ya da masa üstünden sarkmamalıdır.
 3. Uzatma kablosu topraklı, 3 telli kablo olmalıdır. Cihazın elektriksel nominal değerleri ünitenin altında yer almaktadır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
 - Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
 - Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.
 - Maksimum nominal değer, en büyük yükü çeken mini doğrayıcı/öğütücü eklentisine göreler. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.
 - Bu cihazı **sadece** iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

Güç Tüketimi

- Hız Kontrolü “O” Konumundayken
 - KAPALI Moduna otomatik geçiş: Uygulanamaz.
 - Kapalı Mod Gücü: $\leq 0,3W$.

Fişe takmadan önce

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- **UYARI: BU CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR.**
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

Bakım ve temizlik

- Temizlemeye başlamadan önce **her zaman** aygıtın çalışmasını durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- İlk kullandığınızda düşük hız çıkışında ② bir miktar yağ görünebilir. Bu normaldir – temizleyin.

Güç Birimi, Çıkış Kapakları ve Kafa Koruyucu

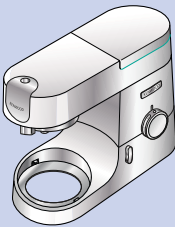
- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın (makinenin alt tarafındaki ayaklar dahil).
- **Asla** suya batırmayın veya çözücü temizleyiciler kullanmayın.

Kase

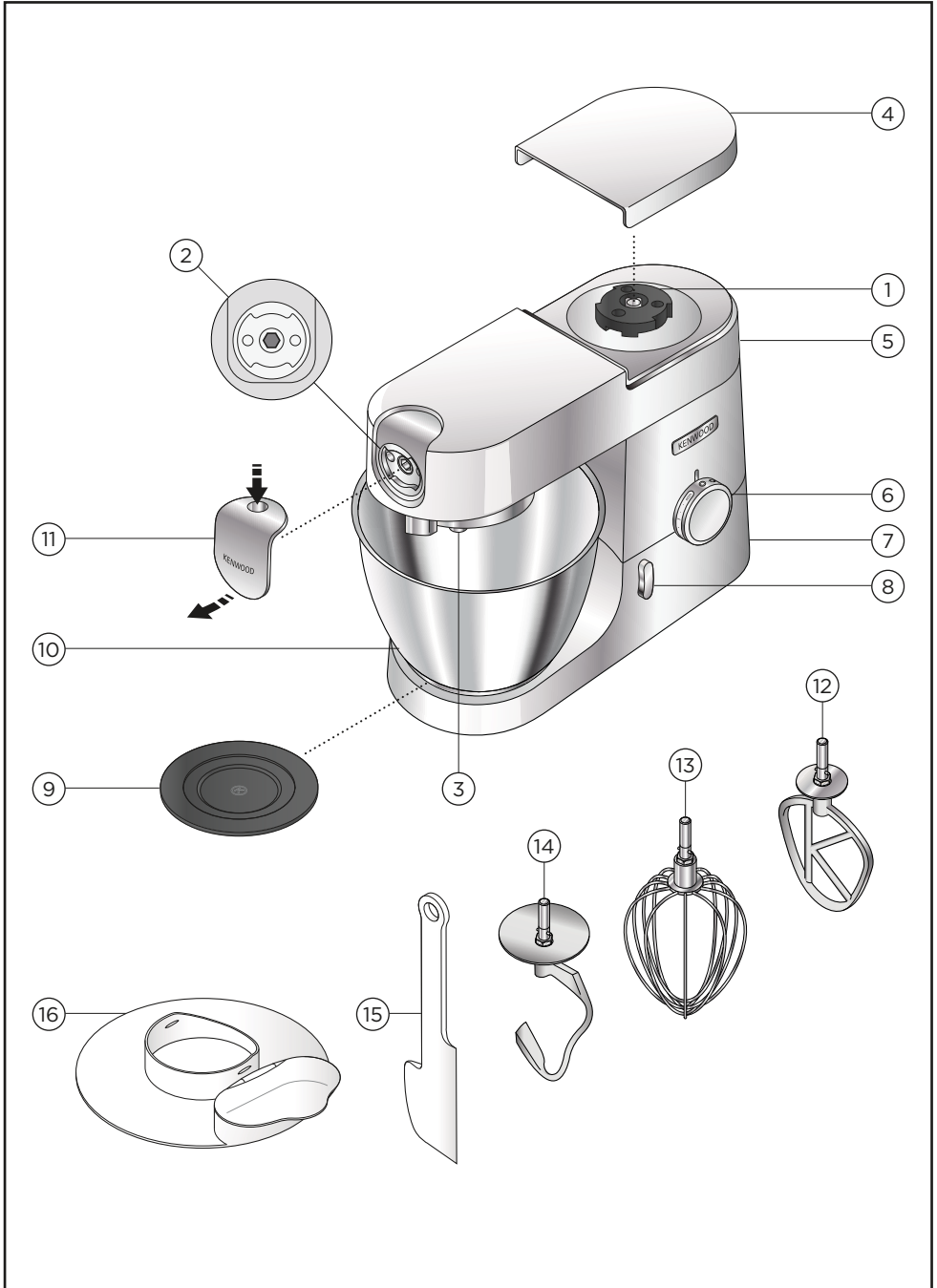
- Elde yıkayın, sonra iyice kurulayın ve bulaşık makinasında yıkayın.
- Paslanmaz çelik tencerenizi temizlemek için **asla** tel fırça, sert yün veya çamaşır suyu kullanmayın. Kireç temizliği için sirke kullanın.
- Sıcaktan **uzak tutun** (pişirici üstleri, ocaklar, mikro dalgalar).

Aletler ve sıçrama koruyucu

- Elde yıkayın, ardından iyice kurulayın.

N			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Parça Listesi

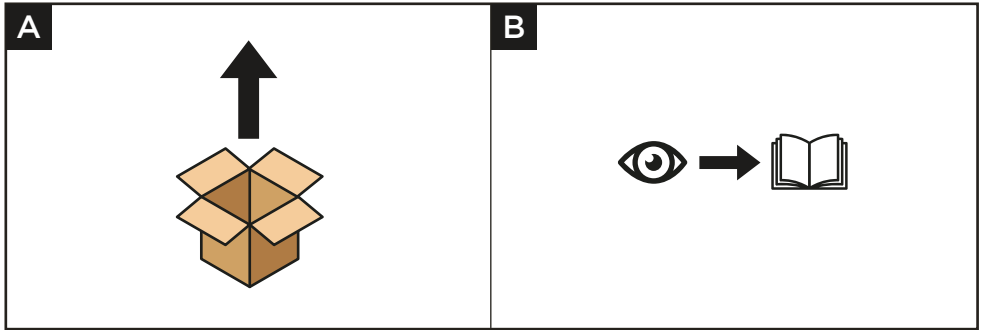


Eklenti çıkışları

- ① Yüksek hız çıkışı
- ② Düşük hız çıkışı
- ③ Kase alet soketi

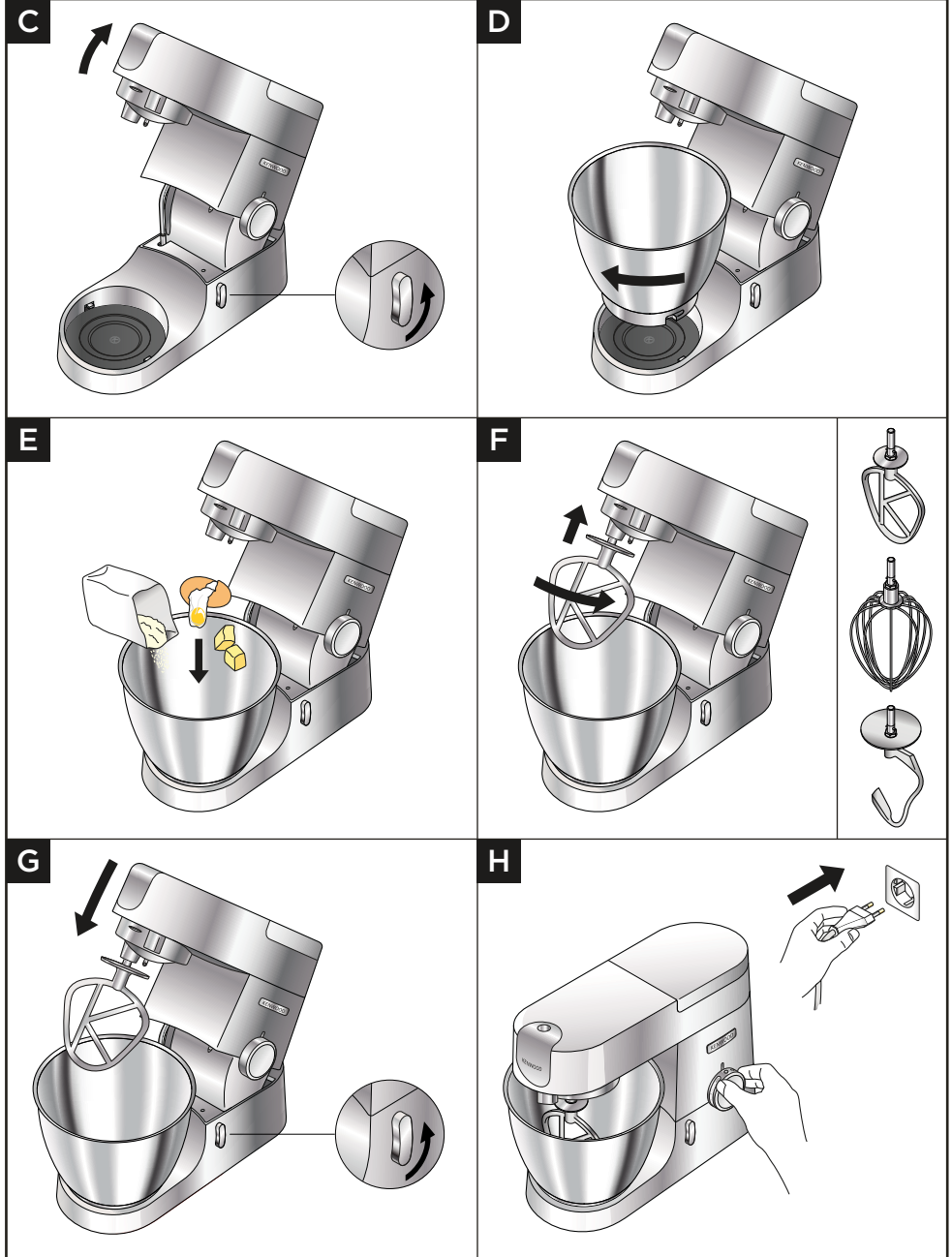
Mikser

- ④ Yüksek hız çıkışı kapağı
- ⑤ Mikser kafası
- ⑥ Hız ve puls kontrolü
- ⑦ Güç ünitesi
- ⑧ Kafa açma kolu
- ⑨ kase altlığı
- ⑩ Kase
- ⑪ Yavaş hızlı dış kapak
- ⑫ K çırpıcı
- ⑬ Çırpıcı
- ⑭ Hamur aleti
- ⑮ Spatula
- ⑯ Sıçrama koruyucusu



Mutfak Robotunuzun Kullanımı

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli

- Diğer çıkışları kullanırken, kasede hiç bir kase aleti takılı veya yerleştirilmiş olmadığından **emin olun**.
- Çırpıcıyı yoğun karışımlarda **kullanmayın** (ör. hepsi bir arada kekler, yağ ve şeker kremalaştırma) - hasar verebilirsiniz.
- **Asla** belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın – makineye aşırı yükleme yapabilirsiniz.
- Kek karışımları için yağ ve şekeri karıştırırken daima oda sıcaklığında yağ kullanın veya önce yağı yumuşatın.
- Ürünü kullanmadan önce, ayakların ve çalışma yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan **emin olun**.

- 1 Kafa kaldırma kolunu saat yönünde döndürün ve mikser kafasını pozisyona kilitleninceye kadar yükseltin.
Kase altlığının  sembolü en yukarıda olacak şekilde doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- 2 Kaseyi tabana takın, yerinde sabitlemek için aşağı bastırın ve saat yönünde çevirin.
- 3 Karıştırılacak ilgili malzemeleri kaseye ekleyin.
- 4 Gerekli olan aleti sokete yerleştirin. Sonra yukarı itin ve aleti döndürerek kilitleyin.
- 5 Mikser kafasını hafifçe kaldırın sonra kafa kaldırma kolunu saat yönünün tersine döndürün ve mikser kafasını pozisyona kilitleninceye kadar indirin.
- 6 Fişi prize takın. Hız kontrolünü istediğiniz ayara getirerek mutfak robotunu çalıştırın. Maksimum hızda kısa aralıklarla çalıştırmak için puls (P) modunu kullanın.
- 7 Hız kontrolünü istediğiniz ayara getirerek makineyi çalıştırın. Maksimum hızda kısa süreli çalıştırma için puls (P) pozisyonunu kullanın.
- 8 Kullanımdan sonra hız kontrolünü 'O' KAPALI pozisyonuna getirin ve Mutfak Robotunu fişten çekin.
- 9 Aleti saat yönünde döndürerek alet soketi kilidini açın ve sonra çıkartın.

Tavsiye ve İpuçları

- K-Çırpıcı, Çırpıcı veya Krema Çırpıcı kasenin altındaki malzemeleri almıyorsa, 'Alet Ayarlama' bölümüne bakın.
- Malzemelerin birbirine geçmesini tamamen sağlamak için karıştırmayı durdurun ve kaseyi sık sık spatula ile kazıyın.
- Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin.

Tavsiye ve İpuçları - K-Çırpıcı

- En iyi sonuç için, kek yaparken daima oda sıcaklığında tereyağı ve margarin kullanın.
- Tarifiniz aksini söylemediği sürece pasta ürünleri için soğuk malzemeler kullanın.

Tavsiye ve İpuçları - Çırpıcı

- En iyi sonuç, yumurtalar oda sıcaklığında olduğunda elde edilir.
- Yumurta beyazlarını çırpmadan önce çırpıcı ve kasede yağ veya yumurta sarısı olmadığından emin olun.

Tavsiye ve İpuçları - Hamur Aleti

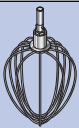
- Makinenin zor çalıştığını duyarsanız kapatın, hamurun yarısını alın ve her bir yarıyı ayrı ayrı yapın.

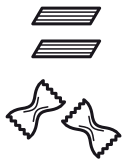
Maya

- **Kuru maya** (sulandırma gerektiren tür): ılık suyu kaseye dökün. Sonra maya ve şekeri ekleyin ve köpüklenene dek 10 dakika boyunca bekleyin.
- **Taze maya:** unun içine ufalayın.
- **Diğer maya türleri:** üreticinin talimatlarını takip edin.
- Hamuru yağlı bir politen torbaya veya kurulama bezi ile kaplanmış bir kaseye koyun. Daha sonra hacmi iki katına çıkana kadar ılık bir yerde bekletin.

Kullanım Tablosu

	 (MAKS)			 (Dakika)
	KVC30	KVL40		
	2 kg	3 kg	Min-Max (Min-Maks)	5-10
	 680 g	 910 g	1	0,5-2
	 500 g x10	 1 kg x20	Min-Max (Min-Maks)	1
	900 g	1,5 kg	Min-Max (Min-Maks)	5-10

	 (MAKS)			 (Dakika)
	KVC30	KVL40		
	12	16	Min-Max (Min-Maks)	1½-2
 4-8°C	1 L	2 L	Min-Max (Min-Maks)	1½-3
	 250 g  500 g  200 g		Min-Max (Min-Maks)	1-1½
	 180 ml  x2		Max (Maks)	1-1½
	620 g	930 g	Min-Max (Min-Maks)	4-6

	 KVC30		 KVL40			 (Dakika)
	Min	Maks	Min	Maks		
	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,36 kg  = 952 g H ₂ O	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,6 kg  = 960 g H ₂ O	Min-1 (Min-1)	5
	 500 g  280 g  225 g	 1,3 kg  760 g  605 g	 500 g  280 g  225 g	 1,6 kg  800 g  720 g	Min-1 (Min-1)	5
	 300 g		 600 g		1-2	4-5

Tarifler

Pizza Hamuru

500 gr Un
30 gr Zeytinyağı
7 gr Tuz
7 gr Maya
300 ml Su

- 1 Kaseyi mutfak robotuna takın.
- 2 Bütün malzemeleri ekleyin.
- 3 Hamur kancasını takın ve kafayı indirin.
- 4 Minimum hızda 1 dakika kadar karıştırın.
- 5 1. hızda 4 dakika kadar yoğurun.
- 6 Hamuru unlanmış bir çalışma yüzeyinde top haline getirin.
- 7 Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp ılık bir yerde 30-40 dakika dinlenmeye bırakın.
- 8 İkiye bölün ve 15 cm'lik iki pizza tabanı şeklinde açın.
- 9 İrmik kaplı bir fırın tepsisine aktarın. Pizzanızı süsleyin/üzerini doldurun ve 240°C'de 10-15 dakika pişirin.

Chilli marinat

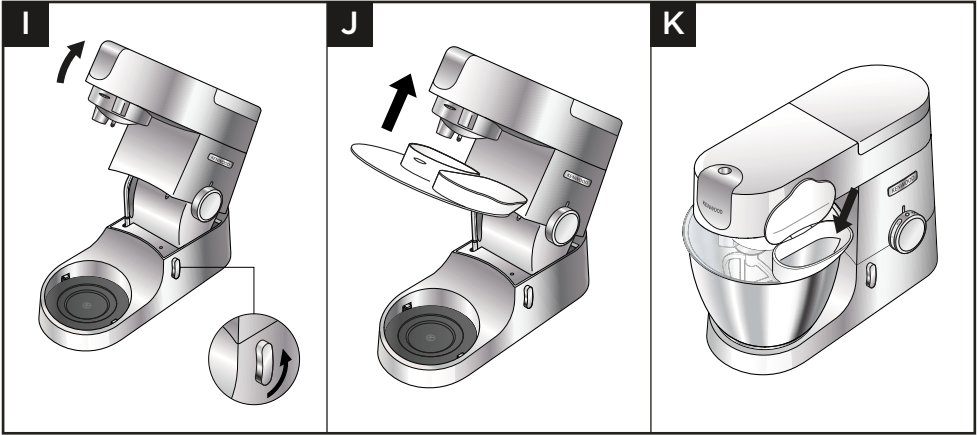
200g süzme bal
1 chilli (bütün)
20g (1 çay kaşığı) pütürlü fıstık ezmesi
Baharatlandırma

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

Not: Mini doğrayıcı/öğütücü eklentisi ayrıca satın alınabilir.

Sıçrama koruyucunuzu yerleřtirmek ve kullanmak için

Kullanım řemaları ve Kullanım Talimatları



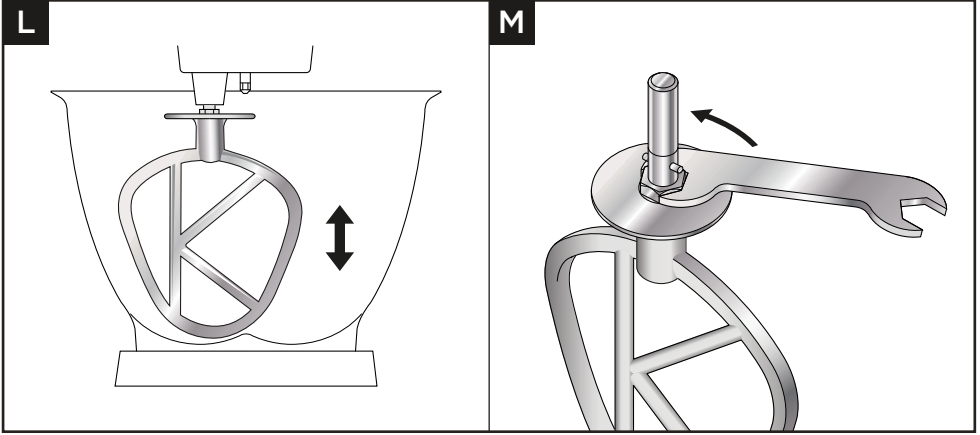
Önemli

- Mikserin sıçrama koruyucusunun kaldırma kanadını açarak diğerk içerikleri çanağatabilirsiniz.
- Ek parçaları değıştirmek için sıçrama koruyucusunu kaldırmaya gerek yoktur.

- 1 Mikserin kafasını yerine oturuncaya kadar kaldırınız.
- 2 Çanağı tabana takınız.
- 3 Sıçrama koruyucusunu tam olarak oturuncaya kadar mikser kafasının altına itin. Mandallanan bölüm şekilde gösterildiğı gibi yerleřtirilmelidir.
- 4 İstediğiniz ek parçayı takınız.
- 5 Mikserin kafasını aşağı doğru indiriniz.
- 6 Sıçrama koruyucusunu mikser kafasını yukarı kaldırıp koruyucuyu aşağı doğru iterek çıkartın.

Alet Ayarlama

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli

- Aletler fabrika çıkışında kase için doğru yüksekliğe ayarlanmıştır ve ayarlama gerektirmez. Bununla birlikte, aleti ayarlamak isterseniz doğru ölçüde bir anahtar kullanın:
TYPE: KVC30 = 15mm
TYPE: KVL40 = 19mm

- 1 Aleti fişten çekin.
- 2 Mikser kafasını kaldırın ve çırpıcıları veya karıştırma aletini takın.
- 3 Mikser kafasını indirin. Eğer açıklığın ayarlanması gerekiyorsa mikser kafasını kaldırın ve aleti çıkarın. İdeal olarak çırpıcı veya K çırpıcı **neredeyse** kâsenin tabanına değmelidir.
- 4 Uygun somun anahtarı ile milin ayarlanmasını sağlayarak somunu yeterince sıkıştırın. Aleti kâsenin tabanına yaklaştırmak için mili saat yönünün tersine çevirin. Aleti kâsenin tabanından uzaklaştırmak için mili saat yönüne çevirin.
- 5 Somunu tekrar sıkıştırın.
- 6 Aleti miksera takın ve mikser kafasını alçaltın. (Pozisyonunu kontrol edin, yukarıdaki noktalara bakın).
- 7 Alet düzgün yerleşene kadar gerekli oldukça yukarıdaki adımları tekrar edin. Bu sağlandığında somunu güvenle sıkıştırın.
Not: Somun anahtarı sadece temsili olarak gösterilmiştir.

Hamur aleti

Bu alet fabrika tarafından ayarlanmıştır ve ayar gerektirmez.

Servis ve müşteri hizmetleri

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



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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir.

Sorun giderme kılavuzu

Problem	Nedeni	Çözüm
Çırpma veya K çırpıcı kasenin dibine vuruyor veya kasenin dibindeki malzemelere ulaşmıyor.	Alet yanlış yükseklikte ve ayarlanması gerekli.	Uygun somun anahtarı kullanarak yüksekliği ayarlayın – “Alet Ayarlama” bölümüne bakın.
Düşük hız eklentisi takılamıyor.	Eklentinizin modeliniz ile uyumlu olduğundan emin olun. Döner bağlantı sistemi gereklidir (Model KAX) 	Çıkışa takılabilmesi için eklentinin KAX döner bağlantı sistemine  sahip olması gereklidir. Çubuk Bağlantı Sistemine  sahip eklentileriniz varsa bunları Mutfak Robotunuzun Döner Bağlantı Sisteminde kullanabilmek için KAT002ME adaptörünü kullanmanız gerekir. <i>Daha fazla bilgi için www.kenwoodworld.com/twist adresini ziyaret edin.</i>
Mutfak Robotu çalışma sırasında duruyor.	Aşırı yük koruma veya aşırı ısınma sistemi aktif. Maksimum kapasite aşıldı.	Fişten çekin ve engelleme ya da aşırı yükleme için kontrol edin. Hız kontrolünü 'O'a çevirin ve yeniden çalıştırın. Makine çalışmazsa, malzemenin bir kısmını çıkartarak yükü azaltın ve tekrar çalıştırın. Bu da sorunu çözmeseyse, fişten çekin ve 15 dakika bekleyin. Fişe takın ve yeniden çalıştırın. Yukarıdaki prosedürlerden sonra makine hala çalışmazsa, daha fazla tavsiye için “müşteri hizmetleri” ile görüşün.

Česky

• Důležité bezpečnostní informace	196-197
• Před zapojením	197
• Péče a čištění	198-199
• Seznam dílů	200-201
• Používání kuchyňského robota	202-206
◦ Nákresey a pokyny k použití	202-204
◦ Tabulka doporučeného nastavení	204-205
◦ Recepty	206
• Nasazení a používání krytu mísy	207
◦ Nákresey a pokyny k použití	207
• Nastavení nástrojů	208
◦ Nákresey a pokyny k použití	208
• Servis a údržba	209
• Průvodce odstraňováním problémů	210

Důležité bezpečnostní informace

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky. (Štítek s označením jmenovitého výkonu na spodní straně přístroje neodstraňujte.) Umyjte jednotlivé části, viz „Péče a čištění“.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat je vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- Před nasazováním nebo sundáváním nástrojů/nástavců, po použití přístroje a před čištěním **vždy** otočte ovladač rychlosti do polohy „O“ (vypnuto) a odpojte přístroj od zdroje napájení.
- **Vždy** udržujte části těla, vlasy, šperky a volné oděvy v dostatečné vzdálenosti od pohyblivých částí a nasazených nástavců.
- Spuštěný kuchyňský robot **nikdy** nenechávejte bez dozoru.
- **Nikdy** nepoužívejte poškozený spotřebič. Nechejte ho prověřit nebo opravit – viz „Servis a údržba“.
- **Nikdy** nevkládejte prsty do pantového mechanismu.
- Napájecí kabel **nikdy** nenechte viset z přístroje, aby za něj mohly zatáhnout děti.
- Kuchyňský robot **nikdy** nepoužívejte, když je hlavice ve zvednuté poloze.
- Pohonnou jednotku, napájecí a zástrčku **nikdy** nenamáchejte.
- **Zajistěte**, že při spuštění přístroje za použití nástroje k míse bude vždy nasazená mísa.
- **Nikdy** nepoužívejte neschválené nástavce.
- **Nepoužívejte** současně více než jeden výstup (výstup pro nástroje k míse a výstup pro nízkou rychlost).
- **Nikdy** nepřekračujte množství a rychlosti uvedené v tabulce doporučeného nastavení.
- Před použitím příslušenství si přečtěte bezpečnostní pokyny uvedené v jeho návodu.
- Při odpojování nástrojů k míse po delším používání buďte opatrní, protože mohou být horké.
- Buďte opatrní při zvedání tohoto spotřebiče, protože je těžký.
- Než budete přístroj zvedat, **prověřte**, zda jsou hlavice, mísa, nástavce, kryt vývodu a přírodní šňůra řádně zajištěné.
- S hlavicí mixéru, ke které je připojen nástavec, **nehýbejte** ani ji **nezvedejte**, protože byste ohrozili stabilitu kuchyňského robotu.
- **Nespouštějte** přístroj blízko hrany pracovní plochy nebo v poloze, kdy přes hranu přečnává, a **netlačte** silou na připojený nástavec. Jinak by mohl být přístroj nestabilní a mohl by se převrátit a způsobit úraz.
- Při přenášení přístroj vždy zvedejte za základnu podstavce a rameno mixéru.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
- Krátký napájecí kabel je použit proto, aby se omezilo riziko, že se kabel zamotá nebo že o něj někdo zakopne.
- Při zachování opatrnosti je možné použít prodlužovací kabely.

- Při použití prodlužovacího kabelu:
 1. Jmenovitý výkon vyznačený na kabelu by měl být nejméně stejně vysoký jako jmenovitý výkon spotřebiče nebo vyšší.
 2. Kabel by měl být umístěn tak, aby nebyl zavěšený přes pracovní desku nebo přes stůl, kde by za něj mohly tahat děti nebo kde by o něj mohl někdo náhodou zakopnout.
 3. Jako prodlužovací kabel by měla být použita uzemněná trojlinka. Jmenovitý výkon spotřebiče je uveden na spodní straně přístroje.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Maximální výkon vychází z hodnot pro univerzální mlýnek/sekáček, který má nejvyšší příkon. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.
- Toto zařízení je určeno **pouze** pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

Spotřeba energie

- S ovladačem rychlosti v poloze „O“
 - Automatické přepnutí do režimu Vypnuto: -----
 - Spotřeba v režimu Vypnuto: $\leq 0,3$ W.

Před zapojením

- Piesvėdėte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- **VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.**
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Péče a čištění

- Před čištěním přístroj **vždy** vypněte a vytáhněte kabel ze zásuvky.
- Na výstupu pro nízkou rychlost ② může být při prvním použití malé množství maziva. Jedná se o běžný jev; mazivo setřete.

Napájecí jednotka, kryty výstupů a kryt hlavice

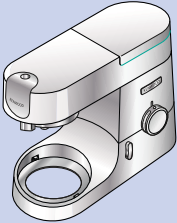
- Otřete vlhkým hadříkem, pak osušte (včetně nožiček na spodní straně přístroje).
- **Nikdy** nepoužívejte čisticí píský a neponořujte tyto díly do vody.

Mísa

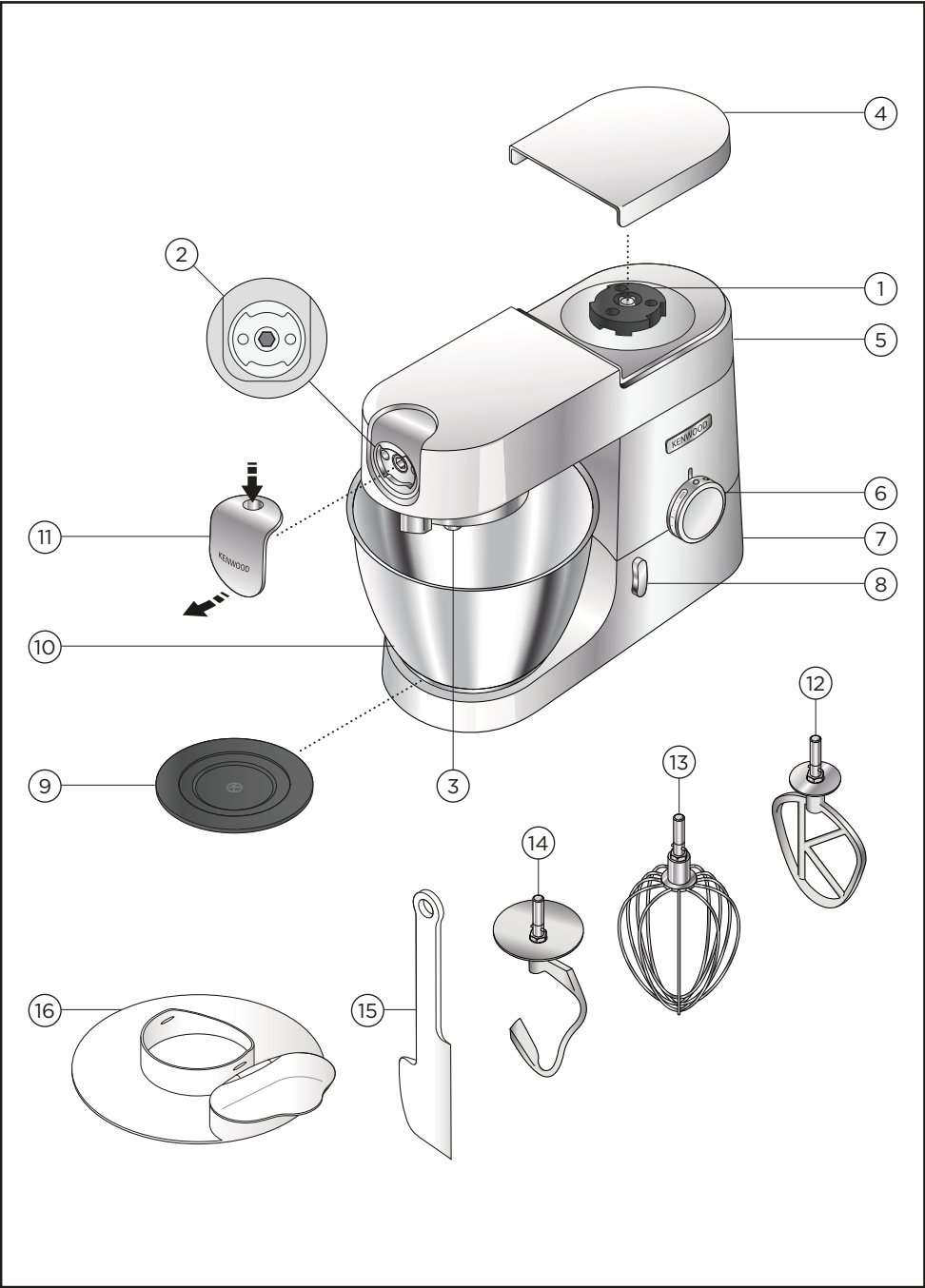
- Umyjte ručně a pak důkladně osušte. Můžete také použít myčku.
- K čištění nerezové mísy **nikdy** nepoužívejte drátěný kartáč, drátěnku ani bělicí prostředky. K odstranění vodního kamene použijte ocet.
- **Chraňte** před vysokou teplotou (sporáky, trouby, mikrovlnné trouby).

Nástroje a kryt mísy

- Ručně umyjte a pak důkladně osušte.

N			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Seznam dílů

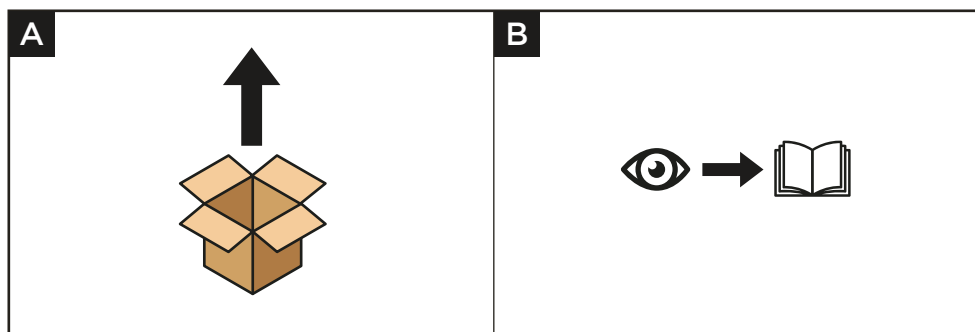


Výstupy pro nástavce

- ① Výstup pro vysokou rychlost
- ② Výstup pro nízkou rychlost
- ③ Výstup pro nástroje k míse

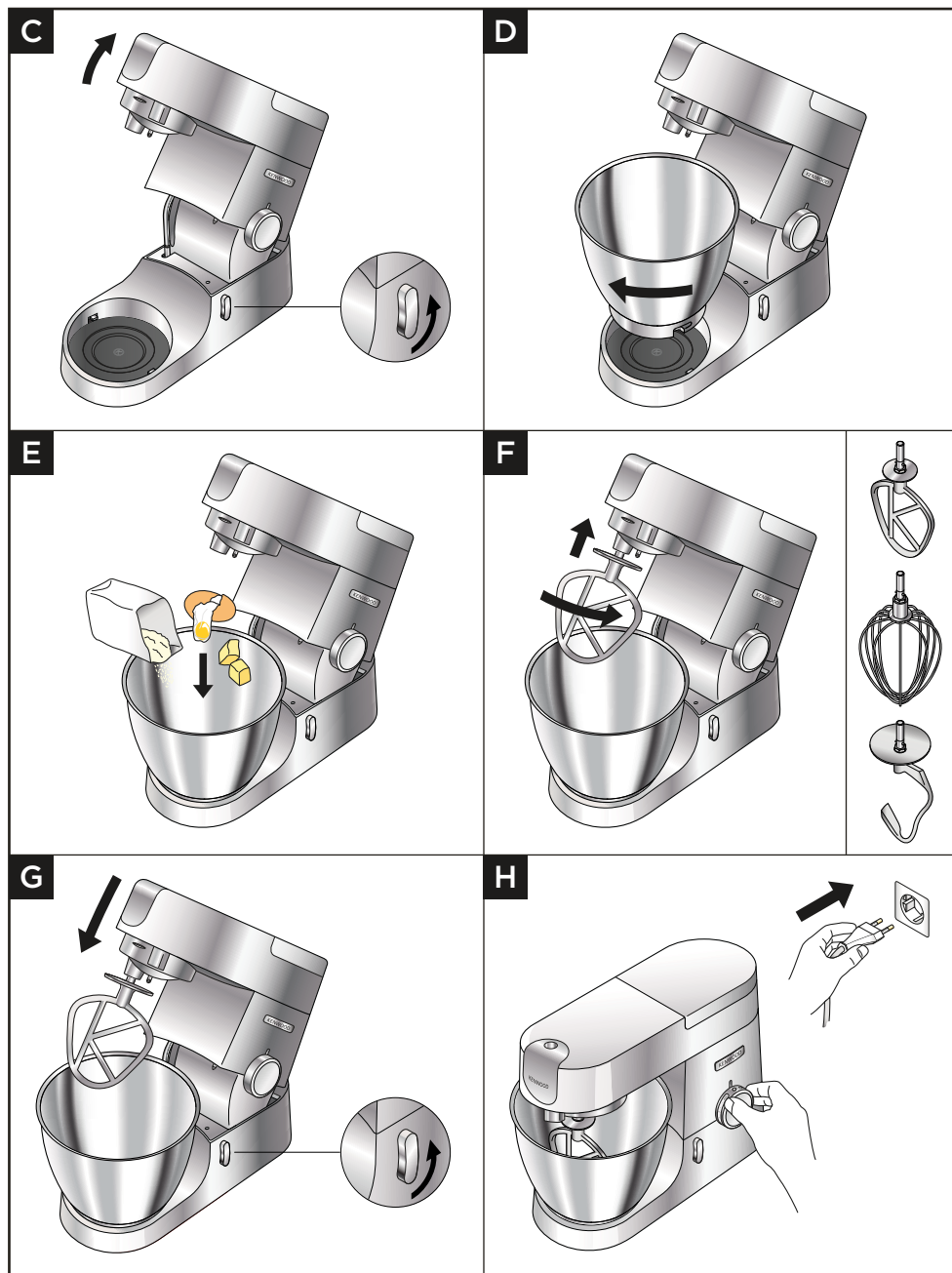
Mixér

- ④ Kryt výstupu pro vysokou rychlost
- ⑤ Hlavice mixéru
- ⑥ Ovladač rychlosti a pulzního režimu
- ⑦ Hnací jednotka
- ⑧ Páčka pro uvolnění hlavice
- ⑨ Podložka pod pracovní nádobu
- ⑩ Mísa
- ⑪ Kryt výstupu pro nízkou rychlost
- ⑫ K-metla
- ⑬ Šlehačí metla
- ⑭ Hnětací hák
- ⑮ Stěrka
- ⑯ Kryt mísy



Používání kuchyňského robota

Nákresy a pokyny k použití



Důležité upozornění

- **Zajistěte**, že při použití jiných výstupů nebudou nasazené nebo uložené v míse žádné nástroje k míse.
- **Nepoužívejte** šlehací metlu na hutné směsi (např. na základní těsta na moučníky nebo při šlehání tuku s cukrem), protože byste ji mohli poškodit.
- **Nikdy** nepřekračujte uvedené maximální objemy a rychlosti. Jinak by se přístroj mohl přetížít.
- Při šlehání tuku s cukrem na dortové a piškotové směsi používejte máslo tuk pokojové teploty nebo ho nejprve nechejte změknout.
- Před použitím přístroje **prověřte**, zda jsou povrch a nožičky čisté a suché.

- 1 Otočte páčkou k uvolnění hlavice mixéru ve směru hodinových ručiček a hlavici zdvihněte, dokud se nezajistí.
Ujistěte se, že podložka pod pracovní nádobou je správně nasazena a symbol  je nahoře.
- 2 Nasadte mísu na základnu, zatlačte dolů a otočením ve směru hodinových ručiček zajistěte.
- 3 Vložte do mísy ingredience, které je třeba rozmixovat.
- 4 Do výstupu nasadte požadovaný nástroj. Pak jej zasuňte směrem nahoru a otočením zajistěte.
- 5 Lehce nadzvedněte hlavici mixéru, pak otočte páčkou k uvolnění hlavice proti směru hodinových ručiček a spusťte hlavici mixéru, dokud nezaklapne.
- 6 Připojte přístroj ke zdroji napájení. Zapněte ho otočením ovladače rychlosti na požadovanou rychlost. Pro krátké impulzy maximální rychlosti použijte pulzní režim (P).
- 7 Spusťte robot otočením ovladače rychlosti na požadovanou rychlost. Pro krátké impulzy maximální rychlosti použijte pulzní režim (P).
- 8 Po použití vraťte ovladač rychlosti do vypnuté polohy „O“ a kuchyňský robot odpojte ze zásuvky.
- 9 Nástroj z výstupu uvolněte otočením ve směru hodinových ručiček a pak jej vytáhněte.

Rady a tipy

- K-metla, šlehací metla nebo stírací metla nedosáhnou na ingredience na dně mísy, projděte si pokyny v části Nastavení nástrojů.
- Aby se ingredience zcela promíchaly, často míchání přerušujte a stírejte stěny mísy pomocí stěrky.
- Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí.

Rady a tipy – K-metla

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když budete při výrobě koláčů a dortů používat máslo a margarín pokojové teploty.
- Pokud není v receptu uvedeno jinak, na těsto používejte studené ingredience.

Rady a tipy – šlehací metla

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když budou mít bílky pokojovou teplotu.
- Před šleháním bílků se ujistěte, že na šlehací metle ani v míse není tuk nebo žloutek.

Rady a tipy - nastavec na těsto

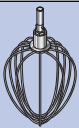
- Pokud slyšíte, že přístroj pracuje s velkou námahou, vypněte jej, odeberte polovinu těsta a každou polovinu zpracujte samostatně.

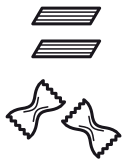
Droždí

- **Sušené droždí** (typ, který je třeba rozpustit ve vodě): Nalijte do mísy teplou vodu. Pak přidejte droždí a cukr a nechte odstát asi 10 minut do zpěnění.
- **Čerstvé droždí:** Nadrobte do mouky.
- **Ostatní typy droždí:** Řiďte se pokyny výrobce.
- Vložte těsto do polyetylenového sáčku potřeného zevnitř tukem nebo do mísy přikryté utěrkou. Potom ho nechejte v teple, dokud se jeho objem nezdvojnásobí.

Tabulka doporučeného nastavení

	 (MAX.)			 (Min.)
	KVC30	KVL40		
	2 kg	3 kg	Min-Max (Min.-max.)	5-10
  	 680 g	 910 g	1	0,5-2
 	  500 g x10	  1 kg x20	Min-Max (Min.-max.)	1
  → 	900 g	1,5 kg	Min-Max (Min.-max.)	5-10

	 (MAX.)			 (Min.)
	KVC30	KVL40		
	12	16	Min-Max (Min.-max.)	1½-2
 4-8°C	1 L	2 L	Min-Max (Min.-max.)	1½-3
	 250 g  500 g  200 g		Min-Max (Min.-max.)	1-1½
	 180 ml  x2		Max (Max.)	1-1½
	620 g	930 g	Min-Max (Min.-max.)	4-6

	 KVC30		 KVL40			 (Min.)
	Min.	Max.	Min.	Max.		
	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,36 kg  = 952 g H ₂ O	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,6 kg  = 960 g H ₂ O	Min-1 (Min.-1)	5
	 500 g  280 g  225 g	 1,3 kg  760 g  605 g	 500 g  280 g  225 g	 1,6 kg  800 g  720 g	Min-1 (Min.-1)	5
	 300 g		 600 g		1-2	4-5

Recepty

Těsto na pizzu

500 g mouky
30 g olivového oleje
7 g soli
7 g droždí
300 ml vody

- 1 Nasadte mísu na kuchyňský robot.
- 2 Vložte do mísy všechny ingredience.
- 3 Nasadte hnětací hák a spusťte hlavici.
- 4 Mixujte jednu minutu při minimální rychlosti.
- 5 Zpracovávejte 4 minuty při rychlosti 1.
- 6 Vytvarujte z těsta na pomoučeném povrchu kouli.
- 7 Přikryjte těsto vlhkou utěrkou a nechejte ho na teplém místě 30–40 minut odpočívat.
- 8 Rozdělte těsto na dva díly a vyválejte dva 15 cm korpusy na pizzu.
- 9 Přemístěte je na plech vysypaný pšeničnou krupicí. Pokladte pizzu a pečte 10–15 minut při teplotě 240 °C.

Marináda s chilli

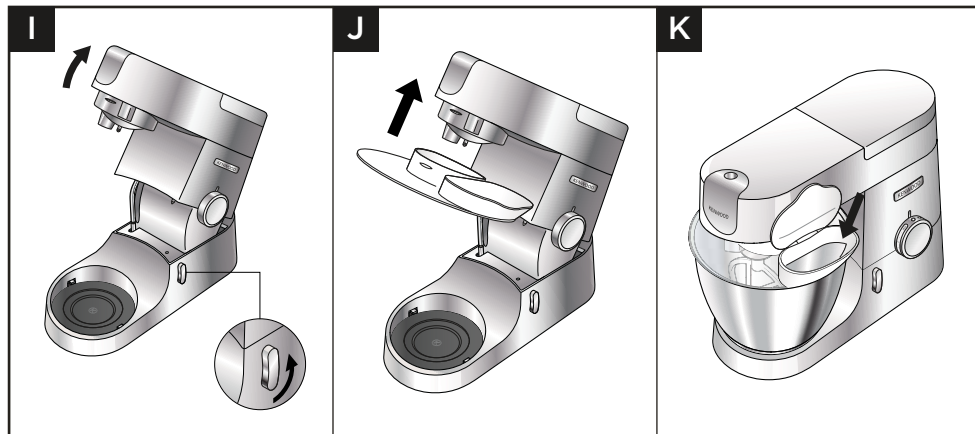
200 g tekutého medu
1 chilli (celá)
20 g (1 lžička) burákového másla
Koření

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

Poznámka: Minisekáček/mlýnek lze zakoupit samostatně.

Nasazení a používání krytu mísy

Nákresy a pokyny k použití



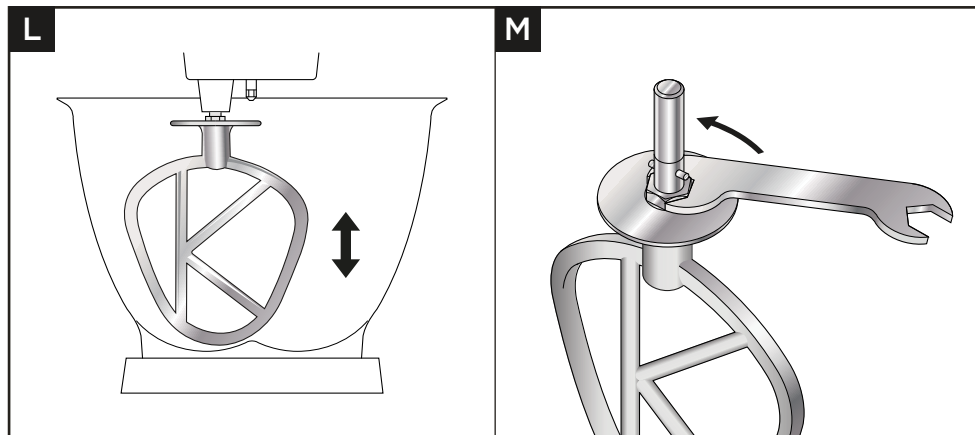
Důležité upozornění

- Při spuštění přístroji je možné příměsi přidávat do mísy přímo za běhu, a to otvírací částí krytu.
- Chcete-li vyměnit nástroje, nemusíte kryt mísy sundávat.

- 1 Zvedněte hlavici mixéru, až se zajistí v horní poloze.
- 2 Do přístroje umístěte pracovní mísu.
- 3 Nasuňte kryt mísy na spodní stranu hlavice mixéru tak, aby zapadl na své místo. Otočnou část je třeba umístit tak, jak je znázorněno na obrázku.
- 4 Nasadte požadovaný nástroj.
- 5 Spusťte hlavici mixéru.
- 6 Sundejte kryt mísy tak, že zvednete hlavici mixéru a kryt zatlačíte dolů.

Nastavení nástrojů

Nákresy a pokyny k použití



Důležité upozornění

- Nástroje jsou nastaveny na správnou výšku pro dodávanou mísu a neměly by vyžadovat další nastavování. Pokud však výšku některého nástroje chcete nastavit, použijte vhodně velký klíč:
TYPE: KVC30 = 15 mm
TYPE: KVL40 = 19 mm

- 1 Odpojte spotřebič ze zásuvky.
- 2 Zvedněte hlavici mixéru a zasuňte šlehací metlu nebo K-metlu.
- 3 Spusťte hlavici mixéru dolů. Pokud je potřeba upravit výšku, zvedněte hlavici mixéru a vytáhněte nástroj. Ideálně by se šlehací metla nebo K-metla měla **téměř** dotýkat dna mísy.
- 4 Pomocí vhodného klíče dostatečně uvolněte matici, abyste mohli upravit hřídel. Chcete-li nástroj přiblížit ke dnu mísy, otočte hřídel proti směru hodinových ručiček. Chcete-li nástroj oddálit ode dna mísy, otočte hřídel ve směru hodinových ručiček.
- 5 Utáhněte matici.
- 6 Nasadte do mixéru nástroj a spusťte hlavici mixéru dolů. (Zkontrolujte pozici nástroje podle bodů výše).
- 7 Podle potřeby opakujte výše uvedené kroky, dokud nebude nástroj nastavený správně. Po dosažení správné pozice pevně utáhněte matici.
Poznámka: Vybrazovaný klíč slouží pouze pro ilustrační účely.

Hnětací hák

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

Servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtěte část „Průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky www.kenwoodworld.com.
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odneste jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou nebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Šlehací metla nebo K-metla naráží do dna mísy nebo nedosáhne na ingredience na dně mísy.	Nástroj má nesprávnou výšku a je potřeba jej nastavit.	Upravte výšku pomocí vhodného klíče – viz část „Nastavení nástrojů“.
Nástavce do výstupu pro nízkou rychlost nelze nasadit.	Zkontrolujte, zda je nástavec kompatibilní s vaším modelem. Je vyžadován systém připojení Twist (model KAX) 	Aby šel nástavec nasadit do výstupu, musí mít systém připojení KAX Twist  . Pokud vlastníte nástavce se systémem připojení Bar  ypak pro jejich připojení k systému .Twist na vašem kuchyňském robotu musíte použít adaptér KAT002ME. <i>Další informace najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist</i>
Kuchyňský robot se během provozu zastaví.	Aktivovala se ochrana proti přetížení nebo přehřátí. Bylo překročeno maximální množství.	Odpojte ze zásuvky a zkontrolujte případné překážky nebo příčinu přetížení. Ovladač rychlosti otočte dovypnuté polohy „O“ a znovu spusťte. Pokud robot nefunguje, vyjměte část ingrediencí, abyste snížili zátěž, a znovu spusťte. Pokud ani tohle problém nevyřeší, odpojte ze zásuvky a nechte 15 minut stát. Zapojte přístroj do zásuvky a znovu ho spusťte. Pokud se přístroj podle výše popsaného postupu znovu nespustí, kontaktujte oddělení pro péči o zákazníky.

Magyar

- Fontos biztonsági tudnivalók [212-213](#)
- Csatlakoztatás előtt [213](#)
- Karbantartás és tisztítás [214-215](#)
- Alkatrészlista [216-217](#)
- A konyhai robotgép használata [218-222](#)
 - Ábrák és használati utasítások [218-220](#)
 - Használati útmutató [220-221](#)
 - Receptek [222](#)
- A fröccsenésgátló felszerelése és használata [223](#)
 - Ábrák és használati utasítások [223](#)
- A keverőszár beállítása [224](#)
 - Ábrák és használati utasítások [224](#)
- Szerviz és vevőszolgálat [225](#)
- Hibaelhárítási útmutató [226](#)

Fontos biztonsági tudnivalók

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Az első használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét. (A gép alján lévő címkét nem szabad eltávolítani.) Mossa el az alkatrészeket. Lásd: a „Karbantartás és tisztítás” részt.
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- A keverőfejek és tartozékok fel- és leszerelése előtt, használat után és tisztítás előtt **mindig** állítsa a sebességszabályozót az „O” állásba és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- **Mindig** tartsa távol testrészeit, haját, ékszereit és laza ruházatát a mozgó alkatrészekről és a felszerelt tartozékoktól.
- Működés közben **soha** ne hagyja a konyhai robotgépet felügyelet nélkül.
- Sérült készüléket **soha** ne használjon! Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd a „Szerviz és vevőszolgálat” részt.
- **Soha** ne dugja az ujját a csuklószerkezetbe.
- **Ne** hagyja a vezetéket olyan helyen lelógni, ahol gyermek hozzáférhet.
- **Ne** működtesse a konyhai robotgépet felemelt állásban lévő gépkarral.
- Ügyeljen arra, hogy a tápegység **ne** kerüljön vízbe, és a vezetéket és a dugót ne érje nedvesség.
- **Ügyeljen** arra, hogy az edény mindig fel legyen szerelve, amikor a készüléket keverőfejjel üzemelteti.
- **Kizárólag** eredeti vagy a gyártó által ajánlott tartozékot használjon.
- **Soha** ne használjon egyszerre több meghajtóníylást (keverőfej csatlakozóaljzata és nagy sebességű meghajtó nyílása).
- **Ne** lépje túl a felhasználási útmutatóban megadott maximális mennyiségeket és sebességeket.
- Gondosan tanulmányozza át a tartozékokhoz külön mellékelt biztonsági előírásokat is.
- Hosszabb használat után óvatosan vegye le a keverőfejeket, mert felmelegedhetnek.
- Legyen óvatos a készülék emelése során, mivel az nehéz.
- Emelés előtt **ellenőrizze**, hogy a gépkar rögzítve legyen, és hogy az edény, a keverőfejek, a meghajtó fedele és a vezeték biztonságos helyzetben legyenek.
- **Ne** mozgassa vagy emelje meg a gépkart beszerelt tartozékkal, mert a konyhai robotgép instabillá válhat.
- **Ne** működtesse a készüléket a munkafelület szélén és ne gyakoroljon nyomást a felszerelt tartozéokra, mert a készülék instabillá válhat és felborulhat, vagy leeshet a földre és sérülést okozhat.
- A készülék mozgatasakor mindig a talapatot és a gépkart fogja meg.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- A gép tápkábele rövid, hogy ne akadályozza a munkát és ne okozzon botlásvesztélyt.
- Hosszabbító megfelelő körültekintéssel használható.

- Ha hosszabbító kábelt használ:
 1. A hosszabbító kábelben feltüntetett elektromos besorolás legalább akkora legyen, mint a készülék elektromos besorolása.
 2. A tápkábel úgy kell elhelyezni, hogy az ne lógjon le a pultról vagy asztalról, ahol egy gyermek lehúzhatja vagy valaki véletlenül beleakadhat.
 3. A hosszabbító 3 eres földelt kábel legyen. A készülék elektromos besorolása a készülék alján van feltüntetve.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A maximális terhelhetőséget a legnagyobb terheléssel működő mini daráló tartozék határozza meg. A többi tartozék kisebb teljesítménnyel működhet.
- A készüléket **csak** a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

Energiafogyasztás

- A sebességszabályozó „O” állásban van
 - Automatikus átkapcsolás kikapcsolt üzemmódba: Nincs.
 - Kikapcsolt üzemmód fogyasztása: $\leq 0,3$ W.

Csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- **FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!**
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

Karbantartás és tisztítás

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

Meghajtóegység, meghajtófedelek és gépkarfedél

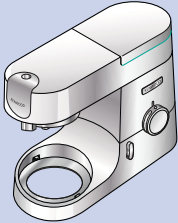
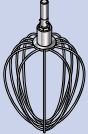
- Törölje meg egy nedves ronggyal, majd szárítsa meg (a gép alján lévő lábakat is).
- **Ne** használjon súrolószert, és soha **ne** merítse vízbe.

Edény

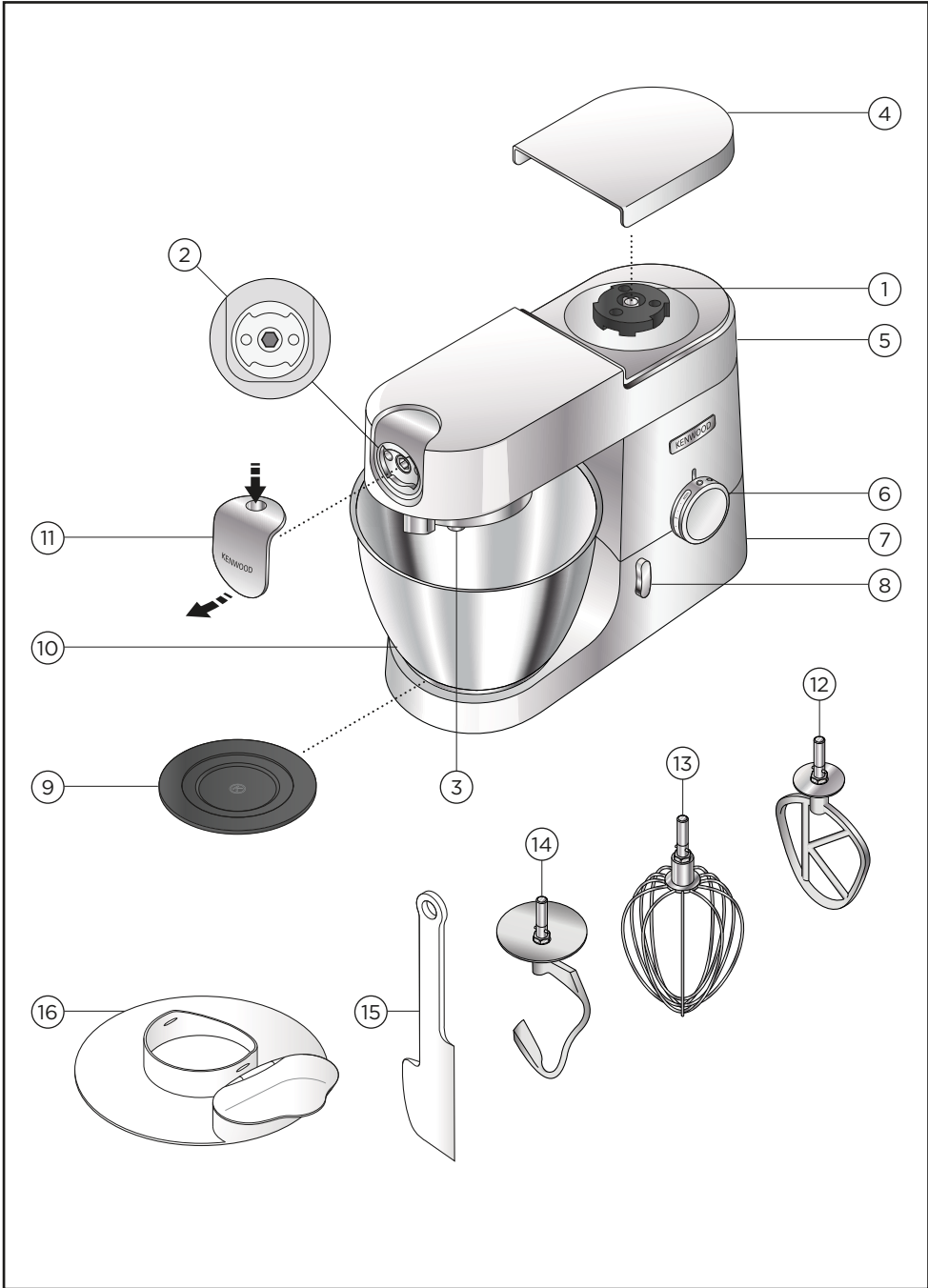
- Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg, vagy a tisztításhoz használja a mosogatógépet.
- A rozsdamentes acél edény tisztításánál **soha ne** használjon drótkefét, fém dörzsszivacsot vagy fehérítő szert. A vízkő eltávolításához használjon ecetet.
- **Óvja** a közvetlen hőtől (tűzhely, hagyományos és mikrohullámú sütő).

Keverőfejek és fröccsenésgátló

- Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.

N			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Alkatrészlista

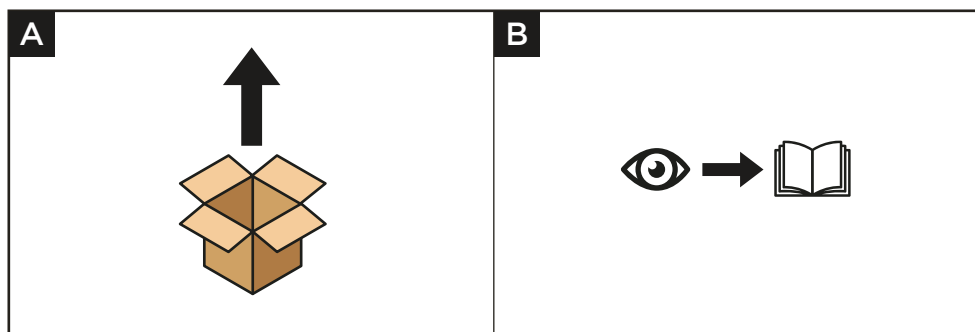


Meghajtók nyílásai

- ① Nagy sebességű meghajtó nyílása
- ② Kis sebességű meghajtó nyílása
- ③ Edény keverőszárának csatlakozóaljzata

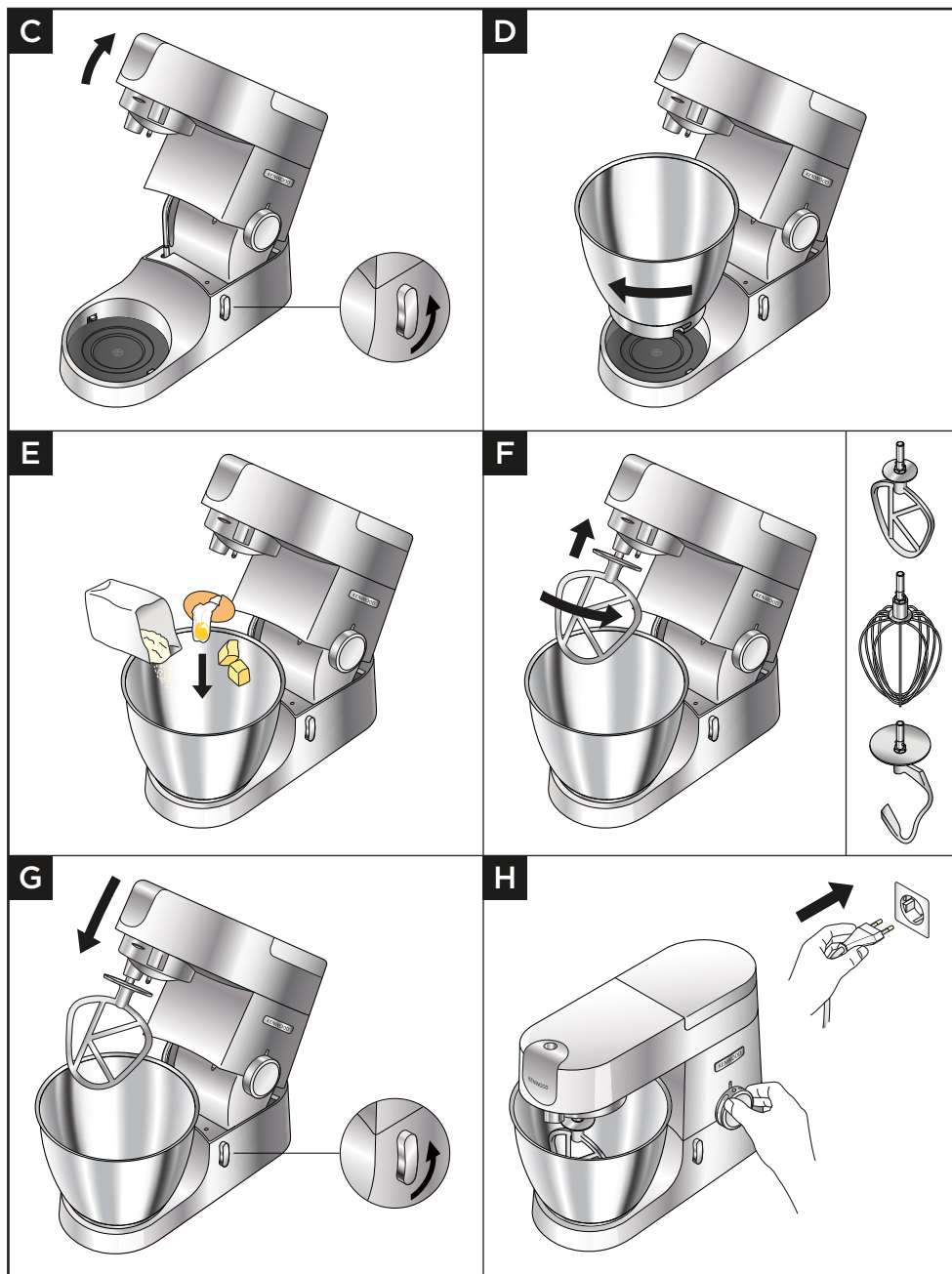
Keverőgép

- ④ Nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele
- ⑤ Gépkar
- ⑥ Sebesség- és rövid üzem szabályozó
- ⑦ Meghajtóegység
- ⑧ Gépkar kioldógombja
- ⑨ Táltartó alátét
- ⑩ Edény
- ⑪ Kis sebességű meghajtó nyílásának fedele
- ⑫ K-keverő
- ⑬ Habverő
- ⑭ Dagasztóeszköz
- ⑮ Simítólapát
- ⑯ Fröccsenésgátló



A konyhai robotgép használata

Ábrák és használati utasítások



Fontos

- **Ügyeljen arra**, hogy semmilyen keverőfej ne legyen felszerelve vagy tárolva az edényben, amikor másik meghajtónyílásokat használ.
- Sűrű anyagokhoz (pl. minden egyben tésztákhoz vagy margarin és cukor kikeveréséhez) **ne** használja a habverőt, mert deformálódhat.
- Soha **ne** lépje túl a megadott maximális mennyiségeket – a készülék túlterhelését okozhatja.
- Amikor tészta készítéséhez összedolgozza a zsiradékot és a cukrot, a zsiradék lágy, szobahőmérsékletű legyen.
- A termék használata előtt **ellenőrizze**, hogy a lábak és a munkafelület tiszta és száraz legyen.

- 1 Fordítsa el a keverőgém kioldókarját balra, és emelje fel a keverőgémet, amíg rögzül. Ügyeljen rá, hogy a táltartó alátét a helyén legyen, azaz legfelül legyen a  szimbólum.
- 2 Helyezze a keverőedényt az alapra, nyomja le és fordítsa el jobbra, amíg rögzül.
- 3 Tegye az edénybe az összekeverendő hozzávalókat.
- 4 Helyezze a kívánt keverőszárat a csatlakozóaljzatba. Ezután tolja be, majd elfordítva rögzítse.
- 5 Emelje meg kicsit a keverőgémet, fordítsa el a keverőgém kioldókarját balra, majd hajtja vissza a keverőgémet, amíg rögzül.
- 6 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz. A sebességszabályozó kívánt sebességfokozatba való elfordításával indítsa el a gépet. A rövid üzem (P) fokozat rövid ideig tartó maximális sebességű keverések végzésére szolgál.
- 7 A sebességszabályozó kívánt sebességfokozatba való elfordításával indítsa el a gépet. A rövid üzem (P) fokozat rövid ideig tartó maximális sebességű keverések végzésére szolgál.
- 8 Használat után a sebességszabályozót állítsa vissza a kikapcsolt „O” állásba, és húzza ki a konyhagép hálózati csatlakozóját.
- 9 A keverőszárat először jobbra elfordítva oldja ki, majd húzza ki az aljzataból.

Tanácsok és tippek

- Ha a K-keverő, a habverő vagy a krémkeverő lapát nem szedi fel az edény alján levő hozzávalókat, akkor olvassa el „A keverőfej beállítása” részt.
- A hozzávalók alapos összekeverése érdekében gyakran állítsa meg a keverést és a spatulával kaparja le az edény falát.
- A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet.

Tanácsok és tippek – K-keverő

- A legjobb eredmény elérése érdekében sütemény készítéséhez mindig szobahőmérsékletű vajat és margarint használjon.
- A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg hozzávalókat használni (hacsak a recept mást nem ír elő).

Tanácsok és tippek – Habverő

- A legjobb eredményt akkor lehet elérni, ha a tojás szobahőmérsékletű.
- Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy se a habverőn, se az edényen ne legyen tojássárgája- vagy zsírmaradék.

Tanácsok és tippek – Dagasztóeszköz

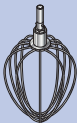
- Ha a gép motorja erőlködik, a tészta felét vegye ki az edényből, és dagassza két részletben.

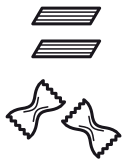
Élesztő

- **Száritott élesztő** (az a típus, amelyet aktiválni kell): öntse a meleg vizet az edénybe. Ezután adja hozzá az élesztőt és a cukrot, és hagyja állni 10 percre, amíg enyhén habos lesz.
- **Friss élesztő:** morzsolja be a lisztbe.
- **Egyéb élesztők:** kövesse a gyártó utasításait.
- Tegye a tésztát egy bezsírozott polietilén zacskóba vagy egy konyharuhával letakart edénybe. Ezután hagyja meleg helyen, amíg a kétszeresére nem dagad.

Használati útmutató

	 (Max.)			 (Perc)
	KVC30	KVL40		
	2 kg	3 kg	Min-Max (min.-max.)	5-10
	 680 g	 910 g	1	0,5-2
	  500 g x10	  1 kg x20	Min-Max (min.-max.)	1
	900 g	1,5 kg	Min-Max (min.-max.)	5-10

	 (Max.)			 (Perc)	
	KVC30	KVL40			
	12	16	Min-Max (min.-max.)	1½-2	
 4-8°C	1 L	2 L	Min-Max (min.-max.)	1½-3	
	 250 g	 500 g	 200 g	Min-Max (min.-max.)	1-1.½
	 180 ml	 x2	Max (max.)	1-1½	
	620 g	930 g	Min-Max (min.-max.)	4-6	

	 KVC30		 KVL40			 (Perc)
	Min.	Max.	Min.	Max.		
	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,36 kg  = 952 g H ₂ O	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,6 kg  = 960 g H ₂ O	Min-1	5
	 500 g  280 g  225 g	 1,3 kg  760 g  605 g	 500 g  280 g  225 g	 1,6 kg  800 g  720 g	Min-1	5
	 300 g		 600 g		1-2	4-5

Receptek

Pizzatészta

500 g liszt
30 g olívaolaj
7 g só
7 g élesztő
300 ml víz

- 1 Szerelje az edényt a konyhai robotgépre.
- 2 Öntse az edénybe az összes hozzávalót.
- 3 Helyezze be a dagasztókart, és engedje le a gépkart.
- 4 Keverje a legalacsonyabb sebességen 1 percre.
- 5 Dagassza 1-es fokozaton 4 percre.
- 6 Formázza a tésztát lisztezett munkafelületen cipő alakúra.
- 7 Takarja le a tésztát nedves konyharuhával, és hagyja meleg helyen 30-40 percre.
- 8 Ossa ketté, és nyújtsa ki két 15 cm-es pizzalapot.
- 9 Helyezze egy búzadarával beszórt tepsibe. Tegye rá ízlés szerint a feltétet, és süssön 10-15 percre 240 °C-on.

Chilis pác

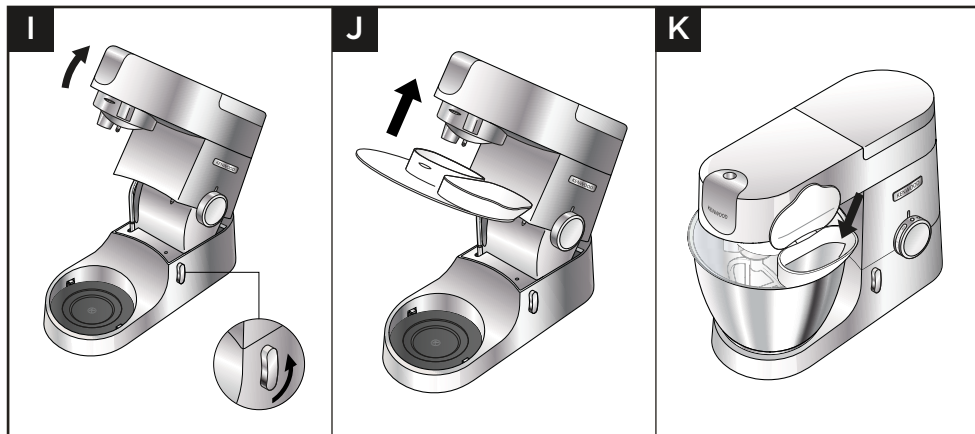
200 g folyós méz
1 chili (egész)
20 g (1 teáskanál) sűrű mogoróvaj
Fűszerek

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

Megjegyzés: a mini daráló tartozék külön megvásárolható.

A fröccsenésgátló felszerelése és használata

Ábrák és használati utasítások



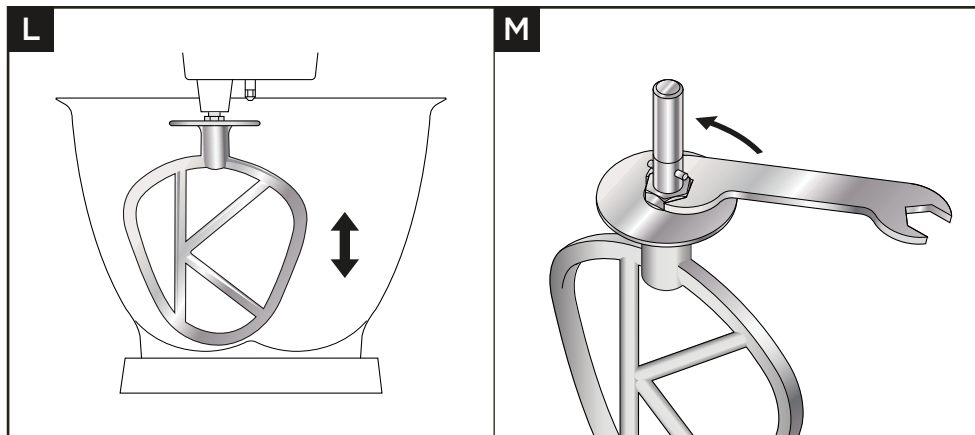
Fontos

- A fröccsenésgátló felhajtható részét kinyitva keverés közben is az edénybe teheti a hozzávalókat.
- A keverőszárak cseréjéhez nem kell levennie a fröccsenésgátlót.

- 1 Hajtsa fel a gépkart úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön.
- 2 Helyezze az edényt az alapra.
- 3 Nyomja a fröccsenésgátlót a gépkar alsó részébe úgy, hogy az rögzüljön. A felemelhető résznek az ábrán látható módon kell elhelyezkednie.
- 4 Illessze a kívánt keverőszárat az aljzatba.
- 5 Hajtsa le a gépkart.
- 6 A fröccsenésgátló fedél levételéhez hajtsa fel a gépkart és tolja lefelé a fedelet.

A keverőszár beállítása

Ábrák és használati utasítások



Fontos

- A keverőszárak gyárilag be vannak állítva a tartozék edényhez, és nincs szükség a külön beállításukra.

Ha mégis módosítani szeretné a keverőszár magasságát, akkor használjon egy megfelelő méretű villáskulcsot:

TYPE: KVC30 = 15 mm

TYPE: KVL40 = 19 mm

- 1 Húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját.
- 2 Hajtsa fel a gépkart, és helyezze be a habverőt/K-keverőt.
- 3 Hajtsa le a gépkart. Ha a keverőszár állását módosítani kell, emelje fel a gépkart, és vegye ki a keverőszárat. Ideális esetben a habverőnek és a K-habverőnek **csaknem** az edény aljáig kell érnie.
- 4 Egy megfelelő villáskulccsal lazítsa meg a csavaranyát annyira, hogy a tengelyt beállíthassa. Ha a keverőszárat az edény aljához közelebb szeretné engedni, akkor a tengelyt forgassa el balra. Ha a keverőszárat feljebb szeretné emelni, akkor a tengelyt forgassa el jobbra.
- 5 Szorítsa meg az anyacsavart.
- 6 Helyezze a keverőszárat a robotgépbe, és engedje le a gépkart. (Ellenőrizze a helyzetét – lásd a fenti pontokat.)
- 7 Szükség esetén ismételje meg a fenti lépéseket, amíg a keverőszár beállítása megfelelő nem lesz. Amikor ezt elérte, végleg húzza meg a csavaranyát.

Megjegyzés: A villáskulcs az ábrán csak illusztrációs célokat szolgál.

Dagasztóeszköz

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

Szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „Hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



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

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.

Hibaelhárítási útmutató

Probléma	Ok	Megoldás
A habverő vagy a K-keverő az edény aljának ütközik vagy az edény alján nem kever tökéletesen.	A keverőszár magassága nem jó, be kell állítani.	Állítsa be a magasságot egy megfelelő villáskulccsal – lásd „A keverőszár beállítása” részt.
A kis sebességű meghajtó tartozéka nem szerelhető fel.	Ellenőrizze, hogy a tartozék kompatibilis-e a konyhagépével. Twist csatlakozású tartozéka van szükség (KAX típus) 	A tartozéknak KAX (Twist) csatlakozásúnak  kell lennie, akkor csatlakoztatható a meghajtóhoz. Ha olyan tartozéka van, amelyik Bar  csatlakozású, akkor az a KAT002ME adapterrel csatlakoztatható a konyhagép Twist csatlakozójához. <i>Bővebb tájékoztatásért látogasson el a következő webhelyre: www.kenwoodworld.com/twist</i>
A konyhagép leáll működés közben.	A túlterhelés vagy túlmelegedés elleni védelem bekapcsolt. Túllépte a maximális kapacitást.	Húzza ki a hálózati csatlakozót, és ellenőrizze, nem okoz-e valami elakadást vagy nincs-e túltöltve. Állítsa a sebességszabályozót az „O” állásba, és indítsa el újra. Ha a gép nem működik, vegyen ki valamennyit a keverékből, hogy csökkentse a terhelést, és indítsa el újra. Ha még ez sem oldja meg a problémát, akkor húzza ki a hálózati csatlakozót, és várjon 15 percig. A hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba, és indítsa újra a készüléket. Ha a gép a fenti eljárás után sem indul el újra, forduljon a vevőszolgálatához.

Polski

• Ważne informacje na temat bezpieczeństwa	228-229
• Przed podłączeniem do sieci	229
• Konserwacja i czyszczenie	230-231
• Wykaz części zamiennych	232-233
• Obsługa robota Kitchen Machine	234-238
◦ Ilustracje i instrukcja obsługi	234-236
◦ Tabela zaleceń	236-237
◦ Przepisy	238
• Użytkowanie wagi	239
◦ Ilustracje i instrukcja obsługi	239
• Regulacja wysokości końcówki	240
◦ Ilustracje i instrukcja obsługi	240
• Serwis i punkty obsługi klienta	241
• Rozwiązywanie problemów	242

Ważne informacje na temat bezpieczeństwa

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety. (Tabliczki znamionowej na spodzie urządzenia nie należy usuwać.) Umyć części, zob. ustęp pt. „Pielęgnacja i czyszczenie”.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- Przed zakładaniem i wyjmowaniem końcówek/nasadek, po użyciu urządzenia oraz przed przystępowaniem do czyszczenia należy **zawsze** przesunąć regulator prędkości do pozycji „O” (wyłączony) i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Do obracających się elementów i zamontowanych na urządzenie nasadek **nigdy** nie zbliżać części ciała, włosów, biżuterii i luźnych części garderoby.
- Pracującego urządzenia **nie wolno** pozostawiać bez nadzoru.
- **Nie używać** uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).
- Do mechanizmu zawiasowego **nigdy** nie wkładać rąk ani palców.
- **Nie dopuszczać**, by w miejscach dostępnych dla dzieci z blatu, na którym stoi urządzenie, zwisał przewód sieciowy.
- **Nie uruchamiać** robota z głowicą w pozycji uniesionej.
- **Nie wolno** dopuszczać do zamoczenia korpusu z silnikiem, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Podczas korzystania z końcówki do użytku w misce w urządzeniu **zawsze** zamocować miskę.
- **Nigdy** nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- **Nie** używać jednocześnie więcej niż jednego gniazda (gniazda przyborów do użytku w misce i gniazda wolnych obrotów).
- **Nigdy** nie przekraczać maksymalnych ilości i prędkości podanych w tabeli zalecanych sposobów użycia.
- Korzystając z nasadek, należy przeczytać załączoną do danej nasadki instrukcję bezpieczeństwa.
- Podczas wymontowywania przyborów do użytku w misce po dłuższej pracy należy zachować ostrożność, ponieważ mogą one być gorące.
- Podczas podnoszenia urządzenia należy zachować ostrożność, ponieważ jest ciężkie.
- Przed podniesieniem **sprawdzić**, czy głowica jest zablokowana, a miska, przybory, zaślepka gniazda i przewód zasilający nie są luźne.
- **Nie ruszać** ani **nie unosić** głowicy robota, gdy na robocie zamocowana jest jedna z nasadek, ponieważ może on utracić stabilność.
- **Nie należy** obsługiwać urządzenia stojącego w pobliżu krawędzi blatu ani wystającego poza jego krawędź, ani nie stosować siły podczas obsługi nasadki zamocowanej na urządzeniu, ponieważ może to spowodować utratę stabilności i przewrócenie się urządzenia, co może skutkować urazem ciała użytkownika.
- Podczas przemieszczania urządzenia zawsze podnosić je, trzymając za podstawę i głowicę robota.

- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Krótki przewód zasilający ma zmniejszać zagrożenia związane z możliwością zaplątania się w przewód lub potknięcia się o niego.
- Używanie przedłużacza jest dozwolone pod warunkiem zachowania ostrożności podczas ich użytkowania.
- Podczas używania przedłużacza:
 1. Wartości zasilania podane na tabliczce znamionowej przedłużacza muszą być co najmniej tak samo wysokie lub wyższe, jak wartości podane na tabliczce znamionowej urządzenia.
 2. Przewód należy ułożyć tak, by nie zwisał z białów w miejscach, w których mogłoby go pociągnąć dziecko, lub w których można by się o niego przez przypadek potknąć.
 3. Należy stosować przedłużacz z uziemieniem z przewodem trójżyłowym. Parametry elektryczne urządzenia podane są na spodzie obudowy.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Wartość maksymalna mocy urządzenia odnosi się do nasadki minirozdrabniacza/młynka pracującej pod największym obciążeniem i pobierającej największą ilość prądu. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

Pobór mocy

- Przy regulatorze prędkości w pozycji „O”
 - Automatyczne przełączanie do trybu wyłączenia: nie dotyczy.
 - Pobór mocy w trybie wyłączenia: $\leq 0,3$ W.

Przed podłączeniem do sieci

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

Konserwacja i czyszczenie

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

Korpus z silnikiem, osłony gniazd i osłona głowicy

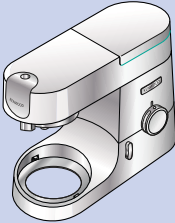
- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć (w tym nóżki na spodzie urządzenia).
- Do czyszczenia **nie używać** środków ściernych ani **nie zanurzać** elementów w wodzie.

Miska

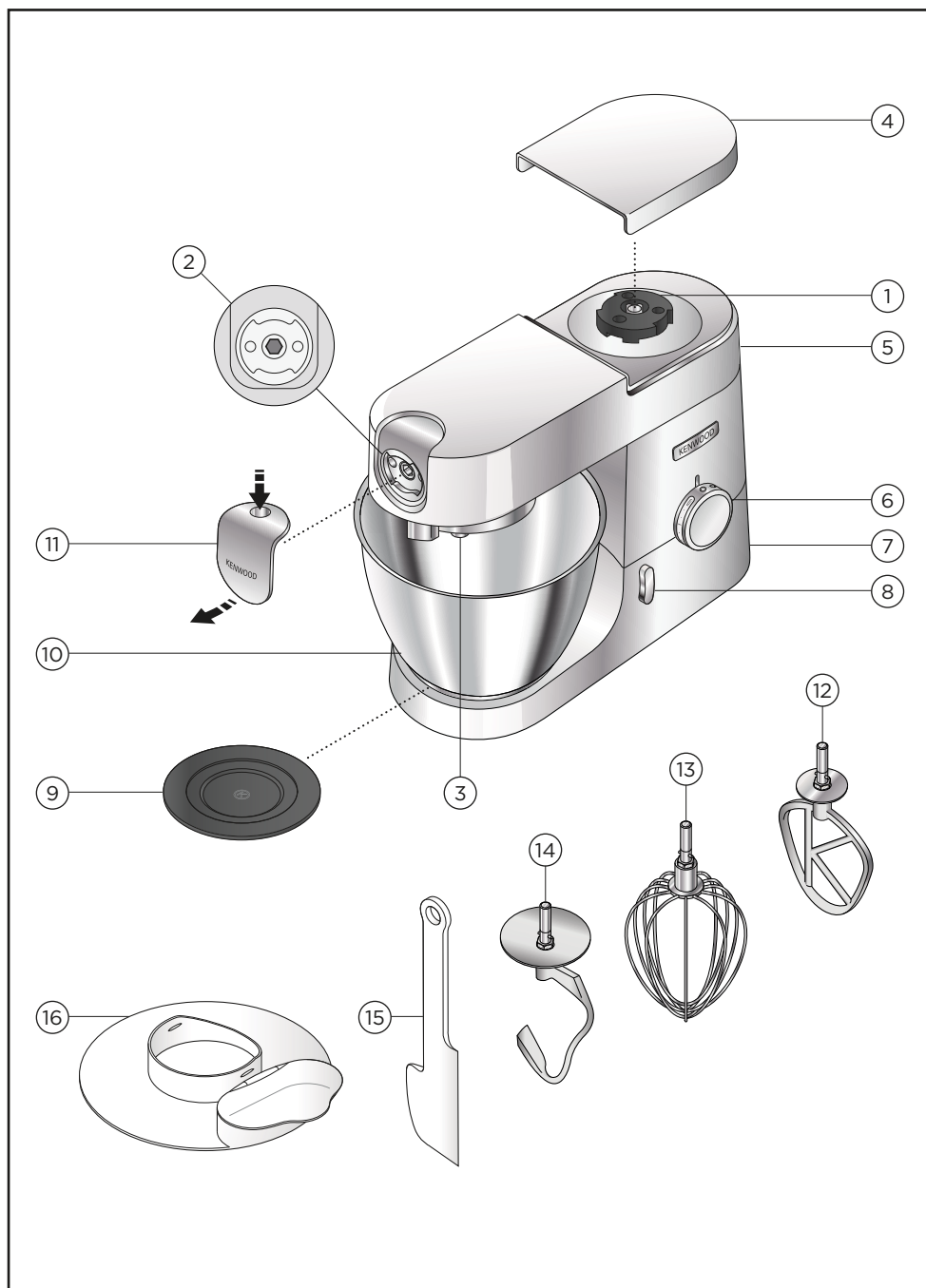
- Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.
- Do czyszczenia miski ze stali nierdzewnej **nie używać** szczoteczek drucianych, druciaków ani środków wybielająco-dezynfekujących. Do usuwania kamienia używać octu.
- Przechowywać z dala od źródeł ciepła (kuchenki, piekarnika, mikrofalówki).

Końcówki i osłona przeciwrozpryskowa

- Umyć ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.

N			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Wykaz części zamiennych

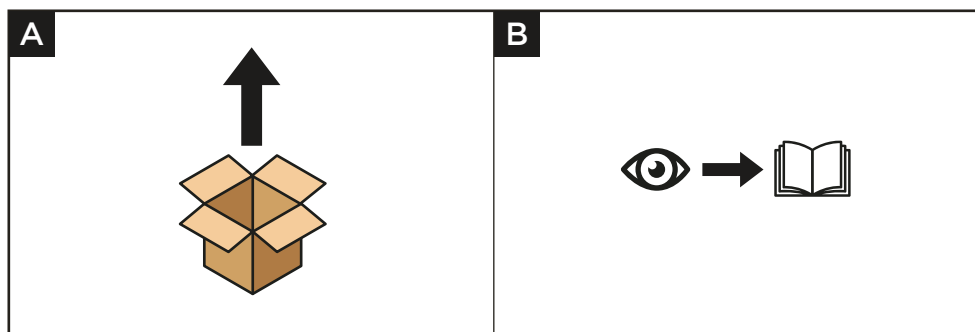


Gniazda nasadek

- ① Gniazdo obrotów wysokich
- ② Gniazdo obrotów niskich
- ③ Gniazdo przyborów do użytku w misce

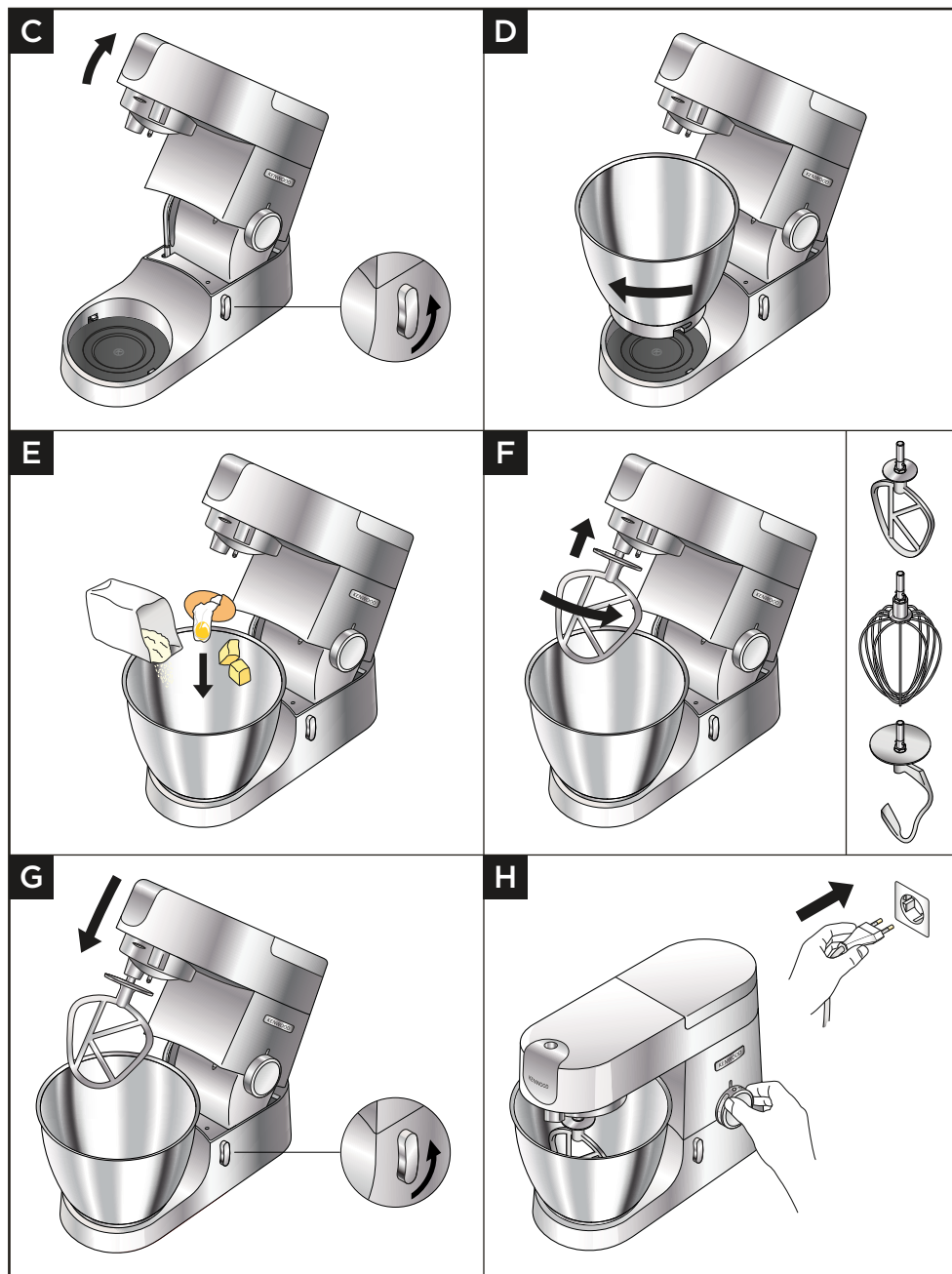
Mikser

- ④ Osłona gniazda obrotów wysokich
- ⑤ Głowica miksera
- ⑥ Regulator prędkości i wyboru trybu pracy przerywanej
- ⑦ Korpus z silnikiem
- ⑧ Przycisk zwalniający głowicę
- ⑨ Podkładka pod miskę
- ⑩ Miska
- ⑪ Osłona gniazda obrotów niskich
- ⑫ Ubijak „K”
- ⑬ Trzepaczka
- ⑭ Końcówka do zagniatania ciasta
- ⑮ Łopatka
- ⑯ Osłona przeciwozpryskowa



Obsługa robota Kitchen Machine

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważne

- Przed korzystaniem z innych gniazd należy **sprawdzić**, czy w misce nie jest zamontowana ani przechowywana jedna z końcówek lub przyborów.
- **Nie** używać trzepaczki do gęstych mieszanin (np. jednoetapowych ciast w proszku lub ucierania cukru z tłuszczem), ponieważ można ją w ten sposób uszkodzić.
- **Nie** przekraczać podanej maksymalnej ilości składników – może to spowodować przeciążenie urządzenia.
- Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć go przed użyciem.
- Przed użyciem urządzenia **sprawdzić**, czy nożki i blat są czyste i suche.

- 1 Dźwignię zwalniającą głowicę obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i unieść głowicę miksera, aż zaskoczy.
Sprawdzić, czy podkładka pod miskę została prawidłowo założona – strona oznaczona symbolem  powinna być skierowana do góry.
- 2 Zamocować miskę w podstawie, nacisnąć ją i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby bezpiecznie zablokować ją na miejscu.
- 3 W misce umieścić odpowiednie składniki do zмикsowania.
- 4 Wybraną końcówkę włożyć do gniazda, a następnie wsunąć głębiej i przekręcić, aby zablokować ją na miejscu.
- 5 Lekko podnieść głowicę, a następnie przekręcić dźwignię zwalniającą głowicę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i opuścić głowicę miksera, aż się zablokuje.
- 6 Podłączyć urządzenie do sieci zasilającej. Włączyć urządzenie – przekręcić regulator prędkości na wybrane ustawienie. Do trybu pracy przerywanej (krótkich serii pracy na najwyższej prędkości obrotów) użyć ustawienia (P).
- 7 Włączyć urządzenie – przekręcić regulator prędkości na wybrane ustawienie. Do trybu pracy przerywanej (krótkich serii pracy na najwyższej prędkości obrotów) użyć ustawienia (P).
- 8 Po zakończeniu pracy przekręcić regulator prędkości do pozycji „O” (wyłączony) i wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazda.
- 9 Zwolnić końcówkę: przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją odblokować, a następnie wyjąć z gniazda.

Porady i wskazówki

- Jeżeli ubijak „K”, trzepaczka lub końcówka do ucierania nie sięga składników znajdujących się na dnie miski, zapoznać się z informacjami podanymi w części „Regulacja wysokości końcówki”.
- Aby całkowicie połączyć składniki ze sobą, mieszanie należy często przerywać i zgarniać składniki osadzające się na bokach miski.
- Aby uniknąć rozchłapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo.

Porady i wskazówki – ubijak „K”

- Najlepsze wyniki podczas przygotowywania ciast daje używanie zawsze masła lub margaryny o temperaturze pokojowej.
- Do ciasta francuskiego, kruchego, ptysiowego itp. używać zimnych składników, chyba że w przepisie podano inaczej.

Porady i wskazówki - trzepaczka

- Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej.
- Przed ubijaniem białek sprawdzić, czy w misce i na trzepaczce nie ma pozostałości tłuszczu bądź żółtek.

Porady i wskazówki - końcówka do zagniatania ciasta

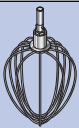
- Jeżeli słychać, że silnik się przesila, wyłączyć urządzenie, wyjąć połowę ciasta i każdą połowę przygotować osobno.

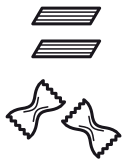
Drożdże

- **Drożdże w proszku** (typ wymagający rozpuszczenia w wodzie): ciepłą wodę wlać do miski, dodać drożdże i cukier i pozostawić na ok. 10 minut (do spienienia).
- **Świeże drożdże**: wkruszyć do mąki.
- **Inne rodzaje drożdży**: przygotować zgodnie z zaleceniami producenta.
- Włożyć ciasto do posmarowanego tłuszczem foliowego woreczka lub miski przykrytej ściereczką. Zostawić w ciepłym miejscu, aż podwoi objętość.

Tabela zaleceń

	 (MAX)			 (w minutach)
	KVC30	KVL40		
	2 kg	3 kg	Min-Max (Min.-max.)	5-10
  	 680 g	 910 g	1	0,5-2
 	 x10 500 g	 x20 1 kg	Min-Max (Min.-max.)	1
  → 	900 g	1,5 kg	Min-Max (Min.-max.)	5-10

	 (MAX)			 (w minutach)
	KVC30	KVL40		
	12	16	Min-Max (Min.-max.)	1½-2
 4-8°C	1 l	2 l	Min-Max (Min.-max.)	1½-3
	 250 g  500 g  200 g		Min-Max (Min.-max.)	1-1½
	 180 ml  x2		Max (max.)	1-1½
	620 g	930 g	Min-Max (Min.-max.)	4-6

	 KVC30		 KVL40			 (w minutach)
	Min	Max	Min	Max		
	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,36 kg  = 952 g H ₂ O	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,6 kg  = 960 g H ₂ O	Min-1 (Min.-1)	5
	 500 g  280 g  225 g	 1,3 kg  760 g  605 g	 500 g  280 g  225 g	 1,6 kg  800 g  720 g	Min-1 (Min.-1)	5
	 300 g		 600 g		1-2	4-5

Przepisy

Ciasto na pizzę

500 g mąki

30 g oliwy z oliwek

7 g soli

7 g drożdży w proszku

300 ml wody

- 1 Na robocie zamocować miskę.
- 2 Wszystkie składniki.
- 3 Zamocować końcówkę do zagniatania ciasta, a następnie opuścić głowicę robota.
- 4 Mieszać na prędkości minimalnej przez 1 minutę.
- 5 Zagnieść na prędkości 1 przez 4 minuty.
- 6 Na posypanym mąką blacie uformować z ciasta kulę.
- 7 Przykryć ciasto wilgotną ściereczką i odstawić na 30-40 minut w ciepłe miejsce.
- 8 Podzielić na 2 części i rozwałkować na dwa spody do pizzy o średnicy 15 cm.
- 9 Przełożyć na wysypaną semoliną blachę do pieczenia. Dodać wybrane składniki na wierzch pizzy i piec przez 10-15 minut w temperaturze 240°C.

Marynata chili

200 g płynnego miodu

1 papryczka chili (w całości)

20 g (1 łyżeczka) masła orzechowego

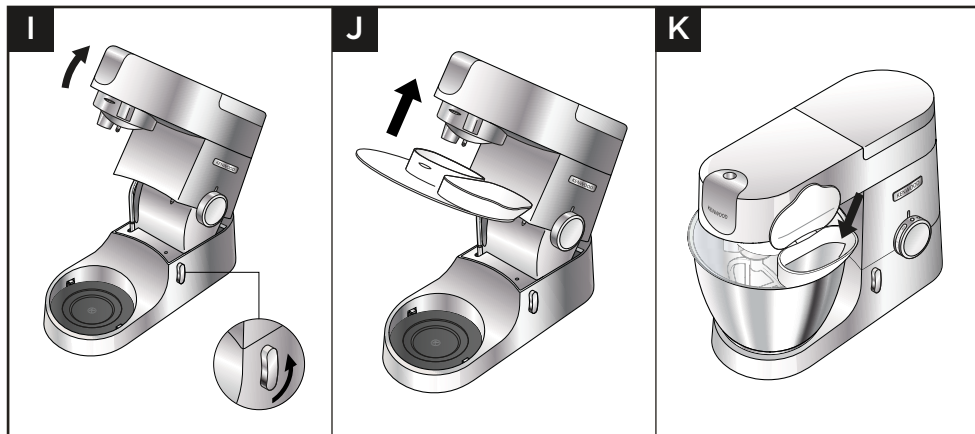
Przyprawy

- 1 Wszystkie składniki umieścić w mini-rozdrabniaczu/młynku.
- 2 Nasadkę zamocować na robocie i zaczekać, aż składniki osiadą wokół noży.
- 3 Na 4 sekundy włączyć urządzenie na maksymalną prędkość obrotów.
- 4 Podawać w preferowany sposób.

Uwaga: Minirozdrabniacz/młynek dostępny jest do nabycia osobno.

Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej

Ilustracje i instrukcja obsługi



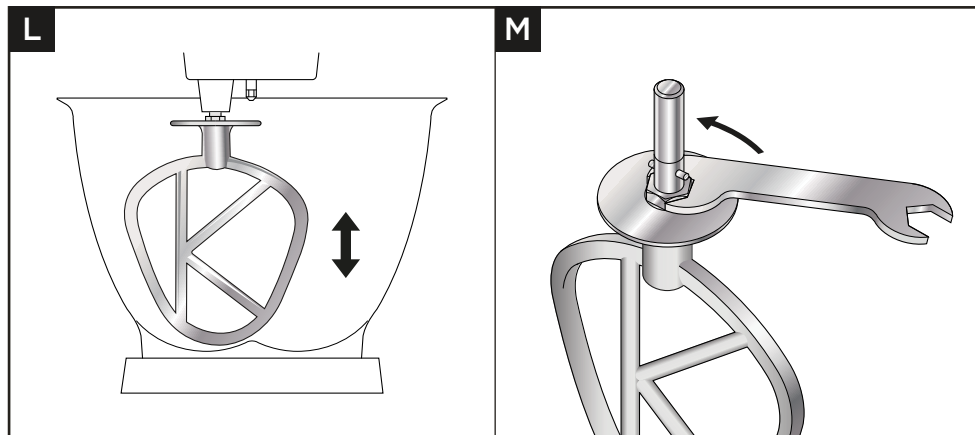
Ważne

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

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

Regulacja wysokości końcówki

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważne

- Właściwa wysokość zawieszenia końcówek w załączonej w zestawie misce ustalana jest fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji.

Jeżeli jednak zajdzie potrzeba wyregulowania wysokości końcówki, należy użyć odpowiedniego klucza:

TYPE: KVC30 = 15 mm

TYPE: KVL40 = 19 mm

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

Uwaga: klucz pokazany jest wyłącznie dla celów ilustracyjnych.

Końcówka do zagniatania ciasta

Wysokość tej końcówki została ustawiona fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji.

Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową www.kenwoodworld.com.
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi.



Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Trzepaczka lub ubijak „K” uderza o dno miski lub nie sięga składników znajdujących się na jej dnie.	Niewłaściwa wysokość zawieszenia końcówki – należy ją wyregulować.	Wyregulować wysokość za pomocą odpowiedniego klucza – zob. część pt. „Regulacja wysokości końcówki”.
Nasadki do pracy na gnieździe obrotów niskich nie da się zamocować.	Sprawdzić, czy nasadka jest kompatybilna z posiadanym modelem robota. Wymagana jest nasadka ze złączem obrotowym (model KAX) 	Aby pasować do gniazda, nasadka musi być wyposażona w złącze obrotowe KAX  . Aby móc używać posiadanych już nasadek ze złączem belkowym  , konieczne jest zastosowanie nakładki przejściowej KAT002ME, by można było podłączyć nasadkę do gniazda obrotowego (Twist) robota. <i>Więcej informacji znajduje się na stronie www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Robot zatrzymuje się podczas pracy.	Włączyła się ochrona przeciążeniowa lub system zabezpieczający przed przegrzaniem. Przekroczono maksymalną ilość składników.	Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i sprawdzić, czy nic nie przeszkadza w pracy urządzenia lub nie powoduje jego przeciążenia. Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”, a następnie ponownie uruchomić urządzenie. Jeżeli robot wciąż nie działa, wyjąć część składników z miski, aby odciążyć silnik, i ponownie uruchomić urządzenie. Jeżeli powyższe czynności nie rozwiązują problemu, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i odczekać 15 minut. Włożyć wtyczkę do gniazda i ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli po wykonaniu powyższej procedury robot nadal się nie uruchamia, należy skontaktować się z działem obsługi klienta.

Ελληνικά

- Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια 244-245
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα 245
- Φροντίδα και καθαρισμός 246-247
- Κατάλογος εξαρτημάτων 248-249
- Χρήση της Κουζινομηχανής σας 250-254
 - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 250-252
 - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 252-253
 - Συνταγές 254
- Πώς να τοποθετείτε και να χρησιμοποιείτε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος 255
 - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 255
- Προσαρμογή εργαλείων 256
 - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 256
- Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών 257
- Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων 258

Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τυχόν ετικέτες. (Δεν πρέπει να αφαιρείται η ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στη βάση της συσκευής). Πλύνετε τα μέρη, βλ.: «Φροντίδα και καθαρισμός».
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- Γυρνάτε **πάντα** το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης «Ο» και αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εργαλείων/εξαρτημάτων, μετά από τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Διατηρείτε **πάντα** τα μέλη του σώματος, τα μαλλιά, τα κοσμήματα και τα χαλαρά ρούχα μακριά από τα κινούμενα μέρη και τα εξαρτήματα που έχουν τοποθετηθεί στη συσκευή.
- Μην αφήνετε **ποτέ** τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να την επιβλέπετε.
- **Ποτέ** μη χρησιμοποιείτε συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- **Ποτέ** μη βάζετε τα δάχτυλά σας στον περιστρεφόμενο μηχανισμό.
- Μην αφήνετε **ποτέ** το καλώδιο να κρέμεται σε σημείο όπου μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Μην χρησιμοποιείτε **ποτέ** την Κουζίνομηχανή όταν η κεφαλή βρίσκεται σε όρθια θέση.
- Μην αφήνετε **ποτέ** να βραχούν η μονάδα τροφοδοσίας, το καλώδιο ή το φις.
- **Φροντίζετε** ώστε το μπουλ να είναι πάντα τοποθετημένο όταν η συσκευή τίθεται σε λειτουργία χρησιμοποιώντας κάποιο εργαλείο του μπουλ.
- Μην χρησιμοποιήσετε **ποτέ** μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- **Μη** χρησιμοποιείτε περισσότερες από μία υποδοχές (υποδοχή εργαλείου του μπουλ και υποδοχή χαμηλής ταχύτητας) τη φορά.
- Μην υπερβαίνετε **ποτέ** τις μέγιστες ποσότητες και ταχύτητες που αναγράφονται στον Πίνακα συνιστώμενης χρήσης.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα διαβάζετε τις οδηγίες ασφαλείας που το συνοδεύουν.
- Να προσέχετε όταν αφαιρείτε τα εργαλεία του μπουλ μετά από παρατεταμένη χρήση, καθώς μπορεί να είναι καυτά.
- Να είστε προσεκτικοί όταν σηκώνετε αυτή τη συσκευή γιατί είναι βαριά.
- Πριν τη σηκώσετε, **βεβαιωθείτε** ότι η κεφαλή έχει ασφαλίσει και ότι το μπουλ, τα εργαλεία, το κάλυμμα υποδοχής και το καλώδιο είναι στερεωμένα.
- **Μη** μετακινείτε ή ανασηκώνετε την κεφαλή του μίξερ ενώ βρίσκεται προσαρτημένο εκεί ένα εξάρτημα, καθώς μπορεί να αποσταθεροποιηθεί η Κουζίνομηχανή.
- **Μη** χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας κοντά στην άκρη της επιφάνειας εργασίας ή ενώ προεξέχει από την επιφάνεια εργασίας ούτε να ασκείτε δύναμη όταν τοποθετείτε το εξάρτημα, διότι με αυτόν τον τρόπο η συσκευή μπορεί να αποσταθεροποιηθεί, να ανατραπεί και ενδεχομένως να προκληθεί τραυματισμός.

- Κατά την αφαίρεση της συσκευής να την σηκώνετε πάντα κρατώντας την από τη βάση και την κεφαλή του μίξερ.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Το κοντό καλώδιο παροχής ρεύματος χρησιμοποιείται έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος να μπερδευτεί ή να προκαλέσει πτώση.
- Τα καλώδια επέκτασης πρέπει να χρησιμοποιούνται με προσοχή.
- Όταν χρησιμοποιείται καλώδιο επέκτασης:
 1. Οι αναγραφόμενες τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών του καλωδίου επέκτασης θα πρέπει να είναι τουλάχιστον ίδιες με ή μεγαλύτερες από τις τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών της συσκευής.
 2. Το καλώδιο θα πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην κρέμεται από τον πάγκο ή το τραπέζι από όπου μπορεί να το τραβήξουν παιδιά ή να σκοντάψει κάποιος κατά λάθος.
 3. Το καλώδιο επέκτασης θα πρέπει να είναι τρίκλωνο καλώδιο γείωσης. Τα ηλεκτρικά χαρακτηριστικά της συσκευής αναγράφονται στο κάτω μέρος της μονάδας μοτέρ.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα μίνι κόφτη/μύλου που δέχεται το μεγαλύτερο φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή **μόνο** για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

Κατανάλωση ρεύματος

- Με το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «Ο»
 - Αυτόματη μετάβαση στη λειτουργία OFF (Απενεργοποίηση): Δεν ισχύει.
 - Κατανάλωση λειτουργίας απενεργοποίησης: $\leq 0,3$ W.

Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.**
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Φροντίδα και καθαρισμός

- Θέτετε **πάντα** εκτός λειτουργίας και αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.
- Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε την υποδοχή χαμηλής ταχύτητας, ενδέχεται να εμφανιστεί λίγο γράσο ② Αυτό είναι φυσιολογικό – απλώς σκουπίστε το.

Μονάδα μοτέρ, Καλύμματα υποδοχής και Κάλυμμα κεφαλής

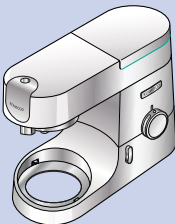
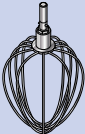
- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε (καθώς και τα πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής).
- Μη χρησιμοποιείτε **ποτέ** αποξεστικά προϊόντα και μην τα βυθίζετε σε νερό.

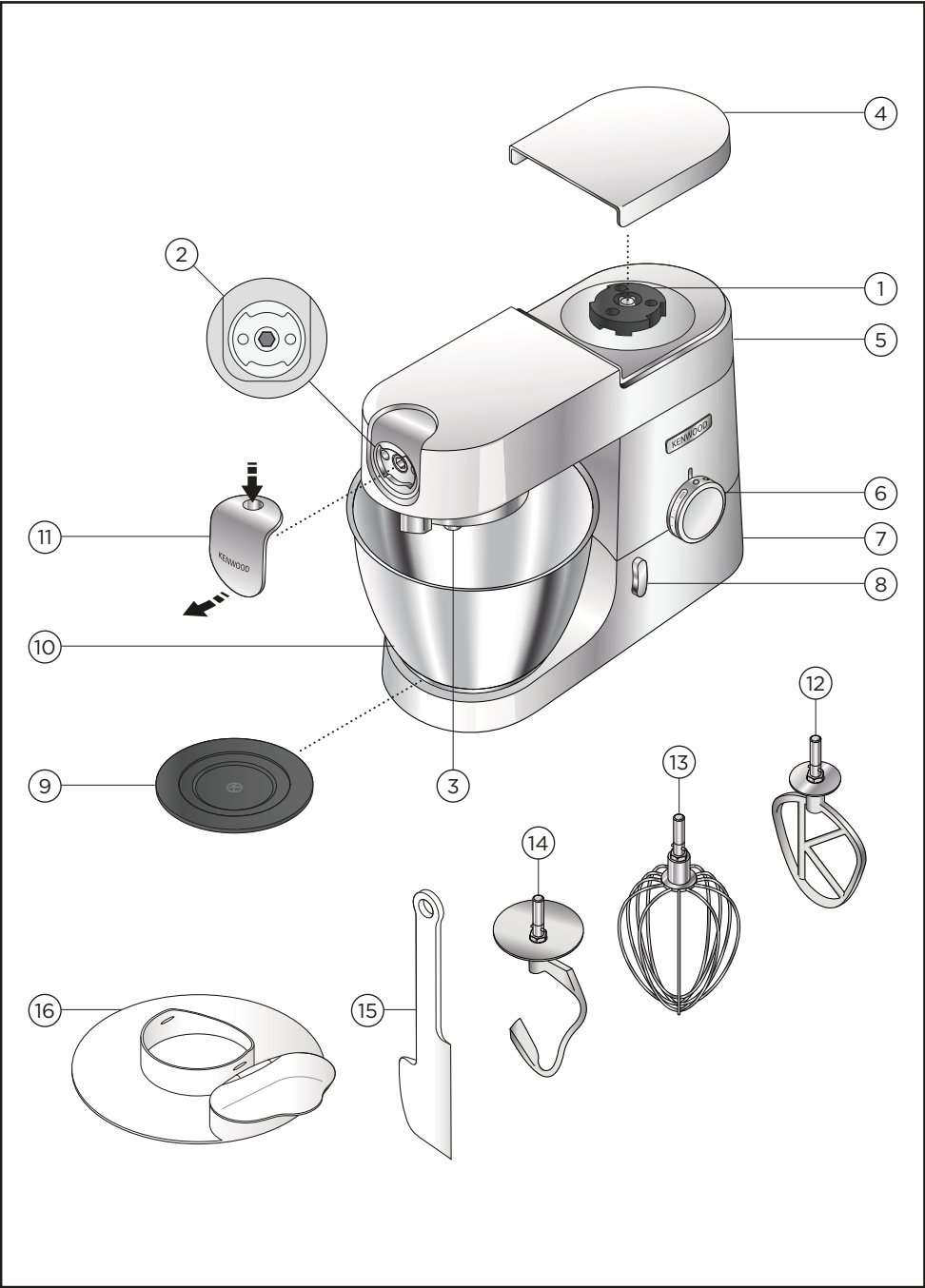
Μπολ

- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε **ποτέ** συρμάτινη βούρτσα, σύρμα κουζίνας ή λευκαντικό για να καθαρίσετε το ανοξείδωτο μπολ σας. Χρησιμοποιείτε ξύδι για να αφαιρείτε τα στρώματα αλάτων.
- **Κρατήστε το μακριά** από πηγές θερμότητας (μαγειρικές εστίες, φούρνους, φούρνους μικροκυμάτων).

Εργαλεία και καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

- Πλένετε στο χέρι και έπειτα στεγνώνετε πολύ καλά.

N			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

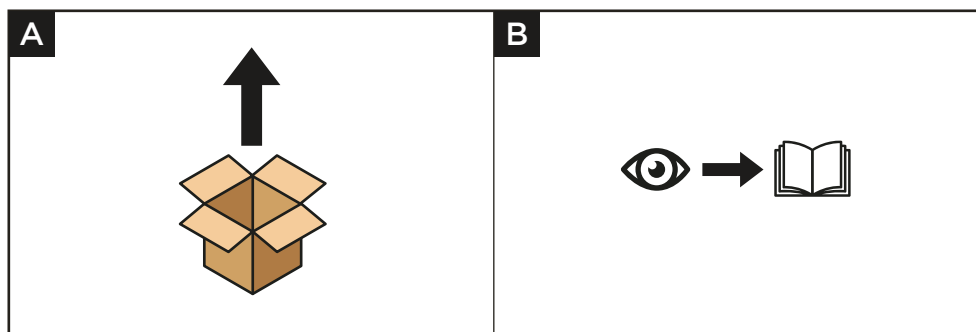


Υποδοχές εξαρτημάτων

- ① Υποδοχή υψηλής ταχύτητας
- ② Υποδοχή χαμηλής ταχύτητας
- ③ Υποδοχή εργαλείου του μπολ

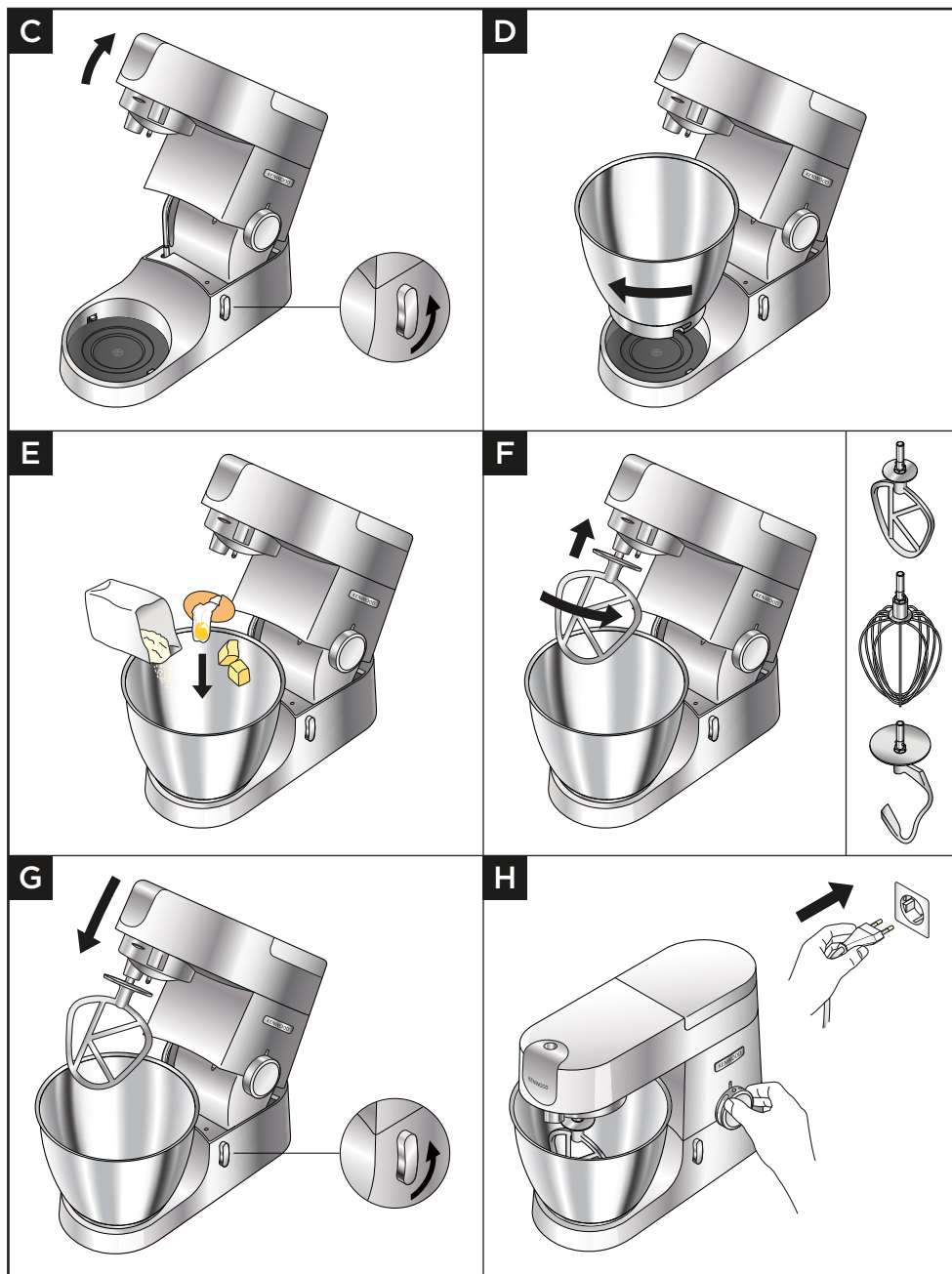
Μίξερ

- ④ Κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας
- ⑤ Κεφαλή του μίξερ
- ⑥ Κουμπί ελέγχου ταχύτητας και παλμικής λειτουργίας
- ⑦ Μονάδα μοτέρ
- ⑧ Μοχλός απασφάλισης της κεφαλής
- ⑨ Κάλυμμα βάσης μπωλ
- ⑩ Μπολ
- ⑪ Κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας
- ⑫ Χτυπητήρι Κ
- ⑬ Αναδευτήρι
- ⑭ Αναδευτήρας ζύμης
- ⑮ Σπάτουλα
- ⑯ Καπάκι κατά του πιτσιλίσματος



Χρήση της Κουζινομηχανής σας

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



Σημαντικό

- **Βεβαιωθείτε** ότι κανένα εργαλείο του μπολ δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν βρίσκεται μέσα στο μπολ, όταν χρησιμοποιείτε άλλες υποδοχές.
- **Μη** χρησιμοποιείτε το αναδευτήρι για παχύρρευστα μείγματα (π.χ. κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί και ανάμειξη βουτύρου και ζάχαρης) καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Μην υπερβαίνετε **ποτέ** τις αναγραφόμενες μέγιστες ποσότητες – ενδέχεται να υπερφορτώσετε το μηχάνημα.
- Κατά την παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη για κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε το πρώτα.
- **Βεβαιωθείτε** ότι τα πόδια ή η επιφάνεια εργασίας είναι καθαρά και στεγνά προτού χρησιμοποιήσετε το προϊόν.

- 1 Στρέψτε το μοχλό ανύψωσης της κεφαλής δεξιόστροφα και ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της.
Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα βάσης του μπολ έχει τοποθετηθεί σωστά με το σύμβολο  στην επάνω πλευρά.
- 2 Τοποθετήστε το μπολ στη βάση, πιέστε το προς τα κάτω και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 3 Προσθέστε τα σχετικά υλικά που θα αναμίξετε στο μπολ.
- 4 Τοποθετήστε το εργαλείο που χρειάζεστε στην υποδοχή. Έπειτα, πιέστε προς τα πάνω και στρέψτε το εργαλείο για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 5 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ ελαφρά και έπειτα στρέψτε το μοχλό ανύψωσης της κεφαλής αριστερόστροφα και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει.
- 6 Συνδέστε στην παροχή ρεύματος. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στρέφοντας τον διακόπτη ταχυτήτων στην ταχύτητα που θέλετε. Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία (P) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας σε μέγιστη ταχύτητα.
- 7 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στρέφοντας το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στην ταχύτητα που θέλετε. Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία (P) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας σε μέγιστη ταχύτητα.
- 8 Μετά τη χρήση, γυρίστε ξανά το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης «Ο» και αποσυνδέστε την Κουζίνομηχανή σας από την πρίζα.
- 9 Απασφαλίστε το εργαλείο από την υποδοχή στρέφοντάς το δεξιόστροφα και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Εάν ο αναδευτήρας K, το αναδευτήρι ή ο αναδευτήρας Flexi δεν επεξεργάζονται τα υλικά από το κάτω μέρος του μπολ, ανατρέξτε στην ενότητα «Προσαρμογή εξαρτημάτων».
- Για να ενσωματωθούν πλήρως τα υλικά στο μείγμα, να διακόπτετε την ανάμειξη και να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ με τη σπάτουλα ανά τακτά διαστήματα.
- Για να αποφύγετε το πιτσίσισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά.

Συμβουλές και υποδείξεις – Χτυπητήρι Κ

- Για καλύτερα αποτελέσματα, να χρησιμοποιείτε πάντα μαλακό βούτυρο και μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου όταν παρασκευάζετε κέικ.
- Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή γλυκών, εκτός εάν η συνταγή σας ζητά κάτι άλλο.

Συμβουλές και υποδείξεις – Αναδευτήρι

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, τα αβγά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Προτού χτυπήσετε ασπράδια αβγών, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει λιπαρή ουσία ή κρόκος αβγού στο αναδευτήρι ή στο μπολ.

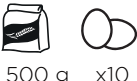
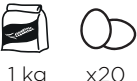
Συμβουλές και υποδείξεις – Εργαλείο ζύμης

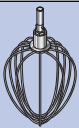
- Εάν αντιληφθείτε ότι η συσκευή καταπονείται, θέστε την εκτός λειτουργίας, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και επεξεργαστείτε το κάθε μισό μέρος χωριστά.

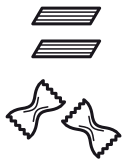
Μαγιά

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

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

	 (ΜΕΓ.)			 (Λεπτά)
	KVC30	KVL40		
	2 kg	3 kg	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	5-10
	 680 g	 910 g	1	0,5-2
	 500 g x10	 1 kg x20	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	1
	900 g	1,5 kg	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	5-10

	 (ΜΕΓ.)			 (Λεπτά)
	KVC30	KVL40		
	12	16	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	1½-2
 4-8°C	1 L	2 L	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	1½-3
	 250 g  500 g  200 g		Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	1-1½
	 180 ml x2		Max (Μέγ.)	1-1½
	620 g	930 g	Min-Max (Ελάχ.-Μέγ.)	4-6

	 KVC30		 KVL40			 (Λεπτά)
	Min	Μεγ.	Min	Μεγ.		
	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,36 kg  = 952 g H ₂ O	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,6 kg  = 960 g H ₂ O	Min-1	5
	 500 g  280 g  225 g	 1,3 kg  760 g  605 g	 500 g  280 g  225 g	 1,6 kg  800 g  720 g	Min-1	5
	 300 g		 600 g		1-2	4-5

Συνταγές

Ζύμη για πίτσα

500 g αλεύρι
30 g ελαιόλαδο
7 g αλάτι
7 g μαγιά
300 ml νερό

- 1 Προσαρμόστε το μπολ στην κουζίνομηχανή.
- 2 Προσθέστε όλα τα υλικά.
- 3 Τοποθετήστε το εξάρτημα ζυμώνματος και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
- 4 Αναμείξτε στην ελάχιστη ταχύτητα για 1 λεπτό.
- 5 Ζυμώστε στην ταχύτητα 1 για 4 λεπτά.
- 6 Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα πάνω σε αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας.
- 7 Καλύψτε τη ζύμη με βρεγμένη πετσέτα κουζίνας και αφήστε την να σταθεί για 30-40 λεπτά σε ζεστό χώρο.
- 8 Χωρίζετε στα 2 και απλώνετε σε δύο βάσεις για πίτσα 15 cm.
- 9 Μεταφέρετε σε ταψί φούρνου πασπαλισμένο με σιμιγδάλι. Γαρνίρετε την πίτσα και ψήνετε για 10-15 λεπτά στους 240°C.

Μαρινάδα με τσίλι

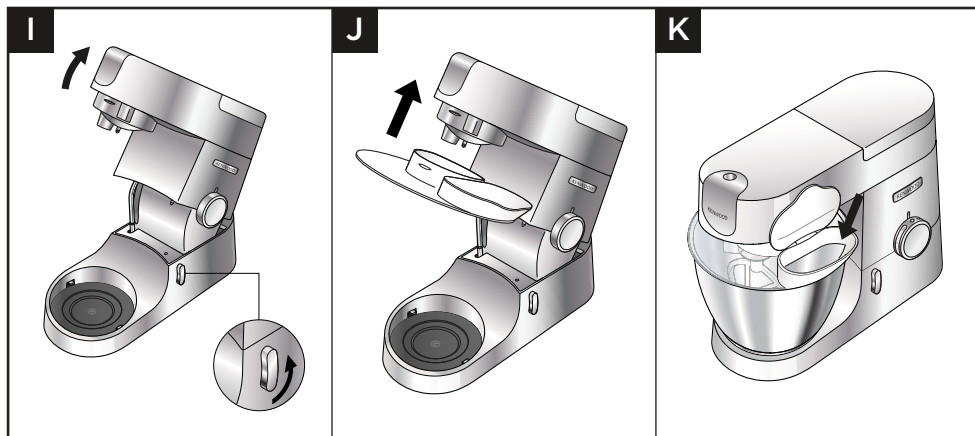
200 g ανοιχτόχρωμο λεπτόρευστο μέλι
1 πιπερίτσα τσίλι (ολόκληρη)
20 g (1 κουτ. γλυκού) φυστικοβούτυρο με κομματάκια φυστικιού
Καρυκεύματα

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

Σημείωση: Ο μίνι κόφτης / το εξάρτημα μύλου διατίθενται χωριστά για αγορά.

Πώς να τοποθετείτε και να χρησιμοποιείτε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



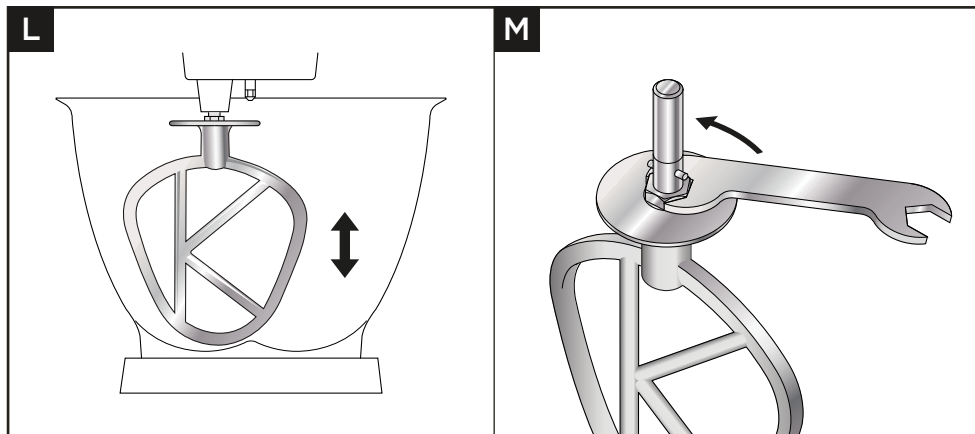
Σημαντικό

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

- 1 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.
- 2 Προσαρμόστε το μπωλ ανάμιξης επάνω στη βάση.
- 3 Πιέστε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος στο κάτω μέρος της κεφαλής του μίξερ μέχρι να κομμάτι πρέπει να βρίσκεται στη θέση που εικονίζεται.
- 4 Εισάγετε τον κατάλληλο αναδευτήρα.
- 5 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
- 6 Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα σηκώνοντας την κεφαλή του μίξερ και τραβώντας το προς τα κάτω.

Προσαρμογή εργαλείων

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



Σημαντικό

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

TYPE: KVC30 = 15 mm

TYPE: KVL40 = 19 mm

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
 - 2 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και τοποθετήστε το αναδευτήρι ή το χτυπητήρι.
 - 3 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Εάν η απόσταση πρέπει να ρυθμιστεί, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και αφαιρέστε το εργαλείο. Θα ήταν προτιμότερο, ο αναδευτήρας και το χτυπητήρι K να ακουμπούν **σχεδόν** στο κάτω μέρος του μπολ.
 - 4 Χρησιμοποιώντας το κατάλληλο γαλλικό κλειδί, χαλαρώστε το παξιμάδι όσο χρειάζεται για να ρυθμίσετε τον άξονα. Για να τοποθετήσετε το εργαλείο χαμηλότερα και πιο κοντά στο κάτω μέρος του μπολ, στρέψτε τον άξονα αριστερόστροφα. Για να τοποθετήσετε το εργαλείο πιο ψηλά από το κάτω μέρος του μπολ, στρέψτε τον άξονα δεξιόστροφα.
 - 5 Σφίξτε ξανά το παξιμάδι.
 - 6 Προσαρμόστε το εργαλείο στο μίξερ και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. (Ελέγξτε τη θέση του, βλ. τις οδηγίες παραπάνω).
 - 7 Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα όσες φορές χρειαστεί, έως ότου το εργαλείο τοποθετηθεί σωστά. Στη συνέχεια, σφίξτε καλά το παξιμάδι.
- Σημείωση: Το γαλλικό κλειδί απεικονίζεται μόνο για λόγους εικονογράφησης.

Αναδευτήρας ζύμης

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

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



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

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το αναδευτήρι ή το χτυπητήρι Κ χτυπούν στο κάτω μέρος του μπολ ή δεν επεξεργάζονται τα υλικά στο κάτω μέρος του μπολ.	Το εργαλείο βρίσκεται σε λάθος ύψος και χρειάζεται ρύθμιση.	Προσαρμόστε το ύψος χρησιμοποιώντας ένα κατάλληλο γαλλικό κλειδί – βλ. ενότητα «Προσαρμογή εργαλείων».
Δεν μπορεί να τοποθετηθεί το εξάρτημα χαμηλής ταχύτητας.	Ελέγξτε εάν το εξάρτημά σας είναι συμβατό για χρήση με το μοντέλο της συσκευής σας. Απαιτείται σύστημα Twist connection system (Μοντέλο KAX) 	Attachment must have the KAX Το εξάρτημα πρέπει να διαθέτει το σύστημα KAX twist connection system  για να προσαρμόζει στην υποδοχή. Εάν διαθέτετε εξαρτήματα του συστήματος Bar Connection System  , θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τον προσαρμογέα ΚΑΤ002ΜΕ, προκειμένου να τα συνδέσετε στο σύστημα Twist Connection System της Κουζίνομηχανής σας. <i>Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.kenwoodworld.com/twist</i>
Η Κουζίνομηχανή σταματά ενώ λειτουργεί.	Το σύστημα προστασίας από την υπερφόρτωση ή από την υπερθέρμανση είναι ενεργό. Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας.	Αποσυνδέστε από την πρίζα και ελέγξτε εάν υπάρχουν εμπόδια ή υπερφόρτωση. Γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «Ο» και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία. Εάν το πρόβλημα παραμένει, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη εκτός λειτουργίας για 15 λεπτά. Συνδέστε στην πρίζα και θέστε σε λειτουργία. Εάν, αφότου εφαρμόσετε την παραπάνω διαδικασία, η συσκευή εξακολουθεί να μην λειτουργεί, επικοινωνήστε με το τμήμα «εξυπηρέτησης πελατών» για περαιτέρω βοήθεια.

Русский

- Важная информация по безопасности [260-261](#)
- Перед подключением к сети электропитания [261](#)
- Уход и чистка [262-263](#)
- Список деталей [264-265](#)
- Как пользоваться кухонной машиной [266-270](#)
 - Схемы и инструкции по использованию [266-268](#)
 - Таблица рекомендуемого использования [268-269](#)
 - Рецепты [270](#)
- Как установить и пользоваться устройством для защиты от брызг [271](#)
 - Схемы и инструкции по использованию [271](#)
- Настройка насадок [272](#)
 - Схемы и инструкции по использованию [272](#)
- Обслуживание и забота о покупателях [273-274](#)
- Таблица поиска и устранения неисправностей [275](#)

Важная информация по безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Перед использованием в первый раз распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки. (Табличку с рейтингом на основании прибора снимать не следует). Промойте детали, см: “Уход и чистка”.
- При повреждении вилки или шнура во избежание риска их необходимо заменить в компании Kenwood или авторизованном сервисном центре Kenwood из соображений безопасности.
- **Всегда** ставьте регулятор скорости в положение ‘O’ Off и вынимайте вилку из сети перед установкой или снятием инструментов / насадок, после использования прибора и перед чисткой.
- **Не допускайте**, чтобы части вашего тела, волосы, украшения или предметы одежды свободного покроя приближались к движущимся частям и установленным насадкам.
- **Не оставляйте** включенный прибор без присмотра.
- **Не пользуйтесь** неисправным прибором. Отдайте его на проверку и в ремонт его: см. раздел ‘Обслуживание и забота о покупателях’.
- **Никогда** не помещайте пальцы в шарнирный механизм.
- **Не допускайте**, чтобы электрический шнур свисал вниз там, где его могут схватить дети.
- **Не допускайте**, чтобы головная часть была в поднятом положении во время работы кухонной машины.
- **Следите за тем**, чтобы вода не попала на блок питания, электрический шнур или штепсельный разъем.
- При использовании насадок для чаши в работе машины **обязательно** убедитесь, что чаша установлена.
- **Никогда** не пользуйтесь несанкционированными насадками.
- **Не используйте** одновременно более одного отверстия (розетку для насадок для чаши и низкоскоростное отверстие).
- **Никогда** не превышайте максимальные количества продуктов и скорости, указанные в Таблице рекомендуемого использования.
- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам предосторожности, которые вы найдете в комплекте поставки.
- Будьте осторожны при удалении насадок из чаши после длительного пользования прибором, так как они могут быть горячими.
- Поднимая этот прибор, будьте осторожны, поскольку он тяжелый.
- Перед подъемом **убедитесь в том**, что головная часть электроприбора зафиксирована, а контейнер, насадки, крышки и сетевой шнур надежно закреплены.
- **Не двигайте** и не поднимайте головную часть машины с установленной насадкой, так как от этого кухонная машина может потерять устойчивость.
- **Не допускайте**, чтобы прибор работал недалеко от края или свешиваясь над краем рабочей поверхности и не применяйте силы при установке насадок, так как это может нарушить стабильность положения прибора, он может опрокинуться, что может привести к травме.
- При перемещении прибора всегда поднимайте его за основание пьедестала и головную часть кухонной машины.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.

- Короткий шнур питания используется для снижения риска того, чтобы в нем запутаться или о него споткнуться.
- Удлинитель использовать можно, если проявлять осторожность при их использовании.
- При использовании удлинителя:
 1. Указанный электрический рейтинг удлинителя должен быть как минимум не ниже или выше, чем электрический рейтинг прибора.
 2. Шнур должен быть уложен таким образом, чтобы не покрывать столешницу или поверхность стола, где за него могут потянуть дети или о него можно случайно споткнуться.
 3. Удлинитель должен быть заземленным и с трехжильным кабелем. Электрические параметры прибора указаны на его основании.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Дети должны находиться под присмотром. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Максимальное значение мощности основано на мини-измельчителе/мельнице, которая работает с максимальной нагрузкой. Другие насадки могут потреблять меньше энергии.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Потребляемая мощность

- При регуляторе скорости в положении «О»
 - Автоматический переход в режим OFF (режим выключения): Не применимо.
 - Мощность в режиме выключения: $\leq 0,3$ Вт

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- **ОСТОРОЖНО! ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.**
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Уход и чистка

- Перед чисткой **обязательно** выключите электроприбор и отсоедините его от сети.
- При первом использовании на месте низкоскоростного отверстия ② может появиться немного жирного налета. Это нормально - просто вытрите его.

Блок питания, крышки приводов и крышка головной части

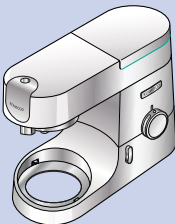
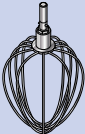
- Протереть влажной тряпкой, высушить (включая ножки на нижней стороне машины).
- **Недопустимо** использовать абразивы или погружать в воду

Чаша

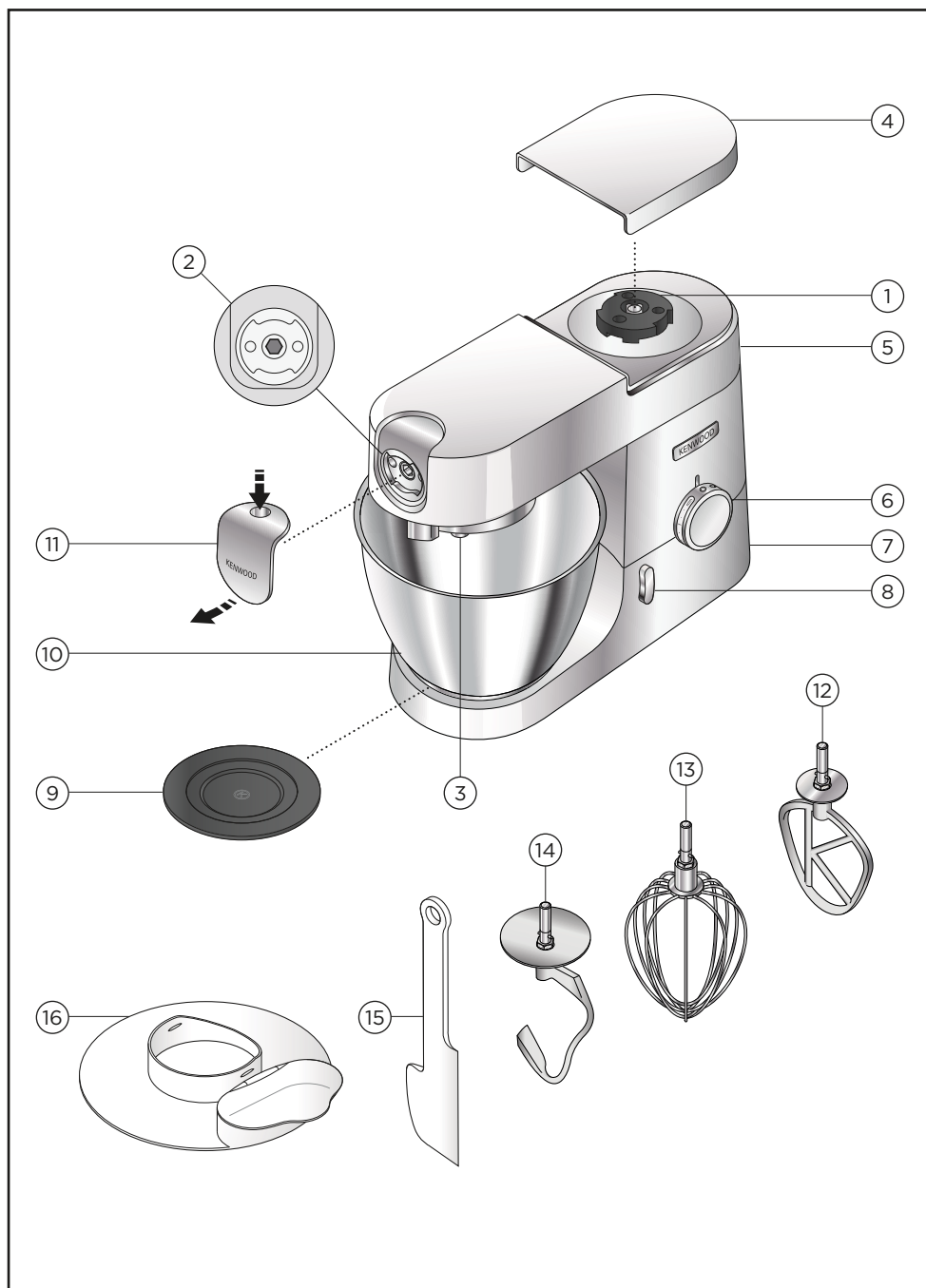
- Помыть руками, тщательно высушить или вымыть в посудомоечной машине.
- **Не используйте** проволочную щетку, металлическую мочалку или отбеливатель для чистки емкости из нержавеющей стали. Для удаления известкового налета, используйте уксус.
- **Не подвергайте** прибор воздействию источников тепла (верхней панели электроплиты, электропечей, микроволновых печей).

Крышка для защиты от брызг

- Помойте вручную, а затем тщательно просушите.

N			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Список деталей

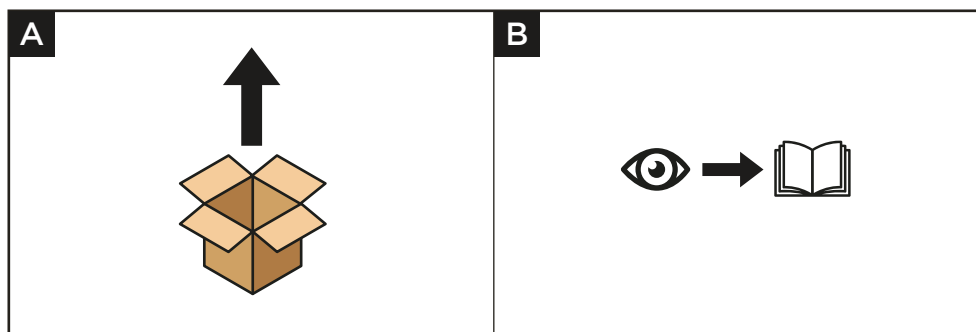


Гнезда для крепления насадок

- ① Высокоскоростное отверстие
- ② Низкоскоростное отверстие
- ③ Гнездо для насадок чаши

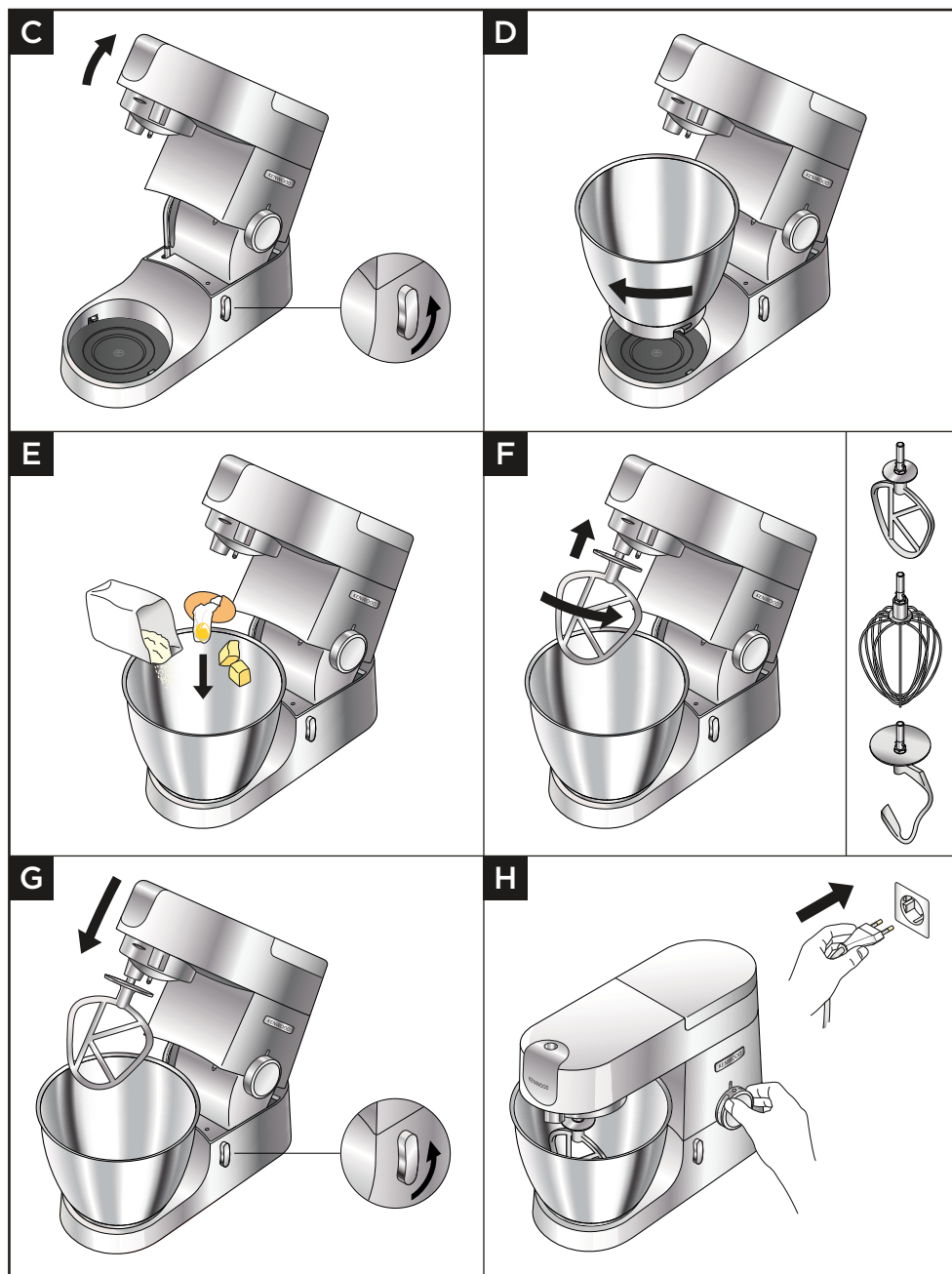
Миксер

- ④ Крышка высокоскоростного отверстия
- ⑤ Головка миксера
- ⑥ Регулятор скорости + импульсный режим
- ⑦ Блок электродвигателя
- ⑧ Рычаг разблокировки головки
- ⑨ Опорная прокладка для чаши
- ⑩ Чаша
- ⑪ Крышка низкоскоростного отверстия
- ⑫ К-образная насадка
- ⑬ Венчик
- ⑭ Насадка для замеса теста
- ⑮ Лопатка
- ⑯ Крышка для защиты от брызг



Как пользоваться кухонной машиной

Схемы и инструкции по использованию



Важно

- При использовании других отверстий **убедитесь**, что в чаше не установлены и не хранятся никакие насадки для чаши.
- **Не используйте** венчик для приготовления густых смесей (например, тортов "все в одном" или для взбивания жира и сахара) - это может привести к его повреждению.
- **Никогда** не превышайте указанную норму загрузки и скорости: это может привести к перегрузке прибора.
- При взбивании жира и сахара для приготовления смесей для тортов жир всегда должен быть комнатной температуры или предварительно размягчён.
- Перед использованием прибора **убедитесь**, что ножи и рабочая поверхность чистые и сухие.

- 1 Поверните рычажок головки против часовой стрелки и поднимите головку миксера до фиксации.
Удостоверьтесь, что подставка для чаши с фиксатором установлена правильно - обозначение  на лицевой стороне.
- 2 Установите чашу на подставку и подтолкните по часовой стрелке до фиксации.
- 3 Поместите ингредиенты для смешивания в чашу.
- 4 Вставьте нужную насадку в гнездо. Нажмите и поверните насадку, чтобы зафиксировать.
- 5 Слегка приподнимите головку миксера, затем поверните рычажок головки против часовой стрелки и опустите головку миксера до фиксации.
- 6 Подключите к источнику питания. Включите прибор, установив регулятор скорости на нужную отметку. Для коротких всплесков максимальной скорости положение «импульсный режим (P)».
- 7 Включите машину, повернув регулятор скорости в нужное положение. Используйте импульсный режим (P) для включения машины на максимальную скорость на короткие промежутки времени.
- 8 После выполнения действия поверните регулятор скорости в положение "O" (Выкл.) и отключите кухонную машину от сети питания.
- 9 Открутите насадку по часовой стрелке, чтобы разблокировать ее, а затем снимите.

Советы и рекомендации

- Если К-образная насадка, венчик или кремозбиватель не захватывают ингредиенты со дна чаши, обратитесь к разделу "Регулировка инструмента".
- Чтобы полностью смешать все ингредиенты, часто делайте перерывы в работе машины и соскребайте тесто с чаши лопаткой.
- Чтобы не разбрызгивать ингредиенты, постепенно увеличивайте скорость.

Советы и рекомендации - К-образная насадка

- Для получения наилучших результатов всегда используйте сливочное масло и маргарин комнатной температуры при приготовлении тортов.
- Для приготовления выпечки используйте холодные ингредиенты, кроме случая, когда в рецепте указано иное.

Советы и рекомендации - Венчик

- Наилучшие результаты достигаются при использовании яиц комнатной температуры.

- Перед взбиванием яичных белков, убедитесь, что на венчике и чаше нет жира или яичного желтка.

Советы и рекомендации - Насадка для замеса теста

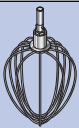
- Если вы слышите, что машина с трудом справляется с перемешиванием, отключите, извлеките половину теста и вымешайте каждую половину по отдельности.

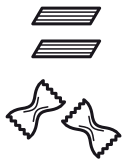
Дрожжи

- **Сухие дрожжи** (тип дрожжей, которые необходимо разводить водой): налейте тёплой воды в чашу. Затем добавьте дрожжи и сахар и оставьте на 10 минут до появления пены.
- **Свежие дрожжи** покрошите в муку.
- **Другие виды дрожжей:** следуйте указаниям производителя.
- Поместите тесто в смазанный жиром полиэтиленовый пакет или чашу, накрытую чайным полотенцем. Оставьте в теплом месте, пока объем теста не увеличится вдвое.

Таблица рекомендуемого использования

	 (МАКС)			 (Минуты)
	KVC30	KVL40		
	2 кг	3 кг	Min-Max (Мин-Макс)	5-10
	 680 г	 910 г	1	0,5-2
	  500 г x10	  1 кг x20	Min-Max (Мин-Макс)	1
	900 г	1,5 кг	Min-Max (Мин-Макс)	5-10

	 (МАКС)			 (Минуты)
	KVC30	KVL40		
	12	16	Min-Max (Мин-Макс)	1½-2
 4-8 °С	1 литр	2 литр	Min-Max (Мин-Макс)	1½-3
	 250 г  500 г  200 г		Min-Max (Мин-Макс)	1-1½
	 180 мл x2	 x2	Max (Макс)	1-1½
	620 г	930 г	Min-Max (Мин-Макс)	4-6

	 KVC30		 KVL40			 (Минуты)
	Мин	Макс	Мин	Макс		
	 x 500 г  = 350 г H ₂ O	 x 1,36 кг  = 952 г H ₂ O	 x 500 г  = 350 г H ₂ O	 x 1,6 кг  = 960 г H ₂ O	Min-1 (Мин-1)	5
	 500 г  280 г  225 г	 1,3 кг  760 г  605 г	 500 г  280 г  225 г	 1,6 кг  800 г  720 г	Min-1 (Мин-1)	5
	 300 г		 600 г		1-2	4-5

Рецепты

Тесто для пиццы

500 г муки

30 г оливкового масла

7 г соли

7 г дрожжей

300 мл воды

- 1 Установите чашу на кухонную машину.
- 2 Добавьте все ингредиенты.
- 3 Установите крюк для теста и опустите головную часть.
- 4 Смешайте на минимальной скорости в течение 1 минуты.
- 5 Вымешивайте на скорости 1 в течение 4 минут.
- 6 Придайте тесту форму шара, поместив его на посыпанную мукой рабочую поверхность .
- 7 Накройте тесто влажным чайным полотенцем и оставьте на 30-40 минут в теплом месте.
- 8 Разделите на 2 части и раскатайте в две основы для пиццы диаметром 15 см.
- 9 Переложите на засыпанный манкой противень. Украсьте пиццу гарнирными добавками/ покрытием и выпекайте 10-15 минут при температуре 240°С.

Маринад с перцем чили

200 г прозрачного жидкого меда

1 перец чили

20 г (1 столовая ложка) ломкого арахисового масла

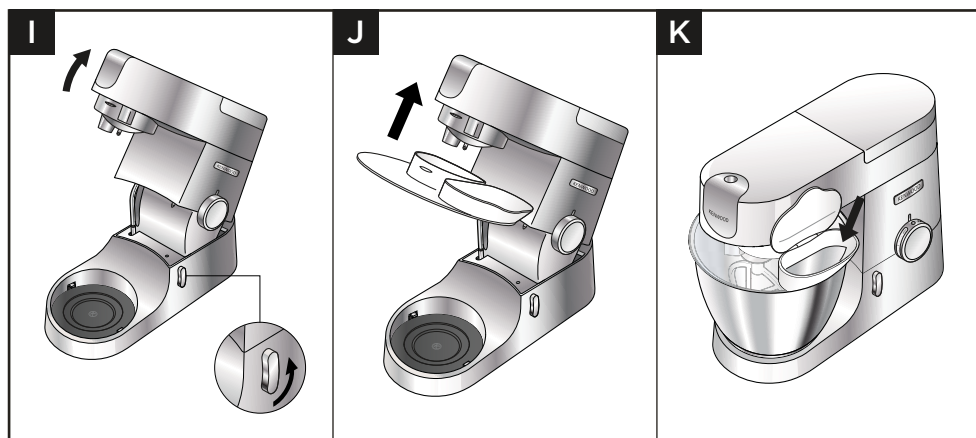
Приправа

- 1 Поместите все ингредиенты в мини измельчитель / мельницу.
- 2 Подсоедините насадку к кухонной машине и расположите ингредиенты вокруг ножевого блока.
- 3 Включите прибор на максимальную скорость на 4 секунды.
- 4 Используйте по назначению.

Примечание: насадка - мини-измельчитель/мельница приобретается отдельно.

Как установить и пользоваться устройством для защиты от брызг

Схемы и инструкции по использованию



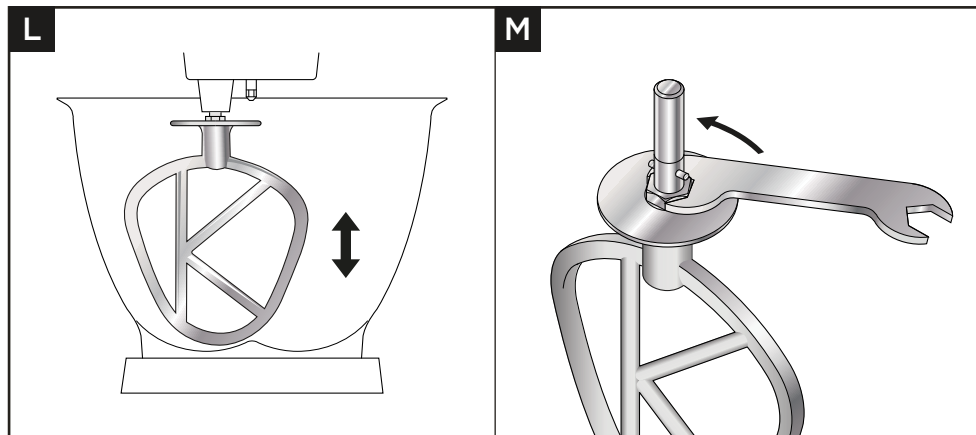
Важно

- Во время перемешивания ингредиенты могут добавляться в чашу через подвешенную на петлях крышку для защиты от брызг.
- Для выполнения смены насадок крышку для защиты от брызг снимать не требуется.

- 1 Поднимите головку миксера до ее фиксации.
- 2 Установите чашу на основание.
- 3 Надвиньте крышку для защиты от брызг на нижнюю часть головки миксера, добившись его полной посадки. Шарнирная секция должна быть расположена, как показано на рисунке.
- 4 Вставьте нужную насадку.
- 5 Опустите головку миксера.
- 6 Удалите крышку для защиты от брызг, приподняв головку миксера и подтолкнув ее вниз.

Настройка насадок

Схемы и инструкции по использованию



Важно

- На заводе насадки отрегулированы под высоту чаши, входящей в комплект поставки, и не требуют регулировки.

Чтобы отрегулировать насадку, используйте подходящий гаечный ключ:

TYPE: KVC30 = 15 мм

TYPE: KVL40 = 19 мм

- 1 Отключите прибор от сети.
- 2 Поднимите головку миксера и вставьте венчик или взбивалку.
- 3 Опустите головку миксера. Если необходимо отрегулировать зазор, поднимите головку миксера и снимите насадку. В идеальном варианте венчик или К-образная насадка должны **почти** касаться дна чаши.
- 4 С помощью подходящего гаечного ключа открутите гайку, чтобы можно было регулировать положение вала. Чтобы опустить насадку ближе к дну чаши, поверните вал против часовой стрелки.
Чтобы приподнять насадку, поверните вал по часовой стрелке.
- 5 Закрутите гайку.
- 6 Установите насадку на место и опустите головку миксера. (Проверьте положение насадки, см. вышеперечисленные пункты).
- 7 Повторяйте вышеописанную процедуру до тех пор, пока насадка не будет установлена правильно. Как только насадка займет необходимое положение, тщательно закрутите гайку.

Примечание: гаечный ключ представлен исключительно в иллюстративных целях.

Насадка для замеса теста

Положение данной насадки устанавливается производителем и не требует дальнейших переустановок.

Обслуживание и забота о покупателе

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Информация о коде даты производства может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Первые две цифры обозначают год, последние две цифры - порядковый номер недели года.

Например: 4-я неделя января 2024 года = 24T04

Модельность	TYPE: KVC30 TYPE: KVL40
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	1200 Вт
Условия хранения:	Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %
Срок хранения:	Не ограничен.
Срок службы:	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации:	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки:	Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации:	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Адрес производителя:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
Импортёр и уполномоченная организация на принятие претензий:
ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Сущёвская, д. 27, стр. 3
Тел.: +7 (495) 781-26-76

Таблица поиска и устранения неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Венчик или К-образная насадка стучит по дну чаши или не достает до ингредиентов на дне чаши.	Зажим для помешивания установлен.	Снимите зажим для помешивания: его следует использовать только в сочетании с насадкой для смешивания во время приготовления.
Не удастся установить низкоскоростные насадки.	Проверьте насадку на совместимость с моделью машины. Требуется резьбовая система фиксации (модель KAX) 	Насадка должна быть снабжена резьбой системой фиксации KAX  , чтобы устанавливаться в это гнездо. Если ваша насадка снабжена балочной системой Bar  , вам следует воспользоваться адаптером KAT002ME, чтобы установить ее в резьбовое отверстие системы фиксации Твист кухонной машины. <i>Дополнительную информацию см. на сайте www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Кухонная машина останавливается в процессе работы.	Включилась защита от перегрузки или перегрева. Превышен допустимый объем.	Отключите устройство и устраните помеху или источник перегрузки. Поверните регулятор скорости в положение “0”, а затем снова выберите нужную скорость. Если прибор не работает, удалите часть ингредиентов, чтобы снизить нагрузку, и перезапустите. Если и это не помогает решить проблему, отключите прибор и дайте постоять 15 минут. Подключите и повторно выберите скорость. Если не удастся запустить прибор, используя указанную выше процедуру, обратитесь в службу поддержки клиентов.

Қазақша

- Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат [277-278](#)
- Токқа қоспас бұрын [278](#)
- Күтім көрсету және тазалау [279-280](#)
- Бөлшектер тізімі [281-282](#)
- Асүй құрылғысын пайдалану үшін [283-287](#)
 - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары [283-285](#)
 - Пайдалану кестесі [285-286](#)
 - Рецепттер [287](#)
- Шашыраудан қорғауды бекіту мен қолдану [288](#)
 - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары [288](#)
- Жабдықты реттеу [289](#)
 - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары [289](#)
- Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес [290-291](#)
- Ақаулықтарды жою нұсқаулығы [292](#)

Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Алғаш пайдалану алдында бүкіл қаптама мен жапсырмаларды алып тастаңыз. (Құрылғы негізіндегі ақпараттық тақтайшаны алып тастауға болмайды.) Бөлшектерді жуу, мына бөлімді қараңыз: «Күтім жасау және тазалау».
- Егер аша немесе кабель зақымдалған болса, ол қауіпсіздік мақсатында қауіптің алдын алу үшін Kenwood немесе өкілетті Kenwood жөндеушісі тарапынан ауыстырылуы керек.
- Құралдарды/тіркемелерді орнатпас бұрын немесе алып тастамас бұрын, қолданғаннан кейін және тазаламас бұрын, **әрқашан** жылдамдық реттегішін «О» өшірулі күйіне қойып, розеткадан ажыратыңыз.
- Дене мүшелеріңізді, шашыңызды, зергерлік бұйымдарыңызды және кең киімдеріңізді қозғалатын бөліктерден және бекітілген тіркемелерден **әрқашан** алыс ұстаңыз.
- Құрылғыны **ешқашан** қараусыз қалдырмаңыз.
- Зақымдалған құралды Асүй құрылғысын қолданбаңыз. Оны тексертіңіз немесе жөндетіңіз: «Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
- **Ешқашан** саусақтарыңызды топсалы механизмге салмаңыз.
- Балалардың тартуы мүмкін жерге **ешқашан** сымды салбыратып қоймаңыз.
- Ас машинаның басы жоғары көтерілген жағдайда **ешқашан** қолданбаңыз.
- Қуат бөлігін, сымды немесе ашаны **ешқашан** ылғалдамаңыз.
- Тостаған құралын пайдаланған кезде, құрылғының жұмыс барысында тостағанның орнатылғанына үнемі **көз жеткізіңіз**.
- **Ешқашан** рұқсат етілмеген тіркемені пайдаланбаңыз.
- Бір уақытта бірнеше шығысты (тостаған құралының шығысы және төмен жылдамдықты шығыс) **пайдаланбаңыз**.
- Ұсынылатын қолданыс кестесінде көрсетілген максималды мөлшерлер мен жылдамдықтардан **ешқашан** аспаңыз.
- Тіркемені қолданған кезде, онымен бірге берілетін қауіпсіздік нұсқауларын оқыңыз.
- Олардың ыстық болуы мүмкін болғандықтан, ұзақ уақыт қолданған соң табақ құралдарын алған кезде абайлаңыз.
- Ол ауыр болғандықтан осы құралды көтерген кезде абайлаңыз.
- Көтермес бұрын, басының құлыпталғанын және табағының, құралдарының, сыртқы қақпақтары мен сымның қауіпсіздендірілгенін **тексеріңіз**.
- Миксердің басын бекітілген қондырғымен қозғап **көтермеңіз**, ас үй құрылғысы тұрақсыз болуы мүмкін.
- Құрылғыны жиек маңайында **жұмыс істетпеңіз** немесе жұмыс беткейінен шығып тұратындай етіп **қоймаңыз** немесе тіркеме орнатылған кезде оған **күш түсірмеңіз**, себебі бұл құрылғының тұрақсызданып, аударылып кетуіне және нәтижесінде зақым алуға әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны жылжитқан кезде **әрқашан** тұғырық негізінен және миксер басынан ұстаңыз.

- Құралды дұрыс қолданбау нәтижесінде зақым келуі мүмкін.
- Қысқа қуат сымы шатасу немесе апаттық өшіп қалу салдарынан болатын қауіпті азайту үшін қолданылады.
- Ұзартқыш баусымдарды аса мұқият болған жағдайда пайдалануға болады.
- Ұзартқыш баусымды пайдаланған жағдайда:
 1. Ұзартқыш сымның таңбаланған электрлік көрсеткіштері кемінде құрылғының электрлік көрсеткіштеріне тең немесе одан жоғары болуы керек.
 2. Баусымды асүй үстелінен немесе үстелдің үстіңгі тақтайынан салбырап тұрмайтындай етіп орналастыру керек, кері жағдайда балалар одан тартып қалуы немесе байқаусызда оған сүрініп қалуы мүмкін.
 3. Ұзартқыш баусым жерге тұйықталған, 3 сымды болуы керек. Құрылғының электрлік сипаттамалары құрылғының төменгі жағында көрсетілген.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларды қадағалау қажет.
- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- Максималды мән ең үлкен жүктемені алатын мини чоппер/ұсақтағыш тіркемесіне негізделеді. Өзге тіркемелер азырақ жүтемені алуы мүмкін.
- Құрылғыны **тек** үй шаруасына байланысты қолданыңыз. Егер құрылғы өз міндетіне сай мақсатта қолданылмаса немесе берілген нұсқаулықты дұрыс сақтамаған жағдайда Kenwood компаниясы ешқандай жауапкершілікті өз мойнына алмайды.

Қуат шығыны

- Жылдамдық реттегіші «О» күйінде
 - ӨШІРУЛІ режимге автоматты түрде ауысу: Қолданылмайды.
 - Өшірулі режим қуаты: $\leq 0,3$ Вт.

Токқа қоспас бұрын

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- **ЕСКЕРТУ: БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫНЫ ЖЕРГЕ ТҰЙЫҚТАУ ҚАЖЕТ.**
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

Күтім көрсету және тазалау

- Тазаламас бұрын **әрқашан** өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- Төмен жылдамдық шығысында ② оны бірінші рет пайдаланғанда аздап май пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай — оны жай ғана сүртіп тастаңыз.

Қуат блогы, шығыс қақпақтары және бас қақпағы

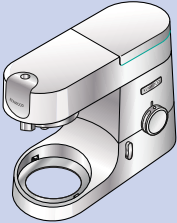
- Дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз (құрылғының астыңғы жағындағы аяқтарды қоса).
- Абразивті заттарды **ешқашан** қолданбаңыз немесе суға батырмаңыз.

Тостаған

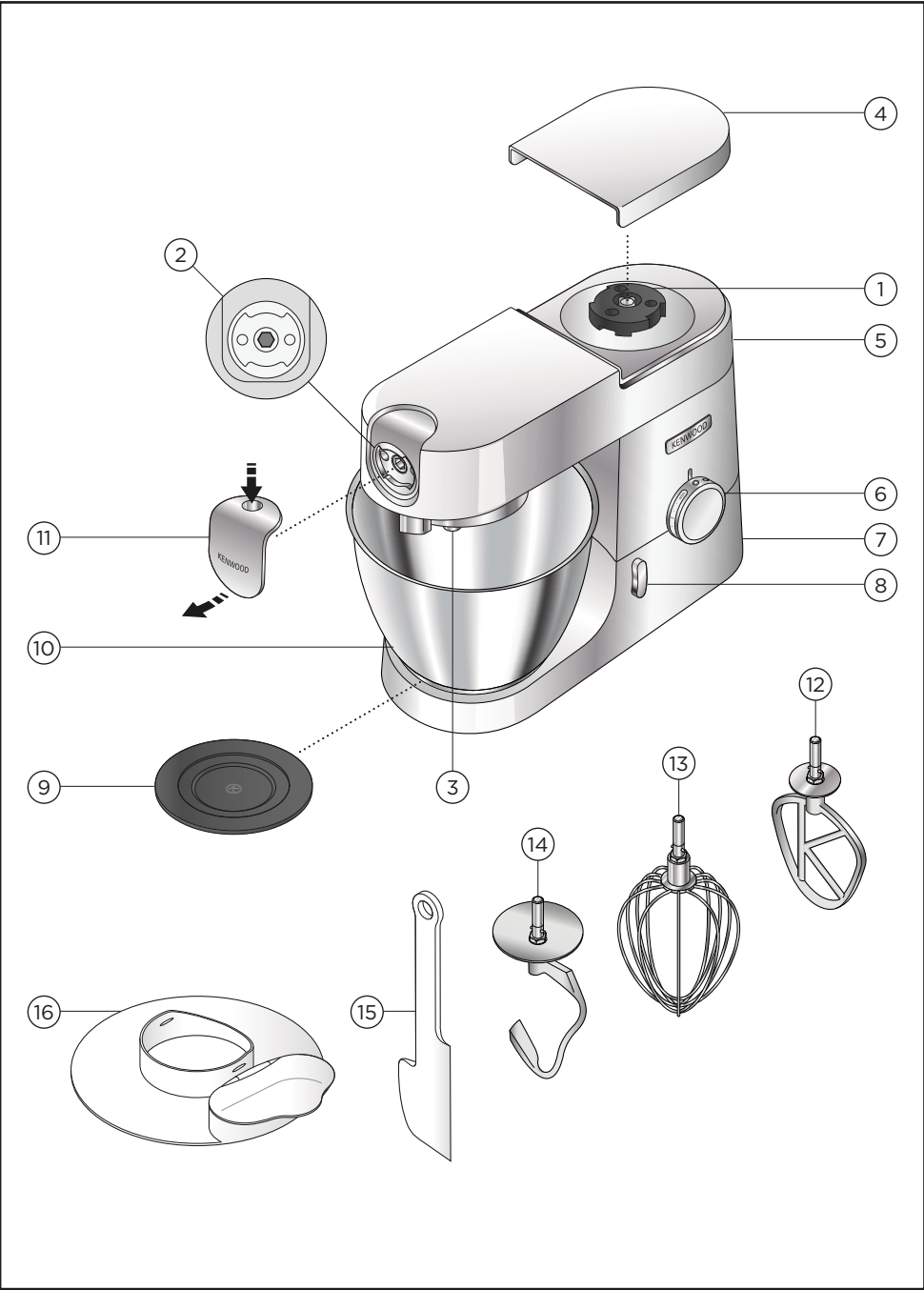
- Қолмен жуып, одан кейін жақсылап құрғатыңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жуыңыз.
- **Ешқашан** металл қылшақты, болат жөкені немесе ағартқышты тот баспайтын болат тостағанды жуу үшін қолданбаңыз. Қаспақты алу үшін сірке қышқылын қолданыңыз.
- Ыстықтан **аулақ ұстаңыз** (плита, пеш, микротолқынды пеш).

Құралдар мен шашыратқыш

- Қолмен жуыңыз, одан кейін мұқият құрғатыңыз.

N			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Бөлшектер тізімі

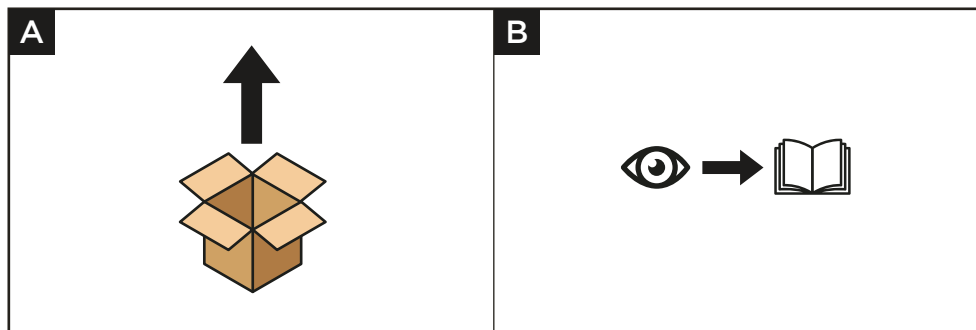


Қондырғы шығыстары

- ① Жоғары жылдамдық шығысы
- ② Баяу жылдамдық шығысы
- ③ Тостаған жабдығының ұяшығы

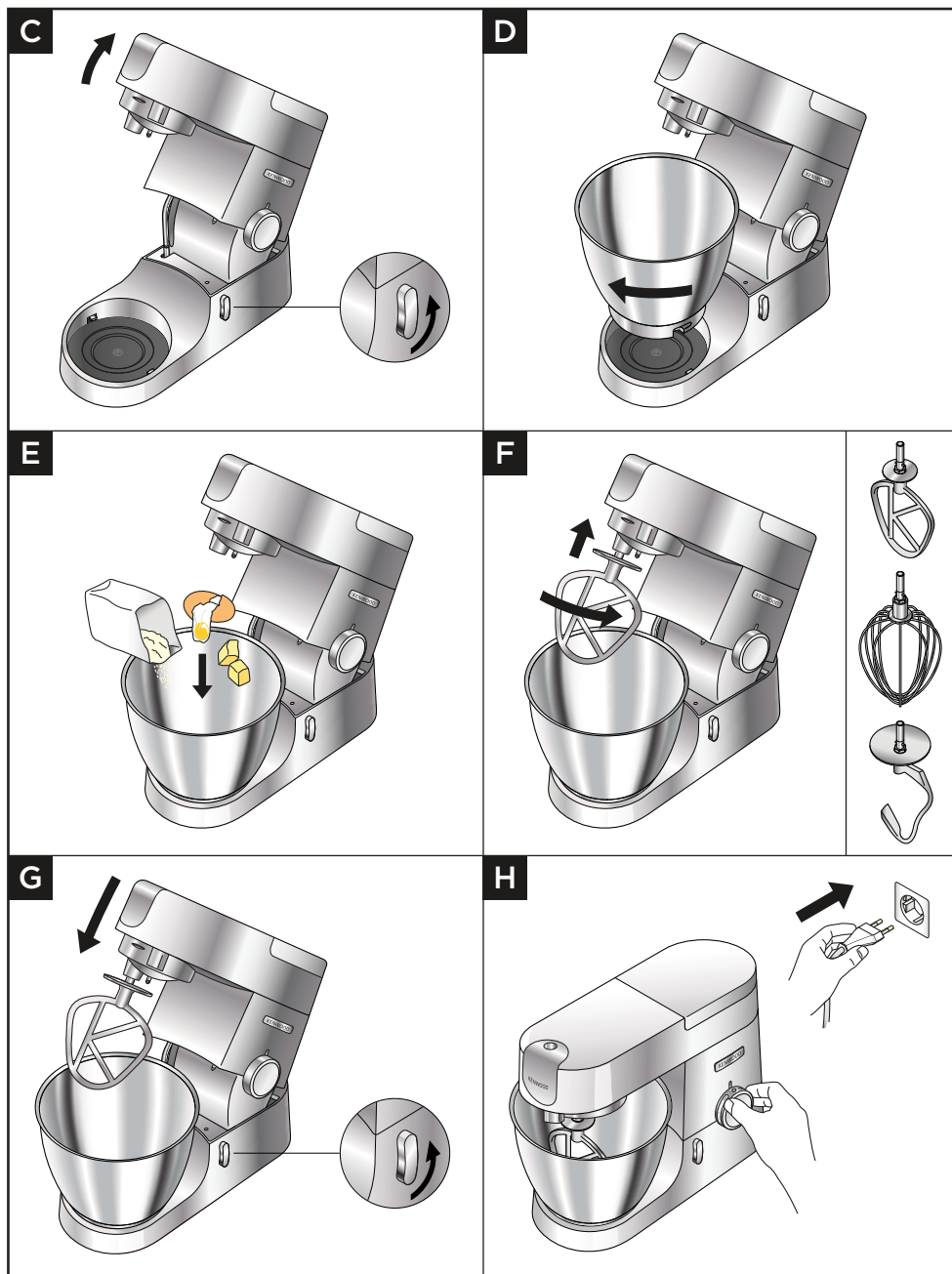
Араластырғыш

- ④ Жоғары жылдамдықты шығысының қақпағы
- ⑤ Араластырғыш басы
- ⑥ Жылдамдық пен импульсті басқару
- ⑦ Қуат бөлігі
- ⑧ Басын босату иінтірегі
- ⑨ Табақты қою плитасы
- ⑩ Тостаған
- ⑪ Баяу жылдамдықты шығысының қақпағы
- ⑫ К-талқандағыш
- ⑬ Шайқағыш
- ⑭ Қамыр құралы
- ⑮ Қалақша
- ⑯ Шашыраудан қорғау



Асүй құрылғысын пайдалану үшін

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды

- Басқа шығыстарды пайдаланған кезде, тостағанда ешқандай құрал орнатылмағанына немесе сақталып тұрмағанына **көз жеткізіңіз**.
- Бұлғау құралын қою қоспалар үшін (мысалы, құрама торттар немесе кілегей мен қант сияқты) **пайдаланбаңыз**, әйтпесе құрал зақымдалуы мүмкін.
- Көрсетілген максималды сыйымдылықтардан асыруға **болмайды**, себебі машинаға артық жүк салынуы мүмкін.
- Кекс қанты мен тұнған майды араластырған кезде майды үнемі бөлме температурасында пайдаланыңыз немесе оны жұмсартыңыз.
- Бұйымды пайдалану алдында тіректер мен жұмыс беті таза әрі құрғақ екеніне **көз жеткізіңіз**.

- 1 Басын көтеру иінтірегіне сағат тіліне қарсы бұрап, араластырғыш ұшын орнына құлыпталғанша көтеріңіз.
Табақты қою плитасына  белгісі жоғары қарап салынғанын тексеріңіз.
- 2 Табақты негізге салып, оны қалпында қауіпсіздендіру үшін, төмен басып, сағат тілі бағытымен бұраңыз.
- 3 Тиісті ингредиенттерді араластыратын ыдысқа салыңыз.
- 4 Қажетті жабдықты ұяшыққа орнатыңыз. Одан кейін басып жабдықты бекіту үшін айналдырыңыз.
- 5 Араластырғыш ұшын шамалы көтеріп, басын көтеру иінтірегін сағат тіліне қарсы бұрап, араластырғыш ұшын құлыпталғанша түсіріңіз.
- 6 Қуат көзіне қосыңыз. Жылдамдықты басқару тетігін қажетті жылдамдық параметріне бұрап, машинаны іске қосыңыз. Максималды жылдамдықтың қысқа импульстері үшін импульс (P) күйін пайдаланыңыз.
- 7 Ас машинаны жылдамдық басқаруды айналыдырып, керекті жылдамдықты таңдап қосыңыз. Импульс күйін (P) қысқа максималды жылдамдықтағы кезектер үшін қолданыңыз.
- 8 Қолданыстан кейін жылдамдық басқаруын 'O' OFF күйіне келтіріп, ас машинаңызды қуат көзінен ажыратыңыз.
- 9 Жабдықты алу үшін оны сағат тілі бағытымен жабдық ұяшығынан босатып алыңыз.

Кеңестер

- Егер К-талқандағыш тостағанның түбінен ингредиенттерді жинамаса, «Құралды реттеу» бөлімін қараңыз.
- Кекс қанты мен тұнған майды араластырған кезде майды үнемі бөлме температурасында пайдаланыңыз немесе оны жұмсартыңыз.
- Ингредиенттерді шашыратпас үшін, жылдамдықты жүйелі арттырыңыз.

Кеңестер — К-талқандағыш

- Торттарды жасағанда жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін әрқашан бөлме температурасындағы сары май мен маргаринді пайдаланыңыз.
- Рецептте басқаша көрсетілмесе, пастаға суық ингредиенттерді пайдаланыңыз.

Кеңестер — Бұлғау құралы

- Жұмыртқа бөлме температурасында болған кезде үздік нәтижелерге қол жетеді.
- Жұмыртқа ағын шайқау алдында шайқағышта немесе тостағанда май немесе жұмыртқа сарысы жоқтығына көз жеткізіңіз.

Кеңестер — Қамыр құралы

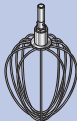
- Машинаның қиын жұмыс істеп жатқанын естісеңіз, оны өшіріп, қамырдың жартысын шығарып, әрбір жартысына бөлек-бөлек істеңіз.

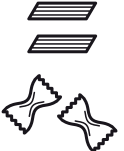
Ашытқы

- **Кептірілген ашытқы** (қайта жасауға қажет түрі): тостағанға жылы су құйыңыз. Одан кейін ашытқы мен қант қосып, көбіктенгенше шамамен 10 минутқа қалдырыңыз..
- **Таза ашытқы:** ұнға аунатыңыз.
- **Ашытқының басқа түрлері:** өндіруші нұсқауларын орындаңыз.
- Қамырды майланған пластик қапшыққа немесе ас үй сүлгісімен жабылған тостағанға салыңыз. Содан кейін екі есе көтерілгенше жылы жерге қойып қойыңыз.

Пайдалану кестесі

	 (МАКС.)			 (Мин.)
	KVC30	KVL40		
	2 кг	3 кг	Min-Max (Мин. – Макс)	5-10
  	 680 г	 910 г	1	0,5-2
 	  500 г x10	  1 кг x20	Min-Max (Мин. – Макс)	1
  → 	900 г	1,5 кг	Min-Max (Мин. – Макс)	5-10

	 (МАКС.)			 (Мин.)
	KVC30	KVL40		
	12	16	Min-Max (Мин. - Макс)	1½-2
 4-8°С	1 литр	2 литр	Min-Max (Мин. - Макс)	1½-3
	 250 г	 500 г  200 г	Min-Max (Мин. - Макс)	1-1½
	 180 мл	 x2	Max (Макс)	1-1½
	620 г	930 г	Min-Max (Мин. - Макс)	4-6

	 KVC30		 KVL40			 (Мин.)
	Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
	 x 500 г  = 350 г H ₂ O	 x 1.36 кг  = 952 г H ₂ O	 x 500 г  = 350 г H ₂ O	 x 1.6 кг  = 960 г H ₂ O	Min-1 (Мин. – 1)	5
	 500 г  280 г  225 г	 1.3 кг  760 г  605 г	 500 г  280 г  225 г	 1.6 кг  800 г  720 г	Min-1 (Мин. – 1)	5
	 300 г		 600 г		1-2	4-5

Рецепттер

Пицца қамыры

500 г ұн

30 г зәйтүн майы

7 г тұз

7 г ашытқы

300 мл су

- 1 Тостағанды асүй құрылғысына салыңыз.
- 2 Барлық ингредиенттерді салыңыз.
- 3 Қамырға арналған ілгекті орнатып, басын төмен түсіріңіз.
- 4 Минималды жылдамдықта 1 минут араластырыңыз.
- 5 1-жылдамдықта 4 минут илеңіз.
- 6 Қамырды ұн себілген жұмыс бетінде шар етіп пішіндеңіз.
- 7 Қамырды дымқыл ас үй сүлгісімен жауып, жылы жерде 30–40 минутқа қалдырыңыз.
- 8 2 бөлікке бөліп, 2 15 см-лік пицца негізіне жайыңыз.
- 9 Жарма себілген пісірме табаққа салыңыз. Пиццаны безендіріп, 240 °C температурада 10–15 минут пісіріңіз.

Қабықты бұрыш маринады

200 г сұйық ағып тұрған бал

1 ащы бұрыш (түгел)

20 г (1 шай қасық) жержаңғақ бөліктері бар май

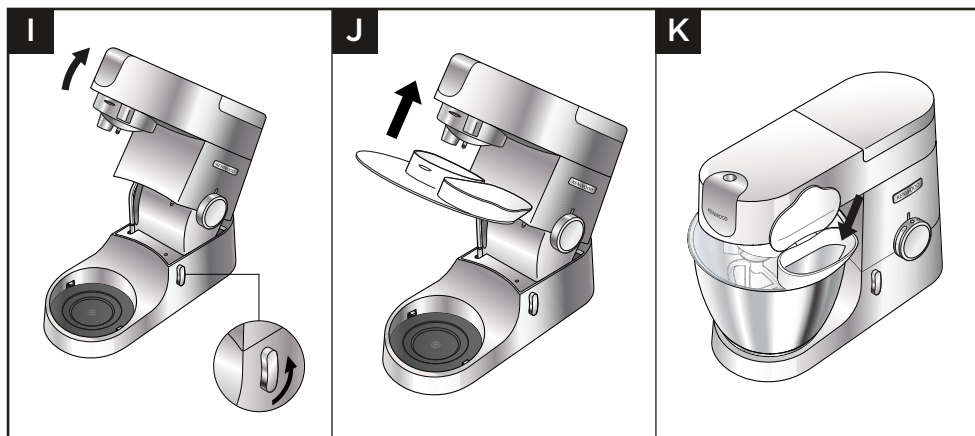
Дәмдеуіш

- 1 Барлық ингредиенттерді кішкентай ұсақтағышқа/ұнтақтағышқа салыңыз.
- 2 Тіркемелерін ас үй құрылғысына салып, ингредиенттерінің алмас айналасына салынуына мүмкіндік беріңіз.
- 3 4 секундқа макс жылдамдыққа қосыңыз.
- 4 Қажет болғанда пайдаланыңыз.

Ескертпе: Шағын ұсақтағыш/диірмен тіркемесін бөлек сатып алуға болады.

Шашыраудан қорғауды бекіту мен қолдану

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары

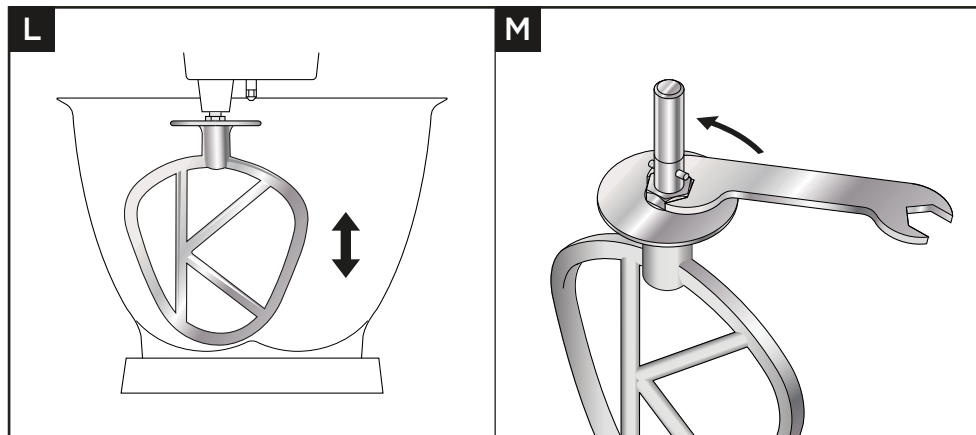


Маңызды

- Араластыру кезінде ингредиенттерді шашыраудан қорғаудың бекітілген бөлімі арқылы табаққа тікелей қосуға болады.
- Құралдарды ауыстыру үшін шашыраудан қорғауды алып тастаудың қажеті жоқ.

- 1 Ол құлыпталғанша, араластырғыш басын көтеріңіз.
- 2 Табақты негізге салыңыз.
- 3 Ол орнына толығымен салынбайынша араластырғыш басының төменгі жағына шашыратқышты салыңыз. Бекітілген бөлімін көрсетілгендей салу керек.
- 4 Қажетті құралды салыңыз.
- 5 Араластырғыш басын төмендетіңіз.
- 6 Араластырғыш басын көтеру және оны төмен қарай басу арқылы шашыраудан қорғауды алыңыз.

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды

- Жабдықтар зауытпен қамтылған тостағанға дұрыс биіктікте орнатылып, реттеуді қажет етпейді. Сонда да егер сіз жабдықты реттегіңіз келсе, дұрыс өлшемді сомынды бұрайтын кілтті қолданыңыз.

TYPE: KVC30 = 15 мм

TYPE: KVL40 = 19 мм

- Аспапты қуат көзінен ажыратыңыз.
- Араластырғыш басын көтеріп, шайқағыш немесе талқандағышты енгізіңіз.
- Араластырғыш басын төмендетіңіз. Егер саңылау реттеуді қажет етсе, араластырғыш басын көтеріп, жабдықты алып тастаңыз. Шайқағыш пен К-талқандағыш тостағанның түбіне **дерлік** жанасуы керек.
- Сәйкес сомынды бұрайтын кілтті қолданып, білікті реттеу мүмкін болатындай сомынды босатыңыз. Жабдықты тостаған түбіне жақын орнату үшін білікті сағат тілінің бағытына қарсы бұрыңыз. Жабдықты тостаған түбінен алыс орнату үшін білікті сағат тілінің бағытымен бұрыңыз.
- Сомынды қайта бұраңыз
- Жабдықты араластырғышқа бекітіп, араластырғыш басын төмендетіңіз. (Оның күйін тексеріңіз, жоғарыда қараңыз).
- Керек болса, жоғарыдағы қадамдарды жабдық дұрыс орнатылмағанша қайталаңыз. Одан кейін сомынды ақырын бұраңыз.
Ескерту: сомынды бұрайтын кілт тек суреттеу мақсатымен көрсетілген.

Қамыр құралы

Бұл жабдық зауытта орнатылады және реттеуді қажет етпейді.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында қандай да болмасын ақаулық туындайтын болса, көмек сұрамас бұрын, нұсқаулықтағы «Ақаулықтарды жою нұсқаулығы» бөлімін қараңыз немесе www.kenwoodworld.com торабына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.
- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.



ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ БОЙЫНША ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE) ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ ДҰРЫС ТАСТАУҒА АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек. Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

Ескертпе: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 4-апта, қаңтар, 2024 = 24T04

Үлгі	TYPE: KVC30 TYPE: KVL40
Кернеу	220-240В
Герц	50 – 60Гц
Ватт	1200Вт
Сақтау шарттары:	Температура: +5°C және +45°C аралығы Ылғалдылық: < 80%
Сақтау мерзімі	Шектеусіз.
Қызмет көрсету мерзімі	2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).
Тастау шарттары	Экологиялық талаптарға сай тастау керек.
Тасымалдау шарттары	Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.
Сату шарттары	Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.

Өндірушінің мекенжайы:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
Шағымдарды қабылдауға өкілетті ұйым және импорттаушы:
“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Сушевская
27 үй, 3 құрылым
Тел: +7 (495) 781-26-76

Ақаулықтарды жою нұсқамасы

Ақаулық	Себеп	Шешім
Шайқағыш немесе К-талқындағыш тостағанға соғылады немесе тостаған түбіндегі құрамдас бөліктерге жетпейді.	Жабдықтар дұрыс емес биіктікте орналасқан және реттеуді қажет етеді.	Биіктікті сомынды бұрайтын кілт арқылы реттеңіз - «Жабдықты реттеу» бөлімін қараңыз.
Баяу жылдамдықты қондырғылар бекітілмейді.	Қондырғылардың модель түрімен үйлесімді екенін тексеріңіз. Бұрау Қосу Жүйесі талап етіледі. (КАХ модель) 	Қондырғыларды шығысқа бекіту үшін олар КАХ Бұрау Қосу Жүйесіне  сәйкес болғаны жөн. Егер қондырғыларыңыз панельді қосу жүйесіне  сәйкес келсе, онда сізге ас машинаңызда бұрап қосу жүйесін қолдану үшін орамада қамтылған КАТ002МЕ жалғастырғышын қолдану қажет. Қосымша ақпарат үшін www.kenwoodworld.com/twist .
Жұмыс барысында асүй комбайны тоқтайды.	Аса жүктелуден қорғау немесе қыздырудан сақтау жүйесі жұмыс жасайды. Максималды сыйымдылық мөлшері асты.	Қуат көзінен ажыратып, аса жүктелгенін тексеріңіз. Жылдамдық басқаруын 'О' күйіне келтіріп, қайта қосыңыз. Егер машина жұмыс жасамаса, кейбір құрамдас бөліктерін жүктелуін азайту үшін алып тастаңыз да қайта қосыңыз. Егер бұл да мәселені шешпесе, қуат көзінен ажыратып, 15 минутқа қалдырыңыз. Қуат көзіне қосып, жылдамдықты қайта таңдаңыз. Егер араластырғыш жоғарыдағы әрекеттерден кейін қайта қосылмаса, ары қарай кеңес үшін «Тұтынушыларды қолдау» байланысыңыз.

Slovenčina

• Dôležité bezpečnostné informácie	294-295
• Pred zapnutím zariadenia	295
• Ošetrovanie a čistenie	296-297
• Zoznam položiek	298-299
• Používanie kuchynského robota	300-304
◦ Diagramy použitia a Pokyny na použitie	300-302
◦ Tabuľka použitia	302-303
◦ Recepty	304
• Zakladanie a používanie krytu proti vyšplechovaniu	305
◦ Diagramy použitia a Pokyny na použitie	305
• Nastavovanie nástrojov	306
◦ Diagramy použitia a Pokyny na použitie	306
• Servis a starostlivosť o zákazníkov	307
• Riešenie problémov	308

Dôležité bezpečnostné informácie

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly a všetky štítky. (Výkonnosť štítok na základni stroja by sa nemal odstraňovať). Umyte diely, pozrite si časť: „Starostlivosť a čistenie“.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Pred montážou **vždy** otočte ovládač rýchlosti do polohy vypnutia „O“ a odpojte ho alebo pred odstránením nástrojov / nastavcov, po použití a pred čistením.
- Časti tela, vlasy a šperky a voľné oblečenie **vždy** držte mimo dosahu pohyblivých častí a namontovaného príslušenstva.
- **Nikdy** nenechávajte zapnuté zariadenie bez dozoru.
- **Nikdy** nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: prečítajte si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- **Nikdy** nevkladajte prsty do mechanizmu pántov.
- **Nikdy** nenechávajte elektrickú šnúru visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
- Toto zariadenie **nikdy** neuvádzajte do chodu, keď je jeho hlava vyklopená.
- Pohonnú jednotku, elektrickú šnúru ani zástrčku **nikdy** nevystavujte vlhkosti.
- **Uistite sa**, že pri prevádzke spotrebiča, keď používate nástroj na misu, je misa vždy nasadená.
- **Nikdy** nepoužívajte neautorizované príslušenstvo.
- **Nepoužívajte** súčasne viac ako jednu zásuvku, (zásuvku na misu a zásuvku pre nízku rýchlosť).
- **Nikdy** neprekračujte maximálne množstvá a rýchlosti uvedené v tabuľke odporúčaného použitia.
- Pri použití príslušenstva si prečítajte bezpečnostné pokyny, ktoré sa ho týkajú.
- Pri vyberaní nástrojov do nádoby po ich dlhšom používaní postupujte opatrne, lebo môžu byť horúce.
- Zariadenie je ťažké, pri jeho dvíhaní buďte opatrní.
- Pred zdvihnutím sa **ubezpečte**, že hlava robota je zaistená a že nádoba, nástroje, kryt výstupu a elektrická šnúra sú zaistené na svojom mieste.
- **Nehýbte** hlavou robota ani ju nedvíhajte, keď je do nej založený nejaký nástroj, lebo vtedy by toto zariadenie mohlo stratiť stabilitu.
- **Nepoužívajte** spotrebič v blízkosti okrajov alebo previsnutých pracovných plôch, ani nepoužívajte silu na nadstavec, ak je namontovaný, pretože by to mohlo spôsobiť nestabilitu jednotky a jej prevrátenie, čo môže mať za následok zranenie.
- Ak prenášajte spotrebič, vždy ho zdvíhajte za podstavec a miešaciu hlavu.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Krátky napájací kábel sa používa na zníženie rizika v dôsledku zamotania alebo zakopnutia.
- Predĺžovacie káble je možné použiť, ak sa používajú opatrne.

- Ak sa používa predlžovací kábel:
 1. Označený elektrický výkon predlžovacieho kábla by mal byť aspoň rovnaký alebo vyšší ako elektrický výkon spotrebiča.
 2. Kábel by mal byť položený tak, aby sa neprechádzal cez pracovnú dosku alebo stolovú dosku, kde kábel môžu potiahnuť deti alebo oň náhodne zakopnúť.
 3. Predlžovací kábel by mal byť uzemnený trojžilový kábel. Elektrické parametre spotrebiča sú uvedené v spodnej časti jednotky.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Maximálna výkonnosť je založená na nadstavci sekáčika/mlynčeka, ktoré má najväčšie zaťaženie. Ostatné nadstavce môžu mať menší odber energie.
- Toto zariadenie používajte **len** v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

Spotreba energie

- S ovládaním rýchlosti v polohe „O“.
 - Automatické prepnutie do režimu VYP. (OFF): Neuplatňuje sa.
 - Režim vypnutia (OFF): $\leq 0,3$ W.

Pred zapnutím zariadenia

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

Ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením **vždy** vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Pri prvom použití sa na nízkorýchlostnom výstupe ② môže objaviť trochu mastnoty. To je normálne

Қуат блогы, шығыс қақпақтары және бас қақағы

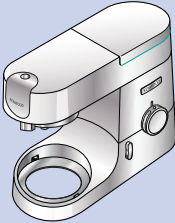
- Utierajte vlhkou handričkou a osušte (құрылғының астыңғы жағындағы аяқтарды қоса).
- **Nikdy** nepoužívejte abrazívne čistiace prostriedky a neponárajte do vody.

Nádoba

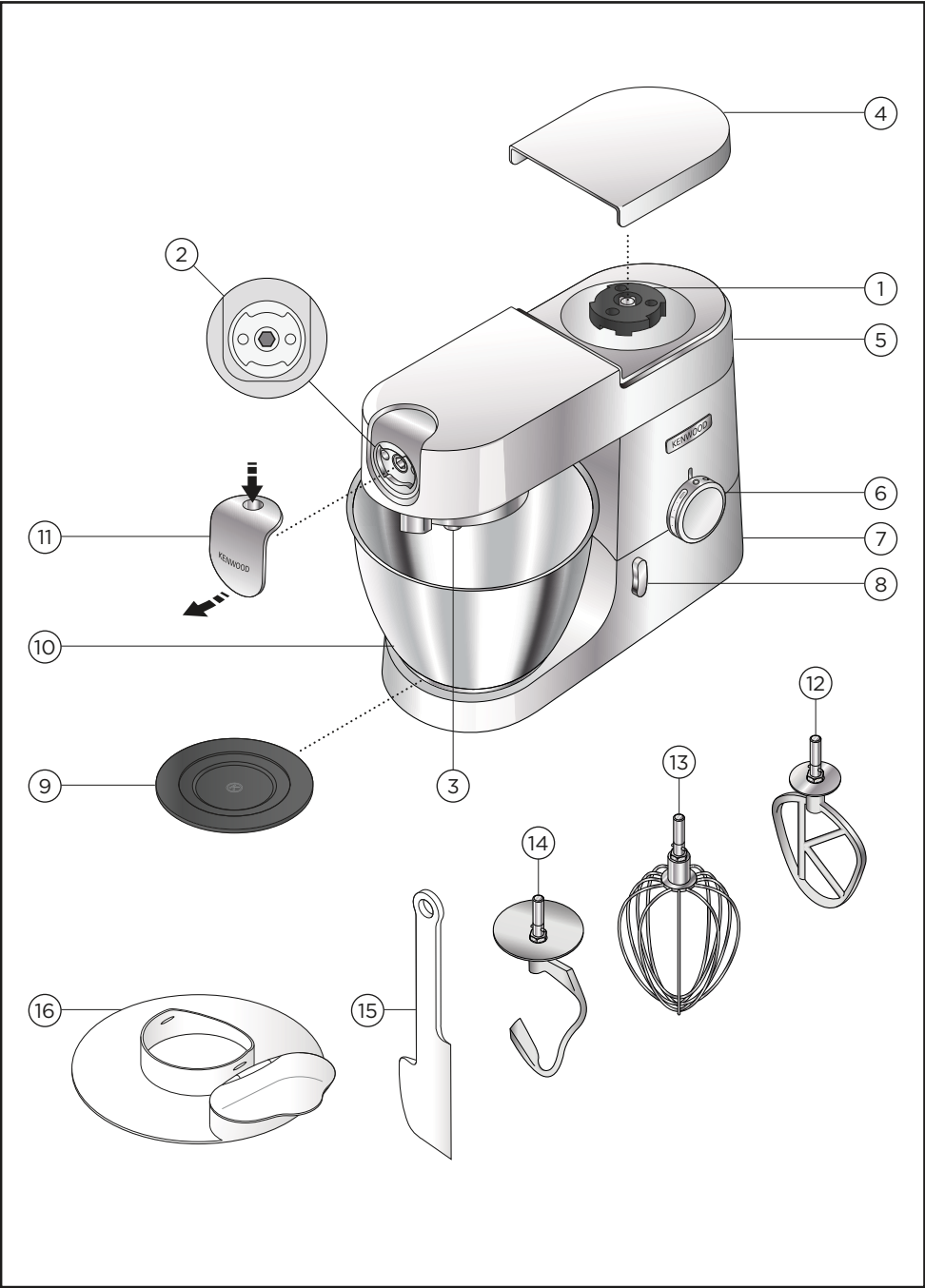
- Umývajte ručne a potom dôkladne osušte alebo umývajte v umývačke riadu.
- Na čistenie nádoby z nehrdzavejúcej ocele **nikdy** nepoužívajte drôtenú kefu, drôtenku ani bielidlo. Na odstraňovanie vodného kameňa používajte ocot.
- Držte v bezpečnej vzdialenosti od zdrojov tepla (vrchná časť sporáka, rúra, mikrovlná rúra a podobne).

Nástroje a kryt proti vyšplechovaniu

- Umývajte ručne a potom vždy dôkladne osušte.

N			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Zoznam položiek

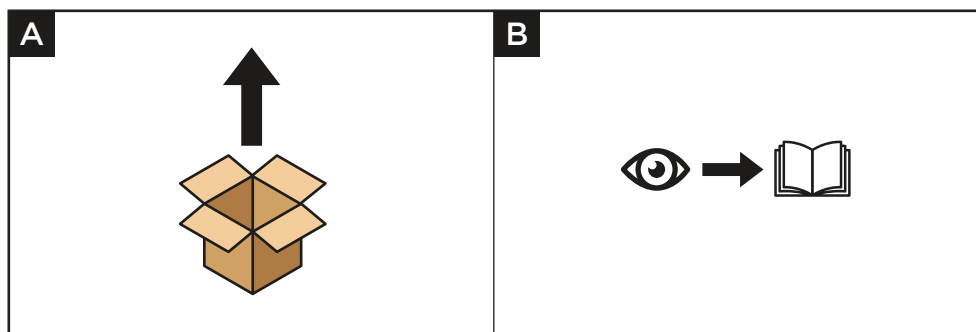


Výstupy pre príslušenstvo

- ① Výstup pre vysokú rýchlosť
- ② Výstup pre pomalú rýchlosť
- ③ Zásuvka pre nástroje do nádoby

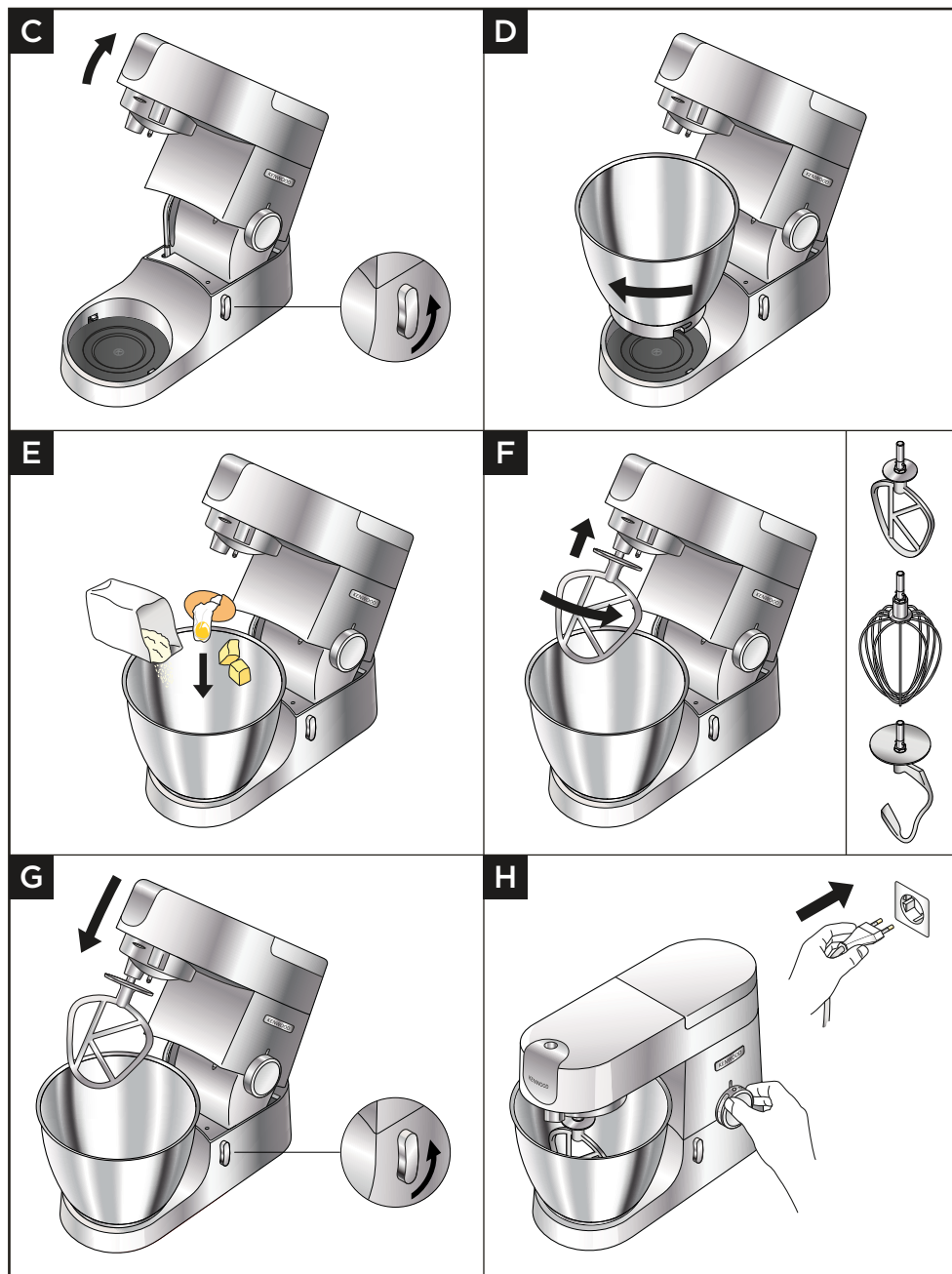
Mixér

- ④ Kryt výstupu pre vysokú rýchlosť
- ⑤ Hlava mixéra
- ⑥ Ovládač rýchlosti a pulzného chodu
- ⑦ Pohonná jednotka
- ⑧ Páčka na uvoľňovanie hlavy mixéra
- ⑨ Podložka na uloženie nádoby
- ⑩ Nádoba
- ⑪ Kryt výstupu pre pomalú rýchlosť
- ⑫ Metlička v tvare K
- ⑬ Šľahacia metlička
- ⑭ Nástroj na cesto
- ⑮ Špachtľa
- ⑯ Kryt proti vyšplechovaniu



Používanie kuchynského robota

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité

- Pri použití iných vývodov **sa uistite**, že v miske nie sú namontované ani uložené žiadne nástroje.
- Metličku **nepoužívajte** na šľahanie ťažkých zmesí, (napr. Na koláče typu všetko v jednom alebo na šľahanie tuku a cukru) - mohli by ste ju poškodiť.
- **Nikdy** neprekračujte uvedené maximálne množstvá, aby ste nepreťažili zariadenie.
- Pri miešaní tuku s cukrom pri príprave zmesí na koláče/torty používajte vždy tuk izbovej teploty alebo ho najprv nechajte trochu zmäknúť.
- Pred použitím produktu **sa uistite**, že nohy a pracovný povrch sú čisté a suché.

- 1 Otočte páčku na uvoľňovanie hlavy robota v protismere hodinových ručičiek a nadvihujte hlavu robota, kým sa nezaistí. Zabezpečte, aby bola podložka na uloženie nádoby správne založená so symbolom  navrchu.
- 2 Založte nádobu na základňu, zatlačte ju nadol a pootočte ju v smere hodinových ručičiek, aby ste ju zaistili do potrebnej pozície.
- 3 Тісті інгредієнттерді араластыратын ыдысқа салыңыз.
- 4 Do zásuvky pre nástroje do nádoby vložte požadovaný nástroj. Potom ho zatlačte nahor a otočte nim, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.
- 5 Trochu nadvihnite hlavu robota, potom otočte páčku na uvoľňovanie hlavy robota v protismere hodinových ručičiek a sklopte hlavu robota, kým sa nezaistí.
- 6 Zapojte kábel do napájacieho zdroja. Naštartujte stroj otočením ovládača rýchlosti na požadované nastavenie rýchlosti. Na krátke impulzy maximálnej rýchlosti použite polohu impulzu (P).
- 7 Zariadenie zapnite pretočením ovládača rýchlosti na žiadúci rýchlostný stupeň. Pre krátke intervaly maximálnej rýchlosti používajte pulzný chod (P).
- 8 Po použití pretočte ovládač rýchlosti späť do pozície VYPNUTIA „O“ a zariadenie odpojte z elektrickej siete.
- 9 Založený nástroj uvoľnite jeho otáčaním v smere hodinových ručičiek, čo ho odistí. Potom ho vytiahnite.

Rady a tipy

- Ak K-šľahač, šľahacia metla alebo šľahač na smotanu nenaberá ingrediencie zo spodnej časti misy, pozrite si časť „Nastavenie nástroja“.
- Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vyšplechovaniu zložiek.
- Mixovanie pravidelne prerušujte a špachtľou zoškrabujte vnútorné steny a dno nádoby, aby ste dosiahli čo najlepšie zapracovanie zložiek.

Rady a tipy – K-šľahač

- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov vždy pri príprave koláčov používajte maslo a margarín izbovej teploty.
- Na prípravu trvanlivého pečiva používajte studené zložky, ak sa v recepte neudáva inak.

Rady a tipy – Šľahačka

- Najlepšie výsledky sa dosahujú vtedy, keď vajcia sú izbovej teploty.
- Pred šľahaním vaječných bielkov zabezpečte, aby na šľhacej metličke ani v nádobe nebola žiadna mastnota ani vaječné žĺtky.

Rady a tipy – Nástroj na cesto

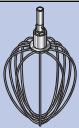
- Ak budete počuť, že sa zariadenie trápi, vypnite ho, vyberte z nádoby polovicu cesta a jednotlivé polovice cesta potom spracujte osobitne.

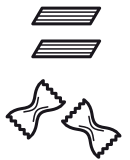
Droždie

- **Sušené droždie (druh, ktorý potrebuje vodu):** Do nádoby vlejte teplú vodu. Potom do nej pridajte droždie a cukor a zmes nechajte približne 10 minút postáť, aby sa spenila.
- **Čerstvé droždie:** Namrvte ho do múky.
- **Iné druhy droždia:** Riadte sa inštrukciami výrobcu.
- Cesto vložte do vymasteného polyetylénového vrečka alebo do misky, ktorá je pokrytá utierkou. Potom nechajte niekde v teple, kým nezdvohnásobí svoj objem.

Tabuľka použitia

	 (MAX)			 (Mins)
	KVC30	KVL40		
	2 kg	3 kg	Min-Max	5-10
	 680 g	 910 g	1	0,5-2
	 500 g x10	 1 kg x20	Min-Max	1
	900 g	1,5 kg	Min-Max	5-10

	 (MAX)			 (Mins)
	KVC30	KVL40		
	12	16	Min-Max	1½-2
 4-8°C	1 L	2 L	Min-Max	1½-3
	 250 g  500 g  200 g		Min-Max	1-1½
	 180 ml  x2		Max	1-1½
	620 g	930 g	Min-Max	4-6

	 KVC30		 KVL40			 (Mins)
	Min	Max	Min	Max		
	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,36 kg  = 952 g H ₂ O	 x 500 g  = 350 g H ₂ O	 x 1,6 kg  = 960 g H ₂ O	Min-1	5
	 500 g  280 g  225 g	 1,3 kg  760 g  605 g	 500 g  280 g  225 g	 1,6 kg  800 g  720 g	Min-1	5
	 300 g		 600 g		1-2	4-5

Recepty

Cesto na pizzu

500 g múky
30 g olivového oleja
7 g soli
7 g droždia
300 ml vody

- 1 Nasadte miskú na kuchynský robot.
- 2 Pridajte všetky ingrediencie.
- 3 Nasadte hák na cesto a znížte hlavu.
- 4 Miešajte pri minimálnej rýchlosti 1 minútu.
- 5 Mieste 4 minúty pri rýchlosti 1.
- 6 Na pomúčenej pracovnej doske vytvarujte z cesta guľu.
- 7 Cesto prikryte vlhkou utierkou a nechajte 30-40 minút odpočívať na teplom mieste.
- 8 Rozdeľte ho na 2 časti a rozvalkajte na dva 15 cm pizzové základy.
- 9 Presuňte na pekáč pokrytý krupicou. Ozdobte/obložte pizzu a pečte 10-15 minút pri 240° C.

Čili marináda

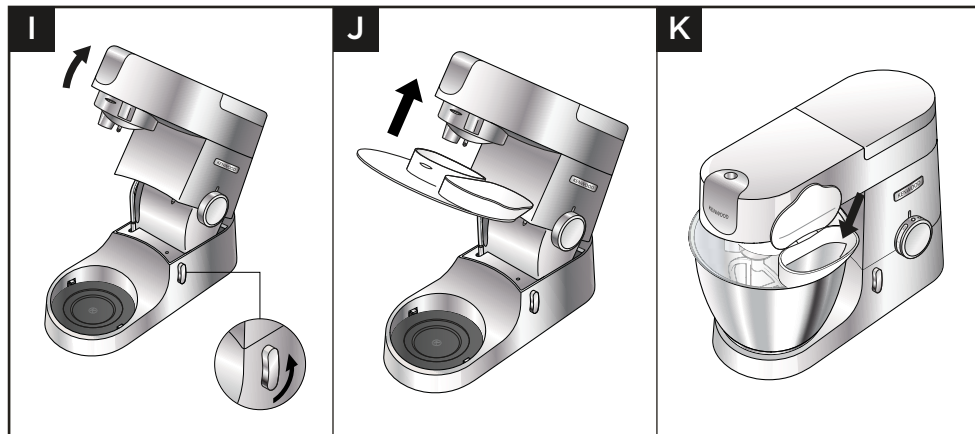
200 g jasného tekutého medu
1 paprička čili (celá)
20 g (1 ČL) chrumkavého arašidového masla
chuťové prísady

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

Upozornenie - mini sekáč/nástavec na mlynček je možné zakúpiť samostatne.

Zakladanie a používanie krytu proti vyšplechovaniu

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



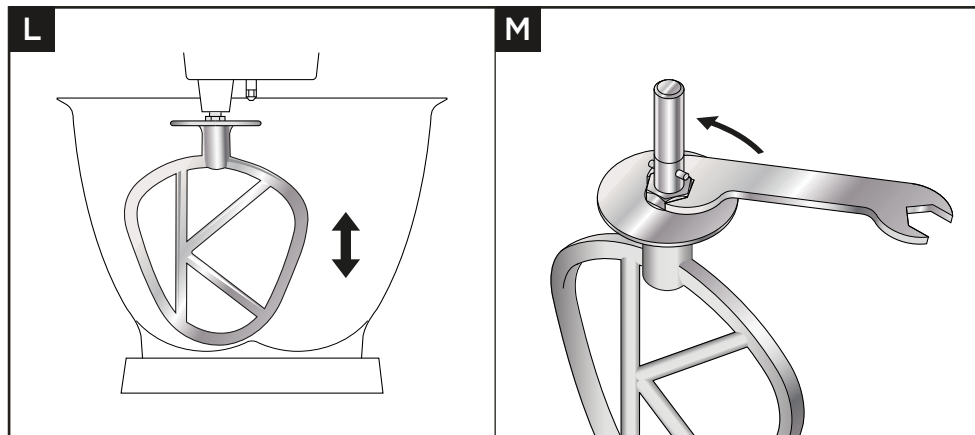
Dôležité

- Počas spracovania sa zložky môžu pridávať priamo do nádoby cez výklopnú časť krytu proti vyšplechnutiu.
- Pri výmene nástrojov nemusíte skladať kryt proti vyšplechovaniu.

- 1 Dvihnite hlavu mixéra, až kým sa nezaistí.
- 2 Nasadte nádobu na podstavec.
- 3 Kryt proti vyšplechovaniu zatlačte na spodnú stranu hlavy mixéra, kým úplne nezapadne na miesto. Výklopná časť by mala byť umiestnená podľa zobrazenia.
- 4 Vložte požadovaný nástroj.
- 5 Sklopte hlavu mixéra.
- 6 Nadvihnite hlavu mixéra a vyberte kryt proti vyšplechovaniu jeho zatlačením nadol.

Nastavovanie nástrojov

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité

- Nástroje sú už vo fabrike nastavované na správnu výšku v dodanej nádobe, a preto by nemalo byť potrebné upravovať to. No ak napriek tomu budete chcieť upraviť nastavenie nejakého nástroja, použite na to maticový kľúč správnej veľkosti:

TYPE: KVC30 = 15 mm

TYPE: KVL40 = 19 mm

- 1 Zariadenie odpojte z elektrickej siete.
 - 2 Vyklopte hlavu mixéra a založte do nej metličku v tvare K alebo šľahaciu metličku.
 - 3 Sklopte hlavu mixéra. Ak medzeru medzi koncom nástroja a dnom nádoby treba upraviť, vyklopte hlavu mixéra a nástroj z nej vyberte. Ideálne by sa mal koniec daného nástroja **takmer** dotýkať dna misy.
 - 4 Kľúčom správnej veľkosti uvoľnite maticu natolko, aby bolo možné posunúť hriadeľ. Ak nástroj treba spustiť nižšie ku dnu nádoby, otáčajte hriadeľom v protismere hodinových ručičiek. Ak nástroj treba posunúť vyššie nad dno nádoby, otáčajte hriadeľom v smere hodinových ručičiek.
 - 5 Opäť dotiahnite maticu.
 - 6 Nástroj založte do mixéra a sklopte hlavu mixéra. (Skontrolujte jeho pozíciu podľa bodov vyššie.)
 - 7 Podľa potreby opakujte vyššie uvedené kroky, kým nástroj nebude nastavený správne. Keď bude nastavený správne, bezpečne dotiahnite maticu.
- Poznámka: Maticový kľúč je znázornený len pre ilustračné účely.

Nástroj na cestu

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

Servis a starostlivosť o zákazníkov

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



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

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Metlička v tvare K alebo šlahacia metlička narážajú na dno nádoby alebo naopak nezachytávajú zložky na dne nádoby.	Nástroj je nastavený na nesprávnu výšku.	Upravte výšku pomocou vhodného maticového kľúča – prečítajte si časť „Nastavovanie nástrojov“.
Do výstupu pre pomalú rýchlosť nemožno založiť príslušenstvo.	Skontrolujte, či je dané príslušenstvo kompatibilné s vaším modelom kuchynského robota. Je potrebný systém pripájania Twist (model KAX)  .	Dané príslušenstvo musí mať systém pripájania Twist (KAX)  , aby pasovalo do výstupu. Ak vlastníte príslušenstvo vybavené systémom pripájania Bar  , na jeho pripájanie k systému pripájania Twist tohto kuchynského robota budete musieť používať adaptér KAT002ME. <i>Viac informácií je k dispozícii na webovej stránke www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Kuchynský stroj sa počas prevádzky zastaví.	Aktivovala sa ochrana proti preťaženiu alebo prehriatiu. Prekročené maximálne množstvo.	Zariadenie odpojte z elektrickej siete a skontrolujte, či mu niečo neprekáža alebo či nie je preťažené. Ovládač rýchlosti pretočte do pozície „O“ a zariadenie opäť zapnite. Ak zariadenie ani tak nefunguje, vyberte z neho nejaké zložky, aby ste znížili jeho zaťaženie, a opäť ho zapnite. Ak ani to problém nevyrieši, zariadenie odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 15 minút postáť. Zapojte stroj a reštartujte. Ak sa zariadenie ani tak nespustí, skontaktujte sa s naším Oddelením starostlivosti o zákazníkov a vyžiadajte si ďalšie rady.

Українська

- Важливі відомості щодо безпеки 310-311
- Перед підключенням до мережі електропостачання 311
- Догляд та чищення 312-313
- Перелік запчастин 314-315
- Як користуватися кухонним комбайном 316-320
 - Схеми та інструкції для використання 316-318
 - Таблиця Використання 318-319
 - Рецепти 320
- Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок 321
 - Схеми та інструкції для використання 321
- Налаштування інструменту 322
 - Схеми та інструкції для використання 322
- Обслуговування та ремонт 323
- Посібник із усунення несправностей 324

Важливі відомості щодо безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Перед першим використанням зніміть усе пакування та етикетки. (Не знімати наліпку-табличку з технічними даними). Помийте частини: див. «Чищення»'.
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- **Завжди** повертайте регулятор швидкості в положення 'О' та відключайте пристрій від мережі електропостачання перед установкою або зніманням деталей/насадок, після використання та перед чищенням
- **Завжди** слідкуйте за тим, щоб частини тіла, волосся, ювелірні вироби і просторий одяг не торкалися рухомих частин приладу та встановлених насадок
- **Не** залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- **Не** використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».
- **Ніколи** не торкайтеся руками внутрішніх частин шарнірного механізму.
- **Не** допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- **Не** вмикайте кухонну машину з піднятою голівкою.
- **Не** допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Під час використання **запевніться**, що чаша правильно встановлена.
- **Ніколи** не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- **Не** використовуйте більше ніж один привід (Високошвидкісний привід та низькошвидкісний привід) одночасно.
- **Не** перевищуйте максимальних кількостей і швидкостей, вказаних в таблиці Рекомендованого використання.
- Користуючись насадкою, дотримуйтесь заходів безпеки, що зазначені у посібнику з експлуатації, наданому у комплекті.
- Обережно витягайте чашу після тривалої роботі, оскільки вона може бути гарячою.
- Будьте обережні піднімаючи цей прилад, оскільки він дуже важкий.
- Перш, ніж піднімати прилад, **переконайтеся**, що голівку кухонного комбайна зафіксовано, а чаша, насадки, кришки отворів та шнур надійно закріплені.
- **Не** переміщуйте та не піднімайте голівку кухонного комбайна з встановленою насадкою, оскільки кухонний комбайн може втратити стійкість.
- **Не** працюйте з пристроєм біля країв або навислої робочої поверхні, також не застосовуйте силу для встановлення насадок, оскільки це може призвести до нестабільності просторою та його перекидання, що далі може спричинити пошкодження.
- Під час переміщення приладу завжди піднімайте його за основу підставки

- та головку змішувача.
- Невірно використання цього приладу може привести до травм.
- Щоб знизити ризик заплутування в шнурі або спотикання через нього, використовується короткий мережевий шнур.
- Можна використовувати подовжувачі, якщо дотримуються заходи безпеки.
- Якщо використовується подовжувач:
 1. Зазначені електричні показники подовжувача мають бути принаймні не нижчими за електричні показники приладу.
 2. Шнур не повинен звисати з поверхні столу, щоб його не схопили діти або хтось випадково не перечепився через нього.
 3. Подовжувач має бути заземленим трьохпровідним шнуром. Електричні показники приладу зазначені на його нижній частині.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Максимальне навантаження базується на насадці міні-подрібнювача/інструменту для перемелювання, яка має найбільше навантаження. Інші насадки можуть мати менші навантаження.
- Цей прилад призначений **виключно** для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Рівень енергоспоживання

- Якщо регулятор швидкості в положенні «О»
 - автоматичне перемикання в режим OFF (вимкнення): Не застосовно.
 - потужність у режимі вимикання: $\leq 0,3$ Вт.

Перед підключенням до мережі електропостачання

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

Догляд та чищення

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

Блок живлення, кришки розеток і кришка голівки

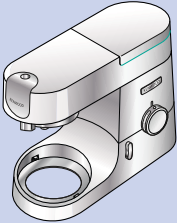
- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою (включно з ніжками на нижній стороні пристрою).
- **Ніколи** не використовуйте абразивні матеріали та не опускайте прилад у воду.

Чаша

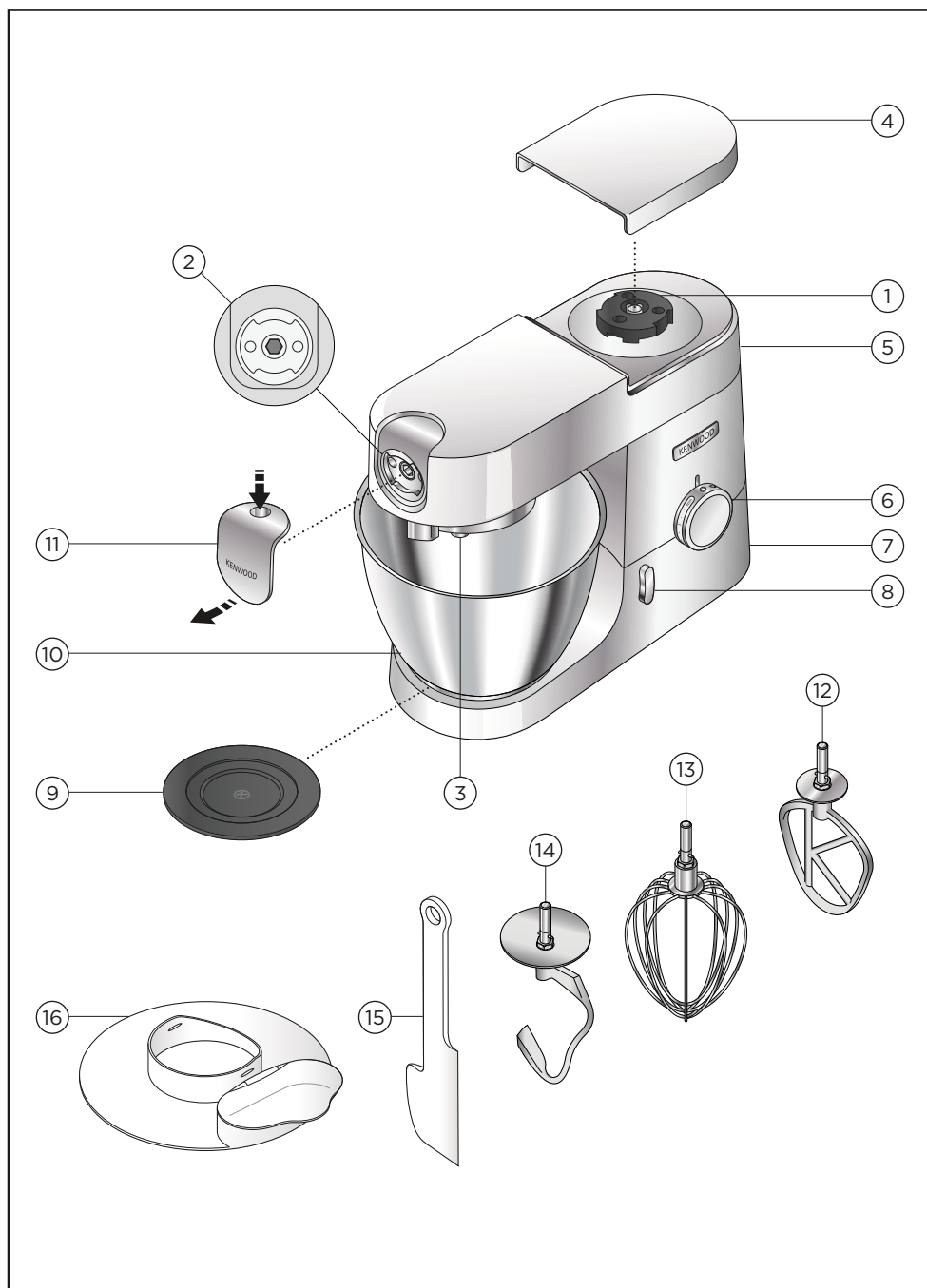
- Помийте руками, потім ретельно просушіть або помийте у посудомийній машині.
- **Ніколи** не використовуйте дротяну щітку, металевий віхоть або відбілювальний засіб для чищення чаші із нержавіючої сталі. Для видалення нальоту використовуйте оцет.
- **Не** встановлюйте прилад поряд із джерелами тепла (конфорками плити, електропечами, мікрохвильовими печами).

Інструменти і захист від бризок

- Wash by hand, then dry thoroughly.

N			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Перелік запчастин

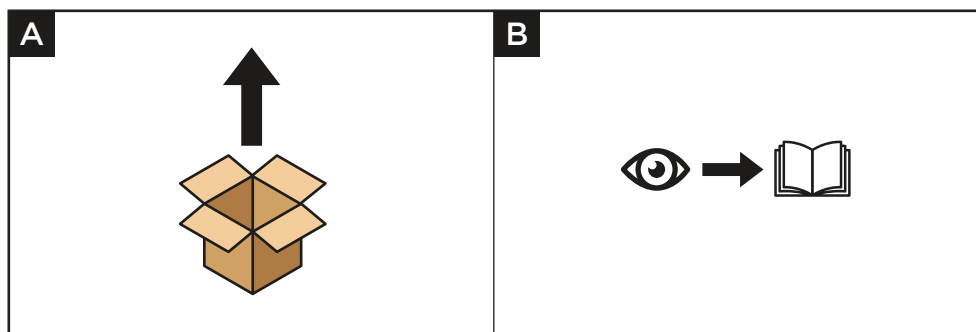


Отвори для кріплення насадок

- ① Високошвидкісний привід
- ② Низькошвидкісний привід
- ③ Гніздо інструменту чаші

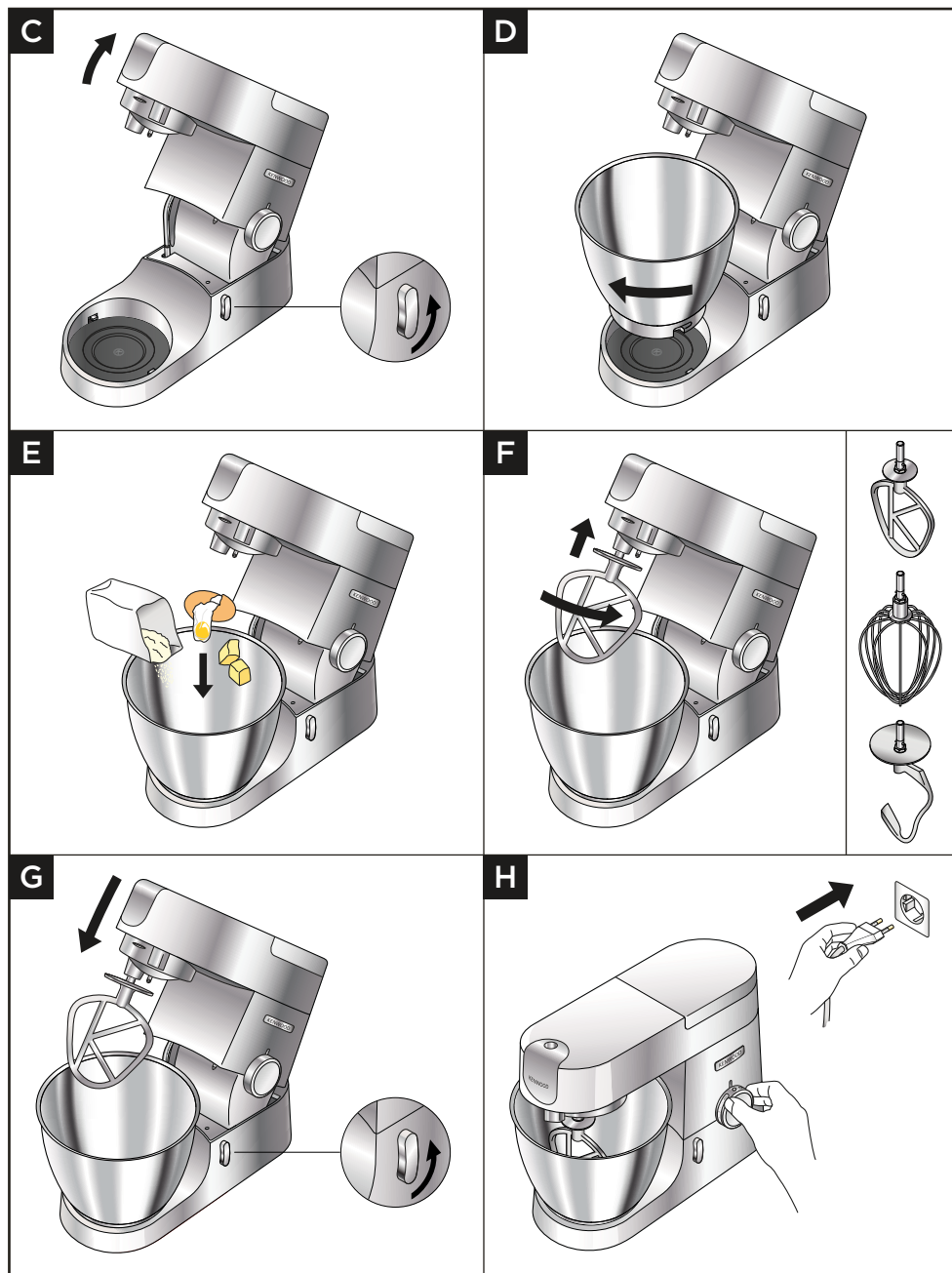
Міксер

- ④ Кришка високошвидкісного приводу
- ⑤ Головка міксера
- ⑥ Регулятор швидкості + імпульсний режим
- ⑦ Блок електродвигуна
- ⑧ Важіль розблокування головки
- ⑨ Підставка для чаші з фіксатором
- ⑩ Чаша
- ⑪ Кришка низькошвидкісного приводу
- ⑫ К-насадка
- ⑬ Вінчик
- ⑭ Інструмент для тіста
- ⑮ Лопатка
- ⑯ Захист від бризок



Як користуватися кухонним комбайном

Схеми та інструкції для використання



Важливо

- Під час використання інших отворів у чаші **не можуть** знаходитись інструменти.
- **Не** використовуйте вінчик для важких сумішей (випічку типу «все в одному», жир для крему і цукор), оскільки ви можете пошкодити вінчик.
- **Ніколи** не перевищуйте максимальних показників; це може призвести до перевантаження комбайна.
- Під час змішування жиру і цукру для суміші для тортів, завжди використовуйте жир кімнатної температури або попередньо розм'якшіть його.
- Перед використанням приладу, **переконайтесь**, що ніжки приладу та робоча поверхня чисті та сухі.

- 1 Поверніть важіль підйому головки міксера проти годинникової стрілки та підніміть головку міксера до її фіксації у верхньому положенні.
Переконайтеся, що підставку для чаші з фіксатором було встановлено правильно - позначка  на лицьовому боці.
- 2 Встановіть чашу на підставку, натисніть і поверніть її за годинниковою, щоб зафіксувати в цьому положенні.
- 3 Додайте відповідні інгредієнти в миску для змішування.
- 4 Вставте потрібну насадку в гніздо. Потім натисніть та поверніть інструмент для блокування в положенні.
- 5 Трошки підніміть головку міксера, а потім поверніть важіль підйому головки міксера проти годинникової стрілки й опустіть головку міксера до фіксації.
- 6 Підключіть прилад до мережі живлення. Виставте регулятор швидкості на потрібну швидкість для запуску. Для коротких серій максимальної швидкості використовуйте положення імпульсів (P).
- 7 Запустіть машину, повернувши регулятор швидкості в потрібне положення. Використовуйте імпульсний режим (P) для коротких сплесків максимальної швидкості.
- 8 Після використання поверніть регулятор швидкості в положення 'O' (Вимкн.) і відключіть кухонну машину.
- 9 Відкрутіть інструмент за годинниковою стрілкою, щоб розблокувати, а потім зніміть.

Підказки та поради

- Якщо К-насадка, вінчик або насадка для збивання вершків не піднімають інгредієнти з дна чаші, зверніться до розділу "Налаштування інструменту".
- Для повного змішування час від часу вимикайте кухонний комбайн і знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.
- Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.

Підказки та поради - К-насадка

- Для кращого результату, під час приготування пирогів завжди використовуйте масло та маргарин кімнатної температури.
- Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.

Підказки та поради - вінчик

- Для досягнення найкращих результатів збивайте яйця при кімнатній температурі.
- Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на вінчику та всередині чаші немає залишків жиру та яєчного жовтка.

Підказки та поради - інструмент для тіста

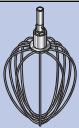
- Якщо прилад уповільнює роботу, вимкніть його, вийміть половину тіста та перемішайте кожну половину окремо.

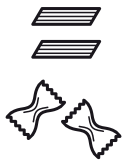
Дріжджі

- **Сухі дріжджі** (тип дріжджів, які необхідно розбавити до потрібної консистенції): налийте теплу воду у чашу. Після цього додайте дріжджі та цукор і залиште приблизно на 10 хвилин, доки не з'явиться піна.
- **Свіжі дріжджі**: покришіть у борошно.
- **Інші типи дріжджів**: виконуйте інструкції виробника.
- Викладіть тісто у поліетиленовий пакет змащений жиром або миску накриту кухонним рушником. Залишіть у теплому місці поки не збільшиться вдвічі .

Таблиця Використання

	 (МАКС)			 (Мін)
	KVC30	KVL40		
	2 кг	3 кг	Min-Max (Мін-Макс)	5-10
  	 680 г	 910 г	1	0,5-2
 	 x10 500 г	 x20 1 кг	Min-Max (Мін-Макс)	1
  → 	900 г	1,5 кг	Min-Max (Мін-Макс)	5-10

	 (МАКС)			 (Мін)
	KVC30	KVL40		
	12	16	Min-Max (Мін-Макс)	1½-2
 4-8°C	1 літр	2 літр	Min-Max (Мін-Макс)	1½-3
	 250 г  500 г  200 г		Min-Max (Мін-Макс)	1-1½
	 180 мл x2	 x2	Max (Макс)	1-1½
	620 г	930 г	Min-Max (Мін-Макс)	4-6

	 KVC30		 KVL40			 (Мін)
	Мін	Макс	Мін	Макс		
	 x 500 г  = 350 г H ₂ O	 x 1,36 кг  = 952 г H ₂ O	 x 500 г  = 350 г H ₂ O	 x 1,6 кг  = 960 г H ₂ O	Min-1 (Мін-1)	5
	 500 г  280 г  225 г	 1,3 кг  760 г  605 г	 500 г  280 г  225 г	 1,6 кг  800 г  720 г	Min-1 (Мін-1)	5
	 300 г		 600 г		1-2	4-5

Рецепти

Тісто для піци

500 г борошна
30 г оливкової олії
7 г солі
7 г дріжджів
300 мл води

- 1 Поставте чашу в кухонний комбайн.
- 2 Додайте всі інгредієнти.
- 3 Прикріпіть інструмент для тіста та опустіть головку.
- 4 Змішуйте на мінімальній швидкості протягом 1 хвилини.
- 5 Замішуйте тісто на 1 швидкості протягом 4 хвилини.
- 6 Сформуйте тісто у кульку на робочій поверхні, присипаній борошном.
- 7 Накрийте кухонним рушником та залишіть тісто підростати в теплом місці на 30-40 хвилин.
- 8 Розділіть на дві частини та розкачайте 15 см основу для піци.
- 9 Перекладіть на деко покриті манкою. Викладіть начинку та випікайте протягом 10-15 хвилин при 240°С.

Маринад чилі

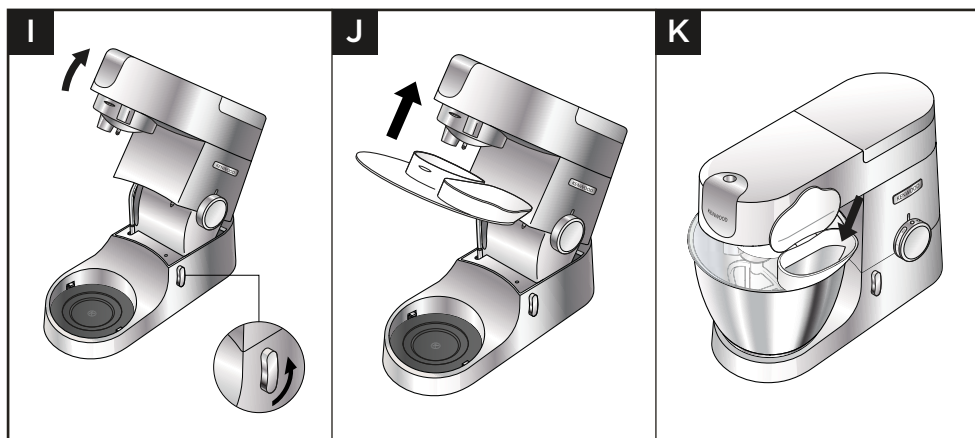
200 г рідкого прозорого меду
1 перець чилі (цілий)
20 г (1 ч.л.) арахісового масла зі шматками арахісу
Приправи

- 1 Покладіть всі інгредієнти в міні подрібнювач/блендер.
- 2 Встановіть приладдя для кухонного комбайну і розподіліть інгредієнти навколо лез.
- 3 Перемкніть на максимальну швидкість на 4 секунди.
- 4 Використовуйте за необхідності.

Примітка: Насадка міні подрібнювач /міні млин доступна до придбання окремо.

Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок

Схеми та інструкції для використання



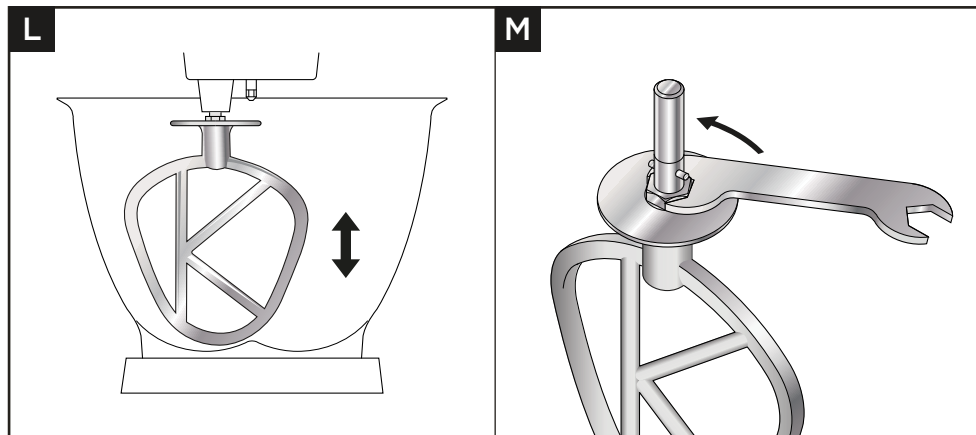
Важливо

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

- 1 Підніміть головку міксера до упору.
- 2 Установіть чашу на підставку.
- 3 Насувайте захист від бризок на нижню частину головки міксера, доки він не зафіксується. Шарнірну секцію слід розташувати, як показано на малюнку.
- 4 Установіть потрібну насадку.
- 5 Опустіть головку міксера.
- 6 Для того, щоб зняти пристрій для захисту від бризок, натисніть на нього, піднявши головку міксера.

Налаштування інструменту

Схеми та інструкції для використання



Важливо

- Інструменти налаштовані на потрібну висоту для чаші, що додається в комплекті, та не потребують регулювання.
Втім, якщо ви бажаєте налаштувати інструмент, використовуйте ключ відповідного розміру:
TYPE: KVC30 = 15 мм
TYPE: KVL40 = 19 мм

- Відключіть прилад від мережі електропостачання.
 - Підніміть головку міксера та встановіть віничок чи збивалку.
 - Опустіть головку міксера. Якщо треба відрегулювати проміжок, підніміть головку міксера та зніміть насадку. В ідеальному випадку віничок чи К-насадка повинні **майже** торкатися дна чаші.
 - За допомогою гайкового ключа потрібного діаметру відкрутіть гайку так, щоби можна було виконати регулювання валу. Щоб опустити насадку нижче до дна чаші, поверніть вал проти годинникової стрілки. Щоби підняти насадку вище, поверніть вал за годинниковою стрілкою.
 - Закрутіть гайку.
 - Установіть насадку та опустіть головку міксера. (Перевірте її положення (дивіться вище зазначені пункти).
 - Повторюйте вище названі процедури, доки насадку не буде встановлено правильно. Тільки-но правильне положення насадки знайдено, закрутіть та затягніть гайку.
- Примітка: гайковий ключ показаний лише для ілюстрації.

Інструмент для тіста

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

Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Посібник із усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Сполучене Королівство.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Посібник із усунення несправностей

Проблема	Причина	Усунення
Віничок чи К-насадка торкаються дна чаші або не достають до інгредієнтів, що лежать на дні чаші.	Інструмент встановлений на неправильній висоті і потребує регулювання.	Відрегулюйте висоту за допомогою відповідного гайкового ключа — див розділ «Налаштування інструменту».
Не вдається встановити насадку низької швидкості.	Перевірте, чи насадка сумісна з використаною моделлю машини. Потребує нарізної системи з'єднання (модель KAX) 	Насадка повинна мати нарізну систему кріплення KAX  , щоб її можна було вставити в цей отвір. Якщо ваша насадка має балкову систему кріплення  , вам знадобиться адаптер KAT002ME, щоб підключити її до нарізного отвору вашої кухонної машини. <i>Для отримання додаткової інформації відвідайте www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Кухонна машина зупиняється під час роботи.	Захист від перевантаження або перегріву активовано. Завантаження вище допустимої норми.	Вимкніть та перевірте наявність завантаження або перевантаження. Переведіть регулятор швидкості в положення «О» і знову включіть. Якщо машина не працюватиме, видаліть деякі з інгредієнтів, щоб знизити навантаження і перезапустіть. Якщо проблему не вдалось вирішити, відключіть машину від мережі та зачекайте 15 хвилин. Вставте вилку у розетку і ввімкніть прилад ще раз. Якщо машина не перезапускається після описаної вище процедури, зверніться до сервісної служби для отримання подальших рекомендацій.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
خفاقة البيض أو مضرب العجين يقرع قاع الوعاء أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع الوعاء.	ارتفاع الأداة غير صحيح وتحتاج لضبط ارتفاعها.	اضبطي طول الأداة باستخدام مفتاح ربط لتعديل الارتفاع - راجعي قسم «ضبط الأداة».
ملحق السرعة المنخفضة لا يمكن تركيبه.	تأكدتي من توافق الملحق مع الاستخدام مع موديل الجهاز لديك. يتطلب نظام Twist connection system (الموديل KAX) (TWIST)	يجب أن شعار KAX الخاص بنظام Twist connection system موجوداً على الملحق حتى تتمكني من تركيبه في المخرج. إذا كان لديك ملحقات تعمل على نظام Bar connection system (BAR)، ففي هذه الحالة ستحتاجين إلى استخدام منظم KAT002ME حتى يمكنك توصيل هذه الملحقات مع نظام Twist connection system الموجود في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك. لمزيد من المعلومات زوري الموقع: www.kenwoodworld.com/twist
جهاز المطبخ المتكامل يتوقف أثناء التشغيل.	تم تنشيط وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد أو الارتفاع المفرط لدرجة حرارة الجهاز. تم تجاوز السعة القصوى المحددة. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وتأكدتي من عدم وجود أي انحصار أو عائق أو تحميل زائد.	افصلي الجهاز وتحققي من وجود انسداد أو فرط تحميل. لففي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل «O» ثم أعيدي تشغيل الجهاز مرة أخرى. في حالة عدم عمل الجهاز، ففي هذه الحالة أزيلتي كمية من المكونات لتقليل الحمل وأعيدي تشغيل الجهاز. إذا لم يساعد ذلك في حل المشكلة، افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركيه ١٥ دقيقة ليبرد. وصلي بمصدر التيار الكهربائي وأعيدي التشغيل. في حالة عدم عمل الجهاز بعد الإجراءات السابقة، ففي هذه الحالة اتصلي بمركز «خدمة العملاء» لطلب المساعدة.

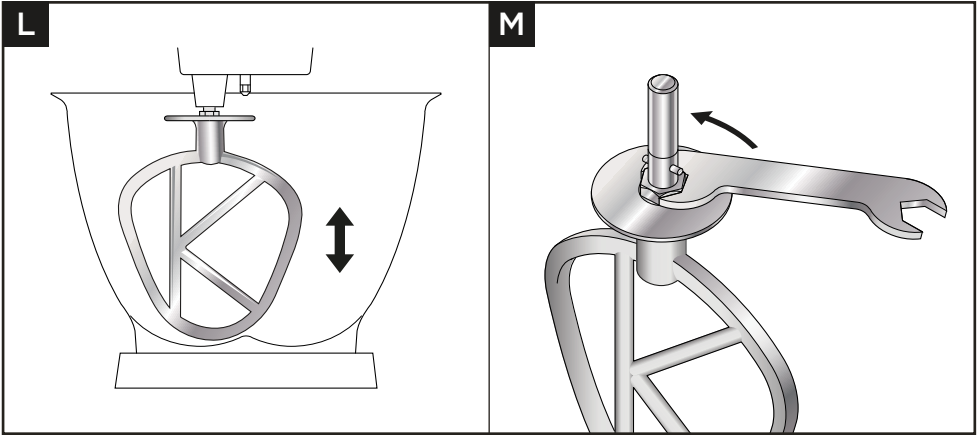
- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



مهم

- يتم ضبط ارتفاع الأدوات على الارتفاع الصحيح لها داخل السلطانية في المصنع لدى تزويد الجهاز بحيث لا تتطلب أي ضبط إضافي.
- وعلى الرغم من ذلك، إذا لزم ضبط ارتفاع الأدوات ففي هذه الحالة استخدم مفتاح ربط بحجم مناسب.
TYPE: KVC30 = ١٥ مم
TYPE: KVL40 = ١٩ مم

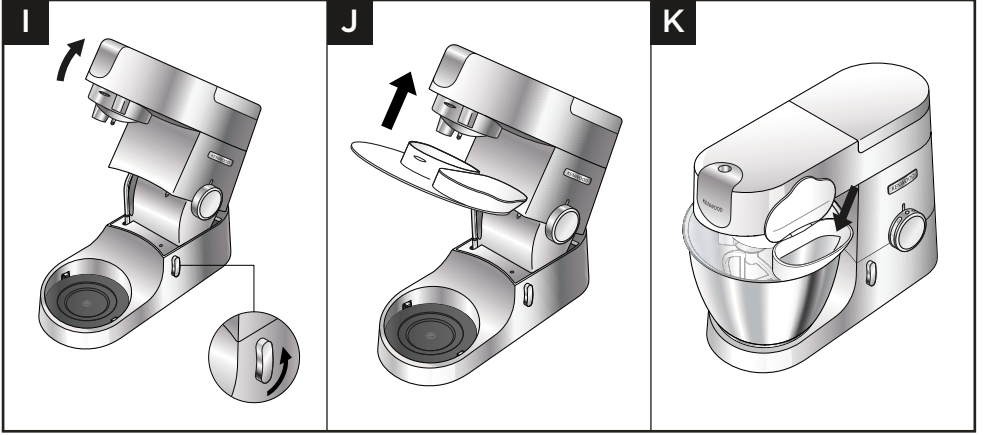
- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
 - ٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي خفاقة البيض أو المضرب.
 - ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة. من المثالي أن يمس المضرب/ الخفاقة K بالكاد قاع الوعاء.
 - ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة بشكل كاف للسماح بتعديل محور الدوران. لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفّي محور دوران في اتجاه عكس عقارب الساعة.
 - ٥ لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لفّي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
 - ٦ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
 - ٧ ركبي الأداة في الخلاط واخفضي رأس الخلاط. (تأكد من موضع الأداة بالنسبة لقاع السلطانية، راجعي النقاط السابقة).
 - ٧ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.
- ملاحظة: مفتاح الربط المبين في الشكل التوضيحي لأغراض الإيضاح فقط.

أداة العجن

تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

تركيب واستخدام مانع الرذاذ

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



مهم

- أثناء الخلط ، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى السلطانية عن طريق الجزء المفصلي من مانع الرذاذ .
- لن تحتاجي لإزالة مانع الرذاذ عند تغيير الأدوات .

- ١ ارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع الرفع.
- ٢ ركي السلطانية على القاعدة.
- ٣ ادفعي مانع الرذاذ إلى الجانب السفلي من رأس الخلاط حتى يتم تركيبه. يجب أن يكون موضع الجزء المفصلي كما هو مبين.
- ٤ ركي الأداة المطلوبة.
- ٥ اخفضي رأس الخلاط.
- ٦ أزيل مانع الرذاذ عن طريق رفع رأس الخلاط ودفعه للانزلاق لأسفل.

الوصفات

عجينة البيتزا

٥٠٠ جرام دقيق

٣٠ جرام زيت الزيتون

٧ جرام ملح

٧ جرام خميرة

٣٠٠ مل ماء

- ١ ركبي السلطانية على جهاز المطبخ المتكامل.
- ٢ أضيفي جميع المكونات.
- ٣ ركبي خطاف العجن واخفضي الرأس.
- ٤ اخلطي على أقل سرعة لمدة دقيقة واحدة.
- ٥ اعجني على السرعة ١ لمدة ٤ دقائق.
- ٦ شكلي العجينة على شكل كرة على سطح عمل مرشوش بالدقيق.
- ٧ غطي العجينة بمنشفة شاي مبللة واتركيها لترتاح لمدة ٣٠-٤٠ دقيقة في مكان دافئ.
- ٨ قسمي العجينة إلى قسمين وافردى كل نصف ليشكل قاعدة بيتزا بقطر ١٥ سم.
- ٩ انقليها إلى صينية الخبز المغطاة بالسמיד. قومي بتزيين/تغطية البيتزا بالمكونات ثم اخبزيها لمدة ١٠-١٥ دقيقة على درجة حرارة ٢٤٠ درجة مئوية.

تتبيلة الفلفل

٢٠٠ جرام عسل نحل صافى

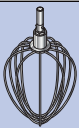
١ ثمرة فلفل (كاملة)

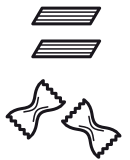
٢٠ جرام زبدة فول سوداني خشنة

توابل

- ١ ضعي كل المكونات في القطاعة/المطحنة الصغيرة.
- ٢ ركبي الملحق في جهاز المطبخ المتكامل واسمحي للمكونات بملء الفراغات حول سكين التقطيع.
- ٣ شغلي الجهاز على السرعة العالية لمدة ٤ ثوان.
- ٤ استخدمى التتبيلة حسب الحاجة.

ملحوظة: ملحق القطاعة/المفرمة الصغيرة متاح للشراء بشكل منفصل.

	 (الحد الأقصى)			 (دقائق)
	KVC30	KVL40		
	١٢	١٦	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٢-١.٥
 4-8°C	١ لتر	٢ لتر	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٣-١.٥
	   ٢٠٠ غرام ٥٠٠ غرام ٢٥٠ غرام		Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	١-١.٥
	 ١٨٠ مل	 ٢ x	Max (الحد الأقصى)	١-١.٥
	٦٢٠ غرام	٩٣٠ غرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٤-٦

	 KVC30		 KVL40			 (دقائق)
	الحد الأدنى	الحد الأقصى	الحد الأدنى	الحد الأقصى		
	 ٥٠٠ غرام  ٣٥٠ غرام = H ₂ O	 ١,٣٦ x كيلوغرام  ٩٥٢ غرام = H ₂ O	 ٥٠٠ x غرام  ٣٥٠ غرام = H ₂ O	 ١,٦ x كيلوغرام  ٩٦٠ غرام = H ₂ O	Min-1 (الحد الأدنى-١)	٥
	 ٥٠٠ غرام  ٢٨٠ غرام  ٢٢٥ غرام	 ١,٣ x كيلوغرام  ٧٦٠ غرام  ٦٠٥ غرام	 ٥٠٠ غرام  ٢٨٠ غرام  ٢٢٥ غرام	 ١,٦ x كيلوغرام  ٨٠٠ غرام  ٧٢٠ غرام	Min-1 (الحد الأدنى-١)	٥
	 ٣٠٠ غرام		 ٦٠٠ غرام		٢-١	٤-٥

الخميرة

- **الخميرة الجافة** (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صبّي الماء الدافئ في الوعاء. ثم أضيفي الخميرة والسكر واتركيها تهدأ لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.
- **الخميرة الطازجة**: فنتيها داخل الدقيق.
- **أنواع الخميرة الأخرى**: اتبعي تعليمات المصنّع.
- **ضعي العجينة في كيس نايلون مدهون بالزيت أو في وعاء مغطى بقطعة شاي**. ثم اتركها في مكان دافئ إلى أن يتضاعف حجمها.

مخطط الاستخدام

	 (الحد الأقصى)			 (دقائق)
	KVC30	KVL40		
	٢ كيلوغرام	٣ كيلوغرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	١٠-٥
	 ٦٨٠ غرام	 ٩١٠ غرام	١	٣-٠.٥
	 ١٠ X ٥٠٠ غرام	 ٢٠ X ١ كيلوغرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	١
	٩٠٠ غرام	١,٥ كيلوغرام	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	١٠-٥

- **تاكدي** من عدم تركيب أو تخزين أي أدوات خاصة بالسلطانية في السلطانية عند استخدام مخارج أخرى.
- لا تستخدم خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل تحضير الكيك بوضع كل المكونات في وعاء واحد أو خلط السمن مع السكر) - فقد يتسبب ذلك في تلفها.
- **يحظر** تجاوز السعات القصوى المحددة - فقد تتسبب في حمل زائد على الجهاز.
- استخدم الزبد أو السمن في درجة حرارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتليينه أولاً.
- **تاكدي** من أن الأرجل وسطح العمل نظيفان وجافان قبل استخدام المنتج.

- ١ في ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة وارفعي رأس العجانة حتى يتم تعشيقها في موضع تثبيت الرفع مصدرة صوت. تاكدي من تركيب قاعدة الوعاء بشكل صحيح حيث تكون العلامة (K) مواجهة لأعلى.
- ٢ ركي السلطانية على القاعدة واضغطي عليها لأسفل ولقيها في اتجاه عقارب الساعة لربطها في موضع التثبيت.
- ٣ أضيفي المكونات ذات الصلة إلى السلطانية ليتم خلطها.
- ٤ أدخل الأداة المطلوب استخدامها في المقبس. ثم ادفعيها لأعلى ولقيها لقفها في موضع التعشيق.
- ٥ أخفضي رأس الخلاط قليلاً ثم في ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عكس عقارب الساعة ثم أخفضي رأس الخلاط حتى يتم تعشيقها في موضع التثبيت.
- ٦ قومي بتوصيلها بمصدر الطاقة. ابدئي تشغيل الجهاز بتحويل التحكم في السرعة إلى إعداد السرعة المطلوب.
- ٧ استخدم وضع التشغيل النبضي (P) للفترات القصيرة ذات السرعة القصوى.
- ٨ شغلي الجهاز من خلال لف مفتاح التحكم في السرعات وتوجيهه إلى موضع السرعة المطلوبة. استخدم مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) للتشغيل لفترات قصيرة على السرعة القصوى.
- ٨ بعد الاستخدام، أعيد مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل (OFF) (O) وافصلي جهاز المطبخ الكامل عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٩ أزيل الأداة عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة لتحريرها عن مقبس إلحاق الأداة ثم أزيلها.

تلميحات ونصائح

- إذا لم يتمكن مضرب العجين K، أو خفاقة البيض، أو مضرب الخلطات الكريمية من التقاط المكونات من أسفل السلطانية، فراجع قسم "ضبط الأداة".
- لدمج المكونات بالكامل، أوقف عملية الخلط واكشطتي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقلب بانتظام.
- لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.

تلميحات ونصائح - مضرب العجين K

- للحصول على أفضل النتائج، استخدم دائماً زبدة وسمن بدرجة حرارة الغرفة عند صنع الكعك.
- استخدم مكونات باردة لتحضير الحلويات ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.

تلميحات ونصائح - خفاقة البيض

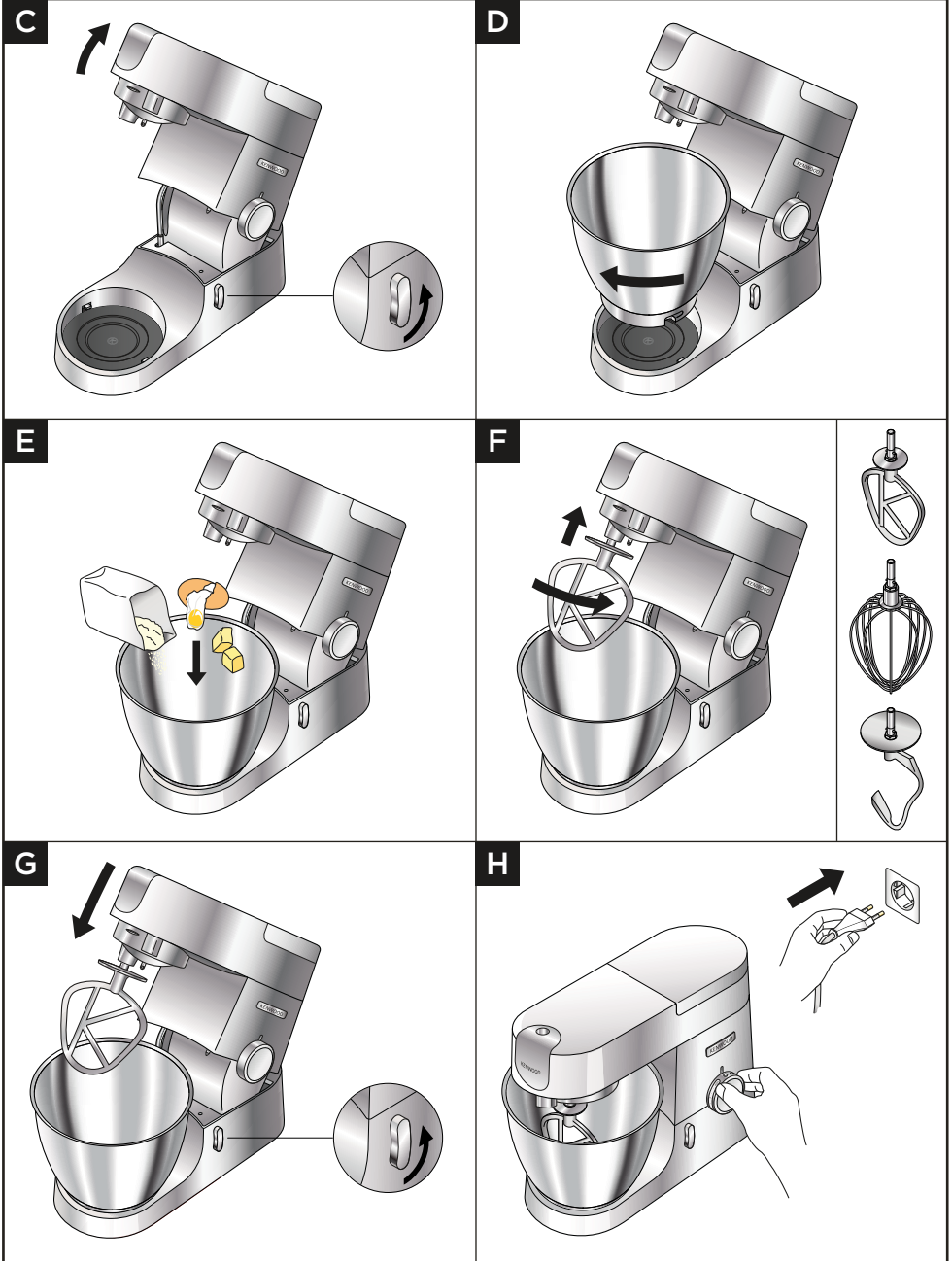
- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة.
- قبل خفق بياض البيض، تاكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو السلطانية.

تلميحات ونصائح - أداة العجن

- في حالة سماع صوت الجهاز مثقلاً، فأوقف التشغيل وأزيل نصف العجين ثم تعامل مع كل نصف منفرداً.

لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام

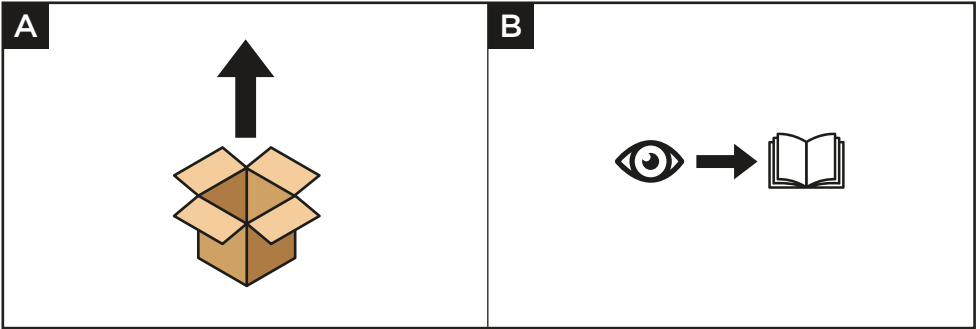


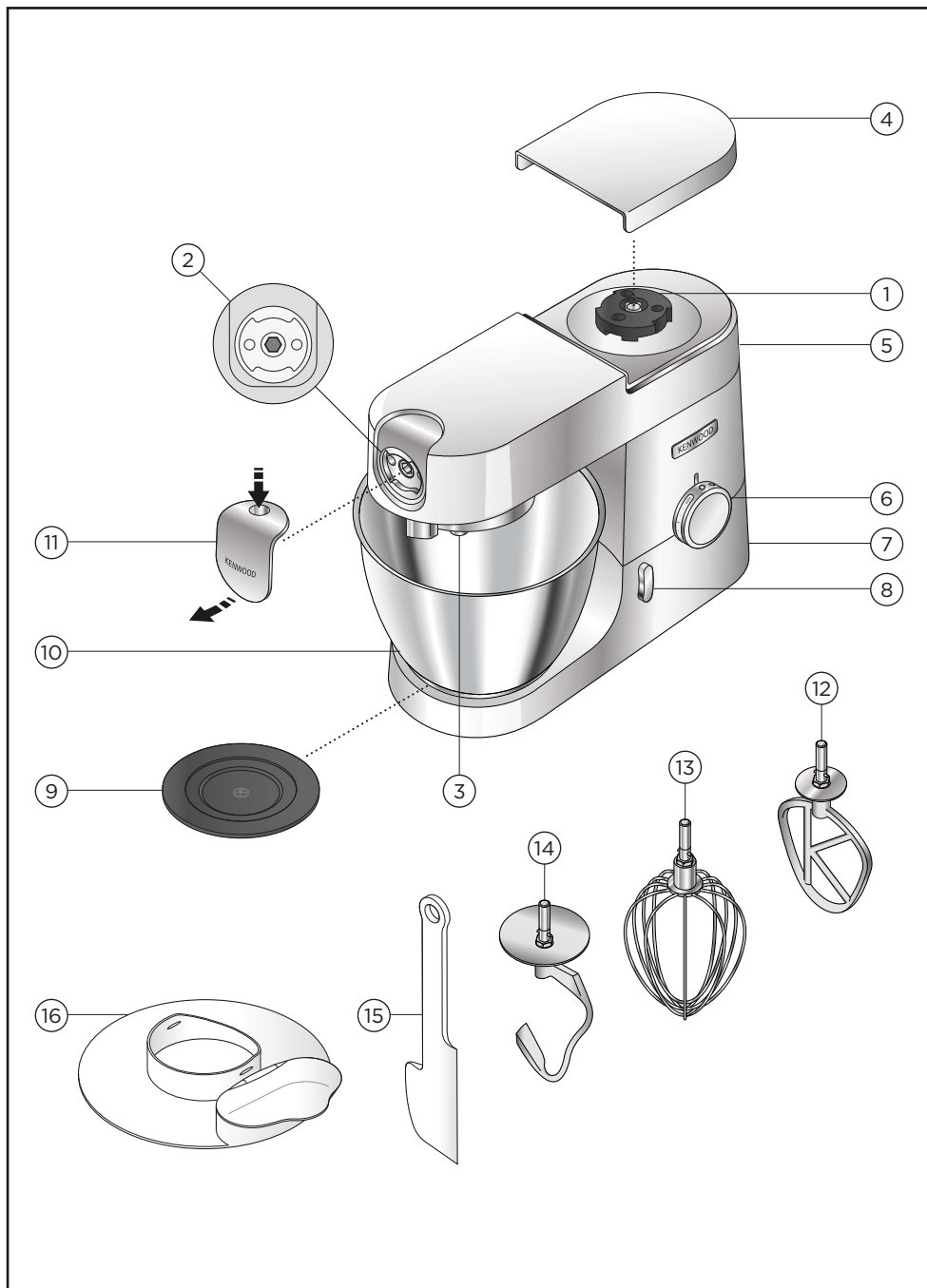
مخارج الملحقات

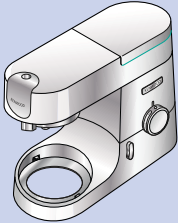
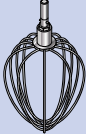
- ① مخرج السرعة العالية
- ② مخرج السرعة المنخفضة
- ③ مقبس إلحاق السلطانية

الخلاط

- ④ غطاء مخرج السرعة العالية
- ⑤ رأس الخلاط
- ⑥ مفتاح التحكم في السرعة والتشغيل النبضي
- ⑦ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑧ ذراع تحرير رأس الخلاط
- ⑨ قاعدة الوعاء
- ⑩ السلطانية
- ⑪ غطاء مخرج السرعة المنخفضة
- ⑫ مضرب العجين K
- ⑬ خفاقة البيض
- ⑭ أداة العجن
- ⑮ ملعقة التقلب
- ⑯ مانع الرذاذ





N			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✗	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

العناية والتنظيف

- دائماً أوقف التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- قد يظهر القليل من الشحوم على مخرج السرعة البطيئة ② عند الاستخدام لأول مرة. هذا أمر طبيعي - ما عليك سوى مسحه.

وحدة الطاقة وأغطية المخرج وغطاء الرأس

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف (بما في ذلك الأقدام الموجودة في الجزء السفلي من الجهاز).
- يحظر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.

السلطانية

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- يحظر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف الوعاء المصنوع من الصلب عديم الصدأ. استخدم الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعديها عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).

الأدوات ومانع الرذاذ

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً.

٢. يجب ترتيب السلك بحيث لا ينتهي فوق المنضدة أو سطح الطاولة حيث يمكن للأطفال سحبه أو التعثر به دون قصد.
٣. يجب أن يكون سلك التمديد سلكاً مؤرضاً من ٣ أسلاك. تم إدراج التصنيف الكهربائي للجهاز في الجزء السفلي من الوحدة.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- تعتمد السعة القصوى على ملحق القطاعة/المطحنة الصغيرة المستخدم الذي يستمد حملاً أكبر. بعض الملحقات الأخرى قد تستمد حملاً أقل.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Xanwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

استهلاك الطاقة

- مع وجود مفتاح التحكم في السرعة في وضع "O"
 - التحول التلقائي إلى وضع إيقاف التشغيل: غير منطبق.
 - طاقة وضع Off (إيقاف التشغيل): $\leq 0,3$ وات.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكد من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بطرف أرضي.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

معلومات مهمة للسلامة

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قبل الاستخدام لأول مرة، أزيللي جميع العيوب وأي ملصقات. (يجب عدم إزالة ملصق التصنيف الموجود على قاعدة الجهاز). اغسلي الأجزاء: انظري: "العناية والتنظيف".
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- لفني دائماً مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل 'Off' أو 'O' وافصلي الجهاز من مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة الأدوات/الملحقات، وبعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- حافظي دائماً على أجزاء الجسم، والشعر، والمجوهرات، والملابس الفضفاضة بعيداً عن الأجزاء المتحركة والملحقات المثبتة.
- يحظر ترك الجهاز مهملاً.
- يحظر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة والعناية بالعملاء".
- يحظر وضع أصابعك في آلية المفصلة.
- يحظر ترك السلك الكهربائي متدلياً في حالة وجود طفل، فقد ينتزعه.
- يحظر تشغيل جهاز المطبخ المتكامل عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- يحظر يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- تأكدي من تركيب السلطانية دائماً عند تشغيل الجهاز عند استخدام أداة السلطانية.
- يحظر استخدام ملحق غير مصرح به.
- لا تستخدم أكثر من مخرج واحد (مقبس أدوات السلطانية ومخرج السرعة البطيئة) في المرة الواحدة.
- يحظر تجاوز الكميات والسرعات القصوى الواردة في مخطط الاستخدام الموصى به.
- عند استخدام ملحق ما، يجب قراءة تعليمات الأمان الواردة معه.
- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد فترة استخدام مطولة حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة.
- توخي الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل.
- توخي الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل.
- تأكدي من تثبيت رأس الخلاط والوعاء والأدوات والمنفذ والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- لا تشغلي جهازك بالقرب من الحافة أو تعليقه على سطح العمل أو تستخدم القوة عند تركيب الملحق، لأن هذا قد يتسبب في عدم استقرار الوحدة وانقلابها، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابة.
- عند تحريك الجهاز، امسكيه دائماً من القاعدة ورأس الخلاط.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- يُستخدم سلك إمداد الطاقة القصير لتقليل المخاطر الناتجة عن التشابك أو التعثر.
- ويمكن استخدام أسلاك التمديد إذا تم توخي الحذر في استخدامها.
- إذا تم استخدام سلك تمديد:
- ١. يجب أن يكون التصنيف الكهربائي المدون لسلك التمديد مساوياً على الأقل للتصنيف الكهربائي للجهاز أو أكبر منه.

- معلومات مهمة للسلامة ٣٢٦-٣٢٧
- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي ٣٢٧
- العناية والتنظيف ٣٢٨-٣٢٩
- قائمة الأجزاء ٣٣٠-٣٣١
- لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل ٣٣٢-٣٣٦
 - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٣٣٢-٣٣٤
 - مخطط الاستخدام ٣٣٤-٣٣٥
 - الوصفات ٣٣٦
- تركيب واستخدام مانع الرذاذ ٣٣٧
 - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٣٣٧
- ضبط الأداة ٣٣٨
- مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٣٣٨
- الصيانة ورعاية العملاء ٣٣٩
- دليل اكتشاف المشكلات وحلها ٣٤٠

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2025 Kenwood Limited. All rights reserved



5720071881/1