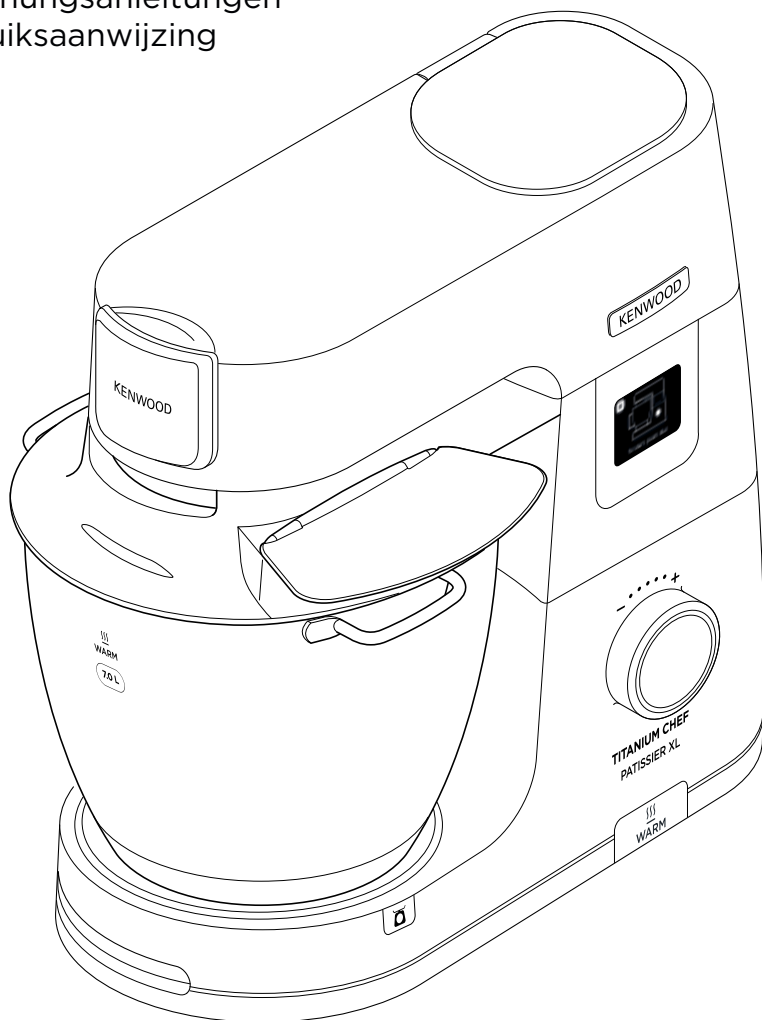


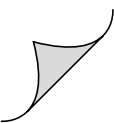
KENWOOD

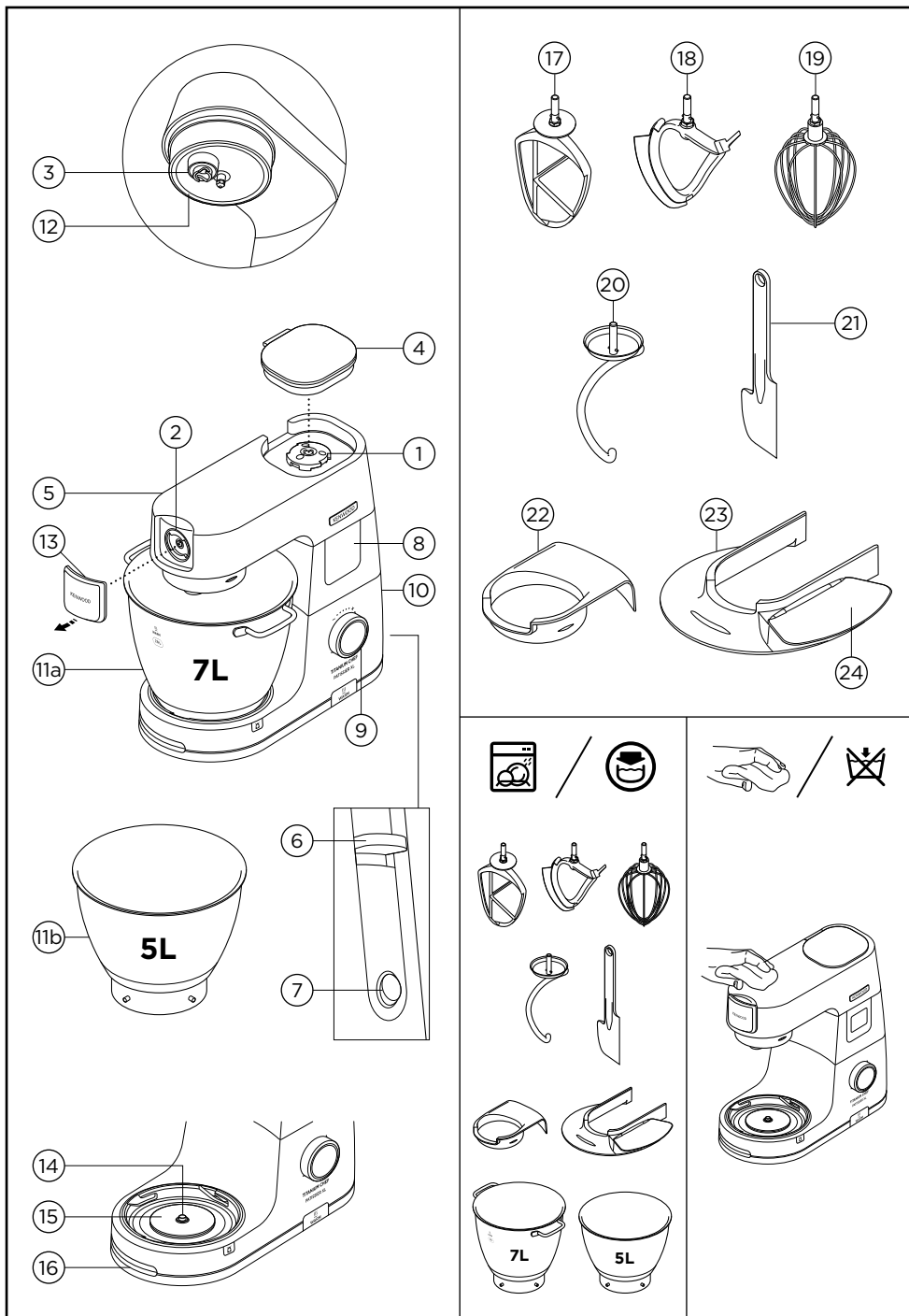
TYPE KWL90

Instructions
Bedienungsanleitungen
Gebruiksaanwijzing



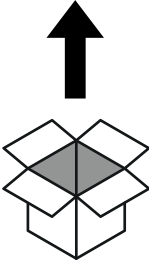
English	2 - 16
Nederlands	17 - 32
Français	33 - 48
Deutsch	49 - 65



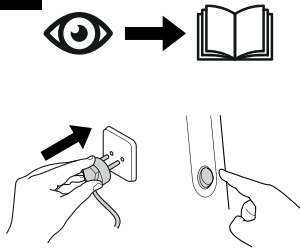


To Use Your Stand Mixer – Manual Mode

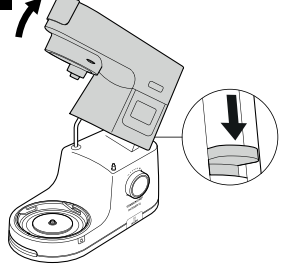
A



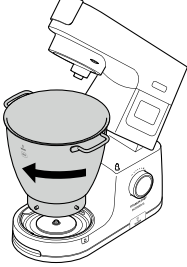
B



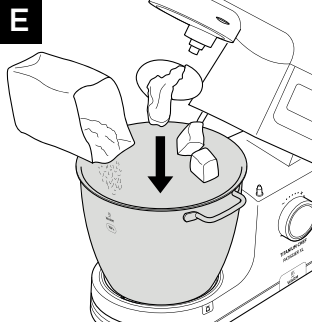
C



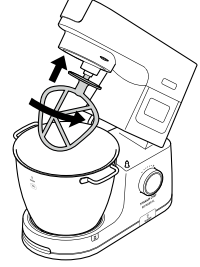
D



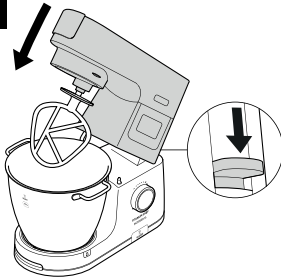
E



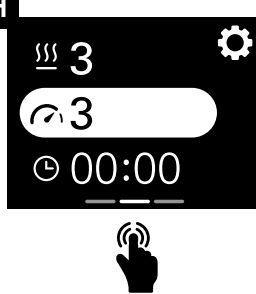
F



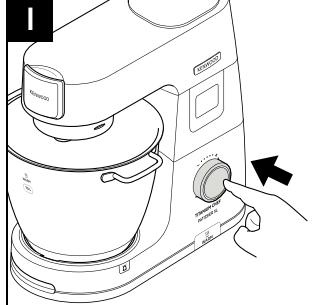
G



H

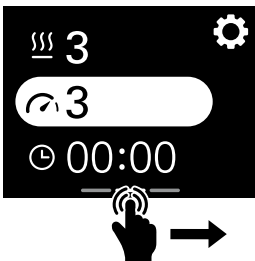


I



Using Preset Programmes

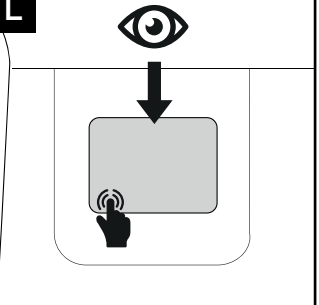
J



K



L

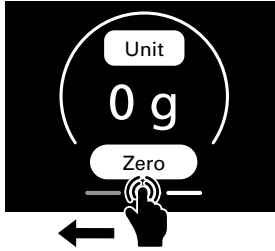


To Use The Weighing Function

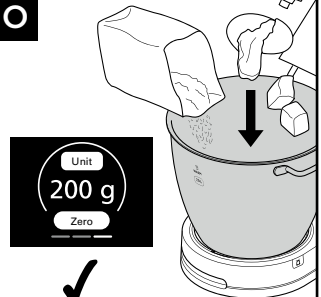
M



N

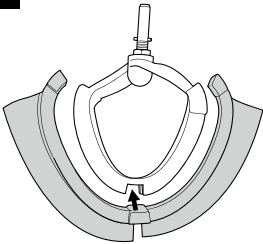


O

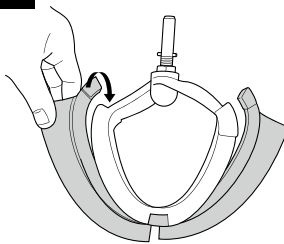


To Assemble The Creaming Beater

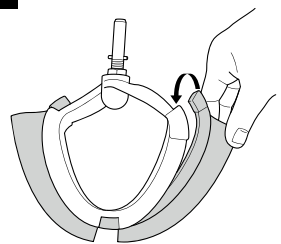
P



Q

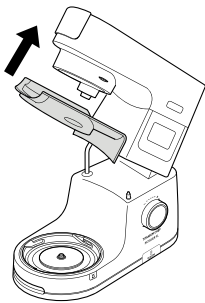


R

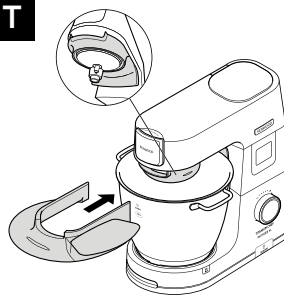


To Fit And Use Your Splashguard

S

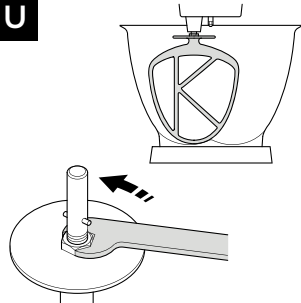


T



Tool Adjustment

U




Know Your Kenwood Stand Mixer

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

Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the Stand Mixer unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care' section.
- Never operate the Stand Mixer with the head in the raised position.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum quantities and speeds stated in the Recommended Usage Chart.
- When using an attachment, read and follow the safety instructions that are supplied with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is correctly latched in the down position and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- When moving the appliance always pick up by the pedestal base and mixer head. Do not lift or carry the appliance by the bowl handle.
- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never operate the appliance in warming mode with the bowl empty.
- Never use the splashguard with the 5L bowl. Splashguard only suitable for use with the 7L bowl.
- Do not fit a bowl tool to the Stand Mixer when the 5L bowl is stacked in the 7L bowl.
- Never insert anything through the air vents.
- When using this appliance ensure it is positioned on a level surface away from the edge. Make sure it is at least 10cm from walls and ensure the vents are not blocked. Do not position below overhanging cupboards.
- Never use the bowl with any other heat source.
- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and use a work surface protection mat when placing the bowl on heat sensitive surfaces.
- The  symbol marked on the product indicates a surface that can become hot during use.
- 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.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- The maximum rating is based on the mini chopper/mill attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.
- **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Before Using For The First Time

- Wash the parts: see 'Care and Cleaning' section.

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

Key

Attachment outlets

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

Mixer


- ④ High speed outlet cover
- ⑤ Mixer head
- ⑥ Head release lever
- ⑦ On/Off switch
- ⑧ Display screen
- ⑨ Control Dial
- ⑩ Power unit
- ⑪ a 7L Warming Bowl
- ⑪ b 5L Bowl
- ⑫ In-bowl illumination 'Bowl Bright™'
- ⑬ Slow speed outlet cover
- ⑭ Temperature sensor
- ⑮ Warming plate
- ⑯ Air vent
- ⑰ K-beater
- ⑱ Creaming beater
- ⑲ Whisk
- ⑳ Dough tool
- ㉑ Spatula
- ㉒ Head shield
- ㉓ Splashguard
- ㉔ Feed chute lid

Optional Attachments

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

Note: Slow Speed Outlet Attachments

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

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

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

To Use Your Kitchen Machine - Manual Mode

Refer to Illustrations **A** - **I**

- Make sure the warming plate area, temperature sensor and external surface of the bowl base are clean. Failure to do this will affect the temperature sensor, resulting in poor warming performance.
- 1 Plug in and press the On/Off switch.
 - 2 Push the head-lift lever down and raise the mixer head until it locks.
 - 3 Fit the bowl, turn clockwise to lock.
 - 4 Place the required tool into the socket. Then push up and turn the tool to lock into position.
 - 5 Lower the mixer head by pushing the head release lever down and lower the mixer head until it locks.
 - 6 Set the required time, speed and warming level.
Turn the control dial clockwise to use continuous speeds, turn anti-clockwise to use stir intervals and pulse (P).
Press and hold the control dial to activate the pulse.
 - 7 Press the control dial to start.
 - 8 To stop/pause the unit at any time press the control dial.
 - 9 Release the tool by turning clockwise to unlock from the tool socket and then remove.

Important

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

Using Preset Programmes

Refer to Illustrations **J** - **L**

- 1 Swipe right to access the preset menu.
- 2 Choose the preset you wish to use.
- 3 Follow the instructions on the display screen.
- 4 Press the control dial to start.
- 5 To stop the unit at any time, press the control dial. Take care as the bowl may be hot.

After Warming

- Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in warming mode or after warming, **IN PARTICULAR THE BOWL, WARMING PLATE AND TOOLS** as they will remain **HOT** long after the appliance has been switched off.
- Use the two side handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot tools.

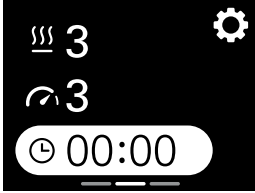
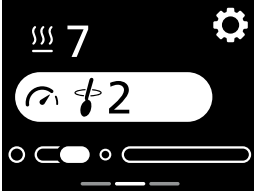
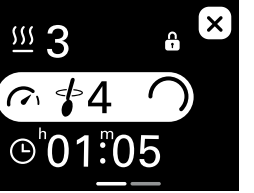

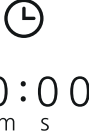

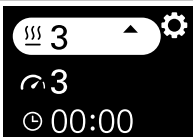


To Use The Weighing Function





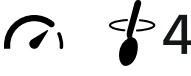
Refer to Illustrations **M** - **O**


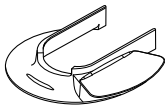










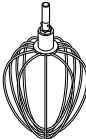



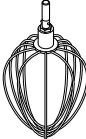




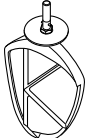









- 1 Fit the bowl.
- 2 To select the weighing function, swipe left on the display screen until the weighing screen appears.
- 3 Zero the scale.
- 4 Weigh the ingredients.
- 5 To change between units tap the unit button on the weighing screen.

Note: Always place the appliance on a dry, flat, stable surface prior to weighing. Do not apply pressure to the mixer or bowl whilst weighing as this will affect the accuracy of the scales. The weighing function can be used with the mixer head in either the down or up position.

Display Screen Explained

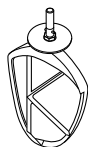
		
	<p>Tap this icon to open the settings menu.</p>	
	<p>Shows the time selected in hours (h), minutes (m) and seconds (s).</p>	
	<p>Shows the stir interval selected. If an intermittent speed (2 → 4) is selected, the ring will progressively increase and the appliance will stir when it is full.</p>	
	<p>Shows the warming level selected. A pulsing red background indicates the machine is in heating mode. A solid red background indicates the machine has reached the set warming level.</p>	
	<p>Indicates that a setting cannot be adjusted.</p>	
	<p>Turn the control dial anti-clockwise to use intermittent stir intervals and pulse. Turn the control dial clockwise to use continuous speeds.</p>	

Warming Hints and Tips		
Warming Levels	Recommended Usage	
1	Softening	
2	Prove	
3		
4		
5	Swiss Meringues	
6	Chocolate Melting	
7		
8		
9	Sabayon	
	(P)	Pulse - Select for short bursts of maximum speed. Press and hold control dial in to operate pulse setting.
		Continuous Stir - The mixer will operate at a constant slow speed. Used for folding light ingredients into heavier mixtures, for example meringues, fruit fools and genoese sponges and to slowly incorporate flour and fruit into cake mixtures.
		Stir interval 2 - Intermittent stir with short pauses. When set to this speed, intermittently operates on a slow speed every 5 seconds.
		Stir interval 3 - Intermittent stir with medium pauses. When set to this speed, intermittently operates on a slow speed every 15 seconds.
		Stir interval 4 - Intermittent stir with long pauses. When set to this speed, intermittently operates on a slow speed every 30 seconds.
	Speed min - max	Continuous speeds gradually increasing to max

Preset Usage Chart				 (Max)	
Preset	Recommended Tool	Default Settings (adjustable)	Recipe Ideas / Uses	5L	7L
Dough Proving		 1 hrs (20 mins - 1 hr)  OFF   2	Proving yeasted doughs		2.58kg Total Weight
Chocolate Melting		 10 mins (3 mins - 1 hr)   1   7	Chocolate Mousse		300g (cut into 2cm pieces)
Swiss Meringue		 10 mins  Max  4	Base for Buttercream frosting		240g egg white 480g caster sugar 80g water
Egg White Whisking		 2 mins (1 mins - 5 mins)  Max (Min - Max)  OFF 	Egg whites for chocolate mousse	Refer to Recommended Usage Chart	
Sponge Cake		 1 min (30 secs - 5 mins)  1 - Max (1 - Max)  OFF 	Victoria Sponge, Cupcakes	Refer to Recommended Usage Chart	
Dough Kneading - Bread Dough (stiff yeasted)		 5 mins (5 mins - 30 mins)  Min to 1 (min - 2)  OFF 	Bread Rolls, Pizza	Refer to Recommended Usage Chart	

Recommended Usage Chart

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










K-beater

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

Hints and Tips

- To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.
- To fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

Recipe/ Process		 (Max)			 (Minutes)
		5L Bowl	7L Bowl		
Pastry & Biscuits - rubbing fat into flour	Flour Weight	500g	910g	Min → 1	2
All In one cake mixes	Total Weight	2kg	4kg	Min → Max	45 - 60 secs
		<h3>Creaming Beater</h3> For creaming and mixing soft ingredients.			
		<h3>Hints and Tips</h3> <ul style="list-style-type: none"> • To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed. • When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first. 			
Recipe/ Process		 (Max)			 (Minutes)
		5L Bowl	7L Bowl		
Creaming butter/margarine and sugar		1.79kg	4.55kg	Min → Max	4
Beating eggs into cake mixes				Min → Max	1 - 4
Folding in flour, fruit etc				Min → 1	30 - 60 secs

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

Recommended Usage Chart

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






Whisk

For eggs, cream and soufflés.

Important

- To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.
- **Do not use the whisk for heavy mixtures (all in one cakes and creaming fat & sugar) as you could damage it.**
- Best results achieved when eggs are at room temperature. Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl.

Recipe/ Process	 (Max)			 (Minutes)
	5L Bowl	7L Bowl		
Egg Whites	8 (280g)	16 (560g)	Min → Max	1½ - 2
Fatless Sponge	620g	930g		4-6
Cream	0.5L	2L		1 ½ - 3
Pancake Batter • Add flour to the bowl first, followed by the wet ingredients. • Mix on minimum speed to incorporate ingredients.	250g Flour 500g Milk 200g Eggs		Min	10 secs
			Max	45-60 secs
Mayonnaise • For best results scrape down the bowl after the addition of the oil and run for a further 10 secs at max speed.	2 Egg Yolks 10g Mustard 200mls Vegetable Oil		Max	1 - 1½

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

Whipping cream used = Fresh Whipping cream with minimum 38% Fat content

Recommended Usage Chart

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



Dough Tool

For yeasted dough mixes




Hints and Tips

Important

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

Yeast

- **Dried Yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and sugar and leave to stand for 10 minutes until frothy.
- **Fresh yeast:** crumble into the flour
- **Other types of yeast:** follow the manufacturer's instructions.

Recipe/ Process		 (Max)			 (Minutes)
		7L Bowl			
		Min	Max		
Bread Dough (stiff yeasted)	Warm Water	195g	895g	Min 1	60 secs 3-4
	Strong White Bread Flour	350g	1.6kg		
	Fast Action Yeast	6g	25g		
	Lard	10g	30g		
	Salt	3g	16g		
	Total Weight	564g	2.56kg	Re-knead Speed 1	60 secs
Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs)	Flour Weight	250g - 2.6kg		Min 1	60 secs 3-4
	Total Weight	478g - 5kg			
				Re-knead Speed 1	60 secs

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

To Assemble The Creaming Beater

Refer to Illustrations **P** - **R**

Fitting The Wiper Blade

- The wiper blade is supplied already fitted and should always be removed before cleaning.
- 1 Carefully fit the flexible wiper blade onto the tool by locating the base of the wiper blade into the slot then fit one side into the groove before gently hooking the end in place. Repeat with the other side.

To Use Your Bowl Bright™ (In-Bowl Illumination)

- Your Stand Mixer is fitted with an in-bowl illumination feature located on the underside of the mixer head.
- To turn the in bowl illumination off, select BowlBright™ in the settings menu and select off.

Note: The in bowl illumination will automatically activate when the machine is switched on.

To Remove And Fit Outlet Covers

High-speed Outlet Cover

- 1 To remove the cover, use the grip on the side and lift upwards.
- 2 To fit, place the cover over the outlet and drop into place.

Slow-speed Outlet Cover

- 1 To remove the cover, use the grip on the top and pull outwards.
- 2 To fit, place the cover over the outlet and push into place.

To Fit And Use Your Splashguard

Refer to Illustrations **S** - **T**

Note: The splashguard is suitable for use with the 7L bowl only.

To assemble

The splashguard assembly consists of 2 pieces: the head shield ⑳ and the splashguard ㉓.

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

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

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

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

Tool Adjustment

Refer to Illustration **U**

K-beater, Whisk and Creaming Beater

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 KWL90 = 19mm

Then follow the instructions below:

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
- 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Ideally the whisk and K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl.
Creaming Beater - Ideally it should be in contact with the bowl surface so that it gently wipes the bowl during mixing.
- 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.

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 And Outlet Covers

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.

Bowls

- 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).
- The 5L bowl can be placed in the 7L bowl for easy storage. (Do not place tools within the 5L bowl when stacked in the 7L bowl).

Tools And Splashguard

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

Dishwashing

- Alternatively see illustrations table at the front for dishwasher safe parts.

Recipe

Prune Marinade

200g Clear Runny Honey

50g Soft Prunes

50ml Water

- 1 Place all ingredients into the mini chopper/mill. Refrigerate overnight.
- 2 Fit the attachment to the Stand mixer.
- 3 Switch to pulse for 5 seconds.
- 4 Use as required.

Fast Prove White Bread

280ml Warm Water

500g Strong White Bread Flour

8g Fast Action Yeast

10g Lard

5g Salt

- 1 Place the ingredients into the warming bowl in the order listed above.
- 2 Fit the bowl to the machine. Insert the dough tool and lower the mixer head.
- 3 Knead on minimum speed for 1 minute followed by speed 1 for 9 minutes with the machine set to warming level 3.
- 4 Remove the dough tool.
- 5 Fit the splash guard and prove the dough on warming level 3 for 40 mins.

Service and Customer Care




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



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 or ceaming 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 Kitchen Machine stops during operation. Display shows error message E27.	Overload protection or overheat system activated. Maximum capacity exceeded.	Unplug and check for obstruction or overloading. If the machine will not operate, remove some of the ingredients to reduce the load and restart. If this still does not resolve the problem, unplug and allow to stand for 15 minutes. Plug in and restart. If the machine does not restart following the above procedure contact “Customer Care” for further advice.
No power to appliance /display screen not coming on.	Appliance not plugged in. On/Off switch not operated. Appliance has gone into standby mode.	Check appliance plugged in. Press the On/Off switch to the On position. Touch the display screen or rotate the control dial.
Appliance not operating.	Control dial not pressed.	Press the control dial to start.
Timer not counting down on display screen.	During the heating stage of a preset, the timer will not count down until the correct temperature is reached.	Normal operation.

Troubleshooting Guide - Continued

Problem	Cause	Solution
Heavy movement or vibrations during operation.	Uneven load in bowl causing excessive vibrations. Maximum capacity exceeded. Wrong tool or speed used.	Reduce quantity or rearrange food in bowl and restart unit. Refer to the relevant programme and recommended speed charts for correct tool and speed to use.
Display screen shows "- -".	The scale is zeroing.	Normal operation.
Display screen shows a minus reading.	Display not zeroed and either ingredients or the bowl has been removed. Ingredients or items are pressed against or underneath the appliance. Appliance is pressed against a wall.	Either zero the screen, replace the missing ingredients or refit the bowl. Ensure there are no ingredients or items pressed against or underneath the appliance. Ensure there is space between the appliance and any walls. Zero the display before weighing next ingredients.
Display screen not registering small quantities.	Quantity weighed too small.	Use teaspoon or tablespoon measures for very small quantities.
Weight changed on display screen.	Appliance moved during operation. Mixer head raised or lowered during operation.	Always place the appliance on a dry flat stable surface prior to weighing. Ensure that the power cable is not under tension. Do not move the appliance during operation of the weighing function. Zero the display before weighing next ingredients.
Unable to switch quickly between metric and imperial units.	Appliance is reconfiguring to display previously selected unit and measurement.	Wait 5 seconds and try again.

Vouw de voorpagina a.u.b. uit voordat u begint te lezen.
Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar

Kennismaking met de Kenwood keukenmachine

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

Robuust. Betrouwbaar. Veelzijdig. Kenwood.

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- Schakel na gebruik en voor de reiniging uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken plaatst of verwijdert.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en aangebrachte hulpstukken.
- Laat de keukenmachine nooit onbeheerd aan staan.
- Gebruik nooit een machine die beschadigd is. Laat de machine controleren of repareren: raadpleeg het deel 'Onderhoud en klantenservice'.
- Zet de keukenmachine nooit aan als de kop omhoog staat.
- Laat het snoer nooit overhangen, zodat een kind erbij kan.
- Zorg ervoor dat het motorgedeelte, het snoer en de stekker nooit nat worden.
- Gebruik nooit een hulpstuk dat niet goedgekeurd is en gebruik nooit meer dan één hulpstuk per keer.
- Overschrijd nooit de vermelde maximale hoeveelheden en snelheden in de aanbevolen gebruikstabel.
- Als u een hulpstuk gebruikt, dient u de meegeleverde veiligheidsinstructies te lezen en op te volgen.
- Wees voorzichtig wanneer u de machine optilt. Hij is zwaar. Zorg ervoor dat de kop omlaag staat en vergrendeld is, en dat de kom, de hulpstukken, de contactdeksels en het snoer vast zitten, voordat u de machine optilt.

- Bij het verplaatsen van het apparaat altijd oppakken bij de voet en de mengkop. Het apparaat NIET optillen of dragen aan de komgreep.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de komhulpstukken na langdurig gebruik, omdat ze heet kunnen zijn.
- Kinderen mogen de machine alleen onder toezicht gebruiken, om te voorkomen dat ze ermee spelen.
- Gebruik het apparaat nooit in de opwarmmodus met een lege kom.
- Gebruik nooit het spatdeksel met de 5L-kom. spatdeksel is alleen geschikt voor gebruik met de 7L-kom.
- Plaats geen komhulpstuk op de keukenmixer wanneer de 5L-kom in de 7L-kom is gestapeld.
- Steek nooit iets in de ventilatieopeningen.
- Zorg er bij het gebruik van dit apparaat voor dat het op een vlak oppervlak wordt geplaatst, weg van de rand. Let op dat hij op minimaal 10 cm van de muur af staat en zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet worden geblokkeerd. Niet onder overhangende kastjes plaatsen.
- Gebruik de kom nooit met een andere hittebron.
- De onderkant van de kom blijft nog lang heet nadat de machine is uitgeschakeld. Wees voorzichtig wanneer u de kom verplaatst en bescherm het werkoppervlak wanneer u de kom op hittegevoelige oppervlakken neerzet.
- Het  symbool op een product geeft aan dat een oppervlak heet kan worden tijdens gebruik.
- Verplaats de machine niet en haal de kop 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.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie

hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de betrokken risico's begrijpen.

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

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.

Voordat u de machine voor het eerst gebruikt

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

Legenda

Contacten voor hulpstukken

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

Mixer

- ④ Deksel voor hogesnelheidscontact
- ⑤ Mixerkop
- ⑥ Vrijzethendel voor de kop
- ⑦ Aan / uit-schakelaar
- ⑧ Scherm weergeven
- ⑨ Bedieningsknop
- ⑩ Motorgedeelte

- ⑪ a 7L Verwarmde Kom
- ⑪ b 5L kom
- ⑫ Ingebouwde komverlichting 'Bowl Bright™'
- ⑬ Contactdeksel voor langzame snelheid
- ⑭ Temperatuursensor
- ⑮ Verwarmingsplaat
- ⑯ Ontluchter
- ⑰ K-klopper
- ⑱ Slagroomklopper
- ⑲ Garde
- ⑳ Deeghaak
- ㉑ Spatel
- ㉒ Kopscherm
- ㉓ Spatdeksel
- ㉔ Deksel van toevoergoot

Opmerking: De weergegeven sleutel dient alleen ter illustratie en wordt niet met de verpakking meegeleverd.

Optionele hulpstukken

Er zijn diverse optionele hulpstukken verkrijgbaar voor uw keukenmachine. Raadpleeg de brochure met hulpstukken in de verpakking of ga naar www.kenwoodworld.com om het hele assortiment te bekijken, compleet met instructies voor het kopen van een hulpstuk dat niet met de machine is meegeleverd.

Opmerking: Hulpstukken voor het lagesnelheidscontact

Het lagesnelheidscontact van uw keukenmachinemodel heeft een draaiverbinding. Het is speciaal ontworpen voor hulpstukken die uitgerust zijn met het draaiverbindingssysteem. Als u nieuwe hulpstukken voor het lagesnelheidscontact koopt, dient u de compatibiliteit met uw keukenmachine te controleren. Alle hulpstukken met het draaiverbindingssysteem zijn te herkennen aan de productcode die begint met KAX en aan het Twist-logo  dat op de verpakking staat. Voor nadere informatie gaat u naar www.kenwoodworld.com/twist. Als u hulpstukken hebt met het stangverbindingssysteem , dan hebt u de KAT002ME-adapter nodig om deze hulpstukken aan het draaiverbindingssysteem  van uw keukenmachine te bevestigen. Ga voor meer informatie naar www.kenwoodworld.com/twist.

Om uw keukenmachine te gebruiken - Handmatige modus

Zie afbeeldingen **A** - **I**

- Zorg ervoor dat het gebied van de verwarmingsplaat, temperatuursensor en extern oppervlakken van de kom schoon zijn. Als u dit niet doet, heeft dit invloed op de temperatuursensor, wat kan resulteren in slechte opwarmorestaties.

- 1 Stop de stekker in het stopcontact en druk op de Aan/uit knop.
- 2 Duw de hendel naar beneden en haal de mixerkop omhoog tot deze vastklikt.
- 3 Plaats de kom en draai met de klok mee om te vergrendelen.
- 4 Steek het gewenste hulpstuk in het contact. Duw het hulpstuk omhoog en draai eraan om hem op zijn plaats vast te zetten.
- 5 Laat de kop zakken door de vrijzethendel omlaag te duwen en zorg ervoor dat de kop vergrendelt.
- 6 Stel de benodigde tijd, snelheid en opwarmingsniveau in. Draai de bedieningsknop met de klok mee om continue-snelheden te gebruiken, draai linksom om roerintervallen en puls (P) te gebruiken. Houd de bedieningsknop ingedrukt om de puls-functie te activeren.
- 7 Druk op de bedieningsknop om te starten.
- 8 Om het apparaat op elk gewenst moment te stoppen / pauzeren drukt u op de bedieningsknop.
- 9 Maak het hulpstuk los en ontgrendel deze door met de klok mee te draaien en vervolgens te verwijderen.

Belangrijk

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

De ingestelde programma's gebruiken

Zie afbeeldingen **J** - **L**

- 1 Veeg naar rechts om toegang te krijgen tot het instellingen-menu.
- 2 Kies het programma dat u wilt gebruiken.
- 3 Volg de instructies op het scherm.
- 4 Druk op de bedieningsknop om te starten.
- 5 Druk op elk gewenst moment op de bedieningsknop om het apparaat te stoppen. Wees voorzichtig, want de kom kan heet zijn.

Na het opwarmen

- Wees voorzichtig bij het hanteren of aanraken van apparaat als deze is gebruikt in opwarmmodus of na het opwarmen, **LET VOORAL OP DE KOM, VERWARMENDE PLAAT EN HULPSTUKKEN** omdat deze lang **HEET** blijven nadat het apparaat is uitgeschakeld.
- Gebruik beide handvatten aan de zijkant om de kom te verwijderen en te verplaatsen. Gebruik ovenhandschoenen voor het verplaatsen van de hete kom en hete hulpstukken.

Om de weegfunctie te gebruiken






Zie afbeeldingen **M** - **O**


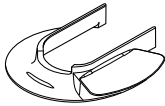










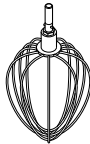



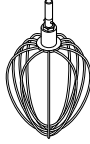














- 1 Plaats de kom.
- 2 Om de weegfunctie te selecteren, veeg naar links op het scherm tot het weegscherm verschijnt.
- 3 Zet de schaal op nul.
- 4 Weeg de ingrediënten.
- 5 Tik op de eenheidsknop op het weegscherm om tussen eenheden te wisselen.

Let op: Plaats het apparaat altijd op een droog, vlak, stabiel oppervlak voordat u gaat wegen. Oefen geen druk uit op de mixer of kom tijdens het wegen, want dit heeft invloed op de nauwkeurigheid van de weegschaal. De weeg-functie kan worden gebruikt met de mixer kop omlaag of omhoog.

Uitleg displayscherm

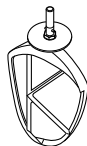







		
	<p>Tik op dit pictogram om het instellingenmenu te openen.</p>	
 <p>30:00 m s</p>	<p>Geeft de gekozen tijd in uren (h), minuten (m) en seconden (s) weer.</p>	
	<p>Toont het geselecteerde roerinterval. Als een intermitterende snelheid (2 → 4) is geselecteerd, gaat de ring geleidelijk sneller en het apparaat zal roeren wanneer het vol is.</p>	
	<p>Toont het gekozen opwarmingsniveau. Een pulserende rode achtergrond geeft aan dat de machine in de verwarmingsmodus staat. Een effen rode achtergrond geeft aan dat de machine het ingestelde opwarmingsniveau heeft bereikt.</p>	
	<p>Geeft aan dat een instelling niet kan worden aangepast</p>	
	<p>Draai de bedieningsknop tegen de klok in om met tussenpozen te roeren en met intervallen te pulseren. Draai de bedieningsknop naar rechts om continue snelheden te gebruiken.</p>	

Opwarm-hints en tips			
Verwarmingsniveaus	Aanbevolen gebruik		
1	Verzachten		
2	Rijzen		
3			
4	Schuimgebak		
5			
6	Chocolade smelten		
7			
8	Sabayon		
9			
	(P)	Pulseren - Selecteer voor korte krachtige snelheidsboosts. Houdt de knop ingedrukt om te gebruiken.	
		1	Continu roeren - De mixer werkt met een constante lage snelheid. Gebruikt voor het folden van lichte ingrediënten tot zwaardere mengsels, voor bijvoorbeeld schuimgebakjes, cakes en om langzaam bloem en fruit aan cakemengsels toe te voegen.
		2	Roerinterval 2 - Onderbroken roeren met korte pauzes. Wanneer ingesteld op deze snelheid, Werkt deze met tussenpozen van 5 seconden op een lage snelheid.
		3	Roerinterval 3 - Onderbroken roeren met medium pauzes. Wanneer ingesteld op deze snelheid, Werkt deze met tussenpozen van 15 seconden.
		4	Roerinterval 4 - Onderbroken roeren met lange pauzes. Wanneer ingesteld op deze snelheid, Werkt deze met tussenpozen van 30 seconden op een lage snelheid.
	Speed min - max		Continue snelheden worden geleidelijk sneller naar de max snelheid.

Vooraf ingesteld overzicht				 (Max)	
Voorinstelling	Aangeraden hulpstuk	Standaard Instellingen (aanpasbaar)	Recepten/ ideen/ gebruik	5L	7L
Rijzen van deeg		 1 uur (20 min - 1 uur)  OFF   2	Rijzen		2.58kg Totaal gewicht
Chocolade smelten		 10 mins (3 mins - 1 uur)   1   7	Chocolade Mousse		300g (in stukjes van 2 cm gesneden)
Zwitsers schuimgebak		 10 min  Max  4	Basis voor Buttercream frosting		240g eiwit 480g Witte suiker 80g water
Eiwit kloppen		 2 mins (1 min - 5 min)  Max (Min - Max)  OFF 	Eiwit voor chocolade mousse	Verwijs naar Aanbevolen Gebruikstabel	
Sponge cake		 1 min (30 secs - 5 min)  1 - Max (1 - Max)  OFF 	Cake en cupcakes	Verwijs naar Aanbevolen Gebruikstabel	
Deeg kneden - Brood kneden (hoog gist gehalte)		 5 min (5 min - 30 min)  Min to 1 (min - 2)  OFF 	Broodjes, Pizza	Verwijs naar Aanbevolen Gebruikstabel	

Tabel met aanbevolen snelheden

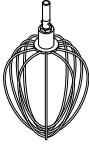



Dit dient alleen als richtlijn en kan variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten die worden gebruikt.

	K-klopper Voor het maken van cakes, koekjes, gebak, ijsvorming, vullingen, eclairs en aardappelpuree.				
	Tips <ul style="list-style-type: none"> • Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk. • Stop de machine regelmatig om de kom met de spatel af te schrapen, zodat alle ingrediënten goed worden gemengd. • Gebruik koude ingrediënten als u deeg gaat maken, tenzij het recept iets anders voorschrijft. 				
Recept / Verwerken		 (Max)			 (Minuten)
		5l kom	7l kom		
Deegwaren en koekjes - boter en bloem vermengen	Bloemgewicht	500 g	910 g	Min → 1	2
All-in-one cakemix	Totaalgewicht	2 kg	4 kg	Min → Max	45 - 60 sec.
	Slagroomklopper Voor het afromen en mengen van zachte ingrediënten				
	Tips <ul style="list-style-type: none"> • Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk. • Wanneer u boter en suiker voor taartbeslag vermengt, moet u de boter altijd eerst op kamertemperatuur brengen of verzachten. 				
Recept / Verwerken		 (Max)			 (Minuten)
		5l kom	7l kom		
Boter/margarine en suiker romig maken		1,79 kg	4,55 kg	Min → Max	4
Eieren in cakemix kloppen				Min → Max	1 - 4
Bloem, vruchten, etc. in het mengsel vouwen				Min → 1	30 - 60 sec.

Gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 g).

Tabel met aanbevolen snelheden

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

	Garde Voor eieren, room en souffles.			
	Belangrijk <ul style="list-style-type: none"> Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk. Gebruik de garde niet voor zware mengsels (alles-in-een cake en vet en suiker kloppen), omdat u deze kunt beschadigen. Het beste resultaat wordt bereikt wanneer de eieren op kamertemperatuur zijn. Zorg ervoor dat er geen boter of eigeel op de garde of in de kom aanwezig is, voordat u eiwit gaat opkloppen 			
Recept / Verwerken	 (Max)			 (Minuten)
	5l kom	7l kom		
Eiwit	8 (280 g)	16 (560 g)	Min → Max	1½ - 2
Vetloze sponge cake	620 g	930 g		4-6
Room	0.5 l	2 l		1½ - 3
Pannenkoekbeslag • Doe eerst de bloem in de kom en daarna de natte ingrediënten. • Meng de ingrediënten op minimale snelheid.	250 g Bloem 500 g Melk 200 g Eieren		Min	10 sec.
			Max	45-60 sec.
Mayonaise • Voor het beste resultaat schraapt u de kom af nadat u de olie heeft toegevoegd. Meng nog eens 10 seconden op maximale snelheid.	2 Eierdooier 10 g Mosterd 200 ml Plantaardige olie		Max	1 - 1½

Gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 g).

Slagroom gebruikt = Verse Slagroom met minimaal 38% vetgehalte.

Tabel met aanbevolen snelheden

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



Deeghaak

Verrijkt met boter en eieren




Tips

Important

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

Gist

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

Recept / Verwerken		 (Max)			 (Minuten)
		Min	Max		
Brooddeeg (stijf gegist)	Warm Water	195 g	895 g	Min 1	60 sec. 3-4
	Sterk Wit Broodmeel	350 g	1,6 kg		
	Gedroogde Gist	6 g	25 g		
	Reuzel	10 g	30 g		
	Zout	3 g	16 g		
	Totaalgewicht	564 g	2,56 kg	Opnieuw kneden Snelheid 1	60 sec.
Zacht gegist deeg (verrijkt met boter en eieren)	Bloemgewicht	250 g - 2,6 kg		Min 1	60 sec. 3-4
	Totaalgewicht	478 g - 5 kg			
				Opnieuw kneden Snelheid 1	60 sec.

Gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 g).

De slagroomklopper in elkaar zetten

Zie afbeeldingen **P** - **R**

Het wissermes monteren

- Het wissermes is al gemonteerd en moet altijd worden verwijderd voor het reinigen.
- 1 Breng het flexibele wissermes voorzichtig aan op het hulpstuk door de onderkant van het mes vinden en deze in de gleuf te plaatsen. Haak deze voorzichtig op zijn plaats. Herhaal dit met de andere kant.

Uw Bowl Bright™ gebruiken (In-Bowl verlichting)

- De keukenmachine heeft een ingebouwde komverlichting aan de onderkant van de mengkop.
- Om de verlichting in de kom uit te schakelen, selecteer BowlBright™ in de instellingen menu en selecteer uit.

Opmerking: de verlichting in de kom zal automatisch activeren wanneer de machine is ingeschakeld.

Contactdeksels verwijderen en bevestigen

Deksel voor snel contact

- 1 Verwijder het deksel door het lipje aan de zijkant vast te houden en het deksel omhoog te trekken.
- 2 Plaats het deksel over de uitgang en laat dit op zijn plaats vallen.

Deksel voor langzaam contact

- 1 Gebruik de greep aan de bovenkant om het deksel te verwijderen.
- 2 Plaats het deksel over de uitgang en duw dit op zijn plaats.

Het spatdeksel plaatsen en gebruiken

Zie afbeeldingen **S** - **T**

Opmerking: het spatdeksel is alleen geschikt voor gebruik met de 7L-kom.

Monteren

Het spatdeksel bestaat uit 2 onderdelen: het kopscherm ⑳ en het spatscherm ㉓.

Het spatdeksel kan alleen op de kom worden geplaatst als het kopscherm aanwezig is.

- 1 Haal de mixerkop omhoog, totdat hij vastklikt.
- 2 Klem het kopscherm naar boven op de onderkant van de mixerkop totdat hij goed vast zit.
- 3 Plaats de kom op het onderstel.
- 4 Laat de mixerkop zakken.
- 5 Leg het spatdeksel op de rand van de kom en schuif hem naar voren, totdat hij goed vastzit.
- Tijdens het mengen kunnen de ingrediënten direct via de toevoertrechter aan de kom worden toegevoegd.
- 6 U verwijdert het spatdeksel door hem van de mengkom af te halen.
- 7 U verwijdert het kopscherm door de mixerkop omhoog te halen, totdat hij vastklikt. Verwijder het geplaatste hulpstuk en trek het kopscherm naar beneden vanaf de onderkant van de mixerkop.

Opmerking: u mag het spatdeksel alleen plaatsen of verwijderen als de mixerkop vergrendeld is.

Aanbeveling: verwijder en reinig de mixerkop en het kopscherm regelmatig.

Hulpstukken afstellen

Zie afbeelding **U**

K-klopper, garde en slagroomklopper

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, heeft u een geschikte sleutel nodig:

TYPE KWL90 = 19 mm

Volg onderstaande aanwijzingen:

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Haal de mixerkop omhoog en steek de garde of klopper erin.
- 3 Laat de mixerkop zakken. Als de spelingsafstand veranderd moet worden, haalt u de mixerkop omhoog en verwijdert u het hulpstuk. Het beste is als de garde en K-klopper de bodem van de kom **bijna** raken.
Slagroomklopper- Idealiter maakt deze contact met de onderkant van de kom zodat het zachtjes de kom "wrijft" tijdens gebruik.
- 4 Gebruik een geschikte sleutel om de moer voldoende los te halen om de as af te kunnen stellen. Als u het hulpstuk dicht bij de bodem van de kom wilt laten zakken, draait u de as naar links. Als u het hulpstuk van de bodem van de kom af wilt halen, draait u de as naar rechts.
- 5 Draai de moer weer vast.
- 6 Steek het hulpstuk in de mixer en laat de mixerkop zakken. (Controleer de positie aan de hand van bovenstaande punten).
- 7 Herhaal deze stappen zo nodig, totdat het hulpstuk goed is afgesteld. Tot slot draait u de moer stevig aan.

Opmerking: De weergegeven sleutel dient alleen ter illustratie.

Deeghaak

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

Onderhoud en reiniging

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

Motorgedeelte en contactdeksels

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

Kommen

- 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).
- Voor eenvoudig opbergen kan de 5L-kom kan in de 7L kom worden geplaatst. (plaats geen hulpstukken in de 5l kom wanneer deze is opgeborgen in de 7l kom).

Hulpstukken en spatdeksel

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

Afwassen

- Als alternatief kijkt u voor vaatwasmachinebestendige onderdelen naar de illustraties in de tabel op de voorkant.

Recept

Pruimen Marinade

200 g heldere honing

50g zachte pruimen

50 ml water

- 1 Doe alle ingrediënten in de mini hakmolen / molen. Koel 's nachts.
- 2 Bevestig het hulpstuk aan de keukenmachine.
- 3 Schakel gedurende 5 seconden naar puls.
- 4 Gebruik zoals vereist

Snel rijzen wit brood

280 ml Warm Water

500 g Sterk Wit Broodmeel

8 g gedroogde Gist

10 g Reuzel

5 g Zout

- 1 Plaats de ingrediënten in de bovenstaande volgorde in de warmhoudkom.
- 2 Plaats de kom op de machine. Plaats het deegapparaat en laat de mengkop zakken.
- 3 Kneed op minimum snelheid voor 1 minuut, gevolgd door snelheid 1 voor 9 minuten met de machine ingesteld op warmhoudniveau 3.
- 4 Verwijder de deeghaak
- 5 Plaats de spatbescherming en laat het deeg rijzen op warmhoudniveau 3 gedurende 40 minuten.

Onderhoud en klantenservice




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



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 stopt tijdens bedrijf. Display toont fout bericht E27.	Overbelastingsbeveiliging of oververhittingssysteem geactiveerd. De maximumcapaciteit is overschreden.	Haal de stekker uit het stopcontact en controleer de machine op blokkeringen of overbelasting. 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. Sluit aan en start opnieuw. Als de machine na bovenstaande procedure niet start, neemt u contact op met de klantenservice.
Geen stroom naar de machine / het scherm gaat niet aan.	De stekker zit niet in het stopcontact. Aan/uit-schakelaar niet gebruikt. Machine staat nu op standby.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Zet de aan/uit-schakelaar op aan. Raak het displayscherm aan of draai aan de draaiknop.
De machine functioneert niet.	Draaiknop niet ingedrukt.	Druk op de bedieningsknop om te starten.
De timer op het display telt niet af.	Tijdens de opwarmfase telt de timer pas af wanneer de juiste temperatuur is bereikt.	Normale werking.

Problemen oplossen (vervolg)		
Probleem	Oorzaak	Oplossing
Grote bewegingen of trillingen tijdens de werking.	Ongelijkmatige lading in de kom veroorzaakt te veel trillingen. Maximale capaciteit overschreden. Verkeerd hulpstuk of verkeerde snelheid.	Reduceer de hoeveelheid of verspreid de ingrediënten regelmatig in de kom en start de machine opnieuw. Raadpleeg het relevante programma en de tabel met aanbevolen snelheden voor het juiste hulpstuk en de juiste snelheid.
Op het scherm staat “- -“.	De weegschaal is aan het nulstellen.	Normaal gebruik.
Op het scherm staat een negatief getal.	Display niet op nul gezet en beide ingrediënten of de kom is verwijderd. Ingrediënten worden tegen of onder het apparaat gedrukt. Machine staat tegen een muur gedrukt.	Zet het scherm op nul, vervang de ontbrekende ingrediënten of plaats de kom opnieuw. Zorg dat er geen ingrediënten of andere dingen tegen of onder de machine aan gedrukt staan. Zorg dat er ruimte is tussen de machine en de muren. Zet het scherm op nul voordat u de volgende ingrediënten gaat wegen
Scher姆 geeft kleine hoeveelheden niet aan.	Hoeveelheid is te klein.	Gebruik theelepel of eetlepel voor hele kleine hoeveelheden.
Gewicht is veranderd op het scherm.	Machine is verplaatst tijdens gebruik. Mixerkop verhoogd of verlaagd tijdens gebruik.	Plaats het apparaat voor het wegen altijd op een droog, stabiel en horizontaal oppervlak. Controleer of de stroomkabel niet onder spanning staat. Verplaats het apparaat niet en raak de kom niet aan tijdens werking van de weegfunctie. Zet het scherm op nul voordat u de volgende ingrediënten gaat wegen.
Kan niet snel tussen grammen en Engelse eenheden wisselen.	Apparaat is ingesteld om de eerder geselecteerde meeteenheid weer te geven.	Wacht 5 seconden en probeer het dan opnieuw.

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations


Découvrez votre robot pâtissier multifonction Kenwood

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

Robuste. Fiable. Polyvalent. Kenwood.

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'installer ou de retirer les accessoires, après utilisation et avant le nettoyage.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments ou des accessoires installés en mouvement.
- Ne laissez jamais le robot pâtissier multifonction sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : reportez-vous à la rubrique " Service après-vente ".
- Ne faites jamais fonctionner votre robot pâtissier multifonction avec la tête en position levée.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Veillez à ne jamais mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non agréé ou plus d'un seul accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les quantités et vitesses maximales indiquées dans le tableau d'utilisation recommandée.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, veuillez lire et suivre les consignes de sécurité qui sont fournies avec.

- Faites attention lorsque vous soulevez cet appareil car il pèse lourd. Assurez-vous que la tête est correctement disposée en position de fermeture vers le bas et que le bol, les pièces, les caches des sorties et le cordon sont sécurisés avant de soulever l'appareil.
- Saisissez toujours l'appareil par la base et la tête du mélangeur lorsque vous souhaitez le déplacer. NE PAS soulever ni transporter l'appareil par la poignée du bol.
- Faites attention lorsque vous retirez les ustensiles du bol car ils peuvent être chauds.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil en mode chauffage lorsque le bol est vide.
- N'utilisez jamais le couvercle anti-éclaboussures avec le bol 5 l. Le couvercle anti-éclaboussures est conçu pour être utilisé avec le bol 7 l.
- N'installez pas d'accessoire sur la tête de l'appareil alors que le bol 5 litres est encore dans le bol 7 litres.
- N'obstruez jamais les fentes de ventilation.
- En utilisation, assurez-vous que l'appareil est positionné sur une surface plane, éloigné du bord. Assurez-vous qu'il est à au moins 10 cm des murs et que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués. Ne placez pas l'appareil sous un placard haut.
- N'utilisez jamais le bol avec toute autre source de chaleur.
- La partie inférieure du bol reste chaude longtemps après l'arrêt de la fonction de maintien au chaud. Faites attention lorsque vous manipulez l'appareil et utilisez toujours un dessous de plat pour protéger la surface de travail lorsque vous posez le bol sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- Le symbole  figurant sur le produit indique une surface dont la température est susceptible d'augmenter en cours d'utilisation.
- Ne bougez pas la tête du robot, et ne la soulevez pas lorsqu'un accessoire est installé car cela pourrait rendre le robot pâtisseries 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.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- La consommation d'énergie maximale est basée sur celle du mini-hachoir/moulin, les autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.
- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.

Avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre 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.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Lavez les pièces : voir «Entretien et nettoyage ».

Légende

Sorties pour les accessoires

- ① Sortie rapide
- ② Sortie lente
- ③ Sortie planétaire

Robot

- ④ Cache de la sortie rapide
- ⑤ Tête du robot
- ⑥ Manette d'ouverture de la tête
- ⑦ Interrupteur marche/arrêt
- ⑧ Écran
- ⑨ Bouton de commande
- ⑩ Bloc d'alimentation
- ⑪ a Bol chauffant 7 l
- ⑪ b Bol 5 l
- ⑫ Éclairage « Bowl Bright™ »
- ⑬ Couvercle de sortie lente
- ⑭ Capteur de température
- ⑮ Plaque chauffante
- ⑯ Grille d'aération
- ⑰ Batteur- K
- ⑱ Batteur souple
- ⑲ Fouet
- ⑳ Pétrin
- ㉑ Spatule
- ㉒ Protection de la tête
- ㉓ Couvercle anti-éclaboussures
- ㉔ Couvercle de la cheminée d'alimentation


Remarque : la clé présente sur l'illustration n'est là qu'à des fins d'indication et n'est pas fournie avec l'appareil.



Accessoires en option

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

Remarque : accessoires pour la sortie lente

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

Lorsque vous achetez de nouveaux accessoires pour la sortie lente, vous devez vérifier leur compatibilité avec votre robot. Tous les accessoires du Système de connexion Twist sont identifiables par le code produit commençant par KAX, de même que par le symbole Twist  dessiné sur l'emballage. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist.

Si vos accessoires comportent le Système de connexion Bar , vous devez utiliser l'adaptateur KAT002ME pour raccorder ces derniers au Système de connexion Twist  sur votre robot. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist.

Utilisation de votre robot - Mode manuel

Voir les illustrations **A - I**

- Assurez-vous que la zone de la plaque chauffante, le capteur de température et la surface externe de la base du bol sont propres. Le non-respect de cette consigne affecte le fonctionnement du capteur de température, ce qui est susceptible d'entraîner une mauvaise efficacité du système de chauffage.
- 1 Branchez l'appareil et appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt.
 - 2 Baissez le levier et relevez la tête du mélangeur jusqu'à son verrouillage.
 - 3 Installez le bol, tournez dans le sens horaire pour le verrouiller.
 - 4 Positionnez l'ustensile requis dans l'axe. Puis appuyez dessus et tournez l'ustensile pour le mettre en place.

- 5 Abaissez la tête du robot en poussant vers le bas la manette d'ouverture et baissez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée.
- 6 Réglez la durée, la vitesse et le niveau de chauffage requis. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour utiliser les vitesses continues, et dans le sens antihoraire pour utiliser les fonctions de mélange intermittent et d'impulsion (P). Maintenez le bouton de commande enfoncé pour activer la fonction d'impulsion.
- 7 Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.
- 8 Appuyez sur le bouton de commande pour arrêter/mettre en pause l'appareil à tout moment.
- 9 Déverrouillez l'accessoire en le tournant dans le sens horaire, puis retirez-le.

Important

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

Utilisation des programmes prédéfinis

Voir les illustrations **J - L**

- 1 Balayez vers la droite pour accéder au menu des pré-réglages.
- 2 Choisissez le programme prédéfini souhaité.
- 3 Suivez les consignes apparaissant à l'écran.
- 4 Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.
- 5 Appuyez sur le bouton de commande pour arrêter l'appareil à tout moment. Attention : le bol peut être chaud.

Après utilisation de la fonction de cuisson/chauffage

- L'utilisation de l'appareil en mode cuisson/chauffage implique des températures pouvant être élevées, il est donc essentiel de faire attention lorsque vous manipulez ou touchez une partie de l'appareil, EN PARTICULIER LE BOL, LA PLAQUE CHAUFFANTE ET LES ACCESSOIRES, car ceux-ci restent CHAUDS longtemps après l'arrêt de l'appareil.
- Utilisez les deux poignées latérales pour retirer le bol et le transporter. Lorsque le bol ou les accessoires sont chauds, utilisez des gants de cuisine.

Utilisation de la fonction de pesage

Voir les illustrations **M - O**

- 1 Installez le bol.
- 2 Pour sélectionner la fonction de pesage, balayez vers la gauche jusqu'à atteindre l'écran dédié.
- 3 Mettez la balance à zéro.
- 4 Pesez les ingrédients.
- 5 Pour changer d'unité, appuyez sur le bouton correspondant sur l'écran.

Remarque : Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane et stable avant de peser. N'appuyez pas sur le robot ou le bol lui-même pendant le pesage, cela affecterait la précision de la balance. La fonction de pesage peut être utilisée avec la tête du robot en position basse ou haute.

Écran : explications

	<p>Appuyez cette icône pour ouvrir le menu des paramètres.</p>	
	<p>Affiche la durée choisie en heures (h), minutes (m) et secondes (s).</p>	
	<p>Affiche l'intervalle de mélange sélectionné. Si la fonction de vitesse intermittente (2 → 4) est sélectionnée, l'anneau se complète progressivement et l'appareil se déclenche lorsqu'il est complet.</p>	
	<p>Indique le niveau de chauffage choisi. Un fond rouge clignotant indique que le robot est en mode chauffage. Un fond rouge fixe indique que le robot a atteint la température définie.</p>	
	<p>Indique qu'un paramètre ne peut pas être modifié</p>	
	<p>Tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire pour utiliser la fonction de mélange intermittent et la fonction impulsion. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour utiliser les vitesses en continu.</p>	

Conseils et astuces pour la fonction chauffage/cuisson




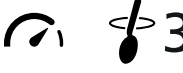


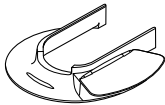











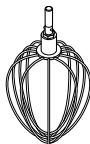




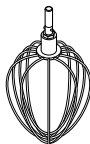




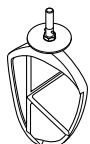




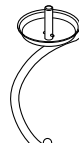




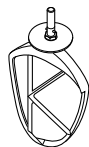
Niveaux de chauffage	Utilisation recommandée	
1	Ramollir	
2	Pousse de pâte	
3		
4		
5	Meringue suisse	
6	Faire fondre du chocolat	
7		
8	Sabayon	
9		
	(P)	Impulsion - Sélectionnez cette option pour utiliser la vitesse maximale de manière brève. Pour utiliser la fonction d'impulsion, maintenez le bouton de commande enfoncé.
		Mélange continu - le robot tourne à une vitesse lente constante. Utilisé pour incorporer des ingrédients légers ou aérés dans des mélanges plus compacts, par exemple pour les meringues, les préparations avec morceaux de fruits et les génoises, et pour incorporer lentement la farine et les fruits dans les pâtes à gâteaux.
		Intervalle de mélange 2 - Mélange intermittent avec de courtes pauses. Ce réglage permet un mélange à une vitesse lente toutes les 5 secondes.
		Intervalle de mélange 3 - Mélange intermittent avec pauses de durée moyenne. Ce réglage permet un mélange à une vitesse lente toutes les 15 secondes.
		Intervalle de mélange 4 - Mélange intermittent avec de longues pauses. Ce réglage permet un mélange à une vitesse lente toutes les 30 secondes.
	Vitesse min - max	Vitesses continues augmentant progressivement jusqu'à la vitesse maximum

Tableau d'utilisation des préréglages				 (Max)	
Préréglage	Accessoire recommandé	Paramètres par défaut (page)	Utilisations / Idées de recettes	5L	7L
Pousse de pâtes		 1 h (20 min à 1 h)  OFF   2 	Apprêt/levée des pâtes avec levure		Poids total : 2,58 kg
Faire fondre du chocolat		 10 min (3 min à 1 h)  1   7 	Mousse au chocolat		300 g (coupé en morceaux de 2 cm)
Meringue suisse		 10 min  Max  4 	Base pour glaçage à la crème au beurre		240 g de blanc d'oeuf 480 g de sucre en poudre 80 g d'eau
Monter des blancs en neige		 2 min (1 à 5 min)  Max (Min - Max)  OFF 	Blancs d'oeufs pour mousse au chocolat	Voir le tableau d'utilisation recommandée	
Génoise		 1 min (30 s à 5 min)  1 - Max (1 à Max)  OFF 	Génoise victorienne, Cupcakes	Voir le tableau d'utilisation recommandée	
Pétrissage		 5 min (5 à 30 min)  Min to 1 (min à 2)  OFF 	Petits pains, Pizza	Voir le tableau d'utilisation recommandée	

Conseils d'utilisation

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






Batteur-K

Pour préparer des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries, du glaçage, des garnitures, des éclairs et de la purée de pommes de terre.

Conseils et astuces

- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.
- Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule.
- Sauf indication contraire sur votre recette, utilisez toujours des ingrédients froids pour les pâtisseries.

Recette / Action		 (Max)			 (Minutes)
		Bol 5 l	Bol 7 l		
Pâtisseries et biscuits : intègre les matières grasses à la farine	Quantité de farine	500 g	910 g	Min → 1	2
Préparations pour gâteaux tout-en-un	Poids total	2 kg	4 kg	Min → Max	45 - 60 s






Batteur souple

Pour le crémage et le mélange d'ingrédients mous.

Conseils et astuces

- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.
- Pour monter en crème les matières grasses et le sucre pour les préparations pour gâteaux, utilisez toujours la matière grasse à température ambiante ou faites-la ramollir au préalable.

Recette / Action		 (Max)			 (Minutes)
		Bol 5 l	Bol 7 l		
Monter en crème du beurre/de la margarine/du sucre		1,79 kg	4,55 kg	Min → Max	4
Battre des oeufs dans les préparations pour gâteaux				Min → Max	1 - 4
Incorporer de la farine, des fruits, etc.				Min → 1	30 - 60 s

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

Conseils d'utilisation

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






Fouet

Pour les œufs, la crème et les soufflés.

Important

- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.
 - **N'utilisez pas le fouet pour les mélanges compacts (gâteaux tout-en-un et pour le crème des mélanges d'ingrédients gras et sucrés) au risque de l'endommager.**
 - Utilisez des œufs à température ambiante pour un résultat optimal.
- Avant de battre les blancs d'œufs, vérifiez que le fouet et le bol sont exempts d'huile/ de beurre ou de jaune d'œuf.

Recette / Action	 (Max)			 (Minutes)
	Bol 5 l	Bol 7 l		
Blancs en neige	8 (280 g)	16 (560 g)	Min → Max	1½ - 2
Génoises sans matières grasses	620 g	930 g		4-6
Crème	0,5L	2L		1½ - 3
Pâte à crêpe épaisse • Commencez par placer la farine dans le bol, avant d'ajouter les ingrédients liquides. • Utilisez la vitesse la plus basse pour incorporer les ingrédients.	Farine : 250 g Lait : 500 g Oeufs : 200 g		Min	10 s
			Max	45-60 s
Mayonnaise • Pour un résultat optimal, raclez le bol après avoir ajouté l'huile et remettez en route pendant 10 secondes supplémentaires à plein régime.	2 jaunes d'œuf Moutarde : 10 g Huile végétale : 200 ml		Max	1 - 1½

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

Crème utilisée = crème fraîche à au moins 38 % de matières grasses

Conseils d'utilisation

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



Accessoire de pétrissage

Pour les préparations levurées souples




Conseils et astuces

Important

- **Ne dépassez jamais les capacités maximales données (risque de surcharge).**
- Si votre robot peine à tourner, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez-la en deux fois.
- Versez les ingrédients liquides en premier pour que les ingrédients se mélangent bien.

Levure

- **Levure sèche** (type de levure devant être reconstituée) : versez l'eau chaude dans le bol. Ajoutez la levure et le sucre et laissez reposer 10 minutes environ jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse.
- **Levure fraîche** : à émietter dans la farine.
- **Autres types de levure** : suivez les consignes du fabricant.

Recette / Action		 (Max)			 (Minutes)
		Min	Max		
Pâte à pain (levurée ferme)	D'eau tiède	195 g	895 g	Min 1	60 s 3-4
	Farine de force pour pain blanc	350 g	1,6 kg		
	Levure à action rapide	6 g	25 g		
	Saindoux	10 g	30 g		
	Sel	3 g	16 g		
	Poids total	564 g	2,56 kg	Re-pétrissez sur la vitesse 1	60 s
Pâte levurée souple (enrichie au beurre et aux oeufs)	Quantité de farine	250 g - 2,6 kg		Min 1	60 s 3-4
	Poids total	478 g - 5 kg			

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

Assemblage du batteur souple

Voir les illustrations **P - R**

Installation de la lame souple

- La lame souple est livrée déjà installée sur l'accessoire et doit toujours être retirée avant le nettoyage.
- 1 Montez soigneusement la lame souple sur l'accessoire en plaçant la base centrale de la lame dans le logement prévu, puis insérez un côté dans la rainure avant d'accrocher doucement l'extrémité. Répétez avec l'autre côté.

Utilisation de la fonction Bowl Bright™ (éclairage de l'intérieur du bol)

- Votre robot pâtissier est équipé d'un éclairage intégré situé sous la tête du mixeur.
- Pour désactiver l'éclairage du bol, sélectionnez BowlBright™ dans le menu des paramètres et sélectionnez « off ».

Remarque : L'éclairage s'active automatiquement lorsque la machine est allumée.

Pour retirer et installer les caches des sorties

Cache de la sortie haute vitesse

- 1 Pour retirer le cache, utilisez la languette sur le côté et relevez.
- 2 Pour remettre le cache, placez-le sur la sortie et appuyez doucement.

Cache de la sortie vitesse basse

- 1 Pour retirer le cache, utilisez la languette située sur le côté et tirez vers le haut.
- 2 Pour remettre le cache, placez-le sur la sortie et appuyez doucement.

Installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussures

Voir les illustrations **S - T**

Remarque : Le couvercle anti-éclaboussures est conçu pour être utilisé avec le bol 7 l uniquement.

Montage

Le couvercle anti-éclaboussures se compose de 2 pièces : le protège-tête et ⑳ le couvercle anti-éclaboussures ㉑. Le couvercle anti-éclaboussures ne peut pas être installé sur le bol tant que le protège-tête n'est pas en place.

- 1 Relevez la tête du robot jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place.
 - 2 Clipez le protège-tête vers le haut à l'intérieur de la partie inférieure de la tête du robot jusqu'à ce qu'il soit intégralement positionné.
 - 3 Installez le bol sur la base.
 - 4 Abaissez la tête du robot.
 - 5 Posez le couvercle anti-éclaboussures sur le bord du bol et faites-le glisser vers l'avant jusqu'à ce qu'il soit totalement positionné.
- Lors du mixage, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par l'entremise de l'entonnoir d'alimentation.
- 6 Pour retirer le pare-éclaboussures, faites-le simplement glisser hors du bol du robot.
 - 7 Pour retirer le protège-tête, relevez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place. Retirez l'ustensile si ce dernier est installé, puis tirez le protège-tête vers le bas à partir de la partie inférieure de la tête du robot.

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

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

Réglage des ustensiles

Voir l'illustration **U**

Batteur K, fouet et batteur souple

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 KWL90 = 19 mm

Puis suivez les instructions ci-après :

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Soulevez la tête du robot et insérez le fouet ou le batteur.
- 3 Abaissez la tête du robot. Si l'espace nécessite un réglage, soulevez la tête du robot et retirez l'ustensile. Idéalement, le fouet et le batteur-K doivent **presque** toucher le fond du bol.

Batteur souple - Idéalement, il doit être en contact avec la surface du bol afin qu'il vienne « essuyer » doucement la paroi intérieure pendant le mélange.

- 4 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.
- 5 Resserrez l'écrou.
- 6 Installez l'ustensile sur le robot et abaissez la tête du robot. (Vérifiez sa position - reportez-vous aux points ci-dessus).
- 7 Renouvelez les étapes susmentionnées autant de fois qu'il le faut jusqu'à obtention du bon réglage. Une fois cette opération terminée, serrez de manière sécurisée l'écrou.

Remarque : la clé présentée est uniquement à des fins d'illustration.

Accessoire de pétrissage

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

Entretien et nettoyage

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

Bloc d'alimentation et caches des sorties

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

Bols

- Lavez-les à la main et séchez-les minutieusement ; vous pouvez également les 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).
- Pour un rangement facile, le bol 5 l peut être placé dans le bol 7 l. (Ne rangez pas d'accessoires dans le bol 5 l lorsqu'il est placé dans le bol 7 l).

Ustensiles et couvercle anti-éclaboussures

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

Passage au lave-vaisselle

- Vous pouvez également consulter le tableau des illustrations au début de ce manuel pour connaître les éléments allant au lave-vaisselle.

Recette

Marinade aux pruneaux

200 g de miel liquide clair

50 g de pruneaux doux

50 ml d'eau

- 1 Placez tous les ingrédients dans le mini-hachoir/moulin. Placez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
- 2 Installez l'accessoire sur le robot.
- 3 Appuyez sur le bouton de commande pour une impulsion pendant 5 secondes.
- 4 Utilisez selon les besoins.

Pain blanc à apprêt rapide

280 ml d'eau tiède

500 g de farine de force pour pain blanc

8 g de levure à action rapide

10 g de saindoux

5 g de sel

- 1 Placez les ingrédients dans le bol chauffant dans l'ordre indiqué ci-dessus.
- 2 Placez le bol sur le robot. Installez l'accessoire de pétrissage et abaissez la tête du mélangeur.
- 3 Pétrissez à vitesse minimale pendant 1 minute puis à la vitesse 1 pendant 9 minutes avec la machine réglée sur le niveau de chauffage 3.
- 4 Retirez l'accessoire de pétrissage.
- 5 Monter le couvercle anti-éclaboussures et lancez l'apprêt de la pâte au niveau de chauffage 3 pour une durée de 40 min.

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. L'écran affiche le message d'erreur E27.	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. 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.
Absence d'alimentation / L'écran de contrôle ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché. Bouton Marche/Arrêt sur Arrêt (Off). L'appareil est en mode veille.	Vérifiez si l'appareil est branché. Mettez le bouton marche/arrêt sur ON. Touchez l'écran ou tournez le bouton de commande.
L'appareil ne fonctionne pas.	Le bouton de commande n'est pas appuyé.	Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.

Guide de dépannage (suite)

Problème	Cause	Solution
Le minuteur ne lance pas le compte à rebours sur l'écran d'affichage.	Au cours de la phase de chauffe, le minuteur ne lancera le compte à rebours que lorsque la température voulue sera atteinte.	Fonctionnement normal.
Mouvements ou vibrations excessives pendant le fonctionnement.	Une charge inégale des aliments dans le bol provoque des vibrations excessives. Capacité maximale dépassée. L'outil ou la vitesse appliquée ne sont pas corrects.	Réduisez la quantité ou répartissez uniformément les aliments dans le bol et redémarrez l'appareil. Reportez-vous au programme correspondant et au tableau des vitesses recommandées pour savoir quel outil et quelle vitesse appliquer.
L'écran affiche "- -".	La balance revient à zéro.	Fonctionnement normal.
L'écran affiche une valeur négative.	Les ingrédients ou le bol ont été retirés et l'affichage n'est pas remis à zéro. Des ingrédients ou des accessoires sont appuyés contre l'appareil ou dessous. L'appareil est appuyé contre une paroi.	Mettez l'affichage à zéro, déplacez les ingrédients ou réinstallez le bol. Vérifiez qu'il n'y a pas d'ingrédients ou d'autres choses appuyés contre l'appareil ou se trouvant sous l'appareil. Vérifiez qu'il y a un espace entre l'appareil et les parois de la pièce. Remettez l'écran à zéro avant de peser les prochains ingrédients.
L'écran n'affiche pas les petites quantités.	La quantité pesée est trop faible.	Utilisez des mesures de cuillères à café ou à soupe pour les très petites quantités.
Le poids affiché change.	L'appareil a bougé pendant l'opération. La tête du robot a été relevée ou baissée pendant l'utilisation.	Placez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et sèche avant de peser les ingrédients. Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas trop tendu. Ne déplacez pas l'appareil et ne touchez pas le bol pendant le pesage. Mettez l'écran sur zéro avant de peser les ingrédients suivants.
Impossible de passer rapidement entre les deux types d'unités de mesure (métriques et impériales).	L'appareil est en cours de reconfiguration pour afficher la mesure et l'unité précédemment sélectionnées.	Patientez pendant 5 secondes et réessayez.

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten


Ihre Küchenmaschine von Kenwood

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

Robust, zuverlässig, vielseitig. Kenwood.

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Vor dem Anbringen oder Entfernen von Röhrelementen/Aufsätzen, nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Finger von beweglichen Teilen und angebrachten Aufsätzen fernhalten.
- Die Küchenmaschine im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Überprüfen oder reparieren lassen: Siehe Abschnitt „Kundendienst und Service“.
- Die Küchenmaschine niemals mit dem Kopf in hochgeklappter Position betreiben.
- Niemals das Kabel so herabhängen lassen, dass ein Kind danach greifen könnte.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Niemals einen unzulässigen Aufsatz oder mehr als einen Aufsatz gleichzeitig benutzen.
- Nie die in der Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen und -geschwindigkeiten überschreiten.

- Bei Verwendung eines Aufsatzes die entsprechenden Sicherheits- und Gebrauchsanweisungen lesen.
- Vorsicht beim Anheben dieses Geräts, es ist schwer. Vor dem Anheben sicherstellen, dass der Maschinenkopf nach unten geklappt sowie verriegelt ist und Schüssel, Röhrelemente, Anschlussdeckel und Kabel fest sitzen bzw. gut verstaut sind.
- Das Gerät beim Umstellen immer am Sockel und Maschinenkopf anfassen. Das Gerät NICHT am Schüsselgriff hochheben oder tragen.
- Vorsicht beim Entfernen von Röhrelementen aus der Schüssel – sie können nach längerem Gebrauch heiß sein.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nie bei leerer Schüssel im Aufwärmmodus betreiben.
- Den Spritzschutz nie mit der 5L-Schüssel verwenden. Er ist nur zur Verwendung mit der 7L-Schüssel vorgesehen.
- Kein Röhrelement an der Küchenmaschine anbringen, wenn sich die 5L-Schüssel in der 7L-Schüssel befindet.
- Niemals irgendwelche Gegenstände in die Entlüftungsschlitze einführen.
- Bei Gebrauch dieses Geräts sicherstellen, dass es auf einer ebenen Oberfläche und nicht zu nah an der Kante steht. Darauf achten, dass ein Abstand von mindestens 10 cm zu den Wänden besteht und die Entlüftungsschlitze nicht blockiert sind. Nicht unter Hängeschränken aufstellen.
- Die Schüssel niemals mit einer anderen Hitzequelle verwenden.
- Die Unterseite der Schüssel bleibt noch lange nach dem Erhitzen heiß. Im Umgang damit vorsichtig sein und beim Absetzen der Schüssel auf hitzeempfindlichen Oberflächen eine Schutzmatte als Unterlage verwenden.
- Das auf dem Produkt markierte  Symbol zeigt an, dass eine Oberfläche während des Gebrauchs heiß werden kann.

- 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.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Kompakt-Zerkleinerers/Mahlaufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u. U. geringer.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

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.

Vor erstmaligem Gebrauch

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

Übersicht

Zubehör-Anschlüsse

- ① Hochgeschwindigkeits-Anschluss
- ② Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
- ③ Röhrelement-Anschluss

Küchenmaschine

- ④ Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss
- ⑤ Maschinenkopf
- ⑥ Maschinenkopf-Hebel
- ⑦ Ein/Aus-Schalter
- ⑧ Display
- ⑨ Drehregler
- ⑩ Schüssel
- ⑪ a 7L-Aufwärmerschüssel
- ⑪ b 5L-Schüssel
- ⑫ Schüssel-Beleuchtung „Bowl Bright™“
- ⑬ Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
- ⑭ Temperaturfühler
- ⑮ Wärmplatte
- ⑯ Entlüftungsschlitze
- ⑰ K-Haken
- ⑱ Flexi-Röhrelement
- ⑲ Schneebesen
- ⑳ Knethaken
- ㉑ Spatel
- ㉒ Abdeckung
- ㉓ Spritzschutz
- ㉔ Füllschachtdeckel

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



Optionales Zubehör

Zu Ihrer Küchenmaschine ist eine Auswahl von optionalem Zubehör erhältlich. Schauen Sie in der mitgelieferten Zubehör-Broschüre nach oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com - dort finden Sie das komplette Sortiment sowie

Informationen zum Kauf von Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist.

Hinweis: Aufsätze für den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss

Der Niedriggeschwindigkeits-Anschluss Ihrer Küchenmaschine ist zum Anbringen von Aufsätzen mit Drehanschluss-System ausgelegt. Wenn Sie neue Aufsätze für den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss kaufen, sollten Sie deren Kompatibilität mit Ihrer Küchenmaschine überprüfen. Alle Aufsätze mit Drehanschluss-System sind durch Produktcodes beginnend mit KAX gekennzeichnet sowie durch das auf der Packung abgebildete Dreh-Logo . Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist.

Wenn Sie Aufsätze für das Steckschlitz-System  besitzen, müssen Sie den Adapter KAT002ME verwenden, um diese an das Drehanschluss-System  Ihrer Maschine anschließen zu können. Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist.

Verwendung Ihrer Küchenmaschine - Manueller Betrieb

Siehe Abbildungen **A** - **I**

- Sicherstellen, dass Wärmplattenbereich, Temperaturfühler und Oberfläche des Schüsselsockels sauber sind. Ansonsten könnte der Temperaturfühler beeinträchtigt werden, was zu mangelhaftem Aufwärmen führen würde.
- 1 Den Stecker in die Steckdose stecken und den Ein/Aus-Schalter betätigen.
 - 2 Den Maschinenkopf-Lifthebel runterdrücken und den Maschinenkopf hochklappen, bis er einrastet.
 - 3 Die Schüssel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.

- 4 Führen Sie das gewünschte Röhrelement in den Steckplatz ein. Schieben Sie dann das Element nach oben und drehen Sie es, bis es einrastet.
- 5 Klappen Sie den Maschinenkopf herunter, indem Sie den Maschinenkopf-Hebel nach unten drücken, und achten Sie darauf, dass der Kopf einrastet.
- 6 Gewünschte Zeit, Geschwindigkeit und Wärmstufe einstellen. Den Drehregler für Dauergeschwindigkeiten im Uhrzeigersinn drehen; für Rührintervalle und die Pulsfunktion (P) gegen den Uhrzeigersinn drehen. Den Drehregler drücken und gedrückt halten, um die Pulsfunktion (stoßweisen Betrieb) zu betätigen.
- 7 Um anzufangen, auf den Drehregler drücken.
- 8 Um das Gerät jederzeit zu stoppen/ pausieren, auf den Drehregler drücken.
- 9 Das Röhrelement aus dem Anschluss entfernen, indem Sie es durch Drehen im Uhrzeigersinn aus seinem Steckplatz lösen und dann herausziehen.

Wichtig

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

Verwendung der voreingestellten Programme

Siehe Abbildungen J - L

- 1 Nach rechts wischen, um auf das Voreinstellungsmenü zuzugreifen.
- 2 Die gewünschte Voreinstellung wählen.
- 3 Die Anweisungen auf dem Display befolgen.
- 4 Um anzufangen, auf den Drehregler drücken.

- 5 Um das Gerät jederzeit zu stoppen, auf den Drehregler drücken. Vorsicht, denn die Schüssel kann heiß sein.

Nach dem Erwärmen

- Vorsicht beim Handhaben oder Berühren irgendwelcher Teile der Maschine im Aufwärmmodus oder nach dem Erwärmen. Dies gilt **INSBESONDERE FÜR DIE SCHÜSSEL, WÄRMPLATTE UND RÜHRELEMENTE**, da diese noch lange nach Ausschalten des Geräts **HEISS** bleiben.
- Schüssel beim Abnehmen und Tragen an ihren beidseitigen Griffen anfassen. Ofenhandschuhe zum Handhaben der heißen Schüssel und Verarbeitungselemente verwenden.

Verwendung der Wiegefunktion

Siehe Abbildungen M - O

- 1 Die Schüssel aufsetzen.
- 2 Zur Wahl der Wiegefunktion auf dem Display nach links wischen, bis der Wiege-Bildschirm erscheint.
- 3 Die Waage auf Null stellen.
- 4 Die Zutaten wiegen.
- 5 Zum Wechseln zwischen Einheiten, auf dem Bildschirm die Einheiten-Taste antippen.

Hinweis: Das Gerät zum Wiegen immer auf eine trockene, ebene, stabile Fläche stellen. Während des Wiegens keinen Druck auf den Mixer oder die Schüssel ausüben, da dies die Genauigkeit der Waage beeinträchtigen würde. Die Wiegefunktion kann bei hoch- oder runtergeklapptem Maschinenkopf benutzt werden.

Erläuterung des Displays

		
	<p>Auf dieses Symbol tippen, um das Einstellungs Menü zu öffnen.</p>	
 <p>30:00 m s</p>	<p>Zeigt die gewählte Zeit in Stunden (h), Minuten (m) und Sekunden an (s).</p>	
	<p>Zeigt das gewählte Rührintervall an. Bei Wahl einer Geschwindigkeit mit Unterbrechungen (2 → 4) wird sich der Kreis zunehmend vergrößern und wird das Gerät rühren, wenn es voll ist.</p>	
	<p>Zeigt die gewählte Wärmstufe an. Ein pulsierender roter Hintergrund zeigt an, dass sich die Maschine im Aufheiz-Modus befindet. Ein stetiger roter Hintergrund zeigt an, dass die Maschine die eingestellte Wärmstufe erreicht hat.</p>	
	<p>Zeigt an, dass eine Einstellung nicht verstellt werden kann</p>	
	<p>Für Rühren mit Unterbrechungen und Nutzung der Puls-Funktion den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn drehen. Für kontinuierliche Geschwindigkeiten den Drehregler im Uhrzeigersinn drehen.</p>	







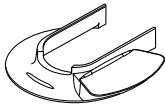


















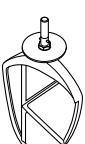




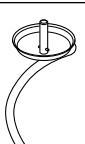




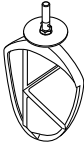







Hinweise und Tipps zum Erwärmen		
Wärmestufen	Gebrauchsempfehlung	
1	Weich machen	
2	Gegen lassen	
3		
4		
5	Schweizer Baiser	
6	Schmelzen von Schokolade	
7		
8		
9	Zabaione	
	(P)	Puls - Für kurze Stöße von maximaler Geschwindigkeit. Zur Betätigung der Puls-Funktion den Drehregler drücken und gedrückt halten.
	 1	Ununterbrochenes Rühren - Der Mixer arbeitet mit einer stetigen langsamen Geschwindigkeit. Geeignet zum Unterheben von leichten Zutaten in schwerere Mischungen, z. B. Baisers, Obstcreme und Genueser Biskuit, und zum langsamen Einrühren von Mehl und Trockenfrüchten in Kuchenmischungen.
	 2	Rührintervall 2 - Rühren mit kurzen Pausen. Bei dieser Einstellung schaltet sich alle 5 Sekunden ein langsamer Rührvorgang ein.
	 3	Rührintervall 3 - Rühren mit mittleren Pausen. Bei dieser Einstellung schaltet sich alle 15 Sekunden ein langsamer Rührvorgang ein.
	 4	Rührintervall 4 - Rühren mit langen Pausen. Bei dieser Einstellung schaltet sich alle 30 Sekunden ein langsamer Rührvorgang ein.
	Geschwindigkeit min - max	Geschwindigkeit, die allmählich zur Höchstgeschwindigkeit ansteigt

Tabelle zur Nutzung der Voreinstellungen				 (Max)	
Voreinstellung	Empfohlenes Element	Standardeinstellungen (einstellbar)	Rezeptvorschläge / Verwendungsmöglichkeiten	5L	7L
Teig gehen lassen		 1 Std. (20 Min. - 1 Std.)  AUS   2	Aufgehen lassen von Hefeteig		2,58 kg Gesamtgewicht
Schokolade schmelzen		 10 Min. (3 Min. - 1 Std.)  1   7	Schokomousse		300 g (in 2 cm St. geschnitten)
Schweizer Baiser		 10 Min.  Max  4	Unterlage für Buttercreme		240 ml Eiweiß 480 g Zucker 80 ml Wasser
Eischnee schlagen		 2 Min. (1 Min. - 5 Min.)  Max (Min - Max)  AUS 	Eischnee für Schokomousse	Siehe Empfehlungstabelle	
Biskuitteig		 1 Min. (30 Sek. - 5 Min.)  1 - Max (1 - Max)  AUS 	Victoria-Biskuitkuchen, Cupcakes	Siehe Empfehlungstabelle	
Teig kneten - Brotteig (steifer Hefeteig)		 5 Min. (5 Min. - 30 Min.)  Min. bis 1 (Min. - 2)  AUS 	Brötchen, Pizza	Siehe Empfehlungstabelle	

Empfehlungstabelle





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

	K-Haken Zum Zubereiten von Kuchen, Keksen, Gebäck, Zuckerglasur, Füllungen, Eclairs und Kartoffelbrei.				
	Hinweise und Tipps <ul style="list-style-type: none"> • Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern. • Um alle Zutaten komplett zu verarbeiten, die Maschine regelmäßig stoppen und das Mischgut mit dem Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben. • Beim Zubereiten von Teig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben). 				
Rezept/Verfahren		 (Max)			 (Minuten)
		5L-Schüssel	7L-Schüssel		
Knet- und Plätzchenteig - Einarbeiten von Fett in Mehl	Mehlgewicht	500 g	910 g	Min → 1	2
Schneller Kuchenteig (alles in einem)	Gesamtgewicht	2 kg	4 kg	Min → Max	45 - 60 Sek.
	Flexi-Rührer Zum Schaumigrühren und Mixen weicher Zutaten				
	Hinweise und Tipps <ul style="list-style-type: none"> • Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern. • Beim Schaumigschlagen von Fett und Zucker für Rührteig das Fett immer bei Raumtemperatur verwenden oder vorher weich werden lassen. 				
Rezept/Verfahren		 (Max)			 (Minutes)
		5L-Schüssel	7L-Schüssel		
Schaumigschlagen von Butter/ Margarine und Zucker		1.79kg	4.55kg	Min → Max	4
Einrühren von Eiern in Kuchenteig				Min → Max	1 - 4
Unterheben von Mehl, Rosinen usw.				Min → 1	30 - 60 Sek.

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

Empfehlungstabelle

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

	Schneebesen Für Eier, Sahne und Soufflés.			
	Wichtig <ul style="list-style-type: none"> • Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern. • 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. • 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. 			
Rezept/Verfahren	 (Max)			 (Minuten)
	5L-Schüssel	7L-Schüssel		
Eiweiß	8 (280 g)	16 (560 g)	Min → Max	1½ - 2
Biskuit ohne Fett	620 g	930 g		4-6
Sahne	0,5 l	2 L		1½ - 3
Pfannkuchenteig <ul style="list-style-type: none"> • Mehl in die Schüssel geben, dann feuchte Zutaten hinzufügen. • Zutaten bei Mindestgeschwindigkeit verrühren. 	250 g Mehl 500 g Milch 200 g Eier		Min	10 Sek.
			Max	45-60 Sek.
Mayonnaise <ul style="list-style-type: none"> • Für beste Ergebnisse das Mischgut nach Zugabe des Öls von den Seiten der Schüssel nach unten schaben und weitere 10 Sekunden bei Höchstgeschwindigkeit verarbeiten. 	2 Eigelb 10 g Senf 200 ml Pflanzenöl		Max	1 - 1½

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

Verwendete Schlagsahne = Frische Schlagsahne mit einem Mindestfettgehalt von 38 %

Empfehlungstabelle

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



Knethaken
Für Hefeteig

Hinweise und Tipps

Wichtig

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

Hefe

- **Trockenhefe** (muss aufbereitet werden): Warmes Wasser in die Schüssel geben. Hefe und Zucker hinzufügen und 10 Minuten stehen lassen, bis die Mischung schaumig wird.
- **Frische Hefe:** Zerbröckeln und zum Mehl geben.
- **Andere Hefearten:** Den Anleitungen des Herstellers folgen.

Rezept/Verfahren		 (Max)			 (Minuten)
		Min	Max		
Brotteig (fester Hefeteig)	Warmes Wasser	195 g	895 g	Min 1	60 Sek. 3-4
	Weißbrotmehl	350 g	1,6 kg		
	Schnellhefe	6 g	25 g		
	Schmalz	10 g	30 g		
	Salz	3 g	16 g		
	Gesamtgewicht	564 g - 2,56 kg		Erneut durchkneten Stufe 1	60 Sek.
Weicher Hefeteig (mit Butter und Eiern)	Mehlgewicht	250 g - 2,6 kg		Min 1	60 Sek. 3-4
	Gesamtgewicht	478 g - 5 kg			

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

Zusammenbau des Flexi-Röhrelements

Siehe Abbildungen P - R

Anbringen des Schaberblatts

- Das Schaberblatt ist bei Lieferung angebracht und sollte vor jedem Reinigen abgenommen werden.
- 1 Das flexible Schaberblatt sorgfältig am Röhrelement anbringen, indem Sie den unteren Teil des Schaberblatts in den Schlitz stecken, dann eine Seite in die Rille einsetzen und vorsichtig das Ende festhaken. Wiederholen Sie den Vorgang auf der anderen Seite.

Verwendung Ihrer Bowl Bright™ (Schüssel-Beleuchtung)

- Ihre Küchenmaschine besitzt eine Schüssel-Beleuchtung an der Unterseite des Maschinenkopfes.
- Zum Ausschalten der Schüssel-Beleuchtung wählen Sie im Einstellungsmenü BowlBright™ und dann Aus.

Hinweis: Die Schüssel-Beleuchtung aktiviert sich automatisch, wenn die Maschine eingeschaltet wird.

Entfernen und Anbringen der Anschlussdeckel

Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss

- 1 Entfernen Sie den Deckel, indem Sie den Griff an der Seite nach oben ziehen.
- 2 Den Deckel anbringen, indem Sie ihn auf den Anschluss setzen und in Position bringen.

Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss

- 1 Den Deckel entfernen, indem Sie den oben befindlichen Griff nach außen ziehen.

- 2 Den Deckel anbringen, indem Sie ihn auf den Anschluss setzen und in Position drücken.

Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes

Siehe Abbildungen S - T

Hinweis: Der Spritzschutz ist ausschließlich zur Verwendung mit der 7L-Schüssel bestimmt.

Zusammenbau

Der Spritzschutz besteht aus zwei Teilen: der Abdeckung ②② und der Spritzschutz-Komponente ②③.

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

- 1 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet.
 - 2 Schieben Sie die Abdeckung nach oben auf die Unterseite des Maschinenkopfes, bis sie fest sitzt.
 - 3 Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel.
 - 4 Klappen Sie den Maschinenkopf nach unten.
 - 5 Setzen Sie den Spritzschutz auf den Schüsselrand und schieben Sie ihn nach vorne, bis er komplett einrastet.
- Während des Rührvorgangs können Zutaten direkt über den Füllschacht hinzugegeben werden.
- 6 Zum Entfernen des Spritzschutzes schieben Sie diesen einfach von der Rührschüssel weg.
 - 7 Zum Abnehmen der Abdeckung klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet. Entfernen Sie das Röhrelement (wenn vorhanden) und ziehen Sie dann die Abdeckung von der Unterseite des Maschinenkopfes nach unten.

Hinweis: Den Spritzschutz nur anbringen oder abnehmen, wenn der Maschinenkopf eingerastet ist.

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

Anpassung von Röhrelementen

Siehe Abbildung **U**

K-Haken, Schneebesens und Flexi-Röhrelement

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

MODELL KWL90 = 19 mm

Folgen Sie dann den untenstehenden Anleitungen:

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker der Maschine.
 - 2 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch und führen Sie den Schneebesens oder den K-Haken ein.
 - 3 Klappen Sie den Kopf nach unten. Wenn Sie den Abstand ändern müssen, klappen Sie den Maschinenkopf nach oben und nehmen Sie das Röhrelement ab. Im Idealfall sollte der Schneebesens oder K-Haken den Boden der Schüssel **fast** berühren.
- Flexi-Röhrelement** – Idealerweise sollte es in Kontakt mit dem Schüsselboden kommen, damit es beim Mixen sanft an der Schüssel entlang streicht.
- 4 Lösen Sie die Mutter mit einem geeigneten Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts verstellen zu können. Zum Senken des Röhrelements drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Röhrelements drehen Sie den Schaft im Uhrzeigersinn.
 - 5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.
 - 6 Bringen Sie das Röhrelement erneut am Maschinenkopf an und klappen Sie den Kopf nach unten. (Prüfen Sie seine Position – siehe obige Punkte.)

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

Hinweis: Der abgebildete Schraubenschlüssel dient nur Illustrationszwecken.

Knethaken

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

Pflege und Reinigung

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

Antriebseinheit und Anschlussdeckel

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

Schüsseln

- 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).
- Die 5L-Schüssel kann auf praktische Weise in der 7L-Schüssel verstaut werden. (Keine Röhrelemente in die 5L-Schüssel einsetzen, wenn sie sich in der 7L-Schüssel befindet.)

Röhrelemente und Spritzschutz

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

Spülen

- Oder sehen Sie die Abbildungstabelle vorne für spülmaschinenfeste Teile.

Rezept

Backpflaumen-Marinade

200 g klarer, flüssiger Honig

50 g weiche Backpflaumen

50 ml Wasser

- 1 Alle Zutaten in die Kräuter- und Gewürzmühle geben. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- 2 Den Aufsatz an der Küchenmaschine anbringen.
- 3 Die Puls-Funktion 5 Sekunden lang einschalten.
- 4 Nach Bedarf verwenden.

Schnell aufgehendes Weißbrot

280 ml warmes Wasser

500 g Weißbrotmehl

8 g Schnellhefe

10 g Schmalz

5 g Salz

- 1 Die Zutaten in der oben aufgeführten Reihenfolge in die Wärmeschüssel geben.
- 2 Die Schüssel auf die Maschine aufsetzen. Den Knethaken einführen und den Maschinenkopf herunterklappen.
- 3 Eine Minute bei niedrigster Geschwindigkeit kneten, gefolgt von 9 Minuten bei Geschwindigkeit 1 und Wärmstufe 3.
- 4 Den Knethaken abnehmen.
- 5 Den Spritzschutz aufsetzen und den Teig bei Wärmstufe 3 vierzig Minuten lang gehen lassen.




Kundendienst und Service

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



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet.

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. Display zeigt Fehlermeldung E27 an.	Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs. Standby-Anzeige blinkt schnell.	Den Netzstecker ziehen und auf Blockierung oder Überlastung überprüfen. 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. Den Netzstecker einstecken und erneut starten. Sollte die Maschine danach immer noch nicht starten, den Kundendienst zu Rate ziehen.
Gerät/Display schaltet sich nicht ein.	Gerät nicht angeschlossen. Ein/Aus-Schalter nicht betätigt. Gerät ist in den Standby-Modus gegangen.	Prüfen, ob Gerät angeschlossen ist. Den Ein/Aus-Schalter einschalten. Das Display berühren oder die Drehtaste drehen.

Fehlerbehebung (Fortsetzung)

Problem	Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht.	Drehtaste nicht gedrückt.	Zum Starten auf den Drehregler drücken.
Timer zählt auf dem Display nicht herunter.	Während der Aufheizphase zählt der Timer erst dann herunter, wenn die korrekte Temperatur erreicht wurde.	Normaler Betrieb.
Schwere Bewegung oder Vibration im Betrieb.	Ungleichmäßig verteilte Zutaten in der Schüssel können zu starken Vibrationen führen. Höchstmenge überschritten. Falsches Zubehörteil / falsche Geschwindigkeit gewählt.	Menge reduzieren oder Zutaten in der Schüssel besser verteilen und Gerät erneut starten. Siehe relevantes Programm und Empfehlungstabellen für korrektes Zubehörteil / korrekte Geschwindigkeit.
Display zeigt „-“, an.	Skala wird auf 0 gestellt.	Normaler Betrieb.
Display zeigt einen Minuswert an.	Display wurde nicht auf Null gesetzt und es wurden entweder Zutaten oder die Schüssel entfernt. Zutaten oder andere Dinge kleben an oder unter dem Gerät fest. Gerät stößt an die Wand an.	Entweder die Anzeige auf Null setzen, die fehlenden Zutaten wieder hinzugeben oder die Schüssel neu aufsetzen. Sicherstellen, dass keine Zutaten oder andere Dinge an oder unter dem Gerät festkleben. Sicherstellen, dass genug Abstand zwischen dem Gerät und etwaigen Wänden besteht. Display vor dem Wiegen der nächsten Zutaten wieder auf Null stellen.
Display registriert keine kleinen Mengen.	Gewogene Menge zu klein.	Zum Wiegen sehr kleiner Mengen einen Tee- oder Esslöffel verwenden.

Fehlerbehebung (Fortsetzung)

Problem	Ursache	Lösung
Display zeigt ein sich veränderndes Gewicht an.	Gerät wurde beim Wiegen bewegt. Maschinenkopf wurde während des Betriebs hoch- oder runtergeklappt.	Gerät zum Wiegen immer auf eine trockene, ebene Fläche stellen. Sicherstellen, dass das Netzkabel nicht zu straff gespannt ist. Während der Nutzung der Wiegefunktion das Gerät nicht bewegen und die Schüssel nicht berühren. Display vor dem Wiegen der nächsten Zutaten wieder auf Null stellen.
Kein Umschalten zwischen metrischen und englischen Maßeinheiten möglich.	Gerät konfiguriert sich momentan zur zuvor gewählten Maßeinheit.	5 Sekunden warten, dann noch einmal versuchen.