

Deutsch

● Wichtige Sicherheitshinweise	84-86
● Vor dem Anschluss	86
● Pflege und Reinigung	86-87
● Teileliste	88-89
● Einrichtung Ihrer Küchenmaschine	90-91
○ Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen	90-91
● Zusammensetzen des Flexi-Rührelements	91
○ Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen	91
● Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Manueller Betrieb (Aufwärmmodus)	92-93
○ Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen	92-93
● Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Manueller Betrieb (ohne Erwärmung)	94-95
○ Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen	94-95
● Manueller Modus (ohne Erwärmung) – Nutzungstabelle und Rezepte	96-97
● Rezepte	98
● Verwendung Ihrer Küchenmaschine (Empfohlene Betriebsgeschwindigkeiten und Temperaturen)	98
● Verwendung Ihrer Bowl Bright™ (Schüssel-Beleuchtung)	99
Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Anzeigebildschirm-Erklärung	99
● Wärmestufen und Geschwindigkeitseinstellungen – Erklärung	100
● Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Aufsätze	101
○ Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen	101
● Nutzung der Wiegefunktion	102
○ Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen	102
● Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Voreingestellte Programme (Presets)	103
○ Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen	103
● Tabelle zur Nutzung der Voreinstellungen	104
● Einstellen der Rührelemente	105
● Kundendienst und Service	106-107
● Fehlerbehebung	107-110

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber. (Das Typenschild am Boden der Maschine sollte nicht abgenommen werden.)
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Vor dem Anbringen oder Abnehmen von Rührelementen/Aufsätzen, nach Gebrauch und vor dem Reinigen **immer** das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Körperteile, Haar, Schmuck und lockere Kleidung **immer** von beweglichen Teilen und angebrachten Aufsätzen fernhalten.
- **Niemals** Ihre Finger in den Klappmechanismus stecken.
- **Niemals** das Kabel so herabhängen lassen, dass ein Kind danach greifen könnte.
- Achten Sie darauf, dass Motorblock, Kabel und Stecker **niemals** nass werden.
- 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** einen nicht zugelassenen Aufsatz verwenden.
- **Niemals** mehr als einen Anschluss (Rührelement-Steckplatz, Hoch- oder Niedriggeschwindigkeits-Anschluss) gleichzeitig benutzen.
- Beim Betrieb des Geräts mit einem Rührelement immer sicherstellen, dass die Schüssel angebracht ist.
- **Niemals** die in der Empfehlungstabelle angegebenen Höchstmengen und -geschwindigkeiten überschreiten.
- Vor Gebrauch eines Aufsatzes **immer** die mitgelieferten Sicherheitshinweise lesen und befolgen.
- **Immer** vorsichtig sein, wenn Sie dieses Gerät anheben, denn 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.
- Das Gerät beim Umstellen immer am Sockel und Maschinenkopf anfassen. Das Gerät **nicht** am Schüsselgriff hochheben oder tragen, ebenso wenig wie an Zubehöerteilen, die am Niedrig- oder Hochgeschwindigkeits-Anschluss angebracht sind.
- **Immer** vorsichtig sein, wenn Sie Rührelemente abnehmen – sie können nach längerem Gebrauch heiß sein.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Kinder müssen **immer** beaufsichtigt werden., damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.
- Den Schneebesen **nicht** für schwere Mischungen (z. B. zum Schaumigrühren von Fett und Zucker) verwenden, denn er könnte dadurch beschädigt werden.
- Das Netzkabel ist so kurz, um das Risiko von Verfangen oder Stolpern zu reduzieren. Bei angemessener Vorsicht darf ein Verlängerungskabel verwendet werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels:
 - Die markierte elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens so hoch wie die des Geräts sein.
 - Das Kabel darf nicht so von der Arbeitsplatte bzw. dem Tisch herabhängen, dass Kinder an ihm ziehen könnten oder dass man darüber stolpern könnte. Für ein geerdetes Gerät sollte ein dreiadriges Verlängerungskabel benutzt werden. Die elektrische Leistung des Geräts ist auf seiner Unterseite angegeben.
- **Niemals** irgendwelche Gegenstände in die Entlüftungsschlitze einführen.
- Beim Gebrauch dieses Geräts immer **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.
- 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.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Kompakt-Zerkleinerers/Mahlaufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u. U. geringer.
- Verwenden Sie das Gerät **nur** für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

Erwärmung

- Das Gerät **niemals** bei leerer Schüssel im Aufwärmmodus betreiben.
- Die Schüssel **niemals** mit einer anderen Hitzequelle verwenden.
- Die Unterseite der Schüssel bleibt noch lange nach dem Erhitzen heiß. Beim Handhaben immer **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.
- Beim Handhaben der heißen Schüssel und heißer Rührelemente Ofenhandschuhe tragen.

Stromverbrauch

- Mit EIN/AUS-Schalter in „I“ Position
 - Nach 20 Min. der Inaktivität erfolgt automatische Schaltung auf Aus-Modus, und der Anzeigebildschirm geht aus.
 - Aus-Modus Stromverbrauch: <0,3 W.
- Mit EIN/AUS-Schalter in „O“ Position
 - Automatische Schaltung auf AUS-Modus: Nicht zutreffend
 - Aus-Modus Stromverbrauch: <0,3 W.

Vor dem Anschluss

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

Pflege und Reinigung

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

Antriebseinheit und Anschlussdecke

- Mit einem feuchten Tuch abwischen, dann abtrocknen (einschließlich der Füße auf der Unterseite der Maschine).
- Niemals Scheuermittel benutzen oder in Wasser tauchen.

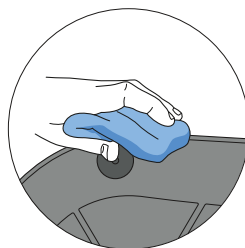
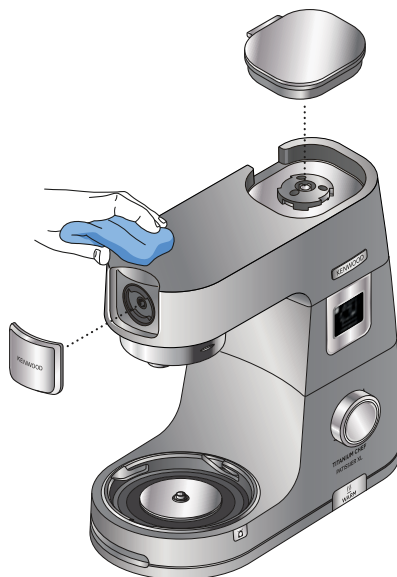
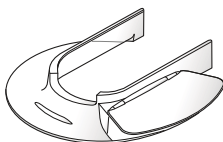
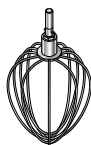
Schüsseln

- 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 Rührelemente in die 5L-Schüssel einsetzen, wenn sie sich in der 7L-Schüssel befindet.)

Rührelemente und Spritzschutz

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

R



Teileliste



Zubehör-Anschlüsse

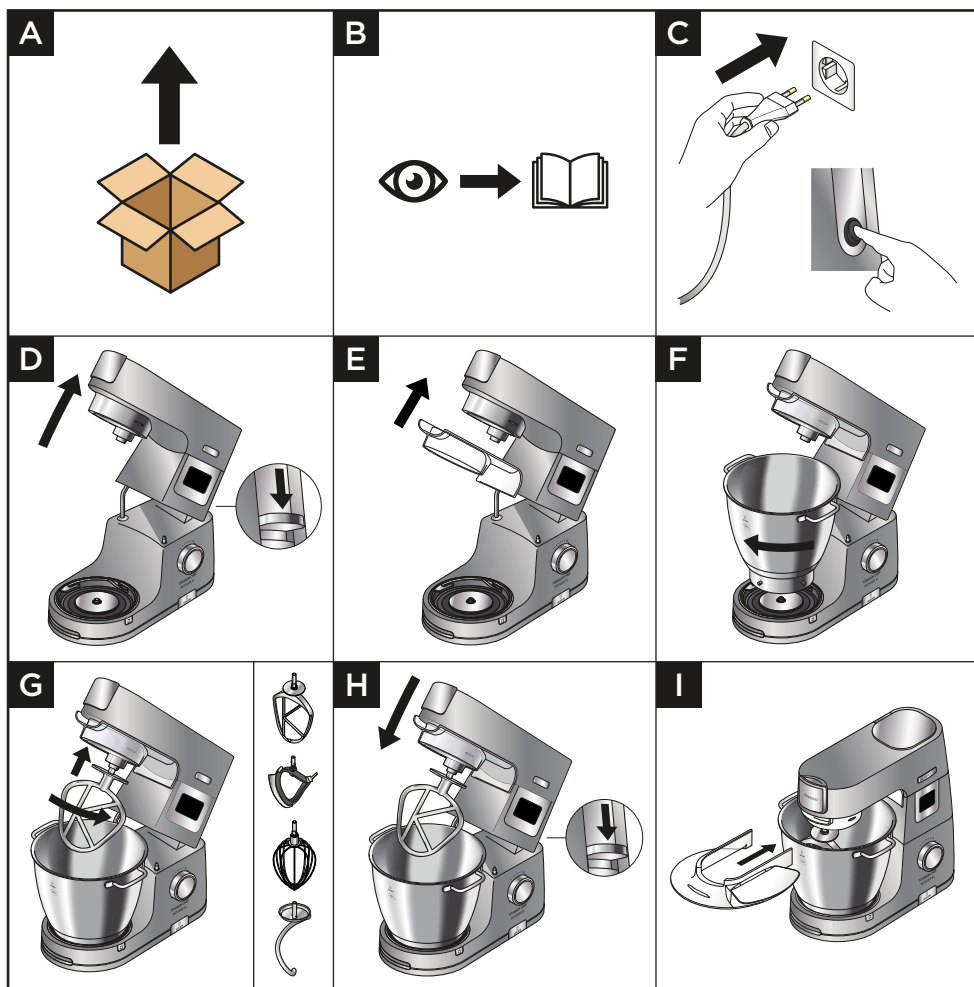
- ① Hochgeschwindigkeits-Anschluss
- ② Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
- ③ Rührelement-Anschluss

Küchenmaschine

- ④ Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss
- ⑤ Maschinenkopf
- ⑥ Maschinenkopf-Hebel
- ⑦ Ein/Aus-Schalter
- ⑧ Display
- ⑨ Drehregler
- ⑩ Antriebseinheit
- ⑪a 7L-Aufwärmerschüssel
- ⑪b 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

Einrichtung Ihrer Küchenmaschine

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



Wichtig

- Sicherstellen, dass Wärmplattenbereich, Temperaturfühler und Oberfläche des Schüsselsockels sauber sind. Ansonsten könnte der Temperaturfühler beeinträchtigt werden, was zu mangelhaftem Aufwärmen führen würde.

Spritzschutzeinheit

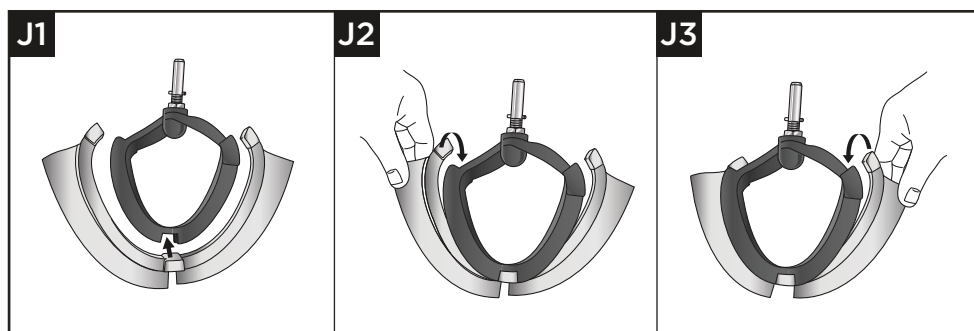
- Der Spritzschutz ist ausschließlich zur Verwendung mit der 7L-Schüssel bestimmt.
- Der Spritzschutz besteht aus zwei Teilen: der Abdeckung und der Spritzschutz-Komponente.
- Der Spritzschutz kann nur dann an der Schüssel angebracht werden, wenn die Abdeckung aufgesetzt wurde.

- Den Spritzschutz nur anbringen oder abnehmen, wenn der Maschinenkopf eingerastet ist.
- Wir empfehlen, die Abdeckung regelmäßig vom Maschinenkopf abzunehmen, um sie zu reinigen.

- 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 Das Kopfschild einsetzen und nach oben schieben, bis es einrastet.
- 4 Die Schüssel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
- 5 Führen Sie das gewünschte Rührelement in den Steckplatz ein. Schieben Sie dann das Element nach oben und drehen Sie es, bis es einrastet.
- 6 Klappen Sie den Maschinenkopf herunter, indem Sie den Maschinenkopf-Hebel nach unten drücken, und achten Sie darauf, dass der Kopf einrastet.
- 7 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.
- 8 Zum Entfernen des Spritzschutzes schieben Sie diesen einfach von der Rührschüssel weg.
- 9 Zum Abnehmen der Abdeckung klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet. Entfernen Sie das Rührelement (wenn vorhanden) und ziehen Sie dann die Abdeckung von der Unterseite des Maschinenkopfes nach unten.

Zusammensetzen des Flexi-Rührelements

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen

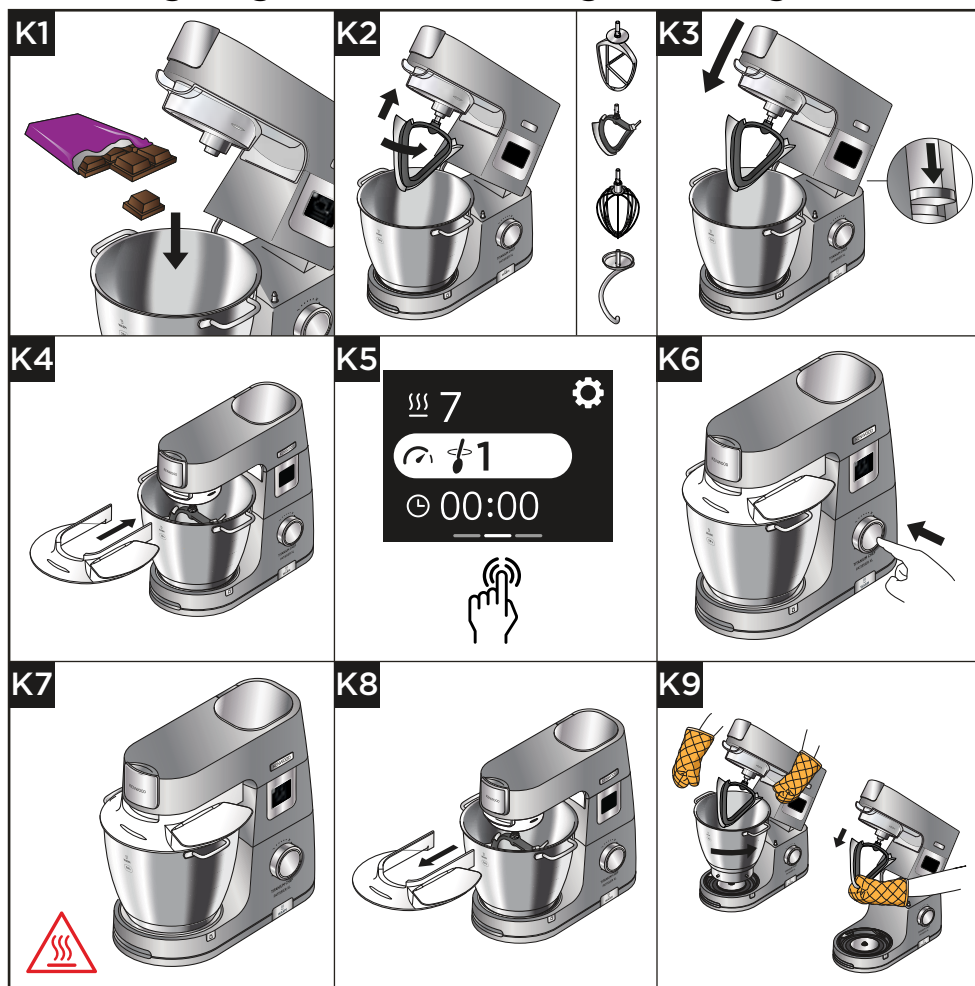


Wichtig

- 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.

Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Manueller Betrieb (Aufwärmmodus)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



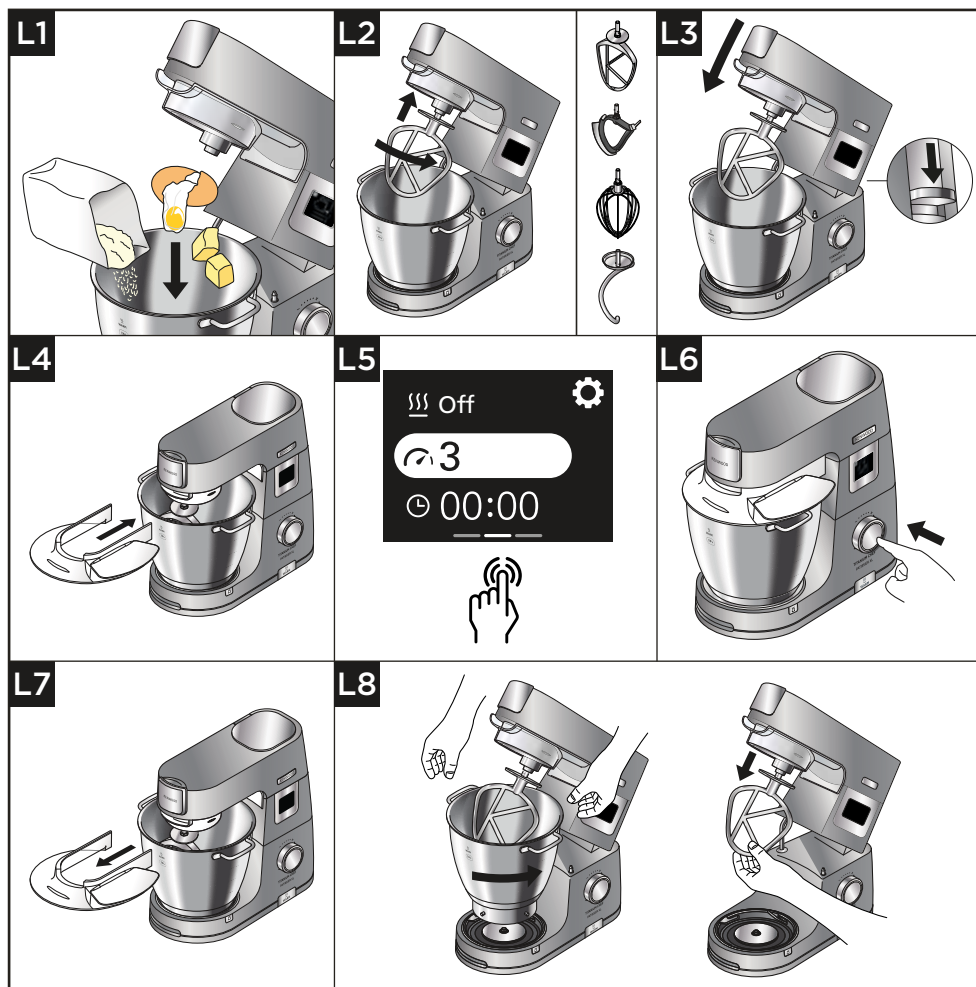
Wichtig

- Vorsicht beim Handhaben oder Berühren irgendwelcher Teile der Maschine im Aufwärmmodus oder nach dem Erwärmen. Dies gilt insbesondere für die Schüssel, Wärmplatte und Rührelemente, da diese noch lange nach Ausschalten des Geräts HEISS bleiben.
- Schüssel beim Abnehmen und Tragen an ihren beidseitigen Griffen anfassen. Ofenhandschuhe zum Handhaben der heißen Schüssel und Verarbeitungselemente verwenden.

- 1 Die gewünschten Zutaten in die Schüssel geben, den Maschinenkopf absenken und falls nötig den Spritzschutz anbringen.
- 2 Führen Sie das gewünschte Rührelement in den Steckplatz ein.
- 3 Den Maschinenkopf absenken.
- 4 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.
- 5 Um anzufangen, auf den Drehregler drücken.
 - Um das Gerät jederzeit zu stoppen/pausieren, auf den Drehregler drücken.
 - Um den Erwärmungsvorgang jederzeit zu stoppen, die Wärmstufe auf „AUS“ verstellen.
 - Wenn Sie während des Betriebs den Maschinenkopf anheben, wird dadurch der Erwärmungsvorgang unterbrochen und das Rührelement angehalten. Ein bloßes Absenken des Maschinenkopfes führt nicht zur Fortsetzung des Betriebs. Um die Küchenmaschine neu zu starten, müssen Sie den Maschinenkopf absenken und auf den Drehregler drücken.
- 6 Wenn ein Programm beendet ist, wird das Gerät 3-mal piepen.

Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Manueller Betrieb (ohne Erwärmung)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



Wichtig

- Den Schneebesen nicht für schwere Mischungen (z. B. All-in-1-Kuchen und zum Schaumigrühren von Fett und Zucker) verwenden, denn er könnte dadurch beschädigt werden.
- Niemals die angegebenen Höchstmengen überschreiten – Sie könnten die Maschine überlasten.
- Vor Benutzung sicherstellen, dass die Unterseite der Maschine und die Arbeitsfläche sauber und trocken sind.

- 1 Die gewünschten Zutaten in die Schüssel geben.
- 2 Das gewünschte Rührelement in den Steckplatz einführen.
- 3 Den Maschinenkopf absenken und falls nötig den Spritzschutz anbringen.
- 4 Die erforderliche Zeit und Geschwindigkeit 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.
- 5 Um anzufangen, auf den Drehregler drücken.
 - Um das Gerät jederzeit zu stoppen/pausieren, auf den Drehregler drücken.
 - Wenn Sie während des Betriebs den Maschinenkopf anheben, wird dadurch der Erwärmungsvorgang unterbrochen und das Rührelement angehalten. Ein bloßes Absenken des Maschinenkopfes führt nicht zur Fortsetzung des Betriebs. Um die Küchenmaschine neu zu starten, müssen Sie den Maschinenkopf absenken und auf den Drehregler drücken.
- 6 Wenn ein Programm beendet ist, wird das Gerät 3-mal piepen.

Hinweise und Tipps

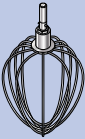
- Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern.
- **K-Haken** - Um alle Zutaten komplett zu verarbeiten, die Maschine regelmäßig stoppen und das Mischgut mit dem Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben.
- Beim Zubereiten von Teig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben).
- Beim Schaumigschlagen von Fett und Zucker für Rührteig das Fett immer bei Raumtemperatur verwenden oder vorher weich werden lassen.
- **Schneebesen** - Vor dem Schlagen von Eischnee sicherstellen, dass sich keine Spuren von Fett oder Eigelb an Schneebesen oder Schüssel befinden. Eier sollten am besten Raumtemperatur haben.

Hinweise und Tipps – Kneithaken

- 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.
- 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.

Manueller Modus (ohne Erwärmung) – Nutzungstabelle und Rezepte

M		 (MAX)		 (Minuten)	
		 5L	 7L		
  		 680 g	 910 g	1	2
 		2 kg (10 Eiermischung)	4 kg (20 Eiermischung)	Min-Max	1
		2 kg	3 kg	Min-Max	5-10
		 (MAX)		 (Minuten)	
		 5L	 7L		
   		900 g	1,5 kg	Min-Max	4
 		2 kg (10 Eiermischung)	4 kg (20 Eiermischung)	Min-Max	1-2
		2 kg	3 kg	Min-Max	2-5

M		 (MAX)			 (Minuten)
		 5L	 7L		
		8 (280 g)	16 (560 g)	Max	1½-2
		0,5 L	2 L	Min-Max	1½-3
		620 g	930 g	Min	4-5
		 250 g	 500 g	 200 g	Max Max 10 sek 1-1½
		 x2	 180 ml	Max	1-2
		 (MAX)  7L			 (Minuten)
		Min	Max		
	 	 350 g	 1,6 kg	Min-1	5
		 195 g H ₂ O ~38°C	 960 g H ₂ O ~38°C		
		 250 g	 1,6 kg	Min-1	5
		 110 g 18-22	 720 g 18-22		
		 150 g	 800 g		
		 30 g	 180 g		

Rezepte

Pizzateig

500 g Brotmehl
30 ml Olivenöl
9 g Salz
7 g Trockenhefe
300 ml warmes Wasser

- 1 Mehl, Olivenöl, Salz, Hefe und warmes Wasser in die 7-Liter-Schüssel geben.
- 2 Den Knethaken einsetzen.
- 3 Das Preset „Teig kneten“ wählen und zum Start auf den Drehregler drücken.

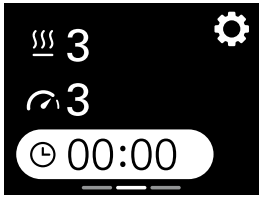
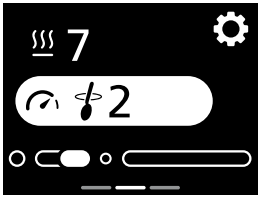
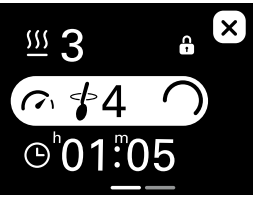
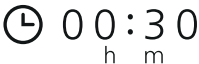
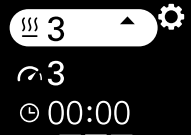
Verwendung Ihrer Küchenmaschine (Empfohlene Betriebsgeschwindigkeiten und Temperaturen)

		
	1-5	Min-Max
	6-7	N/A
	1-5	Min-Max
	6-7	
	1-7	Min-Max
	Off	Min-2

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.

Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Anzeigebildschirm-Erklärung

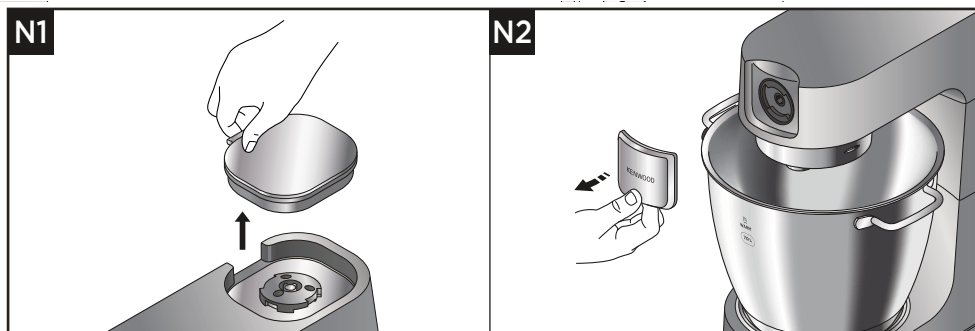
		
	Auf dieses Symbol tippen, um das Einstellungsmenü zu öffnen.	
	Zeigt die eingestellte Zeit in Stunden (h) und Minuten (m).	
	Zeigt das gewählte Rührintervall an. Bei Wahl einer Geschwindigkeit mit Unterbrechungen (2 → 4) wird sich der Kreis zunehmend vergrößern und wird das Gerät rühren, wenn es voll 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.	

Wärmestufen und Geschwindigkeitseinstellungen - Erklärung

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

Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Aufsätze

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



- 1 Deckel für den Hoch-/Niedriggeschwindigkeits-Anschluss (falls gegeben) abnehmen.

Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss

- Entfernen Sie den Deckel, indem Sie den Griff nach oben ziehen.
- Bringen Sie den Deckel an, indem Sie ihn auf den Anschluss setzen und nach unten drücken.

Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss

- Entfernen Sie den Deckel, indem Sie den Griff an der Unterseite nach außen ziehen.
 - Bringen Sie den Deckel an, indem Sie den Vorsprung oben am Deckel in die Aussparung am Anschluss stecken und den Deckel herunterdrücken, bis er einrastet.
- 2 Zubehör gemäß der mitgelieferten Anleitung anbringen.
 - 3 Die erforderliche Zeit und Geschwindigkeit einstellen. Um anzufangen, auf den Drehregler drücken.
 - 4 Um das Gerät jederzeit anzuhalten, erneut auf den Drehregler drücken.

Rezept

Backpflaumen-Marinade

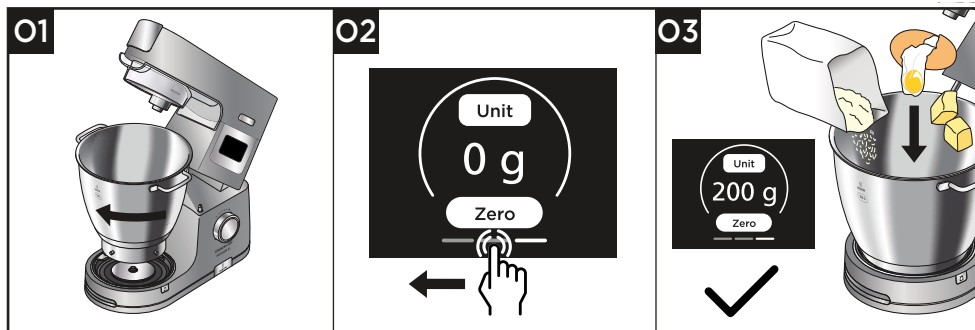
200 g klarer, flüssiger Honig
40 g weiche Backpflaumen
50 ml Wasser

- 1 Alle Zutaten in den Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz 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.

(Hinweis: Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz separat erhältlich)

Nutzung der Wiegefunktion

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



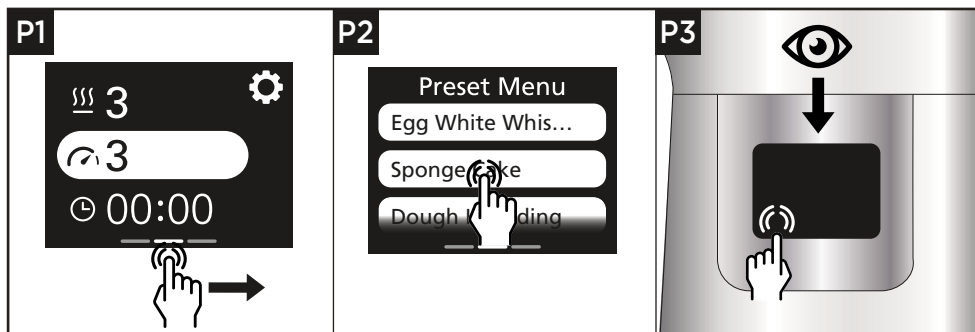
Wichtig

- Das Gerät zum Wiegen immer auf eine trockene, ebene, stabile Fläche stellen.
- Während des Wiegens keinen Druck auf die Küchenmaschine 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.

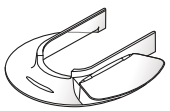
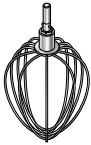
- 1 Die Schüssel aufsetzen.
- 2 Zur Wahl der Wiegefunktion auf dem Display nach links wischen, bis der Wiege-Bildschirm erscheint.
- 3 Die Waage auf Null stellen.
- 4 Die Zutaten wiegen.
- 5 Zum Wechseln zwischen Einheiten, auf dem Bildschirm die Einheiten-Taste antippen.

Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Voreingestellte Programme (Presets)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen

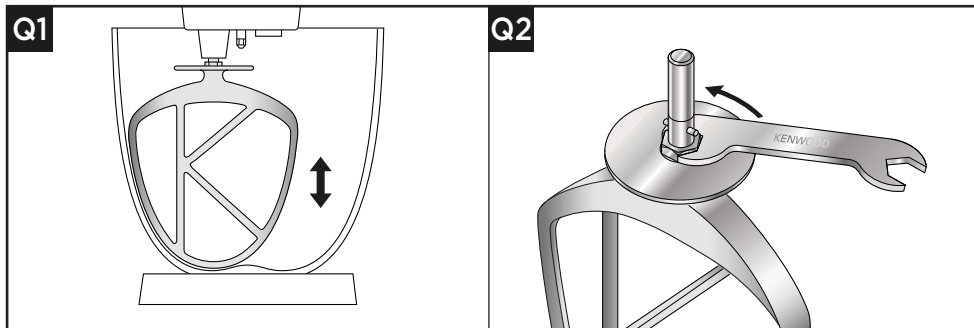


- 1 Nach rechts wischen, um auf das Voreinstellungsmenü zuzugreifen.
- 2 Die gewünschte Voreinstellung wählen.
- 3 Die Anweisungen auf dem Display befolgen.
- 4 Um anzufangen, auf den Drehregler drücken.
- 5 Um das Gerät jederzeit zu stoppen, auf den Drehregler drücken. Vorsicht, denn die Schüssel kann heiß sein.

Tabelle zur Nutzung der Voreinstellungen				 (Max)	
Voreinstellung	Empfohlenes Element	Standardeinstellungen (einstellbar)	Rezeptvorschläge / Verwendungs möglichkeiten	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	

Einstellen der Rührelemente

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



- 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:
MODELL KWL90 = 19 mm
- Knethaken - Folgen Sie dann den untenstehenden Anleitungen:
- Schneebesen und K-Haken - Der Schneebesen und K-Haken sollten den Boden der Schüssel beinahe berühren. Falls nötig, die Höhe mit Hilfe eines geeigneten Schraubenschlüssels anpassen.
- Flexi-Rührelement - Das Flexi-Rührelement sollte den Boden der Schüssel leicht berühren.

- 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.
Flexi-Rührelement - 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 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.

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

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

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

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

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

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

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

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

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

unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Verreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

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

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



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

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Der Schneebesen oder K-Haken schlägt gegen den Boden der Schüssel oder reicht nicht bis zu den Zutaten unten in der Schüssel.	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 www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs. Display zeigt Fehlermeldung E27 an.	Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs. Standby-Anzeige blinkt schnell.	Den Netzstecker ziehen und auf Blockierung oder Überlastung überprüfen. Wenn die Maschine nach wie vor nicht funktioniert, einige Zutaten entfernen, um die Last zu reduzieren, und erneut starten. Wenn auch dies das Problem nicht löst, den Netzstecker ziehen und die Maschine 45 Minuten ruhen lassen. Den Netzstecker einstecken und erneut starten. Sollte die Maschine danach immer noch nicht starten, den Kundendienst zu Rate ziehen.

Problem	Ursache	Lösung
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 www.kenwoodworld.com 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“.
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.

Problem	Ursache	Lösung
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.
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.