Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per Kenwood Titanium Chef Baker KVC85 KVC85.004SI o cerca il tuo prodotto tra le migliori offerte di Cottura elettrica e impastatrici

Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per Kenwood Titanium Chef Baker KVC85.004SI o cerca il tuo prodotto tra le migliori offerte di Cottura elettrica e impastatrici

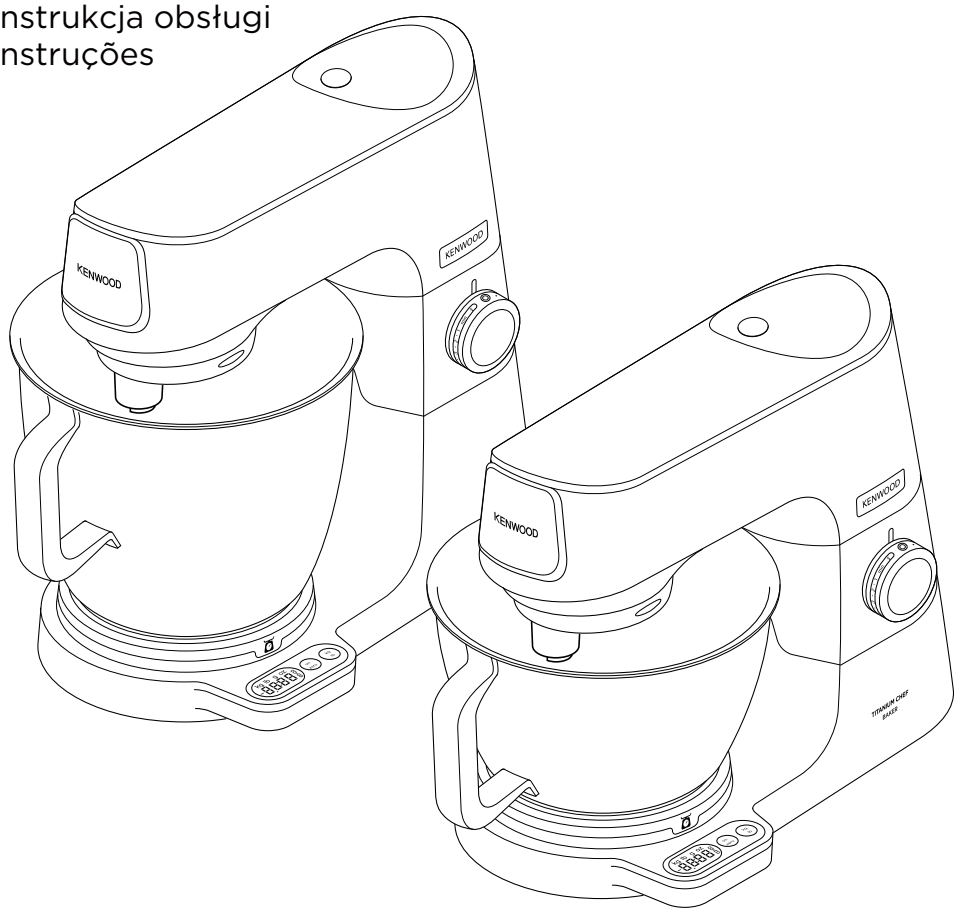
trovaprezzi.it

Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per Kenwood Titanium Chef Baker KVC85.004SI o cerca il tuo prodotto tra le migliori offerte di Robot da Cucina

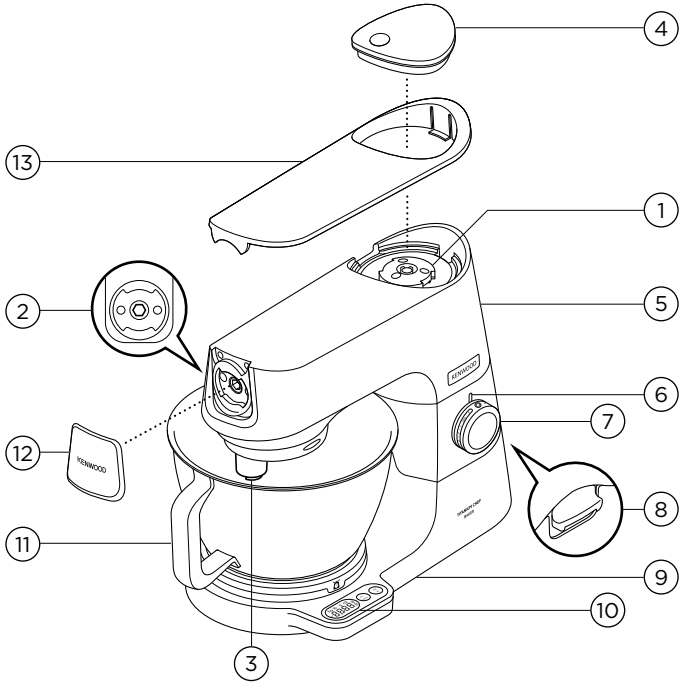
# KENWOOD

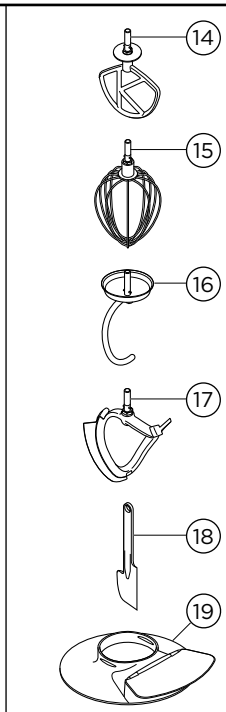
## TYPE KVC85
## TYPE KVL85

Instructions
Istruzioni
Instrucciones
Bedienungsanleitungen
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
Instruções

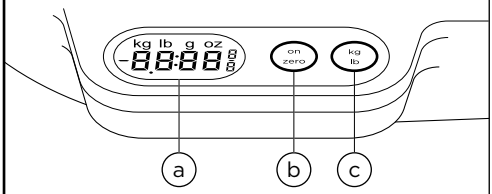


| | |
|---|---|
| English | 2 - 13 |
| Nederlands | 14 - 26 |
| Français | 27 - 39 |
| Deutsch | 40 - 53 |
| Italiano | 54 - 66 |
| Português | 67 - 79 |
| Español | 80 - 91 |
| Dansk | 92 - 103 |
| Svenska | 104 - 115 |
| Norsk | 116 - 127 |
| Suomi | 128 - 139 |
| Türkçe | 140 - 151 |
| Česky | 152 - 163 |
| Magyar | 164 - 175 |
| Polski | 176 - 188 |
| Ελληνικά | 189 - 203 |
| Slovenčina | 204 - 215 |
| Українська | 216 - 228 |
| عربي | ٢٢ - ٢٣٩ |

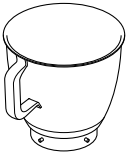


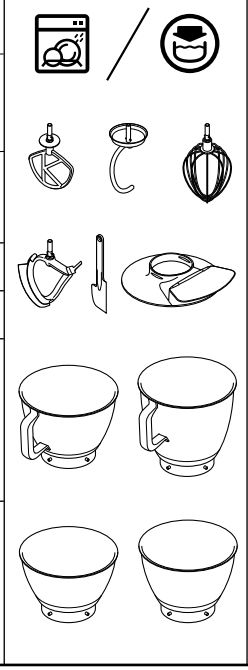



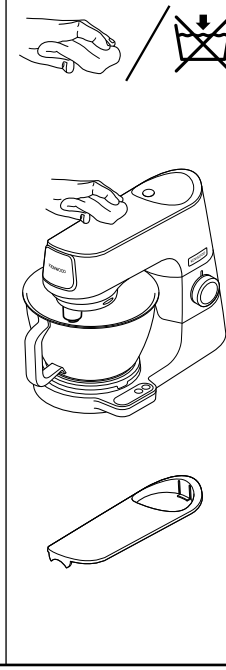

## 10 – Easy weigh scales



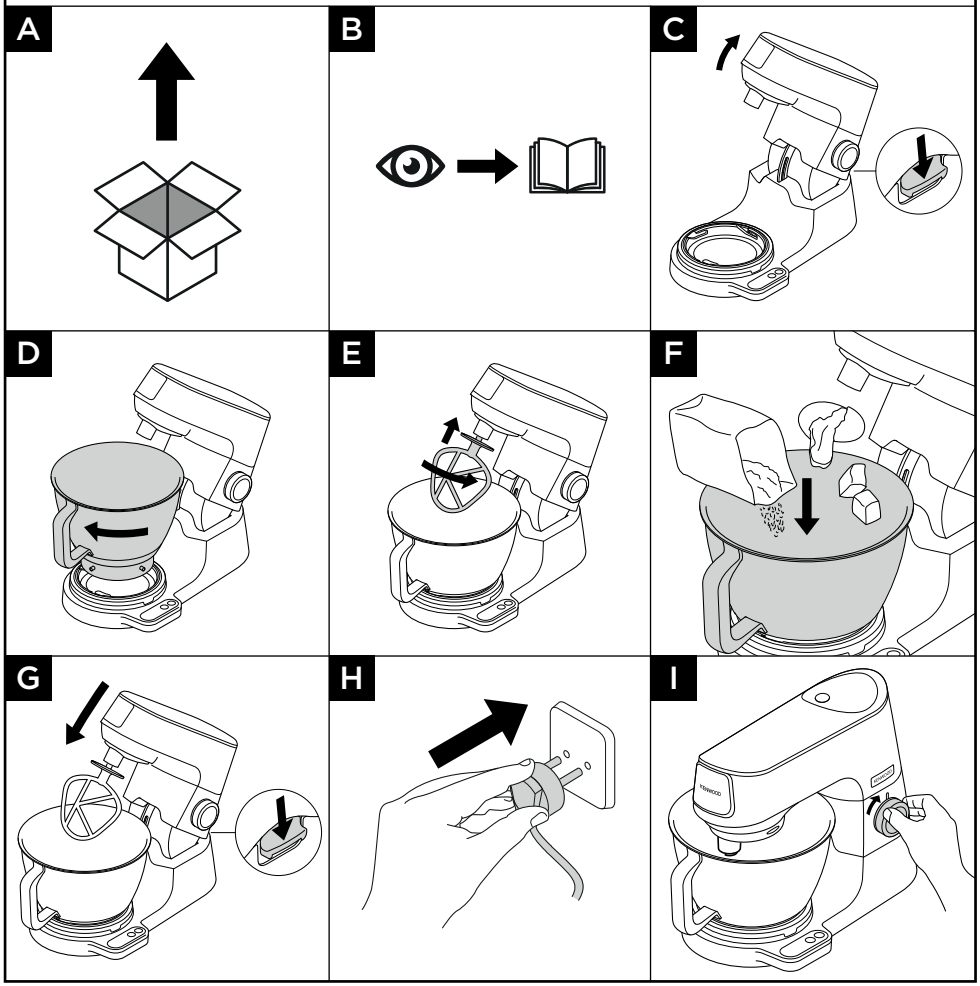

## 11 – Bowls

| KVC85 Chef | KVL85 Chef XL |
|---|---|
| **A** 5L | **C** 7L  |
| **B** 3.5L | **D** 5L |

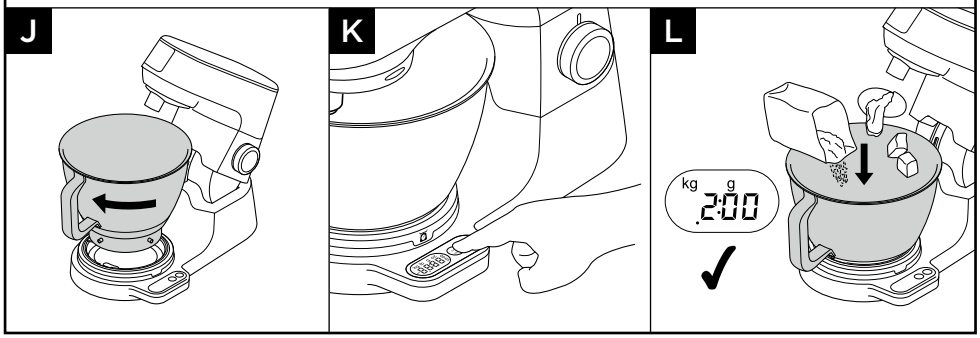




## To Use Your Stand Mixer

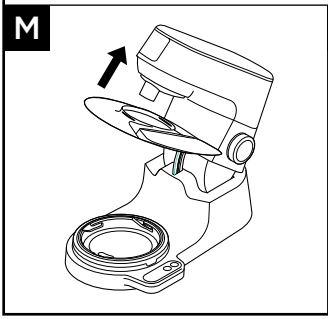



## To Use the Weighing Function

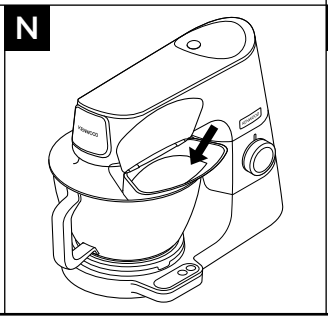


## To Fit And Use Your Splashguard

M

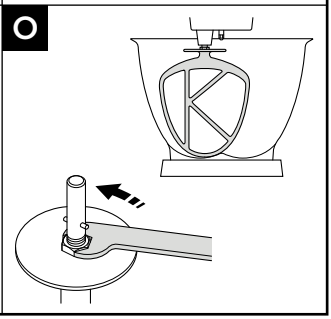


N



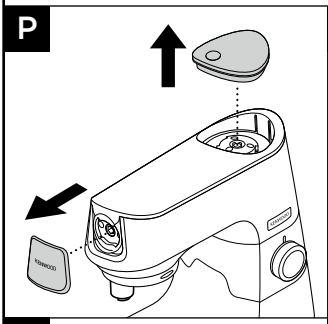

## Tool Adjustment

O

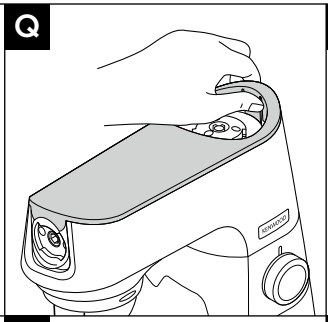


## To Fit and Remove the Head Cover

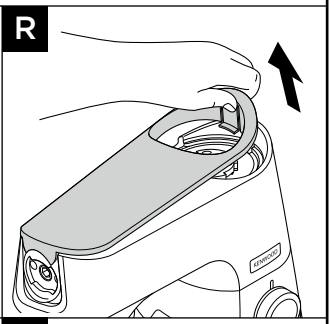
P



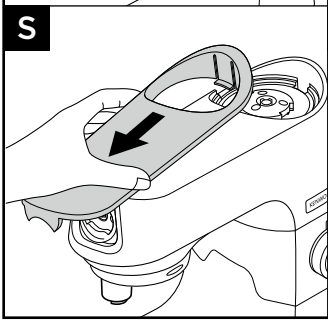

Q



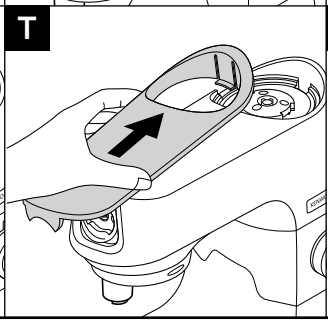

R



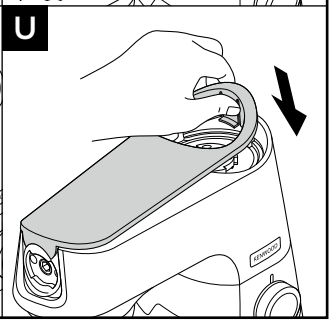

S



T

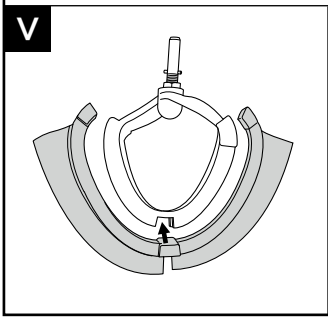


U

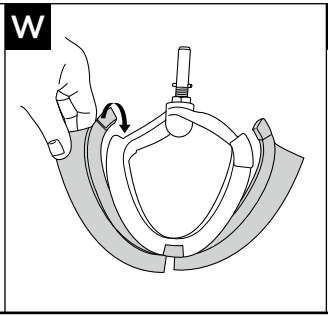



## To Assemble the Creaming Beater

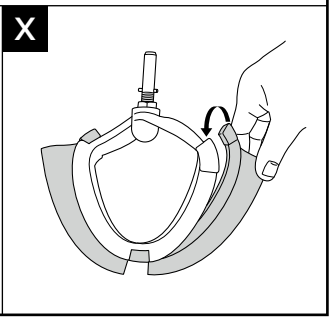
V



W



X



## 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.
- Turn the speed control to 'O' OFF position and unplug before fitting or removing tools/ attachments, after use and before cleaning.
- Keep body parts, hair and jewellery and loose clothing 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 put your fingers into the hinge mechanism.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the quantities stated in the maximum capacity chart
- When using an attachment, read and follow the safety instructions that are supplied with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is correctly latched in the down position and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Stand Mixer could become unstable.
- 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.
- 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.
- The short power-supply cord is used to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. 3) The extension cord should be an earthed-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.
- 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.

## KVC85 only

- Never use the splashguard with the 3.5L bowl. Splashguard only suitable for use with the 5L bowl
- Do not fit a bowl tool to the stand mixer when the 3.5L bowl is stacked in the 5L bowl.
- For kneading bread dough use the 5L bowl only.

## KVL85 only

- 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.
- For kneading bread dough use the 7L bowl only.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

**Before plugging in**

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

# 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. Mixer ready indicator light
7. Speed control dial
8. Head release lever
9. Power unit
10. Easyweigh scales
    a display screen
    b On/Zero button
    c kg/lb button
11. Bowls
12. Slow speed outlet cover
13. Head Cover
14. K-beater
15. Whisk
16. Dough tool
17. Creaming beater
18. Spatula
19. Splashguard

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

**Optional Attachments**
There are a range of optional attachments available to use with your 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 TWIST CONNECTION which is visible on packaging. For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.
If you own attachments featuring the Bar Connection System BAR you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System TWIST CONNECTION on your Stand Mixer.
*For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.*

## To Use Your Stand Mixer

**Refer to Illustrations A – I**

1 Push the head-lift lever down and raise the mixer head until it locks.
2 Fit the bowl, turn clockwise to lock.
3 Place the required tool into the socket. Then push up and turn the tool to lock into position.
Note: If the K-beater or Whisk are not picking up ingredients from the bottom of the bowl refer to the “Tool Adjustment” section.
4 Lower the mixer head by pushing the head release lever down and lower the mixer head until it locks.
5 Plug into the power supply. Start the machine by turning the speed control to the desired speed setting. Use the pulse (P) position for short bursts of maximum speed.
6 After use, return the speed control to ‘O’ OFF position and unplug your Stand Mixer.
7 Release the tool by turning clockwise to unlock from the tool socket and then remove.

**Hints**

- The fold function can be used for folding light ingredients into heavier mixtures for example meringues, mousses, fruit fools, Genoese sponges and soufflés, and to slowly incorporate flour and fruit into cake mixtures. The mixer will operate at a constant slow speed.

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

## To Use The Weighing Function

**Refer to Illustrations J – L**

1 Fit the bowl.
2 Press the on/zero button, the display screen will flash ---- followed by 0.
3 Press the (kg/lb) button to select either grams or ounces. The display will default to kg/g when first switched on.

* The unit weighs in 1g increments and teaspoon/tablespoon measures are recommended for weighing small quantities.
* To zero press the on/zero button once.

4 Weigh the required ingredients straight into the bowl.

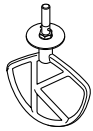
Note: Always place the appliance on a dry, flat, stable surface prior to weighing. Do not apply pressure to the mixer or bowl whilst weighing as this will affect the accuracy of the scales. The weighing function can be used with the mixer head in either the down or up position.

## Count up timer

- During operation the display screen will automatically operate as a count up timer.
- The timer will count up to 30 minutes and will pause (for up to 30 secs) when ever the speed control is turned to the 'O' position.
- To reset the timer to zero when the machine is running press the ON/ZERO button.

## Recommended Usage Chart

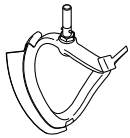
- This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.



**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)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | | **3.5 L** | ***5 L** | ***5 L** | **7 L** | | |
| Pastry & Biscuits – rubbing fat into flour | Flour Weight | 340g | 680g | 500g | 910g | Min → 1 | 2 |
| All In one cake mixes | Total Weight | 800g | 2kg | 2kg | 4kg | Min → Max | 45 – 60 secs |



**Creaming Beater**
For creaming and mixing soft ingredients.

**Hints and Tips**
- 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.

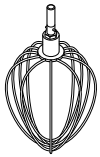
| **Recipe/ Process** | **(Max)** | | | | | **(Minutes)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3.5 L** | ***5 L** | ***5 L** | **7 L** | | |
| Creaming butter/ margarine and sugar | 890g | 2.6kg | 1.8kg | 4.5kg | Min → Max | 4 |
| Beating eggs into cake mixes | | | | | Min → Max | 1 – 4 |
| Folding in flour, fruit etc | | | | | Min → 1 | 30 – 60 secs |

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

* Lower max capacity when using 5L bowl on KVL85 machine. This is due to using smaller capacity bowl with the Chef XL size bowl tools.

## Recommended Usage Chart

- This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.
- For best results, always use soft room temperature butter and margarine when making cakes.



**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)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3.5 L** | ***5 L** | ***5 L** | **7 L** | | |
| Egg Whites | 6 (210g) | 12 (420g) | 8 (280g) | 16 (560g) | Min → Max | 1½ - 2 |
| Fatless Sponge | 620g | 930g | 620g | 930g | | 4-6 |
| Cream | 0.35L | 1L | 0.5L | 2L | Min → 4-6 | 1 ½ - 3 |
| Mayonnaise<br>• 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<br>10g Mustard<br>200mls Vegetable Oil | | | | Max | 1 – 1 ½ |
| Pancake Batter<br>• Add flour to the bowl first, followed by the wet ingredients.<br>• Mix on minimum speed to incorporate ingredients. | 250g Flour<br>500g Milk<br>200g Eggs | | | | 'Min' speed for 10 secs. Then increase to max speed for 45 – 60 secs | 1 |

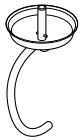
Eggs sizes used = medium sized (Weight 53 – 63g).

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

* Lower max capacity when using 5L bowl on KVL85 machine. This is due to using smaller capacity bowl with the Chef XL size bowl tools.

## 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**
- **Use the largest bowl supplied with your machine for kneading dough.**
  **KVC85 - 5L Bowl**
  **KVL85 - 7L Bowl**
- **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.

Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.

| **Recipe/ Process** | | **(Max)** | | | | | **(Minutes)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef *5L Bowl** | | **KVL85 Chef XL 7L Bowl** | | | |
| | | **Min** | **Max** | **Min** | **Max** | | |
| Bread Dough (stiff yeasted) | Warm Water | 195g | 755g | 195g | 895g | Min 1 | 60 secs 3-4 |
| | Strong White Bread Flour | 350g | 1.36kg | 350g | 1.6kg | | |
| | Fast Action Yeast | 6g | 22g | 6g | 25g | | |
| | Lard | 10g | 27g | 10g | 30g | | |
| | Salt | 3g | 14g | 3g | 16g | | |
| | Total Weight | 564g | 2.18kg | 564g | 2.56kg | Re-knead Speed 1 | 60 secs |
| Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs) | Flour Weight | 250g | 1.3kg | 250g | 1.6kg | Min 1 | 60 secs 3-4 |
| | Total Weight | 478g | 2.5kg | 478g | 3.1kg | Re-knead Speed 1 | 60 secs |

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

## To Fit And Use Your Splashguard

**Refer to Illustrations M – N**

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

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

6 Remove the splashguard by raising the mixer head and pushing it down.

## Tool Adjustment

**Refer to Illustrations O**

**K-beater & Whisk**

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

TYPE KVC85 = 15mm
TYPE KVL85 = 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.
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 acheived 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.

## To Fit and Remove Head Cover

**Refer to Illustrations P – U**

1 Remove the slow speed and high speed outlet covers.
2 With the retention clip pressed in, lift up the head cover and slide forward.
3 To fit an alternate head cover, insert the pegs on the end of the head cover into the two holes on the slow speed outlet.
4 Whilst pressing the retention clip, push the head cover down into place on the mixer head.
5 Replace slow speed and high speed outlet covers.

## To Assemble The Creaming Beater

**Refer to Illustrations V – X**

**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.

## Care & Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at the slow speed outlet ② when you first use it. This is normal – just wipe it off.

**Power Unit, Outlet Covers and Head Cover**

- 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).

**Tools & Splashguard**

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

## Recipe

**Prune Marinade**

*185g Clear Runny Honey*
*25g Soft Prunes*
*25ml 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 6 seconds.
4 Use as required.

## Service and Customer Care

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

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

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

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

| Troubleshooting Guide | | |
|---|---|---|
| **Problem** | **Cause** | **Solution** |
| The whisk, K-beater knocks against the bottom of the bowl or not reaching the ingredients in the bottom of the bowl. | Tool at the wrong height and needs adjusting. | Adjust the height using a suitable spanner – see “Tool Adjustment” section. |
| Slow speed attachment cannot be fitted. | Check your attachment is compatible for use with your model.<br>Twist connection system required (Model KAX) TWIST CONNECTION | Attachment must have the KAX twist connection system TWIST CONNECTION to fit the outlet.<br>If you own attachments featuring the Bar Connection System BAR you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System on your Stand Mixer.<br>*For more information visit www.kenwoodworld.com/twist*. |
| ‘Mixer ready indicator light’ flashing when Stand Mixer first plugged in. | Speed control not in the ‘O’ position.<br><br>Mixer head in the raised position or not locked down correctly. | Check and turn speed control to the ‘O’ position.<br><br>Check Stand Mixer head is locked down correctly. |
| The Stand Mixer stops during operation.<br><br>Weighing display shows error message E26 or E27. | Overload protection or overheat system activated.<br>Maximum capacity exceeded. | Unplug and check for obstruction or overloading.<br>Turn the speed control to “O” and then restart.<br>If the machine will not operate, remove some of the ingredients to reduce the load and restart.<br>If this still does not resolve the problem, unplug and allow to stand for 15 minutes. Plug in and reselect the speed.<br>If the machine does not restart following the above procedure contact “ customer care” for further advice. |
| ‘Mixer ready indicator light’ off whilst machine plugged in. | Stand Mixer has been left plugged in for more than 30 minutes without being operated and has gone into Standby mode. | Turn the speed control to ‘min’ then return to ‘O’ to reset the machine. |

| Troubleshooting Guide - Continued | | |
|---|---|---|
| **Problem** | **Cause** | **Solution** |
| **Weighing Function** | | |
| Display screen freezes on [- - - -] | The display screen will freeze during operation.<br>Display screen showing a minus reading due to display not 'zeroed' and either ingredients or the bowl has been removed.<br>Quantity weighed too small. | Normal operation.<br><br>Either zero the screen or replace the missing ingredients or refit the bowl.<br><br>Use teaspoon and tablespoon measures for very small quantities. |
| Weight changed on display | Stand Mixer moved during operation. | Always place the Stand Mixer on a dry flat surface prior to weighing.<br>Do not move the Stand Mixer during operation of the weighing function.<br>Zero the display before weighing next ingredients |
| Display screen turned off | Stand Mixer unplugged.<br>The display screen will turn off automatically if the same weight reading is shown after 5 minutes. | Plug appliance in.<br>Press the ON/ZERO button once and the display screen will light up. |
| Display showing [0 – Ld] | Weighing function overloaded<br>Excessive force applied to Stand Mixer. | Do not exceed the maximum weighing capacity of 6Kg.<br>Do not subject the Stand Mixer to excessive force as this may damage the weighing sensor. |

**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.
- Zet de snelheidsregeling op ‘O’ (uit) en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken monteert of verwijdert, zowel na het gebruik als voor de reiniging.
- Houd lichaamsdelen, haar, sieraden en loszittende kleding uit de buurt van bewegende delen en geïnstalleerde 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.
- Steek uw vingers, enz. nooit in het scharniermechanisme.
- Laat het snoer nooit overhangen, zodat een kind erbij kan.
- Zorg ervoor dat het motorgedeelte, het snoer en de stekker nooit nat worden.
- Gebruik nooit een hulpstuk dat niet goedgekeurd is en gebruik nooit meer dan één hulpstuk per keer.
- Overschrijd nooit de hoeveelheden die staan vermeld op de tabel met de maximumcapaciteiten.
- Als u een hulpstuk gebruikt, dient u de meegeleverde veiligheidsinstructies te lezen en op te volgen.

- Wees voorzichtig wanneer u de machine optilt. Hij is zwaar. Zorg ervoor dat de kop omlaag staat en vergrendeld is, en dat de kom, de hulpstukken, de contactdeksels en het snoer vast zitten, voordat u de machine optilt.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de komhulpstukken na langdurig gebruik, omdat ze heet kunnen zijn.
- Kinderen mogen de machine alleen onder toezicht gebruiken, om te voorkomen dat ze ermee spelen.
- Verplaats de machine niet en haal de Mixerkop niet omhoog als een hulpstuk aangebracht is, omdat de keukenmachine dan instabiel kan worden.
- Bij het verplaatsen van het apparaat altijd oppakken bij de voet en de mengkop. Het apparaat NIET optillen of dragen aan de komgreep.
- 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.
- Het snoer is kort om risico op verstrengeling of struikelen te voorkomen. Een verlengsnoer kan gebruikt worden, maar wees voorzichtig. Als u een verlengsnoer gebruikt: 1) zorg ervoor dat het aangegeven vermogen van het verlengsnoer minstens gelijk is aan het vermogen van het apparaat. 2) zorg ervoor dat het snoer niet over het aanrecht of de tafel hangt waar kinderen eraan kunnen trekken of over kunnen struikelen. 3) het verlengsnoer moet geaard zijn en drie aders hebben. Het vermogen staat onder op het apparaat vermeld.
- 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 / molenhulpstuk dat de grootste belasting trekt. Andere hulpstukken kunnen minder stroom verbruiken.

## Alleen voor KVC85

- Gebruik het spatscherm nooit met de kom van 3,5 liter. Spatscherm is alleen geschikt voor de 5 liter kom.
- Plaats geen komhulpstukken in de mixer als de kleinere kom van 3,5 liter in de grotere kom van 5 liter zit.
- Voor het kneden van brooddeeg alleen de kom van 5 liter gebruiken.

## Alleen voor KVL85

- Gebruik het spatscherm nooit met de kom van 5 liter. Spatscherm is alleen geschikt voor de 7 liter kom.
- Plaats geen komhulpstukken in de mixer als de kleinere kom van 5 liter in de grotere kom van 7 liter zit.
- Voor het kneden van brooddeeg alleen de kom van 7 liter gebruiken.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

**Voordat u de stekker in het stopcontact steekt**

- Zorg dat de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

**Voordat u de machine voor het eerst gebruikt**

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

# 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 Indicatielampje mixer gebruiksklaar
⑦ Snelheidsregelingknop
⑧ Vrijzethendel voor de kop
⑨ Motorgedeelte
⑩ Easyweigh-weegschaal
  a scherm
  b Aan/nul-knop
  c kg/lb-knop
⑪ Kom
⑫ Deksel voor lagesnelheidscontact
⑬ Bovenplaat
⑭ K-klopper
⑮ Garde
⑯ Deeghaak
⑰ Slagroomklopper
⑱ Spatel
⑲ Spatscherm

*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 (TWIST CONNECTION) dat op de verpakking staat. Voor nadere informatie gaat u naar www.kenwoodworld.com/twist.

Als u hulpstukken hebt met het stangverbindingssysteem (BAR), dan hebt u de KAT002ME-adapter nodig om deze hulpstukken aan het draaiverbindingssysteem (TWIST CONNECTION) van uw keukenmachine te bevestigen.

*Ga voor meer informatie naar www.kenwoodworld.com/twist.*

## Om uw keukenmachine te gebruiken

**Zie afbeeldingen A – I**

1 Duw de vrijzethendel naar beneden en haal de mixerkop omhoog, totdat hij vast zit.
2 Plaats de kom, draai naar rechts om te vergrendelen.
3 Steek het gewenste hulpstuk in het contact. Duw het hulpstuk omhoog en draai eraan om hem op zijn plaats vast te zetten.

Opmerking: Als de K-klopper of garde geen ingrediënten van de bodem van de kom meenemen, raadpleegt u het deel ‘Hulpstukken afstellen’.

4 Laat de kop zakken door de vrijzethendel omlaag te duwen en zorg ervoor dat de mixerkop vergrendelt.
5 Steek de stekker in het stopcontact. Start de machine door de snelheidsregelingknop op de gewenste snelheid te zetten. Gebruik de pulseerstand (P) voor korte stoten op maximale snelheid .

6 Na het gebruik zet u de snelheidsregeling op ‘O’ (uit) en haalt u de stekker uit het stopcontact.
7 Draai het hulpstuk naar rechts uit het contact en verwijder het.

**Tips**

- Het vouwhulpstuk kan worden gebruikt om lichte ingrediënten in zwaardere mengsels te vouwen, zoals voor meringue, mousse, vruchtenmousse, Genuese taarten en soufflés en om bloem en fruit langzaam in taartmixen op te nemen. De mixer werkt op een constante langzame snelheid.

**Belangrijk**

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

## Om de weegfunctie te gebruiken

**Zie afbeeldingen J – L**

1 Plaats de kom.
2 Druk op de aan/nul-knop en het scherm gaat knipperen ---- waarna 0 verschijnt.
3 Druk op de kg/lb-knop om tussen grammen en Engelse gewichten te schakelen. Het scherm geeft standaard kg/g aan.

- De weegschaal weegt alleen in hele grammen. Voor hele kleine hoeveelheden raden we daarom aan om met theelepels af te meten.
- Voor nulstand druk eenmaal op de aan/nul-knop.

4 Weeg de benodigde ingrediënten rechtstreeks in de kom.

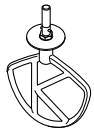
Let op: Plaats het apparaat altijd op een droog, vlak, stabiel oppervlak voordat u gaat wegen. Oefen geen druk uit op de mixer of kom tijdens het wegen, want dit heeft invloed op de nauwkeurigheid van de weegschaal. De weegfunctie kan worden gebruikt met de mixerkop omlaag of omhoog.

## Timer verlopen tijd

- Tijdens gebruik verschijnt op het schermpje automatisch een timer die de verlopen tijd bijhoudt.
- De timer gaat tot 30 minuten en stopt even (tot 30 seconden) als de snelheidsregelaar naar 'O' gedraaid wordt.
- Om de timer op nul te zetten als het apparaat aan staat, drukt u op de aan/nul-knop.

## Tabel met aanbevolen snelheden

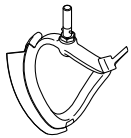
- Dit dient alleen als richtlijn en kan variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten die worden gebruikt.



**K-klopper**
Voor het maken van cakes, koekjes, gebak, ijsvorming, vullingen, eclairs en aardappelpuree.

**Tips**
- 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)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | | **3,5 L** | ***5 L** | ***5 L** | **7 L** | | |
| Deegwaren en koekjes – boter en bloem vermengen | Bloem-gewicht | 340 g | 680 g | 500 g | 910 g | Min → 1 | 2 |
| All-in-one cakemix | Totaal-gewicht | 800 g | 2 kg | 2 kg | 4 kg | Min → Max | 45 – 60 sec. |



**Slagroomklopper**
Voor het afromen en mengen van zachte ingrediënten

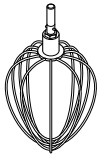
**Tips**
- Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk.
- Wanneer u boter en suiker voor taartbeslag vermengt, moet u de boter altijd eerst op kamertemperatuur brengen of verzachten.

| **Recept / Verwerken** | **(Max)** | | | | | **(Minuten)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5 L** | ***5 L** | ***5 L** | **7 L** | | |
| Boter/margarine en suiker romig maken | 890 g | 2,6 kg | 1,8 kg | 4,5 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).
* Lagere max. capaciteit als de kom van 5 liter op de KVL85 gebruikt wordt. Dit komt omdat er een kleinere kom met de komhulpstukken van de Chef XL ge-bruikt worden.

## Tabel met aanbevolen snelheden

- Dit dient alleen als richtlijn en kan variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten die worden gebruikt.
- Voor het beste resultaat gebruikt u altijd zachte boter en margarine op kamertemperatuur voor cakebeslag.



**Garde**
Voor eieren, room en souffles.

**Belangrijk**
- 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)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5 L** | ***5 L** | ***5 L** | **7 L** | | |
| Eiwit | 6 (210g) | 12 (420g) | 8 (280g) | 16 (560g) | Min → Max | 1½ - 2 |
| Vetloze sponge cake | 620g | 930g | 620g | 930g | | 4-6 |
| Room | 0,35L | 1L | 0,5L | 2L | Min → 4-6 | 1 ½ - 3 |
| Mayonaise<br>• 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<br>10 g Mosterd<br>200 ml Plantaardige olie | | | | Max | 1 – 1 ½ |
| Pannenkoekbeslag<br>• Doe eerst de bloem in de kom en daarna de natte ingrediënten.<br>• Meng de ingrediënten op minimale snelheid. | 250 g Bloem<br>500 g Melk<br>200 g Eieren | | | | 10 seconden op 'Min'-stand. Verhoog dan naar max. snelheid gedurende 45-60 seconden | 1 |

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

**Slagroom gebruikt = Verse Slagroom met minimaal 38% vetgehalte.**

* Lagere max. capaciteit als de kom van 5 liter op de KVL85 gebruikt wordt. Dit komt omdat er een kleinere kom met de komhulpstukken van de Chef XL ge-bruikt worden.

## 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**
**Belangrijk**
- **Voor brooddeeg gebruikt u de groot-ste kom die met het apparaat meege-leverd werd.**
  **KVC85 - 5 liter kom**
  **KVL85 - 7 liter kom**
- **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.
- Doe het deeg in een ingevette plastic zak of in een kom met daar overheen een theedoek. Laat het op een warme plek rusten, totdat de deegbal tweemaal zo groot is geworden.

| **Recept / Verwerken** | | **(Max)** | | | | | **(Minuten)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 *5 liter kom** | | **KVL85 7 liter kom** | | | |
| | | **Min** | **Max** | **Min** | **Max** | | |
| Brooddeeg (stijf gegist) | Warm water | 195 g | 755 g | 195 g | 895 g | Min 1 | 60 sec. 3-4 |
| | Sterk wit broodmeel | 350 g | 1,36 kg | 350 g | 1,6 kg | | |
| | Gedroogde gist | 6 g | 22 g | 6 g | 25 g | | |
| | Reuzel | 10 g | 27 g | 10 g | 30 g | | |
| | Zout | 3 g | 14 g | 3 g | 16 g | | |
| | Totaalgewicht | 564 g | 2,18 kg | 564 g | 2,56 kg | Opnieuw kneden Snelheid 1 | 60 sec. |
| Zacht gegist deeg (verrijkt met boter en eieren) | Bloemgewicht | 250 g | 1,3 kg | 250 g | 1,6 kg | Min 1 | 60 sec. 3-4 |
| | Totaalgewicht | 478 g | 2,5 kg | 478 g | 3.1 kg | Opnieuw kneden Snelheid 1 | 60 sec. |

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

## Het spatscherm plaatsen en gebruiken

**Zie afbeeldingen M – N**

1 Breng de mixerkop omhoog totdat deze wordt vergrendeld.
2 Plaats de kom op het onderstel.
3 Monteer het spatscherm onderaan de mixerkop, tot hij goed vast zit. Het scharnier bevindt zich zoals op de afbeelding staat aangegeven.
4 Monteer het gewenste hulpstuk.
5 Laat de mixerkop zakken.

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

6 Verwijder het s spatscherm door de mixerkop omhoog te halen en het spatscherm ervan af te drukken.

## Hulpstukken afstellen

**Zie afbeeldingen O**

**K-klopper en garde**

De hulpstukken zijn ingesteld op de juiste hoogte voor de kom die door de fabriek wordt geleverd en hoeven gewoonlijk niet afgesteld te worden. Als u het hulpstuk echter toch wilt afstellen, hebt u een geschikte sleutel nodig:

TYPE KVC85 = 15 mm
TYPE KVL85 = 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.
4 Gebruik een geschikte sleutel om de moer voldoende los te halen om de as af te kunnen stellen. Als u het hulpstuk dichter 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.

## Plaatsen en verwijderen van de bovenplaat

**Zie afbeeldingen P – U**

1 Verwijder de contactdeksels voor lage en hoge snelheid.
2 Terwijl de borgklem ingedrukt wordt, de bovenplaat tegelijkertijd optillen en naar voren schuiven.
3 Om een andere bovenplaat te plaatsen, voert u de pinnetjes aan het uiteinde van de bovenplaat in de twee openingen van het lagesnelheidscontact.
4 Terwijl de borgklem ingedrukt wordt, de bovenplaat op de juiste plek op de mixerkop drukken.
5 Plaats de contactdeksels voor lage en hoge snelheid terug.

## De slagroomklopper in elkaar zetten

**Zie afbeeldingen V – X**

**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 te vinden en deze in de gleuf te plaatsen. Haak deze voorzichtig op zijn plaats. Herhaal dit met de andere kant.

## 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.

**Motorblok, contactdeksels en bovenplaat**

- 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).

**Hulpstukken en spatscherm**

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

## Recept

**Pruimenmarinade**

*185 g heldere honing*
*25 g zachte pruimen*
*25 ml water*

1 Doe alle ingrediënten in de mini hakmolen / molen. Een nachtje in de koelkast zetten.
2 Bevestig het hulpstuk aan de keukenmachine.
3 Schakel gedurende 6 seconden naar puls.
4 Gebruik zoals vereist

## 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 draaiverbinding hebben (model KAX) TWIST CONNECTION | Het hulpstuk moet een KAX draaiverbinding hebben TWIST CONNECTION, zodat hij op het contact past. Als u hulpstukken hebt met het stangverbindingssysteem BAR, dan hebt u de KAT002ME-adapter nodig om deze hulpstukken aan de draaiverbindingssysteem van uw keukenmachine te bevestigen. *Ga voor meer informatie naar www.kenwoodworld.com/twist.* |
| Het lichtje ‘mixer gebruiksklaar’ knippert wanneer de keukenmachine wordt ingeschakeld. | Snelheidsregeling staat niet op ‘O’.<br><br>De mixerkop staat omhoog of is niet goed vergrendeld. | Zet de snelheidsregeling op ‘O’.<br><br>Controleer of de kop van de keukenmachine goed omlaag vergrendeld is. |

| Problemen oplossen (vervolg) | | |
|---|---|---|
| **Probleem** | **Oorzaak** | **Oplossing** |
| De keukenmachine schakelt ineens uit.<br><br>Scherm van weegschaal geeft foutmelding E26 of E27 aan. | Overbelastingsbeveiliging of oververhittingssysteem geactiveerd. De maximumcapaciteit is overschreden. | Haal de stekker uit het stopcontact en controleer de machine op blokkeringen of overbelasting.<br>Zet de snelheidsregeling op 'O' en start de machine opnieuw.<br>Als de machine niet functioneert, verwijdert u enkele ingrediënten om de belasting te reduceren. Start de machine opnieuw.<br>Als het probleem nog steeds niet is verholpen, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de machine 15 minuten rusten. Steek de stekker in het stopcontact en laat de machine op de gewenste snelheid draaien.<br>Als de machine na bovenstaande procedure niet start, neemt u contact op met de klantenservice. |
| Het lichtje 'mixer gebruiksklaar' brandt niet, terwijl de stekker in het stopcontact steekt. | De keukenmachine is langer dan 30 minuten niet gebruikt en staat nu op stand-by. | Draai de snelheidsregeling naar 'min' en weer naar 'O' om de machine te resetten. |
| **Weegfunctie** | | |
| Scherm staat stil op [- - - -]. | Tijdens de bediening bevriest het scherm.<br><br>Scherm geeft een negatieve waarde aan omdat het scherm niet op nul gezet werd nadat ingrediënten of kom verwijderd zijn.<br><br>Gewogen hoeveelheid te klein. | Normaal gebruik.<br><br>Zet de weegschaal op nul of plaats de verwijderde ingrediënten of kom terug.<br><br>Gebruik een theelepel en eetlepel voor kleine hoeveelheden. |

| Problemen oplossen (vervolg) | | |
|---|---|---|
| **Probleem** | **Oorzaak** | **Oplossing** |
| Ander gewicht op scherm. | Motorblok verplaatst tijdens gebruik. | Plaats de keukenmachine voor het wegen altijd op een droog, horizontaal oppervlak.<br>Verplaats de keukenmachine niet wanneer de weegfunctie in gebruik is.<br>Zet het scherm op nul voor u de volgende ingrediënten weegt. |
| Scherm staat uit | Keukenmachine zit niet in het stopcontact.<br>Het scherm schakelt automatisch uit als het gewicht 5 minuten onveranderd blijft. | Stop stekker in het stopcontact.<br><br>Druk eenmaal op de AAN/NUL-knop en het weergavescherm licht op. |
| Scherm staat op [0 – Ld] | Weegfunctie overbelast.<br><br>Overmatige druk uitgeoefend op de keukenmachine. | Overschrijd het maximumgewicht van 6 kg niet.<br>Druk niet te hard op de keukenmachine. Dit kan de gewichtsensor beschadigen. |

**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.
- Mettez la commande de vitesse sur la position " O " OFF (Arrêt) et débranchez avant d'installer ou de retirer des ustensiles / accessoires, après utilisation et avant toute opération de nettoyage.
- N'approchez pas des parties de votre corps, cheveux, bijoux ou vêtements amples des parties en mouvement et des accessoires installés.
- 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 mettez pas les doigts dans le mécanisme de charnière.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Veillez à ne jamais mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non agréé ou plus d'un seul accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les quantités stipulées dans le tableau indiquant les quantités maximales.

- Lorsque vous utilisez un accessoire, veuillez lire et suivre les consignes de sécurité qui sont fournies avec.
- Faites attention lorsque vous soulevez cet appareil car il pèse lourd. Assurez-vous que la tête est correctement disposée en position de fermeture vers le bas et que le bol, les pièces, les caches des sorties et le cordon sont sécurisés avant de soulever l'appareil.
- Faites attention lorsque vous retirez les ustensiles du bol car ils peuvent être chauds.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne bougez pas la tête du robot, et ne la soulevez pas lorsqu'un accessoire est installé car cela pourrait rendre le robot pâtissier multifonction instable.
- 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.
- 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.
- Le cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute. Des rallonges peuvent être utilisées si l'on fait preuve de prudence dans leur utilisation. Si une rallonge est utilisée : 1) La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil ; et 2) La rallonge doit être disposée de manière à ce qu'elle ne passe pas sur le comptoir ou la table où elle peut être tirée par les enfants ou sur laquelle on peut trébucher involontairement. 3) La rallonge doit être une rallonge à 3 fils de type terre. La puissance électrique de l'appareil est indiquée sur la partie inférieure de l'appareil.

- Les appareils peuvent être utilisée 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.

**KVC85 uniquement**

- N'utilisez jamais la protection contre les éclaboussures avec le bol de 3,5 litres. Elle ne convient que pour le bol de 5 litres.
- N'installez pas d'outil de bol sur le robot lorsque le bol de 3,5 litres est empilé dans le bol de 5 litres.
- Pour pétrir la pâte à pain, utilisez uniquement le bol de 5 litres.

**KVL85 uniquement**

- N'utilisez jamais la protection contre les écla-boussures avec le bol de 5 litres. Elle ne convient que pour le bol de 7 litres
- N'installez pas d'outil de bol sur le robot lorsque le bol de 5 litres est empilé dans le bol de 7 litres.
- Pour pétrir la pâte à pain, utilisez uniquement le bol de 7 litres.
- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

**Avant de brancher votre appareil**

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

**Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois**

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

## Légende

## Sorties pour les accessoires

① Sortie rapide
② Sortie lente
③ Sortie du bol

## Robot

④ Cache de la sortie rapide
⑤ Tête du robot
⑥ Témoin lumineux
⑦ Bouton de contrôle de la vitesse
⑧ Manette d'ouverture de la tête
⑨ Bloc d'alimentation
⑩ Balance Easyweigh
  a Écran
  b Bouton marche/zéro
  c Bouton kg/lb
⑪ Bol
⑫ Cache de la sortie lente
⑬ Couvercle de la tête
⑭ Batteur- K
⑮ Fouet (si fourni)
⑯ Pétrin
⑰ Batteur souple
⑱ Spatule
⑲ Couvercle anti-éclaboussures

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

**Accessoires en option**

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

**Remarque : accessoires pour la sortie lente**

La sortie lente sur le modèle de votre robot pâtissier comporte le Système de connexion Twist. Il est conçu pour accepter les accessoires du Système de connexion Twist.
Lorsque vous achetez de nouveaux accessoires pour la sortie lente, vous devez vérifier leur compatibilité avec votre robot. Tous les accessoires du Système de connexion Twist sont identifiables par le code produit commençant par KAX, de même que par le symbole Twist TWIST CONNECTION 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 BAR, vous devez utiliser l'adaptateur KAT002ME pour raccorder ces derniers au Système de connexion Twist TWIST CONNECTION sur votre robot.
*Pour plus d'informations, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist.*

## Utilisation de votre robot

**Voir les illustrations A – I**

1 Poussez la manette d'ouverture de la tête vers le bas et levez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée en place.
2 Installez le bol, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
3 Positionnez l'ustensile requis dans l'axe. Puis appuyez dessus et tournez l'ustensile pour le mettre en place.

Remarque : Si le batteur-K ou le fouet ne collecte pas les ingrédients dans le fond du bol, reportez-vous à la rubrique " Réglage des ustensiles ".

4 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.

5 Branchez l'appareil sur l'alimentation électrique. Démarrez la machine en tournant la commande de vitesse sur le réglage de vitesse souhaité. Utilisez la position de l'impulsion (P) pour de courtes salves de vitesse maximale.
6 Après utilisation, remettez la commande de vitesse " O " sur la position OFF (arrêt) et débranchez votre robot .
7 Retirez l'ustensile en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le sortir de l'axe, puis retirez-le.

**Conseils**

- La fonction mélange peut être utilisée pour insérer les ingrédients légers dans les mélanges plus épais pour obtenir par exemple des meringues, des mousses, des mousses aux fruits, des génoises et des soufflés, et également pour incorporer délicatement la farine et les fruits aux mélanges à gâteaux. Le mixer fonctionnera à vitesse lente constante.

**Important**

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

## Utilisation de la fonction de pesage

**Voir les illustrations J – L**

1 Mettez le bol en place.
2 Appuyez sur la touche marche/zéro, l'écran clignote ---- suivi de 0.
3 Appuyez sur le bouton (kg/lb) pour sélectionner soit les grammes, soit les onces. L'affichage sera par défaut sur kg/g lors de la première mise en marche.

- L'unité pèse par incréments de 1g et il est recommandé de mesurer à la cuillère à café/à la cuillère à soupe pour peser de petites quantités.
- Pour mettre à zéro, appuyez une fois sur le bouton "Marche/zéro".

4 Pesez les ingrédients nécessaires directement dans le bol.

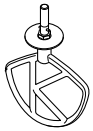
Remarque : placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane et stable avant de peser. N'appuyez pas sur le robot ou le bol lui-même pendant le pesage, cela affecterait la précision de la balance. La fonction de pesage peut être utilisée avec la tête du robot en position basse ou haute.

## Minuteur de compte à rebours

- En cours de fonctionnement, l'écran affiche automatiquement un minuteur de compte à rebours.
- Le minuteur compte jusqu'à 30 minutes et fait une pause (jusqu'à 30 secondes) chaque fois que la commande de vitesse est mise en position "O".
- Pour remettre le minuteur à zéro lorsque la machine est en marche, appuyez sur le bouton MARCHE/ZERO.

## Conseils d'utilisation

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



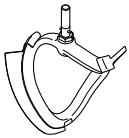
**Batteur-K**

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)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | | **3,5 L** | ***5 L** | ***5 L** | **7 L** | | |
| Pâtisseries et biscuits : intègre les matières grasses à la farine | Quantité de farine | 340 g | 680 g | 500 g | 910 g | Min → 1 | 2 |
| Préparations pour gâteaux tout-en-un | Poids total | 800 g | 2 kg | 2 kg | 4 kg | Min → Max | 45 – 60 s |



**Batteur souple**

Pour le crémage et le mélange d'ingrédients mous.

**Conseils et astuces**

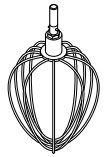
- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.
- Pour monter en crème les matières grasses et le sucre pour les préparations pour gâteaux, utilisez toujours la matière grasse à température ambiante ou faites-la ramollir au préalable.

| **Recette / Action** | | **(Max)** | | | | | **(Minutes)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | | **3,5 L** | ***5 L** | ***5 L** | **7 L** | | |
| Monter en crème du beurre/de la margarine/du sucre | | 890 g | 2,6 kg | 1,8 kg | 4,5 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.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez toujours du beurre et de la margarine à température ambiante pour la préparation des gâteaux.



**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 crémage des mélanges d'ingrédients gras et sucrés) au risque de l'endommager.**
- Utilisez des oeufs à température ambiante pour un résultat optimal. Avant de battre les blancs d'oeufs, vérifiez que le fouet et le bol sont exempts d'huile/ de beurre ou de jaune d'oeuf.

| **Recette / Action** | **(Max)** | | | | | **(Minutes)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5 L** | ***5 L** | ***5 L** | **7 L** | | |
| Blancs en neige | 6 (210 g) | 12 (420 g) | 8 (280g) | 16 (560g) | Min → Max | 1½ - 2 |
| Génoises sans matières grasses | 620 g | 930 g | 620 g | 930 g | | 4-6 |
| Crème | 0,35L | 1L | 0,5L | 2L | Min → 4-6 | 1½ - 3 |
| Mayonnaise<br>• 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'oeuf<br>Moutarde : 10 g<br>Huile végétale : 200 ml | | | | Max | 1 – 1 ½ |
| Pâte à crêpe épaisse<br>• Commencez par placer la farine dans le bol, avant d'ajouter les ingrédients liquides.<br>• Utilisez la vitesse la plus basse pour incorporer les ingrédients. | Farine : 250 g<br>Lait : 500 g<br>Oeufs : 200 g | | | | Vitesse "min" pendant 10 secondes. Puis augmentez à la vitesse maximale pendant 45 - 60 secondes | 1 |

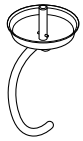
Taille des oeufs utilisés = taille moyenne (poids variant de 53 à 63 g).

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

* Capacité maximale inférieure en cas d'utilisation d'un bol de 5L sur l'appareil KVL85. Cela est dû à l'utilisation d'un bol de plus petite capacité avec les outils du bol Chef XL.

## 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**
- **Utilisez le plus grand bol fourni avec votre appareil pour pétrir de la pâte.**
  **KVC85 - Bol 5L|**
  **KVL85 - Bol 7L**
- **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.
- Placez la pâte dans un sachet en plastique graissé ou dans un bol recouvert d'un torchon propre. Laissez ensuite reposer dans un endroit tiède jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

| **Recette / Action** | | **(Max)** | | | | | **(Minutes)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef *Bol 5L** | | **KVL85 Chef XL Bol 7L** | | | |
| | | **Min** | **Max** | **Min** | **Max** | | |
| Pâte à pain (levurée ferme) | D'eau tiède | 195 g | 755 g | 195 g | 895 g | Min 1 | 60 s 3-4 |
| | Farine de force pour pain blanc | 350 g | 1,36 kg | 350 g | 1,6 kg | | |
| | Levure à action rapide | 6 g | 22 g | 6 g | 25 g | | |
| | Saindoux | 10 g | 27 g | 10 g | 30 g | | |
| | Sel | 3 g | 14 g | 3 g | 16 g | | |
| | Poids total | 564 g | 2,18 kg | 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 | 1,3 kg | 250 g | 1,6 kg | Min 1 | 60 s 3-4 |
| | Poids total | 478 g | 2,5 kg | 478 g | 3,1 kg | Re-pétrissez sur la vitesse 1 | 60 s |

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

## Installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussures

**Voir les illustrations M – N**

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

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

6 Retirez le couvercle anti-éclaboussures : relevez la tête du robot et poussez le couvercle vers le bas.

## Réglage des ustensiles

**Voir les illustrations O**

**Batteur-K & Fouet**

Les ustensiles sont réglés à la bonne hauteur, adaptée au bol fourni en usine et par conséquent aucun réglage ne s'avère nécessaire.
Toutefois, si vous souhaitez régler l'ustensile, utilisez une clé de taille appropriée :

TYPE KVC85 = 15 mm
TYPE KVL85 = 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.
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.

**Pétrin**

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

## Mise en place et retrait du couvercle de la tête

**Voir les illustrations P – U**

1 Retirez les couvercles de sortie à vitesse lente et à vitesse élevée.
2 Avec le clip de maintien enfoncé, soulevez le couvercle de la tête et faites-le glisser vers l'avant.
3 Pour installer un autre couvercle de tête, insérez les attaches à l'extrémité du couvercle de tête dans les deux trous de la sortie à vitesse lente.
4 Tout en appuyant sur le clip de maintien, poussez le couvercle de la tête vers le bas pour le mettre en place sur la tête du robot.
5 Replacez les couvercles de sortie à vitesse lente et à vitesse élevée.

## Assemblage du batteur souple

**Voir les illustrations V – X**

**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.

## 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 moteur, couvercles de sortie et couvercle de tête**

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

**Bols**

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

**Ustensiles et couvercle anti-éclaboussures**

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

## Recette

**Marinade aux pruneaux**

*185 g de miel liquide clair*
*25 g de pruneaux doux*
*25 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 6 secondes.
4 Utilisez selon les besoins.

## 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) TWIST CONNECTION | L'accessoire doit être équipé du système de connexion Twist KAX TWIST CONNECTION pour être installé sur la sortie. Si vos accessoires comportent le Système de connexion Bar BAR, vous devez utiliser l'adaptateur KAT002ME pour raccorder ces derniers au Système de connexion Twist sur votre robot. *Pour plus d'information, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist* |
| Le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel clignote lorsque le robot pâtissier multifonction est mis sous tension pour la première fois. | La commande de vitesse n'est pas sur la position " O ".<br><br>La tête du robot est relevée ou n'est pas correctement verrouillée vers le bas. | Vérifiez et mettez la commande de vitesse sur la position " O ".<br><br>Vérifiez si la tête du robot est correctement verrouillée vers le bas. |

| Guide de dépannage (suite) | | |
|---|---|---|
| **Problème** | **Cause** | **Solution** |
| Le robot s'arrête en cours d'utilisation.<br><br>L'écran de balance affiche le message d'erreur E26 ou E27. | La protection anti-surcharge ou surchauffe du système est activée.<br>La capacité maximale est dépassée. | Débranchez et vérifiez qu'il n'y ait pas une obstruction ou une surcharge.<br>Mettez la commande de vitesse sur “ O “ et redémarrez.<br>Si l'appareil ne fonctionne pas, retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et redémarrez.<br>Si le problème n'est pas résolu, débranchez l'appareil et laissez-le au repos pendant 15 minutes. Branchez et redémarrez.<br>Si le robot ne redémarre pas après l'application de la procédure susmentionnée, contactez le service “ Après-vente “ pour plus de conseils. |
| Le témoin lumineux “ robot pâtissier prêt “ est éteint lorsque l'appareil est branché. | Le robot est demeuré branché plus de 30 minutes sans fonctionner et est dès lors passé en mode Pause. | Positionnez la commande de vitesse sur “ min “ (minimum), puis repassez sur “ O “ (arrêt) pour réinitialiser l'appareil. |
| **Fonction de balance** | | |
| L'affichage indique [- - - -] en permanence. | L'écran se fige durant le fonctionnement.<br>Écran montrant un résultat négatif, car l'affichage n'a pas été mis à zéro et que les ingrédients ou le bol ont été retirés.<br>La quantité d'ingrédients pesés est trop faible. | Fonctionnement normal.<br><br>Remettez l'écran à zéro, ajoutez les ingrédients manquant ou réin-stallez le bol.<br><br>Utilisez des cuillères à café et à soupe pour peser les petites quantités. |
| Le poids indiqué a été modifié. | Le bloc d'alimentation a été déplacé pendant le fonctionnement. | Placez toujours le robot pâtissier multifonction sur une surface plane et sèche avant le pesage.<br>Ne déplacez pas le robot pâtissier multifonction pendant le fonctionnement de la fonction de pesage.<br>Réinitialisez l'affichage avant de peser des ingrédients supplémentaires. |

| Guide de dépannage (suite) | | |
|---|---|---|
| **Problème** | **Cause** | **Solution** |
| Écran éteint | Robot pâtissier multifonction débranché.<br>L'écran s'éteint automatiquement après 5 minutes si le résultat du pesage n'a pas changé. | Branchez l'appareil.<br>Appuyez sur le bouton ON/ZERO une seule fois pour éclairer l'écran de nouveau. |
| Affichage en cours [0 – Ld] | Fonction de pesage surchargée<br>Force excessive appliquée au robot pâtissier multifonction. | Ne dépassez pas la capacité de pesage maximum de 6 kg.<br>Ne pas soumettre le Robot pâtissier multifonction à une force excessive, car cela peut endommager le capteur de la balance. |

**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 Rührelementen/Aufsätzen, nach Gebrauch und vor dem Reinigen den Geschwindigkeitsregler auf die AUS-Position „O“ stellen und den Netzstecker ziehen.
- Körperteile, Haar, Schmuck und lockere Kleidung 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 Ihre Finger o.ä. in den Klappmechanismus stecken.
- Niemals das Kabel so herabhängen lassen, dass ein Kind danach greifen könnte.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Niemals einen unzulässigen Aufsatz oder mehr als einen Aufsatz gleichzeitig benutzen.

- Niemals die in der Höchstmengen-Tabelle angegebenen Mengen überschreiten.
- Bei Verwendung eines Aufsatzes die entsprechenden Sicherheits- und Gebrauchsanweisungen lesen.
- Vorsicht beim Anheben dieses Geräts, es ist schwer. Vor dem Anheben sicherstellen, dass der Maschinenkopf nach unten geklappt sowie verriegelt ist und Schüssel, Rührelemente, Anschlussdeckel und Kabel fest sitzen bzw. gut verstaut sind.
- Vorsicht beim Entfernen von Rührelementen aus der Schüssel – sie können nach längerem Gebrauch heiß sein.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Den Maschinenkopf nicht mit angebrachtem Aufsatz bewegen oder hochklappen, da die Küchenmaschine dadurch ihren sicheren Stand verlieren könnte.
- Das Gerät beim Umstellen immer am Sockel und Maschinenkopf anfassen. Das Gerät NICHT am Schüsselgriff hochheben oder tragen.
- Das Gerät nicht nahe der Kante einer Arbeitsfläche aufstellen bzw. über die Kante hinausragen lassen und nicht zu kräftig gegen einen angebrachten Aufsatz drücken – das Gerät könnte dadurch seinen sicheren Stand verlieren und umkippen, was zu Verletzungen führen kann.
- Das Netzkabel ist so kurz, um das Risiko von Verfangen oder Stolpern zu reduzieren. Bei angemessener Vorsicht darf ein Verlängerungskabel verwendet werden. Bei Verwen-dung eines Verlängerungskabels: 1) Die markierte elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens so hoch wie die des Geräts sein. 2) Das Kabel darf nicht so von der Arbeitsplatte bzw. dem Tisch herabhängen, dass Kinder an ihm ziehen könnten oder es eine Stolpergefahr bilden würde. 3) Das Verlängerungskabel muss ein geerdetes, dreipoliges Kabel sein. Die elektrische Leistung des Geräts ist auf seiner Unterseite angegeben.

- 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.

**Nur für KVC85**

- Den Spritzschutz nie mit der 3,5L-Schüssel verwenden. Er ist nur zur Verwendung mit der 5L-Schüssel vorgesehen.
- Kein Rührelement an der Küchenmaschine anbringen, wenn sich die 3,5L-Schüssel in der 5L-Schüssel befindet.
- Zum Kneten von Brotteig nur die 5L-Schüssel verwenden.

**Nur für KVL85**

- Den Spritzschutz nie mit der 5L-Schüssel verwenden. Er ist nur zur Verwendung mit der 7L-Schüssel vorgesehen.
- Kein Rührelement an der Küchenmaschine anbringen, wenn sich die 5L-Schüssel in der 7L-Schüssel befindet.
- Zum Kneten von Brotteig nur die 7L-Schüssel verwenden.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

**Vor dem Anschluss**

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

**Vor erstmaligem Gebrauch**

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

# Übersicht

## Zubehör-Anschlüsse

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

## Küchenmaschine

4. Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss
5. Maschinenkopf
6. Küchenmaschine “Bereit”-Anzeigenleuchte
7. Geschwindigkeitsregler
8. Maschinenkopf-Hebel
9. Antriebseinheit
10. EasyWeigh Waage
    a Display
    b Ein/Null-Taste
    c kg/lb-Taste
11. Schüssel
12. Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
13. Kopfabdeckung
14. K-Haken
15. Schneebesen
16. Knethaken
17. Flexi-Rührelement
18. Spatel
19. Spritzschutz

**Vor erstmaligem Gebrauch**

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

*Hinweis: Der abgebildete Schraubenschüssel 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 (TWIST CONNECTION). Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist.

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

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

## Verwendung Ihrer Küchenmaschine

**Siehe Abbildungen A – I**

1 Drücken Sie den Hebel zum Anheben des Maschinenkopfes nach unten und klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet.
2 Die Schüssel aufsetzen, zum Einrasten im Uhrzeigersinn drehen.
3 Führen Sie das gewünschte Rührelement in den Steckplatz ein. Schieben Sie dann das Element nach oben und drehen Sie es, bis es einrastet.
Hinweis: Sollte der K-Haken oder Schneebesen am Schüsselboden befindliche Zutaten nicht verarbeiten, siehe den Abschnitt „Anpassung von Rührelementen".
4 Klappen Sie den Maschinenkopf herunter, indem Sie den Maschinenkopf-Hebel nach unten drücken, und achten Sie darauf, dass der Kopf einrastet.
5 Den Stecker in die Steckdose stecken. Das Gerät einschalten, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen. Die Pulsfunktion (P) für kurze, stoßweise Mixvorgänge von maximaler Geschwindigkeit verwenden.
6 Drehen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf die AUS-Position „O" und ziehen Sie den Netzstecker.
7 Entfernen Sie das Rührelement aus dem Anschluss, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen und dann herausziehen.

**Tipps**

- Die Unterheb-Funktion dient zum Unterheben von leichten Zutaten in schwerere Mischungen (z. B. Baisers, Mousse, Schaumspeisen, Biskuitteig und Soufflés) oder zum langsamen Einrühren von Mehl und anderen Zutaten (z. B. Rosinen) in Kuchenteige. Die Küchenmaschine arbeitet bei gleichbleibender niedriger Geschwindigkeit.

**Wichtig**

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

## Verwendung der Wiegefunktion

**Siehe Abbildungen J – L**

1 Die Schüssel aufsetzen.
2 Auf die Ein/Null-Taste drücken. Das Display blinkt zunächst und zeigt dann 0 an.
3 Die kg/lb-Taste drücken, um auf Gramm oder Unzen einzustellen. Das Display kehrt beim Anschalten automatisch auf kg/g zurück.
- Das Gerät wiegt in Stufen von 1 Gramm. Zum Wiegen von kleinen Mengen empfiehlt es sich, einen Tee- oder Esslöffel zu benutzen.
- Zum Nullstellen einmal auf die Ein/Null-Taste drücken.
4 Die benötigten Zutaten direkt in der Schüssel wiegen.

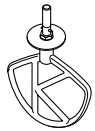
Hinweis: Das Gerät zum Wiegen immer auf eine trockene, ebene, stabile Fläche stellen. Während des Wiegens keinen Druck auf den Mixer oder die Schüssel ausüben, da dies die Genauigkeit der Waage beeinträchtigen würde. Die Wiegefunktion kann bei hoch- oder runtergeklapptem Maschinenkopf benutzt werden.

## Hochzählender Timer

- Wenn das Gerät angeschaltet ist, fungiert das Display automatisch als ein hochzählender Timer.
- Der Timer zählt bis zu 30 Minuten hoch und pausiert (bis zu 30 Sekunden lang), wann immer der Geschwindigkeitsregler auf 0 gestellt wird.
- Um den Timer bei laufendem Gerät auf Null zu stellen, auf die EIN/NULL-Taste drücken.

## Empfehlungstabelle

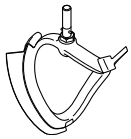
- Diese Angaben dienen lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verarbeiteten Zutaten.



**K-Haken**
Zum Zubereiten von Kuchen, Keksen, Gebäck, Zuckerglasur, Füllungen, Eclairs und Kartoffelbrei.

**Hinweise und Tipps**
- 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)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Knet- und Plätzchenteig – Einarbeiten von Fett in Mehl | Mehlgewicht | 340 g | 680 g | 500 g | 910 g | Min → 1 | 2 |
| Schneller Kuchenteig (alles in einem) | Gesamtgewicht | 800 g | 2 kg | 2 kg | 4 kg | Min → Max | 45 – 60 Sek. |



**Flexi-Rührelement**
Zum Schaumigrühren und Mixen weicher Zutaten

**Hinweise und Tipps**
- 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.

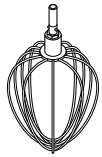
| **Rezept/Verfahren** | **(Max)** | | | | | **(Minuten)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Schaumigschlagen von Butter/ Margarine und Zucker | 890 g | 2,6 kg | 1,8 kg | 4,5 kg | Min → Max | 4 |
| Einrühren 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).

* Niedrigere maximale Kapazität bei Verwendung der 5L-Schüssel auf der KVL85 Küchenmaschine. Dies liegt daran, dass mit den Rührelementen der Chef XL Größe eine Schüssel mit geringerem Fassungsvermögen benutzt wird.

## Empfehlungstabelle

- Diese Angaben dienen lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verarbeiteten Zutaten.
- Für beste Resultate beim Kuchenbacken immer Butter und Margarine von Zimmertemperatur verwenden.



**Schneebesen**
Für Eier, Sahne und Soufflés.

**Wichtig**
- 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)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Eiweiß | 6 (210g) | 12 (420g) | 8 (280g) | 16 (560g) | Min → Max | 1½ - 2 |
| Biskuit ohne Fett | 620g | 930g | 620g | 930g | | 4-6 |
| Sahne | 0.35L | 1L | 0.5L | 2L | Min → 4-6 | 1 ½ - 3 |
| Mayonnaise<br>• 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<br>10 g Senf<br>200 ml Pflanzenöl | | | | Max | 1 – 1 ½ |
| Pfannkuchenteig<br>• Mehl in die Schüssel geben, dann feuchte Zutaten hinzufügen.<br>• Zutaten bei Mindestgeschwindigkeit verrühren. | 250 g Mehl<br>500 g Milch<br>200 g Eier | | | | „Min“ Geschwindigkeit für 10 Sek. Dann für 45 – 60 Sek. auf „Max“ erhöhen. | 1 |

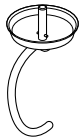
Eiergröße in der Tabelle = mittelgroß (53 – 63 g).

**Verwendete Schlagsahne = Frische Schlagsahne mit einem Mindestfettgehalt von 38 %.**

* Niedrigere maximale Kapazität bei Verwendung der 5L-Schüssel auf der KVL85 Küchenmaschine. Dies liegt daran, dass mit den Rührelementen der Chef XL Größe eine Schüssel mit geringerem Fassungsvermögen benutzt wird.

## 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**
- **Zum Kneten von Teig die größte Schüssel verwenden, die mit Ihrer Maschine mitgeliefert wurde.**
  **KVC85 - 5L-Schüssel**
  **KVL85 - 7L-Schüssel**
- **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.
- Teig in eine eingefettete Plastiktüte packen oder in eine Schüssel geben und mit einem Geschirrtuch zudecken. An einem warmen Ort stehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

| **Rezept/Verfahren** | | **(Max)** | | | | | **(Minuten)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef *5L-Schüssel** | | **KVL85 Chef XL 7L-Schüssel** | | | |
| | | **Min** | **Max** | **Min** | **Max** | | |
| Brotteig (fester Hefeteig) | Warmes Wasser | 195 g | 755 g | 195 g | 895 g | Min 1 | 60 Sek. 3-4 |
| | Weißbrotmehl | 350 g | 1,36 kg | 350 g | 1,6 kg | | |
| | Schnellhefe | 6 g | 22 g | 6 g | 25 g | | |
| | Schmalz | 10 g | 27 g | 10 g | 30 g | | |
| | Salz | 3 g | 14 g | 3 g | 16 g | | |
| | Gesamtgewicht | 564 g | 2,18 kg | 564 g | 2,56 kg | Erneut durchkneten Stufe 1 | 60 Sek. |
| Weicher Hefeteig (mit Butter und Eiern) | Mehlgewicht | 250 g | 1,3 kg | 250 g | 1,6 kg | Min 1 | 60 Sek. 3-4 |
| | Gesamtgewicht | 478 g | 2,5 kg | 478 g | 3,1 kg | Erneut durchkneten Stufe 1 | 60 Sek. |

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

## Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes

**Siehe Abbildungen M – N**

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

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

6 Entfernen Sie den Spritzschutz, indem Sie den Maschinenkopf hochklappen und den Spritzschutz nach unten drücken.

## Anpassung von Rührelementen

**Siehe Abbildungen O**

**K-Haken und Schneebesen**

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

TYPE KVC85 = 15 mm
TYPE KVL85 = 19 mm

Folgen Sie dann den untenstehenden Anleitungen:

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

- Hinweis: Der abgebildete Schraubenschlüssel dient nur Illustrationszwecken.

**Knethaken**

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

## Zum Anbringen und Abnehmen der Kopfabdeckung

**Siehe Abbildungen P – U**

1 Die Deckel des Hochgeschwindigkeits- und Niedriggeschwindigkeitsanschlusses abnehmen.
2 Bei herabgedrücktem Halteclip die Kopfabdeckung hochheben und nach vorn schieben.

3 Um eine andere Kopfabdeckung anzubringen, die Stifte am Ende der Kopfkappe in die zwei Löcher am Niedriggeschwindigkeitsanschluss einschieben.
4 Den Halteclip eindrücken und die Kopfabdeckung auf dem Maschinenkopf festdrücken.
5 Die Deckel des Hochgeschwindigkeits- und Niedriggeschwindigkeitsanschlusses wieder aufsetzen.

## Zusammenbau des Flexi-Rührelements

**Siehe Abbildungen V – X**

**Anbringen des Schaberblatts**

- Das Schaberblatt ist bei Lieferung angebracht und sollte vor jedem Reinigen abgenommen werden.

1 Das flexible Schaberblatt sorgfältig am Rührelement 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.

## 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, Anschlussdeckel und Kopfabdeckung**

- 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).

**Rührelemente und Spritzschutz**

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

## Rezept

**Dörrpflaumen-Marinade**

*185 g klarer, flüssiger Honig*
*25 g weiche Dörrpflaumen*
*25 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 6 Sekunden lang einschalten.
4 Nach Bedarf verwenden.

## Kundendienst und Service

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

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

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

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

| 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) TWIST CONNECTION | Der Aufsatz muss das KAX Drehanschluss-System KAX TWIST CONNECTION besitzen, um auf den Anschluss zu passen.<br>Wenn Sie Aufsätze für das Steckschlitz-System BAR besitzen, müssen Sie den Adapter KAT002ME verwenden, um diese an das Drehanschluss-System Ihrer Maschine anschließen zu können.<br>*Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist.* |
| „Bereit”-Anzeigeleuchte blinkt beim ersten Einschalten der Küchenmaschine. | Geschwindigkeitsregler nicht auf „O“ gestellt.<br><br>Maschinenkopf hochgeklappt oder nicht richtig eingerastet. | Überprüfen und Geschwindigkeitsregler auf „O“ stellen.<br><br>Überprüfen, dass der Maschinenkopf heruntergeklappt und eingerastet ist. |
| Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs.<br><br>Wiegedisplay zeigt Fehlermeldung E26 oder E27. | Überlastungs- oder Überhitzungssystem aktiviert. Höchstmengen wurden überschritten. | Ausschalten und auf Blockierung oder Überlastung überprüfen.<br>Den Geschwindigkeitsregler auf „O“ stellen und erneut einschalten.<br>Wenn die Maschine nach wie vor nicht funktioniert, einige Zutaten entfernen, um die Last zu reduzieren, und erneut starten. Wenn auch dies das Problem nicht löst, den Netzstecker ziehen und die Maschine 15 Minuten ruhen lassen. Wieder einschalten und die Geschwindigkeit neu einstellen.<br>Sollte die Maschine danach immer noch nicht starten, den Kundendienst zu Rate ziehen. |

| Fehlerbehebung | | |
|---|---|---|
| **Problem** | **Ursache** | **Lösung** |
| „Bereit"-Anzeigeleuchte bleibt bei eingeschalteter Küchenmaschine ausgeschaltet. | Die eingeschaltete Küchenmaschine wurde 30 Minuten lang nicht betrieben und ist in den Standby-Modus übergegangen. | Den Geschwindigkeitsschalter auf „Min" und dann auf „O" zurückdrehen, um die Maschine zurückzusetzen. |
| **Wiegefunktion** | | |
| Display bleibt auf [- - - -] stehen. | Display friert während des Betriebs ein.<br>Display zeigt Minuswert, weil es nicht auf Null gesetzt wurde und entweder Zutaten oder die Schüssel entfernt wurden.<br>Gewogene Menge zu klein. | Normaler Betrieb.<br><br>Entweder die Anzeige auf Null setzen oder die fehlenden Zutaten zurückgeben bzw. die Schüssel wieder aufsetzen.<br><br>Zum Wiegen sehr kleiner Mengen sollte ein Tee- oder Esslöffel verwendet werden. |
| Verändertes Gewicht wird auf Display angezeigt. | Antriebseinheit wurde beim Wiegen bewegt. | Die Küchenmaschine zum Wiegen immer auf eine trockene, ebene Fläche stellen.<br>Die Küchenmaschine während der Nutzung der Wiegefunktion nicht umstellen.<br>Vor dem Wiegen der nächsten Zutaten Display wieder auf Null stellen. |
| Display ausgeschaltet | Stecker der Küchenmaschine nicht eingesteckt.<br>Das Display schaltet sich automatisch aus, nachdem 5 Minuten lang das gleiche Gewicht angezeigt wurde. | Gerät an das Netz anschließen.<br><br>Die EIN/NULL-Taste einmal drücken; das Display leuchtet daraufhin auf. |
| Display zeigt [0 – Ld] | Wiegefunktion überlastet.<br><br>Zu viel Kraft auf die Küchenmaschine ausgeübt. | Maximale Wiegekapazität von 6 kg nicht überschreiten.<br>Die Küchenmaschine keinem übermäßigem Kraftaufwand aussetzen, da dies den Wiegesensor beschädigen kann. |

**Si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni**

## Per conoscere il Suo Kenwood Chef

La ringraziamo per aver acquistato Kenwood Chef. Infinitamente facile da usare, incredibilmente versatile grazie all'applicazione delle sue raffinate attrezzature, è molto più di un semplice impastatore: ben presto diventerà il Suo compagno indispensabile in cucina!

Robusto. Affidabile. Versatile. Kenwood.

# Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere sostituiti da Kenwood o da un riparatore autorizzato da Kenwood per evitare pericoli.
- Prima di inserire o rimuovere gli utensili/le attrezzature, ruotare il controllo della velocità sulla posizione 'O' OFF (spento) e scollegare il cavo elettrico prima di pulire il corpo motore.
- Tenere lontano il corpo, i capelli, gli articoli di gioielleria/bigiotteria e gli indumenti larghi dalle parti in movimento e dagli accessori installati.
- Non lasciare mai la Kitchen machine incustodita durante il suo funzionamento.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato. Sottoporlo a controllo o riparazione: fare riferimento alla sezione 'Manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non utilizzare mai la Kitchen machine con la testa in posizione sollevata.
- Non inserire mai le dita ecc. nel meccanismo della cerniera.
- Non lasciare mai srotolato il cavo elettrico, c'è il rischio che possa essere tirato da un bambino.
- Non bagnare mai l'alimentatore, il cavo elettrico o la spina.
- Non utilizzare mai un accessorio non autorizzato o più di un accessorio allo stesso tempo.
- Non superare mai le quantità indicate nella tabella delle quantità massime.

- Quando si utilizza un’attrezzatura opzionale, leggere e seguire le istruzioni di sicurezza che la accompagnano.
- Sollevare con cura l’apparecchio, perché è pesante. Assicurarsi che la testa sia correttamente bloccata nella posizione abbassata e che la ciotola, le attrezzature, i coperchi degli attacchi e il cavo elettrico siano bloccati in posizione prima di sollevare la macchina.
- Fare attenzione a rimuovere gli accessori della ciotola dopo un uso prolungato, perché potrebbero essere caldi.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati onde evitare che giochino con la macchina.
- Non spostare né sollevare la testa dell’impastatrice quando l’attrezzatura è montata perché la Kitchen machine potrebbe diventare instabile.
- Quando si sposta l'apparecchio, sollevare sempre dalla base del piedistallo e dalla testa del mixer. NON sollevare o trasportare l'apparecchio con la maniglia della ciotola.
- Non utilizzare il dispositivo vicino al bordo o se sporge dal piano di lavoro né applicare forza ad un accessorio quando installato, poiché ciò potrebbe rendere l’unità instabile e farla ribaltare, il che potrebbe causare un infortunio.
- Il cavo di alimentazione corto viene utilizzato per ridurre il rischio di rimanere impigliati o di inciampare. È possibile utilizzare prolunghe se usate con precauzione. Se si utilizza una prolunga: 1) la potenza elettrica contrassegnata della prolunga deve essere almeno pari alla potenza elettrica dell'apparecchio e 2) il cavo deve essere disposto in modo tale da non coprire il piano di lavoro o il piano del tavolo dove potrebbe essere tirato dai bambini o vi si può inciampare involontariamente. 3) La prolunga deve essere un cavo a 3 fili con messa a terra. La potenza elettrica dell'apparecchio è indicata nella parte inferiore dell'unità.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con

esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.

- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontano dalla portata dei bambini.
- La potenza nominale massima si basa sull'accessorio mini tritatutto/macinio che assorbe il massimo carico. Altri accessori possono assorbire meno energia.

**Solo KVC85**

- Non utilizzare mai il paraspruzzi con la ciotola da 3,5 litri. Paraspruzzi adatto solo per l'uso con la ciotola da 5 litri
- Non montare un utensile della ciotola sulla Kitchen machine quando la ciotola da 3,5 litri è inserita nella ciotola da 5 litri.
- Per impastare l'impasto per pane utilizzare solo la ciotola da 5 litri.

**Solo KVC85**

- Non utilizzare mai il paraspruzzi con la ciotola da 5 litri. Paraspruzzi adatto solo per l'uso con la ciotola da 7 litri
- Non montare un utensile della ciotola sulla Kitchen machine quando la ciotola da 5 litri è inserita nella ciotola da 7 litri.
- Per impastare l'impasto per pane utilizzare solo la ciotola da 7 litri.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

**Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica**

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

**Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta**

- Lavare i componenti: fare riferimento alla sezione 'Cura e pulizia'.

# Legenda

## Attacchi per le attrezzature

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

## Mixer

④ Coperchio attacco per lavorazioni ad alta velocità
⑤ Testa dell'impastatrice
⑥ Spia di impastatrice pronta
⑦ Selettore della velocità
⑧ Leva di rilascio della testa
⑨ Corpo motore
⑩ Bilancia Easyweigh
  a Schermo di visualizzazione
  b Pulsante On/Zero
  c Pulsante kg/lb
⑪ Ciotola
⑫ Coperchio attacco per lavorazioni a bassa velocità
⑬ Coperchio
⑭ Frusta K
⑮ Frusta a filo
⑯ Gancio impastatore
⑰ Frusta gommata
⑱ Spatola
⑲ Paraschizzi

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

**Attrezzature optional**

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

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

L'attacco delle attrezzature per lavorazioni a bassa velocità presente nella Kitchen Machine utilizza il sistema di innesto a rotazione (Twist Connection System). È stato progettato per le attrezzature da collegare mediante innesto a rotazione.
Quando si intendono acquistare nuove attrezzature da inserire nell'attacco per lavorazioni a bassa velocità, occorre verificarne la compatibilità con la propria Kitchen machine. Tutte le attrezzature del sistema di innesto a rotazione sono identificabili con il codice prodotto che inizia con KAX e dalla presenza del logo Twist TWIST CONNECTION visibile sull'imballaggio. Per maggiori informazioni, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist.
Se le attrezzature di cui si dispone si avvalgono di sistema di attacco a barra (Bar Connection System) BAR si dovrà utilizzare l'adattatore KAT002ME per inserirle mediante l'innesto a rotazione (Twist Connection System) TWIST CONNECTION sulla Kitchen machine.
*Per maggiori informazioni, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist.*

## Utilizzo dell'impastatrice

**Fare riferimento alle illustrazioni**
**A - I**

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

**Suggerimenti**

- La funzione Spatola può essere utilizzata per incorporare ingredienti leggeri a miscele più dense, come ad esempio meringhe, mousse, fruit fool (dessert a base di frutta e crema), pan di spagna e soufflé e per incorporare lentamente la farina e la frutta in miscele per dolci. Il mixer funzionerà a velocità bassa e costante.

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

## Utilizzo della funzione di pesatura

**Fare riferimento alle illustrazioni**
**J - L**

1 Installare la ciotola.
2 Premere il pulsante on/zero, lo schermo del display lampeggerà ---- seguito da 0.
3 Premere il pulsante (kg/lb) per selezionare grammi oppure once. Il display visualizzerà automaticamente kg/g alla prima accensione.
- L'unità effettua la pesatura in incrementi di 1 g e si consigliano cucchiaini/cucchiai per pesare piccole quantità.
- Per azzerare premere una volta il pulsante on/zero.

4 Pesare gli ingredienti necessari direttamente nella ciotola.

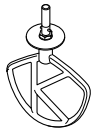
Nota: porre sempre l'apparecchio su a superficie asciutta, piana e stabile prima della pesatura. Non applicare pressione sull'impastatrice né sulla ciotola durante la pesatura, poiché ciò influirà sull'accuratezza della bilancia. La funzione di pesatura può essere utilizzata con la testa dell'impastatrice rivolta verso il basso o verso l'alto.

## Timer per conto alla rovescia

- Durante il funzionamento, lo schermo del display funzionerà automaticamente come un timer per conto alla rovescia.
- Il timer conterà fino a 30 minuti e si fermerà (per un massimo di 30 secondi) ogni volta che il selettore della velocità viene ruotato sulla posizione "O".
- Per azzerare il timer con la macchina in funzione, premere il pulsante ON/ZERO.

## Tabella di utilizzo consigliato

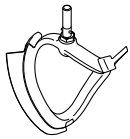
- Questa serve solo da guida e varierà a seconda della ricetta esatta e degli ingredienti lavorati.



**Frusta K**
Per la preparazione di torte, biscotti, pasticceria, glassa, ripieni, bignè e purè di patate.

**Suggerimenti e consigli**
- Per evitare schizzi di ingredienti, aumentare gradualmente la velocità.
- Per incorporare completamente gli ingredienti smettere di mescolare e raschiare la scodella con la spatola frequentemente.
- Utilizzare ingredienti freddi per dolci, a meno che la ricetta indichi il contrario.

| **Ricetta/Processo** | | **(Max)** | | | | | **(Minuti)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Dolci e biscotti – miscelare burro e farina | Peso farina | 340 g | 680 g | 500 g | 910 g | Min → 1 | 2 |
| Miscele pronte per dolci | Peso totale | 800 g | 2 kg | 2 kg | 4 kg | Min → Max | 45 – 60 secondi |



**Frusta gommata**
Per sbattere e amalgamare ingredienti morbidi.

**Suggerimenti e consigli**
- Per evitare schizzi di ingredienti, aumentare gradualmente la velocità.
- Quando si amalgamano burro/margarina e zucchero per preparare dolci, usare sempre burro a temperatura ambiente o ammorbidirlo prima.

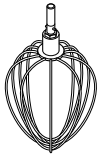
| **Ricetta/Processo** | **(Max)** | | | | | **(Minuti)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Amalgamare burro/ margarina e zucchero | 890 g | 2,6 kg | 1,8 kg | 4,5 kg | Min → Max | 4 |
| Amalgamare le uova per impasti per torte | | | | | Min → Max | 1 – 4 |
| Amalgamare farina, frutta, ecc. | | | | | Min → 1 | 30 – 60 secondi |

Dimensioni uova = medie (peso 53 – 63 g).

* Capacità massima inferiore quando si utilizza una ciotola da 5 litri sulla macchina KVL85. Ciò è dovu-to all'utilizzo di una ciotola di capacità inferiore con gli utensili della ciotola di dimensioni Chef XL.

## Tabella di utilizzo consigliato

- Questa serve solo da guida e varierà a seconda della ricetta esatta e degli ingredienti lavorati.
- Per ottenere i migliori risultati, utilizzare sempre burro e margarina morbidi a temperatura ambiente e margarina quando si preparano torte.



**Frusta a filo**
Per uova, panna e soufflé.

**Importante**
- Per evitare schizzi di ingredienti, aumentare gradualmente la velocità.
- **Non utilizzare la frusta per miscele pesanti (miscele pronte per dolci per amalgamare burro e zucchero in quanto si potrebbe danneggiare.**
- Si ottengono i migliori risultati quando le uova sono a temperatura ambiente.
  Prima di montare gli albumi, accertarsi che non vi sia unto o tuorlo d'uovo sulla frusta o nella ciotola.

| **Ricetta/Processo** | **(Max)** | | | | | **(Minuti)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Albumi | 6 (210 g) | 12 (420 g) | 8 (280 g) | 16 (560 g) | Min → Max | 1½ - 2 |
| Pan di spagna | 620 g | 930 g | 620 g | 930 g | | 4-6 |
| Panna | 0,35 L | 1 L | 0,5 L | 2L | Min → 4-6 | 1 ½ - 3 |
| Maionese<br>• Per ottenere i migliori risultati, raschiare la ciotola dopo l'aggiunta dell'olio e azionarla per altri 10 secondi alla massima velocità. | 2 tuorli d'uovo<br>10 g di senape<br>200 ml di olio vegetale | | | | Max | 1 – 1 ½ |
| Pastella per frittelle<br>• Aggiungere prima la farina alla ciotola, seguita dagli ingredienti liquidi.<br>• Mescolare alla velocità minima per amalgamare gli ingredienti. | 250 g di farina<br>500 g di latte<br>200 g di uova | | | | Velocità "min" per 10 secondi. Quindi aumentare alla velocità massima per 45-60 secondi | 1 |

Dimensioni uova = medie (peso 53 – 63 g).

**Panna da montare usata = Panna da montare fresca con contenuto di grassi minimo del 38%.**

* Capacità massima inferiore quando si utilizza una ciotola da 5 litri sulla macchina KVL85. Ciò è dovu-to all'utilizzo di una ciotola di capacità inferiore con gli utensili della ciotola di dimensioni Chef XL.

## Tabella di utilizzo consigliato

- Questa serve solo da guida e varierà a seconda della ricetta esatta e degli ingredienti lavorati.

**Gancio impastatore**
Per miscele di impasti con lievito

**Suggerimenti e consigli**
**Importante**
- **Utilizzare la ciotola più grande fornita con la macchina per impastare.**
  **KVC85 - Ciotola da 5 litri**
  **KVL85 - Ciotola da 7 litri**
- **Non superare mai le capacità massime indicate, per non rischiare di sovraccaricare la macchina.**
- Se si nota che la macchina sforza troppo durante il suo funzionamento, spegnerla, rimuovere metà dell'impasto e lavorare separatamente le due metà.
- Gli ingredienti si amalgamano meglio se si versano prima gli ingredienti liquidi.

**Lievito**
- **Lievito disidratato** (il tipo che deve essere ricostituito): versare l'acqua calda nella ciotola. Quindi aggiungere il lievito e lo zucchero e lasciare riposare per circa 10 minuti sino alla formazione della schiuma.
- **Lievito fresco:** sbriciolare nella farina.
- **Altri tipi di lievito:** seguire le istruzioni sulla confezione.
- Mettere l'impasto in un sacchetto di polietilene unto o in una ciotola coperta da un panno pulito, lasciare il tutto in un luogo tiepido sino a quando le dimensioni dell'impasto si saranno raddoppiate.

| **Ricetta/Processo** | | **(Max)** | | | | | **(Minuti)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef *Ciotola da 5 litri** | | **KVL85 Chef XL Ciotola da 7 litri** | | | |
| | | **Min** | **Max** | **Min** | **Max** | | |
| Impasto per pane (con lievito duro) | Acqua calda | 195 g | 755 g | 195 g | 895 g | Min 1 | 60 secondi 3-4 |
| | Farina manitoba per pane bianco | 350 g | 1,36 kg | 350 g | 1,6 kg | | |
| | Lievito ad azione rapida | 6 g | 22 g | 6 g | 25 g | | |
| | Lardo | 10 g | 27 g | 10 g | 30 g | | |
| | Sale | 3 g | 14 g | 3 g | 16 g | | |
| | Peso totale | 564 g | 2,18 kg | 564 g | 2,56 kg | Impastare nuovamente alla Velocità 1 | 60 secondi |
| Impasto con lievito morbido (arricchito con burro e uova) | Peso farina | 250 g | 1,3 kg | 250 g | 1,6 kg | Min 1 | 60 secondi 3-4 |
| | Peso totale | 478 g | 2,5 kg | 478 g | 3,1 kg | | |
| | | | | | | Impastare nuovamente alla Velocità 1 | 60 secondi |

Dimensioni uova = medie (peso 53 – 63 g).

## Montare e usare il paraschizzi

**Fare riferimento alle illustrazioni M – N**

1 Sollevare la testa dell'impastatrice finché non si blocca.
2 Montare la ciotola sulla base.
3 Spingere il paraschizzi all'interno della parte inferiore della testa dell'impastatrice in modo da inserirlo completamente. La sezione incernierata deve essere posizionata come indicato.
4 Inserire l'utensile desiderato.
5 Abbassare la testa dell'impastatrice.
- Mentre si miscela è possibile aggiungere gli ingredienti direttamente nella ciotola, dalla sezione incernierata del paraschizzi.
- Non occorre togliere il paraschizzi per cambiare gli utensili.

6 Rimuovere il paraschizzi sollevando la testa dell'impastatrice e spingendolo verso il basso.

## Regolazione dei ganci di miscelazione

**Fare riferimento alle illustrazioni O**

**Frusta K e Frusta a filo**

Gli utensili di miscelazione sono impostati da produzione all'altezza corretta per la ciotola fornita in dotazione e non dovrebbero richiedere alcuna regolazione.
Se tuttavia si desidera regolare questi utensili di miscelazione, usare una chiave inglese di dimensioni idonee:

TYPE KVC85 = 15 mm
TYPE KVL85 = 19 mm

Seguire poi le istruzioni seguenti:

1 Scollegare la spina del cavo elettrico dalla presa di corrente.
2 Abbassare la testa della macchina e inserire la frusta a filo o la frusta K.
3 Abbassare la testa della macchina. Se lo spazio libero deve essere modificato, sollevare la testa della macchina e rimuovere l'utensile. Idealmente, la Frusta a filo e la Frusta K devono **quasi** toccare il fondo della ciotola.
4 Con una chiave inglese idonea, allentare il dado a sufficienza per consentire la regolazione dell'alberino. Per abbassare l'utensile in modo da avvicinarlo al fondo della ciotola, ruotare l'alberino in senso antiorario. Per allontanare l'utensile dal fondo della ciotola, ruotare l'alberino in senso orario.
5 Serrare nuovamente il dado.
6 Montare l'accessorio sulla macchina e abbassare la testa della macchina. (Controllarne la posizione, facendo riferimento ai punti precedenti).
7 Ripetere i passi precedenti come necessario sino al corretto posizionamento dell'accessorio. Una volta ottenuto il corretto posizionamento, stringere il dado.
- Nota: La chiave inglese è indicata soltanto a scopo illustrativo.

**Gancio impastatore**

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

## Per montare e rimuovere il coperchio della testa

**Fare riferimento alle illustrazioni P – U**

1 Rimuovere i coperchi delle prese a bassa e ad alta velocità.
2 Con il fermo premuto, sollevare il coperchio della testa e farlo scorrere in avanti.
3 Per montare un coperchio alternativo, inserire i fermagli all'estremità della copertura nei due fori dell'uscita a bassa velocità.
4 Mentre si preme il fermo, spingere il coperchio della testa in posizione sulla testa del mixer.
5 Riporre i coperchi delle prese a bassa velocità e ad alta velocità.

## Assemblaggio della frusta gommata

**Fare riferimento alle illustrazioni**
**V - X**

**Montaggio del raschietto**

- Il raschietto è già fornito montato e deve essere sempre rimosso prima di effettuare la pulizia.

1 Montare con cautela il raschietto flessibile sull'utensile sistemando la base del raschietto nella fessura, quindi inserire un lato nella scanalatura prima di agganciare delicatamente l'estremità in posizione. Ripetere con l'altro lato.

## Cura e Pulizia

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

**Corpo motore, coperchi delle prese e coperchio della testa**

- Pulire con un panno umido e asciugare.
- Non usare mai prodotti abrasivi né immergere queste parti in acqua.

**Ciotole**

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

**Ganci di miscelazione e paraschizzi**

- Lavare a mano e asciugarli completamente o lavarli in lavastoviglie.

## Ricetta

**Marinata di prugne**

*185 g di miele liquido*
*25 g di prugne molli*
*25 ml di acqua*

1 Mettere tutti gli ingredienti nel mini tritatutto/macinino. Refrigerare durante la notte.
2 Montare l'accessorio sulla Kitchen Machine.
3 Attivare impulso per 6 secondi.
4 Utilizzare come richiesto.

## Manutenzione e assistenza tecnica

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

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

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

## Guida alla risoluzione dei problemi

| **Problema** | **Causa** | **Soluzione** |
|---|---|---|
| La frusta a filo, frusta K o frusta gommata sbattono contro il fondo della ciotola o non raggiungono gli ingredienti sul fondo della ciotola. | L'accessorio è posizionato ad un'altezza sbagliata che deve essere regolata. | Regolare l'altezza con una chiave inglese idonea, fare riferimento alla sezione "Regolazione degli utensili". |
| Impossibile montare un accessorio per lavorazione a bassa velocità. | Verificare che l'accessorio sia compatibile con il modello di macchina. È necessario un accessorio dotato di sistema di innesto a rotazione (Modello KAX) TWIST CONNECTION | L'accessorio deve essere dotato di TWIST CONNECTION per poter essere montato sull'attacco.<br>Se le attrezzature di cui si dispone si avvalgono di sistema di attacco a barra (Bar Connection System) BAR si dovrà utilizzare l'adattatore KAT002ME per inserirle mediante l'innesto a rotazione (Twist Connection System) sullakitchen machine.<br>*Per maggiori informazioni, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist.* |
| 'Spia di impastatrice pronta' lampeggia non appena si inserisce la spina della kitchen machine nella presa di corrente. | Il controllo della velocità non è nella posizione 'O'.<br><br>La testa del mixer è nella posizione alzata o non è bloccata correttamente verso il basso. | Verificare e ruotare il controllo della velocità nella posizione 'O'.<br><br>Controllare che la testa della kitchen machine sia correttamente bloccata verso il basso. |

| Guida alla risoluzione dei problemi – Continua | | |
|---|---|---|
| **Problema** | **Causa** | **Soluzione** |
| La Kitchen Machine si arresta durante il funzionamento.<br><br>Il display di pesatura mostra il messaggio di errore E26 o E27. | Attivazione della protezione da sovraccarico o surriscaldamento del sistema.<br>Quantità massima superata. | Scollegare il cavo elettrico e verificare che non vi siano ostruzioni o surriscaldamento.<br>Ruotare il controllo della velocità sulla posizione “O” e riaccendere la macchina.<br>Se la macchina non funziona, rimuovere parte degli ingredienti per ridurre il carico e riaccenderla.<br>Se il problema persiste, scollegare il cavo elettrico e lasciare riposare la macchina per 15 minuti. Inserire nella presa e riavviare.<br>Se la macchina non si riavvia dopo aver seguito la procedura indicata in precedenza, contattare il “Servizio Assistenza Clienti” per richiedere ulteriore assistenza. |
| ‘Spia di impastatrice pronta’ spenta mentre la spina della Kitchen Machine è inserita nella presa. | L'impastatrice è stata collegata per oltre 30 minuti senza funzionare per cui è entrata in modalità Stand-by. | Ruotare il selettore di velocità sulla posizione ‘min’ e poi su ‘O’ per resettare l’apparecchio |
| **Funzione di pesatura** | | |
| Il display si blocca su [- - - -]. | Lo schermo si blocca durante l'operazione.<br>Lo schermo del display mostra una lettura negativa perché il display non è "azzerato" e gli ingredienti o la ciotola sono stati rimossi.<br>La quantità pesata è troppo piccola. | Funzionamento normale.<br><br>Azzerare lo schermo o sostituire gli ingredienti mancanti o rimontare la ciotola.<br><br>Per quantità piccolissime usare un cucchiaino e un cucchiaio come misure. |
| Il peso in display è cambiato. | Il blocco motore si è spostato durante il funzionamento. | Posizionare sempre la kitchen machine su una su-perficie piana e asciutta prima di pesare.<br>Non spostare la Kitchen Machine durante l’operazione della funzione di pesatura.<br>Azzerare il display prima di pesare gli ingredienti successivi. |

| Guida alla risoluzione dei problemi – Continua | | |
|---|---|---|
| **Problema** | **Causa** | **Soluzione** |
| Lo schermo del display è spento | La kitchen machine non è collegata.<br>Il display si spegne automaticamente se la stessa lettura del peso viene mostrata dopo 5 minuti. | Collegare l'apparecchio.<br>Premere una volta il pulsante ON/ ZERO e il display si illuminerà. |
| Il display mostra [0 - Ld] | Funzione di pesatura sovraccarica<br>Forza eccessiva applicata alla kitchen machine. | Non superare la capacità massima di pesatura di 6 kg.<br>Non sottoporre la kitchen machine a forza eccessiva in quanto ciò potrebbe danneggiare il sensore di pe-satura. |

**Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações**

## Conheça a sua Máquina de Cozinha Kenwood

Parabéns por ter adquirido uma Kenwood. Com um leque tão variável de acessórios disponíveis, a sua Kenwood é mais do que uma simples batedeira. É simplesmente a Máquina de Cozinha por excelência. Esperamos que lhe proporcione verdadeiros momentos de prazer.

Robusta. Confiável. Versátil. Kenwood.

# Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- Rode o controlo de velocidade para a posição “O” de desligado e retire o cabo da tomada eléctrica antes de levantar ou retirar qualquer utensílio/ acessório, depois de utilizar e antes de limpar.
- Mantenha os dedos, cabelo, jóias, roupa larga, etc. e utensílios afastados das partes móveis e dos acessórios colocados.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Nunca utilize o aparelho danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver a secção “Assistência e cuidados ao cliente”.
- Nunca opere a Máquina de Cozinha com a cabeça na posição levantada.
- Nunca meta os seus dedos, etc., na dobradiça.
- Nunca deixe o cabo eléctrico pendurado de forma a que uma criança o possa puxar.
- Nunca deixe a unidade motriz, o cabo eléctrico ou a ficha eléctrica apanharem humidade.
- Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais do que um acessório ao mesmo tempo.
- Não exceda as quantidades mencionadas no quadro de quantidades máximas recomendadas.

- Quando utilizar um acessório, leia e siga as instruções de segurança, que acompanham o aparelho.
- Este aparelho é pesado, tenha cuidado quando o levantar. Confirme que a cabeça do aparelho está correctamente fechada na posição baixa e que a taça, utensílios, tampas das entradas e cabo eléctrico estão também seguros antes de levantar o aparelho.
- Tenha cuidado quando remover os acessórios da taça depois de utilizar durante algum tempo porque poderão estar quentes.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Não mexa ou levante a cabeça da batedeira com um acessório colocado uma vez a sua Máquina de Cozinha pode ficar instável.
- Quando deslocar o aparelho segure-o sempre pela base do pedestal e pela cabeça da batedeira. NÃO levante ou transporte o aparelho pelas pegas da taça.
- Não ponha a funcionar o seu aparelho perto da beira da bancada de trabalho e não aplique demasiada força num acessório quando colocado uma vez que isso pode destabilizar a unidade e fazê-la cair podendo provocar ferimentos.
- O cabo eléctrico curto é usado para reduzir o risco de se enredar ou de se tropeçar nele. Pode usar uma extensão se tiver cuidado na sua utilização. Se usar uma extensão: 1) A classificação eléctrica marcada no cabo deve ser igual ou superior à classificação eléctrica marcada no electrodoméstico; e 2) O cabo deve estar disposto de forma a que não haja o risco de se tropeçar nele ou ser puxado por crianças. 3) A extensão deve ser um cabo com 3 fios eléctricos sendo um deles a ligação à terra. Pode encontrar a classificação eléctrica na base da unidade.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência

ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.

- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- A capacidade máxima está baseada no acessório mini picadora/moinho que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.

**Apenas KVC85**

- Nunca utilize o resguardo contra salpicos com a taça de 3,5L. O resguardo contra salpicos é apenas apropriado para utilizar com a taça de 5L
- Não insira um utensílio da taça na máquina de cozinha enquanto a taça de 3,5L estiver guardada dentro da taça de 5L.
- Para amassar massa para pão use apenas a taça de 5L.

**Apenas KVL85**

- Nunca utilize o resguardo contra salpicos com a taça de 5L. O resguardo contra salpicos é apenas apropriado para utilizar com a taça de 7L.
- Não insira um utensílio da taça na máquina de cozinha enquanto a taça de 5 L estiver guardada dentro da taça de 7 L.
- Para amassar massa para pão use apenas a taça de 7L.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

**Antes de ligar à corrente**

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

**Antes de utilizar pela primeira vez**

- Lave todos os componentes: ver a secção “Cuidados e limpeza”.

## Legenda

## Entradas para acessórios

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

## Batedeira

4. Tampa da entrada de alta velocidade
5. Cabeça da batedeira
6. Luz indicadora de batedeira pronta a utilizar
7. Controlo de velocidade
8. Alavanca de desengate da cabeça
9. Unidade motriz
10. Balança com pesagem fácil
    a ecrã
    b botão “on/zero”
    c botão “kg/lb”
11. Taça
12. Tampa da entrada de baixa velocidade
13. Tampa da cabeça
14. Batedor K
15. Batedor de Pinha
16. Batedor de gancho
17. Varinha batedora
18. Espátula
19. Resguardo contra salpicos

*Nota: A chave de bocas mostrada na imagem é apenas para fins ilustrativos e não é fornecida na embalagem.*

**Acessórios opcionais**

É disponibilizado pela Kenwood um vasto leque de acessórios opcionais que pode utilizar na sua Máquina de Cozinha. Para ver e poder adquirir qualquer dos acessórios opcionais disponíveis para a sua Máquina de Cozinha consulte por favor o folheto incluído na sua embalagem ou visite o site da Kenwood, www.kenwoodworld.com.

**Nota: Acessórios para a entrada de baixa velocidade**

A entrada de baixa velocidade do seu modelo de Máquina de Cozinha apresenta o Sistema de Conexão Twist. Está preparada para receber acessórios com o Sistema de Conexão Twist. Quando adquirir novos acessórios para a entrada de baixa velocidade deve sempre confirmar a compatibilidade com a sua Máquina de Cozinha. Todos os acessórios com o Sistema de Conexão Twist podem ser identificados através do código do produto que começa com KAX e também pelo logótipo Twist TWIST CONNECTION visível na embalagem. Para mais informações, visite: www.kenwoodworld.com/twist. Se já possui acessórios com o Sistema de Conexão de Barra BAR precisa de utilizar o adaptador KAT002ME para os ligar ao Sistema de Conexão Twist TWIST CONNECTION da sua Máquina de Cozinha.
*Para mais informações, visite: www.kenwoodworld.com/twist.*

## Para Usar a Sua Máquina de Cozinha

**Consulte as Ilustrações A – I**

1. Puxe para baixo a alavanca de levantar a cabeça e levante a cabeça da batedeira até prender.
2. Coloque a taça e rode no sentido horário para a prender.
3. Coloque o utensílio desejado no encaixe para os acessórios. Depois empurre-o para cima e rode-o para o fixar.
   Nota: Se o batedor K ou o batedor de pinha não estiver a apanhar os ingredientes que se encontram no fundo da taça, consulte a secção “Ajustar o utensílio”.

4 Baixe a cabeça da batedeira puxando para baixo a alavanca de libertação da cabeça e baixando a cabeça da batedeira até prender.
5 Ligue à corrente eléctrica. Ponha a máquina a funcionar rodando o controlo de velocidade para a velocidade desejada. Use a posição de Impulso (P) para pequenos accionamentos à velocidade máxima.
6 Após a utilização, coloque novamente o controlo de velocidade na posição "O" (OFF) e desligue a Máquina de Cozinha da corrente eléctrica.
7 Liberte o utensílio rodando-o na direcção dos ponteiros do relógio para o desengatar e depois retire-o.

**Dicas**

- A função de envolver pode ser usada para envolver ingredientes leves em misturas pesadas como por exemplo, suspiros, mousses, doces de frutos com natas batidas, Pão-de-ló, soufflés e para misturar farinha e fruta em preparados para bolos. A batedeira vai funcionar a uma velocidade baixa constante.

**Importante**

Assegure-se de que os utensílios da taça NÃO estão colocados ou guardados dentro dela quando utiliza outras entradas para acessórios.

## Para Usar a Função de Pesagem

**Consulte as Ilustrações J – L**

1 Coloque a taça.
2 Prima o botão "on/zero", o ecrã pisca ---- seguido de 0
3 Prima o botão "kg/lb" para seleccionar as gramas ou onças. O ecrã volta por defeito para kg/g quando se liga a primeira vez.

- O aparelho pesa com aumentos de peso de 1g; recomendamos que para pesar quantidades mais pequenas utilize as medidas colher de chá/ colher de sopa.
- Para repor a zeros prima o botão "on/zero" uma vez.

4 Pese os ingredientes necessários directamente na taça.

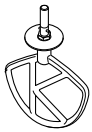
Nota: Coloque sempre o aparelho numa superfície seca, plana e estável antes de pesar. Não faça força na batedeira ou na taça enquanto pesa uma vez que isso afectará a precisão da balança. A função de pesagem pode ser usada com a cabeça da batedeira levantada ou em baixo.

## Temporizador com contagem crescente

- Durante o funcionamento o ecrã funciona automaticamente como um temporizador em contagem crescente.
- O temporizador faz uma contagem crescente até 30 minutos e pausa (durante e até 30 segundos) sempre que o controlo de velocidade for rodado para a posição "O".
- Para repor o temporizador a zeros quando a máquina está a trabalhar, prima o botão "on/zero".

## Quadro de Utilização Recomendada

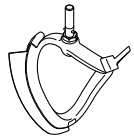
- Os seguintes tempos de processamento são apenas indicativos e variarão de acordo com a receita e os ingredientes utilizados.



**Batedor K**
Para fazer bolos, biscoitos, massa, glacé, recheios, éclairs e puré de batata.

**Dicas e Sugestões**
- Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade.
- Para incorporar totalmente todos os ingredientes pare frequentemente a máquina e rape para baixo com a espátula os lados da taça.
- Use ingredientes frios para a massa a não ser que a receita diga o contrário.

| **Receita/Processo** | | **(Max)** | | | | | **(Minutos)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Pastéis e Biscoitos – envolver gordura em farinha | Peso de Farinha | 340 g | 680 g | 500 g | 910 g | Min → 1 | 2 |
| Preparados completos para bolos (Misturas compradas) | Peso Total | 800 g | 2 kg | 2 kg | 4 kg | Min → Max | 45 – 60 seg. |



**Varinha Batedora**
Para bater e misturar ingredientes macios.

**Dicas e Sugestões**
- Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade.
- Quando bater gordura (manteiga ou margarina) e açúcar para bolos, utilize-a à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro.

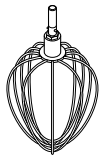
| **Receita/Processo** | **(Max)** | | | | | **(Minutos)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Bater manteiga/ margarina e açúcar | 890 g | 2,6 kg | 1,8 kg | 4,5 kg | Min → Max | 4 |
| Bater ovos em misturas para bolos | | | | | Min → Max | 1 – 4 |
| Incorporar farinha, frutos, etc. | | | | | Min → 1 | 30 – 60 seg. |

Tamanho dos ovos usados = Classe M (Peso 53g – 63g).

* A capacidade máxima é mais baixa quando se utiliza a taça de 5L na máquina modelo KVL85. Isto porque se está a utilizar uma taça de menor capacidade com utensílios de taça para o tamanho da Chef XL.

## Quadro de Utilização Recomendada

- Os seguintes tempos de processamento são apenas indicativos e variarão de acordo com a receita e os ingredientes utilizados.
- Para obter melhores resultados quando faz bolos, utilize sempre manteiga ou margarina à temperatura ambiente.



**Batedor de Pinha**
Para ovos, natas e suflês.

**Importante**
- Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade.
- **Não utilize o batedor de pinha para misturas pesadas (misturas completas para bolos, bater gordura com açúcar) pois pode danificá-lo.**
- Consegue melhores resultados se os ovos estiverem à temperatura ambiente.
  Antes de bater as claras de ovo, certifique-se que não existe gordura ou gema de ovo no batedor de pinha ou na taça.

| **Receita/Processo** | **(Max)** | | | | | **(Minutos)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Claras de ovos | 6 (210 g) | 12 (420 g) | 8 (280 g) | 16 (560 g) | Min → Max | 1½ - 2 |
| Batido esponjoso (Pão-de-ló) | 620 g | 930 g | 620 g | 930 g | | 4 – 6 |
| Bater Natas | 0,35L | 1 L | 0,5L | 2 L | Min → 4-6 | 1 ½ – 3 |
| Maionese<br>• Para obter melhores resultados rape para baixo os lados da taça depois de adicionar o azeite e processe durante mais 10 segundo à velocidade max. | 2 Gemas de ovo<br>10 g Mostarda<br>200 ml Óleo vegetal | | | | Max | 1 – 1 ½ |
| Massa de Panquecas<br>• Adicione primeiro a farinha e depois os ingredientes húmidos.<br>• Misture os ingredientes na velocidade mínima. | 250 g Farinha<br>500 g Leite<br>200 g Ovos | | | | Velocidade "min" durante 10 seg. Aumentar depois para a velocidade "max" durante 45 – 60 seg. | 1 |

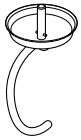
Tamanho dos ovos usados = Classe M (Peso 53g – 63g).

**Natas para bater usadas = Natas Frescas para Bater com mínimo de 38% de matéria gorda (M.G.).**

* A capacidade máxima é mais baixa quando se utiliza a taça de 5L na máquina modelo KVL85. Isto porque se está a utilizar uma taça de menor capacidade com utensílios de taça para o tamanho da Chef XL.

## Quadro de Utilização Recomendada

- Os seguintes tempos de processamento são apenas indicativos e variarão de acordo com a receita e os ingredientes utilizados.



**Batedor de Gancho**
Para Misturas com Fermento de Padeiro

**Dicas e Sugestões**
**Importante**
- **Utilize a maior taça fornecida com a sua máqui-na para amassar massa.**
  **KVC85 - Taça de 5L**
  **KVL85 - Taça de 7L**
- **Nunca exceda as capacidades máximas mencionadas – pode sobrecarregar a máquina.**
- Se ouvir que a batedeira está a funcionar com dificuldade, desligue e remova metade do preparado e bata cada metade em separado.
- Os ingredientes misturam-se melhor se colocar em primeiro lugar o líquido.

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

| **Receita/Processo** | | **(Max)** | | | | | **(Minutos)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef *Taça de 5L** | | **KVL85 Chef XL Taça de 7L** | | | |
| | | **Min** | **Max** | **Min** | **Max** | | |
| Massa para Pão (massa levedada dura) | Água Morna | 195 g | 755 g | 195 g | 895 g | Min 1 | 60 seg. 3-4 |
| | Farinha Tipo 65 | 350 g | 1,36 kg | 350 g | 1,6 kg | | |
| | Fermento de Padeiro de Acção Rápida | 6 g | 22 g | 6 g | 25 g | | |
| | Banha | 10 g | 27 g | 10 g | 30 g | | |
| | Sal | 3 g | 14 g | 3 g | 16 g | | |
| | Peso Total | 564 g | 2,18 kg | 564 g | 2,56 kg | Reamassar na Velocidade 1 | 60 seg. |
| Massa levedada mole (enriquecida com manteiga/ margarina e ovos) | Peso de Farinha | 250 g | 1,3 kg | 250 g | 1,6 kg | Min 1 | 60 seg. 3-4 |
| | Peso Total | 478 g | 2,5 kg | 478 g | 3,1 kg | | |
| | | | | | | Reamassar na Velocidade 1 | 60 seg. |

Tamanho dos ovos usados = Classe M (Peso 53g – 63g).

## Para inserir e utilizar o seu resguardo contra salpicos

**Consulte as Ilustrações M – N**

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

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

6 Remova o resguardo contra salpicos levantando a cabeça da batedeira e empurrando-o para baixo.

## Ajuste do Utensílio

**Consulte as Ilustrações O**

**Batedor de Pinha e batedor de Pinha**

A altura dos utensílios na taça são regulados na fábrica para que não sejam necessários ajustes.
Contudo, se deseja ajustar o utensílio, use uma chave de bocas adequada:

TYPE KVC85 = 15 mm
TYPE KVL85 = 19 mm

Depois siga as instruções seguintes:

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

- Nota: A chave de bocas mostrada na imagem é apenas para fins ilustrativos e não é fornecida na embalagem.

**Batedor de gancho**

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

## Retirar e Colocar a Tampa da Cabeça

**Consulte as Ilustrações P – U**

1 Retire as tampas das entradas de baixa e alta velocidade.
2 Com o clipe de fixação premido, levante a tampa da cabeça e deslize para a frente.
3 Para encaixar uma tampa de cabeça alternativa, insira a lingueta da parte de trás da tampa da cabeça nos dois buracos da entrada de baixa velocidade.
4 Enquanto prime o clipe de fixação, empurre para baixo a tampa da cabeça fixando-a na cabeça da batedeira.
5 Volte a colocar as tampas das entradas de baixa e alta velocidade.

## Para Montar a Varinha Batedora

**Consulte as Ilustrações V – X**

**Colocar a Lâmina na Varinha Batedora**

- A lâmina da varinha é fornecida já montada e deve ser sempre retirada antes de limpar.

1 Coloque com cuidado a lâmina flexível da varinha na ferramenta encaixando a base da lâmina no encaixe, em seguida encaixe um lado na ranhura antes de cuidadosamente prender até ao final do utensílio. Repita o mesmo processo do outro lado.

## Cuidados e Limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de limpar.
- Pode aparecer alguma gordura na entrada de baixa velocidade ② quando a usar pela primeira vez. Isto é normal – limpe-a simplesmente.

**Unidade Motriz, Tampas das Entradas e Tampa da Cabeça**

- Limpe com um pano húmido e seque em seguida.
- Nunca submerja em água ou use abrasivos.

**Taças**

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

**Utensílios e Resguardo contra Salpicos**

- Lave à mão e depois seque ou lave na máquina da loiça.

## Receita

**Marinada de Ameixas**

*185g de mel líquido claro*
*25g de ameixas macias*
*25ml de água*

1 Coloque todos os ingredientes na mini picadora/moinho. Coloque no frigorífico de um dia para o outro.
2 Insira o acessório na Máquina de Cozinha.
3 Ligue em impulso durante 6 segundos.
4 Utilize a gosto.

## Assistência e cuidados ao cliente

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

- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

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

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

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

| Guia de avarias | | |
|---|---|---|
| **Problema** | **Causa** | **Solução** |
| O batedor de pinha ou batedor K toca no fundo da taça ou não chega aos ingredientes do fundo da taça. | O utensílio não está à altura correcta e precisa de ser ajustado. | Ajuste a altura do utensílio usando uma chave de bocas de tamanho correcto – ver a secção “Ajuste do Utensílio”. |
| O acessório para a baixa velocidade não pode ser inserido. | Confirme que o seu acessório é compatível para ser usado no seu modelo de máquina. O Sistema de conexão Twist necessita de (Modelo KAX) TWIST CONNECTION | O acessório deve ter o sistema de conexão twist KAX TWIST CONNECTION colocado na entrada.<br>Se já possui acessórios com o Sistema de Conexão de Barra BAR precisa de utilizar o adaptador KAT002ME para os ligar ao Sistema de Conexão Twist da sua Máquina de Cozinha.<br>*Para mais informações, visite: www.kenwoodworld.com/twist* |
| A “luz indicadora de batedeira pronta a utilizar pisca quando a Máquina de Cozinha é ligada pela primeira vez à corrente eléctrica. | O controlo de velocidadenão está na posição “O”.<br><br>A cabeça da batedeira está levantada ou não está presa correctamente em baixo. | Coloque o controlo de velocidade na posição “O”.<br><br>Verifique se a cabeça da Máquina de Cozinha está correctamente presa em baixo. |
| A Máquina de cozinha pára durante o funcionamento.<br><br>O ecrã de pesagem mostra a mensagem de erro E26 ou E27. | Foi activado o sistema de protecção de sobrecarga ou de sobreaquecimento. Excedida a capacidade máxima. | Desligue da corrente eléctrica e confira que não há obstrução ou sobrecarga.<br>Rode o controlo de velocidade para a posição “O” e recomece.<br>Se a máquina não começar a funcionar, remova parte dos ingredientes da taça para reduzir a carga e recomece.<br>Se isto não resolver o problema, desligue da corrente e espere 15 minutos. Ligue novamente à corrente e volte a seleccionar a velocidade.<br>Se mesmo assim a máquina não recomeçar a trabalhar, consulte “Cuidados ao Cliente” da Kenwood para mais conselhos. |

| Guia de avarias (continuação) | | |
|---|---|---|
| **Problema** | **Causa** | **Solução** |
| A “Luz indicadora de batedeira pronta a utilizar” está desligada, embora a máquina esteja ligada à corrente eléctrica. | A Máquina de Cozinha esteve ligada à corrente mais de 30 minutos sem ser posta a funcionar e entrou em modo de espera. | Rode o controlo de velocidade para o “min” e depois para o “O” para reiniciar a máquina. |
| **Função de pesagem** | | |
| O ecrã bloqueia em [- - - -] | O ecrã bloqueia enquanto em funcionamento.<br>O ecrã mostra uma leitura negativa porque não foi reposto a zeros e os ingredientes ou a taça foram retirados.<br>A quantidade pesada é muito pequena. | Funcionamento normal.<br>Reponha o ecrã a zeros, recoloque os ingredientes que faltam ou recoloque a taça.<br>Utilize colheres de chá e colheres de sopa para medir quantidades muito pequenas. |
| O peso mudou no ecrã | A unidade de alimentação foi mexida durante a operação. | Coloque sempre a Máquina de Cozinha numa superfície seca e plana antes de pesar.<br>Não mova a Máquina de Cozinha enquanto estiver a funcionar na função de pesagem.<br>Coloque o visualizador a zeros antes de pesar os ingredientes seguintes. |
| O ecrã está desligado | Máquina de cozinha deligada da corrente eléctrica.<br>O ecrã desligar-se-á automaticamente se estiver a mostrar o mesmo peso após 5 minutos. | Ligue o aparelho à corrente.<br>Prima o botão "on/zero" uma vez e o ecrã de informação acende-se. |
| O ecrã mostra [0 – Ld] | A função de pesagem ultrapassa o peso.<br>Força excessiva aplicada à Máquina de Cozinha. | Não exceda a capacidade máxima de pesagem de 6 Kg.<br>Não sujeite a Máquina de Cozinha a força excessiva uma vez que pode danificar o sensor de pesagem. |

**Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones**

## Conozca su Robot de Cocina Kenwood

Felicidades por la compra de un aparato Kenwood. Con una gama tan amplia de accesorios disponibles, es más que una simple mezcladora. Es un robot de cocina de última generación. Esperamos que lo disfrute.

Resistente. Fiable. Versátil. Kenwood.

# Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- Gire el control de velocidad a la posición de apagado “O” y desenchufe el aparato antes de acoplar o quitar utensilios/accesorios, después de su uso y antes de limpiarlo.
- Mantenga las joyas, cabello, partes del cuerpo y ropa amplia lejos de las partes móviles y de los accesorios acoplados.
- Nunca deje el robot de cocina desatendido cuando esté en funcionamiento.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen, consulte la sección “Servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca ponga el robot de cocina en funcionamiento con el cabezal levantado.
- No ponga nunca los dedos, etc, en el mecanismo de bisagra.
- Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- No permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio a la vez.
- Nunca sobrepase las cantidades indicadas en la tabla de capacidades máximas.

- Al usar un accesorio, lea y siga las instrucciones de seguridad que se facilitan con el mismo.
- Tenga cuidado al levantar este aparato ya que pesa mucho. Asegúrese de que el cabezal esté correctamente fijado y en posición bajada, y de que el bol, los utensilios, las tapas de las salidas y el cable estén bien sujetos antes de levantarlo.
- Tenga cuidado al quitar utensilios del bol después de un uso prolongado ya que pueden calentarse.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No mueva ni levante el cabezal de la mezcladora con un accesorio acoplado ya que ello podría afectar a la estabilidad del robot de cocina.
- Al mover el aparato, cójalo siempre por la base del pedestal y el cabezal de la mezcladora. NO levante ni transporte el aparato por el asa del bol.
- No ponga el aparto en funcionamiento cerca del borde de la encimera ni sobresaliendo de ella, y no aplique demasiada fuerza al colocar un accesorio ya que esto puede afectar a la estabilidad de la unidad y hacer que vuelque, lo que podría producir lesiones.
- El cable de alimentación corto se utiliza para reducir el riesgo de enredarse o tropezar. Pueden utilizarse cables de extensión si se hace con precaución. Si se utiliza un cable de extensión: 1) la capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual a la del aparato; y (2) el cable se debe colocar de forma que no cuelgue de la encimera o de la mesa, donde los niños puedan manipularlo o pueda provocar tropiezos accidentalmente. 3) El cable de extensión debe ser del tipo de toma a tierra de tres cables. La capacidad eléctrica del aparato está indicada en la base del mismo.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello

implica.

- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- La potencia máxima se establece según el accesorio minipicadora/molinillo que requiera la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.

**KVC85 solamente**

- Nunca utilice el antisalpicaduras con el bol de 3,5 l. El antisalpicaduras solo se puede utilizar con el bol de 5 l.
- No acople un utensilio del bol al robot de cocina cuando el bol de 3,5 l esté apilado dentro del bol de 5 l.
- Para amasar masa de pan use únicamente el bol de 5 l.

**KVL85 solamente**

- Nunca utilice el antisalpicaduras con el bol de 5 l. El antisalpicaduras solo se puede utilizar con el bol de 7 l.
- No acople un utensilio del bol al robot de cocina cuando el bol de 5 l esté apilado dentro del bol de 7 l.
- Para amasar masa de pan use únicamente el bol de 7 l.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

**Antes de enchufar el aparato**

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

**Antes de utilizar el aparato por primera vez**

- Lave las piezas: consulte la sección “Cuidado y limpieza”.

# Descripción del aparato

## Salidas de los accesorios

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

## Mezcladora

④ Tapa de la salida de alta velocidad
⑤ Cabezal de la mezcladora
⑥ Luz indicadora de mezcladora preparada
⑦ Dial de control de velocidad
⑧ Palanca para soltar el cabezal
⑨ Unidad de potencia
⑩ Báscula Easyweigh
  a pantalla
  b botón On/Zero
  c botón kg/lb
⑪ Bol
⑫ Tapa de la salida de baja velocidad
⑬ Protector del cabezal
⑭ Batidor K
⑮ Batidor de varillas
⑯ Gancho de amasar
⑰ Paleta batidora
⑱ Espátula
⑲ Antisalpicaduras

*Nota: la llave inglesa se muestra únicamente a título ilustrativo y no se suministra en el paquete.*

**Accesorios opcionales**

Hay disponible una gama de accesorios opcionales para usarlos con su robot de cocina. Consulte el folleto de accesorios que se incluye en su paquete o visite la página www.kenwoodworld.com para ver la gama completa y cómo comprar un accesorio no incluido en su paquete.

**Nota: accesorios de la salida de baja velocidad**

La salida de baja velocidad de su modelo de robot de cocina ofrece el sistema de conexión Twist (Twist Connection System) Está diseñada para aceptar accesorios con el sistema de conexión Twist.
Cuando compre accesorios nuevos para la salida de baja velocidad, debe comprobar la compatibilidad con su robot de cocina. Todos los accesorios con el sistema de conexión Twist se pueden identificar por el código de producto que empieza por KAX y también por el logotipo Twist TWIST CONNECTION que aparece en el embalaje. Para obtener más información visite la página www.kenwoodworld.com/twist.
Si tiene accesorios con el sistema de conexión de barra (Bar Connection System) BAR deberá utilizar el adaptador KAT002ME para conectarlos al sistema de conexión Twist TWIST CONNECTION de su robot de cocina.
*Para obtener más información visite la página www.kenwoodworld.com/twist.*

# Usar el robot de cocina

**Consulte las ilustraciones A – I**

1 Empuje la palanca para levantar el cabezal hacia abajo y levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
2 Coloque el bol y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para ajustarlo firmemente en su posición.
3 Ponga el utensilio deseado en la toma. Luego empuje hacia arriba y gire el utensilio para fijarlo en su posición.
  Nota: si el batidor K o el batidor de varillas no recogen ingredientes del fondo del bol, consulte la sección “Ajuste de los utensilios”.

4 Baje el cabezal de la mezcladora empujando la palanca para soltar el cabezal hacia abajo y baje el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
5 Enchufe a la toma de corriente. Ponga el aparato en marcha girando el control de velocidad hacia el ajuste de velocidad deseado. Utilice la posición de acción intermitente (P) para impulsos breves de velocidad máxima.
6 Después del uso, gire el control de velocidad hacia la posición de apagado "O" y desenchufe su robot de cocina.
7 Suelte el utensilio girando en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearlo de la toma de los utensilios y luego quítelo.

**Consejos**

- La función de incorporación se puede utilizar para incorporar ingredientes ligeros a mezclas más pesadas como, por ejemplo, merengues, mousses, purés de fruta con nata o crema, bizcochos y suflés, así como para incorporar lentamente harina y fruta a los preparados para tartas. La mezcladora funcionará a una velocidad lenta constante.

**Importante**

Compruebe que no haya utensilios del bol acoplados o guardados en el bol al utilizar otras salidas.

## Usar la función de pesaje

**Consulte las ilustraciones J – L**

1 Coloque el bol.
2 Pulse el botón on/zero, la pantalla parpadeará ---- seguida de 0.
3 Pulse el botón (kg/lb) para seleccionar los gramos o las onzas. La pantalla tomará por defecto el ajuste kg/g al conectarla por primera vez.

- La unidad pesa en incrementos de 1 g, y se recomienda realizar las mediciones en cucharadita/cucharada sopera para pesar cantidades pequeñas.
- Para poner a cero, pulse el botón on/zero una vez.

4 Pese los ingredientes necesarios directamente dentro del bol.

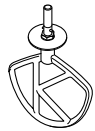
Nota: coloque siempre el aparato sobre una superficie estable, plana y seca antes de pesar los ingredientes.
No aplique presión a la mezcladora ni al bol durante el pesaje ya que ello afectará a la precisión de la báscula. La función de pesaje se puede usar con el cabezal de la mezcladora tanto bajado como levantado.

## Temporizador de cuenta adelante

- Durante el funcionamiento, la pantalla funcionará automáticamente como un temporizador de cuenta adelante.
- El temporizador contará hacia adelante hasta 30 minutos y se detendrá (durante un máximo de 30 segundos) cuando el control de velocidad se gire hacia la posición de apagado "O".
- Para reiniciar el temporizador a cero cuando el aparato esté en marcha, pulse el botón ON/ZERO.

## Tabla de usos recomendados

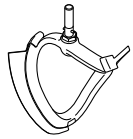
- Esto es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.



**Batidor K**
Para hacer tartas, galletas, pastelitos, glaseado, rellenos, pastelitos rellenos de crema y puré de patata.

**Consejos y sugerencias**
- Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco.
- Para incorporar completamente los ingredientes, pare la mezcladora y raspe el bol con la espátula frecuentemente.
- Utilice ingredientes fríos para los pastelitos a menos que su receta indique lo contrario.

| Receta/ proceso | | (Max) | | | | | (Minutos) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | KVC85 Chef | | KVL85 Chef XL | | | |
| | | 3,5L | *5L | *5L | 7L | | |
| Pastelitos y galletas – mezclar manteca y harina | Peso de la harina | 340 g | 680 g | 500 g | 910 g | Mín → 1 | 2 |
| Preparados para tartas en un solo paso | Peso total | 800 g | 2 kg | 2 kg | 4 kg | Mín → Máx | 45 – 60 segundos |



**Paleta batidora**
Para batir y mezclar ingredientes blandos.

**Consejos y sugerencias**
- Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco.
- Al batir manteca y azúcar para preparados para tartas, utilice siempre la manteca a temperatura ambiente o ablándela primero.

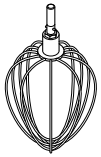
| Receta/ proceso | (Max) | | | | | (Minutos) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | KVC85 Chef | | KVL85 Chef XL | | | |
| | 3,5L | *5L | *5L | 7L | | |
| Batir mantequilla/margarina y azúcar | 890 g | 2,6 kg | 1,8 kg | 4,5 kg | Mín → Máx | 4 |
| Batir huevos para incorporarlos en preparados para tarta | | | | | Mín → Máx | 1 – 4 |
| Añadir harina, fruta, etc. | | | | | Mín → 1 | 30 – 60 segundos |

Tamaño de los huevos utilizados = tamaño mediano (peso 53 – 63 g).

* Baje la capacidad máxima cuando utilice el bol de 5 l en el robot de cocina KVL85. Esto se debe al hecho de utilizar el bol de menor capacidad con los utensilios del bol del tamaño del Chef XL.

## Tabla de usos recomendados

- Esto es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.
- Para obtener mejores resultados, utilice siempre mantequilla y margarina blandas, a temperatura ambiente, al hacer tartas.



**Batidor de varillas**
Para huevos, nata y suflés.

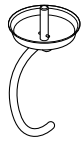
**Importante**
- Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco.
- **No utilice el batidor de varillas para mezclas pesadas (preparados para tartas en un solo paso y batir manteca y azúcar) ya que podría dañarlo.**
- Se obtienen mejores resultados si los huevos están a temperatura ambiente.
  Antes de batir claras de huevo, compruebe que no haya grasa ni yema de huevo en el batidor de varillas o en el bol.

| **Receta/ proceso** | **(Max)** | | | | | **(Minutos)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Claras de huevo | 6 (210 g) | 12 (420 g) | 8 (280 g) | 16 (560 g) | Mín → Máx | 1½ - 2 |
| Bizcochos ligeros | 620 g | 930 g | 620 g | 930 g | | 4-6 |
| Nata | 0,35 L | 1 L | 0,5 L | 2 L | Min → 4-6 | 1 ½ - 3 |
| Mayonesa<br>• Para obtener mejores resultados, raspe el bol con una espátula después de añadir el aceite y haga funcionar el batidor de varillas durante 10 segundos más a máxima velocidad. | 2 yemas de huevo<br>10 g de mostaza<br>200 ml de aceite vegetal | | | | Máx | 1 – 1 ½ |
| Masa para crepes<br>• Primero añada harina al bol, seguida de los ingredientes húmedos.<br>• Mezcle a velocidad mínima para incorporar ingredientes. | 250 g de harina<br>500 g de leche<br>200 g de huevos | | | | Velocidad "min" durante 10 segundos. Luego aumente a velocidad máxima durante 45 – 60 segundos. | 1 |

Tamaño de los huevos utilizados = tamaño mediano (peso 53 – 63 g).
**Nata para montar utilizada = nata para montar fresca con un contenido mínimo de materia grasa del 38 %.**
* Baje la capacidad máxima cuando utilice el bol de 5 l en el robot de cocina KVL85. Esto se debe al hecho de utilizar el bol de menor capacidad con los utensilios del bol del tamaño del Chef XL.

## Tabla de usos recomendados

- Esto es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.



**Gancho de amasar**
Para masas con levadura

**Consejos y sugerencias**
**Importante**
- **Use el bol más grande que se suministra con su robot de cocina para amasar la masa.**
  **KVC85 - Bol de 5 l**
  **KVL85 - Bol de 7 l**
- **Nunca sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, sobrecargará el aparato.**
- Si oye que el aparato se ahoga, apáguelo, retire la mitad de la masa y trabaje cada mitad por separado.
- Los ingredientes se mezclan mejor si se pone primero el líquido.

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

| **Receta/ proceso** | | **(Max)** | | | | | **(Minutos)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef *Bol de 5 l** | | **KVL85 Chef XL Bol de 7 l** | | | |
| | | **Min** | **Max** | **Min** | **Max** | | |
| Masa de pan (con levadura dura) | Agua caliente | 195 g | 755 g | 195 g | 895 g | Mín 1 | 60 secs 3-4 |
| | Harina de pan fuerte | 350 g | 1,36 kg | 350 g | 1,6 kg | | |
| | Levadura de acción rápida | 6 g | 22 g | 6 g | 25 g | | |
| | Manteca | 10 g | 27 g | 10 g | 30 g | | |
| | Sal | 3 g | 14 g | 3 g | 16 g | | |
| | Peso total | 564 g | 2,18 kg | 564 g | 2,56 kg | Reamasar Velocidad 1 | 60 segundos |
| Masa con levadura blanda (enriquecida con mantequilla y huevos) | Peso de la harina | 250 g | 1,3 kg | 250 g | 1,6 kg | Mín 1 | 60 segundos 3-4 |
| | Peso total | 478 g | 2,5 kg | 478 g | 3,1 kg | Reamasar Velocidad 1 | 60 segundos |

Tamaño de los huevos utilizados = tamaño mediano (peso 53 – 63 g).

## Acoplar y utilizar el antisalpicaduras

**Consulte las ilustraciones M – N**

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

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

6 Quite el antisalpicaduras levantando el cabezal de la mezcladora y empujándolo hacia abajo.

## Ajuste de los utensilios

**Consulte las ilustraciones O**

**Batidor K y batidor de varillas**

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

TYPE KVC85 = 15 mm
TYPE KVL85 = 19 mm

A continuación, siga las siguientes instrucciones:

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

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

**Gancho de amasar**

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

## Poner y quitar el protector del cabezal

**Consulte las ilustraciones P – U**

1 Retire las tapas de la salida de baja velocidad y de alta velocidad.
2 Con el clip de sujeción presionado, levante el protector del cabezal y deslícelo hacia adelante.
3 Para colocar un protector del cabezal alternativo, inserte las clavijas en el extremo de la tapa del cabezal dentro de los dos agujeros en la tapa de la salida de baja velocidad.
4 Mientras pulsa el clip de sujeción, empuje el protector del cabezal

hacia abajo para que quede ajustado en su posición en el cabezal de la mezcladora.

5 Vuelva a poner las tapas de la salida de baja velocidad y de alta velocidad.

## Montar la paleta batidora

**Consulte las ilustraciones V – X**

**Colocar la escobilla del limpiador**

- La escobilla del limpiador se suministra ya colocada y debe quitarse siempre antes de limpiarla.

1 Acople con cuidado la escobilla del limpiador flexible en el utensilio colocando la base de la escobilla del limpiador dentro de la ranura. A continuación, coloque un lado en la abertura antes de enganchar el extremo cuidadosamente en su lugar. Repita la operación con el otro lado.

## Cuidado y limpieza

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

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

- Límpielas con un paño húmedo y luego séquelas.
- Nunca las sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.

**Boles**

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

**Utensilios y antisalpicaduras**

- Lávelo a mano y, a continuación, séquelo bien o lávelo en el lavavajillas.

## Receta

**Adobo de ciruela pasa**

*185 g de miel líquida*
*25 g de ciruelas pasas blandas*
*25 ml de agua*

1 Ponga todos los ingredientes en la minipicadora/molinillo. Refrigere durante la noche.
2 Acople el accesorio al robot de cocina.
3 Pulse el botón de acción intermitente durante 6 segundos.
4 Úselo como sea necesario.

## Servicio técnico y atención al cliente

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

| Guía de solución de problemas | | |
|---|---|---|
| **Problema** | **Causa** | **Solución** |
| El batidor de varillas o el batidor K golpea el fondo del bol o no llega hasta los ingredientes del fondo del bol. | El utensilio está a una altura equivocada y necesita ser ajustado. | Ajuste la altura con una llave inglesa adecuada – consulte la sección “Ajuste de los utensilios”. |
| El accesorio de baja velocidad no se puede acoplar. | Compruebe que su accesorio sea compatible para utilizarlo con su modelo.<br>Se requiere el sistema de conexión Twist (modelo KAX) TWIST CONNECTION | El accesorio debe tener el sistema de conexión Twist KAX TWIST CONNECTION para encajar en la salida.<br>Si tiene accesorios con el sistema de conexión de barra BAR deberá utilizar el adaptador KAT002ME para conectarlos al sistema de conexión Twist de su robot de cocina.<br>*Para obtener más información visite la página www.kenwoodworld.com/twist* |
| La “luz indicadora de mezcladora preparada” parpadea cuando el robot de cocina se enchufa por primera vez. | El control de velocidad no está en la posición “O”.<br><br>El cabezal de la mezcladora está levantado o no está correctamente bloqueado. | Compruébelo y gire el control de velocidad hacia la posición “O”.<br><br>Compruebe que el cabezal del robot de cocina esté correctamente bloqueado. |
| El robot de cocina se para durante el funcionamiento.<br><br>La pantalla de pesaje muestra el mensaje de error E26 o E27. | La protección de sobrecarga o el sistema de sobrecalentamiento está activado. Capacidad máxima sobrepasada. | Desenchufe y compruebe si hay alguna obstrucción o sobrecarga.<br>Gire el control de velocidad hacia “O” y luego vuelva a poner en marcha el robot.<br>Si no funciona, quite algunos ingredientes para reducir la carga y vuelva a ponerlo en marcha.<br>Si esto tampoco soluciona el problema, desenchufe el aparato y déjelo parado durante 15 minutos. Enchúfelo y vuelva a seleccionar la velocidad..<br>Si el aparato no se vuelve a poner en marcha al seguir el procedimiento arriba indicado, póngase en contacto con “atención al cliente” para obtener más asesoramiento. |

| Guía de solución de problemas (continuación) | | |
|---|---|---|
| **Problema** | **Causa** | **Solución** |
| La “luz indicadora de mezcladora preparada” se apaga mientras el aparato está enchufado. | El robot de cocina se ha dejado enchufado durante más de 30 minutos sin ser utilizado y ha entrado en modo espera. | Gire el control de velocidad a “min” y luego vuelva a “O” para reiniciar el aparato. |
| **Función de pesaje** | | |
| La pantalla se congela en [- - - -]. | La pantalla se congelará durante el funcionamiento.<br>La pantalla muestra una lectura negativa porque no se ha "puesto a cero" y o bien los ingredientes, o el bol se han quitado.<br>La cantidad pesada es demasiado pequeña. | Funcionamiento normal.<br><br>Ponga la pantalla a cero o vuelva a poner los ingredientes que faltan o vuelva a colocar el bol.<br><br>Realice las mediciones en cucharadi-ta cantidades muy pequeñas. |
| Peso cambiado en la pantalla. | La unidad de potencia se ha movido durante el funcionamiento. | Coloque siempre el robot de cocina sobre una superficie plana y seca antes de pesar los ingredientes.<br>No mueva el robot de cocina durante la función de pesaje.<br>Ponga la pantalla a cero antes de pesar los próximos ingredientes. |
| La pantalla está apagada | El robot de cocina no está enchufado a la toma de corriente.<br>La pantalla se apagará automáticamente si se visualiza el mismo peso después de 5 minutos. | Vuelva a enchufar el aparato.<br><br>Pulse el botón ON/ZERO una vez y la pantalla se encenderá. |
| La pantalla muestra [0 – Ld] | La función de pesaje está sobrecargada<br>Se ha aplicado demasiada fuerza al robot de cocina. | No sobrepase la capacidad máxima de 6 kg.<br>No someta el robot de cocina a una fuerza excesiva ya que se puede dañar el sensor de peso. |

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

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

**Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud**

## Kend din Kenwood-køkkenmaskine

Tillykke med din nye Kenwood. Med et så bredt udvalg af tilbehør er det mere end blot en mixer. Det er en højtudviklet køkkenmaskine. Vi håber, du får fornøjelse af den.

Robust. Driftssikker. Alsidig. Kenwood.

# Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- Drej hastighedsregulatoren til FRA-positionen ”0”, og træk stikket ud, før redskaber/tilbehør påsættes eller aftages, efter brug og før rengøring.
- Sørg for at kropsdele, hår, smykker og løstsiddende påklædning holdes væk fra de bevægelige dele og monteret tilbehør.
- Lad aldrig køkkenmaskinen være uden opsyn, når den er i drift.
- Brug aldrig et beskadiget apparat. Få det kontrolleret eller repareret: Se afsnittet ”Service og kundepleje”.
- Betjen aldrig køkkenmaskinen med hovedet i hævet position.
- Placér aldrig dine fingre mm. i hængselsmekanismen.
- Lad aldrig ledningen hænge ned, så et barn kan gribe fat i den.
- Lad aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Brug aldrig uautoriseret tilbehør eller mere end et tilbehør ad gangen.
- Overskrid aldrig mængderne, der er angivet i oversigten over maksimal kapacitet.
- Når et  tilbehør bruges, skal sikkerhedsvejledningen, der leveres med det, læses og følges.
- Vær forsigtig ved løft af dette apparat, da det er tungt. Sørg for, at hovedet er korrekt låst i den

nedadpegende position, og at skålen, redskaberne, udtagsdækslerne og ledningen er fastgjort før løft.

- Udvis forsigtighed, når skålredskaber aftages efter længere tids brug, da de kan blive varme.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Flyt eller hæv ikke mixerhovedet med tilbehør påsat, da køkkenmaskinen kan blive ustabil.
- Når apparatet flyttes, skal der altid løftes i soklen og mikserhovedet. Løft/bær IKKE apparatet i skålens håndtag.
- Brug ikke apparatet nær kanten eller placeret ud over bordet, og tryk ikke hårdt på det påsatte tilbehør, da dette kan medføre, at enheden bliver ustabil og vælter. Dette kan resultere i personskade.
- Den korte elledning reducerer risikoen for at blive viklet ind eller snuble. Forlængerledninger kan bruges, hvis der udvises forsigtighed.
  Hvis der bruges forlængerledning: 1) skal forlængerledningens anførte elektriske klassifikation være mindst lige så høj som apparatets elektriske klassifikation, og 2) ledningen skal føres, så den ikke hænger ud over bordpladen, hvor børn kan trække i den, eller der kan snubles i den ved et uheld. 3) Forlængerledningen skal være en jordforbundet 3-trådet ledning. Apparatets elektriske klassifikation er anført på enhedens underside.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Den højeste klassificering er baseret på tilbehøret minihakker/kværn med størst strømbelastning. Andet tilbehør kan bruge mindre strøm.

## Kun KVC85

- Brug aldrig stænkskærmen sammen med 3,5 l skålen. Stænkskærm kun egnet til brug sammen med 5 l skålen
- Skålredskaber må ikke sættes på køkkenmaskinen, når 3,5 l skålen er stablet i 5 l skålen.
- Til ældning af brøddej bør kun 5 l skålen bruges.

## Kun KVL85

- Brug aldrig stænkskærmen sammen med 5 l skålen. Stænkskærm kun egnet til brug sammen med 7 l skålen
- Sæt ikke et skålredskab på køkkenmaskinen, når 5 l skålen er stablet i 7 l skålen.
- Til ældning af brøddej bør kun 7 l skålen bruges.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

**Før stikket sættes i stikkontakten**

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

**Før stikket sættes i**

- Sørg for at elforsyningen svarer til den, der står på undersiden af motorenheden.

## Forklaring

### Udtag til tilbehør

1. Højhastighedsudtag
2. Lavhastighedsudtag
3. Holder til skålredskaber

### Mixer

4. Dæksel til højhastighedsudtag
5. Mixerhoved
6. Indikatorlampen for røremaskine klar
7. Drejeknap til hastighedskontrol
8. Udløsningsgreb til mixerhoved
9. Motorenhed
10. Letvejnings-vægt
    a display
    b tænd/nulstil-knap
    c kg/lb-knap
11. Skål
12. Dæksel til lavhastighedsudtag
13. Hoveddæksel
14. K-spade
15. Piskeris
16. Dejredskab
17. Purépisker
18. Dejskraber
19. Stænkskærm

*Bemærk: Viste skruenøgle er kun til illustration og medfølger ikke i pakken.*

**Valgfrit tilbehør**
Der findes et sortiment af valgfrit tilbehør til brug med din køkkenmaskine. Se tilbehørsbrochuren, der medfølger i din pakke, eller besøg www.kenwoodworld.com, og se det fulde sortiment, og hvordan du køber tilbehør, der ikke medfølger i din pakke.

**Bemærk: Tilbehør til lavhastighedsudtag**
Lavhastighedsudtaget på din køkken-maskinemodel har vride-tilslutningssystem. Det er konstrueret til at passe til vridetilslutningssystem-tilbehør.
Når du køber nyt tilbehør til lavhastighedsudtaget, skal du kontrollere kompatibilitet med din køkkenmaskine. Alt vridetilslutningssystem-tilbehør kan identificeres via produktkoden, der begynder med KAX og også på Twist-logoet (TWIST CONNECTION), som er synligt på emballagen. For at få flere oplysninger kan du besøge www.kenwoodworld.com/twist.
Hvis dit eget tilbehør har stang-tilslutningssystem (BAR), skal du bruge KAT002ME-mellemstykket til at tilslutte disse til vridetilslutningssystemet (TWIST CONNECTION) på din køkkenmaskine.
*For at få flere oplysninger kan du besøge www.kenwoodworld.com/twist.*

## Brug af din køkkenmaskine

**Se illustration A – I**

1 Tryk grebet til løft af hovedet ned, og løft mixerhovedet, til det låses.
2 Påsæt skålen, drej med uret for at låse den.
3 Placer det ønskede redskab i holderen. Tryk derpå op, og drej redskabet for at låse det i position. Bemærk: Hvis K-spaden eller piskeriset ikke når ingredienserne i bunden af skålen, skal du se afsnittet "Redskabsjustering".
4 Sænk mixerhovedet ved at trykke udløsningsgrebet til hovedet ned og sænke mixerhovedet, til det låses.
5 Sæt stikket i kontakten. Start maskinen ved at dreje hastighedskontrollen til den ønskede indstilling. Brug pulspositionen (P) til korte stød med maksimumshastighed.
6 Efter brug skal du sætte hastighedsregulatoren tilbage på "O" FRA-positionen og trække stikket til din køkkenmaskine ud.
7 Udløs redskabet ved at dreje mod uret for at låse det op fra redskabsholderen og derpå aftage det.

**Tip**
- Foldefunktionen kan bruges til at folde lette ingredienser ind i tungere blandinger som f.eks. marengs, mousser, frugtpureer, formkager og souffleer, og til langsomt at indarbejde mel og frugt i kageblandinger. Mikseren vil køre med en konstant, lav hastighed.

**Vigtigt**
Sørg for, at ingen skålredskaber er påsat eller opbevares i skålen, når de andre udtag benyttes.

## Brug af vejefunktionen

**Se illustration J – L**

1 Påsæt skålen.
2 Tryk på tænd/nulstil-knappen, hvorefter displayet blinker ---- efterfulgt af 0.
3 Tryk på (kg/lb)-knappen for at vælge gram eller ounces. Displayet skifter som standard til kg/g, når det tændes første gang.

- Enheden vejer i intervaller på 1 g, og målene teskefuld/spiseskefuld anbefales til vejning af små mængder.
- Tryk én gang på tænd/nulstil-knappen for at nulstille.

4 Afvej de ønskede ingredienser direkte i skålen.

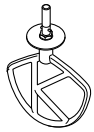
Bemærk: Sæt altid apparatet på en tør, flad og stabil overflade inden vejning. Tryk ikke på mikseren eller skålen under vejning, da dette vil påvirke vægtens nøjagtighed. Vejefunktionen kan bruges med mikserhovedet i enten ned- eller op-position.

## Timer for sammenlagt tid

- Under drift fungerer displayet automatisk som timer for sammenlagt tid.
- Timeren tæller op til 30 minutter og afbryder midlertidigt (i op til 30 sekunder), når hastighedskontrollen drejes til positionen "O".
- Tryk på ON/ZERO-knappen for at nulstille timeren, når maskinen kører.

## Oversigt over anbefalet brug

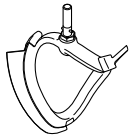
- Dette er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.



**K-spade**
Til fremstilling af kager, småkager, konditorkager, is, fyld, eclairs og kartoffelmos.

**Vink og tips**
- Øg hastigheden gradvist for at undgå, at ingredienserne sprøjter.
- For helt at samle ingredienserne skal man ofte stoppe med at mikse og skrabe skålens sider med spatelen.
- Brug kolde ingredienser til mørdej, medmindre der står andet i din opskrift.

| **Opskrift/proces** | | **(Maks.)** | | | | | **(Minutter)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Mørdej og småkager – smuldring af fedtstof i mel | Melvægt | 340 g | 680 g | 500 g | 910 g | Min → 1 | 2 |
| Alt-i-énkageblandinger | Vægt i alt | 800 g | 2 kg | 2 kg | 4 kg | Min → Maks. | 45 – 60 sek. |



**Purépisker**
Til piskning og miksning af bløde ingredienser.

**Vink og tips**
- Øg hastigheden gradvist for at undgå, at ingredienserne sprøjter.
- Når fedtstof og sukker piskes sammen til kageblandinger, skal der altid bruges fedtstof ved stuetemperatur, eller det skal blødgøres først.

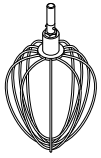
| **Opskrift/proces** | **(Maks.)** | | | | | **(Minutter)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3.5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Sammenpiskning af smør/ margarine og sukker | 890 g | 2,6 kg | 1,8 kg | 4,5 kg | Min → Maks. | 4 |
| Sammenpiskning af æg i kageblandinger | | | | | Min → Maks. | 1 – 4 |
| Irøring af mel, frugt osv. | | | | | Min → 1 | 30 – 60 sek. |

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

* Lavere maks. kapacitet ved brug af 5 l skål på KVL85-maskinen. Det skyldes brug af skål med mindre kapacitet sammen med skålredskaber af Chef XL-størrelse.

## Oversigt over anbefalet brug

- Dette er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.
- For at få de bedste resultater skal der altid anvendes smør eller margarine med stuetemperatur, når der skal bages kage.



**Piskeris**
Til æg, creme og souffléer.

**Vigtigt**
- Øg hastigheden gradvist for at undgå, at ingredienserne sprøjter.
- **Brug ikke piskeriset til tunge blandinger (alt i en-kager og sammenpiskning af fedtstof og sukker), da det kan beskadige det.**
- Bedste resultater fås, når æggene har stuetemperatur.
  Før piskning af æggehvider skal det sikres, at der ikke er noget fedt eller æggeblomme på riset eller skålen.

| **Opskrift/proces** | **(Maks.)** | | | | | **(Minutter)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Æggehvider | 6 (210 g) | 12 (420 g) | 8 (280 g) | 16 (560 g) | Min → Maks | 1½ - 2 |
| Fedtfri sukkerbrødskager | 620 g | 930 g | 620 g | 930 g | | 4-6 |
| Fløde | 0,35L | 1 L | 0,5 L | 2 L | Min → 4-6 | 1 ½ - 3 |
| Mayonnaise<br>• For at opnå de bedste resultater kan skålen skabes af efter tilførelse af olien. Lad den køre i yderligere 10 sek. ved maks. hastighed | 2 Æggeblomme<br>10 g Sennep<br>200 ml Planteolie | | | | Maks. | 1 – 1 ½ |
| Pandekagedej<br>• Kom først mel i skålen, efterfulgt af de våde ingredienser.<br>• Miks ved minimumhastighed for at samle ingredienserne. | 250 g Mel<br>500 g Mælk<br>200 g Æg | | | | "Min"-hastighed i 10 sek. Øg derpå hastigheden til maks. I 45-60 sek. | 1 |

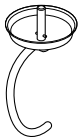
Anvendte æg = middelstørrelse (vægt 53-63 g).

**Piskefløde = frisk piskefløde med minimum 38 % fedtindhold.**

* Lavere maks. kapacitet ved brug af 5 l skål på KVL85-maskinen. Det skyldes brug af skål med mindre kapacitet sammen med skålredskaber af Chef XL-størrelse.

## Oversigt over anbefalet brug

- Dette er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.



**Dejredskab**
Til dejblandinger med gær

**Vink og tips**
**Vigtigt**
- **Brug den største skål, der følger med maskinen, til ældning af dej.**
  **KVC85 – 5 l skål**
  **KVL85 – 7 l skål**
- **Overskrid aldrig den angivne maksimumkapacitet – du kan overbelaste maskinen.**
- Hvis du hører, at maskinen lyder anstrengt, skal du slukke, fjerne halvdelen af dejen og tilberede hver halvdel separat.
- Ingredienserne blandes bedst, hvis du kommer væsken i først.

**Gær**
- **Tørgær** (af typen, der skal opbløde): Hæld det varme vand i skålen. Tilføj derpå gæren og sukkeret, og lad det stå i omkring 10 minutter, indtil det skummer.
- **Frisk gær:** smuldres i melet..
- **Andre gærtyper:** følg producentens vejledning.
- Kom dejen i en smurt polyætylenpose eller en skål dækket med et viskestykke. Lad det stå varmt, til det er vokset til dobbelt størrelse.

| **Opskrift/proces** | | **(Maks.)** | | | | | **(Minutter)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef * 5 l skål** | | **KVL85 Chef XL 7 l skål** | | | |
| | | **Min** | **Maks.** | **Min** | **Maks.** | | |
| Brøddej (fast med gær) | Varmt vand | 195 g | 755 g | 195 g | 895 g | Min 1 | 60 sek. 3-4 |
| | Hvedemel med højt glutenindhold | 350 g | 1,36 kg | 350 g | 1,6 kg | | |
| | Tørgær | 6 g | 22 g | 6 g | 25 g | | |
| | Fedt | 10 g | 27 g | 10 g | 30 g | | |
| | Salt | 3 g | 14 g | 3 g | 16 g | | |
| | Vægt i alt | 564 g | 2,18 kg | 564 g | 2,56 kg | Ælt igen ved hastighed 1 | 60 sek. |
| Blød gærdej (beriget med smør og æg | Melvægt | 250 g | 1,3 kg | 250 g | 1,6 kg | Min 1 | 60 sek. 3-4 |
| | Vægt i alt | 478 g | 2,5 kg | 478 g | 3,1 kg | Ælt igen ved hastighed 1 | 60 sek. |

Anvendte æg = middelstørrelse (vægt 53-63 g).

## Påsætning og brug af din stænkskærm

**Se illustration M – N**

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

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

6 Aftag stænkskærmen ved at løfte mixerhovedet og trykke det ned.

## Redskabsjustering

**Se illustration O**

**K-spade og piskeris**

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

TYPE KVC85 = 15 mm
TYPE KVL85 = 19 mm

Følg derpå vejledningen nedenfor:

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

- Bemærk: Viste skruenøgle er kun til illustration.

**Dejredskab**

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

## Påsætning og aftagning af hoveddækslet

**Se illustration P – U**

1 Aftag dækslet til lav- og højhastighedsudtag.
2 Mens holdeclipsen er trykket ind, løftes hoveddækslet og skubbes fremad.
3 Ved påsætning af alternativt hoveddæksel skal du sætte tapperne på enden af hovedkappen ind i de to huller på lavhastighedsudtaget.
4 Mens der trykkes på holdeclipsen, skal hoveddækslet trykkes ned på plads på mixerhovedet.
5 Udskift dækslet til lavhastigheds- og højhastighedudtag.

## Samling af purépiskeren

**Se illustration V – X**

**Påsætning af viskerbladet**

- Viskerbladet leveres monteret og skal altid aftages før rengøring.

1 Montér omhyggeligt det fleksible viskerblad på redskabet ved at sætte viskerbladets bagkant i sprækken og sætte den ene side ind i rillen, før enden omhyggeligt hægtes på plads. Gentag dette på den anden side.

## Pleje og Rengøring

- Sluk altid, og tag stikket ud før rengøring.
- En smule fedt ses evt. ved lav-hastighedsudtaget ②, første gang du bruger det. Dette er normalt og skal blot aftørres.

**Motorenhed, udtagsdæksler og hoveddæksel**

- Aftørres med en fugtig klud og tørres
- Brug aldrig skuremidler, og kom dem aldrig i vand.

**Skåle**

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

**Redskaber og stænkskærm**

- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskinen.

## Opskrift

**Sveskemarinade**

*185 g klar flydende honning*
*25 g bløde svesker*
*25 ml vand*

1 Anbring alle ingredienserne i minihakkeren/-kværnen. Stilles på køl natten over.
2 Sæt tilbehøret på køkkenmaskinen.
3 Skift til puls i 6 sekunder.
4 Anvend efter behov.

## Service og kundepleje

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

- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.

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

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

| Fejlsøgningsguide | | |
|---|---|---|
| **Problem** | **Årsag** | **Løsning** |
| Piskeriset eller K-spaden slår mod bunden af skålen eller når ikke ingredienserne i bunden af skålen. | Redskab i forkert højde, justering nødvendig. | Juster højden ved hjælp af en egnet skruenøgle – se afsnittet ”Redskabsjustering”. |
| Lavhastighedstilbehør kan ikke fastgøres. | Kontroller, at dit tilbehør er kompatibelt til brug med din model.<br>Vridetilslutningssystem påkrævet (Model KAX) TWIST CONNECTION | Tilbehør skal have KAX-vridetilslutningssystem TWIST CONNECTION for at passe til udtaget.<br>Hvis dit eget tilbehør har stangtilslutningssystem BAR , skal du bruge KAT002ME- mellemstykket til at tilslutte disse til vridetilslutningssystemet på din køkkenmaskine.<br>*For at få flere oplysninger kan du besøge www.kenwoodworld.com/twist* |
| “Indikatorlampen for røremaskine klar” blinker, første gang køkkenmaskinens stik sættes i. | Hastighedsregulator ikke i ”O”-positionen.<br><br>Mixerhoved i hævet position eller ikke låst nede korrekt. | Kontroller og drej hastighedsregulatoren til ”O”-positionen.<br>Kontroller, at køkkenmaskinens hoved er korrekt låst nede. |
| Køkkenmaskinen stopper under drift.<br><br>Vejedisplay viser fejlmeddelelse E26 eller E27. | Overbelastningsbeskyttelse eller overophedningssystem aktiveret.<br>Maksimal kapacitet overskredet. | Træk stikket ud, og kontroller for forhindring eller overbelastning.<br>Drej hastighedsregulatoren til ”O”, og start igen.<br>Hvis maskinen ikke fungerer, skal nogle af ingredienserne fjernes for at reducere belastningen og derefter startes igen.<br>Hvis dette stadig ikke løser problemet, skal stikket trækkes ud, og maskinen skal stå i 15 minutter. Sæt stikket i, og genstart.<br>Hvis maskinen ikke starter igen efter ovenstående procedure, skal du kontakte ”Kundeservice” at få yderligere råd. |
| “Indikatorlampen for røremaskine klar” er slået fra, mens maskinens stik er sat i. | Køkkenmaskinen har stået med stikket sat i i mere end 30 minutter uden at blive betjent og er gået i standby-tilstand. | Drej hastighedskontrollen til “min”, og sæt den tilbage på “O” for at nulstille maskinen. |

| **Vejefunktion** | | |
|---|---|---|
| Displayskærm fryser på [- - - -]. | Displayskærmen vil fryse under drift.<br>Displayet viser negativ værdi, da displayet ikke er "nulstillet", og enten ingredienser eller skålen er blevet fjernet.<br>Den afvejede mængde er for lille. | Normal funktion.<br><br>Nulstil skærmen, kom de manglende ingredienser i, eller sæt skålen på igen.<br><br>Anvend teske og spiseske som måleenhed for meget små mængder. |
| Vægten er ændret på displayskærmen. | Maskinenheden blev rykket under betjening. | Sæt altid køkkenmaskinen på en tør flade inden vejning.<br>Flyt ikke køkkenmaskinen under brug af vejefunktionen.<br>Nulstil displayet før de næste ingredienser afvejes. |
| Displayskærm slukket | Køkkenmaskinens stik ikke isat.<br>Displayskærmen slukker automatisk, hvis den samme vægt vises efter 5 minutter. | Sæt apparatets stik i.<br><br>Tryk på ON/ZERO-knappen én gang, så displayskærmen tændes. |
| Display viser [0 – Ld] | Vejefunktion overbelastet<br><br>For stor belastning af køkkenmaskine. | Overskrid ikke den maksimale vejekapacitet på 6 kg.<br>Udsæt ikke motorenheden for stor belastning, da dette kan beskadige vejesensoren. |

**Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa**

## Lär känna din köksmaskin från Kenwood

Grattis till ditt köp av en Kenwood. Med ett stort sortiment av tillbehör är det mer än en vanlig matberedare. Det är en toppmodern köksmaskin. Vi hoppas att du får glädje av den.

Robust. Pålitlig. Mångsidig. Kenwood.

# Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- Vrid hastighetsreglaget till ”O” (AV) och dra ur stickkontakten innan du monterar på eller tar av redskap/tillbehör, efter användning samt före rengöring.
- Håll kroppsdelar, hår, smycken och lösa kläder borta från roterande delar och monterade tillbehör.
- Lämna aldrig köksmaskinen utan uppsikt när den används.
- Använd aldrig en skadad apparat. Lämna in den på kontroll eller för reparation: se “Service och kundtjänst”.
- Använd aldrig köksmaskinen med huvudet i uppfälld position.
- Stick aldrig in fingrar etc. i gångjärnsmekanismen.
- Lämna aldrig sladden så att ett barn kan nå den.
- Låt aldrig motordel, sladd eller stickkontakt bli våt.
- Använd aldrig tillbehör som inte är godkända. Använd bara ett tillbehör åt gången.
- Överskrid aldrig de kvantiteter som anges i tabellen för apparatens maxkapacitet.
- Läs och följ tillhörande säkerhetsinstruktioner innan du använder ett tillbehör.
- Var försiktig när du lyfter apparaten eftersom den är mycket tung. Kontrollera att huvudet är låst i nedfälld position samt att skål, verktyg, uttagslock och sladd sitter fast innan du lyfter den.

- Var försiktig när du tar bort skålverktygen efter långvarig användning eftersom de kan bli heta.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Flytta inte apparaten och fäll inte upp huvudet när ett tillbehör är monterat eftersom köksmaskinen blir instabil.
- När du flyttar på apparaten ska du alltid bära den genom att hålla i piedestalens bas och mixerhuvudet. LYFT INTE och bär inte apparaten genom att hålla i skålhandtaget.
- Använd inte apparaten nära kanten eller så att den hänger över arbetsytan och använd inte kraft på ett tillbehör när det är monterat eftersom detta kan leda till att enheten blir instabil och tippar över, vilket kan resultera i skada.
- Den korta elsladden används för att minska risken för att man trasslar in sig eller snubblar. Skarvsladdar kan användas om man iakttar försiktighet. Om en skarvsladd används: 1) Skarvsladdens elektriska märkdata måste minst vara densamma som apparatens; och 2) Sladden ska arrangeras på så sätt att den inte hänger ner över arbetsbänkens eller bordets kant där barn kan komma åt att dra i den eller oavsiktligt snubbla över den. 3) Skarvsladden ska vara jordad (med tre ledare). Elektriska märkdata för apparaten finner du på enhetens undersida.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka skador.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Maxkapaciteten är baserad på tillbehöret till minihackaren/kvarnen som har den största belastningen. Andra tillbehör kan dra mindre ström.

## Endast KVC85

- Använd aldrig stänkskyddet med 3,5-litersskålen. Stänkskyddet passar endast till 5-litersskålen.
- Montera inte något skålverktyg på stativmixern när 3,5-litersskålen är staplad i 5-litersskålen.
- Använd endast 5-litersskålen vid knådning av bröddeg.

## Endast KVL85

- Använd aldrig stänkskyddet med 5-litersskålen. Stänkskyddet passar endast till 7-litersskålen.
- Montera inte något skålverktyg på stativmixern när 5-litersskålen är staplad i 7-litersskålen.
- Använd endast 7-litersskålen vid knådning av bröddeg.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

**Innan du sätter i kontakten**

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

**Innan du använder maskinen för första gången**

- Diska alla delar: se ”Skötsel och rengöring”.

## Förklaring till bilder

### Uttag för tillbehör

1. Höghastighetsuttag
2. Låghastighetsuttag
3. Skåluttag

### Mixer

4. Lock till höghastighetsuttaget
5. Blandarhuvud
6. Blandarens indikatorlampa är redo
7. Hastighetsreglage
8. Låsspak för huvud
9. Motordel
10. Easyweigh-vågar
    a display
    b On/Zero-knapp
    c kg/lb-knapp
11. Skål
12. Lock till låghastighetsuttaget
13. Lock för mixerhuvud
14. K-spade
15. Visp
16. Degkrok
17. Smetvisp
18. Degskrapa
19. Stänkskydd

*Obs! Skruvnyckel visas endast i illustrationssyfte och medföljer inte i förpackningen.*

**Extra tillbehör**
Det finns flera olika extra tillbehör du kan använda med köksmaskinen. Se medföljande broschyr om tillbehör eller besök www.kenwoodworld.com för att se hela sortimentet och information om var du kan köpa fler tillbehör.

**Obs: Låghastighetstillbehör**
Låghastighetsuttaget på din köksmaskin har twist-anslutning. Det är utformat för tillbehör med twist-anslutning.
När du köper nya tillbehör till låghastighetsuttaget ska du kontrollera att de passar din köksmaskin. Alla tillbehör med twist-anslutning känns igen på produktkoden som startar med KAX, men även på Twist-logotypen (TWIST CONNECTION) som visas tydligt på förpackningen.
Mer information hittar du på www.kenwoodworld.com/twist.
Om dina egna tillbehör har bar-anslutning (BAR) måste du använda KAT002ME för att kunna montera dem på köksmaskinens twist-anslutning (TWIST CONNECTION).
*Mer information hittar du på www.kenwoodworld.com/twist.*

## Använda köksapparaten

**Se illustrationerna A – I**

1 Tryck ner låsspaken och lyft blandarhuvudet tills det låser på plats.
2 Montera skålen och vrid medurs för att låsa den.
3 Placera önskat verktyg i uttaget. Tryck det upp och vrid tills det låser på plats.
Obs: Får inte k-spaden eller vispen med sig ingredienserna på botten av skålen se avsnittet ”Justering av verktyg”.
4 Sänk blandarhuvudet genom att trycka ner låsspaken och sänka blandarhuvudet tills det låser fast.
5 Sätt i kontakten i eluttaget.. Starta apparaten genom att vrida på hastighetsreglaget till önskad hastighetsinställning. Använd pulsläget (P) för korta intervaller på maxhastighet.
6 Efter användning. Vrid tillbaka hastighetsreglaget till läge ”O” (AV) och dra ur köksmaskinens stickkontakt.
7 Lossa verktyget genom att vrida moturs för att låsa upp det från uttaget och ta sedan av det.

**Tips**

- Nedvikningsfunktionen kan användas för att vika ner lätta igrendienser i tyngre blandningar sås om maränger, mousser, gräddefterrätter, lätta sockerkakssmetar och suffléer, och för att långsamt röra ner mjöl och torkad frukt i kakblandningar. Mixern går på konstant sakta hastighet.

**Viktigt**
Kontrollera att redskap inte är monterade eller lagrade i skålen då kraftuttag används.

## Använda viktfunktionen

**Se illustrationerna J – L**

1 Montera skålen.
2 Tryck på On/Zero-knappen så att displayen blinkar ---- och sedan visar 0.
3 Tryck på kg/lb-knappen för att välja antingen gram eller uns. Displayen är som standard inställd på kg/g då du slår på den.

- Enheten väger i steg om 1 g och användning av teskeds-/matskedsmått rekommenderas vid vägning av små mängder.
- Tryck på on/zero-knappen en gång för att nollställa.

4 Väg de ingredienser du behöver direkt i skålen.

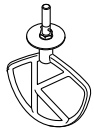
Obs! Placera alltid apparaten på en torr, platt och stabil yta innan du använder vågen. Tryck inte på mixern eller skålen medan viktfunktionen används eftersom det påverkar vågens precision. Viktfunktionen kan användas med mixerhuvudet i antingen nedsänkt eller upphöjt läge.

## Uppräkningstimer

- Under bearbetningen fungerar displayen automatiskt som en uppräkningstimer.
- Timern räknar upp till 30 minuter och pausar (i upp till 30 sekunder) då hastighetsreglaget vrids till ”O”-läget.
- För att återställa timern till noll när apparaten körs trycker du på ON/ZERO-knappen.

## Schema över rekommenderad användning

- Detta är endast riktlinjer och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som används.
- Använd alltid mjukt, rumstempererat smör eller margarin då du bakar mjuka kakor för bästa resultat.



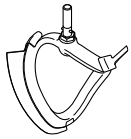
**K-spade**

För att göra kakor, kex, pajdeg, glasering, eclairer och potatismos.

**Tips och idéer**

- Öka hastigheten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut.
- Stoppa mixandet ofta och använd en degskrapa för att skrapa ner ingredienserna från bunkens kanter.
- Använd kalla ingredienser för bakverk om inte receptet anger något annat.

| **Recept/process** | | **(Max)** | | | | | **(Minuter)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Bakverk och småkakor – knåda in fettet i mjölet | Mjölvikt | 340 g | 680 g | 500 g | 910 g | Min → 1 | 2 |
| Färdig kakmix | Total vikt | 800 g | 2 kg | 2 kg | 4 kg | Min → Max | 45 – 60 s |



**Smetvisp**

För smeter och för att blanda mjuka ingredienser.

**Tips och idéer**

- Öka hastigheten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut.
- Då du vispar fett och socker för kaksmet ska du alltid låta fettet bli rumsvarmt eller mjukna det först.

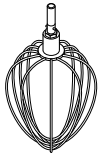
| **Recept/process** | **(Max)** | | | | | **(Minuter)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Vispa smör/margarin och socker | 890 g | 2,6 kg | 1,8 kg | 4,5 kg | Min → Max | 4 |
| Vispa ner ägg i kaksmet | | | | | Min → Max | 1 – 4 |
| Vända ner mjöl, frukt. mm. | | | | | Min → 1 | 30 – 60 s |

Storlek på ägg som använts = medium (vikt 53–63 g).

* Lägre maxkapacitet när du använder 5-litersskålen på KVL85-apparaten. Detta beror på att en skål med mindre kapacitet används med skålverktyg av Chef XL-storlek.

## Schema över rekommenderad användning

- Detta är endast riktlinjer och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som används.
- Använd alltid mjukt, rumstempererat smör eller margarin då du gör mjuka kakor för bästa resultat.



**Visp**
För ägg, grädde och suffléer.

**Viktigt**
- Öka hastigheten gradvis för att undvika att ingredienser stänker ut.
- **Använd inte vispen för tjocka smeter (allt-i-ett-tårtor och för att röra ihop fett och socker) — du kan skada den.**
- Bäst resultat uppnås då äggen är rumsvarma.
  Innan du börjar vispa äggvitorna ska du kontrollera att visp och skål är fria från fett och äggula.

| **Recept/process** | **(Max)** | | | | | **(Minuter)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Äggvitor | 6 (210 g) | 12 (420 g) | 8 (280 g) | 16 (560 g) | Min → Max | 1½ - 2 |
| Sockerkaka utan fett | 620 g | 930 g | 620 g | 930 g | | 4-6 |
| Grädde | 0,35L | 1 L | 0,5L | 2 L | Min → 4-6 | 1 ½ - 3 |
| Majonnäs<br>• För bästa resultat, skrapa ner i skålen efter tillsats av olja och kör i ytterligare 10 sekunder vid max hastighet. | 2 Äggula<br>10 g Senap<br>200 ml Vegetabilisk olja | | | | Max | 1 – 1 ½ |
| Pannkakssmet<br>• Tillsätt först mjölet i skålen, därefter de våta ingredienserna.<br>• Mixa vid lägsta hastig-heten för att blanda ingredienserna. | 250 g Mjöl<br>500 g Mjölk<br>200 g Ägg | | | | Minhastighet under 10 sekunder. Öka sedan till maxhastighet under 45–60 sekunder. | 1 |

Storlek på ägg som använts = medium (vikt 53–63 g).

**Vispgrädde som ska användas = Färsk vispgrädde med minst 38 % fettinnehåll.**

* Lägre maxkapacitet när du använder 5-litersskålen på KVL85-apparaten. Detta beror på att en skål med mindre kapacitet används med skålverktyg av Chef XL-storlek.

## Schema över rekommenderad användning

- Detta är endast riktlinjer och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som används.

**Degkrok**
**För degblandningar med jäst**

**Tips och idéer**
**Viktigt**
- **Använd den största skålen som levererades med din apparat för att knåda deg.**
  **KVC85 - 5-litersskål**
  **KVL85 - 7-litersskål**
- **Överskrid aldrig angiven maximal kapacitet – apparaten kan bli överlastad.**
- Om du hör att apparaten låter ansträngd, slå av den, avlägsna hälften av degen och kör hälfterna var för sig.
- Ingredienserna blandas bäst om du tillsätter vätskan först.

**Jäst**
- **Torrjäst** (den typ som kräver återfuktning): häll det varma vattnet i skålen. Tillsätt sedan jästen och sockret och låt stå i cirka 10 minuter tills dessa lösts upp.
- **Färsk jäst:** smula ner jästen i mjölet.
- **Andra typer av jäst:** följ tillverkarens anvisningar.
- Placera degen i en smord polyeten påse eller en skål täckt med en köks handduk. Låt stå på en varm plats tills den når dubbel storlek.

| **Recept/process** | | **(Max)** | | | | | **(Minuter)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef *5-litersskål** | | **KVL85 Chef XL 7-litersskål** | | | |
| | | **Min** | **Maks.** | **Min** | **Maks.** | | |
| Bröddeg (hård med jäst) | Varmt vatten | 195 g | 755 g | 195 g | 895 g | Min 1 | 60 s 3-4 |
| | Starkt vitt mjöl | 350 g | 1,36 kg | 350 g | 1,6 kg | | |
| | Snabbjäst | 6 g | 22 g | 6 g | 25 g | | |
| | Ister | 10 g | 27 g | 10 g | 30 g | | |
| | Salt | 3 g | 14 g | 3 g | 16 g | | |
| | Total vikt | 564 g | 2,18 kg | 564 g | 2,56 kg | Upprepad knådning Hastighet 1 | 60 s |
| Mjuk jäst-deg (smaksatt med smör och ägg | Mjölvikt | 250 g | 1,3 kg | 250 g | 1,6 kg | Min 1 | 60 s 3-4 |
| | Total vikt | 478 g | 2,5 kg | 478 g | 3,1 kg | Upprepad knådning Hastighet 1 | 60 s |

Storlek på ägg som använts = medium (vikt 53–63 g).

## Montera och använd stänkskyddet

**Se illustrationerna M – N**

1 Fäll upp blandarhuvudet tills den går i låsläge.
2 Sätt skålen på basen.
3 Tryck fast stänkskyddet på undersidan av blandarhuvudet så det kommer på plats ordentligt. Gångjärnsdelen ska sitta som visas på bilden.
4 För in önskat verktyg.
5 Sänk blandarhuvudet.

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

6 Ta bort stänkskyddet genom att höja blandarhuvudet och trycka ner det.

## Justering av verktyg

**Se illustrationerna O**

**K-spade & visp**

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

TYPE KVC85 = 15 mm
TYPE KVL85 = 19 mm

Följ sedan nedanstående instruktioner:

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

- Obs: Skruvnyckel visas endast i illustrationssyfte.

**Degkrok**

Verktyget är ställt in i fabriken och behöver inte justeras.

## Montera och avlägsna mixerhuvudets lock

**Se illustrationerna P – U**

1 Ta av locken för låg- och höghastighetsuttagen.
2 Tryck in fasthållningsklämman och lyft upp mixerhuvudets lock och skjut det framåt.
3 För att montera ett alternativt lock på mixerhuvudet sätter du i lockets piggar i de två hålen i låghastighetsuttaget.
4 Medan du pressar in fasthållningsklämman trycker du locket på plats på mixerhuvudet.
5 Sätt tillbaka locken på låg- och höghastighetsuttagen.

## Montera smet-vispen

**Se illustrationerna V – X**

**Montering av vispbladet**

- Det mjuka vispbladet är redan monterat vid leverans, men ska alltid avlägsnas före rengöring.

1 Montera det flexibla vispbladet noggrant på verktyget genom att rikta in vispbladets bas mot spåret och sedan passa in ena sidan i skåran innan änden försiktigt hakas fast. Upprepa med andra sidan.

## Skötsel och Rengöring

- Stäng alltid av och dra ur stickkontakten innan rengöring.
- Första gången adaptern används kan det dyka upp lite smörjmedel vid låghastighetsuttaget ②. Det är normalt – torka bara av det.

**Drivenhet samt lock för uttag och mixerhuvud**

- Torka av med en fuktig trasa och handdukstorka torrt.
- Använd aldrig putsmedel och doppa aldrig i vatten.

**Skålar**

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

**Verktyg & stänkskydd**

- Diska för hand och handdukstorka sedan ordentligt eller diska i diskmaskin.

## Recept

**Marinad med katrinplommon**

*185 g genomskinlig rinnande honung*
*25 g mjuka katrinplommon*
*25 ml vatten*

1 Tillsätt alla ingredienserna i minihackaren/kvarnen. Ställ i kylskåpet över natten.
2. Montera tillbehöret på köksmaskinen.
3 Ställ in på puls i 6 sekunder.
4 Använd enligt recept.

## service och kundtjänst

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

- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

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

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

| Problemsökningsguide | | |
|---|---|---|
| **Problem** | **Orsak** | **Lösning** |
| Vispen eller k-spaden slår emot botten på skålen eller når inte ingredienserna i botten. | Verktyget har fel höjd och behöver justeras. | Justera höjden med hjälp av en lämplig skruvnyckel. |
| Tillbehör går inte att montera på låghastighetsuttaget. | Kontrollera att ditt tillbehörär kompatibelt med din (modell KAX) TWIST CONNECTION | Tillbehöret måste ha KAX twist-anslutning TWIST CONNECTION för att passa i uttaget.<br>Om dina egna tillbehör har bar- anslutning BAR måste du använda KAT002ME för att kunna montera dem på köksmaskinens twist-anslutning.<br>*Mer information hittar du på www.kenwoodworld.com/twist* |
| "Blandarens indikatorlampa" blinkar när köksmaskinen först slås på. | Hastighetsreglaget stårinte i läge "O".<br><br>Blandarhuvudet är uppfälld eller är inte låst i nedfälld position. | Kontrollera och vrid hastighetsreglaget till läge "O".<br><br>Kontrollera att köksmaskinens huvud är ordentligt låst. |
| Köksapparaten stoppar under användning.<br><br>Vågdisplayen visar felmeddelande E26 eller E27. | Skyddssystemet mot överbelastning eller överhettning är aktiverat. Maximal kapacitet har överskridits. | Dra ur stickkontakten och kontrollera om något blockerar maskinen eller om den är överbelastad.<br>Vrid hastighetsreglaget till "O".<br>Om maskinen inte startar ta bort en del ingredienser för att minska belastningen och starta igen.<br>År problemet fortfarande inte löst. Ta ur stickkontakten och låt maskinen vila i 15 minuter.<br>Koppla in och starta om.<br>Om köksmaskinen fortfarande inte startar efter ovanstående procedur kontakta "kundtjänst" för hjälp. |
| "Blandarens indikatorlampa" ska inte lysa när maskinen är inkopplad. | Köksmaskinen har lämnats påslagen i över 30 minuter utan att användas och har gått in i standby-läge. | Vrid hastighetsreglaget till "min"och sedan tillbaka till "O" för att återställa maskinen. |

| Problemsökning (fortsättning) | | |
|---|---|---|
| **Problem** | **Orsak** | **Lösning** |
| **Vägningsfunktion** | | |
| Displayen fryser i läget [- - - -] | Displayen  låser sig under användning.<br>Displayen visar en minusavläsning därför att den inte har blivit nollställd och antingen ingredienser eller skålen har avlägsnats.<br>Den uppvägda kvantiteten är för liten. | Normal drift.<br><br>Du kan antingen nollställa displayen eller ersätta de ingredienser som saknas eller montera fast skålen igen.<br><br>Använd teskeds- och matskedsmått för mycket små kvantiteter. |
| Vikten ändras på displayen. | Drivningsenheten flyttades under vägningen. | Placera alltid köksapparaten på en torr, plan yta före vägning.<br>Flytta inte på köksapparaten medan du använder vågfunktionen.<br>Nollställ displayen innan du väger nästa ingrediens. |
| Displayen är avstängd | Köksapparaten har kopplats ur.<br>Displayen  stängs av automatiskt om samma viktavläsning visas efter 5 minuter. | Sätt i kontakten.<br><br>Tryck på knappen PÅ/NOLL en gång och displayen tänds. |
| Displayen visar [0 – Ld] | Vägningsfunktionen överbelastad<br>För stor tyngd har lagts på köksapparaten. | Överskrid inte maximal vägnings-kapacitet på 6 kg<br>Utsätt inte köksapparaten för för stor tyngd eftersom det kan skada vågens sensor. |

**Brett ut framsiden med illustrasjoner**

## Bli kjent med din Kenwood-kjøkkenmaskin

Gratulerer med kjøpet av en Kenwood-maskin. Med alt tilbehøret som er tilgjengelig, er dette mer enn bare en mikser – den er det aller beste innen kjøkkenmaskiner. Vi håper at du får glede og nytte av den.

Robust. Pålitelig. Allsidig. Kenwood.

# Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- Vri hastighetskontrollen til «O» (av) og trekk ut støpselet før du setter på eller tar av redskaper/ tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Hold kroppsdeler, hår, smykker og løse klær unna bevegelige deler og tilbehør som er satt på.
- Du må aldri la kjøkkenmaskinen være uten oppsyn mens den er i drift.
- Du må aldri bruke en skadet maskin. Få den undersøkt eller reparert: se avsnittet «Service og kundetjeneste».
- Du må aldri kjøre kjøkkenmaskinen med hodet i hevet stilling.
- Aldri putt fingre, osv. i vippemekanismen.
- Du må aldri la ledningen henge ned slik at et barn kan ta tak i den.
- Du må aldri la motorenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- Du må aldri bruke uautorisert tilbehør eller mer enn ett tilbehør av gangen.
- Du må aldri bruke mer enn mengdene som er oppgitt i tabellen over maksimalkapasitet.
- Når du bruker tilbehør, må du lese og følge sikkerhetsveiledningen som følger med det aktuelle tilbehøret.
- Vær forsiktig når du løfter maskinen – den er tung. Forsikre deg om at hodet sitter korrekt fastlåst i ned-stillingen og at bollen, redskaper, uttaksdeksler

og ledningen er sikret før du løfter.
- Vær forsiktig når du tar av bolleredskaper etter langvarig bruk – de kan være varme.
- Barn må være under overoppsyn for å sikre at de ikke leker med maskinen.
- Ikke flytt eller hev mikserhodet mens tilbehør er satt på, dette kan gjøre kjøkkenmaskinen ustabil.
- Ved flytting av apparatet må du alltid holde i sokkelen og mikserhodet. Du må IKKE løfte eller bære apparatet etter bollehåndtaket.
- Apparatet må ikke brukes nær benkekanten eller hengende over arbeidsflaten. Ikke bruk stor kraft på tilbehør som sitter på. Dette kan føre til at apparatet blir ustabilt og velter, noe som kan forårsake skade.
- Den korte strømforsyningsledningen brukes for å redusere faren for å vikles inn eller snuble. Skjøteledninger kan brukes med forsiktighet. Hvis skjøteledning brukes: 1) Den merkede elektriske ytelsen til skjøteledningen må være minst like høy som den elektriske ytelsen til apparatet, og 2) Ledningen må legges slik at den ikke henger utover benken eller bordet hvor barn kan trekke i den eller snuble over den. 3) Skjøteledningen må være jordet. Den elektriske ytelsen til apparatet er oppført på undersiden av enheten.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Maks. hastighet avhenger av minikutter/ kverntilbehøret. Det er dette som trekker mest kraft – andre tilbehør kan trekke mindre kraft.

**Kun KVC85**

- Bruk aldri skvettskjermen med bollen på 3,5 liter. Skvettskjermen er bare beregnet for bruk med bollen på 5 liter

- Du må ikke feste et bolleredskap til bordmikseren når bollen på 3 liter står oppi bollen på 5 liter.
- Til elting av brøddeig må bare bollen på 5 liter brukes.

**Kun KVL85**

- Bruk aldri skvettskjermen med bol-len på 5 liter. Skvettskjermen er bare beregnet for bruk med bollen på 7 liter
- Du må ikke feste et bolleredskap til bordmikseren når bollen på 5 liter står oppi bollen på 7 liter.
- Til elting av brøddeig må bare bollen på 7 liter brukes.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

**Før du setter i støpselet**

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

**Før førstegangs bruk**

- Vask delene: se avsnittet «Stell og rengjøring».

## Deler

### Tilbehøruttak

1. Høyhastighetsuttak
2. Lavhastighetsuttak
3. Redskapskontakt til bolle

### Mikser

4. Deksel til høyhastighetsuttak
5. Mikserhode
6. Indikatorlampe for mikser klar
7. Hastighetshjul
8. Utløserspak for hode
9. Motorenhet
10. Easyweigh-vekt
    a displayskjerm
    b On/Zero-knapp
    c kg/lb-knapp
11. Bolle
12. Deksel til lavhastighetsuttak
13. Hodedeksel
14. K-spade
15. Visp
16. Deigredska
17. Hvitrøringsspade
18. Slikkepott
19. Skvettskjerm

*Merk: Skiftenøkkelen som vises er bare til illustrasjonsformål og følger ikke med i pakken.*

**Ekstratilbehør**
Det finnes mange ekstratilbehør du kan bruke med din kjøkkenmaskin. Se brosjyren som følger med i pakken eller gå til www.kenwoodworld.com, der du kan se hele utvalget og finne ut hvordan du kjøper tilbehør som ikke følger med i pakken.

**Merknad: tilbehør til lavhastighetsuttaket**
Lavhastighetsuttaket på din kjøkkenmaskin har Twist-tilkoblingssystemet. Det kan brukes med tilbehør som har Twist-tilkoblingssystemet.
Når du kjøper nytt tilbehør til lavhastighetsuttaket, må du sjekke at det er kompatibelt med din kjøkkenmaskin. Du kan identifisere tilbehør med Twist-tilkoblingssystemet på produktkoden, som skal starte med KAX, og også på Twist-logoen TWIST CONNECTION, som står på emballasjen. Du finner mer informasjon på www.kenwoodworld.com/twist.
Hvis du eier tilbehør med Bar-tilkoblingssystemet BAR, må du bruke KAT002ME-adapteren til å koble disse til Twist-koblingssystemet TWIST CONNECTION på kjøkkenmaskinen din.
*Du finner mer informasjon på www.kenwoodworld.com/twist.*

# Slik bruker du kjøkkenmaskinen

**Se illustrasjon A – I**

**Slik bruker du bolleredskapene**

1 Skyv hodeheverspaken ned og hev mikserhodet til det låser på plass.
2 Sett på bollen, vri med klokken for å låse den på plass.
3 Plasser redskapet du vil bruke i kontakten. Så skyver du redskapet opp og vrir det slik at det låses på plass.
Merk: Hvis K-spaden eller vispen ikke henter opp ingredienser fra bunnen av bollen, kan du se avsnittet «Justering av redskaper».
4 Senk mikserhodet ved å skyve hodeutløserspaken ned og senke mikserhodet til det låses på plass.
5 Koble til strømforsyningen. Start maskinen ved å vri hastighetshjulet til ønsket hastighet. Bruk pulsering (P) for korte støt på maksimal hastighet.
6 Etter bruk stiller du hastighetskontrollen tilbake til «O» (av) og trekker ut støpselet til kjøkkenmaskinen.
7 Løs ut redskapet ved å vri medsols for å frigjøre det fra redskapskontakten, og ta det av.

**Tips**

- Vendefunksjonen kan brukes til å vende lette ingredienser inn i tyngre blandinger, for eksempel til marengs, mousse, fruktdesserter og suffleer, og til å blande mel og frukt sakte inn i kakerøre. Mikseren kjører i en konstant, lav hastighet.

**Viktig**
Forsikre deg om at ingen redskaper er satt på eller oppbevart i bollen mens du bruker andre uttak.

## Slik bruker du veiefunksjonen

**Se illustrasjon J – L**

1 Sett på bollen.
2 Trykk på on/zero-knappen. Displayskjermen blinker ---- etterfulgt av 0.
3 Trykk på (kg/lb)-knappen for å velge gram eller unser. Som standard viser displayet kg/g når det slås på.

- Enheten veier i trinn på 1 g, og teskje/spiseskje-mål anbefales for veiing av små mengder.
- For å nullstille, trykker du på on/zero-knappen én gang.

4 Vei ingrediensene rett i bollen.

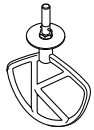
Merk: Sett alltid apparatet på et tørt, flatt og stabilt underlag før veiing. Du må ikke bruke kraft på mikseren eller bollen mens du veier – dette vil påvirke nøyaktigheten til vekten. Veiefunksjonen kan brukes med mikserhodet i enten hevet eller senket posisjon.

## Tidtakerur

- Under drift vil displayskjermen automatisk fungere som et tidtakerur.
- Tidsuret teller opp til 30 minutter og tar en pause (i opptil 30 sekunder) når hastighetshjulet stilles på 'O'.
- For å nullstille tidsuret når maskinen kjører, trykker du på ON/ZERO-knappen.

## Tabell over anbefalt bruk

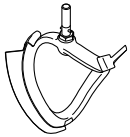
- Dette er kun veiledende og vil variere avhengig av oppskriften og ingrediensene som brukes.



**K-spade**
For å lage kaker, kjeks, butterdeig, glasur, fyll, eclair og potetmos.

**Råd og tips**
- Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen.
- Stopp maskinen iblant for å skrape ned bollen med slikkepotten for å blande ingrediensene godt.
- Bruk kalde ingredienser til kaker hvis ikke oppskriften sier noe annet.

| **Oppskrift/ fremgangsmåte** | | **(Max)** | | | | | **(Minutter)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Kake og kjeks – gni smør inn i melet | Melvekt | 340 g | 680 g | 500 g | 910 g | Min → 1 | 2 |
| Alt-i-ett kakeblandinger | Total vekt | 800 g | 2 kg | 2 kg | 4 kg | Min → Max | 45 – 60 sek. |



**Hvitrøringsspade**
For hvitrøring og blanding av myke ingredienser.

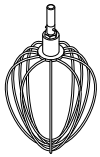
**Råd og tips**
- Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen.
- Ved visping av smør og sukker til kakeblandinger, la alltid smøret få romtemperatur først.

| **Oppskrift/ fremgangsmåte** | **(Max)** | | | | | **(Minutter)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Smør/margarin og sukker | 890 g | 2,6 kg | 1,8 kg | 4,5 kg | Min → Max | 4 |
| Visping av egg til kakeblandinger | | | | | Min → Max | 1 – 4 |
| Blande inn mel, frukt osv. | | | | | Min → 1 | 30 – 60 sek. |

Eggestørrelse som er brukt = medium størrelse (vekt 53-63 g).
* Senk maksimumskapasiteten når du bruker bollen på 5 liter på KVL85-maskinen. Dette skyldes at det må brukes bolle med mindre kapasitet med bolleredskaper for Chef XL.

## Tabell over anbefalt bruk

- Dette er kun veiledende og vil variere avhengig av oppskriften og ingrediensene som brukes.
- For best mulig resultat, bør du alltid bruke romtemperert smør og margarin når du baker kaker.



**Visp**
For egg, krem og suffleer.

**Viktig**
- Øk hastigheten gradvis for å unngå spruting fra bollen.
- **Ikke bruk vispen til tunge blandinger (kakeblandinger og hvitpisking av smør og sukker) – det kan skade den.**
- Best resultat oppnås når eggene har romtemperatur.
  Før visping av eggehviter, pass på at det ikke er noe fett eller eggeplommer på vispen eller i bollen.

| **Oppskrift/ fremgangsmåte** | **(Max)** | | | | | **(Minutter)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Eggehviter | 6 (210 g) | 12 (420 g) | 8 (280 g) | 16 (560 g) | Min → Max | 1½ - 2 |
| Fettfritt sukkerbrød | 620 g | 930 g | 620 g | 930 g | | 4-6 |
| Krem | 0,35 L | 1 L | 0,5 L | 2 L | Min → 4-6 | 1 ½ - 3 |
| Majones<br>• For best resultat, skrap ned bollen etter tilsetting av olje og kjør videre i 10 sek. ved maks. hastighet. | 2 Eggeplommer<br>10 g Sennep<br>200 ml Vegetabilsk olje | | | | Max | 1 – 1 ½ |
| Pannekake-røre<br>• Start med tilsetting av mel i bollen, etterfulgt av de våte ingredi-ensene.<br>• Bruk minste hastighet for å blande ingredi-ensene. | 250 g Mel<br>500 g Melk<br>200 g Egg | | | | 'Min' hastighet i 10 sekunder. Øk deretter til max hastighet i 45 – 60 sekunder | 1 |

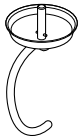
Eggestørrelse som er brukt = medium størrelse (vekt 53-63 g).

**Kremfløte som er brukt = fersk kremfløte med minst 38 % fettinnhold.**

* Senk maksimumskapasiteten når du bruker bollen på 5 liter på KVL85-maskinen. Dette skyldes at det må brukes bolle med mindre kapasitet med bolleredskaper for Chef XL.

## Tabell over anbefalt bruk

- Dette er kun veiledende og vil variere avhengig av oppskriften og ingrediensene som brukes.



**Deigkrok**
**For gjærdeig**

**Råd og tips**
**Viktig**
- **Bruk den største bollen som følger med maskinen til elting av deig.**
  **KVC85 – 5-litersbolle**
  **KVL85 – 7-litersbolle**
- **Overskrid aldri maks. kapasitet som er oppgitt – da kan du overbelaste maskinen.**
- Hvis du hører at maskinen sliter, slå den av, fjern halvparten av deigen og elt hver halvdel for seg.
- Ingrediensene blandes best hvis du heller i væsken først.

**Gjær**
- **Tørrgjær** (typen som skal blandes med væske): hell det lunkne vannet i bollen. Tilsett gjær og sukker og la stå ca. 10 min. til det skummer.
- **Fersk gjær:** smuldre inn I melet.
- **Andre typer gjær:** følg instruksjonene fra produsenten.
- Legg deigen i en smurt plastpose eller en bolle dekket med kjøkkenhånd-kle. Plasser den et varmt sted til den har fått dobbel størrelse.

| **Oppskrift/ fremgangsmåte** | | **(Max)** | | | | | **(Minutter)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef *5-litersbolle** | | **KVC85 Chef XL 7-litersbolle** | | | |
| | | **Min** | **Max** | **Min** | **Max** | | |
| Brøddeig (fast gjærdeig) | Lunkent vann | 195 g | 755 g | 195 g | 895 g | Min 1 | 60 sek. 3-4 |
| | Hvetemel | 350 g | 1,36 kg | 350 g | 1,6 kg | | |
| | Gjær | 6 g | 22 g | 6 g | 25 g | | |
| | Smør eller margarin | 10 g | 27 g | 10 g | 30 g | | |
| | Salt | 3 g | 14 g | 3 g | 16 g | | |
| | Total vekt | 564 g | 2,18 kg | 564 g | 2,56 kg | Hast. ved ny elting 1 | 60 sek. |
| Myk gjærdeig (tilsatt smør og egg) | Melvekt | 250 g | 1,3 kg | 250 g | 1,6 kg | Min 1 | 60 sek. 3-4 |
| | Total vekt | 478 g | 2,5 kg | 478 g | 3,1 kg | Hast. ved ny elting 1 | 60 sek. |

Eggestørrelse som er brukt = medium størrelse (vekt 53-63 g).

## Slik setter du på og bruker skvettskjermen

**Se illustrasjon M – N**

1 Løft mikserhodet til det låser seg.
2 Sett bollen på plass.
3 Skyv skvettskjermen på undersiden av mikserhodet til den sitter godt. Den hengslede delen bør plasseres som vist.
4 Sett i ønsket redskap.
5 Senk mikserhodet.
- Under miksingen kan ingrediensene tilsettes direkte i bollen via den hengslede delen av sprutdekselet.
- Det er ikke nødvendig å ta av skvettskjermen for å bytte redskap.

6 Ta av skvettskjermen ved å heve mikserhodet og skyve den ned.

## Justering av redskaper

**Se illustrasjon O**

**K-spade og visp**

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

TYPE KVC85 = 15 mm
TYPE KVL85 = 19 mm

Så følger du veiledningen under:

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

**Deigredskap**

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

## Sette på og ta av hodedekslet

1 Fjern dekslene for lav- og høyhastighetsuttakene.
2 Trykk inn klemmen og løft opp hodedekslet og skyv det fremover.
3 For å sette på et annet hodedeksel, setter du inn pinnene på enden av hodedekslet i de to hullene på lavhastighetsuttaket.
4 Trykk inn klemmen og skyv hodedekslet ned på plass på mikserhodet.
5 Sett på plass dekslene til lav- og høyhastighetsuttaket.

## Slik monterer du hvitøringsspaden

**Se illustrasjon V – X**

**Påsetting av viskerbladet**

- Viskerbladet leveres ferdig montert og må alltid tas av før rengjøring.

1 Sett det fleksible viskerbladet forsiktig på redskapet ved å sette viskerbladets base inn i fordypningen og så sette én side inn i sporet før du forsiktig kroker enden på plass. Gjenta på den andre siden.

## Stell og rengjøring

- Slå alltid av og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Litt smøring kan dukke opp ved lavhastighetsuttaket ② når du bruker det for første gang. Dette er normalt – bare tørk det av.

**Motordel, uttaksdeksler og hodedeksel**

- Tørk over med en fuktig klut og tørk.
- Bruk aldri slipemidler eller legg i vann.

**Boller**

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

**Redskapene og skvettskjermen**

- Vask for hånd og tørk grundig, eller vask i oppvaskmaskin.

## Oppskrift

**Sviskemarinade**

*185 g klar, rennende honning*
*25 g myke svisker*
*25 ml vann*

1 Legg alle ingrediensene i minikutter/kvern. Settes i kjøleskap over natten.
2 Fest tilbehøret til kjøkkenmaskinen
3 Bytt til pulsering i 6 sekunder.
4 Brukes etter ønske.

## Service og kundetjeneste

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

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.

**VIKTIG INFORMASJON OM KORREKT KASTING AV PRODUKTET I HENHOLD TIL EU-DIREKTIVET OM ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR SOM AVFALL (WEEE)**
På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten.

| Feilsøkingsveiledning | | |
|---|---|---|
| **Problem** | **Årsak** | **Løsning** |
| Vispen eller K-spaden dunker ned i bunnen av bollen eller rekker ikke ned til ingrediensene i bollen. | Redskapet er i feil høyde og må justeres. | Juster høyden med en passende skiftenøkkel – se avsnittet «Justering av redskaper». |
| Kan ikke sette på lavhastighetstilbehør. | Sjekk at tilbehøret er kompatibelt med din modell.<br>Må ha Twist-tilkoblingssystemet (modell KAX) TWIST CONNECTION | Tilbehøret må ha KAX twist-tilkoblingssystemet TWIST CONNECTION for at det skal passe i uttaket.<br>Hvis du eier tilbehør med Bar-tilkoblingssystemet BAR, må du bruke KAT002ME-adapteren til å koble disse til Twist-koblingssystemet på kjøkkenmaskinen din.<br>*Du finner mer informasjon på www.kenwoodworld.com/twist* |
| «Indikatorlampe for mikser klar» blinker når støpselet på kjøkkenmaskinen settes inn i kontakten. | Hastighetskontrollen stårikke stilt til «O».<br><br>Mikserhodet er hevet eller ikke låst ned. | Sjekk og vri hastighetskontrollen til «O».<br><br>Sjekk at hodet er låst ned på plass. |
| Kjøkkenmaskinen stopper under bruk.<br><br>Veiedisplayet viser feilmeldingen E26 eller E27. | Systemet for vern mot overbelastning eller overoppheting er aktivert. Maksimalkapasiteten er overskredet. | Trekk ut støpselet og sjekk etter blokkeringer eller overbelastning.<br>Vri hastighetskontrollen til «O» og start på nytt.<br>Hvis maskinen ikke fungerer, må du redusere belastningen ved å fjerne noen av ingrediensene og starte på nytt.<br>Hvis dette ikke løser problemet, trekker du ut støpselet og lar stå i 15 minutter. Sett inn stikkontakten og start på nytt.<br>Hvis maskinen ikke starter igjen etter at du har brukt fremgangsmåten over, må du kontakte «kundeservice» for mer hjelp. |
| «Indikatorlampe for mikser klar» lyser ikke – støpselet står i. | Kjøkkenmaskinen har stått i kontakten i mer enn 30 minutter uten bruk og har gått i Standby-modus. | Vri hastighetskontrollen til «min» og så tilbake til «O» for å tilbakestille maskinen. |

| Feilsøkingsveiledning - (forts.) | | |
|---|---|---|
| **Problem** | **Årsak** | **Løsning** |
| **Veiefunksjon** | | |
| Displayskjerm viser konstant [- - - -] | Displayet låser seg under bruk.<br>Displayskjermen viser en minusverdi fordi displayet ikke er nullstilt og enten ingrediensene eller bollen er fjernet.<br>Veid mengde for liten. | Normal bruk.<br><br>Du kan enten nullstille skjermen eller sette tilbake de manglende ingrediensene eller bollen.<br><br>Mål opp med teskje eller spis-eskje når det dreier seg om svært små mengder. |
| Vekten endres på displayskjermen. | Motordelen flyttet mens maskinen var i bruk. | Sett alltid kjøkkenmaskinen på et tørt, flatt underlag før veiing.<br>Du må ikke flytte på kjøkkenmaskinen mens veiefunksjonen brukes.<br>Sett displayet på null før du veier neste ingrediens. |
| Displayet er slått av | Kjøkkenmaskin frakoblet.<br>Displayet slår seg automatisk av hvis samme vektavlesning vises etter 5 minutter. | Koble til apparatet.<br>Trykk ON/ZERO-knappen én gang, så tennes displayet. |
| Displayet viser [0 – Ld] | Veiefunksjonen er overbelastet<br>Det er brukt for stor kraft på kjøkkenmaskinen. | Ikke overskrid den maksimale veiekapasiteten på 6 kg.<br>Du må ikke utsette kjøkkenmaskinen for overdrevet kraft. Dette kan skade veiesensoren. |

**Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset**

## Kenwood-yleiskoneeseen tutustuminen

Onnittelut Kenwoodin valitsemisen johdosta. Se on enemmän kuin pelkkä vatkain, koska varusteita on saatavana laaja valikoima. Siksi se on kehittynyt yleiskone. Toivottavasti nautit sen käyttämisestä.

Vankka. Luotettava. Monikäyttöinen. Kenwood.

# Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- Käännä nopeudensäädin “O” POIS -asentoon ja irrota pistoke sähköpistorasiasta ennen työkalun tai varusteen kiinnittämistä tai irrottamista, käytön jälkeen ja ennen puhdistamista.
- Pidä kehon osat, hiukset, korut ja löysät vaatteet loitolla liikkuvista osista ja lisälaitteista.
- Älä jätä yleiskonetta toimimaan ilman valvontaa.
- Älä koskaan käytä viallista laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä käytä yleiskonetta, kun sen pää on pystyasennossa.
- Älä työnnä esimerkiksi sormiasi saranamekanismiin.
- Älä anna johdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Älä koskaan anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä käytä muita kuin laitteen valmistajan suosittelemia varusteita ja tai useita varusteita samanaikaisesti.
- Älä ylitä määrätaulukossa mainittuja enimmäismääriä.
- Ennen varusteen käyttämistä lue sen mukana toimitetut turvaohjeet ja noudata niitä.

- Nosta tätä laitetta varovaisesti, sillä se on painava. Varmista ennen nostamista, että pää on lukittu kunnolla ala-asentoon ja että kulho, työvälineet, aukkojen kannet ja johto on kiinnitetty kunnolla.
- Irrota kulhotyövälineet varovaisesti pitkään jatkuneen käytön jälkeen, sillä ne saattavat olla kuumia.
- Valvo lapsia sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Älä siirrä tai nosta sekoitinpäätä, kun siihen on kiinnitetty varuste. Muuten yleiskone voi muuttua epävakaaksi.
- Kun siirrät laitetta, tartu aina jalustan pohjaan ja sekoituspäähän. ÄLÄ nosta tai kanna laitetta kulhon kahvasta.
- Älä käytä laitetta lähellä työtason reunaa tai jos johto roikkuu työtason reunan yli. Älä käytä voimaa asettaessasi laitteen paikalleen. Muutoin laite voi muuttua epävakaaksi ja kaatua, jolloin voi aiheutua loukkaantuminen.
- Tämä kone on varustettu lyhyellä virtajohdolla, jotta johdon sotkeutumiseen tai johtoon kompastumiseen liittyviä vaaroja on voitu vähentää. Jatkojohtojen käyttö on sallittua, kunhan niitä käytetään varoen. Jos jatkojohtoa käytetään: 1) Jatkojohtoon merkityn sähkölaitteen suojausluokan tulee olla vähintään koneen suojausluokitusta vastaava; ja 2) johto on sijoitettava siten, että se ei kiemurtele ympäri pöytää tai työtasoa, josta lapset voivat vetää sen alas tai jolloin siihen voidaan vahingossa kompastua. 3) Jatkojohdon tulee olla tyypiltään maadoitettu kolmesta johtimesta koostuva johto. Koneen sähkösuojausluokitus on merkitty koneen pohjaan.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.

- Suurin kuormitus määräytyy pienoisleikkurin/myllyn mukaan, koska se kuluttaa eniten virtaa. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

## Vain KVC85

- Älä koskaan käytä roiskesuojaa 3,5 litran kulhon kanssa. Roiskesuoja soveltuu käyttöön vain 5 litran kulhon kanssa.
- Älä asenna kulhotyökaluja talouskoneeseen, kun 3,5 litran kulho on asetettu 5 litran kulhon sisään.
- Käytä vain 5 litran kulhoa leipätaikinan alustamiseen.

## Vain KVL85

- Älä koskaan käytä roiskesuojaa 5 litran kulhon kanssa. Roiskesuoja soveltuu käyttöön vain 7 litran kulhon kanssa.
- Älä asenna kulhotyökaluja talouskoneeseen, kun 5 litran kulho on asetettu 7 litran kulhon sisään.
- Käytä vain 7 litran kulhoa leipätaikinan alustamiseen.

**Ennen liittämistä verkkovirtaan**

- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

**Ennen ensimmäistä käyttökertaa**

- Pese osat. Lisätietoja on hoitaminen ja puhdistaminen -osassa.

## Selite

### Varusteiden kiinnityspaikat

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

### Sekoitin

4. Suuren nopeuden kiinnityspaikan kansi
5. Sekoitinpää
6. Valmiustilan merkkivalo
7. Nopeudensäädin
8. Päänvapautusvipu
9. Moottoriosa
10. Helppokäyttöinen vaaka
    a näyttöruutu
    b käynnistys/nollauspainike (On/Zero)
    c kg /lb -painike
11. Kulho
12. Hitaan nopeuden kiinnityspaikan kansi
13. Sekoitinpään suojus
14. K-vatkain
15. Vispilä
16. Taikinatyöväline
17. Vaahdotusvatkain
18. Lasta
19. Roiskesuoja

*Huomaa: Kiintoavain näkyy kuvassa-vain havainnollistamisen vuoksi. Se ei sisälly toimitukseen.*

**Lisävarusteet**
Keittiökonetta varten voi hankkia useita lisävarusteita. Pakkauksessa on lisätietoja niistä. Koko valikoima esitellään osoitteessa www.kenwoodworld.com. Lisäksi siellä kerrotaan niiden ostamisesta.

**Huomaa: Hitaan nopeuden kiinnityspaikat**
Yleiskoneen hitaan nopeuden kiinnityspaikassa on käytössä Twist-liitosjärjestelmä. Siihen voidaan kiinnittää Twist-liitosjärjestelmään kuuluvia varusteita.
Kun ostat hitaan nopeuden kiinnityspaikkaan yhdistettäviä uusia varusteita, tarkista, että ne ovat yhteensopivia yleiskoneesi kanssa.
Kaikki Twist-liitosjärjestelmään kuuluvat varusteet voidaan tunnistaa tuotekoodista. Se alkaa KAX-kirjaimilla.
Lisäksi pakkauksessa näkyy Twist-tunnus TWIST CONNECTION. Lisätietoja on osoitteessa www.kenwoodworld.com/twist.
Bar-liitosjärjestelmään BAR kuuluvat varusteet voidaan yhdistää yleiskoneen Twist-liitäntään TWIST CONNECTION KAT002ME-sovittimen avulla.
*Lisätietoja on osoitteessa www.kenwoodworld.com/twist.*

## Yleiskoneen käyttäminen

**Lisätietoja on kuvissa A – I**

1 Paina pään nostovipua alas ja nosta sekoitinpäätä, kunnes se lukittuu.
2 Aseta kulho paikoilleen, lukitse kiertämällä myötäpäivään.
3 Kiinnitä tarvittava työväline paikalleen. Lukitse työväline paikalleen nostamalla ylös ja kääntämällä.
Huomaa: Jos K-vatkain tai vispilä ei ulotu kulhon pohjalle jääviin aineosiin, katso lisätietoja Työkalun säätäminen -osasta.
4 Laske sekoitinpää alas painamalla päänvapautusvipua alaspäin ja painamalla sekoitinpäätä alaspäin, kunnes se lukittuu.
5 Liitä kone sähköverkkoon kytkemällä pistotulppa pistorasiaan. Käynnistä kone kääntämällä nopeudensäädin halutun nopeuden kohdalle.
Käytä sykeasentoa (P), kun haluat käyttää syketoimintoa, joka toimii sykäyksittäin suurimmalla mahdollisella nopeudella.
6 Palauta nopeudensäätöpainike käyttämisen jälkeen O OFF asentoon ja irrota pistoke pistorasiasta.
7 Vapauta työväline kiinnityspaikastaan kääntämällä myötäpäivään ja irrottamalla.

**Vihjeitä**
- Kääntelytoiminnon avulla voit sekoittaa kevyitä aineosia raskaiksi seoksiksi esimerkiksi marenkien, moussejen, hedelmäjälkiruokien, pikkuleipätaikinoiden ja kohokkaiden valmistamiseksi sekä jauhojen ja kuivattujen hedelmien sekoittamiseksi kakkutaikinoihin. Sekoitin toimii jatkuvasti hitaalla nopeudella.

**Tärkeää**
Varmista, että kulhossa ei ole työvälineitä, kun muita liitäntöjä käytetään.

## Punnitustoiminnon käyttäminen

**Lisätietoja on kuvissa J – L**

1 Aseta kulho paikoilleen.
2 Paina käynnistys/nollauspainiketta (On/Zero), jolloin näyttöruutu välähtää ---, minkä jälkeen näyttöön tulee 0.
3 Paina kg/lb-painiketta valitaksesi joko grammat tai unssit. Kun kone kytketään toimintaan ensimmäistä kertaa, kg/g on näyttöön tuleva oletusarvo.

- Kone mittaa ainesten painon 1 gramman porrastuksella ja pieniä määriä punnitessa mitoitukseksi suositellaan teelusikallisia/ruokalusikallisia.
- Nollaaminen suoritetaan painamalla on/zero-painiketta kerran.

4 Voit punnita tarvittavat ainekset laittamalla ne suoraan kulhoon.

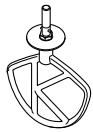
Huomautus: Aseta monitoimikone aina kuivalle, tasaiselle ja vakaalle alustalle ennen punnitsemista. Älä paina sekoitinta tai kulhoa punnitsemisen aikana, koska tämä vaikuttaa vaa'an tarkkuuteen. Punnitustoimintoa voidaan käyttää sekoituspään ollessa alhaalla tai ylhäällä.

## Ajastin

- Koneen käytön aikana näyttöruutu toimii automaattisesti ajastimena.
- Ajastimen toiminta jatkuu 30 minuuttia ja se pysähtyy (korkeintaan 30 sekunniksi) aina, kun nopeudensäädin käännetään asentoon ’0’.
- Voit palauttaa ajastimen nollaan, kun kone on käynnissä, painamalla ON/ZERO-painiketta.

## Käyttösuositustaulukko

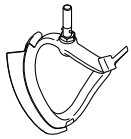
- Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien ainesosien mukaan.



**K-vatkain**
Kakku-, keksi-, pikkuleipä- ja pasteijataikinoiden, kuorrutusten ja täytteiden sekoittamiseen sekä perunamuhennoksen tekemiseen.

**Vihjeitä ja neuvoja**
- Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen.
- Jotta ainesosat sekoittuvat perusteellisesti, keskeytä sekoittaminen säännöllisesti ja kaavi ainesosat kulhon reunoilta sen pohjalle lastan avulla.
- Voitaikinan ainesten tulee olla kylmiä, ellei valmistusohjeessa sanota muuta.

| **Ruokaohje/työvaihe** | | **(Max)** | | | | | **(Minuuttia)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Leivonnaiset ja keksit – rasvan hierominen jauhoihin | Jauhojen paino | 340 g | 680 g | 500 g | 910 g | Min → 1 | 2 |
| Valmiit leivontaseokset | Kokonaispaino | 800 g | 2 kg | 2 kg | 4 kg | Min → Max | 45 – 60 sekuntia |



**Vaahdotusvatkain**
Pehmeiden ainesosien vaahdottamiseen ja sekoittamiseen.

**Vihjeitä ja neuvoja**
- Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen.
- Kun vaahdotat rasvaa ja sokeria kakkutaikinoita varren, anna rasvan lämmetä huoneenlämpöiseksi tai pehmitä se ennen sekoittamista.

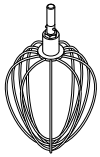
| **Ruokaohje/työvaihe** | **(Max)** | | | | | **(Minuuttia)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Voin/margariinin ja sokerin vaahdottaminen | 890 g | 2,6 kg | 1,8 kg | 4,5 kg | Min → Max | 4 |
| Kananmunien vatkaaminen kakkutaikinoita varten | | | | | Min → Max | 1 – 4 |
| Esimerkiksi jauhojen ja hedelmien kääntelemineen sekaisin | | | | | Min → 1 | 30 – 60 sekuntia |

Ohjeissa käytetään keskikokoisia kananmunia (paino 53–63 g).

* Pienennä suurinta ainesten määrää, käytät 5 litran kulhoa KVL85-koneessa. Tämä siitä syystä, että käytössäsi on Chef XL -koon kulhotyökalut tilavuudeltaan pienemmässä kulhossa.

## Käyttösuositustaulukko

- Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien ainesosien mukaan.
- Saat parhaat tulokset, jos leivonnaisia valmistaessasi käytät aina huoneenlämpöistä voita tai margariinia.



**Vispilä**
Ihanteellinen kananmunille, kermalle ja kohokkaille.

**Tärkeä**
- Roiskumisen välttämiseksi lisää nopeutta vähitellen.
- **Älä sekoita vispilän avulla raskaita aineksia, kuten sokerikakkutaikinaa, äläkä vaahdota sen avulla rasvaa ja sokeria. Muutoin vispilä voi vaurioitua.**
- Saat parhaat tulokset, kun kananmunat ovat huoneenlämpöisiä. Ennen munanvalkuaisten vatkaamista varmista, että vispilässä tai kulhossa ei ole rasvaa eikä keltuaista.

| **Ruokaohje/työvaihe** | **(Max)** | | | | | **(Minuuttia)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Munanvalkuaisia | 6 (210 g) | 12 (420 g) | 8 (280 g) | 16 (560 g) | Min → Max | 1½ - 2 |
| Kevyet seokset | 620 g | 930 g | 620 g | 930 g | | 4-6 |
| Kerma | 0,35 L | 1 L | 0,5 L | 2 L | Min → 4-6 | 1 ½ - 3 |
| Majoneesi<br>• Saat parhaat tulokset kaapimalla kulhon, kun öljy on lisätty, ja antamalla koneen käydä vielä 10 sekuntia suurimmalla nopeudella. | 2 munankeltuaista<br>10 g sinappia<br>200 dl kasviöljyä | | | | Max | 1 – 1 ½ |
| Ohukaistaikina<br>• Lisää kulhoon ensin jauhot ja niiden jälkeen muut ainesosat.<br>• Sekoita ainesosat keskenään vähimmäisnopeudella. | 250 g jauhoja<br>5 dl maitoa<br>200 g kananmunia | | | | Pienin nopeus 10 sekunniksi. Nosta sitten suurimpaan nopeuteen 45 -60 sekunniksi. | 1 |

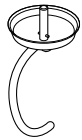
Ohjeissa käytetään keskikokoisia kananmunia (paino 53–63 g).

**Vaahdota vain tuoretta vispikermaa, jonka rasvapitoisuus on vähintään 38 %.**

* Pienennä suurinta ainesten määrää, käytät 5 litran kulhoa KVL85-koneessa. Tämä siitä syystä, että käytössäsi on Chef XL -koon kulhotyökalut tilavuudeltaan pienemmässä kulhossa.

## Käyttösuositustaulukko

- Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien ainesosien mukaan.



**Taikinatyöväline**
Hiivataikinat

**Vihjeitä ja neuvoja**

**Tärkeä**

- **Käytä suurinta talouskoneen mukana toimitettua kulhoa taikinan alustamiseen.**
  **KVC85 – 5 litran kulho**
  **KVL85 – 7 litran kulho**
- **Älä koskaan ylitä mainittuja enimmäismääriä. Muutoin laite voi ylikuormittua.**
- Jos sekoittaminen muuttuu työlääksi, katkaise virta, poista puolet taikinasta ja vaivaa taikinanpuolikkaat erikseen.
- Ainesosat sekoittuvat toisiinsa parhaalla mahdollisella tavalla, jos lisäät kulhoon ensin nesteen.

**Hiiva**

- **Kuivahiiva** (liuotettava ennen käyttämistä): kaada kulhoon lämmintä vettä. Lisää hiiva ja sokeri. Anna seisoa noin 10 minuuttia, kunnes seos vaahtoaa.
- **Tuorehiiva:** murenna jauhojen sekaan.
- **Muut hiivatyypit:** noudata valmistajan ohjeita.
- Anna taikinan nousta voidellussa polyeteenipussissa tai keittiöpyyhkeellä peitetyssä kulhossa. Anna sen olla lämpimässä paikassa, kunnes sen koko on kaksinkertaistunut.

| **Ruokaohje/työvaihe** | | **(Max)** | | | | | **(Minuuttia)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef *5 litran kulho** | | **KVL85 Chef XL 7 litran kulho** | | | |
| | | **Min** | **Max** | **Min** | **Max** | | |
| Leipätaikina (hiivapohjainen jäykkä) | Lämmintä vettä | 195 g | 755 g | 195 g | 895 g | Min 1 | 60 sekuntia 3-4 |
| | Vehnäjauhoja | 350 g | 1,36 kg | 350 g | 1,6 kg | | |
| | Nopeasti toimivaa hiivaa | 6 g | 22 g | 6 g | 25 g | | |
| | Laardia | 10 g | 27 g | 10 g | 30 g | | |
| | Suolaa | 3 g | 14 g | 3 g | 16 g | | |
| | Kokonais-paino | 564 g | 2,18 kg | 564 g | 2,56 kg | Vaivaa uudelleen nopeudella 1. | 60 sekuntia |
| Pehmeä hiivataikina, sisältää rasvaa ja kananmunia | Jauhojen paino | 250 g | 1,3 kg | 250 g | 1,6 kg | Min 1 | 60 sekuntia 3-4 |
| | Kokonais-paino | 478 g | 2,5 kg | 478 g | 3,1 kg | Vaivaa uudelleen nopeudella 1. | 60 sekuntia |

Ohjeissa käytetään keskikokoisia kananmunia (paino 53–63 g).

## Roiskesuojan asettaminen paikalleen ja käyttäminen

**Lisätietoja on kuvissa M – N**

1 Nosta sekoitinpäätä, kunnes se lukkiutuu.
2 Aseta kulho kiinnitysalustan päälle.
3 Työnnä roiskesuoja sekoitinpään alapuolelle tukevasti paikalleen. Saranallinen osa tulee sijoittaa kuvan mukaisesti.
4 Työnnä tarvittava työväline paikalleen.
5 Laske sekoitinpää alas.
- Sekoituksen aikana aineksia voidaan lisätä suoraan kulhoon roiskesuojan saranallisen osan kautta.
- Roiskesuojaa ei tarvitse irrottaa työvälinettä vaihdettaessa.

6 Irrota roiskesuoja nostamalla sekoitinpäätä ja painamalla se alas.

## Työvälineen säätäminen

**Lisätietoja on kuvissa O**

**K-vatkain ja vispilä**

Työvälineiden korkeus kulhossa on säädetty tehtaalla oikeaksi. Niitä ei yleensä tarvitse säätää.
Jos korkeutta on kuitenkin säädettävä, käytä oikean kokoista kiintoavainta.

TYPE KVC85 = 15 mm
TYPE KVL85 = 19 mm

Tee näin.

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

**Taikinatyöväline**

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

## Sekoitinpään suojuksen asennus ja poisto

**Lisätietoja on kuvissa P – U**

1 Poista hitaan nopeuden ja suuren nopeu-den kiinnityspaikkojen kannet.
2 Pidä pidikettä sisäänpainettuna ja nosta sekoitinpään suojus ylös, vedä sitten suojusta eteenpäin.
3 Asentaaksesi koneeseen vaihtoehtoisen sekoitinpään suojuksen työnnä sekoitinpään kannen takaosassa olevat tapit hitaan nopeu-den kiinnityspaikassa olevaan kahteen rei-kään.
4 Pidä pidikettä sisäänpainettuna ja työnnä sekoitinpään suojus alas paikoilleen sekoitinpään päälle.
5 Aseta hitaan nopeuden ja suuren nopeuden kiinnityspaikkojen kannet takaisin paikoilleen.

## Kokoaminen: vaahdotusvatkain

**Lisätietoja on kuvissa V – X**

**Kaapimen kiinnittäminen**

- Kaavin toimitetaan valmiiksi kiinnitettynä. Se täytyy irrottaa puhdistamista varten.

1 Kiinnitä joustava kaavin työvälineeseen asettamalla kaapimen alaosa koloon ja työntämällä yksi puoli uraan ennen päädyn kiinnittämistä paikalleen. Toista toimet toisella puolella.

## Hoitaminen ja puhdistaminen

- Ennen puhdistamista katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Kun hitaan nopeuden aukkoa ② käytetään ensimmäisen kerran, siitä voi tulla hieman rasvaa. Tämä on normaalia. Pyyhi rasva pois.

**Moottoriosa, kiinnityspaikkojen kannet ja sekoitinpään suojus**

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa.
- Älä upota veteen äläkä käytä hankaavia aineita.

**Kulhot**

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

**Työvälineet ja roiskesuoja**

- Pese käsin ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.

## Valmistusohje

**Luumumarinadi**

*185 g juoksevaa kirkasta hunajaa*
*25 g pehmeitä luumuja*
*25 ml vettä*

1 Laita kaikki ainesosat monitoimimyllyyn. Laita jääkaappiin jäähtymään yöksi.
2 Kiinnitä sauvasekoitin yleiskoneeseen.
3 Käytä sykäystoimintoa 6 sekunnin ajan.
4 Käytä haluamallasi tavalla.

## Huolto ja asiakaspalvelu

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

- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

| Ongelmanratkaisuohjeita | | |
|---|---|---|
| **Ongelma** | **Syy** | **Ratkaisu** |
| K-vatkain tai vispilä osuu kulhon pohjaan tai ei ulotu pohjalla sijaitseviin aineosiin. | Työvälineen korkeus on väärä. Sitä on säädettävä. | Säädä korkeutta oikean kokoisen kiintoavaimen avulla. Lisätietoja on Työvälineen säätäminen -kohdassa. |
| Varustetta ei voi kiinnittää hitaan nopeuden aukkoon. | Tarkista, että varuste on yhteensopiva laitteen kanssa. Tähän aukkoon on kiinnitettävä Twist-liitosjärjestelmään kuuluva varuste, jonka malli on KAX TWIST | Tähän paikkaan mahtuu vain KAX-liitosjärjestelmään kuuluva varuste tunnuksella varustettu Twist- TWIST. Bar-liitosjärjestelmään BAR kuuluvat varusteet voidaan yhdistää yleiskoneen Twist-liitäntään KAT002ME-sovittimen avulla. *Lisätietoja on osoitteessa www.kenwoodworld.com/twist*. |
| Kun yleiskoneen pistoke työnnetään pistorasiaan valmiustilan merkkivalo, vilkkuu. | Nopeudensäädin ei ole O-asennossa.<br><br>Sekoitinpää on nostettu ylös tai sitä ei ole lukittu kunnolla ala-asentoon. | Käännä nopeudensäädin O-asentoon.<br><br>Tarkista, että yleiskoneen pää on lukittu kunnolla ala-asentoon. |
| Yleiskone pysähtyy käytön aikana.<br><br>Punnitusnäytössä näkyy virheviesti E26 tai E27. | Ylikuormitus- tai ylikuumenemissuojaus on lauennut. Enimmäiskapasiteetti on ylitetty. | Irrota pistoke pistorasiasta. Tarkista, ettei yleiskonetta ylikuormiteta ja että siinä ei ole toimintaa haittaavia esteitä.<br>Käännä nopeudenvalitsin O-kohtaan ja käynnistä yleiskone uudelleen.<br>Jos laite ei käynnisty, poista aineosia kuormituksen vähentämiseksi ja käynnistä laite uudelleen.<br>Jos ongelma ei ratkea, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia. Työnnä pistoke takaisin pistorasiaan ja käynnistä laite uudelleen.<br>Jos laite ei käynnisty näistä toimista huolimatta, kysy neuvoa asiakaspalvelusta. |
| Valmiustilan merkkivalo ei pala, kun pistoke on pistorasiassa. | Yleiskoneeseen on ollut virta kytkettynä 30 minuuttia, ja se on siirtynyt virransäästötilaan. | Nollaa laite kääntämällä nopeudensäädin min-asentoon ja takaisin O-asentoon. |

| Ongelmanratkaisuohjeita | | |
|---|---|---|
| **Ongelma** | **Syy** | **Ratkaisu** |
| **Punnitustoiminto** | | |
| Näyttöön jää [- - - -]. | Näyttö jumiutuu käyttämisen aikana.<br>Näyttöruudulla näkyy miinuslukema, koska näyttöä ei ole 'nollattu' ja joko ainekset tai kulho on poistettu.<br>Liian pieni punnittava määrä. | Normaali toiminta.<br><br>Joko nollaa näyttö tai pane poistetut ainekset tai kulho takaisin.<br><br>Mittaa hyvin pienet määrät tee- ja ruokalusikallisina. |
| Paino muuttuu näytössä. | Moottoriyksikköä on siirretty käytön aikana. | Aseta talouskone aina kuivalle, tasaiselle pinnalle ennen punnitsemista.<br>Älä siirrä talouskonetta punnitustoiminnon aikana.<br>Nollaa näyttö ennen seuraavien aineosien punnitsemista. |
| Näyttö pimenee. | Talouskoneen pistotulppa on irrotettu pistorasiasta.<br>Jos painolukema pysyy muuttumattomana 5 minuuttia, näyttö sammuu automaattisesti. | Työnnä pistoke pistorasiaan.<br><br>Paina ON/ZERO-painiketta kerran.<br>Näytössä näkyy jälleen lukema. |
| Näytössä näkyy [0 – Ld]. | Punnitustoiminto on ylikuormittunut.<br>Talouskonetta on käsitelty liian suurella voimalla. | Älä ylitä suurinta punnituskapasiteettia, joka on 6 kg.<br>Älä käsittele talouskonetta liian suurella voimalla, sillä se voi vahingoittaa punnitusanturia. |

**TÄRKEITÄ TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEKSI OIKEIN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMUSTA ANNETUN ASETUKSEN MUKAISESTI (WEEE)**
Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.
Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan.

**Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız**

## Kenwood Mutfak Robotunuzu Tanıyın

Bir Kenwood satın aldığınız için tebrik ederiz. Sahip olduğu çok çeşitli eklentiler ile sadece bir mikserden çok daha fazlasıdır. En son teknoloji Mutfak Robotudur. Umarız keyif alırsınız.

Sağlam. Güvenilir, Çok yönlü, Kenwood.

# Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- Aletleri/eklentileri takmadan veya çıkartmadan önce, kullanımdan sonra ve temizlikten önce hız kontrolünü ‘O’ KAPALI konumuna getirin.
- Uzuvlarınızı, saçınızı, takıları ve bol giysileri hareketli parçalardan ve takılı eklentilerden uzak tutun.
- Mutfak Robotu çalışırken asla başından ayrılmayın.
- Hiç bir zaman hasarlı cihazları kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: ‘Servis ve müşteri hizmetleri’ bölümüne bakın.
- Mutfak Robotunu asla kafası yüksek pozisyondayken kullanmayın.
- Parmaklarınızı vs. asla menteşe mekanizmasına sokmayın.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde asla bırakmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi hiç bir zaman ıslatmayın.
- Onaylanmamış eklentileri kullanmayın, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
- Maksimum kapasite tablosunda belirtilen değerleri asla aşmayın.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini ve kullanım talimatlarını okuyun.

- Ağır olduğu için cihazı kaldırırken çok dikkatli olun. Kafanın aşağı pozisyonda kilitli olduğundan ve kasenin, aletlerin, dış kapakların ve kablonun kaldırmadan önce güvenli olduğundan emin olun.
- Kase aletlerini çıkartırken dikkatli olun, uzun süreli kullanımdan sonra sıcak olabilirler.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Mikser kafasına bir eklenti takılıyken hareket ettirmeyin veya kaldırmayın, bunu yapmak Mutfak Robotunu dengesizleştirebilir.
- Cihazı taşırken daima altlık tabandan ve mikser kafasından kaldırın. Cihaz kase tutamadığından tutarak kaldırmayın.
- Cihazınızı kenara yakın yerlerde çalıştırmayın veya çalışma yüzeyinden sarkıtmayın veya takıldığında eklentiye kuvvet uygulamayın; ünite dengesizleşebilir ve devrilebilir, bu da yaralanmalara neden olabilir.
- Kısa güç kablosu kablo karışıklıkları veya devrilmeden kaynaklanabilecek riskleri azaltmak için kullanılmıştır. Kullanırken dikkatli olunması şartıyla uzatma kablosu kullanılabilir. Uzatma kablosu kullanılacaksa: 1) Uzatma kablosu üzerinde belirtilmiş nominal elektrik değerleri en az cihazın nonimal elektrik değerleri kadar olmalıdır; ve 2) Kablo çocuklar tarafından çekilebileceği ya da istemeden düşmeye yola açabileceği için tezgah ya da masa üstünden sarkmamalıdır. 3) Uzatma kablosu topraklı, 3 telli kablo olmalıdır. Cihazın elektriksel nominal değerleri ünitenin altında yer almaktadır.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Maksimum nominal değer, en büyük yükü çeken mini doğrayıcı/öğütücü eklentisine göredir. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.

## sadece KVC85

- Sıçrama önleyiciyi asla 3,5L'lik kase ile kullanmayın. Sıçrama önleyici sadece 5L'lik kase ile kullanım için uygundur.
- 5L'lik kase 3,5L'lik kaseye istiflendiğinde stand mikserine kase aleti takmayın.
- Ekmek hamuru yoğurmak için, sadece 5L kaseyi kullanın.

## sadece KVL85

- Sıçrama önleyiciyi asla 5L'lik kase ile kullanmayın. Sıçrama önleyici sadece 7L'lik kase ile kullanım için uygundur.
- 5L'lik kase 7L'lik kaseye istiflendiğinde Stand Mikserine kase aleti takmayın.
- Ekmek hamuru yoğurmak için, sadece 7L kaseyi kullanın.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

**Fişe takmadan önce**

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduòundan emin olunuz.
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

**Ilk kullanımdan önce**

- Parçaları yıkayın: 'Bakım ve temizlik' bölümüne bakın.

## Parçalar

### Eklenti çıkışları

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

### Mikser

4. Yüksek hız çıkışı kapağı
5. Mikser kafası
6. Mikser hazır göstergesi ışığı
7. Hız kontrol düğmesi
8. Kafa açma kolu
9. Güç ünitesi
10. Kolay tartım terazisi
    a ekran göstergesi
    b Açma/Sıfırlama düğmesi
    c kg/lb düğmesi
11. Kase
12. Yavaş hızlı dış kapak
13. Başlık Kapağı
14. K çırpıcı
15. Çırpıcı
16. Hamur aleti
17. Krema çırpıcı
18. Spatula
19. Sıçrama koruyucusu (varsa)

*Not: Somun anahtarı sadece temsili olarak gösterilmiştir ve paket kapsamına dahil değildir.*

**Opsiyonel eklentiler**
Mutfak Robotunuzla birlikte kullanabileceğiniz çok çeşitli eklentiler mevcuttur.
Paketin içindeki eklentiler broşürüne bakın ya da eklentilerin tamamını ve paketinize dahil olmayanları nasıl satın alabileceğinizi görmek için www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.

**Not: Düşük Hız çıkış eklentileri**
Mutfak Robotunuzun modelindeki düşük hız çıkışı Döner Bağlantı Sistemine sahiptir. Döner Bağlantı Sistemi eklentilerini kullanacak şekilde dizayn edilmiştir.
Düşük hız çıkışı için yeni eklentiler satın alırken Mutfak Robotunuzla uyumluluğunu kontrol etmelisiniz. Tüm Döner Bağlantı Sistemi eklentileri KAX ile başlayan ürün kodu ile tanınabilir, ayrıca ambalajın üstünde Döner Bağlantı TWIST logosunu görebilirsiniz. Daha fazla bilgi için www.kenwoodworld.com/twist adresini ziyaret edin.
Çubuk Bağlantı Sistemine BAR sahip eklentileriniz varsa bunları Mutfak Robotunuzun Döner Bağlantı Sisteminde TWIST kullanabilmek için KAT002ME adaptörünü kullanmanız gerekir.
*Daha fazla bilgi için www.kenwoodworld.com/twist adresini ziyaret edin.*

# Mutfak Robotunuzu Kullanmak İçin

**A – I Çizimlerine Bakın**

1 Kafa kaldırma kolunu aşağı bastırın ve mikser kafasını kilitlenene kadar yükseltin.
2 Kaseyi takın, kilitlemek için saat yönünde çevirin.
3 Gerekli olan aleti sokete yerleştirin. Sonra yukarı itin ve aleti döndürerek kilitleyin.
Not: K-çırpıcı ve Çırpma kasenin dibindeki malzemeleri alamıyorsa “Alet Ayarlama” bölümüne bakın.
4 Kafa serbest bırakma kolunu aşağı bastırarak mikser kafasını aşağı indirin ve mikser kafası kilitlenene kadar indirmeye devam edin
5 Fişi prize takın. Hız kontrolünü istediğiniz ayara getirerek mutfak robotunu çalıştırın. Maksimum hızda kısa aralıklarla çalıştırmak için puls (P) modunu kullanın.
6 Kullanımdan sonra hız kontrolünü ‘O’ KAPALI pozisyonuna getirin ve Mutfak Robotunu fişten çekin.
7 Aleti saat yönünde döndürerek alet soketi kilidini açın ve sonra çıkartın.

**İpuçları**
- Karıştırma fonksiyonu hafif malzemeleri daha ağır karışımların içine karıştırmak, örn. mereng, mus, kremalı meyve tatlısı, Ceneviz Keki ve sufleler gibi ve kek karışımlarına un ve meyveleri karıştırmak tasarlanmıştır. Mikser sabit yavaş bir hızda çalışacaktır.

**Önemli**
Diğer çıkışları kullanırken kase hiç bir kase aleti takılı veya yerleştirilmiş olmamalıdır.

## Tartma Fonksiyonunu Kullanmak İçin

**J – L Çizimlerine Bakın**

1 Kaseyi takın.
2 Açma/sıfırlama düğmesine basın, ekran göstergesi yanıp sönecektir ---- arkasından 0 görünür.
3 Gram ve ons arasında seçim yapmak için (kg/lb) düğmesine basın. Gösterge ilk açıldığında varsayılan olarak kg/g ayarlıdır.
- Ünite 1g'lık artışlarla tartar ve küçük miktarların tartılabilmesi için çay çay kaşığı/yemek kaşığı ölçüleri tavsiye edilmiştir.
- Sıfırlamak için açma/sıfırlama düğmesine bir kez basın.

4 Gereken malzemeleri doğrudan kasenin içinde tartın.

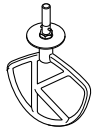
Not: Tartma işlemine başlamadan önce cihazı daima kuru, düz ve dengeli bir yüzeyin üzerine koyun.
Tartım yapılırken miksere veya kaseye baskı uygulamayın çünkü bu terazinin doğruluğunu etkiler. Tartma fonksiyonu mikser kafası aşağı veya yukarı konumdayken kullanılabilir.

## Zamanlayıcı

- Kullanım esnasında, gösterge ekranı otomatik olarak zamanlayıcı işlevi görecektir.
- Hız kontrol düğmesi 'O' konumuna getirildiğinde, zamanlayıcı 30 dakikaya sayacak ve duraklayacaktır (30 saniyeye kadar).
- Makine çalışırken zamanlayıcıyı sıfırlamak için, AÇMA/SIFIRLAMA düğmesine basın.

## Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu

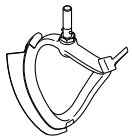
- Bu sadece bilgi amaçlıdır ve işlenmekte olan tam tarife ve malzemelere bağlı olarak farklılık gösterebilir.



**K-çırpıcı**
Kek, bisküvi, pasta ürünleri, kaplama, dolgu, ekler ve patates püresi yapmak için.

**Öneri ve İpuçları**
- Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin.
- Malzemelerin birbirine geçmesini tamamen sağlamak için karıştırmayı durdurun ve kaseyi sık sık spatula ile kazıyın.
- Tarifiniz aksini söylemediği sürece pasta ürünleri için soğuk malzemeler kullanın.

| **Tarif/İşlem** | | **(Maks)** | | | | | **(Dakika)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Hamur ve Bisküviler – una yağ sürme | Un Ağırlığı | 340 g | 680 g | 500 g | 910 g | Min → 1 | 2 |
| Hepsi bir arada kek karışımları | Toplam Ağırlık | 800 g | 2 kg | 2 kg | 4 kg | Min → Maks | 45 – 60 saniye |



**Krema Çırpıcı**
Yumuşak malzemeleri kremalaştırmak ve karıştırmak için.

**Öneri ve İpuçları**
- Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin.
- Kek karışımları için yağ ve şekeri karıştırırken daima oda sıcaklığında yağ kullanın veya önce yağı yumuşatın.

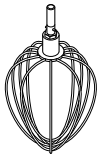
| **Tarif/İşlem** | **(Maks)** | | | | | **(Dakika)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Tereyağı/margarin ile şekeri karıştırma | 890 g | 2,6 kg | 1,8 kg | 4,5 kg | Min → Maks | 4 |
| Kek karışımları için yumurta çırpma | | | | | Min → Maks | 1 – 4 |
| Un, meyve vb. şeyleri ekleme | | | | | Min → 1 | 30 – 60 saniye |

Kullanılan yumurtaların büyüklüğü = orta boy (Ağırlık 53 – 63g).

* KVL85 mutfak robotunda 5L kase kullanırken kapasitesi düşürün. Bunun sebebi Chef XL ebadında kase aletleri ile daha küçük kapasitede kase kullanmanızdır.

## Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu

- Bu sadece bilgi amaçlıdır ve işlenmekte olan tam tarife ve malzemelere bağlı olarak farklılık gösterebilir.
- En iyi sonuç için kek yaparken daima yumuşak, oda sıcaklığında tereyağı ve margarin kullanın.



**Çırpma**
Yumurta, krema ve sufle için.

**Önemli**
- Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin.
- **Çırpıcıyı ağır karışımlarda kullanmayın (hepsi bir arada kekler, krema yağı ve şeker), zarar verebilirsiniz.**
- En iyi sonuç, yumurtalar oda sıcaklığında olduğunda elde edilir. Yumurta beyazlarını çırpmadan önce çırpıcı ve kasede yağ veya yumurta sarısı olmadığından emin olun.

| **Tarif/İşlem** | **(Maks)** | | | | | **(Dakika)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Yumurta beyazları | 6 (210 g) | 12 (420 g) | 8 (280 g) | 16 (560 g) | Min → Maks | 1½ - 2 |
| Yağsız pandispanya | 620 g | 930 g | 620 g | 930 g | | 4-6 |
| Krema | 0,35 L | L | 0, L | 2 L | Min → 4-6 | 1 ½ - 3 |
| Mayonez<br>• En iyi sonuçlar için yağ ekledikten sonra kaseyi kazıyın ve maksimum hızda 10 saniye daha çalıştırın. | 2 Yumurta sarısı<br>10g Hardal<br>200ml Bitkisel yağ | | | | Maks | 1 – 1 ½ |
| Krep Sulu Hamuru<br>• Kaseye önce un ekleyin, ardından ıslak malzemeleri ekleyin.<br>• Malzemelerin birbirine geçmesi için minimum hızda karıştırmaya devam edin. | 250g Un<br>500g Süt<br>200g Yumurta | | | | 10 saniye boyunca 'Min' hız. Sonra 45 - 60 saniye boyunca hızı max yapın | 1 |

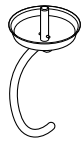
Kullanılan yumurtaların büyüklüğü = orta boy (Ağırlık 53 – 63g).

**Kullanılan çırpma kreması = Minimum %38 yağ içeriğine sahip taze çırpma kreması.**

* KVL85 mutfak robotunda 5L kase kullanırken kapasitesi düşürün. Bunun sebebi Chef XL ebadında kase aletleri ile daha küçük kapasitede kase kullanmanızdır.

## Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu

- Bu sadece bilgi amaçlıdır ve işlenmekte olan tam tarife ve malzemelere bağlı olarak farklılık gösterebilir.



**Hamur aleti**
**Mayalı Karışımlar Hamur İçin**

**Öneri ve İpuçları**
**Önemli**
- **Hamur yoğurmak için mutfak robotunuzla birlikte verilen en büyük kaseyi kullanın.**
  **KVC85 - 5L Kase**
  **KVL85 - 7L Kase**
- **Asla belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın – makineye aşırı yükleme yapabilirsiniz.**
- Makinenin zor çalıştığını duyarsanız kapatın, hamurun yarısını alın ve her bir yarıyı ayrı ayrı yapın.
- Malzemeler en iyi sıvıyı önceden koyarsanız karışır.

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

| **Tarif/İşlem** | | **(Maks)** | | | | | **(Dakika)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef *5L Kase** | | **KVL85 Chef XL 7L Kase** | | | |
| | | **Min** | **Maks** | **Min** | **Maks** | | |
| Ekmek Hamuru (yoğun maya hamuru) | Ilık Su | 195 g | 755 g | 195 g | 895 g | Min 1 | 60 saniye 3-4 |
| | Doygun Beyaz Ekmek Unu | 350 g | 1,36 kg | 350 g | 1,6 kg | | |
| | Hızlı Kabaran Maya | 6 g | 22 g | 6 g | 25 g | | |
| | Yağ | 10 g | 27 g | 10 g | 30 g | | |
| | Tuz | 3 g | 14 g | 3 g | 16 g | | |
| | Toplam Ağırlık | 564 g | 2,18 kg | 564 g | 2,56 kg | Tekrar yoğur Hız 1 | 60 saniye |
| Yumuşak mayalı hamur (yağ ve yumurtayla zenginleştirilmiş | Un Ağırlığı | 250 g | 1,3 kg | 250 g | 1,6 kg | Min 1 | 60 saniye 3-4 |
| | Toplam Ağırlık | 478 g | 2,5 kg | 478 g | 3,1 kg | Tekrar yoğur Hız 1 | 60 saniye |

Kullanılan yumurtaların büyüklüğü = orta boy (Ağırlık 53 – 63g).

## Sıçrama koruyucunuzu yerleştirmek ve kullanmak için

**M – N Çizimlerine Bakın**

1 Mikserin kafasını yerine oturuncaya kadar kaldırınız.
2 Çanağı tabana takınız.
3 Sıçrama koruyucusunu tam olarak oturuncaya kadar mikser kafasının altına itin. Mandallanan bölüm şekilde gösterildiği gibi yerleştirilmelidir.
4 İstediğiniz ek parçayı takınız.
5 Mikserin kafasını aşağı doğru indiriniz.

- Mikserin sıçrama koruyucusunun kaldırma kanadını açarak diğer içerikleri çanağa atabilirsiniz.
- Ek parçaları değiştirmek için sıçrama koruyucusunu kaldırmanıza gerek yoktur.

6 Sıçrama koruyucusunu mikser kafasını yukarı kaldırıp koruyucuyu aşağı doğru iterek çıkartın.

## Alet Ayarlama

**O Çizimlerine Bakın**

**K-çırpıcı ve Çırpma**

Aletler fabrika çıkışında kase için doğru yüksekliğe ayarlanmıştır ve ayarlama gerektirmez.
Bunula birlikte, aleti ayarlamak isterseniz doğru ölçüde bir anahtar kullanın:

TYPE KVC85 = 15mm
TYPE KVL85 = 19mm

Sonra aşağıdaki talimatları uygulayın:

1 Aleti fişten çekin.
2 Mikser kafasını kaldırın ve çırpıcıları veya karıştırma aletini takın.
3 Mikser kafasını indirin. Eğer açıklığın ayarlanması gerekiyorsa mikser kafasını kaldırın ve aleti çıkarın. İdeal olarak çırpıcı veya K çırpıcı **neredeyse** kasenin tabanına değmelidir.
4 Uygun somun anahtarı ile milin ayarlanmasını sağlayarak somunu yeterince sıkıştırın. Aleti kâsenin tabanına yaklaştırmak için mili saat yönünün tersine çevirin. Aleti kâsenin tabanından uzaklaştırmak için mili saat yönüne çevirin.
5 Somunu tekrar sıkıştırın.
6 Aleti miksere takın ve mikser kafasını alçaltın. (Pozisyonunu kontrol edin, yukarıdaki noktalara bakın).
7 Alet düzgün yerleşene kadar gerekli oldukça yukarıdaki adımları tekrar edin. Bu sağlandığında somunu güvenle sıkıştırın.

- Not: Somun anahtarı sadece temsili olarak gösterilmiştir.

**Hamur aleti**

Bu alet fabrika tarafından ayarlanmıştır ve ayar gerektirmez.

## Başlık Kapağını Takmak ve Çıkartmak için

**P – U Çizimlerine Bakın**

1 Düşük hız ve yüksek hız çıkış kapaklarını sökün.
2 Tutma klipsi basılıyken, başlık kapağı kaldırın ve ileri kaydırın.
3 Alternatif başlık kapağı takmak için, başlık kapağının ucundaki tırnakları düşük hız çıkışındaki deliklere yerleştirin.
4 Tutma klipsine basarken, başlık kapağını mikser kafasındaki yerine doğru aşağı bastırın.
5 Düşük hız ve yüksek hız çıkış kapaklarını takın.

## Krema Çırpıcısını Monte Etmek için

**V – X Çizimlerine Bakın**

**Silecek Lastiğini Takma**

- Silecek lastiği önceden takılmış olarak sağlanır ve temizlemeden önce mutlaka çıkarılmalıdır.

1 Silecek lastiğinin tabanını yuvanın içine yerleştirerek esnek silecek lastiğini aletin üzerine dikkatlice takın ve bir ucu hafifçe yerine taktıktan sonra diğer tarafı oluğun içine yerleştirin. Diğer tarafla tekrarlayın.

## Bakım ve temizlik

- Temizlemeden önce daima kapatın ve fişi çekin.
- İlk kullanımda düşük hız çıkışında ② bir parça gres olabilir. Bu normaldir – temizleyin.

**Güç Birimi, Çıkış Kapakları ve Kafa Koruyucu**

- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın.
- Asla suya batırmayın veya çözücü temizleyiciler kullanmayın.

**Kaseler**

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

**Aletler ve Sıçrama Koruyucu**

- Elde yıkayın, sonra iyice kurulayın ve bulaşık makinasında yıkayın.

## Tarif

**Kuru erik marinatı**

*185g Şeffaf Akışkan Bal*
*25g Yumuşak Erik*
*25ml Su*

1 Malzemelerin tümünü mini doğrayıcı/öğütücü içine koyun. Gece boyunca buzdolabında bekletin.
2 Eklentiyi Mutfak Robotuna takın.
3 6 saniye boyunca puls işlevini çalıştırın.
4 Gereken şekilde kullanın.

## Servis ve müşteri hizmetleri

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

- Kenwood tarafından İngiltere’de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin’de üretilmiştir.

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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.
Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir.

| Sorun giderme kılavuzu | | |
|---|---|---|
| **Problem** | **Nedeni** | **Çözüm** |
| Çırpma veya K çırpıcı kasenin dibine vuruyor veya kasenin dibindeki malzemelere ulaşmıyor. | Alet yanlış yükseklikte ve ayarlanması gerekli. | Uygun somun anahtarı kullanarak yüksekliği ayarlayın – “Alet Ayarlama” bölümüne bakın. |
| Düşük hız eklentisi takılamıyor. | Eklentinizin modeliniz ile uyumlu olduğundan emin olun.<br>Döner bağlantı sistemi gereklidir (Model KAX) TWIST CONNECTION. | Çıkışa takılabilmesi için eklentinin KAX döner bağlantı sistemine TWIST CONNECTION sahip olması gereklidir.<br>Çubuk Bağlantı Sistemine BAR sahip eklentileriniz varsa bunları Mutfak Robotunuzun Döner Bağlantı Sisteminde kullanabilmek için KAT002ME adaptörünü kullanmanız gerekir.<br>*Daha fazla bilgi için www.kenwoodworld.com/twist adresini ziyaret edin.* |
| Mutfak Robotu fişe ilk takıldığında ‘Mikser hazır gösterge ışığı’ yanıp sönüyor. | Hız kontrolü ‘O’ pozisyonunda değil.<br><br>Mikser kafası yükseltilmiş pozisyonda veya aşağıda doğru kilitlenmemiş. | Kontrol edin ve hız kontrolünü ‘O’ pozisyonuna getirin.<br><br>Mutfak Robotu kafasının aşağıda doğru şekilde kilitlendiğinden emin olun. |
| Mutfak Robotu çalışma sırasında duruyor.<br><br>Tartı ekranı hata mesajları E26 veya E27 gösteriyor. | Aşırı yük koruma veya aşırı ısınma sistemi aktif.<br>Maksimum kapasite aşıldı. | Fişten çekin ve engelleme ya da aşırı yükleme için kontrol edin.<br>Hız kontrolünü ‘O’a çevirin ve yeniden çalıştırın.<br>Makine çalışmazsa, malzemenin bir kısmını çıkartarak yükü azaltın ve tekrar çalıştırın.<br>Bu da sorunu çözmese, fişten çekin ve 15 dakika bekleyin. Fişe takın ve yeniden çalıştırın.<br>Yukarıdaki prosedürlerden sonra makine hala çalışmazsa, daha fazla tavsiye için “müşteri hizmetleri” ile görüşün. |
| Makine fişe takıldığında ‘Mikser hazır gösterge ışığı’ sönüyor. | Mutfak Robotu 30 dakikadan daha uzun süre kullanılmadan açık bırakıldı ve bekleme moduna geçti. | Makineyi sıfırlamak için hız kontrolünü ‘min’ yapın sonra‘O’ yapın. |

| Sorun giderme kılavuzu | | |
|---|---|---|
| **Problem** | **Nedeni** | **Çözüm** |
| **Tartma fonksiyonu** | | |
| Ekran göstergesi [- - - -] olarak kalıyor. | Çalıştırma sırasında gösterge ekranı donacaktır. 'Sıfırlanmamış' olduğundan ve ya malzemeler ya da kase kaldırıldığından gösterge ekranı eksi okuma gösteriyor.<br>Tartılan miktar fazla küçük. | Normal çalışma.<br><br>Ya ekranı sıfırlayın ya da eksik malzemeleri koyun veya kaseyi yerine takın.<br><br>Çok küçük miktarlar için çay kaşığı<br>ve yemek kaşığı ölçülerini kullanın. |
| Gösterge ekranındaki ağırlık değişti. | Işlem sırasında güç ünitesi hareket ettirildi. | Tartma işlemine başlamadan önce mutfak robotunu daima kuru, düz bir yüzey üzerine koyun.<br>Tartma işlemi sırasında mutfak robotunu hareket ettirmeyin.<br>Bir sonraki maddeyi tartmadan önce ekranı sıfırlayın. |
| Gösterge ekranı kapalı | Mutfak robotunun fişi çekildi.<br>Aynı değer 5 dakikadan uzun bir süre gösterilmişse, gösterge ekranı otomatik olarak kapanacaktır. | Cihazı fişe takın.<br>ON/ZERO (Açma/Sıfırlama) düğmesine bir kez basın ve gösterge ekranı aydınlanacaktır. |
| Ekranın gösterdiği [0 – Ld] | Tartma fonksiyonu aşırı yüklü<br><br>Mutfak robotuna aşırı güç uygulandı. | Maksimum tartma kapasitesi olan 6 Kg'ı geçmeyin.<br><br>Mutfak robotunu aşırı güçlere maruz bırakmayın, bu tartma sensörüne zarar verebilir. |

**Než začnete návod číst, rozložte si první stránku s ilustracemi**

## Seznamte se se svým kuchyňským robotem Kenwood

Blahopřejeme, že jste si zakoupili výrobek Kenwood. Díky širokému výběru nástavců jde o více než mixér. Je to nejmodernější kuchyňský robot. Doufáme, že si ho užijete.

Odolný. Spolehlivý. Víceúčelový. Kenwood.

# Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat je vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- Před připojením nebo odpojením nástrojů/nástavců, po použití a před čištěním nastavte ovladač rychlosti do polohy VYPNUTO ‚O‘ a odpojte přístroj z elektrické zásuvky.
- K pohyblivým částem a nasazeným nástrojům/příslušenství nepřibližujte části těla, vlasy, šperky a volné oblečení.
- Spuštěný kuchyňský robot nenechávejte bez dozoru.
- Nepoužívejte poškozený přístroj. Nechte jej zkontrolovat nebo opravit: viz část ‚Servis a údržba‘.
- Kuchyňský robot nepoužívejte, když je hlavice ve zvednuté poloze.
- Nevkládejte prsty do uzavíracího mechanismu spotřebiče.
- Nenechávejte volně viset napájecí kabel tam, kde by na něj mohlo dosáhnout dítě.
- Zabraňte namočení hnací jednotky, kabelu nebo zástrčky.
- Nepoužívejte neschválené nástavce nebo více než jeden nástavec najednou.
- Nepřekračujte množství uvedená v tabulce maximálních množství.
- Při používání nástavce si přečtěte příslušný návod k obsluze a řiďte se jím.

- Při zvedání spotřebiče buďte opatrní, protože je těžký. Před zvednutím zkontrolujte, zda je hlavice správně zajištěná v dolní poloze a zda jsou mísa, nástroje, kryty výstupů a napájecí kabel zajištěné.
- Při odpojování nástrojů k míse po delším používání buďte opatrní, protože mohou být horké.
- Děti musí být pod dozorem, aby si se spotřebičem nehrály.
- S hlavicí mixéru, ke které je připojen nástavec, nehýbejte ani ji nezvedejte, protože byste ohrozili stabilitu kuchyňského robotu.
- Při přenášení přístroj vždy zvedejte za základnu podstavce a rameno mixéru. NEZVEDEJTE a nepřenášejte přístroj pomocí rukojeti mísy.
- Nespouštějte přístroj blízko hrany pracovní plochy nebo v poloze, kdy přes hranu přečnívá, a netlačte silou na připojený nástavec. Jinak by mohl být přístroj nestabilní a mohl by se převrátit a způsobit úraz.
- Krátký napájecí kabel je použit proto, aby se omezilo riziko, že se kabel zamotá nebo že o něj někdo zakopne. Při zachování opatrnosti je možné použít prodlužovací kabely. Při použití prodlužovacího kabelu: 1) Jmenovitý výkon vyznačený na kabelu by měl být nejméně stejně vysoký jako jmenovitý výkon spotřebiče; a 2) kabel by měl být umístěn tak, aby nebyl zavěšený přes pracovní desku nebo přes stůl, kde by za něj mohly tahat děti nebo kde by o něj mohl někdo náhodou zakopnout. 3) Jako prodlužovací kabel by měla být použita uzemněná trojlinka. Jmenovitý výkon spotřebiče je uveden na spodní straně přístroje.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.

- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Maximální výkon vychází z hodnot pro univerzální mlýnek/sekáček, který má nejvyšší příkon. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.

## Pouze model KVC85

- Nikdy nepoužívejte ochranný kryt s 3,5l mísou. Ochranný kryt je vhodný pouze pro 5l mísu.
- Nenasazujte na kuchyňský robot nástroje pro mísu, pokud je 3,5l mísa vložená v 5l míse.
- K hnětení chlebového těsta používejte pouze 5l mísu.

## Pouze model KVL85

- Nikdy nepoužívejte ochranný kryt s 5l mísou. Ochranný kryt je vhodný pouze pro 7l mísu.
- Nenasazujte na kuchyňský robot nástroje pro mísu, pokud je 5l mísa vložená v 7l míse.
- K hnětení chlebového těsta používejte pouze 7l mísu.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

**Před zapojením**

- Piesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

**Před prvním použitím**

- Omyjte jednotlivé části: viz část ‚Péče a čištění'.

# Popis

## Výstupy pro nástavce

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

## Mixér

④ Kryt výstupu pro vysokou rychlost
⑤ Hlavice mixéru
⑥ Světelný indikátor připravenosti robota
⑦ Knoflík k ovládání rychlosti
⑧ Páčka pro uvolnění hlavice
⑨ Hnací jednotka
⑩ Váha EasyWeigh
  a displej
  b vypínač/nulovací tlačítko
  c přepínač kg/lb
⑪ Mísa
⑫ Kryt výstupu pro nízkou rychlost
⑬ Kryt hlavice
⑭ K-metla
⑮ Šlehací metla
⑯ Hnětací hák
⑰ Stírací metla
⑱ Stěrka
⑲ Kryt mísy

*Poznámka: Vyobrazený klíč slouží pouze pro ilustrační účely a není součástí balení.*

**Volitelné nástavce**

Pro kuchyňský robot je k dispozici celá škála volitelných nástavců. Podívejte se na leták s nástavci, který je součástí balení, nebo navštivte stránky www.kenwoodworld.com/cs-cz, kde najdete celý sortiment a informace o tom, jak zakoupit nástavec, který není součástí balení.

**Poznámka: Nástavce pro výstup pro nízkou rychlost**

Výstup pro nízkou rychlost na vašem modelu kuchyňského robotu je vybaven systémem připojení Twist. Je určen pro připojení nástavců se systémem připojení Twist.
Při nákupu nových nástavců pro výstup pro nízkou rychlost zkontrolujte, zda jsou s vaším kuchyňským robotem kompatibilní. Všechny nástavce se systémem připojení Twist lze poznat podle kódu výrobku, který začíná na KAX, a také podle loga Twist TWIST CONNECTION, které je na obalu. Další informace najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist.
Pokud vlastníte nástavce se systémem připojení Bar BAR, pak pro jejich připojení k systému Twist TWIST CONNECTION na vašem kuchyňském robotu musíte použít adaptér KAT002ME.
*Další informace najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist.*

# Použití kuchyňského robota

**Viz ilustrace A – I**

1 Páčku pro uvolnění hlavice zmáčkněte dolů a zvedněte hlavici mixéru, dokud nahoře nezaklapne v zajištěné poloze.
2 Nasaďte mísu a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.
3 Do výstupu nasaďte požadovaný nástroj. Pak jej zasuňte směrem nahoru a otočením zajistěte.
  Poznámka: Pokud K-metla nebo šlehací metla nedosáhnou na ingredience na dně mísy, přečtěte si část „Nastavení nástrojů“.
4 Zmáčknutím páčky pro uvolnění hlavice spusťte hlavici mixéru, dokud dole nezaklapne v zajištěné poloze.
5 Připojte přístroj ke zdroji napájení. Zapněte ho otočením ovladače rychlosti na požadovanou rychlost. Pro krátké impulzy maximální rychlosti použijte pulzní režim (P).

6 Po použití vraťte ovladač rychlosti do vypnuté polohy „O“ a kuchyňský robot odpojte ze zásuvky.
7 Nástroj z výstupu uvolněte otočením ve směru hodinových ručiček a pak jej vytáhněte.

**Tipy**

- Funkci vmíchávání lze používat ke vmíchávání řídkých ingrediencí do hustších směsí, například sněhových pusinek, pěn, ovocných pohárů, piškotů a bublanin,
  a k pomalému vmíchání mouky a ovoce do dortových směsí. Mixér použije konstantní pomalou rychlost.

**Důležité**

Když používáte ostatní výstupy, nesmí být nástroje k míse nasazené ve výstupu ani uložené v míse.

## Použití funkce vážení

**Viz ilustrace J – L**

1 Nasaďte mísu.
2 Stiskněte vypínač/nulovací tlačítko. Na displeji budou blikat pomlčky ---- a poté se zobrazí 0.
3 Stiskněte tlačítko (kg/lb) a zvolte gramy nebo unce. Displej se při zapnutí automaticky přepne na kg/g.

- Přístroj rozpozná přírůstky po 1 g a při vážení malých množství se doporučuje odměřovat lžičkou nebo lžící.
- K vynulování stiskněte jedenkrát vypínač/nulovací tlačítko.

4 Zvažte požadované ingredience přímo v míse.

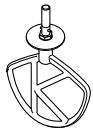
Poznámka: Před vážením vždy položte přístroj na suchý, rovný a stabilní povrch. Při vážení netlačte na mixér nebo na mísu, protože to ovlivní přesnost váhy. Funkci vážení lze použít s hlavicí mixéru v dolní i horní poloze.

## Sčítací časový spínač

- Při provozu displej automaticky slouží jako sčítací časový spínač.
- Časovač počítá až do 30 minut a pozastaví se (až na 30 sekund) pokaždé, když je ovladač rychlosti otočen do pozice „O“.
- K vynulování časovače za provozu přístroje stiskněte vypínač/nulovací tlačítko.

## Tabulka doporučeného používání

- Tyto hodnoty jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a ingrediencích.



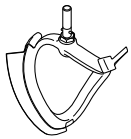
**K-metla**

Pro přípravu koláčů, cukroví, těsta, polev, náplní, trubiček z odpalovaného těsta a bramborové kaše.

**Rady a tipy**

- Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí.
- Aby se ingredience zcela promíchaly, často míchání přerušujte a stírejte stěny mísy pomocí stěrky.
- Pokud není v receptu uvedeno jinak, na těsto používejte studené ingredience.

| **Recept/ postup** | | **(Max.)** | | | | | **(Minuty)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | | **3,5 l** | ***5 l** | ***5 l** | **7 l** | | |
| Sladká těsta a sušenky – tření tuku s moukou | Hmotnost mouky | 340 g | 680 g | 500 g | 910 g | Min. → 1 | 2 |
| Základní těsta na moučníky | Celková hmotnost | 800 g | 2 kg | 2 kg | 4 kg | Min. → Max. | 45—60 s |



**Stírací metla**

K rozšlehání a míchání měkkých ingrediencí.

**Rady a tipy**

- Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí.
- Při šlehání tuku s cukrem na moučníkové těsto používejte tuk s pokojovou teplotou nebo jej předem nechte změknout.

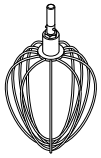
| **Recept/ postup** | **(Max.)** | | | | | **(Minuty)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5 l** | ***5 l** | ***5 l** | **7 l** | | |
| Rozšlehání másla/margarinu a cukru | 890 g | 2,6 kg | 1,8 kg | 4,5 kg | Min. → Max. | 4 |
| Šlehání vajec do těst na moučníky | | | | | Min. → Max. | 1—4 |
| Vmíchání mouky, ovoce apod. | | | | | Min. → 1 | 30—60 s |

Velikost použitých vajec = střední (hmotnost 53—63 g).

* Nižší maximální kapacita při použití 5l mísy na přístroji KVL85. Důvodem je použití mísy s nižší kapacitou pro nástroje pro mísu pro přístroj Chef XL.

## Tabulka doporučeného používání

- Tyto hodnoty jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a ingrediencích.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když budete při výrobě koláčů a dortů používat máslo a margarín pokojové teploty.



**Šlehací metla**
Na vejce, smetanu a bublaninu.

**Důležité**
- Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí.
- **Nepoužívejte šlehací metlu na hutné směsi (např. k přípravě základního těsta na moučníky nebo šlehání tuku s cukrem), protože by se mohla poškodit.**
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když budou mít bílky pokojovou teplotu.
  Před šleháním bílků se ujistěte, že na šlehací metle ani v míse není.

| **Recept/ postup** | **(Max.)** | | | | | **(Minuty)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5 l** | ***5 l** | ***5 l** | **7 l** | | |
| Bílky | 6 (210 g) | 12 (420 g) | 8 (280 g) | 16 (560 g) | Min. → Max. | 1½—2 |
| Piškoty bez tuku | 620 g | 930 g | 620 g | 930 g | | 4—6 |
| Smetana | 0,35 l | 1 l | 0,5 l | 2 l | Min → 4—6 | 1 ½—3 |
| Majonéza<br>• Nejlepších výsledků dosáhnete, když po přidání oleje setřete stěny mísy a spustíte na dalších 10 s maximální rychlostí. | 2 žloutky<br>10 g hořčice<br>200 ml rostlinného oleje | | | | Max. | 1—1 ½ |
| Lívancové těsto<br>• Nejdříve do mísy přidejte mouku a pak mokré ingredience.<br>• Míchejte na Minimální rychlost, aby se ingredience dobře promíchaly. | 250 g mouky<br>500 g mléka<br>200 g vajec | | | | Minimální rychlost na 10 sekund. Poté zvýšit na maximální rychlost na 45—60 sekund. | 1 |

Velikost použitých vajec = střední (hmotnost 53—63 g).

**Použitá smetana ke šlehání = čerstvá smetana ke šlehání s obsahem tuku nejméně 38 %**

* Nižší maximální kapacita při použití 5l mísy na přístroji KVL85. Důvodem je použití mísy s nižší kapacitou pro nástroje pro mísu pro přístroj Chef XL.

## Tabulka doporučeného používání

- Tyto hodnoty jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a ingrediencích.

**Nástavec na těsto**
**Na kynutá těsta**

**Rady a tipy**
**Důležité**
- **K hnětení těsta používejte největší mísu dodávanou s vaším přístrojem.**
  **KVC85 - 5l mísa**
  **KVL85 - 7l mísa**
- **Nikdy nepřekračujte maximální objemy – přístroj by se mohl přetížit.**
- Pokud slyšíte, že přístroj pracuje s velkou námahou, vypněte jej, odeberte polovinu těsta a každou polovinu zpracujte samostatně.
- Ingredience se nejlépe promíchají, když nejdříve nalijete tekutinu.

**Droždí**
- **Sušené droždí** (typ, který potřebuje rozmíchat ve vodě): Teplou vodu nalijte do mísy. Pak přidejte droždí a cukr a nechte odstát asi 10 minut do zpěnění.
- **Čerstvé droždí:** Nadrobte do mouky.
- **Ostatní typy droždí:** Řiďte se pokyny výrobce.
- Těsto dejte do vymaštěného polyetylenového sáčku nebo mísy zakryté utěrkou. Pak nechte na teplém místě vykynout na dvojnásobek objemu.

| **Recept/ postup** | | **(Max.)** | | | | | **(Minuty)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef *5l mísa** | | **KVL85 Chef XL 7l mísa** | | | |
| | | **Min.** | **Max.** | **Min.** | **Max.** | | |
| Těsto na chleba (tuhé kynuté) | Teplá voda | 195 g | 755 g | 195 g | 895 g | Min. 1 | 60 s 3—4 |
| | Silná pekařská chlebová bílá mouka | 350 g | 1,36 kg | 350 g | 1,6 kg | | |
| | Pekařské droždí | 6 g | 22 g | 6 g | 25 g | | |
| | Sádlo | 10 g | 27 g | 10 g | 30 g | | |
| | Sůl | 3 g | 14 g | 3 g | 16 g | | |
| | Celková hmotnost | 564 g | 2,18 kg | 564 g | 2,56 kg | Opakované prohnětení Rychlost 1 | 60 s |
| Jemné kynuté těsto (s máslem a vejci) | Hmotnost mouky | 250 g | 1,3 kg | 250 g | 1,6 kg | Min. 1 | 60 s 3—4 |
| | Celková hmotnost | 478 g | 2,5 kg | 478 g | 3,1 kg | Opakované prohnětení Rychlost 1 | 60 s |

Velikost použitých vajec = střední (hmotnost 53—63 g).

## Nasazení a používání krytu mísy

**Viz ilustrace M – N**

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

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

6 Sundejte kryt mísy tak, že zvednete hlavici mixéru a kryt zatlačíte dolů.

## Nasazení a používání krytu mísy

**Viz ilustrace O**

**K-metla a šlehací metla**

Nástroje jsou nastaveny na správnou výšku pro dodávanou mísu a neměly by vyžadovat další nastavování.
Pokud však výšku některého nástroje chcete nastavit, použijte vhodně velký klíč:

TYP KVC85 = 15 mm
TYP KVL85 = 19 mm

Pak postupujte podle pokynů níže:

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

- Poznámka: Vyobrazený klíč slouží pouze pro ilustrační účely.

**Hnětací hák**

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

## Nasazení a sundání krytu hlavice

**Viz ilustrace P – U**

1 Sundejte kryt výstupu pro nízkou rychlost a výstupu pro vysokou rychlost.
2 Stiskněte západku, zvedněte hlavici a vysuňte ji dopředu.
3 K nasazení alternativního krytu zasuňte jazýčky na konci krytu do dvou otvorů na výstupu pro nízkou rychlost.
4 Stiskněte západku a zatlačte kryt na hlavici.
5 Nasaďte zpět kryt výstupu pro nízkou rychlost a výstupu pro vysokou rychlost.

## Sestavení stírací metly

**Viz ilustrace V – X**

**Nasazení stěrky**

- Stěrka se dodává už nasazená. Před čištěním ji vždy musíte sundat.

1 Opatrně flexibilní stěrku nasaďte na metlu tak, že základnu stěrky zasunete do otvoru a pak jednu stranu nasadíte do drážky a konec jemně zaháknete do správné polohy. Totéž opakujte s druhou stranou.

## Péče a čištění

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Při prvním použití výstupu pro nízkou rychlost ② se v něm může vyskytnout trochu maziva. To je normální – stačí je otřít.

**Napájecí jednotka, kryty výstupů a kryt hlavice**

- Otřete vlhkým hadříkem, pak osušte.
- Nepoužívejte brusné materiály a nenamáčejte do vody.

**Mísy**

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

**Nástroje a kryt mísy**

- Umyjte ručně a pak důkladně osušte. Můžete také použít myčku.

## Recept

**Marináda ze sušených švestek**

*185 g čirého tekutého medu*
*25 g měkkých sušených švestek*
*25 ml vody*

1 Vložte všechny ingredience do minisekáčku/mlýnku. Nechejte je přes noc v lednici.
2 Nasaďte nástavec na kuchyňský robot.
3 Zapněte na 6 sekund pulzní režim.
4 Použijte podle potřeby.

## Servis a údržba

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

- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.

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

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.
Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

| Průvodce odstraňováním problémů | | |
|---|---|---|
| **Popis problému** | **Příčina** | **Řešení** |
| Šlehací metla nebo K-metla naráží do dna mísy nebo nedosáhne na ingredience na dně mísy. | Nástroj má nesprávnou výšku a je potřeba jej nastavit. | Upravte výšku pomocí vhodného klíče – viz část „Nastavení nástrojů“. |
| Nástavce do výstupu pro nízkou rychlost nelze nasadit. | Zkontrolujte, zda je nástavec kompatibilní s vaším modelem.<br>Je vyžadován systém připojení Twist (model KAX) TWIST CONNECTION | Aby šel nástavec nasadit do výstupu, musí mít systém připojení KAX Twist TWIST CONNECTION.<br>Pokud vlastníte nástavce se systémem připojení Bar BAR ypak pro jejich připojení k systému .Twist na vašem kuchyňském robotu musíte použít adaptér KAT002ME.<br>*Další informace najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist* |
| Při prvním zapojení kuchyňského robotu bliká světelný indikátor připravenosti robotu. | Ovladač rychlosti není ve vypnuté poloze ‚O‘.<br><br>Hlavice mixéru je ve zvednuté poloze nebo není v dolní poloze správně zajištěna. | Zkontrolujte ovladač rychlosti a nastavte jej do polohy ‚O‘.<br><br>Zkontrolujte, zda je hlavice kuchyňského robotu správně zajištěna v dolní poloze. |
| Kuchyňský robot se během provozu zastaví.<br><br>Na displeji váhy se zobrazuje chybové hlášení E26 nebo E27. | Aktivovala se ochrana proti přetížení nebo přehřátí.<br>Bylo překročeno maximální množství. | Odpojte ze zásuvky a zkontrolujte případné překážky nebo příčinu přetížení.<br>Ovladač rychlosti otočte dovypnuté polohy „O“ a znovu spusťte.<br>Pokud robot nefunguje, vyjměte část ingrediencí, abyste snížili zátěž, a znovu spusťte.<br>Pokud ani tohle problém nevyřeší, odpojte ze zásuvky a nechte 15 minut stát. Zapojte přístroj do zásuvky a znovu ho spusťte.<br>Pokud se přístroj podle výše popsaného postupu znovu nespustí, kontaktujte oddělení pro péči o zákazníky. |

| Průvodce odstraňováním problémů | | |
|---|---|---|
| **Popis problému** | **Příčina** | **Řešení** |
| Když je přístroj zapojený, světelný indikátor připravenosti robotu nesvítí. | Kuchyňský robot byl ponechán zapojený déle než 30 minut bez provozu a přešel do pohotovostního režimu. | Otočte přepínač rychlostí na „min“ a pak otočením na „O“přístroj resetujte. |
| **Vážící funkce** | | |
| Displej se zastaví na zobrazení [- - - -]. | Zobrazení na displeji se během provozu zasekne.<br><br>Na displeji se zobrazuje záporná hodnota, protože displej nebyl vynulovaný a byly odebrány ingredience nebo mísa.<br><br>Příliš malá vážená hmotnost. | Normální jev.<br><br>Vynulujte obrazovku nebo vraťte chybějící ingredience nebo nasaďte zpět mísu.<br><br>Pro vážení malých množství použijte měřítka čajových nebo polévkových lžic. |
| Změněná hmotnost na displeji. | Kuchyňský robot se během provozu pohnul. | Před vážením kuchyňský robot vždy postavte na suchý, rovný povrch.<br>Při vážení kuchyňský robot nepřesunujte.<br>Vynulujte displej předvážením dalších ingrediencí. |
| Displej se vypnul. | Kuchyňský robot byl odpojen od zdroje napájení.<br>Displej se automaticky vypne, pokud po 5 minutách ukazuje stále stejnou hodnotu hmotnosti. | Zapojte přístroj do elektrické zásuvky.<br><br>Stiskněte jednou tlačítko ON/ ZERO a displej se rozsvítí. |
| Na displeji je zobrazeno [0 – Ld] | Vážící funkce byla přetížena.<br><br>Na kuchyňský robot bylo tlačeno příliš velkou silou. | Nepřekračujte maximální hmotnostní kapacitu 6 kg.<br><br>Netlačte na kuchyňský robot příliš velkou silou, protože by to mohlo poškodit váhové čidlo. |

**A használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók - olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt**

## A Kenwood konyhagép használata

Gratulálunk a Kenwood konyhagép megvásárlásához! A tartozékok széles választékának köszönhetően a készülék jóval több, mint egy egyszerű keverőgép: igazi korszerű univerzális konyhagép. Reméljük, élvezni fogja a használatát!

Robusztus. Megbízható. Sokoldalú. Kenwood.

# Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- A keverőfejek és tartozékok fel- és leszerelése előtt, használat után és tisztítás előtt állítsa a sebességszabályozót az „O” állásba és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Tartsa távol a testrészeit, haját, ékszereit és laza ruházatát a mozgó alkatrészektől és a felszerelt tartozékoktól.
- Működés közben soha ne hagyja a konyhagépet felügyelet nélkül.
- Sérült készüléket soha ne használjon! Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd a „Szerviz és vevőszolgálat” részt.
- Ne működtesse a konyhagépet felemelt állásban lévő gépkarral.
- Soha ne dugja az ujját stb. a csuklószerkezetbe.
- A hálózati vezetéket ne hagyja lelógni olyan helyen, ahol gyermek elérheti.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót soha ne érje nedvesség.
- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon. Egyszerre mindig csak egy tartozékot csatlakoztasson a készülékhez.
- Ne lépje túl a maximális kapacitás táblázatában megadott mennyiségeket.

- Tartozék használatakor olvassa el és tartsa be a hozzá mellékelt biztonsági utasításokat.
- A készülék nehéz, ezért mindig óvatosan emelje fel. A készülék elmozdítása előtt ellenőrizze, hogy a gépkar a lehajtott állásban rögzítve legyen, illetve, hogy az edény, a keverőszárak, a meghajtófedelek és a hálózati vezeték se mozdulhasson el.
- Hosszabb használat után óvatosan vegye le a keverőszárakat, mert felmelegedhetnek.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- Ne mozgassa vagy emelje meg a gépkart beszerelt tartozékkal, mert a konyhagép instabillá válhat.
- A készülék mozgatásakor mindig a talapzatot és a gépkart fogja meg. NE emelje vagy mozgassa a készüléket az edény fogantyújánál fogva!
- Ne működtesse a készüléket a munkafelület szélén és ne gyakoroljon nyomást a felszerelt tartozékra, mert a készülék instabillá válhat és felborulhat, vagy leeshet a földre és sérülést okozhat.
- A gép tápkábele rövid, hogy ne akadályozza a munkát és ne okozzon botlásveszélyt. Hosszabbító megfelelő körültekintéssel használható. Ha hosszabbító kábelt használ: 1) A hosszabbító kábelen feltüntetett elektromos besorolás legalább akkora legyen, mint a készülék elektromos besorolása; és 2) A tápkábelt úgy kell elhelyezni, hogy az ne lógjon le a pultról vagy asztalról, ahol egy gyermek lehúzhatja vagy valaki véletlenül beleakadhat. 3) A hosszabbító 3 eres földelt kábel legyen. A készülék elektromos besorolása a készülék alján van feltüntetve.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.

- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A maximális terhelhetőséget a legnagyobb terheléssel működő mini daráló tartozék határozza meg. A többi tartozék kisebb teljesítménnyel működhet.

**KVC85 esetén**

- Soha ne használja a fröccsenésgátlót a 3,5 literes edényhez. A fröccsenésgátló csak az 5 literes edényhez használható.
- Ne szereljen keverőszárat a robotgépbe, ha a 3,5 literes edény még az 5 literes edényben van.
- Kenyértészta dagasztásához csak az 5 literes edény használható.

**KVL85 esetén**

- Soha ne használja a fröccsenésgátlót az 5 literes edényhez. A fröccsenésgátló csak a 7 literes edényhez használható.
- Ne szereljen keverőszárat a robotgépbe, ha az 5 literes edény még a 7 literes edényben van.
- Kenyértészta dagasztásához csak a 7 literes edény használható.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

**Csatlakoztatás előtt**

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

**Az első használat előtt**

- Mossa el az alkatrészeket: lásd a „A készülék tisztítása” fejezetet.

# A készülék részei

## Meghajtók nyílásai

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

## Keverőgép

④ Nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele
⑤ Gépkar
⑥ „Gép készen áll” lámpa
⑦ Sebességszabályozó tárcsa
⑧ Gépkar kioldógombja
⑨ Meghajtóegység
⑩ Easy Weigh mérleg
  a kijelző
  b on/zero (be/nullázó) gomb
  c kg/lb gomb
⑪ Edény
⑫ Kis sebességű meghajtó nyílásának fedele
⑬ Gépkarfedél
⑭ K-keverő
⑮ Habverő
⑯ Dagasztóeszköz
⑰ Krémkeverő lapát
⑱ Simítólapát
⑲ Fröccsenésgátló

*Megjegyzés: A villáskulcs az ábrán csak illusztrációs célokat szolgál, nem része a csomagnak.*

**Választható tartozékok**
A konyhagéphez számos kiegészítő tartozék kapható. A csomagban található tájékoztatóban és a www.kenwoodworld.com weblapon megtalálható a csomaghoz nem tartozó tartozékok teljes köre és a vásárlás módja.

**Megjegyzés: Tartozékok a kis sebességű meghajtóhoz**
A konyhagép kis sebességű meghajtója Twist csatlakozású, és Twist csatlakozású tartozékok fogadására alkalmas.
Ha tartozékot vásárol a kis sebességű meghajtóhoz, ellenőrizze, hogy kompatibilis-e a konyhagéppel. A Twist csatlakozású tartozékok termékkódja a KAX betűsorral kezdődik, és a csomagolásukon megtalálható a Twist embléma (TWIST CONNECTION). Bővebb tájékoztatásért látogasson el a következő webhelyre: www.kenwoodworld.com/twist.
Ha olyan tartozéka van, amelyik Bar (BAR) csatlakozású, akkor az a KAT002ME adapterrel csatlakoztatható a konyhagép Twist (TWIST CONNECTION) csatlakozójához.
*Bővebb tájékoztatásért látogasson el a következő webhelyre: www.kenwoodworld.com/twist.*

# A konyhagép használata

**Lásd A – I ábrák**

1 Nyomja le a gépkar kioldógombját, és emelje fel a gépkart, amíg rögzül.
2 Helyezze be az edényt, és jobbra elfordítva rögzítse.
3 Helyezze a kívánt keverőszárat a csatlakozóaljzatba. Ezután tolja be, majd elfordítva rögzítse.
  Megjegyzés: Ha a K-keverő vagy a habverő nem szedi fel az edény alján levő hozzávalókat, akkor olvassa el „A keverőszár beállítása” részt.
4 A gépkar lehajtásához nyomja meg a gépkar kioldógombját, és hajtsa le a gépkart, amíg rögzül.
5 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz. A sebességszabályozó kívánt sebességfokozatba való elfordításával indítsa el a gépet. A rövid üzem (P) fokozat rövid ideig tartó maximális sebességű keverések végzésére szolgál.

6 Használat után a sebességszabályozót állítsa vissza a kikapcsolt „O” állásba, és húzza ki a konyhagép hálózati csatlakozóját.
7 A keverőszárat először jobbra elfordítva oldja ki, majd húzza ki az aljzatból.

**Tanácsok**

- A bekeverő funkcióval könnyebb hozzávalókat keverhet sűrűbb keverékekhez, pl. habcsók, mousse, gyümölcskrém, piskótatészta, szuflé készítésekor vagy használhatja a liszt és gyümölcs tésztába való lassú bekeveréséhez. A keverőgép állandó, lassú sebességgel üzemel.

**Fontos**

Ügyeljen arra, hogy semmilyen keverőszár ne legyen felszerelve vagy ne legyen tárolva az edényben, amikor másik meghajtónyílást használ.

## A mérési funkció használata

**Lásd J – L ábrák**

1 Helyezze be az edényt.
2 Nyomja meg az on/zero gombot, a kijelző villog ----, majd 0-át jelez.
3 Nyomja meg a (kg/lb) gombot a gramm vagy az uncia mértékegység kiválasztásához. A kijelző az első bekapcsoláskor alapértelmezésként kg/g mértékegységet mutat.
- A mérleg 1 g-os lépésekben méri a súlyt. Kis mennyiségek adagolásához ajánlott a teáskanál/evőkanál egység használata.
- A nullázáshoz nyomja meg egyszer az on/zero gombot.
4 A szükséges hozzávalók súlyát egyenesen az edényben mérje meg.

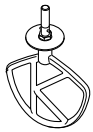
Megjegyzés: A mérés előtt a készüléket mindig helyezze száraz, sima, stabil felületre. Mérés közben ne gyakoroljon nyomást a robotgépre vagy az edényre, mert ez befolyásolja a mérleg pontosságát. A mérési funkció a gépkar mindkét állásában használható.

## Időmérő

- Működés közben a kijelző automatikusan időmérő óraként működik.
- Az időmérő az eltelt időt 30 percig terjedően mutatja. Az időmérés szünetel (max. 30 másodpercig), valahányszor a sebességszabályozót „O” helyzetbe fordítja.
- A gép működése közben az időmérő nullázásához nyomja meg az on/zero gombot.

## Felhasználási útmutató

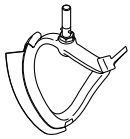
- Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó hozzávalóktól.



**K-keverő**
Tészták, kekszek, sütemények, bevonatok, töltelékek, ekler fánk és burgonyapüré készítéséhez.

**Tanácsok és tippek**
- A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet.
- A hozzávalók alapos összekeverése érdekében gyakran állítsa meg a keverést és a simítólapáttal kaparja le az edény falát.
- A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg hozzávalókat használni (hacsak a recept mást nem ír elő).

| **Recept/feldolgozás** | | **(Max.)** | | | | | **(Perc)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Sütemény és kekszek – zsiradék bedolgozása lisztbe | Liszt súlya | 340 g | 680 g | 500 g | 910 g | Min. → 1 | 2 |
| Tésztaporok | Teljes súly | 800 g | 2 kg | 2 kg | 4 kg | Min. → Max. | 45 – 60 s |



**Krémkeverő lapát**
Lágy hozzávalók krémesítésére és keverésére

**Tanácsok és tippek**
- A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet.
- Amikor tészta készítéséhez összedolgozza a zsiradékot és a cukrot, a zsiradék lágy, szobahőmérsékletű legyen.

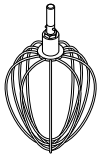
| **Recept/feldolgozás** | **(Max.)** | | | | | **(Perc)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Vaj/margarin és cukor összedolgozása | 890 g | 2,6 kg | 1,8 kg | 4,5 kg | Min. → Max. | 4 |
| Tojás bedolgozása tésztakeverékbe | | | | | Min. → Max. | 1 – 4 |
| Liszt, gyümölcs stb. bekeverése | | | | | Min. → 1 | 30–60 s |

Felhasznált tojás mérete = közepes (53–63 g).

* Csökkentse a maximális kapacitást, ha az 5 literes edényt használja a KVL85 gépnél. Ennek oka, hogy kisebb kapacitású edényt használ Chef XL méretű keverőszárakkal.

## Felhasználási útmutató

- Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó hozzávalóktól.
- A legjobb eredmény elérése érdekében sütemény készítéséhez mindig lágy, szobahőmérsékletű vajat és margarint használjon.



**Habverő**
Tojáshoz, tejszínhez és szuflékhoz.

**Fontos**
- A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet.
- **Sűrű keverékekhez (pl. margarin és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.**
- A legjobb eredményt akkor lehet elérni, ha a tojás szobahőmérsékletű. Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy se a habverőn, se a keverőedényen ne legyen tojássárgája- vagy zsírmaradék.

| **Recept/feldolgozás** | **(Max.)** | | | | | **(Perc)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Tojásfehérje | 6 (210 g) | 12 (420 g) | 8 (280 g) | 16 (560 g) | Min. → Max. | 1½ - 2 |
| Zsiradék nélküli tész-taalapok | 620 g | 930 g | 620 g | 930 g | | 4-6 |
| Tejszín | 0,35 L | 1 L | 0,5 L | 2 L | Min → 4-6 | 1 ½ - 3 |
| Majonéz<br>• A legjobb eredmény elérése érdekében az olaj hozzáadása után kaparja le az edény falát, és a legnagyobb sebességgel járassa még 10 másodpercig. | 2 tojássárgája<br>10 g mustár<br>200 ml növényi olaj | | | | Max. | 1 – 1 ½ |
| Palacsintatészta<br>• Először a lisztet öntse az edénybe, majd ezután a nedves hozzávalókat.<br>• A hozzávalók összedolgozása érdekében a legkisebb sebességgel végezze a keverést. | 250 g liszt<br>500 g tej<br>200 g tojás | | | | „Min” sebességfokozaton 10 másodpercig. Ezután növelje a legnagyobb sebességre 45–60 másodpercig | 1 |

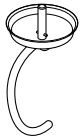
Felhasznált tojás mérete = közepes (53–63 g).

**Felhasznált tejszín = Legalább 38% zsírtartalmú friss tejszín.**

* Csökkentse a maximális kapacitást, ha az 5 literes edényt használja a KVL85 gépnél. Ennek oka, hogy kisebb kapacitású edényt használ Chef XL méretű keverőszárakkal.

## Felhasználási útmutató

- Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó hozzávalóktól.
- A legjobb eredmény elérése érdekében sütemény készítéséhez mindig lágy, szobahőmérsékletű vajat és margarint használjon.



**Dagasztóeszköz**
Kelt tésztához

**Tanácsok és tippek**
**Fontos**
- **Tészta dagasztásához a géphez kapott legnagyobb edényt használja.**
  **KVC85 – 5 literes edény**
  **KVL85 – 7 literes edény**
- **Soha ne lépje túl a megadott maximális mennyiségeket – a készülék túlterhelését okozhatja.**
- Ha a gép motorja erőlködik, a tészta felét vegye ki a keverőedényből, és dagassza két részletben.
- A hozzávalók akkor keverednek el a legjobban, ha először a folyadékot önti a keverőedénybe.

**Élesztő**
- **Szárított élesztő** (az a típus, amelyet aktiválni kell): öntse a meleg vizet az edénybe. Ezután adja hozzá az élesztőt és a cukrot, és hagyja állni 10 percig, amíg enyhén habos lesz.
- **Friss élesztő:** morzsolja be a lisztbe.
- **Egyéb élesztők:** kövesse a gyártó utasításait.
- Těsto dejte do vymaštěného polyetylenového sáčku nebo mísy zakryté utěrkou. Pak nechte na teplém místě vykynout na dvojnásobek objemu.

| **Recept/feldolgozás** | | **(Max.)** | | | | | **(Minuty)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef *5 l edény** | | **KVL85 Chef XL 7 l edény** | | | |
| | | **Min.** | **Max.** | **Min.** | **Max.** | | |
| Kenyértészta (élesztővel készült, kemény) | Meleg víz | 195 g | 755 g | 195 g | 895 g | Min. 1 | 60 s 3—4 |
| | Fehér kenyérliszt (sikérben gazdag) | 350 g | 1,36 kg | 350 g | 1,6 kg | | |
| | Gyorsélesztő | 6 g | 22 g | 6 g | 25 g | | |
| | Disznózsír | 10 g | 27 g | 10 g | 30 g | | |
| | Só | 3 g | 14 g | 3 g | 16 g | | |
| | Teljes súly | 564 g | 2,18 kg | 564 g | 2,56 kg | Újrada-gasztás „1” fokozaton | 60 s |
| Lágy kelt tészta (vajjal és tojással dúsítva) | Liszt súlya | 250 g | 1,3 kg | 250 g | 1,6 kg | Min. 1 | 60 s 3—4 |
| | Teljes súly | 478 g | 2,5 kg | 478 g | 3,1 kg | Újrada-gasztás „1” fokozaton | 60 s |

Felhasznált tojás mérete = közepes (53–63 g).

## A fröccsenésgátló felszerelése és használata

**Lásd M – N ábrák**

1 Hajtsa fel a gépkart úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön.
2 Helyezze az edényt az alapra.
3 Nyomja a fröccsenésgátlót a gépkar alsó részébe úgy, hogy az rögzüljön. A felemelhető résznek az ábrán látható módon kell elhelyezkednie.
4 Illessze a kívánt keverőszárat az aljzatba.
5 Hajtsa le a gépkart.

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

6 A fröccsenésgátló fedél levételéhez hajtsa fel a gépkart és tolja lefelé a fedelet.

## A keverőszár beállítása

**Lásd O ábrák**

**K-keverő és habverő**

A keverőszárak gyárilag be vannak állítva a tartozék edényhez, és nincs szükség a külön beállításukra.
Ha mégis módosítani szeretné a keverőszár magasságát, akkor használjon egy megfelelő méretű villáskulcsot:

TYPE KVC85 = 15 mm
TYPE KVL85 = 19 mm

Kövesse az alábbi utasításokat:

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

- Megjegyzés: A villáskulcs az ábrán csak illusztrációs célokat szolgál.

**Dagasztóeszköz**

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

## A gépkarfedél felhelyezése és levétele

**Lásd P – U ábrák**

1 Vegye le a kis sebességű és a nagy sebességű meghajtó nyílásának a fedelét.
2 A rögzítőfület benyomva emelje meg a gépkarfedelet és csúsztassa előre.
3 Másik gépkarfedél felhelyezéséhez illessze a gépkarfedél végén lévő csapokat a kis sebességű meghajtó nyílásánál található két furatba.
4 A rögzítőfület benyomva tartva nyomja le a gépkarfedelet a helyére a gépkaron.
5 Helyezze vissza a kis sebességű és a nagy sebességű meghajtó nyílásának a fedelét.

## A krémkeverő lapát összeszerelése

**Lásd V – X ábrák**

**A törlőlapát felszerelése**

- A törlőlapát gyárilag fel van szerelve, és a tisztításhoz mindig vegye le.

1 Óvatosan illessze a rugalmas törlőlapátot a keverőlapátra úgy, hogy a törlőlapát alapját behelyezi a nyílásba, majd az egyik végét finoman bepattintja a helyére a horonyba. Ezt ismételje meg a másik oldalon is.

## A készülék tisztítása

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

**Meghajtóegység, meghajtófedelek és gépkarfedél**

- Törölje meg egy nedves ronggyal, majd szárítsa meg.
- Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe.

**Edény**

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

**Keverőszárak és fröccsenésgátló**

- Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg, vagy a tisztításhoz használja a mosogatógépet.

## Recept

**Szilvapác**

*185 g folyós méz*
*25 g puha aszalt szilva*
*25 ml víz*

1 Öntse az összes hozzávalót a mini darálóba. Éjszaka tartsa hűtőszekrényben.
2 Szerelje fel a tartozékot a konyhagépre.
3 Kapcsolja 6 másodpercre rövid üzem állásba.
4 Használja fel ízlés szerint.

## Szerviz és vevőszolgálat

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

- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

| Hibaelhárítási útmutató | | |
|---|---|---|
| **Hiba** | **A hiba lehetséges oka** | **Megoldás** |
| A habverő vagy a K-keverő az edény aljának ütközik vagy az edény alján nem kever tökéletesen. | A keverőszár magassága nem jó, be kell állítani. | Állítsa be a magasságot egy megfelelő villáskulccsal – lásd „A keverőszár beállítása” részt. |
| A kis sebességű meghajtó tartozéka nem szerelhető fel. | Ellenőrizze, hogy a tartozék kompatibilis-e a konyhagépével. Twist csatlakozású tartozékra van szükség (KAX típus) TWIST CONNECTION | A tartozéknak KAX (Twist) csatlakozásúnak TWIST CONNECTION kell lennie, akkor csatlakoztatható a meghajtóhoz.<br>Ha olyan tartozéka van, amelyik Bar BAR csatlakozású, akkor az a KAT002ME adapterrel csatlakoztatható a konyhagép Twist csatlakozójához.<br>*Bővebb tájékoztatásért látogasson el a következő webhelyre: www.kenwoodworld.com/twist* |
| A „gép készen áll” lámpa villog, amikor a konyhagép hálózati csatlakozóját először bedugja a konnektorba. | A sebességszabályozó nem az „O” helyzetben van.<br><br>A gépkar felemelt állásban van, vagy nincs megfelelően rögzítve a zárral. | Ellenőrizze, és ha szükséges, állítsa a sebességszabályozót az „O” helyzetbe.<br>Ellenőrizze, hogy a konyhagép gépkarja megfelelően rögzítve legyen a zárral. |
| A konyhagép leáll működés közben.<br><br>A mérleg kijelzőjén az E26 vagy E27 hibaüzenet jelenik meg. | A túlterhelés vagy túlmelegedés elleni védelem bekapcsolt. Túllépte a maximális kapacitást. | Húzza ki a hálózati csatlakozót, és ellenőrizze, nem okoz-e valami elakadást vagy nincs-e túltöltve.<br>Állítsa a sebességszabályozót az „O” állásba, és indítsa el újra.<br>Ha a gép nem működik, vegyen ki valamennyit a keverékből, hogy csökkentse a terhelést, és indítsa el újra.<br>Ha még ez sem oldja meg a problémát, akkor húzza ki a hálózati csatlakozót, és várjon 15 percig. A hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba, és indítsa újra a készüléket.<br>Ha a gép a fenti eljárás után sem indul el újra, forduljon a vevőszolgálathoz. |

| Hibaelhárítási útmutató (folytatás) | | |
|---|---|---|
| **Hiba** | **A hiba lehetséges oka** | **Megoldás** |
| A „gép készen áll” lámpa nem ég, pedig a konyhagép hálózati csatlakozója be van dugva a konnektorba. | A konyhagép hálózati csatlakozója 30 percnél tovább be volt dugva a konnektorba, de a gépet nem működtették, és készenléti üzemmódra váltott. | A gép alaphelyzetbe állításához fordítsa el a sebességszabályozót a „min” állásba, majd vissza az „O” állásba. |
| **Mérleg funkció** | | |
| Használata közben a kijelző folyamatosan [- - - -]-t mutat. | A kijelző a készülék működése közben lefagy.<br>A kijelző negatív értéket mutat a kijelző „nullázásának” elmaradása vagy az edény eltávolítása miatt.<br>A mért mennyiség túl kicsi. | Normál működés.<br><br>Nullázza a kijelzőt, vagy tegye vissza a hiányzó hozzávalókat, vagy helyezze vissza az edényt.<br><br>Nagyon kis mennyiségeket mérjen teáskanállal vagy evőkanállal. |
| Megváltozott a mért súly a kijelzőn. | Használat közben elmozdították a készüléket. | A mérés előtt a konyhagépet mindig száraz, sík felületre helyezze.<br>Ne mozgassa a konyhagépet a mérési funkció használata közben.<br>Nullázza le a kijelzőt a következő összetevő mérése előtt. |
| A kijelző kikapcsolt | A konyhagép hálózati csatlakozója nincs bedugva a konnektorba.<br>A kijelző automatikusan kikapcsol, ha 5 perc után is ugyanazt a mérési értéket mutatja. | A hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.<br><br>Nyomja meg a BE/NULLÁZÓ gombot egyszer, és a kijelző kigyullad. |
| A kijelzőn ez látható: [0 – Ld] | A mérési funkció túlterhelt<br><br>Túlzott erőt gyakorolt a konyhagépre. | Ne lépje túl a 6 kg maximális mérési kapacitást.<br>Ne tegye ki a konyhagépet túlzott erőhatásnak, mert ezzel károsíthatja a mérőérzékelőt. |

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

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

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

**Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje**

## Robot kuchenny marki Kenwood – podstawowe informacje

Gratulujemy zakupu urządzenia marki Kenwood. Dzięki tak szerokiej gamie dostępnych nasadek to więcej niż tylko mikser. To najnowocześniejszy robot kuchenny. Mamy nadzieję, że korzystanie z niego będzie czystą przyjemnością.

Silny. Niezawodny. Wielofunkcyjny. Kenwood.

# Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- Przed zakładaniem i wyjmowaniem końcówek lub nasadek, po użyciu urządzenia oraz przed przystępowaniem do czyszczenia przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”(wyłączony) i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Do obracających się elementów i zamontowanych na urządzenie nasadek nie zbliżać części ciała, włosów, biżuterii i luźnych części garderoby.
- Pracującego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie uruchamiać robota z głowicą w pozycji uniesionej.
- Do mechanizmu zawiasowego nie wkładać palców i innych części ciała.
- Nie dopuszczać, by w miejscach dostępnych dla dzieci przewód sieciowy zwisał z blatu, na którym stoi urządzenie.
- Nie dopuszczać do zamoczenia korpusu z silnikiem, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Nie stosować niekompatybilnych nasadek ani kilku nasadek jednocześnie.

- Nie przekraczać ilości podanych w tabeli maksymalnych dopuszczalnych ilości składników.
- Korzystając z nasadek, zapoznać się z załączoną do danej nasadki instrukcją bezpieczeństwa i stosować do niej.
- Podczas podnoszenia urządzenia zachować ostrożność, ponieważ jest ciężkie. Przed podniesieniem sprawdzić, czy głowica jest prawidłowo unieruchomiona w pozycji opuszczonej, a miska, przybory, osłony gniazd i przewód sieciowy nie są luźne.
- Podczas wymontowywania przyborów do użytku w misce po dłuższej pracy należy zachować ostrożność, ponieważ mogą one być gorące.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie dopuścić do tego, by bawiły się urządzeniem.
- Nie ruszać ani nie unosić głowicy miksera, gdy na robocie zamocowana jest jedna z nasadek, ponieważ może on utracić stabilność.
- Podczas przemieszczania urządzenia zawsze podnosić je, trzymając za podstawę i głowicę miksera. NIE podnosić ani nie przenosić urządzenia, trzymając za uchwyt miski.
- Nie należy obsługiwać urządzenia stojącego w pobliżu krawędzi blatu ani wystającego poza jego krawędź, ani nie stosować siły podczas obsługi nasadki zamocowanej na urządzeniu, ponieważ może to spowodować utratę stabilności i przewrócenie się urządzenia, co może skutkować urazem ciała użytkownika.
- Używanie przedłużaczy jest dozwolone pod warunkiem zachowania ostrożności podczas ich użytkowania. Podczas używania przedłużacza: 1) wartości zasilania podane na tabliczce znamionowej przedłużacza muszą być co najmniej tak wysokie, jak wartości podane na tabliczce znamionowej urządzenia; 2) przewód należy ułożyć tak, by nie zwisał z blatów w miejscach, w których mogłoby go pociągnąć dziecko, lub w których można by się o niego przez przypadek potknąć. 3) należy stosować przedłużacz z uziemieniem z przewodem

trójżyłowym. Parametry elektryczne urządzenia podane są na spodzie obudowy.

- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Wartość maksymalna mocy urządzenia odnosi się do nasadki mini-rozdrabniacza/młynka pracującej pod największym obciążeniem i pobierającej największą ilość prądu. Pobór mocy innych przystawek może być mniejszy.

**Wyłącznie model KVC85**

- Nigdy nie używać osłony przeciwrozpryskowej z miską 3,5 l. Osłona przeciwrozpryskowa jest odpowiednia do użytku wyłącznie z miską 5 l.
- Nie mocować do miksera stojącego końcówek do użytku w misce w czasie, gdy wewnątrz miski 5 l znajduje się miska 3,5 l.
- Do zagniatania ciasta na chleb używać wyłącznie miski 5 l.

**Wyłącznie model KVL85**

- Nigdy nie używać osłony przeciwrozpryskowej z miską 5 l. Osłona przeciwrozpryskowa jest odpowiednia do użytku wyłącznie z miską 7 l.
- Nie mocować do miksera stojącego końcówek do użytku w misce w czasie, gdy wewnątrz miski 7 l znajduje się miska 5 l.
- Do zagniatania ciasta na chleb używać wyłącznie miski 7 l.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności

za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

**Przed podłączeniem do sieci**

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

**Przed pierwszym użyciem**

- Umyć części (zob. część pt. „Konserwacja i czyszczenie”).

## Oznaczenia

## Gniazda nasadek

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

## Mikser

4. Osłona gniazda obrotów wysokich
5. Głowica miksera
6. Kontrolka stanu gotowości miksera
7. Regulator prędkości obrotów
8. Przycisk zwalniający głowicę
9. Korpus z silnikiem
10. Waga Easyweigh
    a wyświetlacz
    b przycisk on/zero
    c przycisk kg/lb
11. Miska
12. Osłona gniazda obrotów niskich
13. Osłona głowicy
14. Ubijak „K”
15. Trzepaczka
16. Końcówka do zagniatania ciasta
17. Końcówka do ucierania
18. Łopatka
19. Osłona przeciwrozpryskowa

*Uwaga: klucz pokazany jest wyłącznie dla celów ilustracyjnych i nie jest załączony w zestawie.*

**Nasadki dodatkowe**

Do użytku z niniejszym robotem kuchennym dostępny jest szereg dodatkowych nasadek.
Więcej informacji znajduje się w ulotce dotyczącej nasadek, załączonej w zestawie z robotem. Na stronie www.kenwoodworld.com można zapoznać się z pełną gamą produktów oraz dowiedzieć, jak nabyć nasadkę niezałączoną w zestawie.

**Uwaga: nasadki pracujące na gnieździe obrotów niskich**

Gniazdo obrotów niskich w tym modelu robota kuchennego to gniazdo typu obrotowego (Twist), przeznaczone do nasadek ze złączem obrotowym (Twist). Nabywając nowe nasadki do napędu niskoobrotowego, należy sprawdzić, czy są one kompatybilne z posiadanym robotem. Kod produktu wszystkich nasadek ze złączem obrotowym rozpoczyna się literami „KAX”; oznaczone są one także logo systemu obrotowego: TWIST CONNECTION, umieszczonym na opakowaniu. Więcej informacji znajduje się na stronie www.kenwoodworld.com/twist.
Aby móc używać posiadanych już nasadek ze złączem belkowym (Bar) BAR, konieczne jest zastosowanie nakładki przejściowej KAT002ME, by można było podłączyć nasadkę do gniazda obrotowego (Twist) robota TWIST CONNECTION.
*Więcej informacji znajduje się na stronie www.kenwoodworld.com/twist.*

## Użytkowanie robota kuchennego

**Zob. ilustracje A – I**

1 Nacisnąć przycisk zwalniający głowicę i unieść głowicę miksera – tak, by zablokowała się w pozycji uniesionej.
2 Zamocować miskę i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
3 Wybraną końcówkę włożyć do gniazda, a następnie wsunąć głębiej i przekręcić, aby zablokować ją na miejscu.
Uwaga: jeżeli ubijak „K" lub trzepaczka nie sięga składników znajdujących się na dnie miski, zapoznać się z informacjami podanymi w części „Regulacja wysokości końcówki".
4 Opuścić głowicę miksera, naciskając przycisk zwalniający głowicę i opuszczając głowicę do momentu, aż zablokuje się w pozycji opuszczonej.
5 Podłączyć urządzenie do sieci zasilającej. Włączyć urządzenie – przekręcić regulator prędkości na wybrane ustawienie. Do trybu pracy przerywanej (krótkich serii pracy na najwyższej prędkości obrotów) użyć ustawienia (P).
6 Po zakończeniu pracy przekręcić regulator prędkości do pozycji „O" (wyłączony) i wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazda.
7 Zwolnić końcówkę: przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją odblokować, a następnie wyjąć z gniazda.

**Wskazówki**

- Funkcja ⚡ może być używana do łączenia lżejszych bądź rzadszych składników z gęstszymi masami, np. podczas przygotowywania bez, musów owocowych, biszkoptów i sufletów oraz do wolnego łączenia mąki i owoców z resztą składników na ciasta. Mikser będzie pracować na stałej, wolnej prędkości obrotów.

**Uwaga**

Przed korzystaniem z innych gniazd należy sprawdzić, czy w misce nie jest zamontowana ani przechowywana jedna z końcówek lub przyborów.

## Użytkowanie wagi

**Zob. ilustracje J – L**

1 Zamocować miskę.
2 Nacisnąć przycisk on/zero – na wyświetlaczu zamiga symbol ---- , a następnie 0.
3 Nacisnąć przycisk kg/lb, aby wybrać jednostkę (gramy lub uncje). Po włączeniu urządzenie automatycznie wybiera ustawienie kg/g.

- Urządzenie waży skokowo co 1 g, dlatego też zaleca się odmierzanie niewielkich ilości składników za pomocą łyżki stołowej/łyżeczki.
- Aby wyzerować wagę, jednokrotnie nacisnąć przycisk on/zero.

4 Zważyć składniki, wsypując je bezpośrednio do miski.

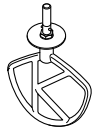
Uwaga: Przed ważeniem urządzenie należy umieścić na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
Podczas ważenia nie należy wywierać nacisku na mikser ani na miskę, gdyż wpłynie to na dokładność wyniku.
Funkcji ważenia można używać zarówno przy uniesionej, jak i opuszczonej głowicy miksera.

## Minutnik

- Podczas pracy wyświetlacz automatycznie pokazuje upływający czas.
- Minutnik odliczy czas do maksymalnie 30 minut i przerwie (na maksymalnie 30 sekund) za każdym przesunięciem regulatora prędkości do pozycji „O".
- Aby wyzerować minutnik w czasie pracy urządzenia, nacisnąć przycisk ON/ZERO.

## Tabela zaleceń

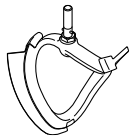
- Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.



**Ubijak „K”**
Do przygotowywania różnego rodzaju ciast, ciastek, lukru, polew, mas, nadzienia, eklerów i purée z ziemniaków.

**Porady i wskazówki**
- Aby uniknąć rozchlapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo.
- Aby całkowicie połączyć składniki ze sobą, mieszanie należy często przerywać i zgarniać składniki osadzające się na bokach miski.
- Do ciast używać zimnych składników, chyba że w przepisie podano inaczej.

| **Przepis/sposób użycia** | | **(Maks.)** | | | | | **(Minuty)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Ciasta i ciastka – wcieranie tłuszczu do mąki | Waga mąki | 340 g | 680 g | 500 g | 910 g | Min. → 1 | 2 |
| Jednoetapowe ciasta w proszku | Waga całkowita | 800 g | 2 kg | 2 kg | 4 kg | Min. → Maks. | 45 – 60 sekund |



**Końcówka do ucierania**
Do ucierania i mieszania miękkich składników

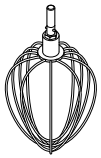
**Porady i wskazówki**
- Aby uniknąć rozchlapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo.
- Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć go przed użyciem.

| **Przepis/sposób użycia** | **(Maks.)** | | | | | **(Minuty)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Ucieranie masła/margaryny z cukrem | 890 g | 2,6 kg | 1,8 kg | 4,5 kg | Min. → Maks. | 4 |
| Wbijanie jaj do mieszanek na ciasta | | | | | Min. → Maks. | 1 – 4 |
| Łączenie składników lżejszych, rzadszych itp. (np. mąki, owoców) z pozostałymi składnikam | | | | | Min. → 1 | 30 – 60 sekund |

Wielkość jaj użytych w przepisie = średnie (waga: 53-63 g).
* Podczas stosowania miski 5 l na modelu KVL85 maksymalna pojemność jest niższa. Wynika to z zastosowania miski o mniejszej pojemności z przyborami w rozmiarze Chef XL.

## Tabela zaleceń

- Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.
- Najlepsze wyniki podczas przygotowywania ciast daje używanie zawsze miękkiego masła lub margaryny o temperaturze pokojowej.



**Trzepaczka**
Do jaj, śmietany i sufletów.

**Uwaga**
- Aby uniknąć rozchlapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo.
- **Nie używać trzepaczki do gęstych mieszanin (jednoetapowe ciasta w proszku i ucieranie cukru z tłuszczem), ponieważ można w ten sposób ją uszkodzić.**
- Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej. Przed ubijaniem białek sprawdzić, czy w misce i na trzepaczce nie ma pozostałości tłuszczu bądź żółtek.

| **Przepis/sposób użycia** | **(Maks.)** | | | | | **(Minuty)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Białka | 6 (210 g) | 12 (420 g) | 8 (280 g) | 16 (560 g) | Min. → Maks. | 1½ - 2 |
| Beztłuszczowe ciasta biszkoptowe | 620 g | 930 g | 620 g | 930 g | | 4-6 |
| Śmietana | 0,35 L | 1 L | 0,5 L | 2 L | Min → 4-6 | 1 ½ - 3 |
| Majonez<br>• Aby uzyskać możliwie najlepsze wyniki, po dodaniu oleju zgarnąć składniki z boków miski i mieszać przez kolejne 10 sekund na maksymalnej prędkości. | 2 żółtka<br>10 g musztardy<br>200 ml oleju roślinnego | | | | Maks. | 1 – 1 ½ |
| Ciasto naleśnikowe<br>• Do miski najpierw dodać mąkę, a następnie składniki mokre.<br>• Mieszać na prędkości minimalnej, aby połączyć składniki. | 250 g mąki<br>500 g mleka<br>200 g jaj | | | | Rozpocząć na prędkości minimalnej ( „Min.") przez 10 sekund, następnie na 45 – 60 sekund zwiększyć prędkość do maksymalnej („Maks.). | 1 |

Wielkość jaj użytych w przepisie = średnie (waga: 53-63 g).
**Użyta śmietana do ubijania = świeża śmietana do ubijania o minimalnej zawartości 38% tłuszczu.**
* Podczas stosowania miski 5 l na modelu KVL85 maksymalna pojemność jest niższa. Wynika to z zastosowania miski o mniejszej pojemności z przyborami w rozmiarze Chef XL.

## Tabela zaleceń

- Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.

**Końcówka do zagniatania ciasta**
Do mieszanek na ciasto drożdżowe

**Porady i wskazówki**
**Uwaga**
- **Do wyrabiania ciasta używać największej miski dołączonej do urządzenia.**
  **KVC85 – miska 5 l**
  **KVL85 – miska 7 l**
- **Nie przekraczać podanej maksymalnej ilości składników – może to spowodować przeciążenie urządzenia.**
- Jeżeli słychać, że silnik się przesila, wyłączyć urządzenie, wyjąć połowę ciasta i każdą połowę przygotować osobno.
- Składniki mieszają się najlepiej, gdy najpierw wlane zostaną składniki płynne.

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

| **Przepis/sposób użycia** | | **(Maks.)** | | | | | **(Minuty)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef *Miska 5 l** | | **KVL85 Chef XL Miska 7 l** | | | |
| | | **Min.** | **Maks.** | **Min.** | **Maks.** | | |
| Ciasto na chleb (twarde ciasto drożdżowe) | Ciepłej wody | 195 g | 755 g | 195 g | 895 g | Min. 1 | 60 sekund 3-4 |
| | Wysokoglutenowej oczyszczonej mąki chlebowej | 350 g | 1,36 kg | 350 g | 1,6 kg | | |
| | Drożdży o szybkim działaniu | 6 g | 22 g | 6 g | 25 g | | |
| | Smalcu | 10 g | 27 g | 10 g | 30 g | | |
| | Soli | 3 g | 14 g | 3 g | 16 g | | |
| | Waga całkowita | 564 g | 2,18 kg | 564 g | 2,56 kg | Zagnieść ponownie na prędkości 1 | 60 sekund |
| Miękkie ciasto drożdżowe (z dodatkiem masła i jaj) | Waga mąki | 250 g | 1,3 kg | 250 g | 1,6 kg | Min. 1 | 60 sekund 3-4 |
| | Waga całkowita | 478 g | 2,5 kg | 478 g | 3,1 kg | Zagnieść ponownie na prędkości 1 | 60 sekund |

Wielkość jaj użytych w przepisie = średnie (waga: 53-63 g).

## Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej

**Zob. ilustracje M – N**

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

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

6 Zdjąć osłonę przeciwrozpryskową, unosząc głowicę miksera i naciskając osłonę.

## Regulacja wysokości końcówki

**Zob. ilustracje O**

**Ubijak „K" i trzepaczka**
Właściwa wysokość zawieszenia końcówek w załączonej w zestawie misce ustalana jest fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji.
Jeżeli jednak zajdzie potrzeba wyregulowania wysokości końcówki, należy użyć odpowiedniego klucza:

TYPE KVC85 = 15 mm
TYPE KVL85 = 19 mm

Następnie postępować według poniższych wskazówek.

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

- Uwaga: klucz pokazany jest wyłącznie dla celów ilustracyjnych.

**Końcówka do zagniatania ciasta**
Wysokość tej końcówki została ustawiona fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji.

## Mocowanie i zdejmowanie osłony głowicy

**Zob. ilustracje P – U**

1 Zdjąć osłony gniazd wolnych i szybkich obrotów.
2 Przy wciśniętym klipsie blokującym unieść osłonę głowicy i przesunąć ją do przodu.
3 Aby zamocować inną osłonę głowicy, wsunąć kołki na końcu nakrywki głowicy w dwa otwory w gnieździe wolnych obrotów.

4 Naciskając klips blokujący, wcisnąć osłonę głowicy na miejsce na głowicy miksera.
5 Ponownie założyć osłony gniazd wolnych i szybkich obrotów.

## Montaż końcówki do ucierania

**Zob. ilustracje V – X**

**Montaż pióra wycieraka**

- Pióro wycieraka zostało zamocowane fabrycznie, a przed każdym czyszczeniem należy je zdjąć.

1 Ostrożnie założyć elastyczne pióro na końcówkę, wpasowując podstawę pióra w otwór, następnie wsunąć jedną połowę pióra w rowek, a potem koniec zahaczyć o haczyk w górnej części końcówki. W taki sam sposób nałożyć drugą połowę pióra.

## Konserwacja i czyszczenie

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

**Korpus z silnikiem, osłony gniazd i osłona głowicy**

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.
- Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać elementów w wodzie.

**Miski**

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

**Końcówki i osłona przeciwrozpryskowa**

- Umyć ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.

## Przepis

**Marynata śliwkowa**

*185 g płynnego miodu*
*25 g miękkich śliwek*
*25 ml wody*

1 Wszystkie składniki umieścić w mini-rozdrabniaczu/młynku. Wstawić na noc do lodówki.
2 Zamocować nasadkę na robocie kuchennym.
3 Na 6 sekundy włączyć tryb pracy przerywanej.
4 Stosować w preferowany sposób.

## Serwis i punkty obsługi klienta

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

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

**WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNEGO Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO (WEEE)**

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi.
Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

| Rozwiązywanie problemów | | |
|---|---|---|
| **Problem** | **Przyczyna** | **Rozwiązanie** |
| Trzepaczka lub ubijak „K” uderza o dno miski lub nie sięga składników znajdujących się na jej dnie. | Niewłaściwa wysokość zawieszenia końcówki – należy ją wyregulować. | Wyregulować wysokość za pomocą odpowiedniego klucza – zob. część pt. „Regulacja wysokości końcówki”. |
| Nasadki do pracy na gnieździe obrotów niskich nie da się zamocować. | Sprawdzić, czy nasadka jest kompatybilna z posiadanym modelem robota. Wymagana jest nasadka ze złączem obrotowym (model KAX) TWIST CONNECTION | Aby pasować do gniazda, nasadka musi być wyposażona w złącze obrotowe KAX TWIST CONNECTION .<br>Aby móc używać posiadanych już nasadek ze złączem belkowym BAR , konieczne jest zastosowanie nakładki przejściowej KAT002ME, by można było podłączyć nasadkę do gniazda obrotowego (Twist) robota. *Więcej informacji znajduje się na stronie www.kenwoodworld.com/twist.* |
| Kontrolka stanu gotowości miksera miga po podłączeniu robota do źródła zasilania. | Regulator prędkości nieznajduje się w pozycji „O”.<br>Głowica miksera znajduje się w pozycji uniesionej lub nie została prawidłowo zablokowana. | Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”.<br><br>Sprawdzić, czy głowica robota została prawidłowo zablokowana. |
| Robot zatrzymuje się podczas pracy.<br><br>Wyświetlacz wagi pokazuje komunikat o błędzie E26 lub E27. | Włączyła się ochrona przeciążeniowa lub system zabezpieczający przed przegrzaniem.<br>Przekroczono maksymalną ilość składników. | Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i sprawdzić, czy nic nie przeszkadza w pracy wurządzenia lub nie powoduje jego przeciążenia.<br>Przesunąć regulator prędkości dopozycji „O”, a następnie ponownie uruchomić urządzenie.<br>Jeżeli robot wciąż nie działa, wyjąć część składników z miski, aby odciążyć silnik, i ponownie uruchomić urządzenie.<br>Jeżeli powyższe czynności nie rozwiązują problemu, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i odczekać 15 minut. Włożyć wtyczkę do gniazdka i ponownie włączyć urządzenie.<br>Jeżeli po wykonaniu powyższej procedury robot nadal się nie uruchamia, należy skontaktować się z działem obsługi klienta. |

| Rozwiązywanie problemów | | |
|---|---|---|
| **Problem** | **Przyczyna** | **Rozwiązanie** |
| Kontrolka stanu gotowości nie świeci się w czasie, gdy robot jest podłączony do źródła zasilania. | Robot był podłączony do zasilania przez ponad 30 minut, ale nie został użyty i przeszedł do trybu czuwania. | Przesunąć regulator prędkości do pozycji „Min”, a następnie ponownie do pozycji „O”, aby zresetować urządzenie. |
| **Funckja ważenia** | | |
| Wyświetlacz pokazuje [- - - -]. | Ekran zawiesza się podczas pracy urządzenia. Wyświetlacz pokazuje odczyt ujemny z powodu niewyzerowania wyświetlacza i nieusunięcia z szali składników albo zdjęcia miski.<br>Waga ważonego składnika jest za mała. | Działanie normalne.<br><br>Należy albo wyzerować wyświetlacz, ponownie położyć na szali brakujące składniki, albo ponownie zamocować miskę.<br><br>W celu zważenia bardzo małych ilości korzystać z łyżeczki lub łyżki. |
| Zmiana wagi na wyświetlaczu. | W trakcie pracy podstawa zasilająca była przesuwana. | Przed ważeniem robot Kitchen Machine należy umieścić na suchej i płaskiej powierzchni.<br>Podczas pracy wagi robota nie należy przesuwać.<br>Przed przystąpieniem do ważenia kolejnych składników, wyzerować wyświetlacz. |
| Ekran wyświetlacza jest wyłączony | Wtyczka robota Kitchen Machine została wyjęta z gniazdka.<br>Wyświetlacz wyłączy się automatycznie, jeżeli przez pięć minut będzie na nim wyświetlana ta sama wartość. | Podłączyć wtyczkę urządzenia do gniazda.<br><br>Wcisnąć przycisk ON/ZERO raz — wyświetlacz zacznie się świecić. |
| Na ekranie wyświetlany jest napis [0 – Ld] | Waga jest przeciążona.<br><br>Na robota Kitchen Machine zadziałano przy użyciu zbyt dużej siły | Nie wolno przekraczać maksymalnego obciążenia wagi, wynoszącego 6 kg.<br>Robota Kitchen Machine nie należy poddawać działaniu zbyt dużej siły, ponieważ może to spowodować uszkodzenie czujnika wagi. |

**Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση**

## Γνωρίστε την Κουζινομηχανή Kenwood

Συγχαρητήρια για την αγορά ενός προϊόντος Kenwood. Με τόσο μεγάλη ποικιλία εξαρτημάτων, είναι κάτι περισσότερο από ένα μίξερ. Είναι μια Κουζινομηχανή με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας. Ελπίζουμε να την απολαύσετε.

Ανθεκτική. Αξιόπιστη. Πολυχρηστική. Kenwood.

# ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- Γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης «O» και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εργαλείων/εξαρτημάτων, μετά από τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Διατηρείτε τα μέλη του σώματος, τα μαλλιά, τα κοσμήματα και τα χαλαρά ρούχα μακριά από τα κινούμενα μέρη και τα εξαρτήματα που έχουν τοποθετηθεί.
- Ποτέ μην αφήνετε την Κουζινομηχανή χωρίς επίβλεψη ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την Κουζινομηχανή όταν η κεφαλή βρίσκεται σε όρθια θέση.
- Μην τοποθετείτε τα δάχτυλά σας κ.λπ. στα σημεία σύνδεσης.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα του μοτέρ, το καλώδιο ή το φις.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένα εξαρτήματα ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα τη φορά.

- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις ποσότητες που αναγράφονται στον πίνακα για τις μέγιστες χωρητικότητες.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα, διαβάζετε και ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας που παρέχονται μαζί με τη συσκευή.
- Να είστε προσεκτικοί όταν σηκώνετε αυτή τη συσκευή, γιατί είναι βαριά. Προτού σηκώσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή έχει ασφαλίσει σωστά στην κάτω θέση και ότι το μπολ, τα εργαλεία, τα καλύμματα των υποδοχών και το καλώδιο είναι σε ασφαλή θέση.
- Να προσέχετε όταν αφαιρείτε τα εργαλεία του μπολ μετά από παρατεταμένη χρήση, καθώς μπορεί να είναι καυτά.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Μην μετακινείτε ή ανασηκώνετε την κεφαλή του μίξερ ενώ βρίσκεται προσαρτημένο εκεί ένα εξάρτημα, καθώς μπορεί να αποσταθεροποιηθεί η Κουζινομηχανή.
- Κατά τη μετακίνηση της συσκευής να την σηκώνετε πάντα κρατώντας την από τη βάση και την κεφαλή του μίξερ. Μην σηκώνετε ή μεταφέρετε τη συσκευή από τη λαβή του μπολ.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας κοντά στην άκρη της επιφάνειας εργασίας ή ενώ προεξέχει από την επιφάνεια εργασίας ούτε να ασκείτε δύναμη όταν τοποθετείτε το εξάρτημα, διότι με αυτόν τον τρόπο η συσκευή μπορεί να αποσταθεροποιηθεί, να ανατραπεί και ενδεχομένως να προκληθεί τραυματισμός.
- Το κοντό καλώδιο παροχής ρεύματος χρησιμοποιείται έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος να μπερδευτεί ή να προκαλέσει πτώση. Τα καλώδια επέκτασης πρέπει να χρησιμοποιούνται με προσοχή. Όταν χρησιμοποιείται καλώδιο επέκτασης: 1) Οι αναγραφόμενες τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών του καλωδίου επέκτασης θα πρέπει να είναι τουλάχιστον αντίστοιχες με τις

τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών της συσκευής, και 2) το καλώδιο θα πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην κρέμεται από τον πάγκο ή το τραπέζι από όπου μπορεί να το τραβήξουν παιδιά ή να σκοντάψει κάποιος κατά λάθος. 3) Το καλώδιο επέκτασης θα πρέπει να είναι τρίκλωνο καλώδιο γείωσης. Τα ηλεκτρικά χαρακτηριστικά της συσκευής αναγράφονται στο κάτω μέρος της μονάδας μοτέρ.

- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα μίνι κόφτη/μύλου που δέχεται το μεγαλύτερο φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.

**Μόνο για το μοντέλο KVC85**

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το προστατευτικό για το πιτσίλισμα με το μπολ των 3,5 λίτρων. Το προστατευτικό για το πιτσίλισμα είναι κατάλληλο μόνο για χρήση με το μπολ των 5 λίτρων.
- Μην τοποθετείτε κάποιο εργαλείο του μπολ στην κουζινομηχανή όταν το μπολ των 3,5 λίτρων βρίσκεται μέσα στο μπολ των 5 λίτρων.
- Για το ζύμωμα ψωμιού χρησιμοποιείτε μόνο το μπολ 5 λίτρων.

**Μόνο για το μοντέλο KVL85**

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το προστατευτικό για το πιτσίλισμα με το μπολ των 5 λίτρων. Το προστατευτικό για το πιτσίλισμα είναι κατάλληλο μόνο για χρήση με το μπολ των 7 λίτρων.

- Μην τοποθετείτε κάποιο εργαλείο του μπολ στην κουζινομηχανή όταν το μπολ των 5 λίτρων βρίσκεται μέσα στο μπολ των 7 λίτρων.
- Για το ζύμωμα ψωμιού χρησιμοποιείτε μόνο το μπολ 7 λίτρων.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

**Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα**
- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

**Πριν από την πρώτη χρήση**
- Πλύνετε τα μέρη: βλ. ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός».

## Επεξήγηση συμβόλων

### Υποδοχές εξαρτημάτων

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

### Μίξερ

④ Κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας
⑤ Κεφαλή του μίξερ
⑥ Ενσεικτική λυχνία κατάστασης μίξερ
⑦ Διακόπτης επιλογής ταχυτήτων
⑧ Μοχλός απασφάλισης της κεφαλής
⑨ Μονάδα μοτέρ
⑩ Ζυγαριά εύκολου ζυγίσματος
a οθόνη ενδείξεων
b κουμπί On/Zero
c κουμπί kg/lb
⑪ Μπολ
⑫ Κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας
⑬ Κάλυμμα κεφαλής
⑭ Χτυπητήρι K
⑮ Αναδευτήρι
⑯ Αναδευτήρας ζύμης
⑰ Αναδευτήρας Flexi
⑱ Σπάτουλα
⑲ Καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

*Σημείωση: Το γαλλικό κλειδί απεικονίζεται μόνο για λόγους εικονογράφησης και δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία.*

**Προαιρετικά εξαρτήματα**
Μια σειρά από προαιρετικά εξαρτήματα διατίθεται προς χρήση με την Κουζινομηχανή σας.
Διαβάστε το φυλλάδιο εξαρτημάτων που περιλαμβάνεται στη συσκευασία ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com για να δείτε την πλήρη σειρά και να ενημερωθείτε για το πώς να αγοράσετε ένα εξάρτημα που δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία.

**Σημείωση: Εξαρτήματα για υποδοχές χαμηλής ταχύτητας**

Η υποδοχή χαμηλής ταχύτητας στο μοντέλο της Κουζινομηχανής σας διαθέτει το σύστημα Twist Connection System. Είναι σχεδιασμένο να δέχεται εξαρτήματα του συστήματος Twist Connection System.

Όταν αγοράζετε νέα εξαρτήματα για την υποδοχή χαμηλής ταχύτητας θα πρέπει να ελέγχετε εάν είναι συμβατά με την Κουζινομηχανή σας. Όλα τα εξαρτήματα του συστήματος Twist Connection System αναγνωρίζονται από τον κωδικό προϊόντος που ξεκινά με KAX, καθώς και από το λογότυπο Twist TWIST CONNECTION που αναγράφεται στη συσκευασία.

Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.kenwoodworld.com/twist.

Εάν διαθέτετε εξαρτήματα του συστήματος Bar Connection System BAR, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τον προσαρμογέα KAT002ME, προκειμένου να τα συνδέσετε στο σύστημα Twist Connection System TWIST CONNECTION της Κουζινομηχανής σας.

*Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.kenwoodworld.com/twist.*

## Χρήση της Κουζινομηχανής σας

**Ανατρέξτε στις εικόνες A – I**

1 Πιέστε τον μοχλό ανύψωσης της κεφαλής προς τα κάτω και ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της.

2 Τοποθετήστε το μπολ, στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.

3 Τοποθετήστε το εργαλείο που χρειάζεστε στην υποδοχή. Έπειτα, πιέστε προς τα πάνω και στρέψτε το εργαλείο για να ασφαλίσει στη θέση του.

Σημείωση: Εάν το Χτυπητήρι K ή το Αναδευτήρι δεν επεξεργάζονται τα υλικά από το κάτω μέρος του μπολ, ανατρέξτε στην ενότητα «Προσαρμογή εργαλείων».

4 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ πιέζοντας τον μοχλό απασφάλισης της κεφαλής προς τα κάτω. Κατεβάστε την κεφαλή μέχρις ότου ασφαλίσει.

5 Συνδέστε στην παροχή ρεύματος. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στρέφοντας τον διακόπτη ταχυτήτων στην ταχύτητα που θέλετε. Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία (P) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας σε μέγιστη ταχύτητα.

6 Μετά τη χρήση, γυρίστε ξανά το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης «O» και αποσυνδέστε την Κουζινομηχανή σας από την πρίζα.

7 Απασφαλίστε το εργαλείο από την υποδοχή στρέφοντάς το δεξιόστροφα και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το.

**Συμβουλές**

- Η λειτουργία για ανακάτεμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ανακατεύετε ελαφριά υλικά σε πιο βαριά μείγματα, όπως, για παράδειγμα, μαρέγκες, μους, φρούτα με σαντιγί, γενοβέζικο παντεσπάνι και σουφλέ, και για να αναμειγνύετε σιγά σιγά το αλεύρι και τα φρούτα στα μείγματα για κέικ. Το μίξερ θα λειτουργεί σε σταθερά χαμηλή ταχύτητα.

**Σημαντικό**

Βεβαιωθείτε ότι κανένα εργαλείο του μπολ δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν βρίσκεται μέσα στο μπολ, όταν χρησιμοποιείτε άλλες υποδοχές.

## Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ζύγισης

**Ανατρέξτε στις εικόνες J – L**

1 Τοποθετήστε το μπολ.
2 Πατήστε το κουμπί on/zero, η οθόνη ενδείξεων θα αναβοσβήσει ---- και θα εμφανιστεί το 0.
3 Πατήστε το κουμπί (kg/lb) για να επιλέξετε γραμμάρια ή ουγγιές. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση της οθόνης θα είναι kg/g την πρώτη φορά που θα ανάψει.
- Η μονάδα ζυγίζει σε βαθμίδες του 1 γρ. και συνιστάται η μέτρηση σε κουταλάκια γλυκού/σούπας για το ζύγισμα μικρών ποσοτήτων.
- Για να μηδενίσετε, πατήστε μία φορά το κουμπί on/zero.

4 Ζυγίστε τα υλικά σας απευθείας μέσα στο μπολ.

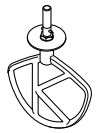
Σημείωση: Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνή, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια πριν από τη ζύγιση. Μην ασκείτε πίεση στο μίξερ ή το μπολ κατά τη ζύγιση, καθώς θα επηρεαστεί η ακρίβεια της ζυγαριάς. Η λειτουργία ζύγισης μπορεί να χρησιμοποιηθεί όταν η κεφαλή του μίξερ βρίσκεται είτε στην κάτω είτε στην επάνω θέση.

## Χρονομέτρηση

- Κατά τη διάρκεια λειτουργίας, η οθόνη ενδείξεων θα λειτουργεί αυτόματα ως χρονόμετρο.
- Το χρονόμετρο θα μετρά την πάροδο του χρόνου έως 30 λεπτά και θα κάνει παύση (για περίπου 30 δευτερόλεπτα) κάθε φορά που ο διακόπτης ταχυτήτων στρέφεται στη θέση «O».
- Για να μηδενίσετε το χρονόμετρο ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, πατήστε το κουμπί ON/ZERO.

## Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

- Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.



**Αναδευτήρας σχήματος K**
Για να παρασκευάζετε κέικ, μπισκότα, γλυκά, γλάσο, γέμιση γλυκών, εκλέρ και πουρέ πατάτας.

**Συμβουλές και υποδείξεις**
- Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά.
- Για να ενσωματωθούν πλήρως τα υλικά στο μείγμα, να διακόπτετε την ανάμειξη και να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ με τη σπάτουλα ανά τακτά διαστήματα.
- Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή γλυκών, εκτός εάν η συνταγή σας ζητά κάτι άλλο.

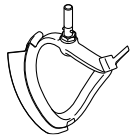
| **Συνταγή/Επεξεργασία** | | **(Μέγ.)** | | | | | **(Λεπτά)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Γλυκά και μπισκότα – προσθήκη βουτύρου στο αλεύρι | Βάρος αλευριού | 340 g | 680 g | 500 g | 910 g | Ελάχ.→ 1 | 2 |
| Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί | Συνολικό βάρος | 800 g | 2 kg | 2 kg | 4 kg | Ελάχ.→ Μέγ. | 45 – 60 δευτ. |

Μέγεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρος 53-63 g).

* Όταν χρησιμοποιείτε το μπολ 5 λίτρων στη συσκευή KVL85, μειώνετε τη μέγιστη ποσότητα. Ο λόγος για αυτό είναι ότι με τα εργαλεία του μπολ μεγέθους Chef XL, θα πρέπει να χρησιμοποιείτε το μπολ μικρότερης χωρητικότητας.

## Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

- Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.



**Αναδευτήρας Flexi**
Για μείγματα με κρεμώδη υφή και την ανάμειξη μαλακών υλικών.

**Συμβουλές και υποδείξεις**
- Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά.
- Κατά την παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη για κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε το πρώτα.

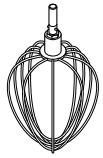
| **Συνταγή/Επεξεργασία** | **(Μέγ.)** | | | | | **(Λεπτά)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Ανάμειξη βουτύρου/ μαργαρίνης και ζάχαρης | 890 g | 2,6 kg | 1,8 kg | 4,5 kg | Ελάχ.→ Μέγ. | 4 |
| Χτύπημα αβγών για μείγματα κέικ | | | | | Ελάχ.→ Μέγ. | 1 – 4 |
| Ανακάτεμα με αλεύρι, φρούτα κ.λπ. | | | | | Ελάχ.→ 1 | 30 – 60 δευτ. |

Μέγεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρος 53-63 g).

* Όταν χρησιμοποιείτε το μπολ 5 λίτρων στη συσκευή KVL85, μειώνετε τη μέγιστη ποσότητα. Ο λόγος για αυτό είναι ότι με τα εργαλεία του μπολ μεγέθους Chef XL, θα πρέπει να χρησιμοποιείτε το μπολ μικρότερης χωρητικότητας.

## Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

- Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, να χρησιμοποιείτε πάντα μαλακό βούτυρο και μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου όταν παρασκευάζετε κέικ.



**Αναδευτήρι**
Για αβγά, κρέμα και σουφλέ.

**Σημαντικό**
- Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά.
- **Μην χρησιμοποιείτε το αναδευτήρι για παχύρρευστα μείγματα (π.χ. κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί και ανάμειξη βουτύρου και ζάχαρης) καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη.**
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, τα αβγά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
  Προτού χτυπήσετε ασπράδια αβγών, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει λιπαρή ουσία ή κρόκος αβγού στο αναδευτήρι ή στο μπολ.

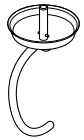
| **Συνταγή/Επεξεργασία** | **(Μέγ.)** | | | | | **(Λεπτά)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Ασπράδια αβγών | 6 (210 g) | 12 (420 g) | 8 (280 g) | 16 (560 g) | Ελάχ.→ Μέγ. | 1½ - 2 |
| Παντεσπάνι με λίγα λιπαρά | 620 g | 930 g | 620 g | 930 g | | 4-6 |
| Κρέμα | 0,35 L | 1 L | 0,5 L | 2 L | Ελάχ.→ 4-6 | 1 ½ - 3 |
| Μαγιονέζα<br>• Για βέλτιστα αποτελέσματα, ξεκολλήστε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ αφότου προσθέστε το λάδι και αναμείξτε για 10 δευτερόλεπτα ακόμη στη μέγιστη ταχύτητα. | 2 ασπράδια αβγών<br>10 γρ. μουστάρδα<br>200 ml φυτικό λάδι | | | | Μέγ. | 1 – 1 ½ |
| Ζύμη για πάνκεϊκ<br>• Πρώτα προσθέστε το αλεύρι στο μπολ και έπειτα τα υγρά υλικά.<br>• Ανάμειξη στην ελάχιστη ταχύτητα για να ενωθούν τα υλικά. | 250 γρ. αλεύρι<br>500 γρ. γάλα<br>200 γρ. αβγά | | | | Επιλέξτε την «Ελάχ.» ταχύτητα για 10 δευτ. Στη συνέχεια, αυξήστε την ταχύτητα στο μέγιστο για 45 – 60 δευτ. | 1 |

Μέγεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρος 53-63 g).
**Χρήση κρέμας σαντιγί = Φρέσκια κρέμα σαντιγί με τουλάχιστον 38% περιεκτικότητα σε λιπαρά.**

* Όταν χρησιμοποιείτε το μπολ 5 λίτρων στη συσκευή KVL85, μειώνετε τη μέγιστη ποσότητα. Ο λόγος για αυτό είναι ότι με τα εργαλεία του μπολ μεγέθους Chef XL, θα πρέπει να χρησιμοποιείτε το μπολ μικρότερης χωρητικότητας.

## Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

- Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.



**Εργαλείο ζύμης**
**Για ζύμες με μαγιά**

**Συμβουλές και υποδείξεις**
**Σημαντικό**
- **Για το ζύμωμα ζύμης, χρησιμοποιείτε το μεγαλύτερο μπολ που παρέχεται με τη συσκευή σας.**
  **KVC85 - Μπολ 5 λίτρων**
  **KVL85 - Μπολ 7 λίτρων**
- **Μην υπερβαίνετε ποτέ τις αναγραφόμενες μέγιστες ποσότητες – ενδέχεται να υπερφορτώσετε το μηχάνημα.**
- Εάν αντιληφθείτε ότι η συσκευή καταπονείται, θέστε την εκτός λειτουργίας, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και επεξεργαστείτε το κάθε μισό μέρος χωριστά.
- Τα υλικά αναμειγνύονται καλύτερα εάν τοποθετείτε πρώτα τα υγρά.

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

| **Συνταγή/Επεξεργασία** | | **(Μέγ.)** | | | | | **(Λεπτά)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef *Μπολ 5 λίτρων** | | **KVL85 Chef XL Μπολ 7 λίτρων** | | | |
| | | **Ελάχ.** | **Μέγ.** | **Ελάχ.** | **Μέγ.** | | |
| Ζύμη ψωμιού (σφιχτή με μαγιά) | Ζεστό νερό | 195 g | 755 g | 195 g | 895 g | Μέγ. 1 | 60 δευτ. 3-4 |
| | Σκληρό αλεύρι σίτου | 350 g | 1,36 kg | 350 g | 1,6 kg | | |
| | Μαγιά ταχείας δράσης | 6 g | 22 g | 6 g | 25 g | | |
| | Λαρδί | 10 g | 27 g | 10 g | 30 g | | |
| | Αλάτι | 3 g | 14 g | 3 g | 16 g | | |
| | Συνολικό βάρος | 564 g | 2,18 kg | 564 g | 2,56 kg | Δεύτερο ζύμωμα Ταχύτητα 1 | 60 δευτ. |
| Μαλακό μείγμα μαγιάς (εμπλουτισμένο με βούτυρο και αβγά) | Βάρος αλευριού | 250 g | 1,3 kg | 250 g | 1,6 kg | Μέγ. 1 | 60 δευτ. 3-4 |
| | Συνολικό βάρος | 478 g | 2,5 kg | 478 g | 3,1 kg | Δεύτερο ζύμωμα Ταχύτητα 1 | 60 δευτ. |

Μέγεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρος 53-63 g).

## Πώς να τοποθετείτε και να χρησιμοποιείτε το καπάκι κατά του πιτσιλίσματος

**Ανατρέξτε στις εικόνες M – N**

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

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

6 Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα σηκώνοντας την κεφαλή του μίξερ και τραβώντας το προς τα κάτω.

## Προσαρμογή εργαλείων

**Ανατρέξτε στις εικόνες O**

**Χτυπητήρι K και αναδευτήρι**

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

ΤΥΠΟΣ KVC85 = 15 mm
ΤΥΠΟΣ KVL85 = 19 mm

Στη συνέχεια ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

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

- Σημείωση: Το γαλλικό κλειδί απεικονίζεται μόνο για λόγους εικονογράφησης.

**Αναδευτήρας ζύμης**

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

## Τοποθέτηση και Αφαίρεση του Καλύμματος Κεφαλής

**Ανατρέξτε στις εικόνες P – U**

1 Αφαιρέστε τα καλύμματα των υποδοχών χαμηλής και υψηλής ταχύτητας.
2 Κρατώντας πατημένο το κλιπ ασφάλισης, ανασηκώστε το κάλυμμα κεφαλής και σύρετε προς τα έξω.
3 Για να τοποθετήσετε ένα άλλο κάλυμμα κεφαλής, τοποθετήστε τα άγκιστρα που βρίσκονται στην άκρη του καλύμματος κεφαλής στις δύο οπές της υποδοχής χαμηλής ταχύτητας.
4 Κρατώντας πατημένο το κλιπ ασφάλισης, πιέστε το κάλυμμα κεφαλής προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του στην κεφαλή του μίξερ.
5 Αντικαταστήστε τα καλύμματα των υποδοχών χαμηλής και υψηλής ταχύτητας.

## Συναρμολόγηση του Αναδευτήρα Flexi

**Ανατρέξτε στις εικόνες V – X**

**Τοποθέτηση της εύκαμπτης λεπίδας**

- Η εύκαμπτη λεπίδα είναι ήδη τοποθετημένη και θα πρέπει πάντα να αφαιρείται πριν από τον καθαρισμό.

1 Τοποθετήστε προσεκτικά την εύκαμπτη λεπίδα στο εξάρτημα βάζοντας τη βάση της στην υποδοχή και, στη συνέχεια, εφαρμόστε τη μία πλευρά στην εγκοπή, προτού στερεώσετε με προσοχή την άκρη στη θέση της. Επαναλάβετε τη διαδικασία και στην άλλη πλευρά.

## Φροντίδα και καθαρισμός

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού την καθαρίσετε.
- Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε την υποδοχή χαμηλής ταχύτητας, ενδέχεται να εμφανιστεί λίγο γράσο ②. Αυτό είναι φυσιολογικό – απλώς σκουπίστε το.

**Μονάδα μοτέρ, Καλύμματα υποδοχής και Κάλυμμα κεφαλής**

- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξεστικά προϊόντα και μην τα βυθίζετε σε νερό.

**Μπολ**

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

**Εργαλεία και καπάκι κατά του πιτσιλίσματος**

- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

## Συνταγή

**Μαρινάδα δαμάσκηνο**

*185 γρ. λεπτόρρευστο ανοιχτόχρωμο μέλι*
*25 γρ. μαλακά δαμάσκηνα*
*25 ml νερό*

1 Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στον μίνι κόφτη/μύλο. Βάλτε το όλη τη νύχτα στο ψυγείο.
2 Προσαρμόστε το εξάρτημα στην Κουζινομηχανή.
3 Επιλέξτε τη λειτουργία παλμικής κίνησης για 6 δευτερόλεπτα.
4 Χρησιμοποιήστε κατά βούληση.

## Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

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

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.
Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

| Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων | | |
|---|---|---|
| **Πρόβλημα** | **Αιτία** | **Λύση** |
| Το αναδευτήρι ή το χτυπητήρι K χτυπούν στο κάτω μέρος του μπολ ή δεν επεξεργάζονται τα υλικά στο κάτω μέρος του μπολ. | Το εργαλείο βρίσκεται σε λάθος ύψος και χρειάζεται ρύθμιση. | Προσαρμόστε το ύψος χρησιμοποιώντας ένα κατάλληλο γαλλικό κλειδί – βλ. ενότητα «Προσαρμογή εργαλείων». |
| Δεν μπορεί να τοποθετηθεί το εξάρτημα χαμηλής ταχύτητας. | Ελέγξτε εάν το εξάρτημά σας είναι συμβατό για χρήση με το μοντέλο της συσκευής σας. Απαιτείται σύστημα Twist connection system (Μοντέλο KAX) TWIST CONNECTION. | Attachment must have the KAX Το εξάρτημα πρέπει να διαθέτει το σύστημα KAX twist connection system TWIST CONNECTION για να προσαρμόζει στην υποδοχή. Εάν διαθέτετε εξαρτήματα του συστήματος Bar Connection System BAR, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τον προσαρμογέα KAT002ME, προκειμένου να τα συνδέσετε στο σύστημα Twist Connection System της Κουζινομηχανής σας. *Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.kenwoodworld.com/twist* |
| Η «ενδεικτική λυχνία κατάστασης μίξερ» αναβοσβήνει όταν η Κουζινομηχανή συνδέεται στο ρεύμα για πρώτη φορά. | Το κουμπί ελέγχου Τταχύτητας δεν βρίσκεται στη θέση «O». Η κεφαλή του μίξερ βρίσκεται στην ανασηκωμένη θέση ή δεν έχει ασφαλίσει σωστά. | Ελέγξτε και γυρίστε το κουμπίελέγχου ταχύτητας στη θέση «O».<br><br>Ελέγξτε ότι η κεφαλή της Κουζινομηχανής έχει ασφαλίσει σωστά στην κάτω θέση. |
| Η Κουζινομηχανή σταματά ενώ λειτουργεί.<br><br>Στην οθόνη ζυγίσματος εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος E26 ή E27. | Το σύστημα προστασίας από την υπερφόρτωση ή από την υπερθέρμανση είναι ενεργό. Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας. | Αποσυνδέστε από την πρίζα και ελέγξτε εάν υπάρχουν εμπόδια ή υπερφόρτωση. Γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «O» και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία. Εάν το πρόβλημα παραμένει, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη εκτός λειτουργίας για 15 λεπτά. Συνδέστε στην πρίζα και θέστε σε λειτουργία. Εάν, αφότου εφαρμόσετε την παραπάνω διαδικασία, η συσκευή εξακολουθεί να μην λειτουργεί, επικοινωνήστε με το τμήμα «εξυπηρέτησης πελατών» για περαιτέρω βοήθεια. |

| Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων | | |
|---|---|---|
| **Πρόβλημα** | **Αιτία** | **Λύση** |
| Η «ενδεικτική λυχνία κατάστασης μίξερ» σβήνει όταν η συσκευή συνδέεται στο ρεύμα. | Η Κουζινομηχανή έχει μείνει στην πρίζα περισσότερο από 30 λεπτά χωρίς να λειτουργεί και έχει μεταβεί σε λειτουργία αναμονής. | Στρέψτε το διακόπτη ταχύτητας στην ελάχιστη ταχύτητα («min») και, στη συνέχεια, στη θέση «O» για να επανενεργοποιηθεί η συσκευή. |
| **Λειτουργία ζυγίσματος** | | |
| Στην οθόνη εμφανίζεται σταθερά η ένδειξη [- - - -] | Η οθόνη ενδείξεων θα 'παγώσει' κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.<br>Η οθόνη εμφανίζει το σύμβολο του μείον επειδή η ένδειξη δεν έχει «μηδενιστεί» και τα συστατικά ή το μπολ έχουν αφαιρεθεί.<br>Η ποσότητα που ζυγίζεται είναι πολύ μικρή. | Κανονική λειτουργία.<br>Μηδενίστε την οθόνη ή αντικαταστήστε τα συστατικά που λείπουν ή τοποθετήστε ξανά το μπολ.<br>Για να μετράτε πολύ μικρές ποσότητες, χρησιμοποιείτε κουταλάκι του γλυκού και κουτάλι της σούπας. |
| Η ένδειξη βάρους άλλαξε της στην οθόνη. | Η Κουζινομηχανή μετακινήθηκε από τη θέση της κατά τη διάρκεια λειτουργίας. | Τοποθετείτε πάντα την Κουζινομηχανή σε στεγνή και επίπεδη επιφάνεια πριν από τη ζύγιση.<br>Μην μετακινείτε την Κουζινομηχανή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ζύγισης.<br>Μηδενίστε την ένδειξη της οθόνης προτού ζυγίσετε τα επόμενα υλικά. |
| Η οθόνη απενεργοποιήθηκε | Η Κουζινομηχανή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.<br>Η οθόνη θα απενεργοποιηθεί αυτόματα εάν εμφανίζεται η ίδια ένδειξη βάρους επί 5 λεπτά. | Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.<br>Πατήστε το κουμπί ON/ZERO μία φορά και η οθόνη θα ανάψει. |
| Η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη [O – Ld] | Υπερφόρτωση κατά το ζύγισμα.<br>Ασκήθηκε υπερβολική δύναμη στην Κουζινομηχανή. | Μην υπερβαίνετε το μέγιστο βάρος ζυγίσματος των 6 kg.<br>Μην ασκείτε υπερβολική πίεση στην Κουζινομηχανή, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβη στον αισθητήρα ζύγισης. |

**Otvorte ilustrácie z titulnej strany**

## Poznajte svoj kuchynský robot Kenwood

Blahoželáme vám ku kúpe výrobku značky Kenwood. Vďaka širokej škále dostupného príslušenstva je to viac než len obyčajný mixér. Je to najmodernejší kuchynský robot. Dúfame, že vám bude prinášať radosť.

Výkon. Spoľahlivosť. Všestrannosť. Kenwood.

# Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Po použití tohto zariadenia, pred zakladaním alebo vyberaním nástrojov/príslušenstva a pred jeho čistením pretočte ovládač rýchlosti do pozície VYPNUTIA „O“ a zariadenie odpojte z elektrickej siete.
- Časti tela, vlasy, šperky a voľné oblečenie držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých súčastí a založeného príslušenstva.
- Nikdy nenechávajte toto zariadenie bez dohľadu, keď je v chode.
- Nikdy nepoužívajte toto zariadenie, ak je poškodené. V takom prípade ho dajte skontrolovať alebo opraviť: prečítajte si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Toto zariadenie nikdy neuvádzajte do chodu, keď je jeho hlava vyklopená.
- Nikdy nevkladajte prsty a pod. do závesného mechanizmu.
- Elektrickú šnúru nikdy nenechávajte visieť smerom nadol tak, že by ju mohlo zdrapnúť dieťa.
- Pohonnú jednotku, elektrickú šnúru a zástrčku nikdy nenechajte zmoknúť.
- Nikdy nepoužívajte nejaký neschválený nástroj alebo niekoľko nástrojov naraz.
- Nikdy neprekračujte množstvá uvedené v tabuľke

maximálnych množstiev.

- Pri používaní príslušenstva si prečítajte aj bezpečnostné informácie, ktoré sú s ním dodané, a dodržiavajte ich.
- Pri zdvíhaní tohto zariadenia postupujte opatrne, lebo je ťažké. Pred jeho zdvihnutím zabezpečte, aby jeho hlava bola správne zaistená v dolnej pozícii a nádoba, nástroje, kryty výstupov a elektrická šnúra boli zaistené na svojom mieste.
- Pri vyberaní nástrojov z nádoby po ich dlhšom používaní postupujte opatrne, lebo môžu byť horúce.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo to, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Nehýbte hlavou mixéra ani ju nedvíhajte, keď je do nej založený nejaký nástroj, lebo vtedy by tento stojanový mixér mohol stratiť stabilitu.
- Ak prenášajte spotrebič, vždy ho zdvíhajte za podstavec a miešaciu hlavu. NENADVÍHAJTE ani neprenášajte spotrebič za držiak misy.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti okrajov alebo previsnutých pracovných plôch, ani nepoužívajte silu na nadstavec, ak je namontovaný, pretože by to mohlo spôsobiť nestabilitu jednotky a jej prevrátenie, čo môže mať za následok zranenie.
- Krátky napájací kábel sa používa na zníženie rizika v dôsledku zamotania alebo zakopnutia. Predĺžovacie káble je možné použiť, ak sa používajú opatrne. Ak sa používa predlžovací kábel: 1) Menovitý elektrický výkon predlžovacieho kábla by mal byť minimálne rovnaký ako elektrický výkon spotrebiča; a 2) Kábel by mal byť položený tak, aby sa neprechádzal cez pracovnú dosku alebo stolovú dosku, kde kábel môžu potiahnuť deti alebo oň náhodne zakopnúť. 3) Predlžovací kábel by mal byť uzemnený trojžilový kábel. Elektrické parametre spotrebiča sú uvedené v spodnej časti jednotky.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len

pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhe, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Maximálna výkonnosť je založená na nadstavci sekáčika/mlynčeka, ktoré má najväčšie zaťaženie. Ostatné nadstavce môžu mať menší odber energie.

**Len KVC85**
- Nikdy nepoužívajte ochranný kryt proti vystreknutiu s 3.5L misou. Ochranný kryt proti vystreknutiu je vhodný iba na použitie so 5L misou.
- Keď je 5 l misa vložená do 7 l misy, do stojanového mixéra nedávajte žiaden nástroj misy.
- Na miesenie chlebového cesta používajte iba 5L misku.

**Len KVL85**
- Nikdy nepoužívajte ochranný kryt proti vystreknutiu s 5L misou. Ochranný kryt proti vystreknutiu je vhodný iba na použitie so 7L misou
- Keď je 5 l misa vložená do 7 l misy, do stojanového mixéra nedávajte žiaden nástroj misy.
- Na miesenie chlebového cesta používajte iba 7L misku.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

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

**Pred prvým použitím**
- Umyte súčasti: prečítajte si časť „Ošetrovanie a čistenie“.

# Legenda

## Výstupy pre príslušenstvo

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

## Mixér

4. Kryt výstupu pre vysokú rýchlosť
5. Hlava mixéra
7. Ovládací otočný ovládač
8. Páčka na uvoľňovanie hlavy mixéra
9. Pohonná jednotka
10. Váha Easyweigh
    - a Obrazovka displeja
    - b Tlačidlo ZAP/nula
    - c Tlačidlo kg/lb
11. Nádoba
12. Kryt výstupu pre pomalú rýchlosť
13. Kryt hlavy
14. Metlička v tvare K
15. Šľahacia metlička
16. Nástroj na cesto
17. Šlahač na krémy
18. Špachtľa
19. Kryt proti vyšplechovaniu

*Poznámka: Maticový kľúč je znázornený len pre ilustračné účely a nie je súčasťou balenia.*

**Voliteľné príslušenstvo**

S týmto kuchynským robotom možno používať škálu voliteľného príslušenstva. Pozrite si leták o príslušenstve, ktorý je súčasťou balenia, alebo navštívte webovú stránku www.kenwoodworld.com, na ktorej možno nájsť kompletnú ponuku voliteľného príslušenstva, ako aj informácie o tom, ako ho možno dokúpiť.

**Poznámka: Príslušenstvo pripájané cez výstup pre pomalú rýchlosť**

Výstup pre pomalú rýchlosť na tomto modeli kuchynského robota je vybavený systémom pripájania Twist. Ten je navrhnutý tak, aby bol kompatibilný s príslušenstvom pripájaným takýmto systémom.

Pri kupovaní nového príslušenstva pripájaného cez výstup pre pomalú rýchlosť treba skontrolovať jeho kompatibilnosť s týmto kuchynským robotom. Akékoľvek príslušenstvo pripájané systémom Twist možno identifikovať podľa kódu výrobku, ktorý sa začína písmenami KAX, ako aj podľa loga Twist (TWIST CONNECTION), ktoré vidno na balení. Viac informácií je k dispozícii na webovej stránke www.kenwoodworld.com/twist.

Ak vlastníte príslušenstvo vybavené systémom pripájania Bar (BAR), na jeho pripájanie k systému pripájania Twist (TWIST CONNECTION) tohto kuchynského robota budete musieť používať adaptér KAT002ME.

*Viac informácií je k dispozícii na webovej stránke www.kenwoodworld.com/twist.*

# Používanie kuchynského stroja

**Pozrite si obrázky A – I**

1. Zatlačte páčku na uvoľňovanie hlavy mixéra nadol a dvíhajte hlavu mixéra, kým sa nezaistí do potrebnej pozície.
2. Nasaďte misu a otočte ju v smere hodinových ručičiek na uzamknutie.
3. Do zásuvky pre nástroje do nádoby vložte požadovaný nástroj. Potom ho zatlačte nahor a otočte ním, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.
   Poznámka: Ak metlička v tvare K alebo šľahacia metlička nezachytávajú zložky zo sponu nádoby, prečítajte si časť „Nastavovanie nástrojov“.
4. Zatlačte páčku na uvoľňovanie hlavy mixéra nadol a sklápajte hlavu mixéra nadol, kým sa nezaistí do potrebnej pozície.
5. Zapojte kábel do napájacieho zdroja. Naštartujte stroj otočením ovládača rýchlosti na požadované nastavenie rýchlosti. Na krátke impulzy maximálnej rýchlosti použite polohu impulzu (P).

6 Po použití pretočte ovládač rýchlosti späť do pozície VYPNUTIA „O“ a zariadenie odpojte z elektrickej siete.
7 Založený nástroj uvoľnite jeho otáčaním v smere hodinových ručičiek, čo ho odistí. Potom ho vytiahnite.

**Rady**

- Funkciu vmiešavania možno používať na vmiešavanie ľahkých alebo riedkych zložiek do hustejších zmesí, napríklad pri príprave snehových pusiniek, šľahaných pien, ovocných pohárov, janovských koláčov, bublanín a podobne, a na pomalé zapracovávanie múky a ovocia do zmesí na koláče a torty. Robot bude pracovať konštantnou pomalou rýchlosťou.

**Dôležité upozornenie**

Pri používaní iných výstupov nesmú byť uložené v nádobe ani založené žiadne nástroje do nádoby.

## Používanie funkcie váženia

**Pozrite si obrázky J – L**

1 Nasaďte misu.
2 Stlačte tlačidlo ZAP/nula, obrazovka začne blikať ---- za tým nasleduje 0.
3 Stlačením tlačidla (kg/lb) vyberte gramy alebo unce. Pri prvom zapnutí sa displej predvolene nastaví na kg/g.

- Jednotka váži v krokoch po 1 g a na váženie malého množstva sa odporúčajú čajové lyžičky/polievkové lyžice.
- Na vynulovanie stlačte raz tlačidlo zapnutia / vynulovania.

4 Odvážte požadované prísady priamo do misy.

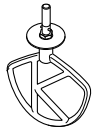
Poznámka: Pred vážením vždy umiestnite spotrebič iba na suchý, rovný, a stabilný povrch. Počas váženia nevyvíjajte tlak na mixér ani na misku, pretože by to ovplyvnilo presnosť váh. Funkciu váženia možno použiť s hlavou mixéra v dolnej alebo hornej polohe.

## Odpočítavací časovač

- Počas prevádzky bude obrazovka automaticky fungovať ako odpočítavací časovač.
- Časovač bude počítať až do 30 minút a pozastaví sa (až 30 sekúnd) vždy, keď sa ovládač rýchlosti otočí do polohy „O“.
- Ak chcete resetovať časovač na nulu, keď je stroj v prevádzke, stlačte tlačidlo ON/NULA.

## Tabuľka odporúčaného používania

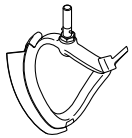
- Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.



**Metlička v tvare K**
Na výrobu koláčov, sušienok, pečiva, námrazy, náplní, zákuskov a zemiakovej kaše.

**Rady a tipy**
- Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vyšplechovaniu zložiek.
- Mixovanie pravidelne prerušujte a špachtľou zoškrabujte vnútorné steny a dno nádoby, aby ste dosiahli čo najlepšie zapracovanie zložiek.
- Na prípravu trvanlivého pečiva používajte studené zložky, ak sa v recepte neudáva inak.

| **Recept/postup** | | **(Max.)** | | | | | **(Minúty)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | | **3,5 L** | ***5 L** | ***5 L** | **7 L** | | |
| Trvanlivé a sladké pečivo – vtieranie tuku do múky | Hmotnosť múky | 340 g | 680 g | 500 g | 910 g | Min. → 1 | 2 |
| Zmesi na múčne koláče | Celková hmotnosť | 800 g | 2 kg | 2 kg | 4 kg | Min. → Max. | 45 – 60 sekúnd |



**Šlahač na krémy**
Na prípravu krému a miešanie mäkkých prísad

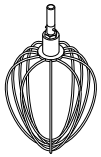
**Rady a tipy**
- Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vyšplechovaniu zložiek.
- Pri miešaní tuku s cukrom pri príprave zmesí na koláče/torty používajte vždy tuk izbovej teploty alebo ho najprv nechajte trochu zmäknúť.

| **Recept/postup** | **(Max.)** | | | | | **(Minúty)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Maslo/margarín a cukor | 890 g | 2,6 kg | 1,8 kg | 4,5 kg | Min. → Max. | 4 |
| Šľahanie vajec do zmesí na koláče | | | | | Min. → Max. | 1 – 4 |
| Vmiešavanie múky, ovocia a podobne | | | | | Min. → 1 | 30 – 60 sekúnd |

Veľkosť použitých vajec = stredná (hmotnosť 53 – 63 g).
* Nižšia maximálna kapacita pri použití misy s objemom 5 litrov na stroji KVL85. Je to spôsobené používaním misy s menšou kapacitou s nástrojmi misy Chef XL

## Tabuľka odporúčaného používania

- Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.
- Najlepšie výsledky dosiahnete pri príprave koláčov vždy pomocou mäkkého masla a margarínu pri izbovej teplote.



**Šľahacia metlička**
Napríklad, vajcia, krém a suflé.

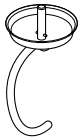
**Dôležité upozornenia**
- Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vyšplechovaniu zložiek.
- **Nepoužívajte metličku na ťažké zmesi (napr. koláčové zmesi, krémový tuk a cukor), pretože by ste ju mohli poškodiť.**
- Najlepšie výsledky sa dosahujú vtedy, keď vajcia sú izbovej teploty. Pred šľahaním vaječných bielkov zabezpečte, aby na šľahacej metličke ani v nádobe nebola žiadna mastnota ani vaječné žĺtky.

| **Recept/postup** | **(Max.)** | | | | | **(Minúty)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5L** | ***5L** | ***5L** | **7L** | | |
| Vaječné bielka | 6 (210 g) | 12 (420 g) | 8 (280 g) | 16 (560 g) | Min. → Max. | 1½ - 2 |
| Piškóty bez tuku | 620 g | 930 g | 620 g | 930 g | | 4-6 |
| Smotana | 0,35 L | 1 L | 0,5 L | 2 L | Min. → 4-6. | 1 ½ - 3 |
| Majonéza<br>• Po pridaní oleja zoškrabte vnútorné steny nádoby a spustite na ďalších 10 sekúnd pri max. rýchlosti. | 2 vaječné žĺtka<br>10g horčice<br>200mls zeleninového oleja | | | | Max. | 1 – 1 ½ |
| Liate cesto na palacinky<br>• Do nádoby najprv pridajte múku a potom mokré zložky.<br>• Mixujte pri minimálnej rýchlosti, aby ste zapracovali zložky. | 250g múky<br>500g mlieka<br>200g vajíčok | | | | „Min“ rýchlosť na 10 sekúnd. Potom zvýšte na maximálnu rýchlosť na 45 – 60 sekúnd | 1 |

Veľkosť použitých vajec = stredná (hmotnosť 53 – 63 g).
**Použitá smotana na šľahanie = čerstvá smotana na šľahanie s minimálnym obsahom tuku 38%**
* Nižšia maximálna kapacita pri použití misy s objemom 5 litrov na stroji KVL85. Je to spôsobené používaním misy s menšou kapacitou s nástrojmi misy Chef XL

## Tabuľka odporúčaného používania

- Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.



**Nástroj na cesto**
Na kysnuté cesto

**Rady a tipy**
**Dôležité upozornenia**
- **Na miesenie cesta použite najväčšiu misu, ktorá bola dodaná s vaším strojom.**
  **KVC85 - 5L misa**
  **KVL85 - 7L misa**
- **Nikdy neprekračujte uvedené maximálne množstvá, aby ste nepreťažili zariadenie.**
- Ak budete počuť, že sa zariadenie trápi, vypnite ho, vyberte z nádoby polovicu cesta a jednotlivé polovice cesta potom spracujte osobitne.
- Zložky sa najlepšie mixujú vtedy, keď do nádoby najprv vlejete tekuté zložky.

**Droždie**
- **Sušené droždie (druh, ktorý potrebuje vodu):** Do nádoby vlejte teplú vodu. Potom do nej pridajte droždie a cukor a zmes nechajte približne 10 minút postáť, aby sa spenila.
- **Čerstvé droždie:** Namrvte ho do múky.
- **Iné druhy droždia:** Riaďte sa inštrukciami výrobcu.
- Vložte cesto do namasteného polyetylénového vrecka alebo do nádoby, ktorú potom zakryte kuchynskou utierkou. Potom ho nechajte na nejakom teplom mieste, kým sa jeho objem nezdvojnásobí.

| **Recept/postup** | | **(Max.)** | | | | | **(Minúty)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef *5L misa** | | **KVL85 Chef XL 7L misa** | | | |
| | | **Min.** | **Max.** | **Min.** | **Max.** | | |
| Cesto na chlieb (ťažké kysnuté) | Teplej vody | 195 g | 755 g | 195 g | 895 g | Min. 1 | 60 sekúnd 3-4 |
| | Hrubej múky na chlieb | 350 g | 1,36 kg | 350 g | 1,6 kg | | |
| | Rýchlo aktívneho droždia | 6 g | 22 g | 6 g | 25 g | | |
| | Masti | 10 g | 27 g | 10 g | 30 g | | |
| | Soli | 3 g | 14 g | 3 g | 16 g | | |
| | Celková hmotnosť | 564 g | 2,18 kg | 564 g | 2,56 kg | Rýchlosť 1 pre prehnetenie | 60 sekúnd |
| Ľahké kysnuté cesto (obohatené o maslo a vajcia) | Hmotnosť múky | 250 g | 1,3 kg | 250 g | 1,6 kg | Min. 1 | 60 sekúnd 3-4 |
| | Celková hmotnosť | 478 g | 2,5 kg | 478 g | 3,1 kg | Rýchlosť 1 pre prehnetenie | 60 sekúnd |

Veľkosť použitých vajec = stredná (hmotnosť 53 – 63 g).

## Zakladanie a používanie krytu proti vyšplechovaniu

**Pozrite si obrázky M – N**

1 Dvihnite hlavu mixéra, až kým sa nezaistí.
2 Nasaďte nádobu na podstavec.
3 Kryt proti vyšplechovaniu zatlačte na spodnú stranu hlavy mixéra , kým úplne nezapadne na miesto. Výklopná časť by mala byť umiestnená podľa zobrazenia.
4 Vložte požadovaný nástroj.
5 Sklopte hlavu mixéra.

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

6 Nadvihnite hlavu mixéra a vyberte kryt proti vyšplechovaniu jeho zatlačením nadol.

## Nastavovanie nástrojov

**Pozrite si obrázky O**

**Metlička v tvare K a šľahacia metlička**

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

TYPE KVC85 = 15 mm
TYPE KVL85 = 19 mm

Postupujte pritom podľa týchto inštrukcií:

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

- Poznámka: Maticový kľúč je znázornený len pre ilustračné účely.

**Nástroj na cesto**

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

## Nasadenie a odstránenie krytu hlavy

**Pozrite si obrázky P – U**

1 Odstráňte kryty výstupu pre nízku a vysokú rýchlosť.
2 So zatlačenou poistnou sponou zdvihnite kryt hlavy a posuňte dopredu.
3 Ak chcete nasadiť alternatívny kryt hlavy, zasuňte kolíky na konci krytu hlavy do dvoch otvorov na výstupe pre pomalú rýchlosť.
4 Zatlačte na pridržiavaciu sponu a zatlačte kryt hlavy na miesto na hlave mixéra.
5 Namontujte späť kryty výstupov pre nízku a vysokú rýchlosť.

## Montáž šľahača na krém

**Pozrite si obrázky V – X**

**Montáž lišty stieradla**

- Stieradlo je už namontované a pred čistením by sa vždy malo odstrániť.

1 Opatrne nasaďte stieradlo do nástroja umiestnením základne stieradla do drážky, potom upevnite jednu stranu zasuňte do drážky a potom jemne zaháknite koniec na miesto. Opakujte na druhej strane.

## Ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Pri prvom použití výstupu pre pomalú rýchlosť ② sa v ňom môže objaviť trochu maziva. Je to normálne – treba ho len poutierať.

**Pohonná jednotka, kryty vývodov a kryt hlavy**

- Utierajte vlhkou handričkou a osušte.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky a neponárajte do vody.

**Misy**

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

**Nástroje a kryt proti vyšplechovaniu**

- Umývajte ručne a potom dôkladne osušte alebo umývajte v umývačke riadu.

## Recept

**Marináda zo sušených sliviek**

*185g číreho tekutého medu*
*25g mäkkých sliviek*
*25ml vody*

1 Vložte prísady do mini sekáča/ mlynčeka. Dajte na noc do chladničky.
2 Pripevnite nadstavec k základni mixéra.
3 Zapnite funkciu pulzovania na 6 sekúnd.
4 Používajte podľa potreby.

## Servis a starostlivosť o zákazníkov

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

- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

| Riešenie problémov | | |
|---|---|---|
| **Problém** | **Príčina** | **Riešenie** |
| Metlička v tvare K alebo šľahacia metlička narážajú na dno nádoby alebo naopak nezachytávajú zložky na dne nádoby. | Nástroj je nastavený na nesprávnu výšku. | Upravte výšku pomocou vhodného maticového kľúča – prečítajte si časť „Nastavovanie nástrojov“. |
| Do výstupu pre pomalú rýchlosť nemožno založiť príslušenstvo. | Skontrolujte, či je dané príslušenstvo kompatibilné s vaším modelom kuchynského robota. Je potrebný systém pripájania Twist (model KAX) TWIST CONNECTION. | Dané príslušenstvo musí mať systém pripájania Twist (KAX) TWIST CONNECTION, aby pasovalo do výstupu.<br>Ak vlastníte príslušenstvo vybavené systémom pripájania Bar BAR, na jeho pripájanie k systému pripájania Twist tohto kuchynského robota budete musieť používať adaptér KAT002ME.<br>*Viac informácií je k dispozícii na webovej stránke www.kenwoodworld.com/twist.* |
| Po prvom zapojení kuchynského robota do elektrickej siete bliká svetelná kontrolka pripravenosti robota na použitie. | Ovládač rýchlosti nie je v pozícii „O“.<br><br>Hlava mixéra je vyklopená v hornej pozícii alebo nie je správne zaistená v dolnej pozícii. | Skontrolujte ovládač rýchlosti a pretočte ho do pozície „O“.<br><br>Skontrolujte, či je hlava mixéra správne zaistená v dolnej pozícii. |
| Kuchynský stroj sa počas prevádzky zastaví.<br><br>Na displeji váženia sa zobrazuje chybové hlásenie E26 alebo E27. | Aktivovala sa ochrana proti preťaženiu alebo prehriatiu. Prekročené maximálne množstvo. | Zariadenie odpojte z elektrickej siete a skontrolujte, či mu niečo neprekáža alebo či nie je preťažené.<br>Ovládač rýchlosti pretočte do pozície „O“ a zariadenie opäť zapnite.<br>Ak zariadenie ani tak nefunguje, vyberte z neho nejaké zložky, aby ste znížili jeho zaťaženie, a opäť ho zapnite. Ak ani to problém nevyrieši, zariadenie odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 15 minút postáť. Zapojte stroj a reštartujte. Ak sa zariadenie ani tak nespustí, skontaktujte sa s naším Oddelením starostlivosti o zákazníkov a vyžiadajte si ďalšie rady. |
| Kuchynský robot je zapojený do elektrickej siete, ale svetelná kontrolka pripravenosti robota na použitie nesvieti. | Zariadenie je zapojené do elektrickej siete dlhšie než 30 minút, ale nebolo uvedené do chodu, a preto prešlo do pohotovostného režimu. | Ovládač rýchlosti pretočte do pozície „min“ a potom ho vráťte do pozície „O“, aby ste zariadenie zresetovali. |

| Riešenie problémov - pokračovanie | | |
|---|---|---|
| **Problém** | **Príčina** | **Riešenie** |
| **Funkcia váženia** | | |
| Na displeji je zobrazená hodnota [----] | Obrazovka displeja počas fungovania zamrzne.<br>Obrazovka displeja zobrazuje mínusové hodnoty kvôli tomu, že displej nebol „vynulovaný“ a boli odobrané buď prísady, alebo miska.<br>Vážené množstvo je príliš malé. | Normálna prevádzka.<br><br>Buď vynulujte obrazovku, dajte späť chýbajúce ingrediencie alebo nasaďte späť misu.<br><br>Na veľmi malé množstvá použite ako odmerku čajovú lyžičku alebo polievkovú lyžicu. |
| Na displeji sa zmenila hmotnosť. | Kuchynský stro sa počas činnosti pohol. | Pred váženým vždy umiestnite kuchynský stroj iba na suchý, rovný povrch.<br>Počas prevádzky s funkciu váženia nepohybujte kuchynským strojom.<br>Pred vážením ďalších ingrediencií vynulujte displej. |
| Obrazovka displeja vypnutá | Kuchynský stroj odpojený zo zásuvky.<br>Obrazovka displeja sa automaticky vypne ak ukazuje rovnakú hodnotu váženia po 5 minútach. | Zapojte spotrebič.<br>Stlačte tlačidlo ON/ZERO raz a obrazovka displeja sa rozosvieti. |
| Displej ukazuje [0 – Ld] | Funkcia váženia preťažená<br>Na kuchynský stroj pôsobí nadmerná sila. | Neprekračujte maximálnu kapacitu váženia 6Kg.<br>Kuchynský stroj nevystavujte nadmernej sile, pretože by to mohlo poškodiť snímač hmotnosti. |

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

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

**Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками**

## Знайомство з кухонною машиною Kenwood

Наші вітання у зв'язку з придбанням кухонного комбайну Kenwood. Завдяки великому вибору насадок цей прилад стає не лише міксером. Це — найсучасніша кухонна машина. Ми сподіваємося, що вам сподобається готувати за допомогою нашого приладу.

Міцний. Надійний. Універсальний. Kenwood.

# Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- Повертайте регулятор швидкості в положення 'O' та відключайте пристрій від мережі електропостачання перед установкою або зніманням деталей/насадок, після використання та перед чищенням.
- Слідкуйте за тим, щоб частини тіла, волосся, ювелірні вироби і просторий одяг не торкалися рухомих частин приладу та становлених насадок.
- Не залишайте кухону машину, що працює, без нагляду.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивись розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не вмикайте кухонну машину з піднятою голівкою .
- Не торкайтеся руками внутрішніх частин шарнірного механізму.
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Не використовуйте насадки, що не призначені

для цього приладу. Забороняється одночасно використовувати декілька насадок.

- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених у таблиці рекомендованих об'ємів.
- Користуючись насадкою, дотримуйтесь заходів безпеки, що зазначені у посібнику з експлуатації, наданому у комплекті.
- Будьте обережні піднімаючи цей прилад, оскільки він дуже важкий. Перш, ніж піднімати прилад, переконайтеся, що головку міксера правильно зафіксовано в нижньому положенні, а чаша, насадки, кришки отворів та шнур надійно закріплені.
- Обережно витягайте чашу після тривалої роботі, оскільки вона може бути гарячою.
- Не залишайте дітей без нагляду та не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Не переміщуйте та не піднімайте головку міксера з встановленою насадкою, оскільки кухонна машина може втратити стійкість.
- Під час переміщення приладу завжди піднімайте його за основу підставки та головку змішувача. НЕ піднімайте та не переносьте прилад за ручку чаші.
- Не працюйте з пристроєм біля країв або навислої робочої поверхні, також не застосовуйте силу для встановлення насадок, оскільки це може призвести до нестабільності просторою та його перекидання, що далі може спричинити пошкодження.
- Щоб знизити ризик заплутування в шнурі або спотикання через нього, використовується короткий мережевий шнур. Можна використовувати подовжувачі, якщо дотримуються заходи безпеки. Якщо використовується подовжувач: 1) зазначені електричні показники подовжувача мають бути принаймні не нижчими за електричні показники приладу; 2) шнур не повинен звисати з поверхні столу, щоб його не схопили діти або хтось випадково не перечепився через

нього; 3) подовжувач має бути заземленим трьохпровідним шнуром. Електричні показники приладу зазначені на його нижній частині.

- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Максимальне навантаження базується на насадці міні-подрібнювача/інструменту для перемелювання, яка має найбільше навантаження. Інші насадки можуть мати менші навантаження.

**Тільки для моделі KVC85**

- Не використовуйте кришку для захисту від бризок з чашею ємністю 3,5 літра. Кришка для захисту від бризок підходить тільки для чаші ємністю 5 літрів.
- Не встановлюйте інструмент чаші до стаціонарного міксеру, коли чаша на 3,5 літра стоїть в чаші на 5 літрів.
- Для перемішування тіста для хліба використовуйте лише чашу ємністю 5 літрів.

**Тільки для моделі KVL85**

- Не використовуйте кришку для захисту від бризок з чашею ємністю 5 літрів. Кришка для захисту від бризок підходить тільки для чаші ємністю 7 літрів.
- Не встановлюйте інструмент чаші до стаціонарного міксеру, коли чаша на 5 літрів стоїть в чаші на 7 літрів.
- Для перемішування тіста для хліба використовуйте лише чашу ємністю 7 літрів.

- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

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

**Перед першим використанням**
- Вимийте всі деталі, дивиться розділ «Догляд та чищення».

## Покажчик

## Отвори для кріплення насадок

① Високошвидкісний привід
② Низькошвидкісний привід
③ Гніздо інструменту чаші

## Міксер

④ Кришка високошвидкісного приводу
⑤ Головка міксера
⑥ Світловий індикатор готовності міксера до роботи
⑦ Регулятор швидкості
⑧ Важіль розблокування головки
⑨ Блок електродвигуна
⑩ Ваги Easyweigh
a екран дисплея;
b кнопка ввімкнення/обнулення (On/Zero);
c кнопка «кг/фунт» (kg/lb)
⑪ Чаша
⑫ Кришка низькошвидкісного приводу
⑬ Кришка голівки
⑭ K-насадка
⑮ Вінчик
⑯ Інструмент для тіста
⑰ Збивачка для крему
⑱ Лопатка
⑲ Захист від бризок

*Примітка: гайковий ключ показаний лише для ілюстрації і не входить до комплекту постачання.*

**Додаткові насадки**
Є цілий ряд додаткових насадок, доступних для використання з кухонним комбайном.
Див листівку-вкладення, яка додається до вашої машини, або відвідайте сайт www.kenwoodworld.com, щоб побачити повний асортимент і вказівки щодо купівлі насадок, які не входять в комплект.

**Примітка: насадки для низькошвидкісного отвору**
Низькошвидкісний отвір вашої кухонної машини має нарізне кріплення. Воно призначено для нарізних насадок.
При покупці нових насадок для низькошвидкісного отвору ви повинні перевірити сумісність з кухонною машиною. Всі нарізні насадки можна ідентифікувати за кодом виробу,

який починається з KAX, а також за логотипом різьби TWIST CONNECTION, який вказаний на упаковці. Для отримання додаткової інформації відвідайте www.kenwoodworld.com/twist.
Якщо ваша насадка має балкову систему кріплення BAR, вам знадобиться адаптер KAT002ME, щоб підключити її до нарізного отвору TWIST CONNECTION вашої кухонної машини.
*Для отримання додаткової інформації відвідайте www.kenwoodworld.com/twist.*

## Як користуватися кухонною машиною

**Див. ілюстрації A – I**

1 Натисніть важіль підойму головки вниз та підніміть головку міксеру до блокування.
2 Встановіть чашу і поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати.
3 Вставте потрібну насадку в гніздо. Потім натисніть та поверніть інструмент для блокування в положенні.
Примітка: Якщо K-насадка або віничок не піднімають інгредієнти з дна чаші, зверніться до розділу “Налаштування інструменту”.
4 Опустіть головку міксера, натиснувши на важіль розблокування головки, та опустіть головку міксера до блокування.
5 Підключіть прилад до мережі живлення. Виставте регулятор швидкості на потрібну швидкість для запуску. Для коротких серій максимальної швидкості використовуйте положення імпульсів (P).
6 Після використання поверніть регулятор швидкості в положення ‘O’ (Вимкн.) і відключіть кухонну машину.
7 Відкрутіть інструмент за годинниковою стрілкою, щоб розблокувати, а потім зніміть.

**Корисні поради**

- Функція змішування призначена для змішування легких інгредієнтів в більш густі суміші, наприклад, меренги, муси, фруктові десерти, генуезькі бісквіти, суфле, а також для поступового введення борошна й фруктів у порошок для кексу. Міксер працюватиме з постійною низькою швидкістю.

**Увага**

Під час використання інших отворів у чаші не можуть знаходитись інструменти.

## Як застосовувати функцію зважування

**Див. ілюстрації J – L**

1 Встановіть чашу.
2 Натисніть кнопку ввімкнення/обнулення, на екрані дисплея почне блимати «----», а далі — «0».
3 Натисніть кнопку «кг/фунт», щоб вибрати грами або унції. При першому вмиканні дисплей за замовчуванням буде встановлений на кг/г.
- Для зважування невеликої кількості рекомендується використовувати шкалу з різницею в 1 г і одиниці вимірювання «чайна/столова ложка».
- Щоб обнулити, натисніть кнопку ввімкнення/обнулення ще раз.
4 Зважуйте необхідні інгредієнти безпосередньо в чаші.

Примітка: Завжди встановлюйте прилад на суху, рівну тверду поверхню для виконання зважування. Не застосовуйте тиск до міксеру або чаші під час зважування, оскільки це вплине на точність показників

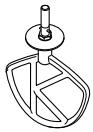
ваги. Функція зважування може бути використана, коли верхня частина машини опущена або піднята.

## Таймер

- Під час роботи приладу на екрані дисплея автоматично відображатиметься таймер.
- Таймер відраховуватиме до 30 хвилин і зупиниться (на 30 секунд), коли регулятор швидкості буде приведено в положення «O».
- Щоб скинути таймер до нуля під час роботи ма-шини, натисніть на кнопку ввімкнення/обнулення (ON/ZERO).

## Таблиця рекомендованого використання

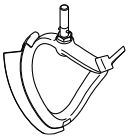
- Дані наведені для інформації й можуть відрізнятися залежно від точного рецепту та оброблюваних інгредієнтів.



**К-насадка**
Для тістечок, бісквітів, печіва, глазурі, начиння, еклерів і картопляного пюре.

**Підказки та поради**
- Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.
- Для повного змішування час від часу вимикайте міксер і знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.
- Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.

| **Рецепт/ Процес** | | **(Макс)** | | | | | **(Хвилини)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | | **3,5 л** | ***5 л** | ***5 л** | **7 л** | | |
| Кондитерські вироби та печиво — розтирання жиру із борошном | Вага борошна | 340 г | 680 г | 500 г | 910 г | Мін → 1 | 2 |
| Універсальні суміші для тортів | Загальна вага | 800 г | 2 кг | 2 кг | 4 кг | Мін → Макс | 45 – 60 секунд |



**Збивачка для крему**
Для збивання крему і змішування м’яких інгредієнтів.

**Підказки та поради**
- Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.
- Під час змішування жиру і цукру для суміші для тортів, завжди використовуйте жир кімнатної температури або попередньо розм’якшіть його.

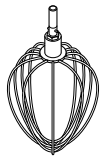
| **Рецепт/ Процес** | **(Макс)** | | | | | **(Хвилини)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5 л** | ***5 л** | ***5 л** | **7 л** | | |
| Збивання масла/ маргарину і цукру | 890 г | 2,6 кг | 1,8 кг | 4,5 кг | Мін → Макс | 4 |
| Збивання яєць в суміші для кексів | | | | | Мін → Макс | 1 – 4 |
| Вимішування тіста, фруктів і т. д. | | | | | Мін → 1 | 30 – 60 секунд |

Розмір яйця = середній (вага 53–63 г).

* При використанні чаші 5 літрів на машині KVL85 установлюйте нижчу максимальну ємність, через те, що з інструментами чаші розміру Chef XL використовується чаша меншої ємності.

## Таблиця рекомендованого використання

- Дані наведені для інформації й можуть відрізнятися залежно від точного рецепту та оброблюваних інгредієнтів.
- Щоб отримати найкращі результати, використовуйте м'яке масло та маргарин кімнатної температури для приготування тортів.



**Віничок**
Для яєць, крему і суфле.

**Важливо**
- Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.
- **Не використовуйте вінчик для важких сумішей (все в одному тістечку, жир для крему і цукор), оскільки ви можете пошкодити вінчик.**
- Для досягнення найкращих результатів збивайте яйця при кімнатній температурі.
  Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на вінчику та всередині чаші немає залишків жиру та яєчного жовтка.

| **Рецепт/ Процес** | **(Макс)** | | | | | **(Хвилини)** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KVC85 Chef** | | **KVL85 Chef XL** | | | |
| | **3,5 л** | ***5 л** | ***5 л** | **7 л** | | |
| Яєчні білки | 6 (210 г) | 12 (420 г) | 8 (280 г) | 16 (560 г) | Мін → Макс | 1½ - 2 |
| Знежирені бісквіти | 620 г | 930 г | 620 г | 930 г | | 4-6 |
| Вершки | 0,35 л | 2 л | 0.5 л | 2 л | Мін → 4-6 | 1 ½ - 3 |
| Майонез<br>• Для досягнення найкращих результатів зніміть залишки інгредієнтів після додавання олії і продовжуйте збивання на швидкості Макс ще 10 секунд. | Яєчний жовток 2 шт.<br>Гірчиця 10 г<br>Рослинна олія 200 мл | | | | Макс | 1 – 1 ½ |
| Рідке тісто<br>• Спочатку додайте в чашу борошно, а потім вологі інгредієнти.<br>• Для повного змішування інгредієнтів виконуйте його на мінімальній швидкості. | Борошно 250 г<br>Молоко 500 г<br>Яйця 200 г | | | | Мінімальна швидкість протягом 10 секунд. потім виставте на максимальну швидкість на 45–60 секунд | 1 |

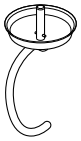
Розмір яйця = середній (вага 53–63 г).

**Використані вершки для збивання = Свіжі вершки для збивання з мінімальною жирністю 38 %**

* При використанні чаші 5 літрів на машині KVL85 установлюйте нижчу максимальну ємність, через те, що з інструментами чаші розміру Chef XL використовується чаша меншої ємності.

## Таблиця рекомендованого використання

- Дані наведені для інформації й можуть відрізнятися залежно від точного рецепту та оброблюваних інгредієнтів.



**Інструмент для тіста**
Для замішування дріжджового тіста.

**Підказки та поради**
**Важливо**
- **Для перемішування тіста використовуйте найбільшу чашу, що йде в комплекті з вашою машиною.**
  **KVC85 — чаша 5 л**
  **KVL85 — чаша 7 л**
- **Ніколи не перевищуйте максимальних показників; це може призвести до перевантаження машини.**
- Якщо прилад уповільнює роботу, вимкніть його, вийміть половину тіста та перемішайте кожну половину окремо.
- Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.

**Дріжджі**
- **Сухі дріжджі** (тип дріжджів, які необхідно розбавити до потрібної консистенції): налийте теплу воду у чашу. Після цього додайте дріжджі та цукор і залиште приблизно на 10 хвилин, доки не з'явиться піна.
- **Свіжі дріжджі:** покришіть у борошно.
- **Інші типи дріжджів:** виконуйте інструкції виробника.
- Покладіть тісто у змащений жиром поліетиленовий пакет або чашу та накрийте кухонним рушником. Після цього поставте у тепле місце, щоб об'єм тіста збільшився вдвічі.

| **Рецепт/ Процес** | | (Макс) | | | | | (Хвилини) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **KVC85 Chef *чаша 5 л** | | **KVL85 Chef XL чаша 7 л** | | | |
| | | **Мін** | **Макс** | **Мін** | **Макс** | | |
| Хлібне тісто (круте дріжджове) | Теплої води | 195 г | 755 г | 195 г | 895 г | Мін 1 | 60 секунд 3-4 |
| | Білої муки грубого помолу | 350 г | 1,36 кг | 350 г | 1,6 кг | | |
| | Дріжджів швидкої дії | 6 г | 22 г | 6 г | 25 г | | |
| | Жиру | 10 г | 27 г | 10 г | 30 г | | |
| | Солі | 3 г | 14 г | 3 г | 16 г | | |
| | Загальна вага | 564 г | 2,18 кг | 564 г | 2,56 кг | Повторіть змішування на швидкості 1 | 60 секунд |
| М'яке дріжджове тісто (з маслом і яйцями) | Вага борошна | 500 г | 1,3 кг | 500 г | 1,6 кг | Мін 1 | 60 секунд 3-4 |
| | Загальна вага | 478 г | 2,6 кг | 478 г | 3,1 кг | Повторіть змішування на швидкості 1 | 60 секунд |

Розмір яйця = середній (вага 53–63 г).

## Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок

**Див. ілюстрації M – N**

1 Підніміть головку міксера до упору.
2 Установіть чашу на підставку.
3 Насувайте захист від бризок на нижню частину головки міксера, доки він не зафіксується. Шарнірну секцію слід розташувати, як показано на малюнку.
4 Установіть потрібну насадку.
5 Опустіть головку міксера.

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

6 Для того, щоб зняти пристрій для захисту від бризок, натисніть на нього, піднявши головку міксера.

## Налаштування інструменту

**Див. ілюстрації O**

**К-насадка та віничок**

Інструменти налаштовані на потрібну висоту для чаші, що додається в комплекті, та не потребують регулювання.
Втім, якщо ви бажаєте налаштувати інструмент, використовувайте ключ відповідного розміру:

Тип KVC85 = 15 мм
Тип KVL85 = 19 мм

Потім слідуйте наступним інструкціям:

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

- Примітка: гайковий ключ показаний лише для ілюстрації.

**Інструмент для тіста**

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

## Як встановлювати й знімати кришку голівки

**Див. ілюстрації P – U**

1 Зніміть кришки низькошвидкісного і високошвидкісного приводів.
2 Вдавіть затискач, підійміть кришку голівки та зсуньте вперед.
3 Щоб установити іншу кришку голівки, вставте штирі на одному кінці кришки голівки у два отвори на низькошвидкісному приводі.
4 Натискаючи на затискач, установіть кришку на потрібне місце на головці міксера.
5 Установіть кришки низькошвидкісного і високошвидкісного приводів.

## Як зібрати збивачку для крему

**Див. ілюстрації V – X**

**Встановлення щітки**

- Щітка вже є встановленою і її завжди необхідно знімати перед очищенням.

1 Обережно встановіть зйомну щітку на насадку, виставивши щітку основою у роз'єм, потім вставте одну сторону у паз і далі обережно закріпіть кінчик щітки на місці. Зробіть те саме з іншою стороною щітки.

## Догляд та чищення

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

**Блок електродвигуна, кришки отворів і голівки**

- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою.
- Ніколи не використовуйте абразивні матеріали та не опускайте прилад у воду.

**Чаші**

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

**Інструменти і захист від бризок**

- Помийте руками, а потім ретельно просушіть.

## Рецепт

**Сливовий маринад**

*185 г прозорого рідкого меду*
*25 г м'яких слив*
*25 мл води*

1 Покладіть всі інгредієнти у мініподрібнювач/млинок. Поставте у холодильник на ніч.
2 Встановіть насадку у кухонну машину.
3 Ввімкніть імпульси на 6 секунд.
4 Користуйтеся за рецептурою.

## Обслуговування та ремонт

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

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

| Усунення несправностей | | |
|---|---|---|
| **Проблема** | **Причина** | **Усунення** |
| Віничок чи К-насадка торкаються дна чаші або не достають до інгредієнтів, що лежать на дні чаші. | Інструмент встановлений на неправильній висоті і потребує регулювання. | Відрегулюйте висоту за допомогою відповідного гайкового ключа — див розділ «Налаштування інструменту». |
| Не вдається встановити насадку низької швидкості. | Перевірте, чи насадка сумісна з використаною моделлю машини. Потребує нарізної системи з'єднання (модель KAX) TWIST CONNECTION | Насадка повинна мати нарізну систему кріплення KAX TWIST CONNECTION, щоб її можна було вставити в цей отвір. Якщо ваша насадка має балкову систему кріплення BAR, вам знадобиться адаптер KAT002ME, щоб підключити її до нарізного отвору вашої кухонної машини. *Для отримання додаткової інформації відвідайте www.kenwoodworld.com/twist.* |
| Світловий індикатор готовності міксера до роботи блимає після першого підключення. | Контроль швидкості не знаходиться в положенні «O».<br><br>Головка міксера не піднята або не заблокована. | Перевірте і переведіть регулятор швидкості вположення «O».<br><br>Перевірте, чи правильно заблокована голівка кухонного комбайну. |
| Кухонна машина зупиняється під час роботи.<br><br>Дисплей зважування показує повідомлення про помилку «E26» або «E27». | Захист від перевантаження або перегріву активовано. Завантаження вище допустимої норми. | Вимкніть та перевірте наявність завантаження або перевантаження. Переведіть регулятор швидкості в положення «O» і знову включіть. Якщо машина не працюватиме, видаліть деякі з інгредієнтів, щоб знизити навантаження і перезапустіть. Якщо проблему не вдалось вирішити, відключіть машину від мережі та зачекайте 15 хвилин. Вставте вилку у розетку і ввімкніть прилад ще раз. Якщо машина не перезапускається після описаної вище процедури, зверніться до сервісної служби для отримання подальших рекомендацій. |
| Коли міксер підключенийдо електромережі, світловий індикатор готовності до роботи вимкнений. | Кухонна машина залишалась вимкненою протягом більше 30 хвилин, не виконуючи ніяких дій, та перейшла в режим очікування. | Переведіть регулятор швидкості у положення «min» (мінімальна швидкість), а потім у положення «O», щоб відновити початковий стан приладу. |

| Усунення несправностей — Продовження | | |
|---|---|---|
| **Проблема** | **Причина** | **Усунення** |
| **Функція зважування** | | |
| На дисплеї світиться позначка [----]. | Під час роботи екран дисплея зависає.<br>На екрані дисплея відображається від'ємний по-казник через те, що дисплей не обнулений, чаша порожня або не встановлена.<br>Кількість, що зважується, дуже мала. | Робота у звичайному режимі.<br><br>Виставте на екрані нуль, покладіть бракуючі інгредієнти або встановіть чашу ще раз.<br><br>Для зважування невеликих об'ємів, використовуйте чайну та столову ложки. |
| На дисплеї змінилися показники ваги. | Під час зважування ви перемістили блок електродвигуна. | Завжди ставте кухонну машину на суху рівну поверхню перед зважуванням.<br>Не рухайте кухонну машину під час зважування.<br>Перед зважуванням наступних інгредієнтів, обнуліть показники. |
| Екран дисплея вимкнено | Кухонна машина не ввімкнена в мережу.<br>Екран дисплея автоматично відключається, якщо протягом 5 хвилин відображається однаковий показник ваги. | Підключіть прилад до мережі.<br><br>Натисніть кнопку ON/ZERO один раз, і дисплей увімкнеться. |
| На дисплеї відображається [0 – Ld] | Під час виконання зважування прилад був перевантажений.<br><br>До кухонної машини застосовується занадто велика сила. | Не перевищуйте максимально допустиму вагу для зважування, яка становить 6 кг.<br>Не натискайте на кухонну машину занадто сильно, це може пошкодити датчик зважування. |

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

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

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

| دليل استكشاف المشكلات وحلها | | |
|---|---|---|
| **المشكلة** | **السبب المحتمل** | **الحل** |
| يتوقف وميض «ضوء مؤشر استعداد الخلاط» عند توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي. | تم توصيل جهاز المطبخ المتكامل بمصدر التيار الكهربي لمدة أطول من ٣٠ دقيقة دون استخدامه وبذلك دخل الجهاز في وضع الاستعداد. | أديري مفتاح تحكم السرعة إلى موضع السرعة المنخفضة «min» ثم أعيديه إلى موضع إيقاف التشغيل «O» لإعادة تعيين الجهاز. |
| **وظيفة الوزن** | | |
| شاشة العرض ثابتة على الوضع ]- - - -[ | يثبت عرض شاشة العرض أثناء التشغيل.<br>تعرض شاشة العرض قراءة بالسالب نظرًا لعدم "تصفيرها" وتم إزالة المكونات أو السلطانية.<br>الكمية الموزونة صغيرة جداً | تشغيل عادي.<br>قومي إما بتصفير الشاشة أو استبدال المكونات المفقودة أو إعادة تركيب السلطانية.<br>أعيدي تعيين الشاشة إلى الصفر أو أعيدي المكونات أو أعيدي تركيب السلطانية/الغطاء العلوي/الملحق. |
| تم تغيير الوزن على شاشة العرض | تم تغيير الوزن على شاشة العرض التشغيل | احرصي دائمًا على وضع جهاز المطبخ المتكامل على سطح جاف ومستو قبل الوزن.<br>لا تحرك جهاز المطبخ المتكامل أثناء تشغيل وظيفة الوزن.<br>قومي بتعيين الصفر على شاشة العرض قبل وزن المكونات التالية. |
| تم إيقاف تشغيل شاشة العرض | جهاز المطبخ المتكامل غير موصل.<br>يتم إيقاف تشغيل شاشة العرض تلقائياً في حالة عرض نفس الوزن لمدة ٥ دقائق. | أعيدي توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي.<br>اضغطي على زر ON/ZERO (تشغيل/صفر) مرة واحدة، يتم إضاءة شاشة العرض. |
| شاشة العرض تعرض القيمة [Ld - O] | تجاوز سعة وظيفة الوزن<br>تم استخدام القوة المفرطة على جهاز المطبخ المتكامل. | لا تتجاوزي أقصى سعة لوظيفة الوزن وهي ٦ كيلوغرام.<br>لا تعرّضي جهاز المطبخ المتكامل للقوة المفرطة فقد يؤدي ذلك إلى تلف مستشعر الوزن. |

| دليل استكشاف المشكلات وحلها | | |
|---|---|---|
| **المشكلة** | **السبب المحتمل** | **الحل** |
| خفاقة البيض أو مضرب العجين يقرع قاع الوعاء أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع الوعاء. | ارتفاع الأداة غير صحيح وتحتاج لضبط ارتفاعها. | اضبطي طول الأداة باستخدام مفتاح ربط لتعديل الارتفاع - راجعي قسم «ضبط الأداة». |
| ملحق السرعة المنخفضة لا يمكن تركيبه. | تأكدي من توافق الملحق مع الاستخدام مع موديل الجهاز لديك. يتطلب نظام Twist connection system (TWIST CONNECTION) (الموديل KAX) | يجب أن شعار KAX الخاص بنظام Twist connection system (TWIST CONNECTION) موجوداً على الملحق حتى تتمكني من تركيبه في المخرج.<br>إذا كان لديك ملحقات تعمل على نظام Bar connection system (BAR) ، ففي هذه الحالة ستحتاجين إلى استخدام منظم KAT002ME حتى يمكنك توصيل هذه الملحقات مع نظامTwist connection system الموجود في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك.<br>لمزيد من المعلومات زوري الموقع:<br>*www.kenwoodworld.com/twist* |
| يومض "ضوء مؤشر استعداد الخلاط" عند توصيل جهاز المطبخ المتكامل بمصدر التيار الكهربي للمرة الأولى. | مفتاح التحكم في السرعات غير موجه على موضع إيقاف التشغيل «O».<br>رأس الخلاط مرفوعة أو غير مثبتة بشكل صحيح في الوضع المنخفض في موضع التعشيق. | تأكدي من مفتاح التحكم في السرعات وتوجيهه على موضع إيقاف التشغيل «O».<br><br>تأكدي من إنزال رأس جهاز المطبخ المتكامل بشكل صحيح لأسفل وتعشيقها في موضعها. |
| جهاز المطبخ المتكامل يتوقف أثناء التشغيل.<br><br>تعرض شاشة قياس الوزن رسالة الخطأ E26 أو E27. | تم تنشيط وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد أو الارتفاع المفرط لدرجة حرارة الجهاز. تم تجاوز السعة القصوى المحددة.<br>افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي وتأكدي من عدم وجود أي انحشار أو عالق أو تحميل زائد. | افصلي الجهاز وتحققي من وجود انسداد أو فرط تحميل.<br>لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل «O» ثم أعيدي تشغيل الجهاز مرة أخرى.<br>في حالة عدم عمل الجهاز، ففي هذه الحالة أزيلي كمية من المكونات لتقليل الحمل وأعيدي تشغيل الجهاز.<br>إذا لم يساعد ذلك في حل المشكلة، افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي واتركيه ١٥ دقيقة ليبرد. وصلي بمصدر التيار الكهربي وأعيدي التشغيل.<br>في حالة عدم عمل الجهاز بعد الإجراءات السابقة، ففي هذه الحالة اتصلي بمركز «خدمة العملاء» لطلب المساعدة. |

## العناية والتنظيف

- أوقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربي قبل التنظيف.
- قد تظهر طبقة طفيفة من الشحم على مخرج السرعة المنخفضة ② في المرة الأولى لاستخدامه. هذا أمر طبيعي - فقط امسحيها.

**وحدة الطاقة وأغطية المخرج وغطاء الرأس**

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.

**السلطانيات**

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف الوعاء المصنوع من الصلب عديم الصدأ.

استخدمي الخل لإزالة الطبقة الجيرية.

- أبعديه عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).

**الأدوات ومانع الرذاذ**

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.

## وصفة التحضير
**ماريناد البرقوق المجفف**

*١٨٥ جرام عسل نحل صافي*

*٢٥ جرام برقوق مجفف طري*

*٢٥ مل ماء*

١ ضعي جميع المكونات في القطاعة/المطحنة الصغيرة. ضعيها في الثلاجة طوال الليل.

٢ ركبي السلطانية في خلاط Kitchen machine

٣ بدلي إلى التشغيل النبضي لمدة ٦ ثوانٍ.

٤ استخدميه حسب الحاجة.

## الصيانة ورعاية العملاء

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

- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

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

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

## تركيب واستخدام مانع الرذاذ

**ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من M إلى N**

١ ارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع الرفع.
٢ ركبي السلطانية على القاعدة.
٣ ادفعي مانع الرذاذ إلى الجانب السفلي من رأس الخلاط حتى يتم تركيبه. يجب أن يكون موضع الجزء المفصلي كما هو مبين.
٤ ركبي الأداة المطلوبة.
٥ اخفضي رأس الخلاط.
- أثناء الخلط، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى السلطانية عن طريق الجزء المفصلي من مانع الرذاذ .
- لن تحتاجي لإزالة مانع الرذاذ عند تغيير الأدوات.

٦ أزيلي مانع الرذاذ عن طريق رفع رأس الخلاط ودفعه للانزلاق لأسفل.

## ضبط الأداة

**ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من O**

**مضرب العجين K والخفاقة**

يتم ضبط ارتفاع الأدوات على الارتفاع الصحيح لها داخل السلطانية في المصنع لدى تزويد الجهاز بحيث لا تتطلب أي ضبط إضافي.
وعلى الرغم من ذلك، إذا لزم ضبط ارتفاع الأدوات ففي هذه الحالة استخدمي مفتاح ربط بحجم مناسب.

TYPE KVC85 = ١٥ مم
TYPE KVL85 = ١٩ مم

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

**أداة العجن**

تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

## لتركيب وإزالة غطاء الرأس

**ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من P إلى U**

١ قومي بإزالة غطاء مخرج السرعة البطيئة وغطاء مخرج السرعة العالية.
٢ مع الضغط على مشبك التثبيت، ارفعي غطاء الرأس وحركيه للأمام.
٣ لتركيب غطاء رأس بديل، أدخلي الأوتاد الموجودة في نهاية غطاء الرأس في الفتحتين الموجودتين في مخرج السرعة البطيئة.
٤ أثناء الضغط على مشبك التثبيت، ادفعي غطاء الرأس لأسفل في مكانه على رأس الخلاط.
٥ قومي باستبدال غطاء مخرج السرعة البطيئة وغطاء مخرج السرعة العالية.

## لتجميع مضرب الخلطات الكريمية

**ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من V إلى X**

**تركيب الخفاقة المرنة**

- تزود الخفاقة المرنة مركبة بالفعل ويجب فكها دائماً قبل التنظيف.

١ ركبي الخفاقة المرنة بحرص في الأداة عن طريق إدخال قاعدة الخفاقة المرنة في الشق، ثم إدخال أحد جانبي الخفاقة في التجويف قبل تعشيق طرف الخفاقة برفق في موضعه. كرري نفس الخطوات مع الجانب الآخر.

## جدول توصيات الاستخدام

• لأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة

أداة العجن
لخلطات العجين المخمرة

**تلميحات ونصائح**

**هام**

- **استخدمي أكبر سلطانية مرفقة بجهازك للعجن العجين.**

**KVC85 - سلطانية سعة ٥ لترات**
**KVL85 - سلطانية سعة ٧ لترات**

- يحذر تجاوز السعات القصوى المحددة – فقد تتسببي في حمل زائد على الجهاز.
- في حالة سماع صوتٍ الجهاز مثقلاً، فأوقفي التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على منفرداً.
- للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية.

**الخميرة**

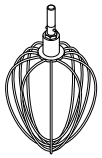
- **الخميرة الجافة** (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صبّي الماء الدافئ في الوعاء. ثم أضيفي الخميرة والسكر واتركيها تهدأ لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.
- **الخميرة الطازجة:** فتتيها داخل الدقيق.
- **أنواع الخميرة الأخرى:** اتبعي تعليمات المُصنّع.
- ضعي العجينة في كيس بلاستيك مدهون بالزيت أو سلطانية ومغطاة بفوطة. ثم اتركيها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.

| الوصفة/التحضير | | (الحد الأقصى) | | | | | (دقائق) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | KVC85 Chef *سلطانية سعة ٥ لترات | | KVL85 Chef XL سلطانية سعة ٧ لترات | | | |
| | | "Min" | "Max" | "Min" | "Max" | | |
| عجين الخبز (عجينة الخميرة السميكة) | ماء دافئ | ١٩٥ غرام | ٧٥٥ غرام | ١٩٥ غرام | ٨٩٥ غرام | "Min" ١ | ٦٠ ثانية ٣ – ٤ |
| | دقيق الخبز الأبيض القوي | ٣٥٠ غرام | ١.٣٦ كيلوغرام | ٣٥٠ غرام | ١.٦ كيلوغرام | | |
| | خميرة فورية | ٦ غرام | ٢٢ غرام | ٦ غرام | ٢٥ غرام | | |
| | دهن | ١٠ غرام | ٢٧ غرام | ١٠ غرام | ٣٠ غرام | | |
| | ملح | ٣ غرام | ١٤ غرام | ٣ غرام | ١٦ غرام | | |
| | الوزن الإجمالي | ٥٦٤ غرام | ٢.١٨ كيلوغرام | ٥٦٤ غرام | ٢.٥٦ كيلوغرام | إعادة العجن على السرعة ١ | ٦٠ ثانية |
| عجينة الخميرة الخفيفة (غنية بالزبد والبيض) | وزن الدقيق | ٢٥٠ غرام | ١.٣ كيلوغرام | ٢٥٠ غرام | ١.٦ كيلوغرام | "Min" ١ | ٦٠ ثانية ٣ – ٤ |
| | الوزن الإجمالي | ٤٧٨ غرام | ٢.٥ كيلوغرام | ٤٧٨ غرام | ٣.١ كيلوغرام | إعادة العجن على السرعة ١ | ٦٠ ثانية |

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام)

## جدول توصيات الاستخدام

- لأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة
- للحصول على أفضل النتائج، استخدمي دائماً زبدة ناعمة وسمن عند درجة حرارة الغرفة عند صنع الكعك.



**الخفاقة**

للبيض والكريمة والسوفليه.

**هام**

- لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.
- لا تستخدمي خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل تحضير الكيك بوضع كل المكونات في وعاء واحد وخلط السمن مع السكر) فقد يتسبب ذلك في تلفها.
- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة. قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو السلطانية.

| الوصفة/التحضير | (الحد الأقصى) KVC85 Chef ٣.٥ لتر | KVC85 Chef ٥* لتر | KVL85 Chef XL ٥* لتر | KVL85 Chef XL ٧ لتر | | (دقائق) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| بياض البيض | ٦ (٢١٠ غرام) | ١٢ (٤٢٠ غرام) | ٨ (٢٨٠ غرام) | ١٦ (٥٦٠ غرام) | "Max" ← "Min" | ١½ – ٢ |
| الخلطات الإسفنجية الخالية من الدهون | ٦٢٠ غرام | ٩٣٠ غرام | ٦٢٠ غرام | ٩٣٠ غرام | | ٤ – ٦ |
| القشدة | ٠.٣٥ لتر | ١ لتر | ٠.٥ لتر | ٢ لتر | "Min" ← ٦ – ٤ | ١½ – ٣ |
| المايونيز<br>• للحصول على أفضل النتائج، اكشطي جوانب السلطانية بعد إضافة الزيت ثم شغلي الجهاز لمدة ١٠ ثواني إضافية على السرعة العالية. | صفار بيض ٢<br>الخردل ١٠ غرام<br>زيت نباتي ٢٠٠ مل | | | | "Max" | ١ – ١½ |
| خلطة البانكيك<br>• أضيفي الدقيق إلى السلطانية أولاً متبوعاً بالمكونات المبتلة.<br>• اخلطي على السرعة «Min» لدمج المكونات. | الدقيق ٢٥٠ غرام<br>الحليب ٥٠٠ غرام<br>البيض ٢٠٠ غرام | | | | السرعة "الأدنى" لمدة ١٠ ثوان. ثم قم بزيادة السرعة القصوى لمدة ٤٥-٦٠ ثانية | ١ |

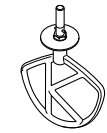
حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام)

**الكريمة المخفوقة المستخدمة = كريمة طازجة محتوى الدهون بها 38% على الأقل**

* سعة قصوى أقل عند استخدام سلطانية سعة ٥ لتر على جهاز KVL85. ويرجع ذلك إلى استخدام سلطانية بسعة أصغر مع أدوات سلطانية بحجم XL من Chef.

## جدول توصيات الاستخدام

• لأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة



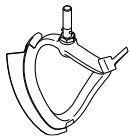
**المضرب K**

لصنع الكعك والبسكويت والمعجنات والآيس كريم والحشوات والإكلير والبطاطا المهروسة.

**تلميحات ونصائح**

- لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.
- لدمج المكونات بالكامل، أوقفي عملية الخلط واكشطي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقليب بانتظام.
- استخدمي مكونات باردة لتحضير الحلويات ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.

| الوصفة/التحضير | | (الحد الأقصى) KVC85 Chef ٣.٥ لتر | (الحد الأقصى) KVC85 Chef ٥* لتر | (الحد الأقصى) KVL85 Chef XL ٥* لتر | (الحد الأقصى) KVL85 Chef XL ٧ لتر | | (دقائق) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| المعجنات والبسكويت – خلط السمن مع الدقيق | وزن الدقيق | ٣٤٠ غرام | ٦٨٠ غرام | ٥٠٠ غرام | ٩١٠ غرام | "Min" ← ١ | ٢ |
| خلطات الكعكات الجاهزة | الوزن الإجمالي | ٨٠٠ غرام | ٢ كيلوغرام | ٢ كيلوغرام | ٤ كيلوغرام | "Max" ← "Min" | ٤٠ - ٦٠ ثوانٍ |



**مضرب الخلطات الكريمية**

لخلط المكونات الخفيفة وتحضير كريمة

**تلميحات ونصائح**

- لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.
- استخدمي الزبد أو السمن في درجة حارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتليينه أولا.

| الوصفة/التحضير | | (الحد الأقصى) KVC85 Chef ٣.٥ لتر | (الحد الأقصى) KVC85 Chef ٥* لتر | (الحد الأقصى) KVL85 Chef XL ٥* لتر | (الحد الأقصى) KVL85 Chef XL ٧ لتر | | (دقائق) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| مزج الزبد/السمن مع السكر | ٨٩٠ غرام | ٢.٦ كيلوغرام | ١.٨ كيلوغرام | ٤.٥ كيلوغرام | | "Max" ← "Min" | ٤ |
| خفق البيض داخل خلطات الكعكات | | | | | | "Max" ← "Min" | ١ – ٤ |
| طيّ الدقيق والفاكهة وما شابه | | | | | | "Min" ← ١ | ٦٠ ثوانٍ - ٣٠ |

حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٣ إلى ٦٣ غرام)

* سعة قصوى أقل عند استخدام سلطانية سعة ٥ لتر على جهاز KVL85. ويرجع ذلك إلى استخدام سلطانية بسعة أصغر مع أدوات سلطانية بحجم XL من Chef.

٣ أدخلي الأداة المطلوب استخدامها في المقبس. ثم ادفعيها لأعلى ولفيها لقفلها في موضع التعشيق.
ملاحظة: إذا كان مضرب العجين K أو خفاقة البيض لا يمكنهما خلط المكونات الموجودة في قاعدة السلطانية، ففي هذه الحالة راجعي قسم "ضبط الأداة".
٤ اخفضي رأس الخلاط عن طريق دفع ذراع تحرير رأس الخلاط لأسفل ثم اخفضي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التعشيق محدثة صوت طقطقة.
٥ قومي بتوصيلها بمصدر الطاقة. ابدئي تشغيل الجهاز بتحويل التحكم في السرعة إلى إعداد السرعة المطلوب. استخدمي وضع التشغيل النبضي (P) للفترات القصيرة ذات السرعة القصوى.
٦ بعد الاستخدام، أعيدي مفتاح التحكم في السرعات إلي موضع إيقاف التشغيل (OFF) «O» وافصلي جهاز المطبخ الكامل عن مصدر التيار الكهربي.
٧ أزيلي الأداة عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة لتحريرها عن مقبس إلحاق الأداة ثم أزيليها.

**تلميحات**

- يمكن استخدام وظيفة الطي لطي المكونات الخفيفة داخل خلطات ثخينة، مثل المرنغ والموس ومهروس الفواكه مع الكريمة والكعكات الأسفنجية والسوفليه ولطي الدقيق ببطء في خلطات الكعكات. سيعمل الخلاط على سرعة منخفضة ثابتة.

**هام**

تأكدي من عدم تركيب أو تخزين أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخارج أخرى.

## لاستخدام وظيفة الوزن

**ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من J إلى L**

١ ركّبي السلطانية.
٢ اضغطي على زر التشغيل/التصفير، ستومض شاشة العرض ---- يتبعه ٠.
٣ اضغطي على الزر (كجم/رطل) لتحديد الجرامات أو الأوقيات. ستكون الشاشة افتراضيًا على kg/g عند تشغيلها لأول مرة.

- تزن الوحدة بزيادات قدرها ١ جم ويوصى باستخدام ملعقة صغيرة/ملعقة كبيرة لوزن الكميات الصغيرة.
- للتصفير اضغط على زر التشغيل/التصفير مرة واحدة.

٤ قومي بوزن المكونات المطلوبة مباشرة في السلطانية.
ملحوظة: احرصي دائمًا على وضع الجهاز على سطح جاف ومستوٍ وثابت قبل الوزن. لا تضغطي على الخلاط أو السلطانية أثناء الوزن لأن هذا سيؤثر على دقة الموازين. يمكن استخدام وظيفة الوزن سواء كانت رأس الخلاط لأعلى أو لأسفل.

## مؤقت العد التصاعدي

- أثناء التشغيل، ستعمل شاشة العرض تلقائيًا كمؤقت العد التصاعدي.
- سيحسب المؤقت حتى ٣٠ دقيقة وسيتوقف مؤقتًا (لمدة تصل إلى ٣٠ ثانية) عندما يتم تشغيل التحكم في السرعة على الوضع «O».
- لإعادة ضبط المؤقت على الصفر أثناء تشغيل الجهاز، اضغط على زر التشغيل/التصفير.

**قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي**

- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربي لديك مع الموصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

**قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى**

- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم «العناية والتنظيف».

# الدليل

## مخارج الملحقات

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

## الخلاط

④ غطاء مخرج السرعة العالية
⑤ رأس الخلاط
⑥ ضوء مؤشر استعداد الخلاط
⑦ قرص التحكم في السرعة
⑧ ذراع تحرير رأس الخلاط
⑨ وحدة الطاقة (الموتور)
⑩ موازين Easyweigh
a شاشة العرض
b زر التشغيل/التصفير
c زر كجم/رطل
⑪ السلطانية
⑫ غطاء مخرج السرعة المنخفضة
⑬ غطاء الرأس
⑭ مضرب العجين K
⑮ خفاقة البيض
⑯ أداة العجن
⑰ مضرب الخلطات الكريمية
⑱ ملعقة التقليب
⑲ مانع الرذاذ

ملاحظة: مفتاح الربط المبين في الرسم التوضيحي لأغراض توضيحية فقط ولا يتم تزويده مع صندوق البيع.

**ملحقات اختيارية**

هناك مجموعة كبيرة ومتنوعة من الملحقات المتوفرة والتي يمكن استخدامها مع جهاز المطبخ المتكامل. راجعي نشرة الملحق المزودة مع صندوق البيع أو زوري الموقع www.kenwoodworld.com لمشاهدة المجموعة الكاملة من الملحقات المتوفرة وكيفية شراء الملحقات غير المزودة مع جهازك الأساسي.

**ملاحظة: ملحقات مخرج السرعة المنخفضة**

مخرج السرعة المنخفضة في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك يتميز بنظام Twist Connection System. وبالتالي فهو مصمم للعمل مع ملحقات نظام Twist Connection System. المنخفضة، عليك أولاً التأكد من توافق الملحق مع موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك. يمكن تمييز كل ملحقات نظام Twist Connection System من خلال كود المنتج والذي يبدأ على النحو التالي (KAX) وأيضاً عن طريق شعار Twist (TWIST CONNECTION) الموضح على العبوة. لمزيد من المعلومات زوري الموقع: www.kenwoodworld.com/twist.

إذا كان لديك ملحقات تعمل على نظام Bar Connection System (BAR)، ففي هذه الحالة ستحتاجين إلى استخدام منظم KAT002ME حتى يمكنك توصيل هذه الملحقات مع نظام Twist Connection System (TWIST CONNECTION) الموجود في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك. لمزيد من المعلومات، زوري الموقع www.kenwoodworld.com/twist.

## لاستخدام جهاز المطبخ المتكامل

**ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من A إلى I**

١ ادفعي ذراع رفع رأس الخلاط وارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التثبيت.
٢ ركّبي السلطانية، ولفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تستقر في موضعها.

- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- عند تحريك الجهاز، امسكيه دائمًا من القاعدة ورأس الخلاط. لا ترفعي الجهاز أو تحمليه عن طريق مقبض السلطانية
- لا تشغلي جهازك بالقرب من الحافة أو تعلقيه على سطح العمل أو تستخدمي القوة عند تركيب الملحق، لأن هذا قد يتسبب في عدم استقرار الوحدة وانقلابها، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابة.
- يُستخدم سلك إمداد الطاقة القصير لتقليل المخاطر الناتجة عن التشابك أو التعثر. ويمكن استخدام أسلاك التمديد إذا تم توخي الحذر في استخدامها. إذا تم استخدام سلك تمديد: ١) يجب أن يكون التصنيف الكهربائي المحدد لسلك التمديد على الأقل بنفس مستوى التصنيف الكهربائي للجهاز؛ و ٢) يجب ترتيب السلك بحيث لا ينثني فوق المنضدة أو سطح الطاولة حيث يمكن للأطفال سحبه أو التعثر به دون قصد. ٣) يجب أن يكون سلك التمديد سلكا مؤرضا من ٣ أسلاك. تم إدراج التصنيف الكهربائي للجهاز في الجزء السفلي من الوحدة.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربي بعيداً عن متناول الأطفال.
- تعتمد السعة القصوى على ملحق القطاعة/المطحنة الصغيرة المستخدم الذي يستمد حملا أكبر. بعض الملحقات الأخرى قد تستمد حملا أقل.

**KVC85** فقط

- يحظر استخدام واقي الرذاذ مع سلطانية بسعة ٣,٥ لترات. واقي الرذاذ غير مناسب للاستخدام إلا مع سلطانية سعة ٥ لترات.
- لا تركّبي أداة السلطانية مع Kitchen Machine عند رصّ السلطانية سعة ٣,٥ لتر في السلطانية سعة ٥ لترات.
- لخلط عجين الخبز استخدمي سلطانية سعة ٥ لترات فقط.

**KVL85** فقط

- يحظر استخدام واقي الرذاذ مع سلطانية بسعة ٥ لترات. واقي الرذاذ غير مناسب للاستخدام إلا مع سلطانية سعة ٧ لترات.
- لا تركّبي أداة السلطانية مع Kitchen Machine عند رصّ السلطانية سعة ٥ لترات داخل السلطانية سعة ٧ لترات.
- لخلط عجين الخبز استخدمي سلطانية سعة ٧ لترات فقط.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسئولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

قبل قراءة التعليمات الرجاء فتح الصفحة الامامية التي تحتوي على الرسومات التوضيحية

## استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

تهانينا على اقتناء منتج Kenwood. من خلال العديد من الملحقات المتوفرة، فإن اقتنائك للجهاز لا يشكل فقط شراء الخلاط. فهو جهاز مطبخ متكامل عبقري وفريد من نوعه. نتمنى أن ينال إعجابك وتستمتعين باستخدامه.

متين. يمكنك الاعتماد عليه. متنوع. منتج Kenwood.

## السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- أديري مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل (OFF) «O» وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي قبل تركيب أو إزالة أي من الأدوات أو الملحقات وأيضاً فور الانتهاء من الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدي أجزاء جسمك وشعرك والمجوهرات والملابس الفضفاضة بعيداً عن الأجزاء المتحركة والملحقات المركبة.
- يحذر ترك جهاز المطبخ المتكامل دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
- يحذر تشغيل جهاز المطبخ المتكامل عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- يحذر إدخال الأصابع وغيرها من الأجسام داخل الآلية المفصلية.
- يحذر ترك السلك الكهربي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة «الموتور» أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام ملحق غير معتمد أو أكثر من ملحق في المرة الواحدة.
- يحذر تجاوز السعات القصوى الموضحة في جدول السعات القصوى.
- عند استخدام ملحق ما، يجب قراءة واتباع تعليمات الأمان الواردة معه.
- توخي الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس الخلاط في الوضع لأسفل وتأمين السلطانية والأدوات وأغطية المخارج والسلك الكهربي قبل حمل الجهاز.
- توخي الحذر عند إزالة أدوات السلطانية بعد فترة استخدام مطولة حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.

made in China

**Kenwood Ltd**

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved

5720002053/1