

**Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten**

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

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

Robust, zuverlässig, vielseitig. Kenwood.

## Sicherheit

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

- **Bei Verwendung eines Aufsatzes die entsprechenden Sicherheits- und Gebrauchsanweisungen lesen.**
- Vorsicht beim Anheben dieses Geräts, es ist schwer. Vor dem Anheben sicherstellen, dass der Maschinenkopf nach unten geklappt sowie verriegelt ist und Schüssel, Röhrelemente, Anschlussdeckel und Kabel fest sitzen bzw. gut verstaut sind.
- Das Gerät beim Umstellen immer am Sockel und Maschinenkopf anfassen. Das Gerät NICHT am Schüsselgriff hochheben oder tragen.
- Vorsicht beim Entfernen von Röhrelementen aus der Schüssel – sie können nach längerem Gebrauch heiß sein.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nie bei leerer Schüssel im Aufwärmmodus betreiben.
- Den Spritzschutz nie mit der 5L-Schüssel verwenden. Er ist nur zur Verwendung mit der 7L-Schüssel vorgesehen.
- Kein Röhrelement an der Küchenmaschine anbringen, wenn sich die 5L-Schüssel in der 7L-Schüssel befindet.
- 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](http://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](http://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](http://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

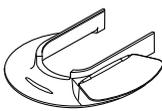
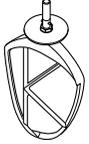
### Siehe Abbildungen **M** - **O**

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

## Empfehlungstabelle

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

		<b>K-Haken</b> Zum Zubereiten von Kuchen, Keksen, Gebäck, Zuckerglasur, Füllungen, Eclairs und Kartoffelbrei.			
		<b>Hinweise und Tipps</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern.</li> <li>• Um alle Zutaten komplett zu verarbeiten, die Maschine regelmäßig stoppen und das Mischgut mit dem Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben.</li> <li>• Beim Zubereiten von Teig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben).</li> </ul>			
<b>Rezept/Verfahren</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minuten)</b>
		<b>5L-Schüssel</b>	<b>7L-Schüssel</b>		
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.
		<b>Flexi-Rührerlement</b> Zum Schaumigrühren und Mixen weicher Zutaten			
		<b>Hinweise und Tipps</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern.</li> <li>• Beim Schaumigschlagen von Fett und Zucker für Rührteig das Fett immer bei Raumtemperatur verwenden oder vorher weich werden lassen.</li> </ul>			
<b>Rezept/Verfahren</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minuten)</b>
		<b>5L-Schüssel</b>	<b>7L-Schüssel</b>		
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](http://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](http://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 m<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft

Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m<sup>2</sup> betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m<sup>2</sup> betragen. Vertrieber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertrieber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

#### 4. Datenschutz-Hinweis

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

#### 5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



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

## Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Der Schneebesens oder K-Haken schlägt gegen den Boden der Schüssel oder reicht nicht bis zu den Zutaten unten in der Schüssel.	Röhrelement hat nicht die richtige Höhe und muss angepasst werden.	Die Höhe mit einem geeigneten Schraubenschlüssel anpassen – siehe Abschnitt „Anpassung von Röhrelementen“.
Niedriggeschwindigkeits-Aufsatz lässt sich nicht anbringen.	Überprüfen, dass Ihr Aufsatz für das Modell geeignet ist. Drehanschluss-System erforderlich (Modell KAX) 	Der Aufsatz muss das KAX Drehanschluss-System KAX  besitzen, um auf den Anschluss zu passen. Wenn Sie Aufsätze für das Steckschlitz-System  besitzen, müssen Sie den Adapter KAT002ME verwenden, um diese an das Drehanschluss-System Ihrer Maschine anschließen zu können. <i>Für weitere Informationen besuchen Sie <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a>.</i>

## Fehlerbehebung (Fortsetzung)

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs. Display zeigt Fehlermeldung E27 an.	Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs. Standby-Anzeige blinkt schnell.	Den Netzstecker ziehen und auf Blockierung oder Überlastung überprüfen. Wenn die Maschine nach wie vor nicht funktioniert, einige Zutaten entfernen, um die Last zu reduzieren, und erneut starten. Wenn auch dies das Problem nicht löst, den Netzstecker ziehen und die Maschine 45 Minuten ruhen lassen. Den Netzstecker einstecken und erneut starten. Sollte die Maschine danach immer noch nicht starten, den Kundendienst zu Rate ziehen.
Display zeigt anderen alphanumerischen Fehlercode als E:27 an.	Gerät funktioniert nicht korrekt.	Das Gerät ausschalten, 30 Sekunden warten, dann wieder einschalten. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie bitte ein autorisiertes Kenwood Servicecenter. Aktuelle Informationen zu einem Kenwood Servicecenter in Ihrer Nähe finden Sie bei <a href="http://www.kenwoodworld.com">www.kenwoodworld.com</a> bzw. auf der Website für Ihr Land.
Motor scheint Schwierigkeiten beim Schmelzen und Mixen von Schokolade zu haben. Es haben sich Schokoladenstücke zwischen dem Rand des Flexi-Rührelements und der Schüsselseite festgesetzt.	Schokoladenstücke zu groß, oder es sind zu viele.  Höhe des Flexi-Rührelements nicht richtig eingestellt.	Darauf achten, dass die Schokoladenstücke gleich groß (2 cm x 2 cm) sind und ihre Menge 300 g nicht überschreitet. Die Höhe des Flexi-Rührelements verstellen, siehe Abschnitt „Einstellen von Rührelementen“.

Fehlerbehebung (Fortsetzung)		
Problem	Ursache	Lösung
Wärmstufe, Geschwindigkeit und Zeit lassen sich nicht einstellen.	Die gewählte Funktion stellt sich nach 10 Sekunden selbsttätig ab, wenn keine Verstellung vorgenommen wurde.	Normaler Betrieb. Auf dem Touchscreen auf Funktion drücken und die Einstellung mit dem Drehregler verstellen.
Gerät/Display schaltet sich nicht ein.	Gerät nicht angeschlossen.  Ein/Aus-Schalter nicht betätigt.  Gerät ist in den Standby-Modus gegangen.	Prüfen, ob Gerät angeschlossen ist. Den Ein/Aus-Schalter einschalten.  Das Display berühren oder die Drehtaste drehen.
Gerät funktioniert nicht.	Drehtaste nicht gedrückt.	Zum Starten auf den Drehregler drücken.
Timer zählt auf dem Display nicht herunter.	Während der Aufheizphase einer Voreinstellung zählt der Timer erst herunter, wenn die korrekte Temperatur erreicht wurde oder nachdem 5 Minuten verstrichen sind.	Normaler Betrieb.
Schwere Bewegung oder Vibration im Betrieb.	Ungleichmäßig verteilte Zutaten in der Schüssel können zu starken Vibrationen führen. Höchstmenge überschritten. Falsches Zubehörteil / falsche Geschwindigkeit gewählt.	Menge reduzieren oder Zutaten in der Schüssel besser verteilen und Gerät erneut starten.  Siehe relevantes Programm und Empfehlungstabellen für korrektes Zubehörteil / korrekte Geschwindigkeit.
Display zeigt „- -“, an.	Skala wird auf 0 gestellt.	Normaler Betrieb.
Display zeigt einen Minuswert an.	Display wurde nicht auf Null gesetzt und es wurden entweder Zutaten oder die Schüssel entfernt. Zutaten oder andere Dinge kleben an oder unter dem Gerät fest.  Gerät stößt an die Wand an.	Entweder die Anzeige auf Null setzen, die fehlenden Zutaten wieder hinzugeben oder die Schüssel neu aufsetzen. Sicherstellen, dass keine Zutaten oder andere Dinge an oder unter dem Gerät festkleben. Sicherstellen, dass genug Abstand zwischen dem Gerät und etwaigen Wände besteht. Display vor dem Wiegen der nächsten Zutaten wieder auf Null stellen.

## Fehlerbehebung (Fortsetzung)

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Display registriert keine kleinen Mengen.	Gewogene Menge zu klein.	Zum Wiegen sehr kleiner Mengen einen Tee- oder Esslöffel verwenden.
Display zeigt ein sich veränderndes Gewicht an.	Gerät wurde beim Wiegen bewegt.  Maschinenkopf wurde während des Betriebs hoch- oder runtergeklappt.	Gerät zum Wiegen immer auf eine trockene, ebene Fläche stellen. Sicherstellen, dass das Netzkabel nicht zu straff gespannt ist. Während der Nutzung der Wiegefunktion das Gerät nicht bewegen und die Schüssel nicht berühren. Display vor dem Wiegen der nächsten Zutaten wieder auf Null stellen.
Kein Umschalten zwischen metrischen und englischen Maßeinheiten möglich.	Gerät konfiguriert sich momentan zur zuvor gewählten Maßeinheit.	5 Sekunden warten, dann noch einmal versuchen.
1) Schneller Einzel-Piepser.  2) Schneller Doppel-Piepser  3) Dreifach-Piepser	1) Drehregler wird zum Starten oder Stoppen des Geräts gedrückt, oder Kopf wird während des Betriebs angehoben 2) Gerät wartet - Gerät wird 10 und 5 Minuten vor dem Ende des Warmhaltezyklus einen schnellen Doppel-Piepser abgeben. 3) Bedeutet Folgendes: - Ende des voreingestellten Programms - Ende des manuellen Betriebs - Ende des Warmhaltezyklus - Gerät wird sich gleich in Bewegung setzen.	Normaler Betrieb  Normaler Betrieb  Normaler Betrieb