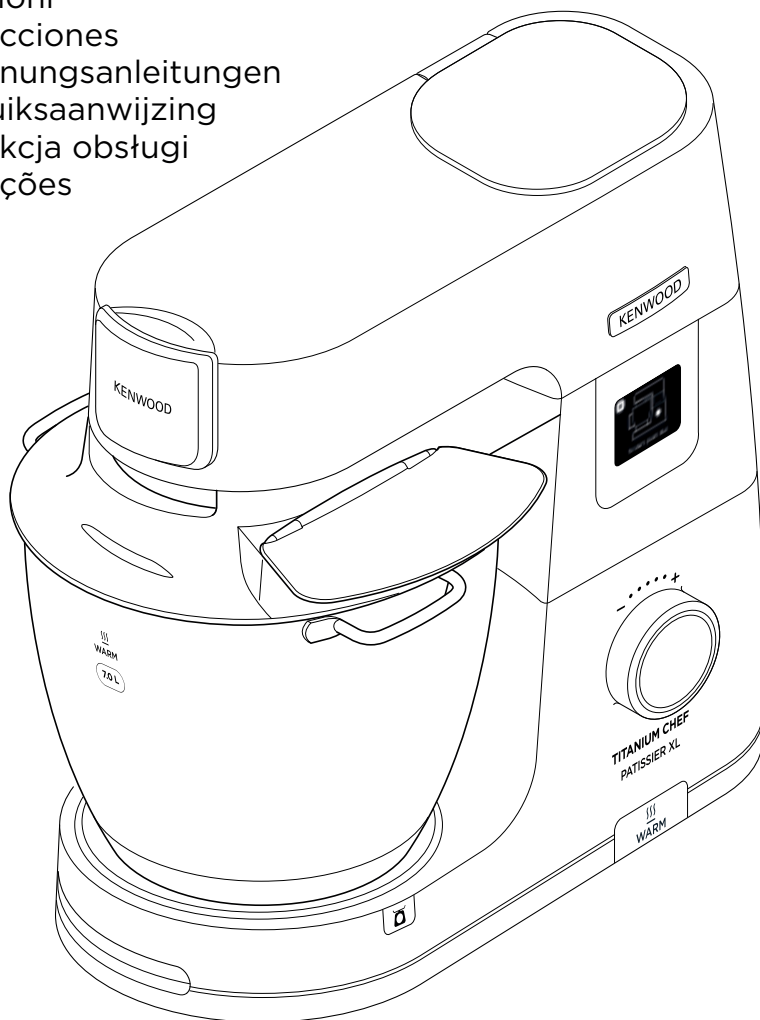


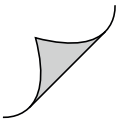
KENWOOD

TYPE: KWL90

Instructions
Istruzioni
Instrucciones
Bedienungsanleitungen
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
Instruções

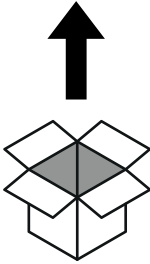


English	2 - 17
Nederlands	18 - 34
Français	35 - 51
Deutsch	52 - 69
Italiano	70 - 87
Português	88 - 105
Español	106 - 122
Dansk	123 - 139
Svenska	140 - 156
Norsk	157 - 172
Suomi	173 - 189
Türkçe	190 - 206
Česky	207 - 223
Magyar	224 - 240
Polski	241 - 259
Ελληνικά	260 - 279
Slovenčina	280 - 297
Українська	298 - 315
عربي	۳۳۱ - ۳۱۶

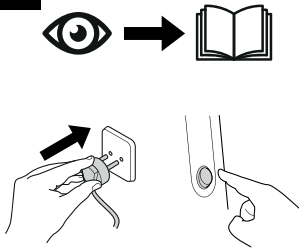


To Use Your Stand Mixer – Manual Mode

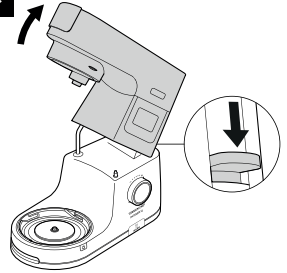
A



B



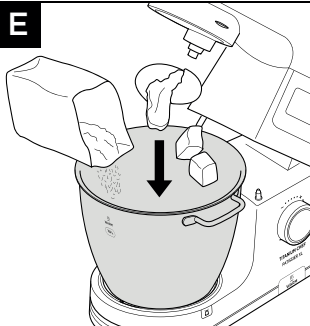
C



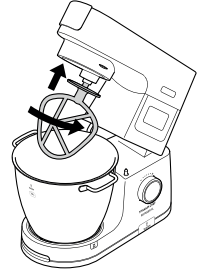
D



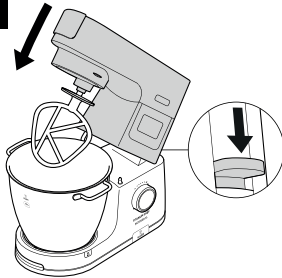
E



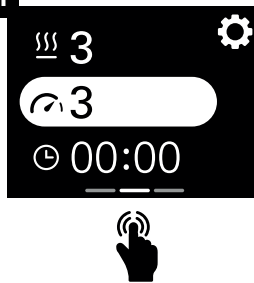
F



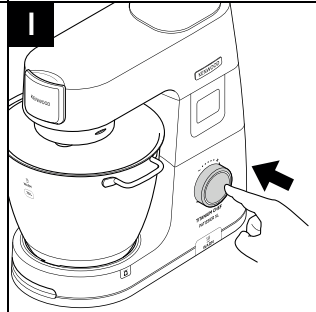
G



H

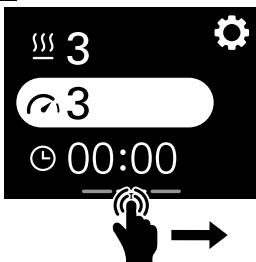


I



Using Preset Programmes

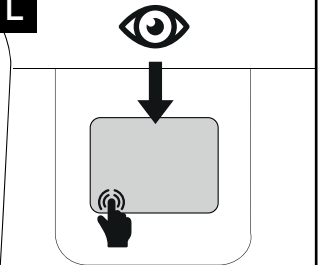
J



K



L

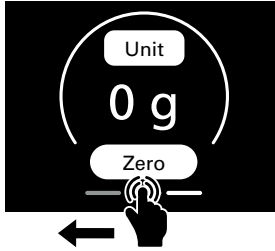


To Use The Weighing Function

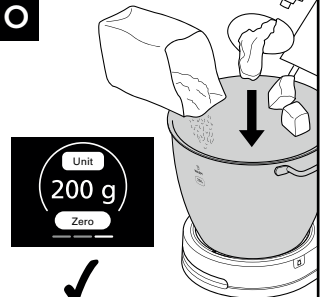
M



N

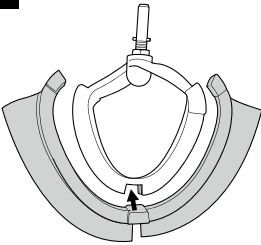


O

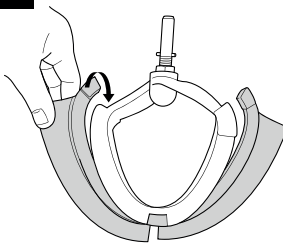


To Assemble The Creaming Beater

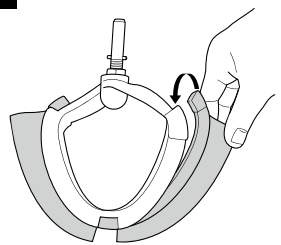
P



Q

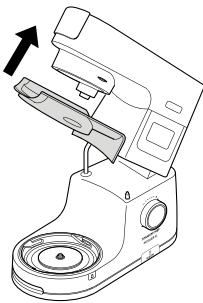


R

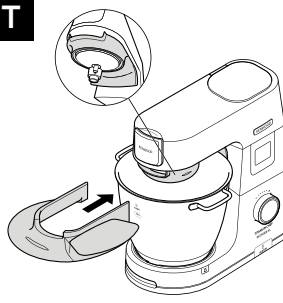


To Fit And Use Your Splashguard

S

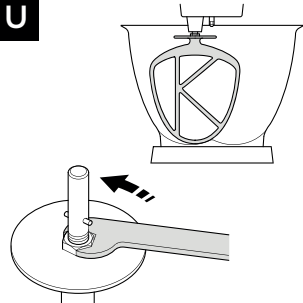


T



Tool Adjustment

U



Recette

Marinade aux pruneaux

200 g de miel liquide clair

40 g de pruneaux doux

50 ml d'eau

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

Pain blanc à apprêt rapide

280 ml d'eau tiède

500 g de farine de force pour pain blanc

8 g de levure à action rapide

10 g de saindoux

5 g de sel

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

Service après-vente

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



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

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le fouet ou le batteur K racle le fond du bol ou n'atteint pas les ingrédients dans le fond du bol.	La pièce n'est pas à la bonne hauteur et nécessite d'être réglée.	Réglez la hauteur à l'aide d'une clé adaptée - reportez-vous à la rubrique " Réglage des pièces ".
L'accessoire sur la sortie lente ne peut pas être installé.	Vérifiez la compatibilité de votre accessoire avec votre modèle. Système de connexion Twist requis (Modèle KAX) 	L'accessoire doit être équipé du système de connexion Twist KAX  pour être installé sur la sortie. Si vos accessoires comportent le Système de connexion Bar  , vous devez utiliser l'adaptateur KAT002ME pour raccorder ces derniers au Système de connexion Twist sur votre robot. <i>Pour plus d'information, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist</i>
Le robot s'arrête en cours d'utilisation. L'écran affiche le message d'erreur E27.	La protection anti-surchauffe ou surchauffe du système est activée. La capacité maximale est dépassée.	Débranchez et vérifiez qu'il n'y ait pas une obstruction ou une surcharge. Si l'appareil ne fonctionne pas, retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et redémarrez. Si le problème n'est pas résolu, débranchez l'appareil et laissez-le au repos pendant 45 minutes. Branchez et redémarrez. Si le robot ne redémarre pas après l'application de la procédure susmentionnée, contactez le service " Après-vente " pour plus de conseils.
L'écran affiche un code d'erreur alpha/numérique différent de E:27.	L'appareil ne fonctionne pas correctement.	Éteignez l'appareil, attendez 30 secondes, puis rallumez. Si le problème persiste, contactez un centre de service agréé Kenwood. Pour connaître les coordonnées du service après-vente Kenwood le plus proche, consultez le site www.kenwoodworld.com ou le site Web spécifique à votre pays.
En faisant fondre et en mélangeant le chocolat, le moteur semble en difficulté. Des morceaux de chocolat coincés entre le bord du batteur souple et le côté du bol.	Les morceaux de chocolat sont trop gros ou il y en a trop. La hauteur du batteur souple n'est pas réglée correctement.	Veillez à ce que les morceaux de chocolat soient de taille uniforme (2 cm x 2 cm) et que la quantité ne dépasse pas 300 g. Ajustez la hauteur du batteur souple, voir la section « Réglage de l'outil ».

Guide de dépannage (suite)		
Problème	Cause	Solution
Impossible d'ajuster le niveau de chauffe ni la vitesse et le temps.	La fonction sélectionnée s'arrête au bout de 10 secondes si elle n'est pas ajustée.	Fonctionnement normal. Appuyez sur la fonction sur l'écran tactile et ajustez le réglage à l'aide du bouton de réglage.
Absence d'alimentation / L'écran de contrôle ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché. Bouton Marche/Arrêt sur Arrêt (Off). L'appareil est en mode veille.	Vérifiez si l'appareil est branché. Mettez le bouton marche/arrêt sur ON. Touchez l'écran ou tournez le bouton de commande.
L'appareil ne fonctionne pas.	Le bouton de commande n'est pas appuyé.	Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.
Le minuteur ne lance pas le compte à rebours sur l'écran d'affichage.	Pendant la phase de chauffage d'un pré-réglage, la minuterie ne commence le décompte qu'une fois la température correcte atteinte, ou après que 5 minutes se sont écoulées.	Fonctionnement normal.
Mouvements ou vibrations excessives pendant le fonctionnement.	Une charge inégale des aliments dans le bol provoque des vibrations excessives. Capacité maximale dépassée. L'outil ou la vitesse appliquée ne sont pas corrects.	Réduisez la quantité ou répartissez uniformément les aliments dans le bol et redémarrez l'appareil. Reportez-vous au programme correspondant et au tableau des vitesses recommandées pour savoir quel outil et quelle vitesse appliquer.
L'écran affiche "- -".	La balance revient à zéro.	Fonctionnement normal.
L'écran affiche une valeur négative.	Les ingrédients ou le bol ont été retirés et l'affichage n'est pas remis à zéro. Des ingrédients ou des accessoires sont appuyés contre l'appareil ou dessous. L'appareil est appuyé contre une paroi.	Mettez l'affichage à zéro, déplacez les ingrédients ou réinstallez le bol. Vérifiez qu'il n'y a pas d'ingrédients ou d'autres choses appuyés contre l'appareil ou se trouvant sous l'appareil. Vérifiez qu'il y a un espace entre l'appareil et les parois de la pièce. Remettez l'écran à zéro avant de peser les prochains ingrédients.

Guide de dépannage (suite)

Problème	Cause	Solution
L'écran n'affiche pas les petites quantités.	La quantité pesée est trop faible.	Utilisez des mesures de cuillères à café ou à soupe pour les très petites quantités.
Le poids affiché change.	L'appareil a bougé pendant l'opération. La tête du robot a été relevée ou baissée pendant l'utilisation.	Placez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et sèche avant de peser les ingrédients. Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas trop tendu. Ne déplacez pas l'appareil et ne touchez pas le bol pendant le pesage. Mettez l'écran sur zéro avant de peser les ingrédients suivants.
Impossible de passer rapidement entre les deux types d'unités de mesure (métriques et impériales).	L'appareil est en cours de reconfiguration pour afficher la mesure et l'unité précédemment sélectionnées.	Patientez pendant 5 secondes et réessayez.
1) Signal sonore unique rapide. 2) Double signal sonore rapide 3) Triple signal sonore	1) Appuyer sur le bouton de commande pour démarrer ou arrêter la machine ou la tête est soulevée pendant le fonctionnement 2) Appareil en attente - l'appareil émet un double signal sonore rapide de 10 minutes et 5 minutes avant la fin du cycle de maintien au chaud. 3) Significations ; - Fin du programme prédéfini - Fin de l'opération manuelle - Fin du cycle de maintien au chaud - L'appareil est sur le point de se mettre en marche.	Fonctionnement normal Fonctionnement normal Fonctionnement normal

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten


Ihre Küchenmaschine von Kenwood

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

Robust, zuverlässig, vielseitig. Kenwood.

Sicherheit

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

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

dass eine Oberfläche während des Gebrauchs heiß werden kann.

- Den Maschinenkopf nicht mit angebrachtem Aufsatz bewegen oder hochklappen, da die Küchenmaschine dadurch ihren sicheren Stand verlieren könnte.
- Das Gerät nicht nahe der Kante einer Arbeitsfläche aufstellen bzw. über die Kante hinausragen lassen und nicht zu kräftig gegen einen angebrachten Aufsatz drücken – das Gerät könnte dadurch seinen sicheren Stand verlieren und umkippen, was zu Verletzungen führen kann.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Kompakt-Zerkleinerers/Mahlaufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u. U. geringer.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

Vor dem Anschluss

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

Vor erstmaligem Gebrauch

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

Übersicht

Zubehör-Anschlüsse

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

Küchenmaschine

- ④ Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss
- ⑤ Maschinenkopf
- ⑥ Maschinenkopf-Hebel
- ⑦ Ein/Aus-Schalter
- ⑧ Display
- ⑨ Drehregler
- ⑩ Antriebseinheit
- ⑪ a 7L-Aufwärmerschüssel
- ⑪ b 5L-Schüssel
- ⑫ Schüssel-Beleuchtung „Bowl Bright™“
- ⑬ Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
- ⑭ Temperaturfühler
- ⑮ Wärmplatte
- ⑯ Entlüftungsschlitze
- ⑰ K-Haken
- ⑱ Flexi-Rührelement
- ⑲ Schneebesen
- ⑳ Knethaken
- ㉑ Spatel
- ㉒ Abdeckung
- ㉓ Spritzschutz
- ㉔ Füllschachtdeckel
- ㉕ Teigschaber


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



Optionales Zubehör

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

Sie das komplette Sortiment sowie Informationen zum Kauf von Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist.

Hinweis: Aufsätze für den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss

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

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

Verwendung Ihrer Küchenmaschine - Manueller Betrieb

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

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

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

Wichtig

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

Verwendung der voreingestellten Programme

Siehe Abbildungen J - L

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

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

Nach dem Erwärmen

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

Manueller Betrieb (Zubehörteile)

- 1 Deckel für den Hoch-/Niedriggeschwindigkeits-Anschluss (falls gegeben) abnehmen.
- 2 Zubehör gemäß der mitgelieferten Anleitung anbringen.
- 3 Die erforderliche Zeit und Geschwindigkeit einstellen (siehe Abbildungen H - MI). Um anzufangen, auf den Drehregler drücken.

Um das Gerät jederzeit anzuhalten, erneut auf den Drehregler drücken.

Entfernen und Anbringen der Anschlussdeckel

Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss

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

Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss

- 1 Den Deckel entfernen, indem Sie den oben befindlichen Griff nach außen ziehen.
- 2 Den Deckel anbringen, indem Sie ihn auf den Anschluss setzen und in Position drücken.

- 4 Die Zutaten wiegen.
- 5 Zum Wechseln zwischen Einheiten, auf dem Bildschirm die Einheiten-Taste antippen.

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

Die Wiegefunktion zeigt genaue Ergebnisse bis 6 kg an.

Verwendung der Wiegefunktion

Siehe Abbildungen **M** - **O**

- 1 Die Schüssel aufsetzen.
- 2 Zur Wahl der Wiegefunktion auf dem Display nach links wischen, bis der Wiege-Bildschirm erscheint.
- 3 Die Waage auf Null stellen.

Erläuterung des Displays

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











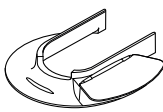






















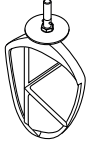

















Hinweise und Tipps zum Erwärmen		
Wärmestufen	Gebrauchsempfehlung	
1	Weich machen	
2	Gegen lassen	
3		
4		
5	Schweizer Baiser	
6	Schmelzen von Schokolade	
7		
8	Zabaione	
9		
	(P)	Puls – Für kurze Stöße von maximaler Geschwindigkeit. Zur Betätigung der Puls-Funktion den Drehregler drücken und gedrückt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

Tabelle zur Nutzung der Voreinstellungen				 (Max)	
Voreinstellung	Empfohlenes Element	Standardeinstellungen (einstellbar)	Rezeptvorschläge / Verwendungsmöglichkeiten	5L	7L
Teig gehen lassen		 1 Std. (5 Min. - 2 Std.)  AUS   2 	Aufgehen lassen von Hefeteig		2,58 kg Gesamtgewicht
Schokolade schmelzen		 10 Min. (5 Min. - 2 Std.)   1   7 	Schokomousse		300 g (in 2 cm St. geschnitten)
Schweizer Baiser		 10 Min. (1 Min. - 20 Min.)  Max  4 	Unterlage für Buttercreme		240 ml Eiweiß 480 g Zucker 80 ml Wasser
Eischnee schlagen		 2 Min. (15 Sek. - 5 Min.)  Max  AUS 	Eischnee für Schokomousse	Siehe Empfehlungstabelle	
Biskuitteig		 1 Min. (30 Sek. - 5 Min.)  1 - Max  AUS 	Victoria-Biskuitkuchen, Cupcakes	Siehe Empfehlungstabelle	
Teig kneten - Brotteig (steifer Hefeteig)		 5 Min. (5 Min. - 30 Min.)  Min. bis 1 (Min. - 2)  AUS 	Brötchen, Pizza	Siehe Empfehlungstabelle	

Empfehlungstabelle

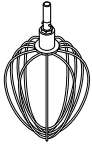
Diese Angaben dienen lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verarbeiteten Zutaten.

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

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

Empfehlungstabelle

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






Schneebeesen

Für Eier, Sahne und Soufflés.

Wichtig

- Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern.
- **Den Schneebeesen 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 Schneebeesen oder Schüssel befinden.

Rezept/Verfahren	 (Max)			 (Minuten)
	5L-Schüssel	7L-Schüssel		
Eiweiß	8 (280 g)	16 (560 g)	Min → Max	1½ - 2
Biskuit ohne Fett	620 g	930 g		4-6
Sahne	0,5 l	2 L		1½ - 3
Pfannkuchenteig • Mehl in die Schüssel geben, dann feuchte Zutaten hinzufügen. • Zutaten bei Mindestgeschwindigkeit verrühren.	250 g Mehl 500 g Milch 200 g Eier		Min	10 Sek.
			Max	45-60 Sek.
Mayonnaise • Für beste Ergebnisse das Mischgut nach Zugabe des Öls von den Seiten der Schüssel nach unten schaben und weitere 10 Sekunden bei Höchstgeschwindigkeit verarbeiten.	2 Eigelb 10 g Senf 200 ml Pflanzenöl		Max	1 - 1½

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

Verwendete Schlagsahne = Frische Schlagsahne mit einem Mindestfettgehalt von 38 %

Empfehlungstabelle

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



Knethaken

Für Hefeteig


Hinweise und Tipps

Wichtig

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

Hefe

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

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

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

Zusammenbau des Flexi-Röhrelements

Siehe Abbildungen **P** - **R**

Anbringen des Schaberblatts

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

Verwendung Ihrer Bowl Bright™ (Schüssel-Beleuchtung)

- Ihre Küchenmaschine besitzt eine Schüssel-Beleuchtung an der Unterseite des Maschinenkopfes.
- Um die Schüsselbeleuchtung EIN/AUS zu schalten, wählen Sie BowlBright im Einstellungsmenü und dann EIN/AUS.

Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes

Siehe Abbildungen **S** - **T**

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

Zusammenbau

Der Spritzschutz besteht aus zwei Teilen: der Abdeckung 22 und der Spritzschutz-Komponente 23. Der Spritzschutz kann nur dann an der Schüssel angebracht werden, wenn die Abdeckung aufgesetzt wurde.

- 1 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet.
- 2 Schieben Sie die Abdeckung nach oben auf die Unterseite des Maschinenkopfes, bis sie fest sitzt.

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

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

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

Anpassung von Röhrelementen

Siehe Abbildung **U**

K-Haken, Schneebesen und Flexi-Röhrelement

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

MODELL KWL90 = 19 mm

Folgen Sie dann den untenstehenden Anleitungen:

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker der Maschine.
- 2 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch und führen Sie den Schneebesen oder den K-Haken ein.

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

Hinweis: Der abgebildete Schraubenschlüssel dient nur Illustrationszwecken.

Knethaken

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

Pflege und Reinigung

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

Antriebseinheit und Anschlussdeckel

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

Schüsseln

- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.
- Die Schüssel aus Edelstahl niemals mit einer Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel reinigen. Kalkablagerungen mit Essig entfernen.
- Von Hitzequellen fernhalten (Herdplatten, Öfen, Mikrowellen).
- Die 5L-Schüssel kann auf praktische Weise in der 7L-Schüssel verstaut werden. (Keine Röhrelemente in die 5L-Schüssel einsetzen, wenn sie sich in der 7L-Schüssel befindet.)

Röhrelemente und Spritzschutz

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

Spülen

- Oder sehen Sie die Abbildungstabelle vorne für spülmaschinenfeste Teile.

Rezept

Backpflaumen-Marinade

200 g klarer, flüssiger Honig

40 g weiche Backpflaumen

50 ml Wasser

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

Schnell aufgehendes Weißbrot

280 ml warmes Wasser

500 g Weißbrotmehl

8 g Schnellhefe

10 g Schmalz

5 g Salz

- 1 Die Zutaten in der oben aufgeführten Reihenfolge in die Wärmeschüssel geben.
- 2 Die Schüssel auf die Maschine aufsetzen. Den Knethaken einführen und den Maschinenkopf herunterklappen.

- 3 Eine Minute bei niedrigster Geschwindigkeit kneten, gefolgt von 9 Minuten bei Geschwindigkeit 1 und Wärmstufe 3.
- 4 Den Knethaken abnehmen.
- 5 Den Spritzschutz aufsetzen und den Teig bei Wärmstufe 3 vierzig Minuten lang gehen lassen.

Kundendienst und Service

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

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

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

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

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

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft