

# KENWOOD

## TYPE: KHC40

---

3/3 Instructions

3/3 Istruzioni

3/3 Instrucciones

3/3 Bedienungsanleitungen

3/3 Gebruiksaanwijzing

3/3 Instrukcja obsługi

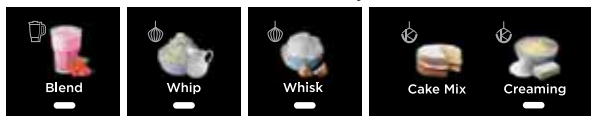
3/3 Instruções



|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| <b>English</b>    | <b>2 - 40</b>    |
| <b>Nederlands</b> | <b>41 - 80</b>   |
| <b>Français</b>   | <b>81 - 120</b>  |
| <b>Deutsch</b>    | <b>121 - 162</b> |
| <b>Italiano</b>   | <b>163 - 202</b> |
| <b>Português</b>  | <b>203 - 243</b> |
| <b>Español</b>    | <b>244 - 284</b> |
| <b>Català</b>     | <b>285 - 325</b> |

# English

- Important Safety Information 3-5
- Plug and Fuse Information 5
- Care and Cleaning 6
- Parts List 7-8
- To Use Your Time Adjustable Presets 9-20



9-11

12-14

15-17

18-20

- To Use Your Auto Sense Presets 21-23
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 21-22
  - Usage Chart 23
- To Use Your Stand Mixer - Manual Operation 24-29
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 24-26
  - Usage Chart 27-28
  - Recipes 29
- To Use Your Blender Attachment 30-32
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 30-32
  - Usage Chart 31
  - Recipe 32
- To Use Your Stand Mixer - Attachments 33
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 33
- To Fit and Use Your Splashguard 34-35
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 35
- To Use Your Weighing Function 36-37
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 37
- Tool Adjustment - Whisk 37-38
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 37-38
- Cord Storage 38
- Service and Customer Care 39
- Troubleshooting Guide 40

# Important Safety Information

---

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Before using for the first time, remove all packaging and any labels. (All labels on the base of the machine should not be removed.) Wash the parts, see: Care and Cleaning.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- Switch OFF the appliance and unplug:
  - before fitting or removing outlet covers/tools/attachments;
  - after and when not in use;
  - before cleaning.
- **Do not** operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.

| Function/Attachment | Maximum OperationTime | Rest Period Between Operations                             |
|---------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------|
| Dough Tool          | 15 mins               | Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes |
| Blender             | 60 secs               |                                                            |

- Be careful when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments. Never put your hand/fingers in the hinge mechanism.
- **Always** keep body parts, hair and jewellery and loose clothing away from moving parts and fitted attachments.
- **Never** leave the Stand Mixer unattended when it is operating.
- **Never** use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care' section.
- **Never** let the cord hang down where a child could grab it.
- **Never** let the power unit, cord or plug get wet.
- **Ensure** that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using the drive outlets.
- **Ensure** that the bowl is always fitted when operating the appliance when using a bowl tool.
- **Do not** use more than one outlet (Bowl Tool Socket or High Speed Outlet) at a time.
- **Never** use an unauthorised attachment.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
- **Never** exceed the maximum quantities and speeds stated in the Recommended Usage Chart.
- Take care when lifting this appliance. Ensure the head is correctly latched in the down position and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.



- When moving the appliance always pick up by the base and mixer head.
- **Do not** move or adjust the mixer head with an attachment fitted as the Stand Mixer could become unstable.
- **Do not** operate your appliance near the edge or overhanging the work surface or apply force to an attachment when fitted, as this may cause the unit to become unstable and tip over, which may result in injury.
- The short power-supply cord is used to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used:
  - 1 The marked electrical rating of the extension cord should be at least the same as or greater than the electrical rating of the appliance.
  - 2 The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
  3. The extension cord should be an earthed-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- **Warning:** The weighing feature should not be used for medical purposes.

### **Blender Attachment Safety**

- SCALD RISK: Hot liquids may be ejected out of the appliance due to sudden steaming and must be allowed to cool to room temperature before placing in the goblet or before blending.
- Keep hands out of the blender whilst connected to the power supply.
- The appliance will not operate if the attachments are not correctly fitted.
- The processing of hard spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- Should excessive vibration occur when using an attachment, either reduce the speed or stop the machine and remove some of the contents.
- Attachments will be **damaged** and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.
- **Never** fit the blade unit to the power unit without the blender goblet/bottle fitted.
- The skirt on the bottom of the goblet is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.
- **WARNING:** only operate the blender with the lid in place. Refer to the instruction manual and Quick Start Guide for more details.

- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- **Never** run the blender empty.
- Smoothie recipes – never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing; break it up before adding to the goblet.
- **Do not** process spices such as cloves, dill and cumin seeds as they may damage the plastic parts.
- **Do not** use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than the maximum marked on the goblet - less for frothy liquids such as milk shakes.
- **Never** blend frozen fruit or vegetable pieces that are larger than 3cm x 3cm cubes.
- Never put a hand in the goblet when it is placed on the base unit. If foods needs to be pushed down, use a suitable tool such as a spatula.

### **Power Consumption**

- With speed control in "O" position - Automatic switching to OFF Mode: Not applicable.
- With the motor continuously operating it will turn off to protect the motor after approximately 30 minutes. After a further 20 minutes the product will switch to off mode.
- OFF Mode Power:  $\leq 0.3W$

## **Before Plugging in**

---

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

## Care and Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.
- Ensure all parts are fully dry before use.

### Power Unit

- Wipe with a damp cloth, then dry. (Including the feet on the underside of the machine).
- Never use abrasives or immerse in water.
- Ensure the feet on the base of the mixer are kept clean.

### Bowl and Tools

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

### Blender

- Dismantle attachment fully before cleaning.
- Handle the blade unit with care - it is extremely sharp.
- The blade unit should be be brushed clean and rinsed under running water.



Parts List



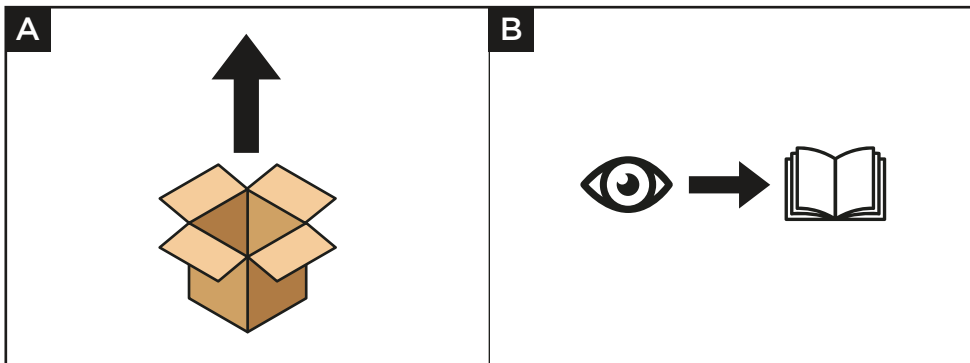
## Key

- ① High Speed Outlet Cover
- ② High Speed Outlet
- ③ Weighing Platform
- ④ Mixer Head
- ⑤ Tool Socket
- ⑥ Bowl
- ⑦ On/Off and Speed Control
- ⑧ Power Unit
- ⑨ Head Release Lever
- ⑩ Tool Storage
- ⑪ Cord Storage
- ⑫ Creaming Beater
- ⑬ Dough Hook with removable guard
- ⑭ Whisk
- ⑮ Tool Hub Guard
- ⑯ Measuring Spoon
- ⑰ Splashguard

## Optional Attachments

For more information on how to order optional attachments/attachment instruction manuals not include in your pack visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) or the website specific to your country.

- ⑱a Lid with Liquid Drip Hole
- ⑱b Lid Seal
- ⑱c Goblet
- ⑱d Blade Unit Sealing Ring
- ⑱e Blade Unit

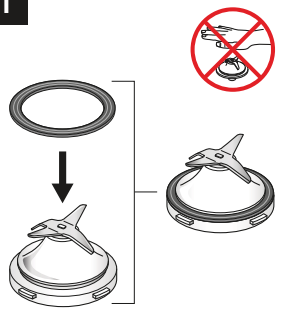


# To Use Your Time Adjustable Presets

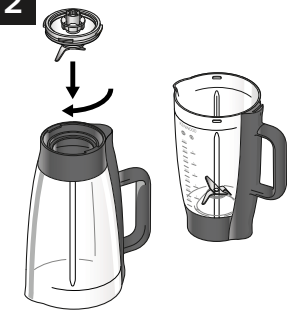


Blend

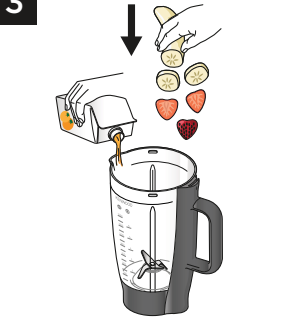
1



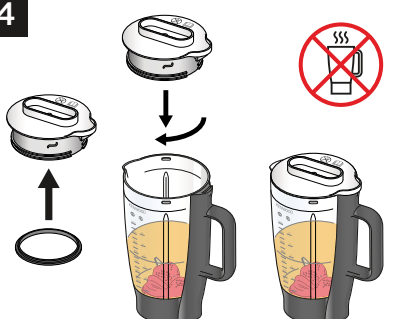
2



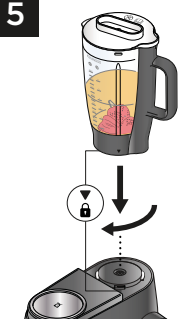
3



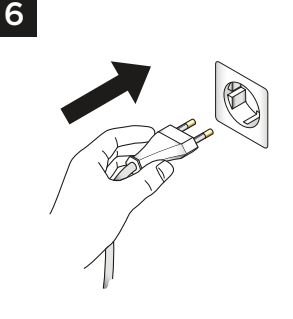
4



5



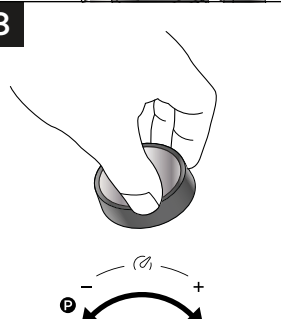
6



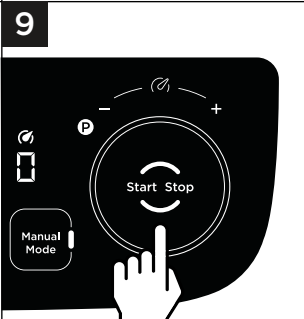
7



8



9



9

### Important Information

- **Do not** process hot ingredients
- Leaking will occur if the seals are damaged or incorrectly fitted.
- Never blend frozen ingredients that have formed a solid mass.
- Never blend frozen fruit or vegetable pieces that are larger than 3cm x 3cm cubes.
- Allow frozen fruit and vegetables to thaw for 15 minutes before processing.
- Thick mixtures may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- Repeat preset for desired consistency if required.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- The control dial can be used during the second continuous blend phase of the preset to extend the time of required.

1. Fit the sealing ring into the blade assembly - ensuring the seal is located correctly.
2. Hold the underside of the blade assembly and insert the blades into the goblet, turn clockwise until it is secure.
3. Put your ingredients into the goblet.
4. Fit the seal onto the blender lid, ensuring that the seal is located correctly.
5. Fit the lid onto the goblet and turn clockwise until it clicks.
6. Place the blender onto the high speed outlet and turn clockwise to lock firmly in place.
7. Plug into the power supply.
8. Select the blend preset. To increase the time turn the dial clockwise, to decrease the time, turn the dial anticlockwise.
9. Press the 'Start/Stop Button' to start the preset.
10. The timer will start to count down to zero as the preset runs. The appliance will stop at the end of the preset sequence.
11. To pause the preset, press the 'Stop/Start' button.
12. To stop and cancel processing whilst the preset is running, press the 'Stop/Start' button followed by one of the following buttons:
  - Any other Preset Button
  - Manual Button
  - Tare Button
  - kg/lb Button

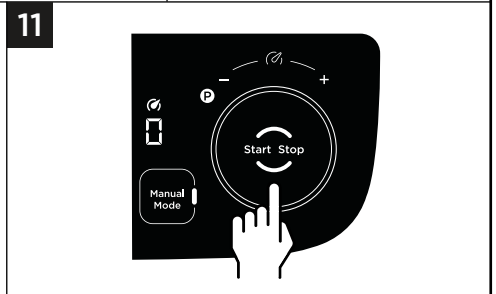
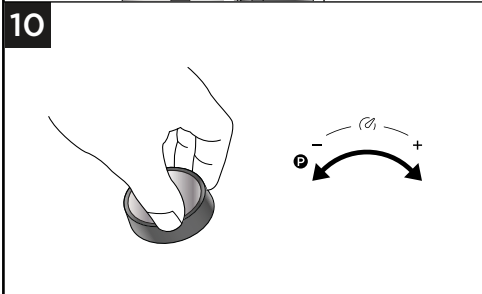
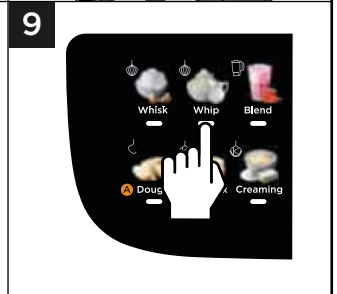
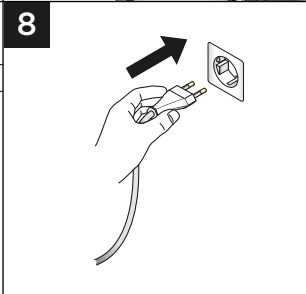
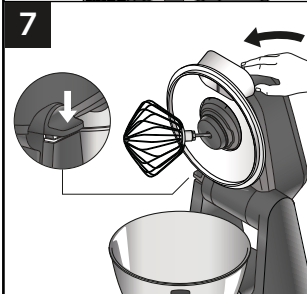
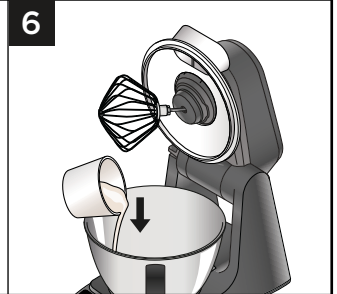
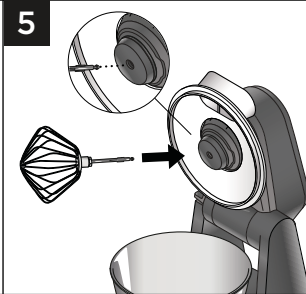
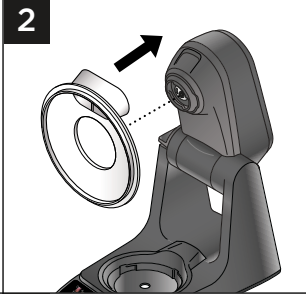
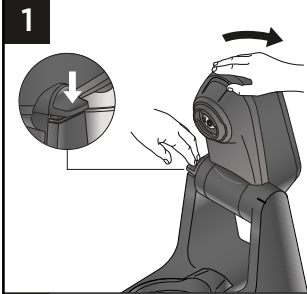
### Hints and Tips

- Use this preset for blending drinks, smoothies, soups and sauces.
- Thick mixtures may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- Repeat preset for desired consistency if required.

Usage Chart

|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                 | <br>Max | <br>(secs) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Blend<br> |                                                                                                | 1.2L                                                                                     | 55<br>(30-85)                                                                               |
|                                                                                                                                                                                | <br><br>4-8°C | 1.5L                                                                                     | 55<br>(30-85)                                                                               |





### **Important Information**

- Ensure that the dough hook removable guard is removed from the tool hub before inserting the tool hub guard.
- The splashguard must be fitted before inserting the tool hub guard and tool.
- For best results use cold cream with 35% fat content.
- If using cream with a higher or lower fat content or additives adjust the preset time using the control dial.
- The control dial can be used during processing to extend the time if required.

- 1 Press down the head release lever and gently raise the mixer head.
- 2 Fit the splashguard (refer to 'To Fit and Use Your Splashguard' section).
- 3 Fit the bowl, turn clockwise to lock.
- 4 Fit the tool hub guard onto the tool socket.
- 5 Push the whisk into the tool socket.- you will hear a 'click' when fitted securely.
- 6 Add the cream to the bowl.
- 7 Press down the head release lever and lower the head gently down.
- 8 Plug into the power supply.
- 9 Select the Whip (Whipping Cream) preset.
- 10 To increase the time turn the dial clockwise, to decrease the time turn the dial anti-clockwise.
- 11 Press the 'Start/Stop' button to start the preset.
- 12 The timer will start to count down to zero as the preset runs. The appliance will stop at the end of the preset sequence.
13. To pause the preset , press the 'Stop/Start' button.
- 14 To stop and cancel processing whilst the preset is running, press the 'Stop/Start' button followed by one of the following buttons:
  - Any other Preset Button
  - Manual Button
  - Tare Button
  - kg/lb Button

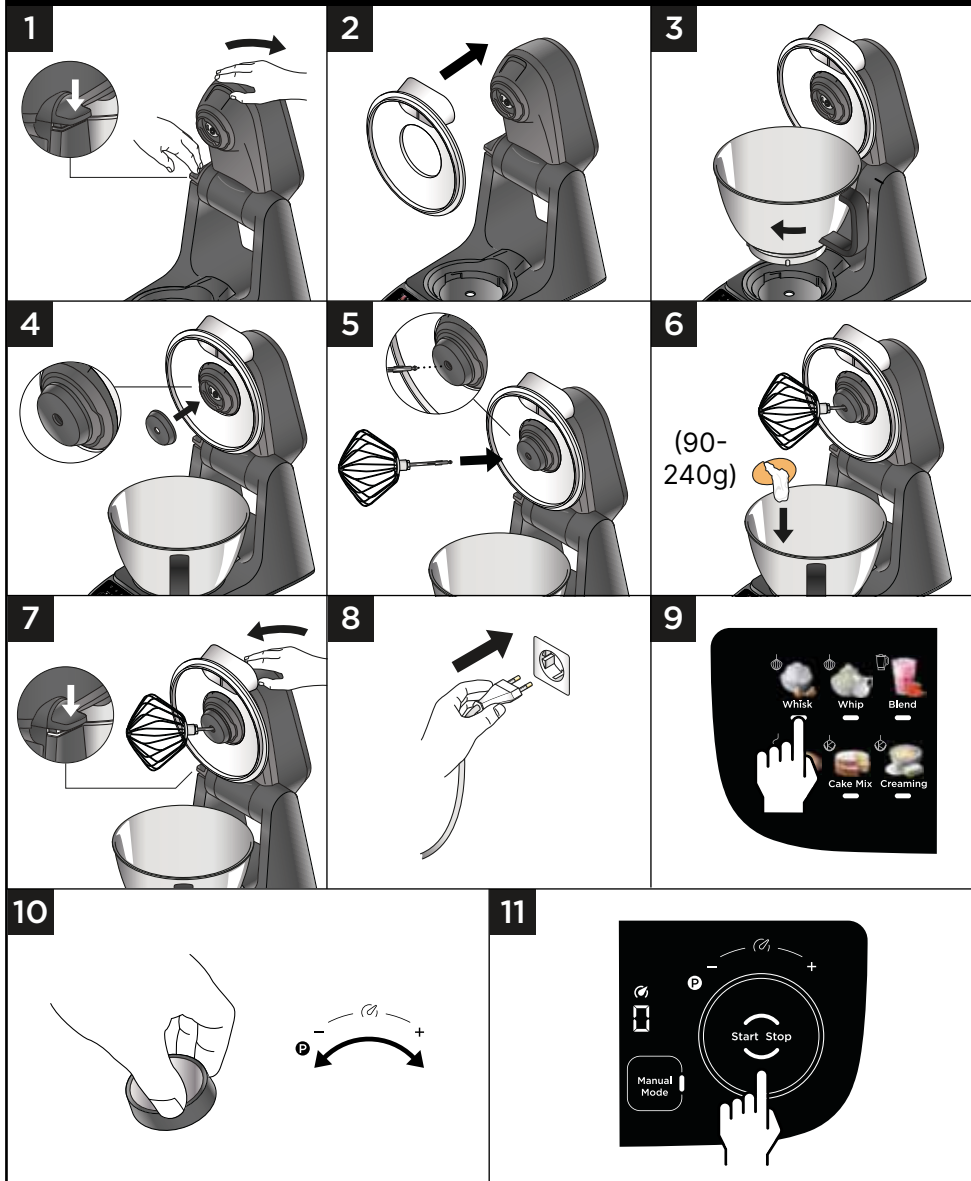
### **Hints and Tips**

- Use this preset to whip up fluffy cream in seconds

# Usage Chart

| <div>   </div> <div>Whip</div> |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>  </div>                                                                                                   | <div>  </div> <div>(secs)</div>                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                  | <div>  <div>4-8 °C</div> <div>≤35%</div> </div> <div>  </div> | <div>  <div>4-8 °C</div> <div>&gt;35%</div> </div> <div>  </div> |
| <200ml                                                                                                                                                                                           | <210                                                                                                                                                                                                                            | <180                                                                                                                                                                                                                               |
| 200ml - <250ml                                                                                                                                                                                   | 100 - 130                                                                                                                                                                                                                       | 60 - 90                                                                                                                                                                                                                            |
| 250ml - <450ml                                                                                                                                                                                   | 85 - 115                                                                                                                                                                                                                        | 50 - 80                                                                                                                                                                                                                            |
| 450ml - 500ml                                                                                                                                                                                    | 105 - 135                                                                                                                                                                                                                       | 60 - 90                                                                                                                                                                                                                            |
| >500ml - 600ml                                                                                                                                                                                   | 130 - 160                                                                                                                                                                                                                       | 80 - 110                                                                                                                                                                                                                           |

Note: this table is for guidance only and results will vary depending on cream type, quantity and temperature of the cream.



### **Important Information**

- Ensure that the dough hook removable guard is removed from the tool hub before inserting the tool hub guard.
- The splashguard must be fitted before inserting the the tool hub guard and tool.
- Ensure that the bowl is dry and free from grease.
- For best results use fresh eggs at room temperature
- If the eggs require further processing at the end of the preset, use manual mode. Do not use the preset a second time.
- The control dial can be used during processing to extend the time if required

- 1 Press down the head release lever and gently raise the mixer head.
- 2 Fit the splashguard (refer to 'To Fit and Use Your Splashguard' section)
- 3 Fit the bowl, turn clockwise to lock.
- 4 Fit the tool hub guard onto the tool socket.
- 5 Push the whisk tool into the tool socket. - you will hear a 'click' when fitted securely.
- 6 Add the egg whites to the bowl.
- 7 Press down the head release lever and lower the head gently down.
- 8 Plug into the power supply.
- 9 Press the 'Whisk' Preset'
- 10 Press the start stop button.
- 11 Once stiff peaks are detected the machine will stop.

### **Hints and Tips**

- Fit the splashguard when processing larger quantities.
- Use stiff peak eggs whites for recipes including meringues and mousses.

# Usage Chart

| <div><br/>Whisk</div> |                                                                                                         |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|                                                                                                        | <div><br/>(secs)</div> |                    |
|                                                                                                                                                                                         | Room Temperature                                                                                        | Fridge Temperature |
| 90g (~3 Eggs)                                                                                                                                                                           | 95 - 115                                                                                                | 100 - 120          |
| 120g (~4 Eggs)                                                                                                                                                                          | 100 - 120                                                                                               | 110 - 130          |
| 150g (~5 Eggs)                                                                                                                                                                          | 135 - 155                                                                                               | 145 - 165          |
| 180g (~6 Eggs)                                                                                                                                                                          | 140 - 160                                                                                               | 170 - 190          |
| 210g (~7 Eggs)                                                                                                                                                                          | 115 - 135                                                                                               | 135 - 155          |
| 240g (~8 Eggs)                                                                                                                                                                          |                                                                                                         | 125 - 145          |

Note: this is for guidance only and results will vary depending on age and temperature of the eggs.



### **Important Information**

- Ensure that the dough hook removable guard is removed from the tool hub before inserting the tool hub guard.
- The splashguard must be fitted before inserting the the tool hub guard and tool.
- When creaming fat and sugar for cake mixes , always use the fat at room temperature or soften it first.
- The control dial can be used during processing to extend the time if required.

- 1 Press down the head release lever and gently raise the mixer head.
- 2 Fit the splashguard (refer to 'To Fit and Use Your Splashguard' section).
- 3 Fit the bowl, turn clockwise to lock.
- 4 Fit the tool hub guard onto the tool socket.
- 5 Push the creaming beater into the tool socket.- you will hear a 'click' when fitted securely.
- 6 Add the relevant ingredients to the bowl to be mixed.
- 7 Press down the head release lever and lower the head gently down.
- 8 Plug into the power supply.
- 9 Select the appropriate preset.
- 10 To increase the time turn the dial clockwise, to decrease the time turn the dial anti-clockwise.
- 11 Press the 'Start/Stop' button to start the preset.
- 12 The timer will start to count down to zero as the preset runs. The appliance will stop at the end of the preset sequence.
- 13 To pause the preset , press the 'Stop/Start' button.
- 14 To stop and cancel processing whilst the preset is running, press the 'Stop/Start' button followed by one of the following buttons
  - Any other Preset Button
  - Manual Button
  - Tare Button
  - kg/lb Button

### **Hints and Tips - Cake Mix**

- Use this preset to mix all in one sponge cake mixes.
- Use this preset for recipes that require continuous mixing. Use the time adjustment to meet your recipe needs.

### **Hints and Tips - Creaming**

- Use this preset as the first stage when making a cake to beat the sugar and fat together until light in colour and has increased in volume to produce light and fluffy cakes.

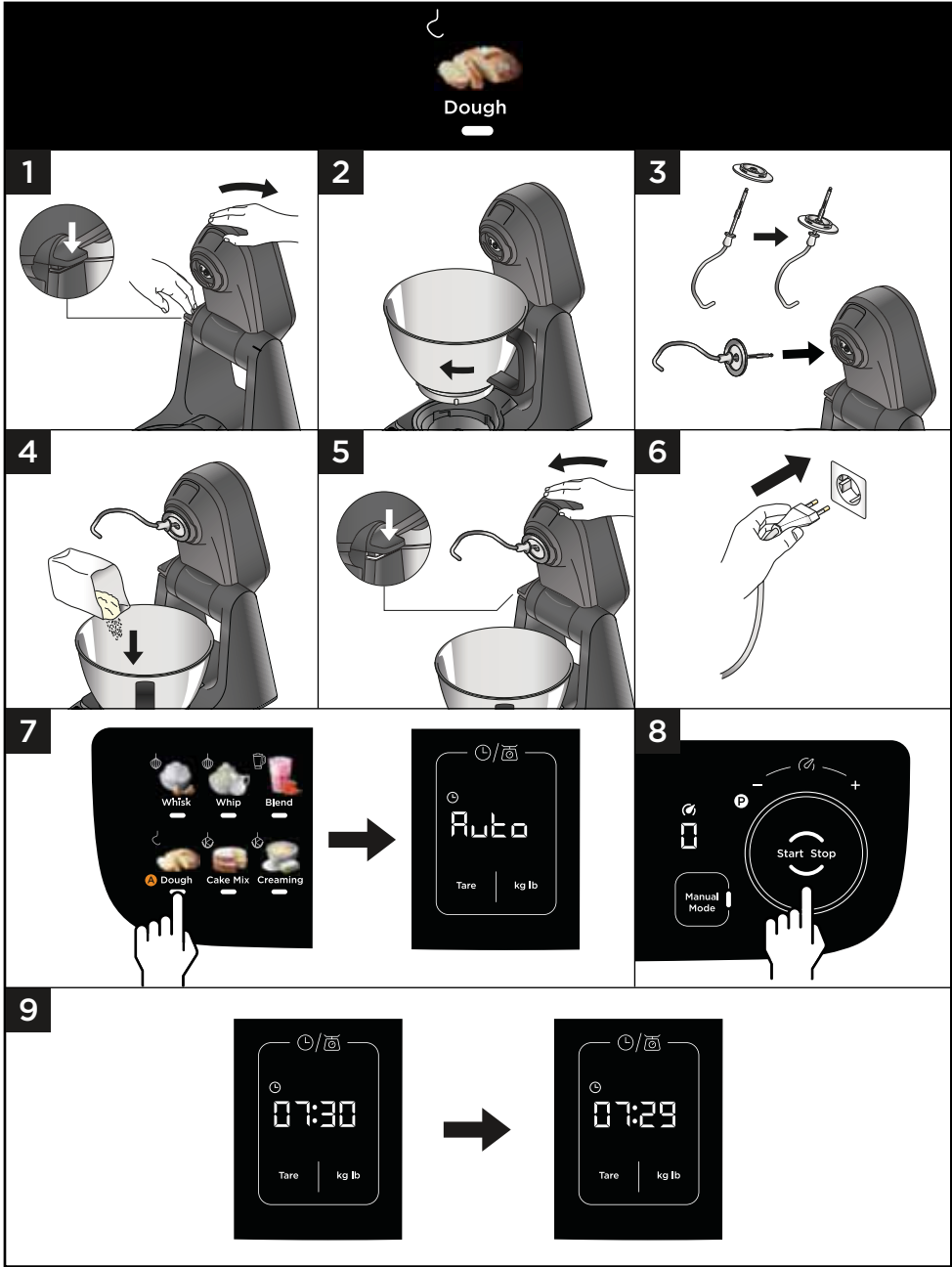


# Usage Chart

|                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                     |  |       | <br>(secs) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                     | Min                                                                               | Max   |                                                                                             |
|   Cake Mix<br> |                                                                                    | 600 g                                                                             | 2 kg  | 120<br>(60-300)                                                                             |
|   Creaming<br> |   | 400 g                                                                             | 750 g | 300<br>(120-480)                                                                            |

# To Use Your Auto Sense Presets

## Usage Diagrams and Usage Instructions



### Important Information

- To prevent food ingress - always ensure that the removable guard is fitted onto the shaft of the dough hook before inserting into the outlet.
- Some movement of the mixer head is normal when mixing heavy loads such as bread dough.
- If the dough struggles to form a ball, add more liquid a little at a time whilst the machine is running, until the dough forms a ball.
- The dough preset is not recommended for cake batters or biscuit dough's.
- Pausing of the preset is only available during the countdown phase and not the 'Auto' phase. Pause the preset using the start/stop button to add additional ingredients or to scrape down the bowl.

- 1 Press down the head release lever and gently raise the mixer head.
- 2 Fit the bowl, turn clockwise to lock.
- 3 Fit the removeable guard onto the shaft of the dough hook.
- 4 Push the dough tool into the tool socket. - you will hear a 'click' when fitted securely.
- 5 Insert the removable guard into the tool hub socket.
- 6 Add the relevant ingredients to the bowl to be mixed.
- 7 Press down the head release lever and lower the head gently down.
- 8 Plug into the power supply.
- 9 Select the 'Dough Preset'. The screen will display the word auto.
- 10 Press the start stop button.
- 11 The timer will begin to countdown once the dough has balled up.

### Hints and Tips

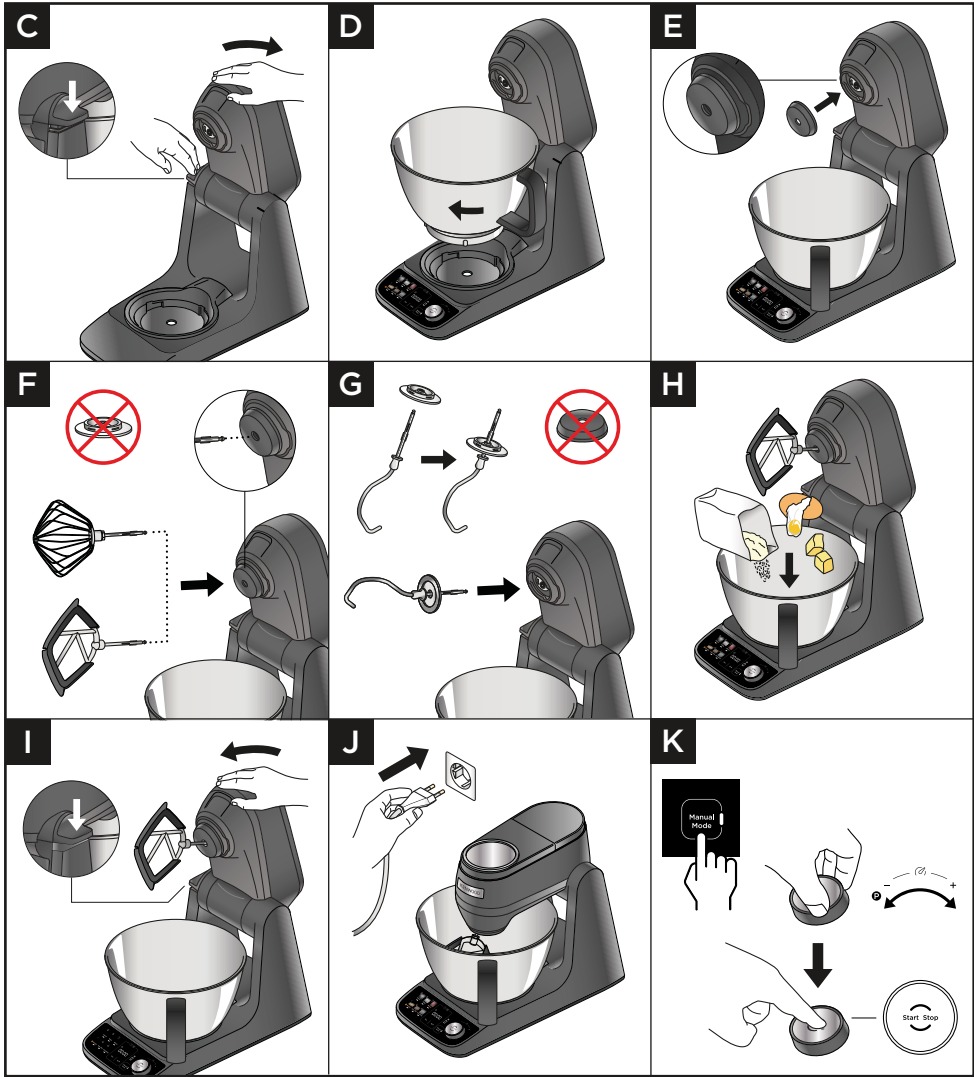
- The preset is ideal for generic white dough's.
- The ingredients mix best if you put liquid in first.
- At intervals stop the machine and scrape the mixture off the dough hook.  
Note: you can not pause the preset to scrape the tool during the detection phase. Stop and scrape the tool during the countdown phase only.
- Flour - Different batches of flour vary in the amount of liquid required. The stickiness of the dough has a direct effect on the load on the machine. Keep the machine under observation whilst the dough is mixing.

Usage Chart

|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                   |                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Min                                                                                                | Max                                                                                                  |
| <br><br>Dough<br> |                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 435 g<br> (200 g) | 1.75 kg<br> (800 g) |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |      $\text{H}_2\text{O}$ <60% | 320 g<br> (200 g) | 1.6 kg<br> (1 kg)   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      |      $\text{H}_2\text{O}$ >60% | 350 g<br> (200 g) | 1.4 kg<br> (800 g)  |

# To Use Your Stand Mixer - Manual Operation

## Usage Diagrams and Usage Instructions



## IMPORTANT

- **Ensure** that the appliance is switched OFF before changing the position of the mixer head.
- **Never** block the ventilation outlet during operation, Beware of hot air from the ventilation outlet during operation.
- If using the splashguard, this must be fitted before inserting the removeable dough guard or the tool hub guard and tool.
- **Ensure** that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using other outlets.
- **Do not** use the whisk for heavy mixtures (all in one cakes and creaming fat & sugar) as you could damage it.
- **Never** exceed the maximum capacities and speeds stated – you may overload the machine.
- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- **Ensure** the feet and work surface are clean and dry before using the product.
- If the mixer head is raised during operation, the machine will continue to operate. **Always** switch off before raising the head.
- The machine will not operate unless all the outlet covers are correctly fitted.
- If you hear the machine labouring either switch off and remove some of the mixture or increase the speed.
- Your mixer has been fitted with a 'soft start' feature to minimise spillage. However if the machine is switched on with a heavy mixture in the bowl such as bread dough, you may notice that the mixer takes a few seconds to reach the selected speed.
- **Always** remove attachments fitted to the outlets before raising the mixer head.
- To prevent food ingress, ensure that either the removeable dough guard is fitted to the dough tool or tool hub guard is fitted to the tool socket before inserting a tool.

## Creaming Beater

- Not suitable for processing pasta dough.

## Dough Tool

- To prevent food ingress - always ensure the guard is fitted onto the shaft of the dough hook before inserting into the tool socket.
- Some movement of the mixer head is normal when mixing heavy loads such as bread dough.
- Pasta Dough - Flour varieties can vary, add additional water 1 tbsp at a time if necessary to achieve a smooth pasta dough.

- 1 Press down the head release lever and gently raise the mixer head.
- 2 Fit the bowl, turn clockwise to lock.
- 3 Fit the tool hub guard onto the tool socket. Note: only fit the tool hub guard when using either the whisk or the creaming beater.
- 4 Push the selected tool into the socket - you will hear a 'click' when fitted securely (if using the dough tool, slide the removable guard up and twist until it fits into the tool hub).
- 5 Add the relevant ingredients to the bowl to be mixed.
- 6 Press down the head release lever and lower the head gently down.
- 7 Plug into the power supply.

- 8 Select manual mode.
- 9 Turn the speed control to the desired setting. Use pulse (P) for short bursts of speed.
- 10 After processing has finished, unplug from the power supply. Raise the mixer head and whilst holding it steady, pull the tool from the outlet.

### **Hints and Tips**

- To fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.
- To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.
- Use the splashguard when processing large quantities (including dough) to avoid spraying of ingredients.

### **Hints and Tips - Whisk**

- Best results achieved when eggs are at room temperature.
- Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl.
- Mayonnaise - for best results scrape down the bowl after the addition of the oil and run for a further 10 secs at max speed.
- Batter Mixes - add the flour to the bowl first, then liquid and mix on minimum speed to incorporate the ingredients.

### **Hints and Tips - Creaming Beater**

- For best results, always use room temperature butter and margarine when making cakes.

### **Hints and Tips - Dough Tool**

- The ingredients mix best if you put liquid in first.
- At intervals stop the machine and scrape the mixture off the dough hook.
- Flour - Different batches of flour vary in the amount of liquid required. The stickiness of the dough has a direct effect on the load on the machine. Keep the machine under observation whilst the dough is mixing.
- To fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl and dough hook with the spatula frequently.

### **Electronic Speed Sensor Control**

Your mixer is fitted with an electronic speed sensor control that is designed to maintain the speed under different load conditions, such as when kneading bread dough or when eggs are added to a cake mix. You may therefore hear some variation in speed during the operation as the mixer adjusts to the load and speed selected - this is normal.

Usage Chart

| L |                           |                  |                    |                 | <br>(Mins)                |
|---|---------------------------|------------------|--------------------|-----------------|---------------------------|
|   |                           | Min              | Max                |                 |                           |
|   |                           | 600 g            | 1.3 kg             | Min<br>↓<br>Max | 8-9                       |
|   |                           | 600 g            | 2 kg               | Min<br>↓<br>Max | 1-3 mins                  |
|   |                           | 400 g            | 750 g              | Min<br>↓<br>Max | 60 secs<br>↓<br>10 mins   |
|   |                           |                  |                    |                 | <br>(Mins)                |
|   |                           | Min              | Max                |                 |                           |
|   |                           | 435 g<br>(200 g) | 1.75 kg<br>(800 g) | Min<br>↓<br>3   | 60 secs<br>↓<br>5-14 mins |
|   |                           | 300 g            | 1 kg               | Min<br>↓<br>2   | 5                         |
|   | $\text{H}_2\text{O}$ <60% | 320 g<br>(200 g) | 1.6 kg<br>(1 kg)   | Min<br>↓<br>3   | 60 secs<br>↓<br>5-14 mins |
|   | $\text{H}_2\text{O}$ >60% | 350 g<br>(200 g) | 1.4 kg<br>(800 g)  | Min<br>↓<br>3   | 60 secs<br>↓<br>5-14 mins |



# Usage Chart

| <div>L</div> <div></div>                                                                                     | <div></div>     |                                                                                                  | <div></div> | <div><br/>(Mins)</div> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                               | Min                                                                                              | Max                                                                                              |                                                                                              |                                                                                                         |
| <div></div>                                                                                                  | <div> x 3</div> | <div> x 8</div> | <div>Min<br/>↓<br/>Max</div>                                                                 | <div>1½-3</div>                                                                                         |
| <div><div>4-8°C</div></div> | <div>125 ml</div>                                                                                | <div>600 ml</div>                                                                                | <div>Min<br/>↓<br/>Max</div>                                                                 | <div>2-4</div>                                                                                          |
| <div></div>                                                                                                  | <div> x 3</div> | <div> x 6</div> | <div>Min<br/>↓<br/>Max</div>                                                                 | <div>1-2</div>                                                                                          |
| <div></div>                 | <div>0.25 L</div>                                                                                | <div>1 L</div>                                                                                   | <div>Min<br/>↓<br/>Max</div>                                                                 | <div>10 secs<br/>↓<br/>45-50 secs</div>                                                                 |

# Recipes

---

## White Bread Dough

500 g Flour

5 g Salt

8 g Fast Action Dried Yeast

280 ml Water

7 g Lard or Butter

- 1 Fit the bowl to the Stand Mixer.
- 2 Pour the water into the bowl, followed by the remaining ingredients.
- 3 Mix on minimum speed for 45-60 seconds or until a dough is formed.
- 4 Knead on speed 3 for 5-7 minutes.
- 5 Place the dough into one 2lb (900 g) loaf tin or shape into rolls and place onto a greased baking tray.
- 6 Cover with a tea towel and leave the dough to rise in a warm place for 45-60 minutes until doubled in size.
- 7 Bake at 200°C for 40 minutes or 15-20 minutes for rolls.

## Pizza Dough

500g Flour

30g Olive Oil

7g Salt

7g Yeast

300ml Water

- 1 Fit the bowl to the stand mixer.
- 2 Add all of the ingredients.
- 3 Fit the dough hook and lower the head.
- 4 Mix on minimum speed for 45-60 seconds until a dough is formed.
- 5 Knead on speed 3 for 5-7 minutes.
- 6 Shape the dough into a ball on a floured work surface.
- 7 Cover the dough with a damp tea towel and leave to rest for 30-40 minutes in a warm place.
- 8 Divide into 2 and roll out into two 25-30 cm pizza bases.
- 9 Transfer to a semolina covered baking tray. Garnish/top your pizza and bake for 10-15 minutes at 240°C.

## Prune Marinade

250 g Honey (stored in fridge at 4°C - 5°C)

20 g Prunes

50 ml Water

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

Note: Mini chopper/mill attachment available to purchase separately.

# To Use Your Blender Attachment

## Usage Diagrams and Usage Instructions

M1

M2

M3

M4

M5

M6

M7

### IMPORTANT

- **Do not** process hot ingredients
- Leaking will occur if the seals are damaged or incorrectly fitted.
- Never blend frozen ingredients that have formed a solid mass.
- Never blend frozen fruit or vegetable pieces that are larger than 3cm x 3cm cubes.

- 1 Fit the sealing ring into the blade assembly - ensuring the seal is located correctly.
- 2 Hold the underside of the blade assembly and insert the blades into the goblet, turn clockwise until it is secure.
- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Fit the seal onto the blender lid, ensuring that the seal is located correctly.
- 5 Fit the lid onto the goblet and turn clockwise until it clicks.
- 6 Place the blender onto the high speed outlet and turn clockwise to lock firmly in place.
- 7 Select manual mode.
- 8 Switch to maximum speed. Press the start stop button.

### Hints and Tips

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Then, with the machine running, add oil slowly through the dripper hold in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pates and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.

### Smoothies

- Add liquid first.
- Allow frozen ingredients to thaw for 15 minutes before placing in the blender.

## Usage Chart

| <b>N</b>                                                                                           | <br><b>MAX</b> |  | <br><b>(Secs)</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>4-8°C       | 1.5 L                                                                                            | Max                                                                                | 30-60                                                                                               |
|                 | 1.2 L                                                                                            | Max                                                                                | 15-30                                                                                               |
| <br>20x40x35 mm | 6<br>(125 g)                                                                                     | P                                                                                  | 15-30                                                                                               |

**Baby Food**

200g Raw Beef (Cut into 2cm cubes)

200g Raw Carrots (Cut into 2cm cubes)

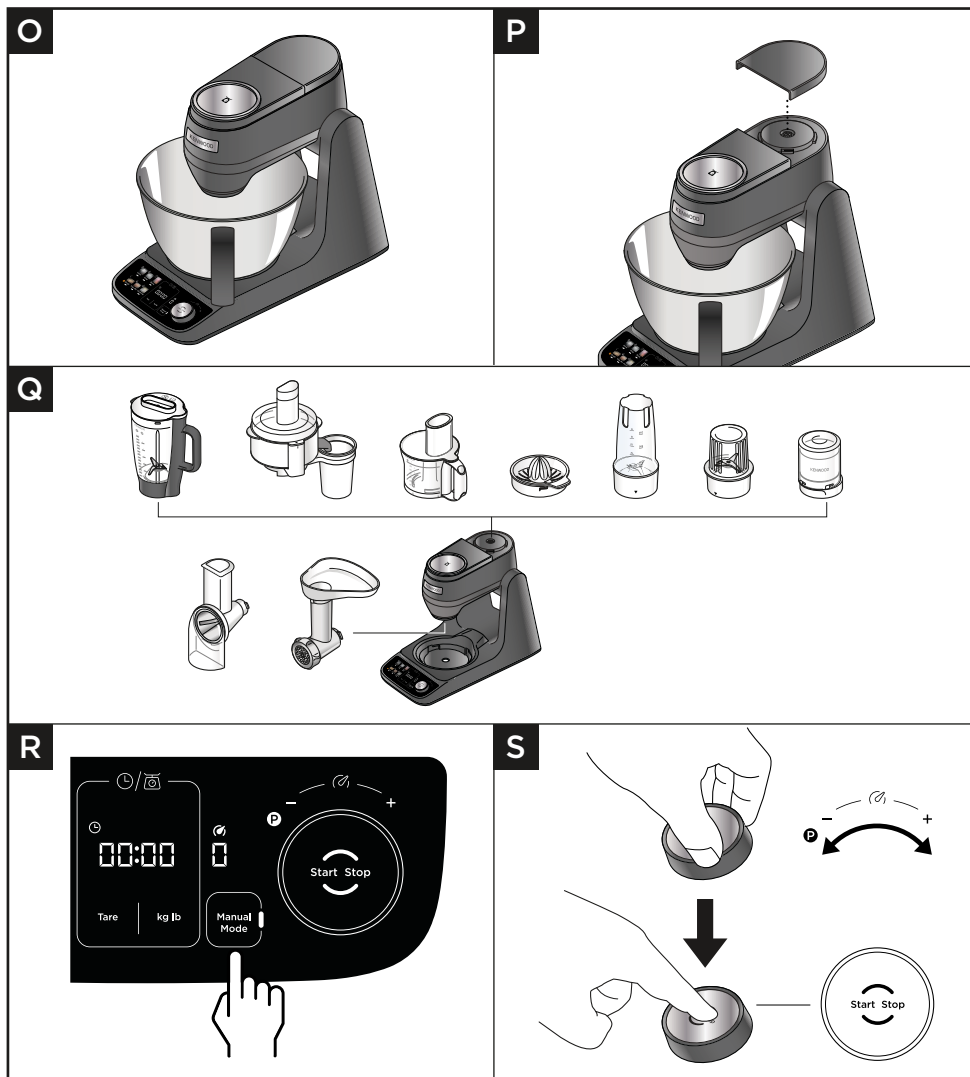
200g Raw Potatoes (Cut into 2cm cubes)

Method

- 1 Place the diced beef into a pan of boiling water. Return the pan to the boil and cook for 1hour.
- 2 Place the diced carrot and potato into a separate pan of boiling water, return to the boil and cook for 30 mins.
- 3 Drain the beef, carrots and potatoes, retain 250ml of cooking water. Allow the beef, vegetables and water to cool to room temperature before processing.
- 4 Place the beef, carrots and potatoes into the blender followed by the retained cooking water.
- 5 Blend on max speed for 15 seconds.
- 6 Scrape down and agitate the contents of the blender.
- 7 Blend on high speed until the desired consistency is achieved.

## To Use Your Stand Mixer - Attachments

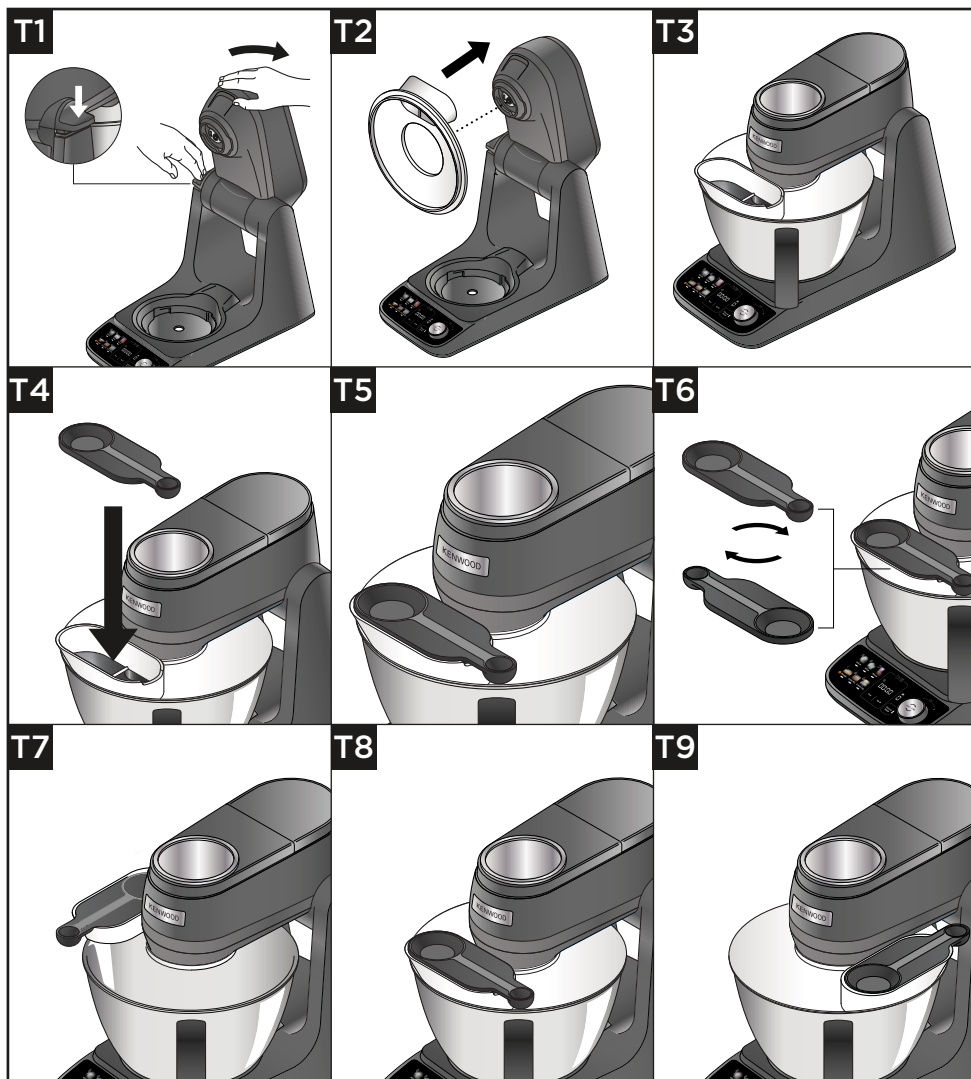
### Usage Diagrams and Usage Instructions



- 1 Lift off the high speed outlet cover (if applicable).
  - 2 Fit the attachment according to specific instructions supplied.
  - 3 Select manual mode.
  - 4 Select the required speed (refer to the quick start guide provided with the attachment that has been purchased) and press the Start/Stop dial to start. Use pulse (P) for short bursts of power.
- Additional attachments for your stand mixer can be purchased separately - see [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) for details.

## To Fit and Use Your Splashguard

### Usage Diagrams and Usage Instructions



#### Important Information

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

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

Note: once the splashguard has been fitted it can be rotated 90 degrees to the left or right, depending on what position the mixer is used in.

- 6 To remove the splashguard, raise the mixer head until it locks, then pull down on the splashguard.
- 7 The measuring spoon can additionally be used as a cover to the feed chute. To secure, lower the measuring spoon onto the feed chute and push into place.

Note: the measuring spoon will fit into the feed chute in either direction.



# To Use The Weighing Function

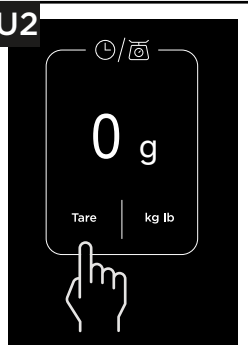
## Usage Diagrams and Usage Instructions



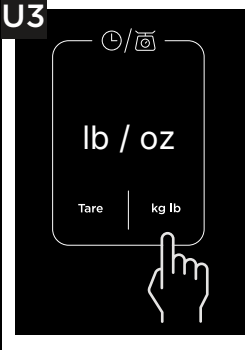
U1



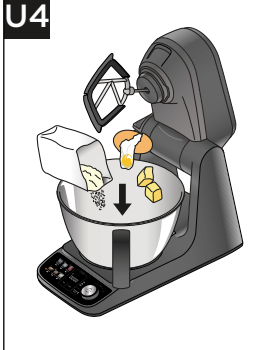
U2



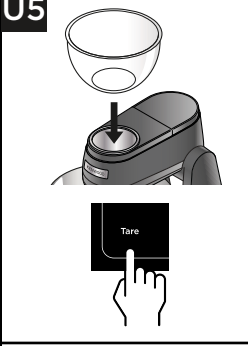
U3



U4



U5



U6



U7



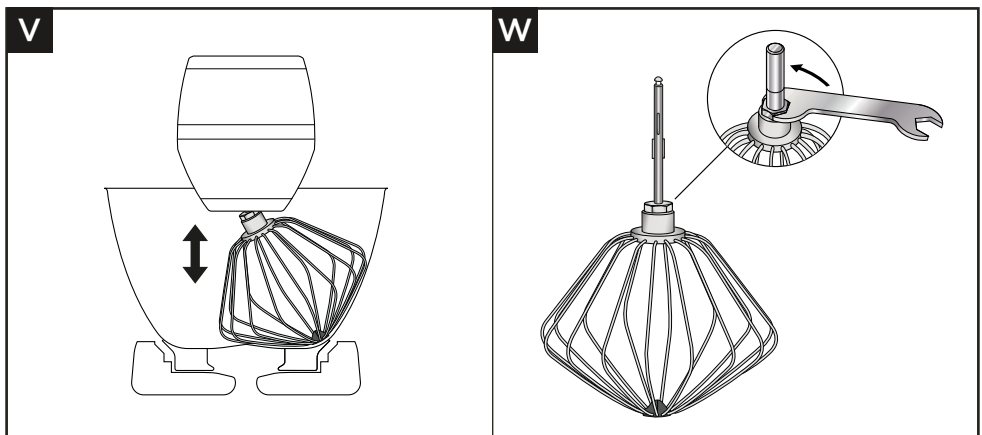
### Important Information

- Always place the appliance on a dry, flat, stable surface prior to weighing.
  - Do not apply pressure to the mixer bowl whilst weighing as this will affect the accuracy of the scales.
  - The weighing function can be used with the mixed head in either the down or up position.
  - The weighing function is accurate up to 6 kg.
  - The weighing function can be used to weigh ingredients prior to selecting a preset or when in manual mode.
  - The weighing function can not be used whilst the machine is running.
- Note: Always use a weighing vessel such as bowl when using the weighing platform on the mixer head.

- 1 Always fit the bowl to the power unit or weighing vessel onto the weighing platform before adding ingredients.
- 2 Plug in - the display screen will display 00.00.
- 3 Press the tare button once and the display screen will light up.
- 4 Press the (kg/lb) button to select either grams or ounces. The display will default to kg/g when first switched on.
  - The unit weighs in 1g increments and teaspoon/tablespoon measures are recommended when weighing small quantities.
  - To zero, press the Tare button once.
- 5 Weigh the ingredients:
  - Pour ingredients directly into the bowl
  - Or with the mixer head lowered, place a weighing vessel onto the silver plate and add ingredients into this.
- 6 After all ingredients are weighed, either select a speed or a preset to operate the machine.

## Tool Adjustment - Whisk

### Usage Diagrams and Usage Instructions



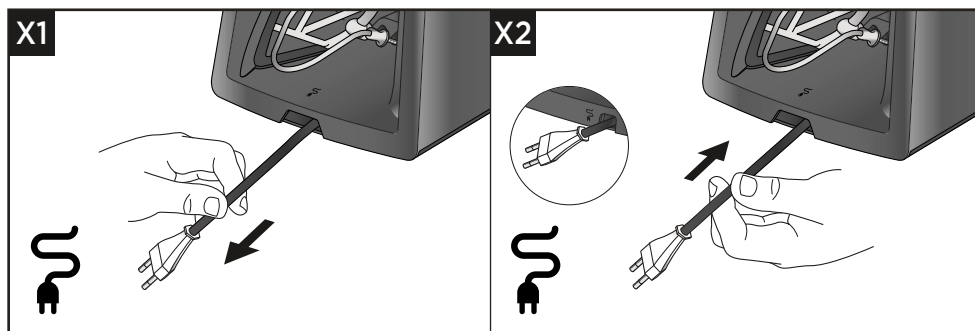
### Important Information

- The Creaming Beater and Dough Tool are not adjustable.
- The whisk should be almost touching the bottom of the bowl. If necessary adjust the height using a suitable size spanner.

KHC40 = 15 mm

- 1 Unplug the appliance.
  - 2 Raise the mixer head and insert the whisk.
  - 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool.
  - 4 Using a suitable spanner, loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the shaft anti-clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise.
  - 5 Re-tighten the nut.
  - 6 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. (Check its position see points above).
  - 7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.
- Note: Spanner shown is for illustration purpose only, and is not supplied with the machine.

## Cord Storage



## Service and Customer Care

---

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



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

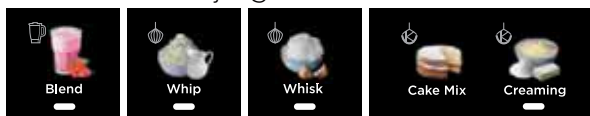
At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

## Troubleshooting Guide

| Problem                                                                                                  | Cause                                                                                   | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Appliance stopped during operation.                                                                      | No Power.                                                                               | Check appliance is plugged in.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                          | Machine overloaded/ maximum capacities exceeded, 30 mins continuous operation exceeded. | Turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The appliance should resume operating straight away.<br>If the machine fails to start, return the speed control to "O" and unplug and wait for 30 minutes before re-starting.<br>Check maximum capacities in the 'Recommended Usage Chart'. |
|                                                                                                          | Outlet covers not fitted or unlocked.                                                   | Check that the outlet cover/s are fitted correctly.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| High speed attachments not operating.                                                                    | Attachment not fitted and locked on correctly.                                          | Check attachment locked on correctly.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Movement on the worksurface.                                                                             | Feet on the underside of the unit are wet or dirty.                                     | Regularly check the feet are clean and dry.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Blender attachment leaking from blade unit.                                                              | Seal missing.<br>Seal incorrectly fitted.<br>Seal damaged.                              | Check seal is fitted correctly and not damaged.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Weight changed on display                                                                                | Power unit moved during operation.                                                      | Always place the unit on a dry flat surface prior to weighing.<br>Do not move the power unit during operation of the weighing function.<br>Zero the display before weighing next ingredients.                                                                                                                                           |
|                                                                                                          | Tension on the power cable                                                              | To ensure accurate readings, verify that there is no tension on the power cable.<br>Do not place objects on or near the machine whilst weighing.                                                                                                                                                                                        |
| Unable to lower the mixer head with the creaming beater fitted. Creaming Beater knocks against the bowl. | Tool socket in wrong position.                                                          | Lift the mixer head and lock into the up position. Hold the tool and turn clockwise 90 degrees. Lower the mixer head. Repeat until the mixer head can be lowered.                                                                                                                                                                       |

# Nederlands

- Belangrijke veiligheidsinformatie 42-44
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt 44
- Onderhoud en reiniging 45-46
- Onderdelenlijst 47-48
- De vooringestelde programma's met instelbare tijd gebruiken 49-60



49-51

52-54

55-57

58-60

- De vooringestelde programma's met automatische detectie gebruiken 61-63
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 61-62
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 63
- De keukenmachine gebruiken - Handmatige bediening 64-69
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 64-66
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 67-68
  - Recipes 69
- De blender gebruiken 70-72
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 70-71
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 72
  - Recipe 72
- Uw keukenmachine gebruiken - Hulpstukken 73
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 73
- Aanbrengen en gebruik van het spatscherm 74-75
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 74-75
- De weegfunctie gebruiken 76-77
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 76-77
- Hulpstuk afstellen - Garde 77-78
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 77-78
- Snoeropbergvak 78
- Onderhoud en klantenservice 79
- Problemen oplossen 80

# Belangrijke veiligheidsinformatie

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en alle labels alvorens dit product voor de eerste keer te gebruiken. (Het vermogenslabel aan de onderkant van de machine mag niet worden verwijderd.) Was de onderdelen, zie: 'Onderhoud en reiniging'.
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- Zet het apparaat UIT en haal de stekker uit het stopcontact:
  - voordat u contactdeksels/hulpstukken monteert of verwijdert
  - na gebruik en indien niet in gebruik
  - voordat u de machine schoonmaakt.
- Gebruik uw apparaat **nooit** langer dan hieronder staat aangegeven zonder een pauze. Als u het apparaat langere tijd zonder pauze gebruikt, kan dat schade veroorzaken.

| Functie / hulpstuk | Maximale inschakeltijd | Pauze tussen twee inschakelingen                                             |
|--------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Deeghulpstuk       | 15 minuten             | Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 15 minuten afkoelen |
| Blender            | 60 seconden            |                                                                              |

- Wees voorzichtig wanneer u de scherpe messen hanteert, de kom leegt en tijdens het schoonmaken.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en alvorens het in elkaar te zetten, uit elkaar te halen of schoon te maken.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en aangebrachte hulpstukken. Steek nooit uw hand/vingers in het scharniergedeelte.
- Houd **altijd** lichaamsdelen, haar, sieraden en losse kleding uit de buurt van bewegende onderdelen en geplaatste hulpstukken.
- De keukenmachine tijdens gebruik **nooit** onbeheerd achterlaten.
- Gebruik de machine **niet** als hij beschadigd is. Laat hem nakijken of repareren: zie paragraaf 'Onderhoud en klantenservice'.
- Laat het snoer **nooit** overhangen, zodat een kind erbij kan.
- Zorg ervoor dat het motorblok, het snoer en de stekker **nooit** nat worden.
- **Zorg** dat er geen meghulpstukken bevestigd zijn of in de kom aanwezig zijn als de aandrijvingscontacten gebruikt worden.
- Zorg dat de kom **altijd** is aangebracht wanneer u het apparaat met een komhulpstuk gebruikt.
- Gebruik **nooit** meer dan één contact (contact voor komhulpstuk en contact voor hoge snelheid) tegelijk.
- Gebruik **nooit** een niet-goedgekeurd hulpstuk.
- Als u een hulpstuk gebruikt, dient u altijd de meegeleverde veiligheidsinstructies te lezen en volgen.

- Wees **altijd** voorzichtig wanneer u komhulpstukken verwijdt na langdurig gebruik, omdat die heet kunnen zijn.
- Overschrijd **nooit** de maximaal aanbevolen hoeveelheden en snelheden die worden vermeld in de tabel voor aanbevolen gebruik.
- Wees voorzichtig wanneer u de machine optilt. Zorg ervoor dat de kop omlaag staat en vergrendeld is, en dat de kom, de hulpstukken, de contactdeksels en het snoer vast zitten voordat u de machine optilt.
- Wanneer u het apparaat moet verplaatsen, pak het dan **altijd** op bij de voet en de mengkop.
- Verplaats of verstel de mengkop **nooit** als er een hulpstuk is geplaatst, want dan kan de keukenmachine onstabiel worden.
- Gebruik uw apparaat **niet** in de buurt van de rand of overhangend werkpoppervlak en oefen **geen** kracht uit op een vastgemaakte bevestiging, omdat dit ertoe kan leiden dat het apparaat instabiel wordt en kantelt, wat kan resulteren in verwondingen.
- Het snoer is kort om risico op verstrengeling of struikelen te voorkomen.
- Een verlengsnoer kan gebruikt worden, maar wees voorzichtig.
- Als u een verlengsnoer gebruikt:
  1. Het aangegeven elektrische vermogen van het verlengsnoer moet minstens hetzelfde of hoger zijn dan het elektrisch vermogen van het apparaat.
  2. Zorg ervoor dat het snoer niet over het aanrecht of de tafel hangt waar kinderen eraan kunnen trekken of apparaat, dit altijd kunnen struikelen.
  3. Het verlengsnoer moet geaard zijn en drie aders hebben. Het vermogen staat onder op het apparaat vermeld.
- Misbruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Kinderen mogen de machine alleen onder toezicht gebruiken, om te voorkomen dat ze ermee spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in als het apparaat is misbruikt of als deze instructies niet zijn opgevolgd.
- **Waarschuwing:** de weegfunctie mag niet worden gebruikt voor medische doeleinden.

### **Veiligheid blenderhulpstuk**

- **RISICO VAN BRANDWONDEN:** Hete vloeistoffen kunnen vanwege plotseling stomen uit het apparaat spatten. Laat ze tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de beker doet en alvorens ze te mengen.
- Houd uw handen uit de blender wanneer de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.
- Het apparaat werkt niet als de hulpstukken niet correct zijn bevestigd.
- Het verwerken van harde specerijen wordt afgeraden omdat die de plastic onderdelen kunnen beschadigen.



- Als een hulpstuk tijdens het gebruik te veel trilt, dient u de snelheid te verlagen of de machine te stoppen, de stekker uit het stopcontact te halen en wat inhoud te verwijderen.
- Hulpstukken kunnen **beschadigd** raken en letsel veroorzaken als er teveel druk op het vergrendelingsmechanisme wordt uitgeoefend.
- Plaats de messeneenheid **nooit** zonder de blenderbeker op het motorblok.
- De rok onderaan de beker is door de fabrikant geplaatst en deze mag niet verwijderd worden.
- WAARSCHUWING: de blender uitsluitend gebruiken als het deksel is geplaatst. Raadpleeg de instructiehandleiding en snelgids voor meer informatie.
- Gebruik de beker **alleen** met het meegeleverde meselement.
- Laat de blender **nooit** leeg draaien.
- Recepten voor smoothies – meng nooit diepgevroren ingrediënten die tot een dichte massa zijn bevroren; breek ze op alvorens ze in de beker te doen.
- Het verwerken van specerijen zoals kruidnagel, dille of komijnzaad wordt **niet** aangeraden, omdat dit de kunststofonderdelen kan beschadigen.
- Gebruik de blender **niet** om iets in te bewaren. Zorg ervoor dat de blender voor en na elk gebruik leeg is.
- Meng **nooit** meer dan het maximum dat op de beker staat aangegeven; minder voor schuimende vloeistoffen zoals milkshakes.
- Meng **nooit** bevroren stukjes fruit of groente die groter zijn dan 3 cm x 3 cm.
- Steek **nooit** een hand in de beker wanneer die op de voet is geplaatst. Als ingrediënten in het apparaat moeten worden geduwd, gebruik dan geschikt keukengerei, zoals een spatel.

### Stroomverbruik

- Met de snelheidsregelaar in de stand 'O' – Automatisch overschakelen naar de UIT-modus: niet van toepassing.
- Met de motor in continu bedrijf wordt het apparaat na ongeveer 30 minuten automatisch uitgeschakeld om de motor te beschermen. Na een verdere 20 minuten schakelt het apparaat over naar de UIT-modus.
- Voeding in UIT-modus:  $\leq 0,3$  W.

## Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

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

## Onderhoud en reiniging

---

- Apparaat altijd uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen voor het reinigen.
- Het reinigen is makkelijker als u de onderdelen direct na gebruik reinigt.
- Zorg dat alle onderdelen helemaal droog zijn alvorens ze te gebruiken.

### Motorblok

- Veeg ze met een vochtige doek schoon en droog ze af (inclusief de voeten aan de onderkant van de machine).
- Gebruik nooit schuurmiddelen en dompel de onderdelen nooit onder in water.
- Zorg ervoor dat de pootjes aan de onderkant van de keukenmachine altijd schoon zijn.

### Kom en hulpstukken

- Was de kom met de hand en droog hem goed af, of plaats hem in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen staalborstel, schuursponsje of bleekmiddel om uw roestvrijstalen kom te reinigen. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
- Houd de kom uit de buurt van hittebronnen (gaspitten, ovens, magnetrons).

### Blender

- Haal het hulpstuk volledig uit elkaar voordat u het reinigt.
- Ga voorzichtig om met het meselement, het is bijzonder scherp.
- Het meselement moet onder stromend water met een borstel schoongemaakt en afgespoeld worden.



# Onderdelenlijst



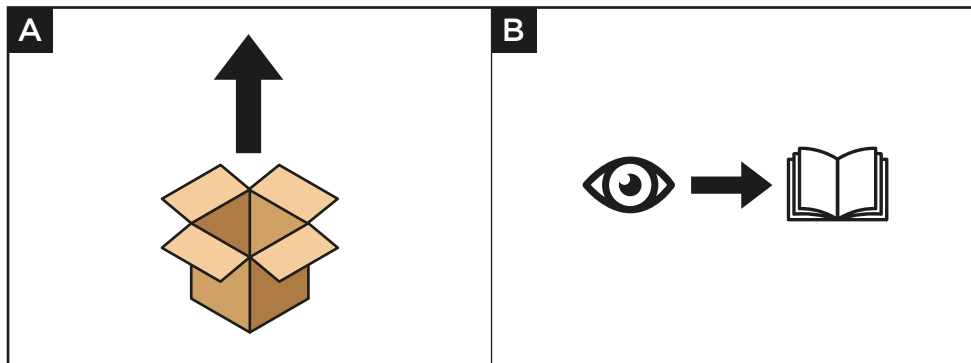
## Legenda

- ① Hogesnelheidscontactdeksel
- ② Hogesnelheidsaandrijving
- ③ Weegplatform
- ④ Mengkop
- ⑤ Contact voor het hulpstuk
- ⑥ Kom
- ⑦ Aan/uit en snelheidsregeling
- ⑧ Motorblok
- ⑨ Vrijzethendel voor de kop
- ⑩ Hulpstukopbergvak
- ⑪ Snoeropbergvak
- ⑫ Slagroomklopper
- ⑬ Deeghaak met verwijderbare bescherming
- ⑭ Garde
- ⑮ Contactbescherming
- ⑯ Maatlepel
- ⑰ Spatscherm

## essoires

Voor meer informatie of om extra accessoires of gebruiksaanwijzingen daarvoor te bestellen, gaat u naar [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) of naar de specifieke website voor uw land.

- ⑱ Deksel met druppelopening
- ⑲b Dekselafdichting
- ⑲c Beker
- ⑲d Afdichtring van meselement
- ⑲e Meselement

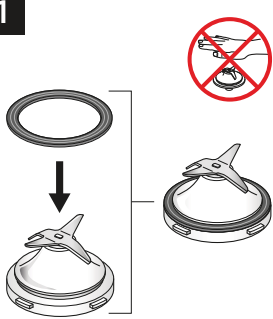


De vooringestelde programma's met instelbare tijd gebruiken

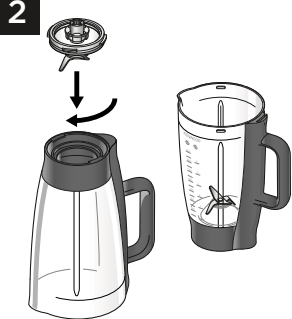


Blend

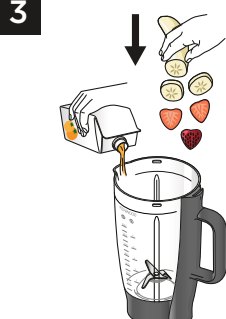
1



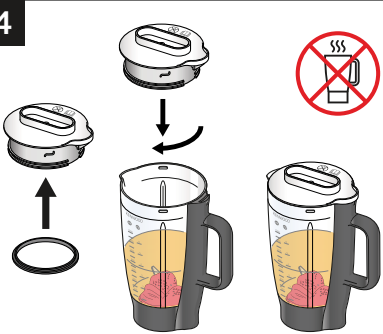
2



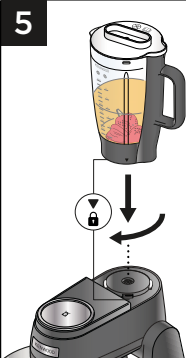
3



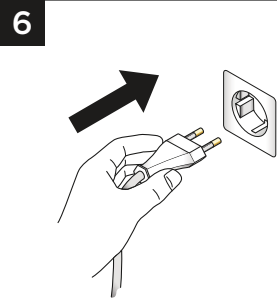
4



5



6



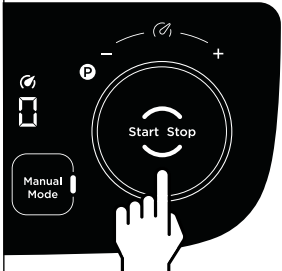
7



8



9



### **Belangrijke informatie**

- Verwerk **geen** hete ingrediënten.
- Als de afdichtring beschadigd of verkeerd geplaatst is, zal het apparaat lekken.
- Meng nooit diepgevroren ingrediënten die tot een dichte massa zijn bevroren.
- Meng nooit bevroren stukjes fruit of groente die groter zijn dan 3 cm x 3 cm.
- Laat diepgevroren fruit en groenten 15 minuten ontdooien alvorens ze te verwerken.
- Dikke mengsels moeten misschien worden afgeschraapt. Voeg meer vloeistof toe als het mengsel moeilijk te verwerken is.
- Herhaal het vooringestelde programma zo nodig om de gewenste dikte te verkrijgen.
- Het verwerken van specerijen wordt afgeraden omdat die de plastic onderdelen kunnen beschadigen.
- Tijdens de tweede continue mengfase van het vooringestelde programma kan de bedieningsknop worden gebruikt om langer te mengen.

- 1 Plaats de afdichtring in het meselement; zorg er hierbij voor dat de afdichtring goed is geplaatst.
- 2 Houd de onderkant van het meselement vast, plaats het in de beker en draai het rechtsom vast.
- 3 Doe de ingrediënten in de beker.
- 4 Plaats de afdichtring op het meselement; zorg er hierbij voor dat de afdichtring goed is geplaatst.
- 5 Plaats het deksel op de beker en draai het rechtsom tot u een klik hoort. Plaats de vuldop.
- 6 Zet de blender op het contact voor hoge snelheid en draai hem rechtsom om hem goed op zijn plaats te zetten.
- 7 Steek de stekker in het stopcontact.
- 8 Selecteer het vooringestelde programma 'Blend'. Draai de knop rechtsom om langer te mengen en linksom om korter te mengen.
- 9 Druk op de knop Start/Stop om het vooringestelde programma te starten.
- 10 De timer begint naar nul af te tellen terwijl het vooringestelde programma wordt uitgevoerd. Het apparaat stopt aan het einde van het vooringestelde programma.
- 11 Druk op de knop Stop/Start om het vooringestelde programma te onderbreken.
- 12 Om het verwerken te stoppen en te annuleren terwijl het vooringestelde programma draait, drukt u op de knop Start/Stop gevolgd door een van de volgende knoppen:
  - Een knop voor een ander vooringesteld programma
  - De knop Manual
  - De knop Tare
  - De knop kg/lb

### **Hints en tips**

- Gebruik dit vooringestelde programma om dranken, smoothies, soepen en sauzen te mengen.
- Dikke mengsels moeten misschien worden afgeschraapt. Voeg meer vloeistof toe als het mengsel moeilijk te verwerken is.
- Herhaal het vooringestelde programma zo nodig om de gewenste dikte te verkrijgen.

Tabel voor aanbevolen gebruik

|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                 | <br>Max | <br>(Sec.) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Blend<br> |                                                                                                | 1,2 l                                                                                    | 55<br>(30-85)                                                                               |
|                                                                                                                                                                                | <br><br>4-8°C | 1,5 l                                                                                    | 55<br>(30-85)                                                                               |





### **Belangrijke informatie**

- Zorg dat de verwijderbare bescherming van de deeghaak uit het contact is verwijderd voordat u de contactbescherming plaatst.
- Het spatdeksel moet worden aangebracht alvorens de contactbescherming en het hulpstuk te plaatsen.
- Voor de beste resultaten koude room met 35% vet gebruiken.
- Als u room met een hoger of lager vetgehalte of additieven gebruikt, pas de tijd van het vooringestelde programma dan aan met gebruik van de bedieningsknop.
- De bedieningsknop kan zo nodig tijdens het programma worden gebruikt om langer te verwerken.

- 1 Druk de vrijzethendel naar beneden en breng de mengkop rustig omhoog.
- 2 Plaats het spatdeksel (raadpleeg het hoofdstuk 'Het spatdeksel plaatsen en gebruiken').
- 3 Plaats de kom en draai deze naar rechts om te vergrendelen.
- 4 Plaats de contactbescherming op het contact voor het hulpstuk.
- 5 Duw de garde in het contact. U hoort een klik als hij goed vastzit.
- 6 Doe de room in de kom.
- 7 Duw de vrijzethendel naar beneden en breng de mengkop omlaag, totdat hij vast zit.
- 8 Steek de stekker in het stopcontact.
- 9 Selecteer het vooringestelde programma 'Whip' (slagroom).
- 10 Draai de knop rechtsonder om langer te mengen en linksom om korter te mengen.
- 11 Druk op de knop Start/Stop om het vooringestelde programma te starten.
- 12 De timer begint naar nul af te tellen terwijl het vooringestelde programma wordt uitgevoerd. Het apparaat stopt aan het einde van het vooringestelde programma.
- 13 Druk op de knop Stop/Start om het vooringestelde programma te onderbreken.
- 14 Om het verwerken te stoppen en te annuleren terwijl het vooringestelde programma draait, drukt u op de knop Start/Stop gevolgd door een van de volgende knoppen:
  - Een knop voor een ander vooringesteld programma
  - De knop Manual
  - De knop Tare
  - De knop kg/lb

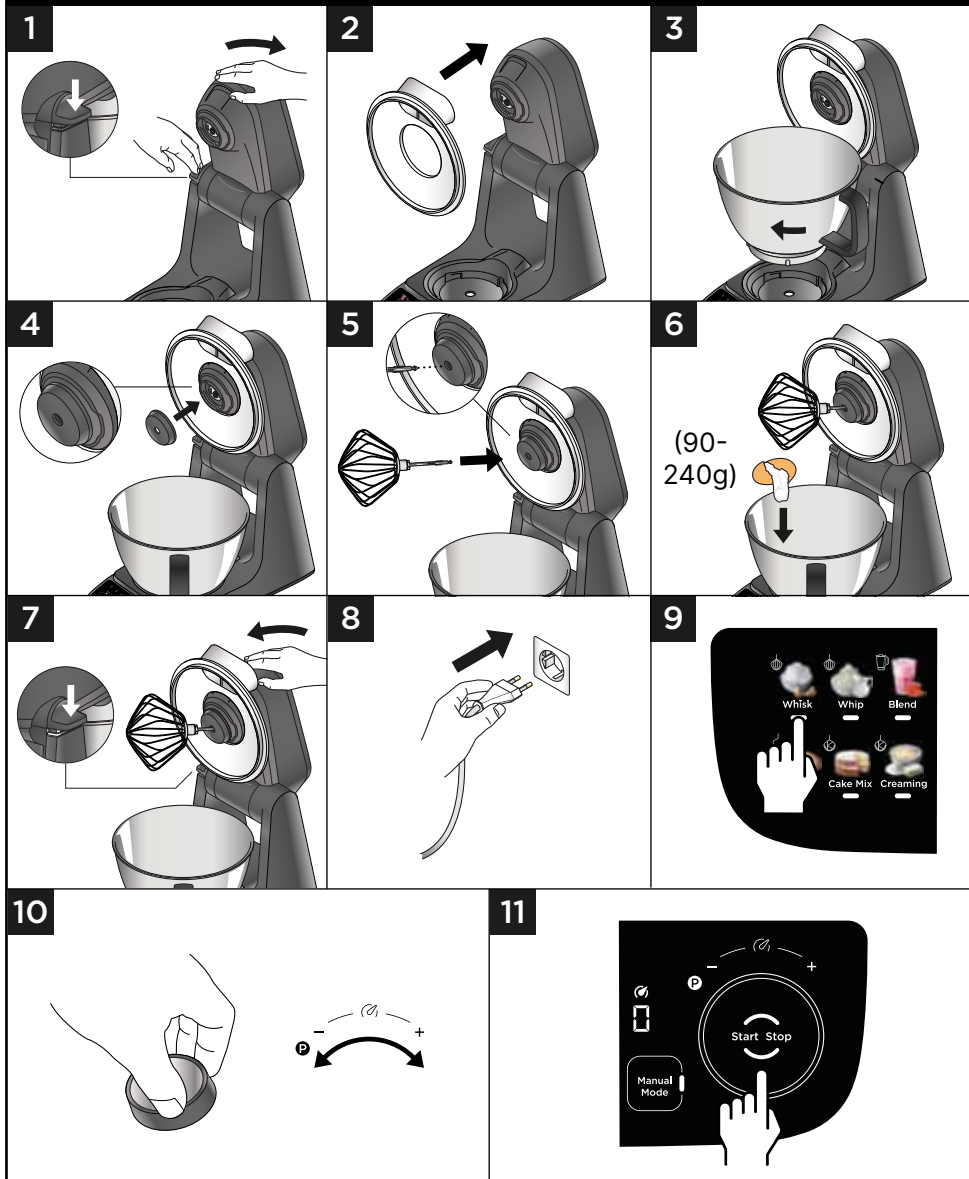
### **Hints en tips**

- Gebruik dit vooringestelde programma om room in een paar seconden luchtig te kloppen.

# Tabel voor aanbevolen gebruik

| <div>   <div>Whip</div> </div> |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                 | <div>  <div>(Sec.)</div> </div>                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                  | <div>  <div>4-8°C</div> <div>≤35%</div>  </div> | <div>  <div>4-8°C</div> <div>&gt;35%</div>  </div> |
| <200 ml                                                                                                                                                                                          | <210                                                                                                                                                                                                              | <180                                                                                                                                                                                                                 |
| 200 ml - <250 ml                                                                                                                                                                                 | 100 - 130                                                                                                                                                                                                         | 60 - 90                                                                                                                                                                                                              |
| 250 ml - <450 ml                                                                                                                                                                                 | 85 - 115                                                                                                                                                                                                          | 50 - 80                                                                                                                                                                                                              |
| 450 ml - 500 ml                                                                                                                                                                                  | 105 - 135                                                                                                                                                                                                         | 60 - 90                                                                                                                                                                                                              |
| >500 ml - 600 ml                                                                                                                                                                                 | 130 - 160                                                                                                                                                                                                         | 80 - 110                                                                                                                                                                                                             |

Let op: deze tabel is slechts een leidraad; resultaten variëren afhankelijk van de soort room, de hoeveelheid en de temperatuur van de room.



### **Belangrijke informatie**

- Zorg dat de verwijderbare bescherming van de deeghaak uit het contact is verwijderd voordat u de contactbescherming plaatst.
- Het spatdeksel moet worden aangebracht alvorens de contactbescherming en het hulpstuk te plaatsen.
- Zorg dat de kom droog en vetvrij is.
- Voor de beste resultaten gebruikt u verse eieren op kamertemperatuur.
- Als de eieren aan het eind van het vooringestelde programma verder verwerkt moeten worden, gebruikt u de handmatige modus. Gebruik het vooringestelde programma niet nog een keer.
- De bedieningsknop kan zo nodig tijdens het programma worden gebruikt om langer te verwerken.

- 1 Druk de vrijzethendel naar beneden en breng de mengkop rustig omhoog.
- 2 Plaats het spatdeksel (raadpleeg het hoofdstuk 'Het spatdeksel plaatsen en gebruiken').
- 3 Plaats de kom en draai deze naar rechts om te vergrendelen.
- 4 Plaats de contactbescherming op het contact voor het hulpstuk.
- 5 Duw de garde in het contact. U hoort een klik als hij goed vastzit.
- 6 Doe de eieren in de kom.
- 7 Duw de vrijzethendel naar beneden en breng de mengkop omlaag, totdat hij vast zit.
- 8 Steek de stekker in het stopcontact.
- 9 Druk op het vooringestelde programma 'Whisk'.
- 10 Druk op de knop Start/Stop.
- 11 Het apparaat stopt wanneer er stevige pieken zijn bereikt.

### **Hints en tips**

- Plaats het spatdeksel wanneer u grotere hoeveelheden verwerkt.
- Gebruik tot stevige pieken geklopt eiwit voor recepten zoals meringues en mousses.

# Tabel voor aanbevolen gebruik

|                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                     |                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <div>   </div> <div>Whisk</div> |                                                                                                     |                         |
|                                                                                                                  |  <div>(Sec.)</div> |                         |
|                                                                                                                                                                                                   | Kamertemperatuur                                                                                    | Temperatuur in koelkast |
| 90 g (~3 eieren)                                                                                                                                                                                  | 95 - 115                                                                                            | 100 - 120               |
| 120 g (~4 eieren)                                                                                                                                                                                 | 100 - 120                                                                                           | 110 - 130               |
| 150 g (~5 eieren)                                                                                                                                                                                 | 135 - 155                                                                                           | 145 - 165               |
| 180 g (~6 eieren)                                                                                                                                                                                 | 140 - 160                                                                                           | 170 - 190               |
| 210 g (~7 eieren)                                                                                                                                                                                 | 115 - 135                                                                                           | 135 - 155               |
| 240 g (~8 eieren)                                                                                                                                                                                 |                                                                                                     | 125 - 145               |

Let op: deze tabel is slechts een leidraad; resultaten variëren afhankelijk van hoe oud en hoe koud de eieren zijn.



### **Belangrijke informatie**

- Zorg dat de verwijderbare bescherming van de deeghaak uit het contact is verwijderd voordat u de contactbescherming plaatst.
- Het spatdeksel moet worden aangebracht alvorens de contactbescherming en het hulpstuk te plaatsen.
- Wanneer u vet en suiker tot room klopt voor cakebeslag, gebruik dan altijd vet op kamertemperatuur of maak het eerst zacht.
- De bedieningsknop kan zo nodig tijdens het programma worden gebruikt om langer te verwerken.

- 1 Druk de vrijzethendel naar beneden en breng de mengkop rustig omhoog
- 2 Plaats het spatdeksel (raadpleeg het hoofdstuk 'Het spatdeksel plaatsen en gebruiken').
- 3 Plaats de kom en draai deze naar rechts om te vergrendelen.
- 4 Plaats de contactbescherming op het contact voor het hulpstuk.
- 5 Duw de slagroomklopper in het contact. U hoort een klik als hij goed vastzit.
- 6 Doe de te mengen ingrediënten in de kom.
- 7 Duw de vrijzethendel naar beneden en breng de mengkop omlaag, totdat hij vast zit.
- 8 Steek de stekker in het stopcontact.
- 9 Selecteer een vooringesteld programma.
- 10 Draai de knop rechtsonder om langer te mengen en linksom om korter te mengen.
- 11 Druk op de knop Start/Stop om het vooringestelde programma te starten.
- 12 De timer begint naar nul af te tellen terwijl het vooringestelde programma wordt uitgevoerd. Het apparaat stopt aan het einde van het vooringestelde programma.
- 13 Druk op de knop Stop/Start om het vooringestelde programma te onderbreken.
- 14 Om het verwerken te stoppen en te annuleren terwijl het vooringestelde programma draait, drukt u op de knop Start/Stop gevolgd door een van de volgende knoppen:
  - Een knop voor een ander vooringesteld programma
  - De knop Manual
  - De knop Tare
  - De knop kg/lb

### **Hints en tips – Cake Mix**

- Gebruik dit vooringestelde programma om alle ingrediënten van het cakebeslag tegelijk te mengen.
- Gebruik dit vooringestelde programma voor recepten die continu mengen vereisen. Stel de tijd af op de vereisten van uw recept.

### **Hints en tips – Creaming**

- Voor licht en luchtig gebak gebruikt u dit vooringestelde programma als de eerste stap van het proces om suiker en vet te kloppen totdat het mengsel licht van kleur is en in volume is toegenomen.

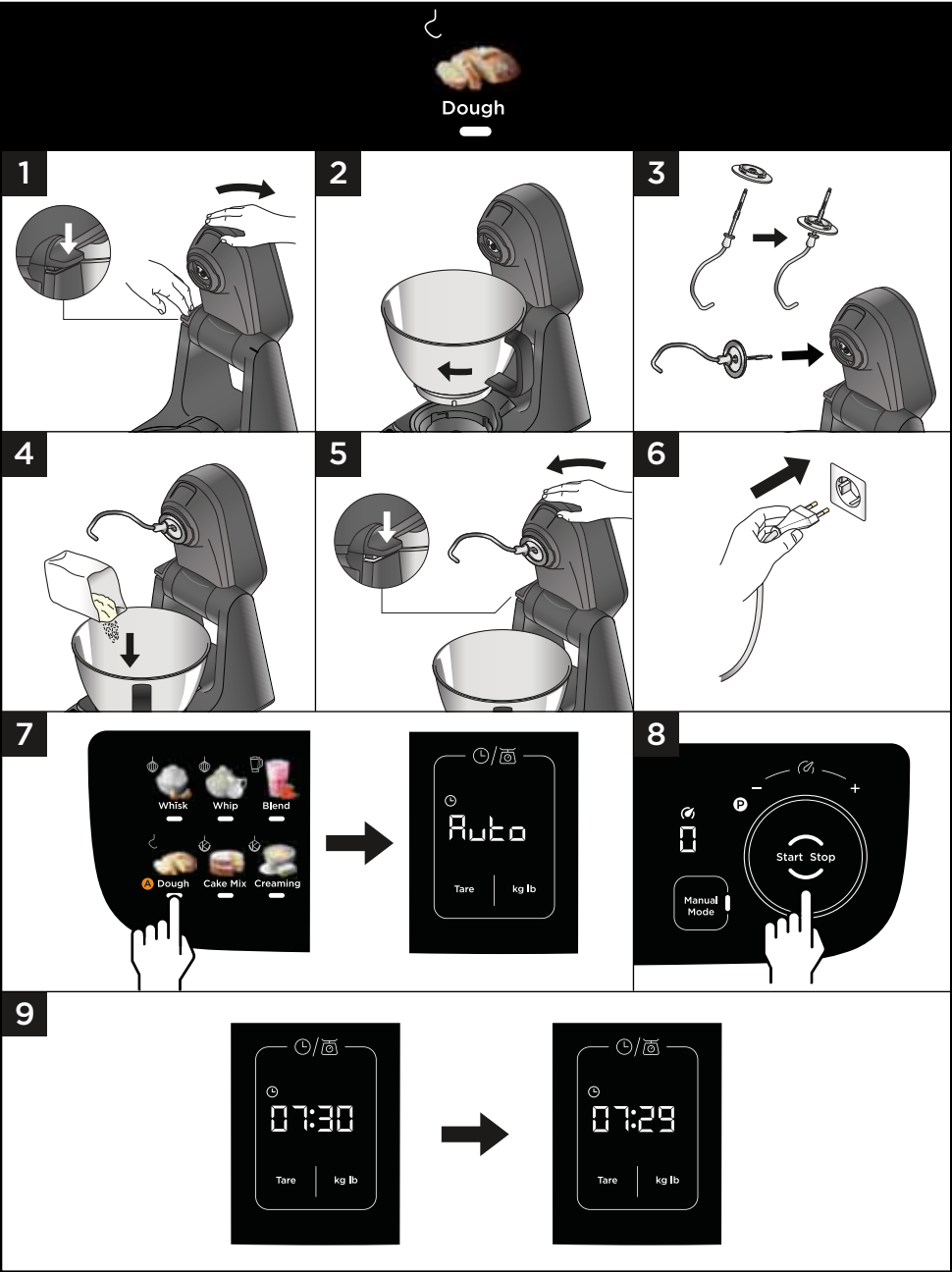


Tabel voor aanbevolen gebruik

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                     |  |       | <br>(Sec.) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                     | Min                                                                               | Max   |                                                                                             |
| <br>Cake Mix<br> |                                                                                    | 600 g                                                                             | 2 kg  | 120<br>(60-300)                                                                             |
| <br>Creaming<br> |   | 400 g                                                                             | 750 g | 300<br>(120-480)                                                                            |

De vooringestelde programma's met automatische detectie gebruiken

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



### **Belangrijke informatie**

- Zorg dat de verwijderbare bescherming altijd op de as van de deeghaak is aangebracht alvorens de deeghaak in het contact te steken; dit om te voorkomen dat er voedsel binnendringt.
- Het is normaal dat de mengkop een beetje beweegt als die een zwaar mengsel zoals brooddeeg verwerkt.
- Als het deeg niet gemakkelijk in een bal gevormd kan worden, voeg terwijl het apparaat draait dan beetje bij beetje wat extra vloeistof toe totdat het deeg een bal vormt.
- Het vooringestelde programma 'Dough' is bedoeld voor deeg, niet voor cakebeslag of koekdeeg.
- U kunt het vooringestelde programma alleen onderbreken tijdens het aftellen, niet tijdens de fase 'Auto'. Onderbreek het vooringestelde programma met de knop Start/Stop om meer ingrediënten toe te voegen of ze naar de bodem van de kom te schrapen.

- 1 Druk de vrijzethendel naar beneden en breng de mengkop rustig omhoog.
- 2 Plaats de kom en draai deze naar rechts om te vergrendelen.
- 3 Plaats de verwijderbare bescherming op de as van de deeghaak.
- 4 Duw de deeghaak in het contact. U hoort een klik als hij goed vastzit.
- 5 Plaats de verwijderbare bescherming in het contact voor het hulpstuk.
- 6 Doe de te mengen ingrediënten in de kom.
- 7 Duw de vrijzethendel naar beneden en breng de mengkop omlaag, totdat hij vast zit.
- 8 Steek de stekker in het stopcontact.
- 9 Selecteer het vooringestelde programma 'Dough'. Op het scherm wordt het woord 'Auto' weergegeven.
- 10 Druk op de knop Start/Stop.
- 11 De timer begint af te tellen zodra het deeg tot een bal is gevormd.

### **Hints en tips**

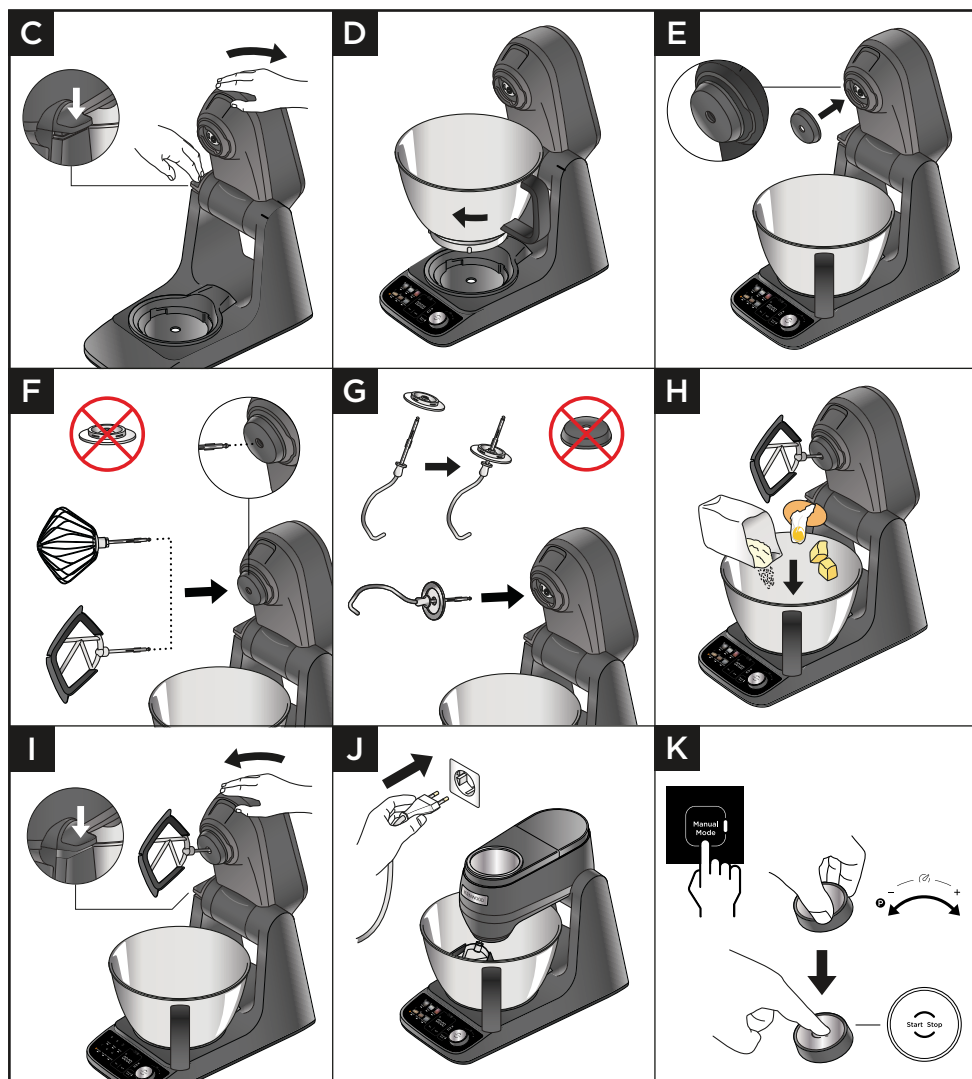
- Dit vooringestelde programma is ideaal voor gewoon wit deeg.
- De ingrediënten zullen het beste mengen als u eerst de vloeistof in de kom giet.
- Stop de machine af en toe om het deeg van de deeghaak af te schrapen.  
Let op: u kunt het vooringestelde programma niet onderbreken om het hulpstuk af te schrapen tijdens de detectiefase. U kunt het hulpstuk alleen stoppen en afschrapen tijdens het aftellen.
- Bloem - Er bestaat een groot verschil tussen verschillende soorten bloem en de hoeveelheid vloeistof die ervoor nodig is. De kleverigheid van het deeg heeft een groot effect op de belasting van de machine. Aangeraden wordt de machine in de gaten te houden wanneer het deeg wordt gekneed.

Tabel voor aanbevolen gebruik

|                                                                                            |                                                                                                                                                                                    |                   |                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            |                                                                                                                                                                                    | Min                                                                                                | Max                                                                                                  |
| <br>Dough |                                                                                                   | 435 g<br> (200 g) | 1,75 kg<br> (800 g) |
|                                                                                            | <br> $H_2O$ <60% | 320 g<br> (200 g) | 1,6 kg<br> (1 kg)   |
|                                                                                            | <br> $H_2O$ >60% | 350 g<br> (200 g) | 1,4 kg<br> (800 g)  |

## De keukenmachine gebruiken – Handmatige bediening

### Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



## Belangrijk

- **Zorg** dat het apparaat UIT staat alvorens de positie van de mengkop aan te passen.
- De ventilatieopening tijdens gebruik nooit blokkeren. Wees voorzichtig, er komt hete lucht uit de ventilatieopening tijdens gebruik.
- Als u het spatdeksel gebruikt, moet dat worden aangebracht alvorens de verwijderbare bescherming van de deeghaak of de contactbescherming en het hulpstuk te plaatsen.
- **Zorg** dat er geen komhulpstukken in de kom zijn aangebracht of opgeslagen wanneer u andere contacten gebruikt.
- Gebruik de garde **niet** voor dikke mengsels (bijv. deeg waarvoor alle ingrediënten tegelijk in de kom worden gedaan, of om vet en suiker tot room te kloppen). Dat zou de garde namelijk kunnen beschadigen.
- **Nooit** de aangegeven maximale capaciteit overschrijden, anders raakt de machine overbelast.
- Wanneer u boter en suiker voor taartbeslag vermengt, moet u de boter altijd eerst op kamertemperatuur brengen of verzachten.
- **Zorg** dat de voeten en het werkoppervlak schoon en droog zijn alvorens het product te gebruiken.
- Als de mengkop tijdens gebruik omhoog wordt gezet, blijft de machine werken. Zet het apparaat **altijd** uit alvorens de kop omhoog te brengen.
- Het apparaat werkt alleen als alle afdekkingen op juiste wijze op de contacten zijn aangebracht.
- Als u hoort dat het apparaat moeizaam werkt, zet het dan uit en verwijder een deel van het mengsel of gebruik een hogere snelheid.
- Uw machine is uitgerust met een 'zachte start'-functie, zodat zo min mogelijk gemorst wordt. Als de machine echter wordt aangezet terwijl er een zwaar mengsel in de kom zit, zoals brooddeeg, dan zult u merken dat de machine er enkele seconden over zal doen om de gewenste snelheid te bereiken.
- Verwijder op de contacten aangebrachte hulpstukken **altijd** alvorens de mengkop omhoog te brengen.
- Zorg dat ofwel de verwijderbare bescherming op de deeghaak of de contactbescherming op het contact is aangebracht alvorens een hulpstuk in het contact te steken; dit om te voorkomen dat er voedsel binnendringt.

## Slagroomklopper

- Niet geschikt voor het verwerken van pastadeeg.

## Deeghulpstuk

- Zorg dat de bescherming altijd op de as van de deeghaak is aangebracht alvorens de deeghaak in het contact te steken; dit om te voorkomen dat er voedsel binnendringt.
- Het is normaal dat de mengkop een beetje beweegt als die een zwaar mengsel zoals brooddeeg verwerkt.
- Pastadeeg – Bloemvariëteiten kunnen variëren, voeg zo nodig telkens 1 eetlepel water toe om een glad pastadeeg te verkrijgen.

- 1 Druk de vrijzethendel naar beneden en breng de mengkop rustig omhoog.
- 2 Plaats de kom en draai deze naar rechts om te vergrendelen.
- 3 Plaats de contactbescherming op het contact voor het hulpstuk. Opmerking: plaats de contactbescherming alleen wanneer u ofwel de garde of de slagroomklopper gebruikt.

- 4 Duw het geselecteerde hulpstuk in het contact. U hoort een klik als het goed vastzit (als u de deeghaak gebruikt, schuif de verwijderbare bescherming dan omhoog en draai totdat hij in het contact past).
- 5 Doe de te mengen ingrediënten in de kom.
- 6 Duw de vrijzethendel naar beneden en breng de mengkop omlaag, totdat hij vast zit.
- 7 Steek de stekker in het stopcontact.
- 8 Selecteer de handmatigeodus.
- 9 Zet de snelheidsregeling op de gewenste snelheid of gebruik de pulseerknop (P) voor korte stroomstoten.
- 10 Haal de stekker uit het stopcontact zodra het verwerken is voltooid. Breng de mengkop omhoog, houd hem vast en trek het hulpstuk uit het contact.

### **Hints en tips**

- Stop de machine regelmatig om de kom met de spatel af te schrapen, zodat alle ingrediënten goed worden gemengd.
- Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk.
- Gebruik het spatdeksel als u grote hoeveelheden verwerkt (inclusief deeg) om te voorkomen dat de ingrediënten eruit spatten.

### **Hints en tips – Garde**

- Het beste is om eieren eerst op kamertemperatuur te brengen, voordat u ze gaat kloppen.
- Zorg ervoor dat er geen boter of eigeel op de garde of in de kom aanwezig is als u eiwit gaat opkloppen.
- Mayonaise: voor het beste resultaat schraapt u na het toevoegen van de olie langs de binnenkant van de kom en laat u de machine dan nog 10 seconden op maximale snelheid draaien.
- Beslag: doe eerst de bloem in de kom, dan de vloeistof en mix dit op de laagste stand om de ingrediënten te mengen.

### **Hints en tips – Slagroomklopper**

- Voor de beste resultaten gebruikt u boter en margarine voor gebak altijd op kamertemperatuur.

### **Hints en tips – Deeghulpstuk**

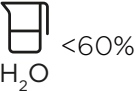
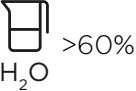
- De ingrediënten zullen het beste mengen als u eerst de vloeistof in de kom giet.
- Stop de machine af en toe om het deeg van de deeghaak af te schrapen.
- Bloem - Er bestaat een groot verschil tussen verschillende soorten bloem en de hoeveelheid vloeistof die ervoor nodig is. De kleverigheid van het deeg heeft een groot effect op de belasting van de machine. Aangeraden wordt de machine in de gaten te houden wanneer het deeg wordt gekneed.
- Om alle ingrediënten in het mengsel op te nemen, dient u het mixen regelmatig te stoppen en resten met de spatel naar de onderkant van de kom en van de deeghaak af te schrapen.

### **Elektronische snelheidsregelingsensor**

Deze machine is uitgerust met een elektronische snelheidsregelingsensor die speciaal werd ontworpen om een constante snelheid bij verschillende belastingen te handhaven, zoals bij het kneden van brooddeeg of wanneer eieren aan een cakemix worden toegevoegd.

Daarom is het mogelijk dat u tijdens de werking snelheidsvariëaties hoort, aangezien de mixer de snelheid automatisch aan de belasting en aan de gekozen snelheid aanpast: dit is normaal.

## Tabel voor aanbevolen gebruik

| <b>L</b>                                                                           |    |                     |                                                                                                       |  | <br>(Min.) |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                    |                                                                                     | Min                                                                                                  | Max                                                                                                   |                                                                                   |                                                                                             |
|                                                                                    |    | 600 g                                                                                                | 1,3 kg                                                                                                | Min<br>↓<br>Max                                                                   | 8-9 min.                                                                                    |
|                                                                                    |    | 600 g                                                                                                | 2 kg                                                                                                  | Min<br>↓<br>Max                                                                   | 1-3 min.                                                                                    |
|                                                                                    |     | 400 g                                                                                                | 750 g                                                                                                 | Min<br>↓<br>Max                                                                   | 60 sec.<br>↓<br>10 min.                                                                     |
|                                                                                    |    |                     |                                                                                                       |  | <br>(Min.) |
|                                                                                    |                                                                                     | Min                                                                                                  | Max                                                                                                   |                                                                                   |                                                                                             |
|                                                                                    |   | 435 g<br> (200 g)  | 1,75 kg<br> (800 g) | Min<br>↓<br>3                                                                     | 60 sec.<br>↓<br>5-14 min.                                                                   |
|                                                                                    |  | 300 g                                                                                                | 1 kg                                                                                                  | Min<br>↓<br>2                                                                     | 5                                                                                           |
|  |  | 320 g<br> (200 g) | 1,6 kg<br> (1 kg)  | Min<br>↓<br>3                                                                     | 60 sec.<br>↓<br>5-14 min.                                                                   |
|  |  | 350 g<br> (200 g) | 1,4 kg<br> (800 g) | Min<br>↓<br>3                                                                     | 60 sec.<br>↓<br>5-14 min.                                                                   |



Tabel voor aanbevolen gebruik

| L |                                                                                          |      |                                                                                       |  | <br>(Min.) |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                                                                                                                           | Min                                                                                   | Max                                                                                   |                                                                                   |                                                                                             |
|   |                                                                                          |  x 3 |  x 8 | Min<br>↓<br>Max                                                                   | 1½-3                                                                                        |
|   |  4-8°C  | 125 ml                                                                                | 600 ml                                                                                | Min<br>↓<br>Max                                                                   | 2-4                                                                                         |
|   |                                                                                          |  x 3 |  x 6 | Min<br>↓<br>Max                                                                   | 1-2                                                                                         |
|   |         | 0,25 l                                                                                | 1 l                                                                                   | Min<br>↓<br>Max                                                                   | 10 sec.<br>↓<br>45-50 min.                                                                  |

# Recepten

---

## Deeg voor witbrood

500 g bloem  
5 g zout  
8 g snelwerkende gedroogde gist  
280 ml water  
7 g vet of boter

- 1 Zet de kom op de keukenmachine.
- 2 Giet het water in de kom, gevolgd door de rest van de ingrediënten.
- 3 Meng op de minimumsnelheid gedurende 45-60 seconden of totdat er zich een deeg heeft gevormd.
- 4 Verwerk gedurende 5-14 minuten op snelheid 3.
- 5 Plaats het deeg in één broodblik van 900 g of rol het tot broodjes en plaats die op een ingevette bakplaat.
- 6 Dek af met een theedoek en laat het deeg op een warme plek 45-60 minuten rijzen totdat de deegbal dubbel zo groot is.
- 7 Bak op 200 °C gedurende 40 minuten of 15-20 minuten voor broodjes.

## Pizzadeeg

500 g bloem  
30 g olijfolie  
7g zout  
7 g gist  
300 ml water

- 1 Zet de kom op de keukenmachine.
- 2 Voeg alle ingrediënten toe.
- 3 Plaats de deeghaak en breng de kop omlaag.
- 4 Meng op minimale snelheid gedurende 45-60 seconden totdat er zich een deeg heeft gevormd.
- 5 Kneed gedurende 5-7 minuten op snelheid 3.
- 6 Strooi wat bloem op het werkoppervlak en vorm het deeg in een bal.
- 7 Bedek het deeg met een vochtige theedoek en laat het 30-40 minuten rusten op een warme plek.
- 8 Verdeel het in tweeën en rol het uit tot twee pizzabodems van 25-30 cm.
- 9 Plaats op een met griesmeel bedekte bakplaat. Beleg uw pizza en bak hem 10-15 minuten op 240 °C.

## Pruimenmarinade

250 g Honing (in de koelkast bewaard bij 4 °C tot 5 °C)  
20 g pruimen  
50 ml water

- 1 Doe alle ingrediënten in het mini hakhulpstuk/de molen.
- 2 Zet het hulpstuk op het motorblok.
- 3 Pulseer 5 seconden.
- 4 Gebruik als nodig.

Let op! Mini hakhulpstuk/molenhulpstuk zijn apart verkrijgbaar.

# De blender gebruiken

## Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing

M1

M2

M3

M4

M5

M6

M7

### **BELANGRIJK**

- **Verwerk geen** hete ingrediënten.
- Als de afdichtring beschadigd of verkeerd geplaatst is, zal het apparaat lekken.
- Meng nooit diepgevroren ingrediënten die tot een dichte massa zijn bevroren.
- Meng nooit bevroren stukjes fruit of groente die groter zijn dan 3 cm x 3 cm.

- 1 Plaats de afdichtring in het meselement; zorg er hierbij voor dat de afdichtring goed is geplaatst.
- 2 Houd de onderkant van het meselement vast, plaats het in de beker en draai het rechtsom vast.
- 3 Doe de ingrediënten in de beker.
- 4 Plaats de afdichtring op het meselement; zorg er hierbij voor dat de afdichtring goed is geplaatst.
- 5 Plaats het deksel op de beker en draai het rechtsom tot u een klik hoort. Plaats de vuldop.
- 6 Zet de blender op het contact voor hoge snelheid en draai hem rechtsom om hem goed op zijn plaats te zetten.
- 7 Selecteer de handmatige modus.
- 8 Zet het apparaat op de maximale snelheid. Druk op de knop Start/Stop.

### **Hints en tips**

- Wanneer u mayonaise maakt, doet u alle ingrediënten, behalve de olie, in de blender. Voeg vervolgens terwijl het apparaat draait langzaam olie in de druppelopening van het deksel.
- Dikke mengsels, zoals paté en dipsauzen, moeten soms van de zijkant van de kom af geschraapt worden. Als de blender moeite heeft met mengen, voegt u wat meer vloeistof toe.

### **Smoothies**

- Doe eerst de vloeistof in de blender.
- Laat bevroren ingrediënten 15 minuten ontdooien voordat u ze in de blender doet.

# Tabel voor aanbevolen gebruik

| N                                                                                                                                                                                                                                                                          |  MAX |  | <br>(Sec.) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>4-8°C                                                                                                                                                                                 | 1,5 L                                                                                 | Max                                                                               | 30-60                                                                                       |
| <br>                                                                                                     | 1,2 L                                                                                 | Max                                                                               | 15-30                                                                                       |
| <br><br><br>20x40x35 mm | 6<br>(125 g)                                                                          | P                                                                                 | 15-30                                                                                       |

## Babyvoeding

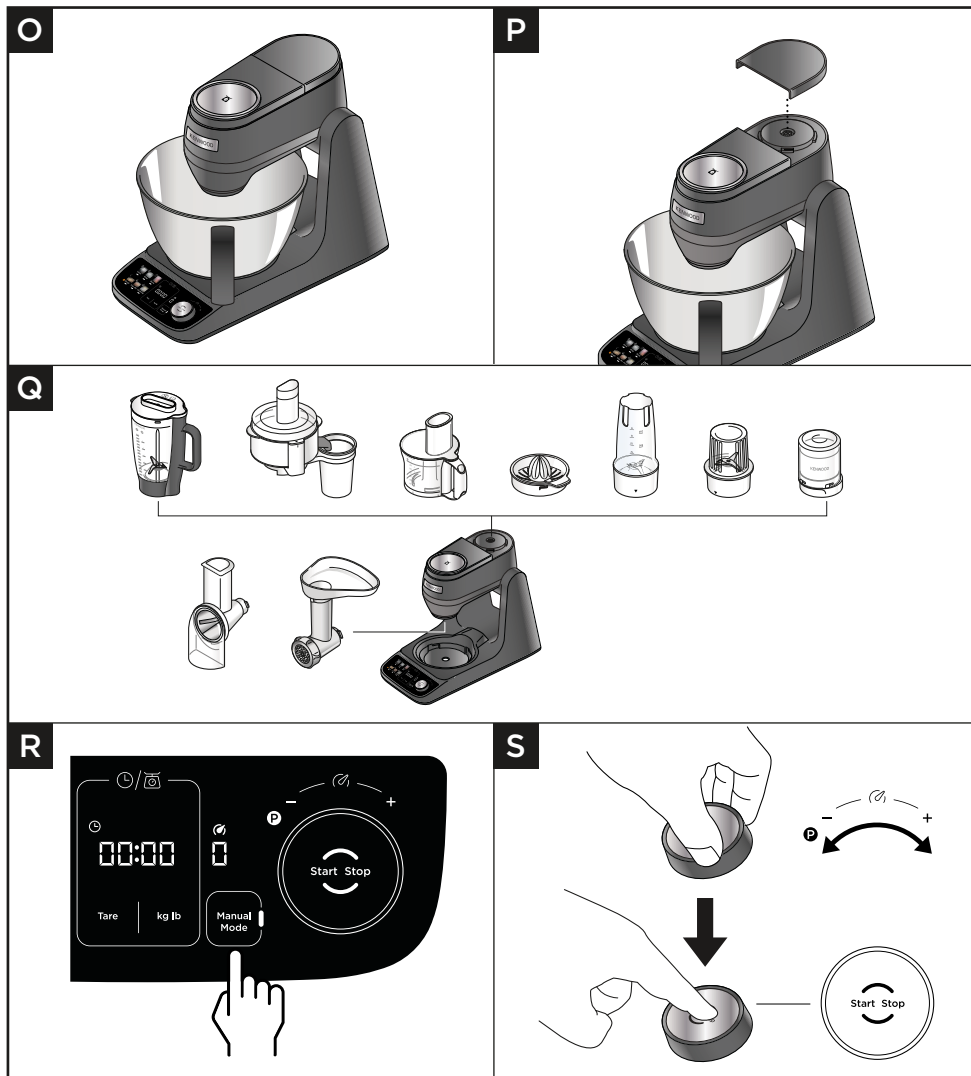
- 200 g rauw rundvlees (in blokjes van 2 cm gesneden)
- 200 g rauwe wortel (in blokjes van 2 cm gesneden)
- 200 g rauwe aardappel (in blokjes van 2 cm gesneden)

## Methode

- Doe het in stukjes gesneden rundvlees in een pan kokend water. Breng het water in de pan weer aan de kook en kook gedurende 1 uur.
- Doe de in blokjes gesneden wortel en aardappel in een aparte pan met kokend water, breng het water weer aan de kook en kook gedurende 30 minuten.
- Giet het rundvlees, de wortels en aardappelen af en bewaar 250 ml van het kookwater. Laat het rundvlees, de wortels en aardappelen afkoelen tot kamertemperatuur alvorens ze te verwerken.
- Doe het rundvlees, de wortels en aardappelen in de blender, gevolgd door het bewaarde kookwater.
- Meng gedurende 15 seconden op de maximumsnelheid.
- Schraap de inhoud van de blender en schud die.
- Meng op hoge snelheid (High) totdat het mengsel de gewenste dikte heeft.

## Uw keukenmachine gebruiken – Hulpstukken

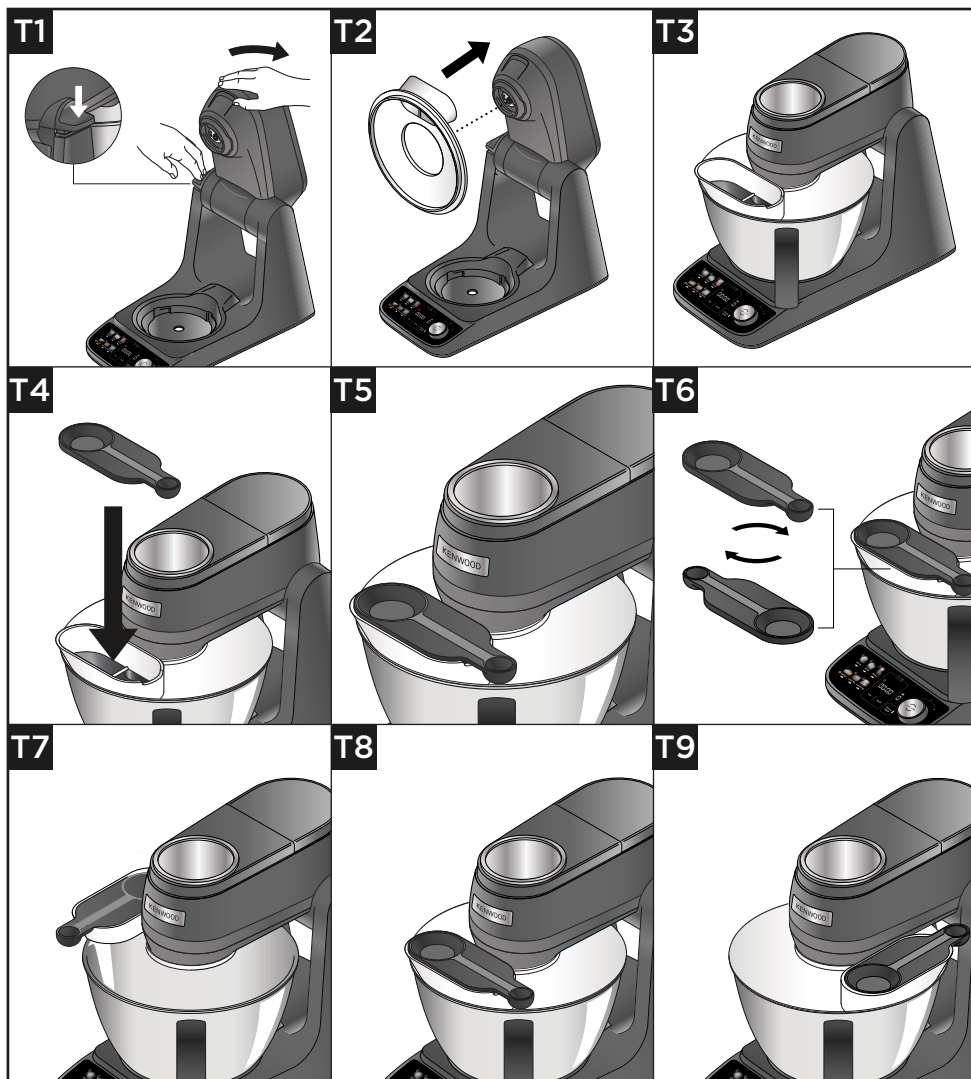
### Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



- 1 Verwijder de afdekking van het contact voor hoge snelheid (indien van toepassing).
  - 2 Bevestig het hulpstuk volgens de specifieke, meegeleverde instructies.
  - 3 Selecteer de handmatige modus.
  - 4 Selecteer de gewenste snelheid (raadpleeg de snelgids die met het betreffende hulpstuk werd geleverd) en druk op de knop Start/Stop om te starten. Gebruik pulseren (P) om de motor een paar keer kort te starten.
- Aanvullende hulpstukken voor uw keukenmachine zijn apart verkrijgbaar – kijk op [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) voor meer informatie..

## Aanbrengen en gebruik van het spat scherm

### Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



#### Belangrijke informatie

- Tijdens het mengen kunnen ingrediënten via de trechter van het spatdeksel rechtstreeks in de kom worden gedaan.
- U hoeft het spatdeksel niet te verwijderen om van hulpstuk te wisselen.

- 1 Beweeg de mengkop omhoog totdat die vergrendeld is.
- 2 Zet de kom op voet.
- 3 Duw het spatdeksel op de onderkant van de mengkop totdat het goed vastzit. De trechter moet zoals afgebeeld geplaatst zijn.
- 4 Plaats het benodigde hulpstuk.
- 5 Breng de mengkop omlaag.

Let op! Wanneer het spatdeksel is geplaatst, kan dit 90 graden naar links of rechts worden gedraaid, afhankelijk van de stand waarin de keukenmachine wordt gebruikt.

- 6 Om het spatdeksel te verwijderen, brengt u de mengkop omhoog totdat die vergrendeld is en trekt u het spatdeksel naar beneden.
- 7 De maatlepel kan ook worden gebruikt als een deksel op de vultrechter. Plaats de maatlepel op de vultrechter en duw hem op zijn plaats.

Let op! De maatlepel past in beide richtingen op de vultrechter.



# De weegfunctie gebruiken

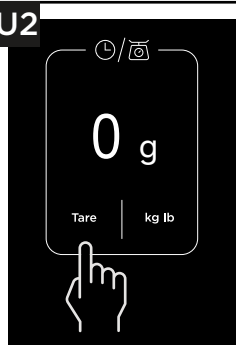
## Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



U1



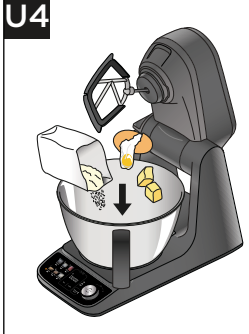
U2



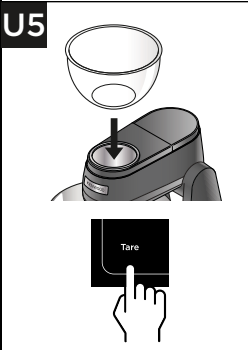
U3



U4



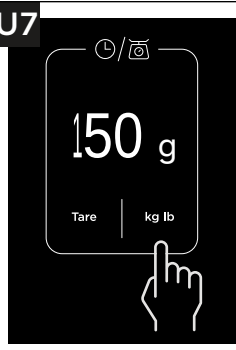
U5



U6



U7



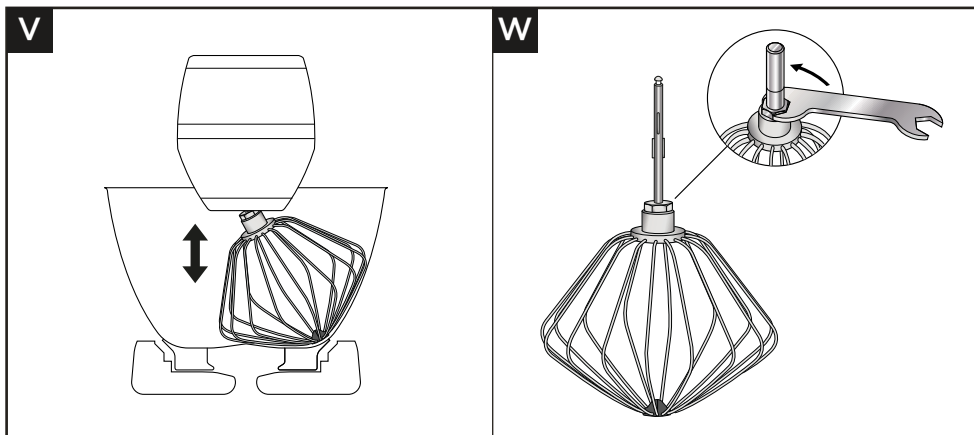
### Belangrijke informatie

- Plaats het apparaat altijd op een droge, vlakke en stabiele ondergrond voordat u gaat wegen.
  - Het is belangrijk dat u de keukenmachine en de kom tijdens het wegen niet verplaatst, er geen druk op uitoefent en er niet tegen stoot, aangezien dat de nauwkeurigheid van de weegschaal zal beïnvloeden.
  - De weegfunctie kan worden gebruikt met de mixerkop omhoog of omlaag.
  - De weegfunctie is nauwkeurig tot maximaal 6 kg.
  - De weegfunctie kan voordat u een vooringesteld programma selecteert of tijdens de handmatige modus worden gebruikt om ingrediënten te wegen.
  - De weegfunctie kan niet worden gebruikt wanneer het apparaat bezig is.
- Let op! Gebruik altijd een schaalkje of iets dergelijks om ingrediënten op het weegplatform van de mengkop te wegen.

- 1 Plaats altijd de kom op het motorblok of het schaalkje op het weegplatform alvorens ingrediënten toe te voegen.
- 2 Steek de stekker in het stopcontact. Op het scherm wordt '00.00' weergegeven.
- 3 Druk eenmaal op de knop Tare. Het scherm licht op.
- 4 Druk op de kg/lb-knop om tussen grammen en Engelse gewichten te schakelen. Het scherm geeft standaard kg/g aan.
  - De weegschaal weegt alleen in hele grammen. Voor hele kleine hoeveelheden raden we daarom aan om met theelepels af te meten.
  - Druk eenmaal op de knop Tare om het scherm op nul in te stellen.
- 5 Weeg de ingrediënten:
  - Doe de ingrediënten in de kom.
  - Of breng de mengkop omlaag, plaats een schaalkje of iets dergelijks op de zilverkleurige plaat en doe de ingrediënten daarin.
- 6 Wanneer alle ingrediënten zijn gewogen, selecteert u ofwel een snelheid of een vooringesteld programma om de keukenmachine te starten.

## Hulpstuk afstellen - Garde

### Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



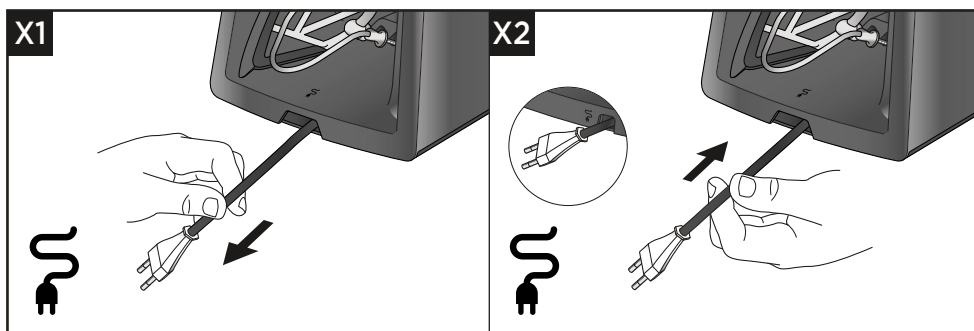
### Belangrijke informatie

- De slagroomklopper en de deeghaak kunnen niet worden afgesteld.
- De garde moet de bodem van de kom bijna raken. Stel de hoogte zo nodig met een geschikte moersleutel af.

KHC40 = 15 mm

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
  - 2 Breng de mengkop omhoog en plaats de garde.
  - 3 Laat de mixerkop weer zakken. Als de tussenruimte moet worden aangepast, haalt u de mixerkop omhoog en verwijdert u het hulpstuk.
  - 4 Gebruik de meegeleverde sleutel om de moer voldoende los te draaien en de as af te stellen. Om het hulpstuk dicht bij de bodem van de kom te krijgen, draait u de as naar links. Om het hulpstuk verder van de bodem van de kom te verwijderen, draait u de as naar rechts.
  - 5 Draai de moer weer vast.
  - 6 Zet het hulpstuk in de machine en laat de mixerkop zakken. (Controleer de positie, zie bovenstaande punten.)
  - 7 Herhaal zo nodig de bovengenoemde stappen tot het hulpstuk zich in de juiste positie bevindt. Vervolgens draait u de moer goed vast.
- Let op! De afgebeelde moersleutel is alleen ter illustratie bedoeld. Hij wordt niet met de keukenmachine geleverd.

## Snoeropbergvak



## Onderhoud en klantenservice

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



### **BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE JUISTE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR (AEEA)**

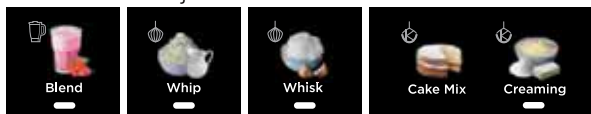
Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwijderd. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

## Problemen Oplossen

| Probleem                                                                                                    | Oorzaak                                                                                                 | Oplossing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Machine stopt tijdens werking.                                                                              | Geen stroom.                                                                                            | Controleer of de stekker in het stopcontact zit.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                             | Machine overbelast/<br>maximale capaciteit is overschreden, 30 minuten continu bedrijf is overschreden. | Zet de snelheidsregeling uit, wacht enkele seconden en kies dan weer de gewenste snelheid. De machine start dan onmiddellijk weer.<br>Als de machine niet start, zet de snelheidsregelaar dan weer op "O", haal de stekker uit het stopcontact en wacht 30 minuten alvorens de machine opnieuw te starten.<br>Controleer maximumcapaciteit in de tabel voor aanbevolen gebruik. |
|                                                                                                             | Contactdeksel is niet aangebracht of niet vergrendeld.                                                  | Controleer dat contactdeksel(s) correct geplaatst zijn.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Snelle hulpstukken werken niet.                                                                             | Hulpstuk niet correct geplaatst of niet vergrendeld.                                                    | Controleer dat hulpstuk correct is vergrendeld.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Beweging van het werkoppervlak.                                                                             | Pootjes aan de onderzijde van de machine zijn nat of vuil.                                              | Controleer regelmatig of de pootjes schoon en droog zijn.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Blender lekt uit het meselement.                                                                            | Geen afdichtring.<br>Afdichtring niet correct geplaatst.<br>Afdichtring beschadigd.                     | Controleer dat afdichtring goed is aangebracht en niet beschadigd is.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Gewicht veranderd op het scherm                                                                             | Motorblok verplaatst tijdens gebruik.                                                                   | Plaats de eenheid altijd op een droog vlak oppervlak voordat u gaat wegen. Verplaats het motorblok niet terwijl u de weegfunctie gebruikt.<br>Zet het scherm op nul voordat u de volgende ingrediënten gaat wegen.                                                                                                                                                              |
|                                                                                                             | Het netsnoer strak gespannen                                                                            | Controleer of het netsnoer niet strak is gespannen; dit om nauwkeurige weging te waarborgen.<br>Plaats tijdens het wegen geen voorwerpen op of nabij de keukenmachine.                                                                                                                                                                                                          |
| Kan de mengkop niet omlaag brengen als de slagroomklopper is geplaatst. Slagroomklopper stoot tegen de kom. | Hulpstukcontact in verkeerde stand.                                                                     | Til de mengkop op en vergrendel hem terwijl hij omhoog staat. Houd het hulpstuk vast en draai het 90 graden rechtsom. Breng de mengkop omlaag. Herhaal dit totdat de mengkop omlaag kan worden gebracht.                                                                                                                                                                        |

# Français

- Informations importantes en matière de sécurité 82-84
- Avant de brancher l'appareil 85
- Nettoyage et entretien 85-86
- Liste des éléments 87-88
- Utilisation de vos préréglages réglables à durée ajustable 89-100



89-91

92-94

95-97

98-100

- Utilisation de vos préréglages détection automatique 101-103
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 101-102
  - Tableau d'utilisation 103
- Utilisation du robot pâtissier multifonction sur socle - Fonctionnement manuel 104-109
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 104-106
  - Tableau d'utilisation 107-108
  - Recettes 109
- Utilisation de l'accessoire blender 110-112
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 110-111
  - Tableau d'utilisation 112
  - Recette 112
- Utilisation de votre robot pâtissier - Accessoires 113
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 113
- Installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussures 114-115
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 114-115
- Utilisation de la fonction de pesée 116-117
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 116-117
- Réglage de l'outil - Fouet 117-118
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 117-118
- Stockage du cordon 118
- Service après-vente 119
- Guide de dépannage 120

# Informations importantes en matière de sécurité

---

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et toutes les étiquettes. (L'étiquette signalétique située sur la base de la machine ne doit pas être enlevée). Lavez les pièces, voir : Nettoyage et entretien.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le :
  - avant d'installer ou de retirer le cache-sortie/l'ustensile/l'accessoire ;
  - après utilisation ou lorsqu'il n'est pas utilisé ;
  - avant toute opération de nettoyage.
- **N'utilisez pas** votre appareil pendant plus de temps que celui spécifié ci-dessous sans période d'arrêt. Si vous l'utilisez pendant de plus longues périodes, vous risquez d'endommager l'appareil.

| Fonction/accessoire | Temps d'utilisation maximal | Temps d'arrêt entre les utilisations                          |
|---------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Pétrin              | 15 minutes                  | Débranchez l'appareil et laissez refroidir pendant 15 minutes |
| Blender             | 60 secondes                 |                                                               |

- Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames tranchantes, lorsque vous videz le récipient et pendant le nettoyage.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant installation et retrait des différentes pièces et pour le nettoyage.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments ou des accessoires mobiles. Ne mettez jamais vos doigts ou la main dans la charnière de l'appareil.
- Éloignez **toujours** les parties de votre corps, vos cheveux, bijoux et vêtements amples des pièces mobiles et des accessoires installés.
- **Ne laissez jamais** le robot pâtissier multifonction sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez **jamais** un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'Service après-vente'.
- **Ne laissez jamais** le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Veillez à ne **jamais** mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- **Veillez** à ce que qu'aucun accessoire de bol ne soit installé ni présent dans le bol lors de l'utilisation des sorties à entraînement.
- **Vérifiez** que le bol est toujours en place lorsque vous utilisez l'appareil avec un accessoire pour bol.
- **N'utilisez pas** plus d'une sortie (Prise pour accessoire du bol et sortie vitesse rapide) à la fois.

- **N'**utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Lors de l'utilisation d'un accessoire, toujours lire et respecter les consignes de sécurité qui l'accompagnent.
- Faites toujours attention lorsque vous retirez les accessoires du bol après une utilisation prolongée car ils peuvent devenir chauds.
- Ne dépassez jamais les quantités et les vitesses maximales indiquées dans le tableau des recommandations d'utilisation.
- Faites attention lorsque vous soulevez l'appareil. Vérifiez que la tête est bien enclenchée en position basse et que le bol, les accessoires, les cache-sorties et le cordon d'alimentation soient bien fixés avant de soulever l'appareil.
- Lorsque vous déplacez l'appareil, prenez-le toujours par le socle et la tête du robot.
- **Veillez** à ne pas ni ajuster la tête du robot lorsqu'un accessoire est installé car le Robot pâtissier multifonction pourrait devenir instable.
- **N'utilisez pas** votre appareil près du bord ou en surplomb par rapport à la surface de travail. Ne forcez pas sur un accessoire installé sur l'appareil, cette action est susceptible de le rendre instable et de le faire basculer, entraînant un risque de blessures.
- Le cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute.
- Des rallonges peuvent être utilisées si l'on fait preuve de prudence dans leur utilisation.
- Si une rallonge est utilisée :
  1. La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
  2. La rallonge doit être disposée de manière à ce qu'elle ne passe pas sur le comptoir ou la table où elle peut être tirée par les enfants ou sur laquelle on peut trébucher involontairement.
  3. La rallonge doit être une rallonge à 3 fils de type terre. La puissance électrique de l'appareil est indiquée sur la partie inférieure de l'appareil.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- **Avertissement** : La fonction de pesée ne doit pas être utilisée à des fins médicales.



## Sécurité de l'accessoire blender

- **RISQUE DE BRÛLURE** : les liquides chauds peuvent être projeté hors de l'appareil en raison de la production soudaine de vapeur ; il convient d'attendre leur refroidissement à température ambiante avant de les placer dans le gobelet ou de les mixer.
- Ne mettez pas les mains dans le blender lorsqu'il est branché à l'alimentation électrique.
- L'appareil ne fonctionnera pas si les accessoires ne sont pas mis en place correctement.
- La transformation d'épices dures n'est pas recommandée car elles peuvent endommager les parties en plastique.
- En cas de vibrations excessives lors de l'utilisation d'un accessoire, réduisez la vitesse ou arrêtez l'appareil et retirez une partie de son contenu.
- Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors **endommagé** et pourrait provoquer des blessures.
- Ne montez jamais l'ensemble du bloc moteur sans avoir installé le gobelet/la bouteille du blender.
- Le carter de la base du gobelet est assemblé au moment de la fabrication. N'essayez jamais de le retirer.
- **AVERTISSEMENT** : n'utilisez le blender qu'avec le couvercle en place. Reportez-vous au manuel d'instructions et au guide de démarrage rapide pour plus de détails.
- Veillez à n'utiliser le gobelet qu'avec l'ensemble de lames fournies.
- **Ne faites jamais** tourner le blender à vide.
- Recettes de smoothie : ne jamais mélanger des ingrédients congelés ayant formé une masse solide pendant la congélation, veillez à les briser avant de les ajouter au gobelet.
- **Ne mixez jamais** des épices comme les clous de girofle ou les graines d'aneth ou de cumin, car elles peuvent endommager les pièces en plastique de l'appareil.
- **N'utilisez jamais** le blender pour y ranger quoi que ce soit. Laissez-le vide avant et après utilisation.
- **Ne mélangez jamais** plus que la quantité maximale indiquée sur la bouteille ; un peu pour les liquides mousseux tels que les milk-shakes.
- **Ne mixez jamais** des morceaux de fruits ou de légumes surgelés dont la taille est supérieure à des cubes de 3 cm x 3 cm.
- **Ne mettez jamais** la main dans le gobelet du blender lorsqu'il est placé sur le robot pâtissier multifonction. Si les aliments ont besoin d'être poussés vers le bas, utilisez un outil approprié tel qu'une spatule.

## Consommation électrique

- Avec le régulateur de vitesse en position "O" • Commutation automatique en mode arrêt (OFF) : Sans objet.
- Si le moteur fonctionne en continu, l'appareil s'éteint pour protéger le moteur après environ 30 minutes. Après 20 minutes supplémentaires, le produit passe en mode d'arrêt.
- Consommation en mode arrêt (OFF) :  $\leq 0,3$  W.

## Avant de brancher l'appareil

---

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

## Nettoyage et entretien

---

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour faciliter le nettoyage, lavez toujours les pièces immédiatement après leur utilisation.
- Vérifiez que toutes les pièces sont parfaitement sèches avant de les utiliser.

### Bloc moteur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez (y compris les pieds situés sous la machine).
- N'utilisez jamais de produits abrasifs et n'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- Veillez à ce que les pieds sur le socle du robot soient toujours propres.

### Bol et accessoires

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

### Blender

- Détachez complètement l'accessoire avant de le nettoyer.
- Manipulez l'unité de lames avec précaution car elle est extrêmement tranchante.
- La lame doit être brossée et rincée à l'eau courante.



Liste des éléments



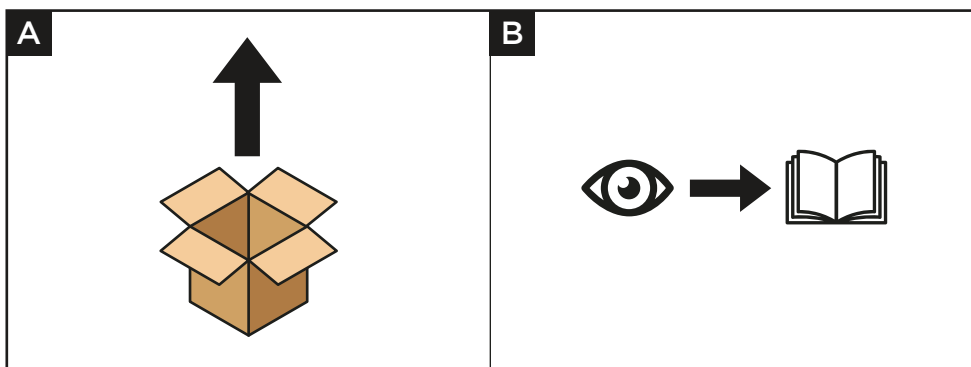
## Légende

- ① Cache-sortie vitesse élevée
- ② Sortie vitesse élevée
- ③ Plateforme de pesée
- ④ Tête du batteur
- ⑤ Douille pour accessoires
- ⑥ Bol
- ⑦ Bouton marche/arrêt (on/off) et sélecteur de vitesse
- ⑧ Bloc moteur
- ⑨ Manette de déblocage de la tête
- ⑩ Rangement des accessoires
- ⑪ Rangement du cordon
- ⑫ Batteur souple
- ⑬ Crochets à pétrin avec protection amovible
- ⑭ Fouet
- ⑮ Protection du moyeu à accessoires
- ⑯ Cuillère à mesurer
- ⑰ Couvercle anti-éclaboussures

## Accessoires en option

Pour en savoir plus sur la manière de commander des accessoires supplémentaires ou manuels d'utilisation pour accessoires non déjà fournis, consultez le site [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou le site web propre à votre pays.

- ⑱a Couvercle avec orifice d'écoulement du liquide
- ⑱b Joint de couvercle
- ⑱c Gobelet
- ⑱d Bague d'étanchéité de l'unité porte-lames
- ⑱e Unité porte-lames

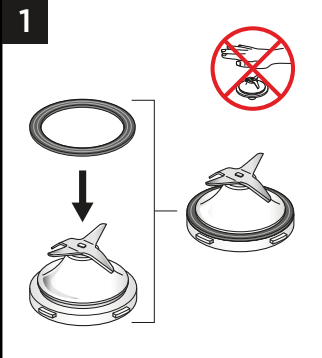


# Utilisation de vos préréglages réglables à durée ajustable

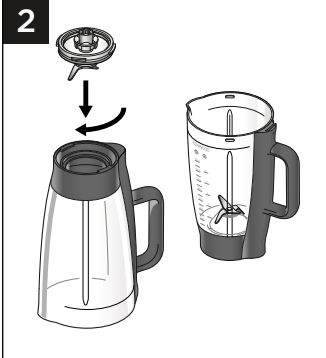


Blend

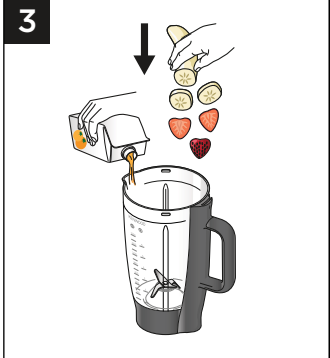
1



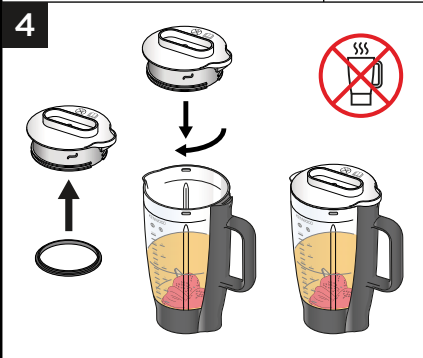
2



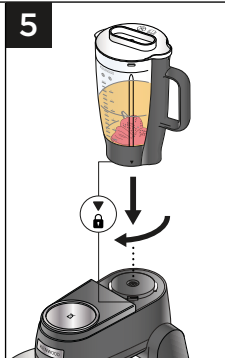
3



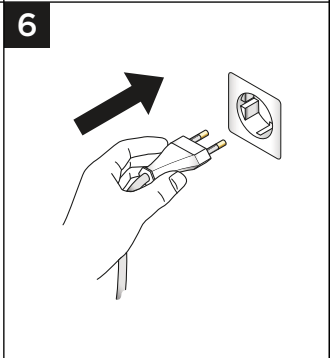
4



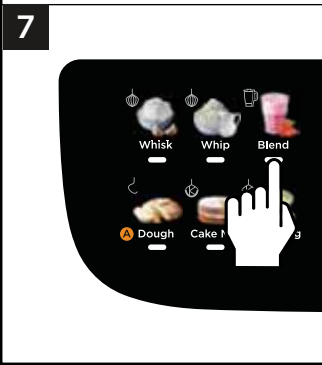
5



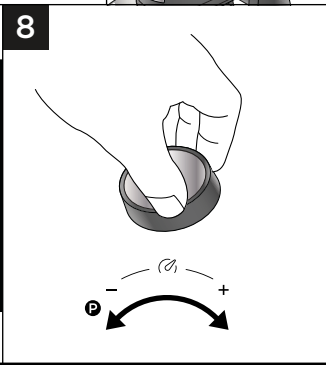
6



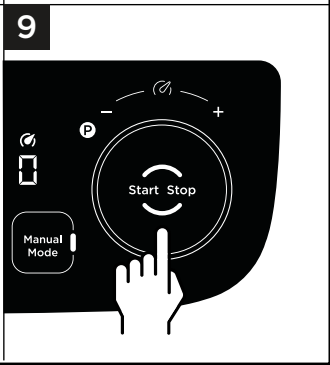
7



8



9



### Informations importantes

- **Ne** mixez **pas** d'ingrédients chauds.
- Des fuites se produisent si la bague est endommagée ou mal installée.
- Ne mixez jamais des ingrédients congelés qui ont formé une masse solide.
- Ne mixez jamais de morceaux de fruits ou de légumes surgelés d'une taille supérieure à 3 cm x 3 cm.
- Laissez décongeler les fruits et légumes surgelés pendant 15 minutes avant de les transformer.
- Les mélanges épais peuvent nécessiter un raclage. Si le mélange est difficile à travailler, ajoutez du liquide.
- Répétez le pré-réglage pour obtenir la consistance souhaitée si nécessaire.
- La transformation des épices n'est pas recommandée car elles peuvent endommager les parties en plastique.
- La molette de réglage peut être utilisée pendant la deuxième phase de mixage continu du pré-réglage pour prolonger la durée requise.

- 1 Installez la bague d'étanchéité sur l'unité de lames, en veillant à ce que le joint soit correctement placé.
- 2 Tenez le dessous de l'ensemble des lames et insérez les lames dans le gobelet, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles soient bien fixées.
- 3 Mettez vos ingrédients dans le gobelet.
- 4 Placez le joint sur le couvercle du blender, en veillant à ce qu'il soit correctement positionné.
- 5 Placez le couvercle sur le gobelet et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Mettez en place le bouchon de remplissage.
- 6 Placez le blender sur la sortie vitesse rapide et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller solidement en place.
- 7 Branchez l'alimentation électrique.
- 8 Sélectionnez le pré-réglage de mixage Pour augmenter la durée, tournez la molette dans le sens des aiguilles d'une montre, pour la diminuer, tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 9 Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" pour démarrer le pré-réglage.
- 10 La minuterie commence à décompter jusqu'à zéro au fur et à mesure de l'exécution du pré-réglage. L'appareil s'arrête à la fin de la séquence du pré-réglage.
- 11 Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" pour mettre en pause le pré-réglage.
- 12 Pour arrêter et annuler l'exécution au cours d'un pré-réglage, appuyez sur la touche "Marche/Arrêt", puis appuyez sur un des boutons suivants :
  - N'importe quel autre bouton de pré-réglage
  - Bouton manuel
  - Bouton de tare
  - Bouton kg/lb

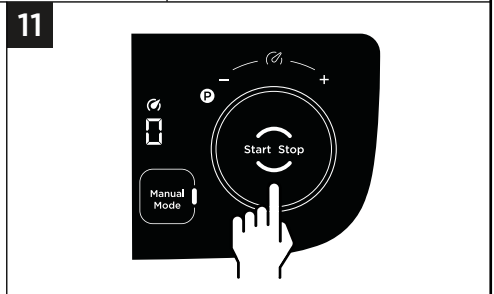
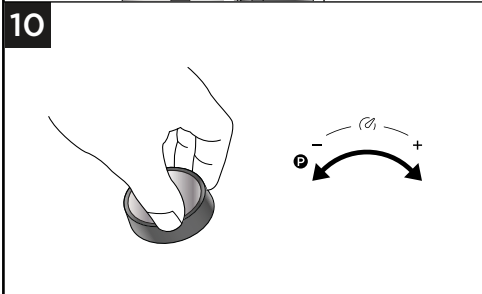
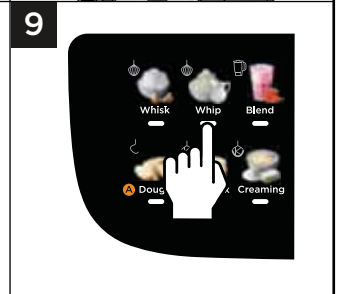
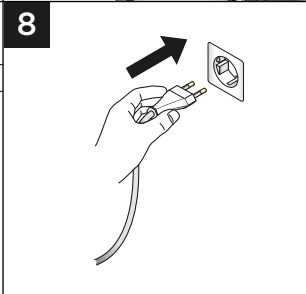
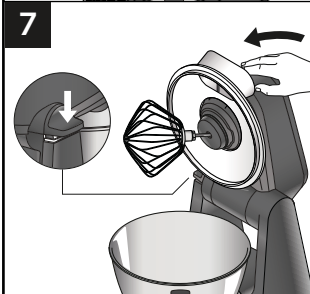
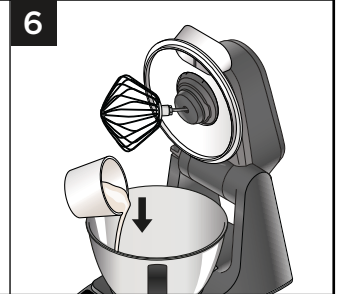
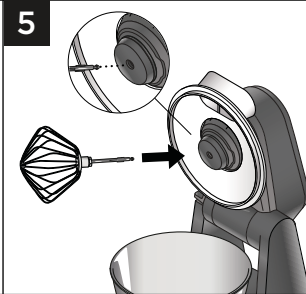
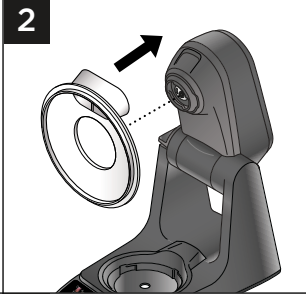
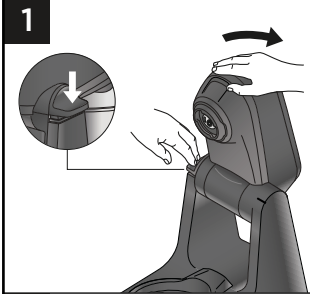
### Conseils et astuces

- Utilisez ce pré-réglage pour mixer des boissons, des smoothies, des soupes et des sauces.
- Les mélanges épais peuvent nécessiter un raclage. Si le mélange est difficile à travailler, ajoutez du liquide.
- Répétez le pré-réglage pour obtenir la consistance souhaitée si nécessaire.

Tableau d'utilisation

|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                 | <br>Max | <br>(sec) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Blend<br> |                                                                                                | 1,2 l                                                                                    | 55<br>(30-85)                                                                              |
|                                                                                                                                                                                | <br><br>4-8°C | 1,5 l                                                                                    | 55<br>(30-85)                                                                              |





### Informations importantes

- Vérifiez que la protection amovible du pétrin a été retirée du moyeu à accessoires avant d'insérer la protection du moyeu à accessoires.
- Si vous utilisez le couvercle anti-éclaboussures, vous devez le mettre en place avant d'insérer la protection du moyeu à accessoires et l'accessoire.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez de la crème froide à 35 % de matière grasse.
- Si vous utilisez de la crème plus ou moins grasse ou des additifs, ajustez le temps préréglé à l'aide de la molette de réglage.
- La molette de réglage peut être utilisée en cours de travail pour prolonger la durée si nécessaire.

- 1 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et levez la tête du batteur doucement.
- 2 Installez le couvercle anti-éclaboussures (voir la section "Installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussures").
- 3 Installez le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.
- 4 Installez la protection du moyeu à accessoires dans l'encoche correspondant à l'accessoire.
- 5 Poussez le fouet dans l'encoche correspondant à l'accessoire ; vous entendez un "clic" lorsqu'il est bien fixé.
- 6 Ajoutez la crème dans le bol.
- 7 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et abaissez la tête doucement.
- 8 Branchez sur le secteur.
- 9 Sélectionnez le préréglage pour la crème fouettée.
- 10 Pour augmenter la durée, tournez la molette dans le sens des aiguilles d'une montre, pour la diminuer, tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 11 Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" pour démarrer le préréglage.
- 12 La minuterie commence à décompter jusqu'à zéro au fur et à mesure de l'exécution du préréglage. L'appareil s'arrête à la fin de la séquence du préréglage.
- 13 Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" pour mettre en pause le préréglage.
- 14 Pour arrêter et annuler l'exécution au cours d'un préréglage, appuyez sur la touche "Marche/Arrêt", puis appuyez sur un des boutons suivants :
  - N'importe quel autre bouton de préréglage
  - Bouton manuel
  - Bouton de tare
  - Bouton kg/lb

### Conseils et astuces

- Utilisez ce préréglage pour obtenir une crème onctueuse en quelques secondes.

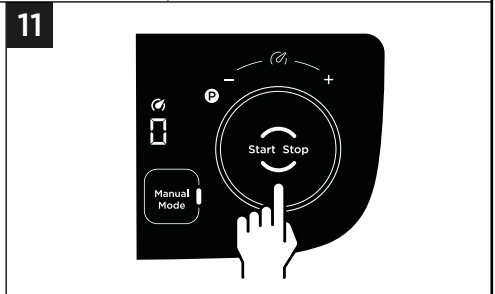
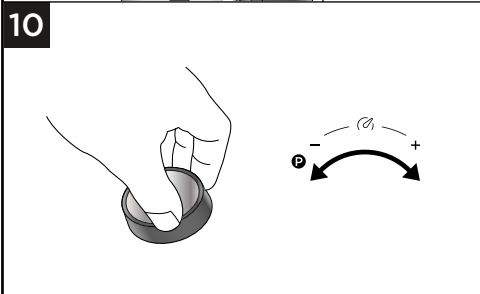
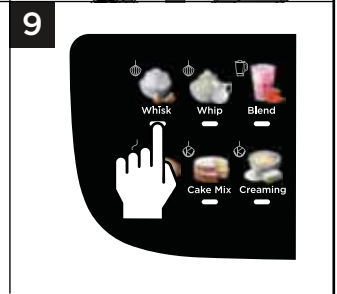
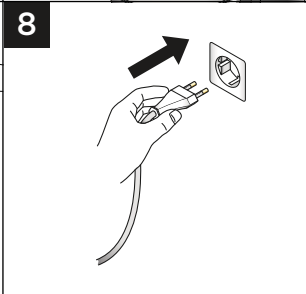
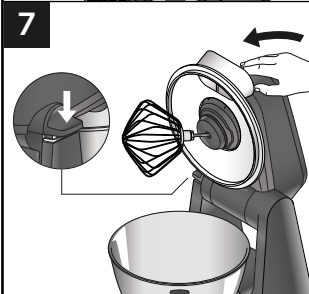
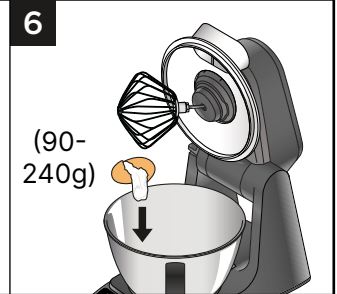
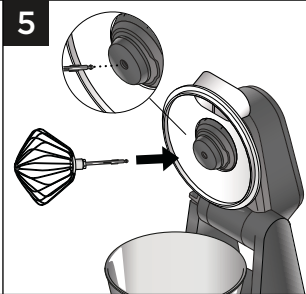
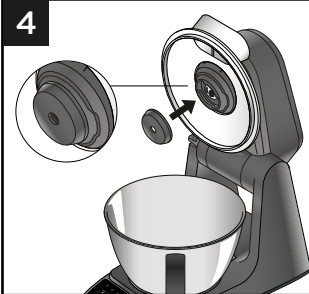
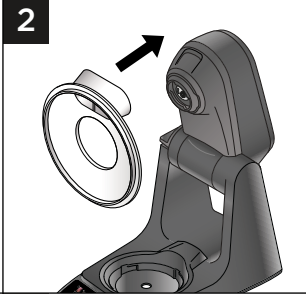
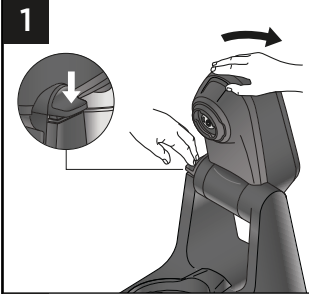
# Tableau d'utilisation




Whip

|  | <br>(sec)                                                                                        |                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   |  4-8°C<br>≤35%  |  4-8°C<br>>35%  |
| <200 ml                                                                           | <210                                                                                                                                                                              | <180                                                                                                                                                                              |
| 200 ml - <250 ml                                                                  | 100 - 130                                                                                                                                                                         | 60 - 90                                                                                                                                                                           |
| 250 ml - <450 ml                                                                  | 85 - 115                                                                                                                                                                          | 50 - 80                                                                                                                                                                           |
| 450 ml - 500 ml                                                                   | 105 - 135                                                                                                                                                                         | 60 - 90                                                                                                                                                                           |
| >500 ml - 600 ml                                                                  | 130 - 160                                                                                                                                                                         | 80 - 110                                                                                                                                                                          |

Remarque : ce tableau n'est donné qu'à titre indicatif et les résultats varieront en fonction du type de crème, de la quantité et de la température de la crème.



### Informations importantes

- Vérifiez que la protection amovible du pétrin a été retirée du moyeu à accessoires avant d'insérer la protection du moyeu à accessoires.
- Le couvercle anti-éclaboussures doit être mis en place avant d'insérer la protection du moyeu à accessoires et l'accessoire.
- Veillez à ce que le bol soit sec et ne contienne aucune trace de graisse.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez des œufs frais à température ambiante.
- Si les œufs doivent être travaillés plus longuement à la fin du préréglage, utilisez le mode manuel. N'utilisez pas le préréglage une deuxième fois.
- La molette de réglage peut être utilisée en cours d'exécution pour prolonger la durée si nécessaire.

- 1 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et levez la tête du batteur doucement.
- 2 Installez le couvercle anti-éclaboussures (voir la section "Installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussures").
- 3 Installez le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.
- 4 Installez la protection du moyeu à accessoires dans l'encoche correspondant à l'accessoire.
- 5 Poussez le fouet dans l'encoche correspondant à l'accessoire ; vous entendrez un "clac" lorsqu'il est bien fixé.
- 6 Ajoutez les blancs d'œufs dans le bol.
- 7 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et abaissez la tête doucement.
- 8 Branchez sur le secteur.
- 9 Appuyez sur le préréglage 'Whisk (fouet)'.
- 10 Appuyez sur le bouton de démarrage et d'arrêt.
- 11 Une fois la fermeté désirée détectée, la machine s'arrête.

### Conseils et astuces

- Installez le couvercle anti-éclaboussures lorsque vous travaillez des quantités plus importantes.
- Utilisez des blancs d'œufs en neige pour des recettes telles que les meringues et les mousses.

# Tableau d'utilisation

| <div><br/>Whisk</div> |                                                                                            |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                                        | <br>(sec) |           |
|                                                                                                                                                                                         | Température ambiante                                                                       | Réfrigéré |
| 90g (~3 œufs)                                                                                                                                                                           | 95 - 115                                                                                   | 100 - 120 |
| 120g (~4 œufs)                                                                                                                                                                          | 100 - 120                                                                                  | 110 - 130 |
| 150g (~5 œufs)                                                                                                                                                                          | 135 - 155                                                                                  | 145 - 165 |
| 180g (~6 œufs)                                                                                                                                                                          | 140 - 160                                                                                  | 170 - 190 |
| 210g (~7 œufs)                                                                                                                                                                          | 115 - 135                                                                                  | 135 - 155 |
| 240g (~8 œufs)                                                                                                                                                                          |                                                                                            | 125 - 145 |

Remarque : ce tableau n'est donné qu'à titre indicatif et les résultats varieront en fonction de la fraîcheur et de la température des œufs.)



### Informations importantes

- Vérifiez que la protection amovible du pétrin a été retirée du moyeu à accessoires avant d'insérer la protection du moyeu à accessoires.
- Le couvercle anti-éclaboussures doit être mis en place avant d'insérer la protection du moyeu à accessoires et l'accessoire.
- Lorsque vous mélangez de la matière grasse et du sucre pour des préparations pour gâteaux, utilisez toujours la matière grasse à température ambiante ou ramollissez-la d'abord.
- La molette de réglage peut être utilisée en cours de travail pour prolonger la durée si nécessaire.

- 1 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et levez la tête du batteur doucement.
- 2 Installez le couvercle anti-éclaboussures (voir la section "Installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussures").
- 3 Installez le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.
- 4 Installez la protection du moyeu à accessoires dans l'encoche correspondant à l'accessoire.
- 5 Poussez le batteur souple dans l'encoche correspondant à l'accessoire ; vous entendrez un "clac" lorsqu'il est bien fixé.
- 6 Ajoutez les ingrédients à mixer dans le bol.
- 7 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et abaissez la tête doucement.
- 8 Branchez sur le secteur.
- 9 Sélectionnez le pré-réglage approprié.
- 10 Pour augmenter la durée, tournez la molette dans le sens des aiguilles d'une montre, pour la diminuer, tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 11 Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" pour démarrer le pré-réglage.
- 12 La minuterie commence à décompter jusqu'à zéro au fur et à mesure de l'exécution du pré-réglage. L'appareil s'arrête à la fin de la séquence du pré-réglage.
- 13 Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" pour mettre en pause le pré-réglage.
- 14 Pour arrêter et annuler l'exécution en cours d'un pré-réglage, appuyez sur la touche "Marche/Arrêt", puis appuyez sur un des boutons suivants.
  - N'importe quel autre bouton de pré-réglage
  - Bouton manuel
  - Bouton de tare
  - Bouton kg/lb

### Conseils et astuces - Mélange pour gâteaux

- Utilisez ce pré-réglage pour préparer des mélanges de génoises tout-en-un.
- Utilisez ce pré-réglage pour les recettes exigeant un mélange en continu. Ajustez le temps en fonction des besoins de votre recette.

### Conseils et astuces - Crémage

- Utilisez ce pré-réglage comme première étape de la préparation d'un gâteau afin de battre le sucre et la matière grasse ensemble jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur claire et augmentent de volume ce qui produira des gâteaux légers et moelleux.



Tableau d'utilisation

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                     |  |       | <br>(sec) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                     | Min                                                                               | Max   |                                                                                            |
| <br>Cake Mix<br> |                                                                                    | 600 g                                                                             | 2 kg  | 120<br>(60-300)                                                                            |
| <br>Creaming<br> |   | 400 g                                                                             | 750 g | 300<br>(120-480)                                                                           |

## Diagrammes et instructions d'utilisation



### Informations importantes

- Pour éviter les infiltrations d'aliments, veillez toujours à ce que la protection amovible soit installée sur l'arbre du pétrin avant d'insérer celui-ci dans la sortie.
- Il est normal que la tête du batteur bouge avec des mélanges lourds tels que la pâte à pain.
- Si la pâte peine à former une boule, ajoutez du liquide, petit à petit, pendant que la machine fonctionne, jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
- Le préréglage « pâte » n'est pas recommandé pour les pâtes à gâteaux ou à biscuits.
- La mise en pause du préréglage n'est possible que pendant la phase de compte à rebours et non pendant la phase 'Auto'. Pause de la présélection à l'aide de la touche Marche/Arrêt pour ajouter des ingrédients supplémentaires ou pour racler le bol.

- 1 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et levez la tête du batteur doucement.
- 2 Installez le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.
- 3 Installez la protection amovible sur l'arbre du pétrin.
- 4 Poussez le pétrin dans l'encoche correspondant à l'accessoire ; vous entendrez un "clic" lorsqu'il est bien fixé.
- 5 Insérez la protection amovible dans la douille du moyeu à accessoires.
- 6 Ajoutez les ingrédients à mixer dans le bol.
- 7 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et abaissez la tête doucement.
- 8 Branchez sur le secteur.
- 9 Sélectionnez le "préréglage" pâte. L'écran affiche le mot auto.
- 10 Appuyez sur le bouton de démarrage et d'arrêt.
- 11 Le compte à rebours commence dès que la pâte forme une boule.

### Conseils et astuces

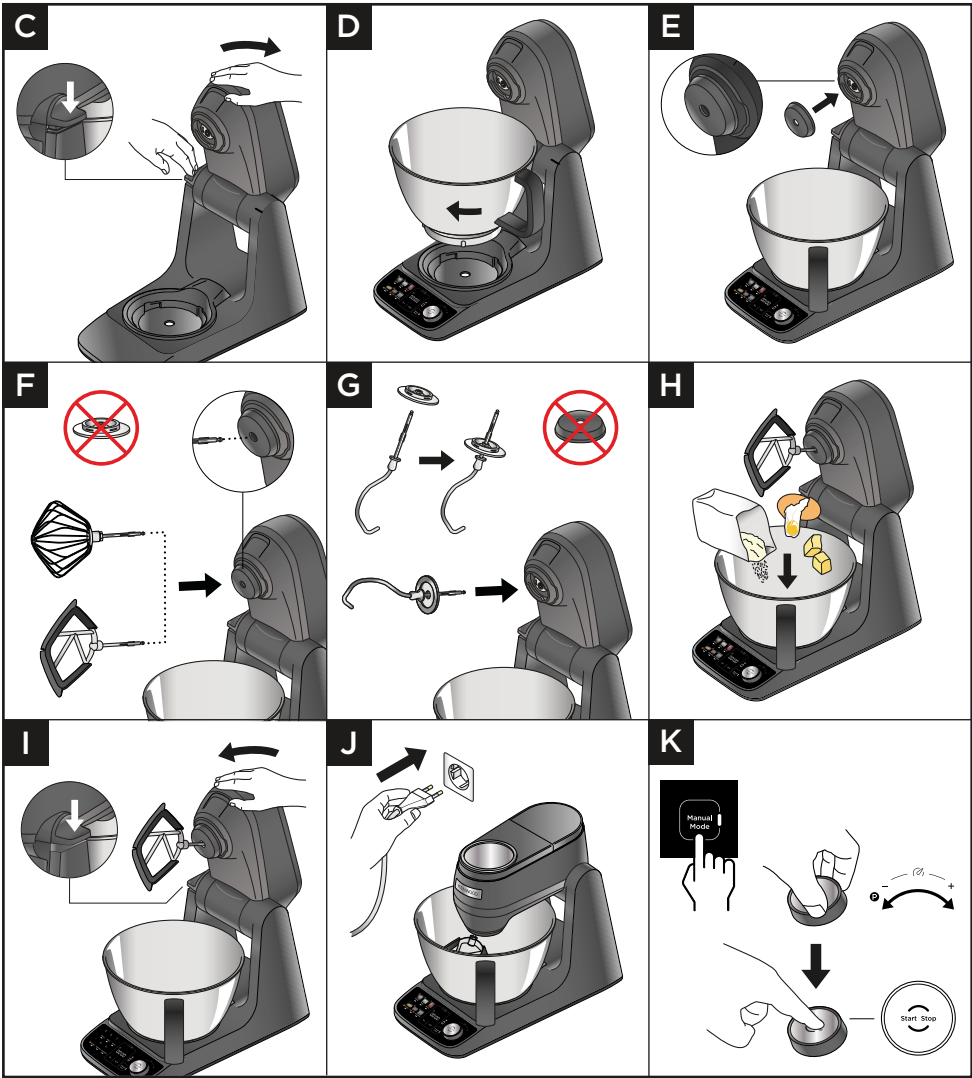
- Le préréglage est idéal pour les pâtes blanches génériques.
- Les ingrédients se mélangeront mieux si vous versez les liquides en premier.
- Arrêtez régulièrement l'appareil et raclez le pétrin.  
Remarque : vous ne pouvez pas mettre le préréglage en pause pour racler l'accessoire pendant la phase de détection. Arrêtez et raclez uniquement pendant la phase de compte à rebours.
- Farine - Différentes farines exigent des quantités de liquide considérablement différentes. La viscosité de la pâte peut avoir un effet important sur la charge imposée à la machine. Il est conseillé d'observer l'appareil pendant le mélange de la pâte.

Tableau d'utilisation

|                                                                                            |                                                                                                                                                                                    |                   |                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            |                                                                                                                                                                                    | Min                                                                                                | Max                                                                                                  |
| <br>Dough |                                                                                                   | 435 g<br> (200 g) | 1.75 kg<br> (800 g) |
|                                                                                            | <br> $H_2O$ <60% | 320 g<br> (200 g) | 1.6 kg<br> (1 kg)   |
|                                                                                            | <br> $H_2O$ >60% | 350 g<br> (200 g) | 1.4 kg<br> (800 g)  |

Utilisation du robot pâtissier multifonction sur socle -  
Fonctionnement manuel

Diagrammes et instructions d'utilisation



### Important

- **Assurez-vous** que l'appareil est éteint avant de changer la position de la tête du mélangeur.
- Ne bloquez jamais l'évent pendant le fonctionnement, et faites attention à l'air chaud qui en sort pendant le fonctionnement.
- Si vous utilisez le couvercle anti-éclaboussures, vous devez le mettre en place avant d'insérer la protection amovible du pétrin et la protection du moyeu à accessoires et l'accessoire.
- **Veillez** à ce qu'aucun outil ne soit installé ou stocké dans le bol lorsque vous utilisez d'autres sorties.
- **N'utilisez pas** le fouet pour des mélanges lourds (par exemple, pour des gâteaux tout-en-un ou pour crémier de la graisse et du sucre), vous risqueriez de l'endommager.
- Ne dépassez **jamais** les capacités maximales indiquées (risque de surcharge).
- Pour monter en crème les matières grasses et le sucre pour les préparations pour gâteaux, utilisez toujours la matière grasse à température ambiante ou faites-la ramollir au préalable.
- **Vérifiez** que les pieds et la surface de travail sont propres et secs avant d'utiliser l'appareil.
- Si la tête du batteur est relevée pendant le fonctionnement, la machine continuera à fonctionner. **Éteignez toujours** avant de lever la tête.
- L'appareil ne fonctionnera pas si tous les couvercles des sorties ne sont pas correctement mis en place.
- Si vous entendez que la machine peine à tourner, arrêtez-la et retirez une partie du mélange ou augmentez la vitesse.
- Votre appareil a été équipé d'une fonction « démarrage lent » pour minimiser les éclaboussures. Toutefois, si l'appareil est allumé lorsqu'un mélange épais (comme de la pâte à pain) se trouve dans le bol, il se peut que cela prenne quelques secondes pour atteindre la vitesse sélectionnée.
- Retirez **toujours** les accessoires fixés sur les sorties avant de relever la tête du batteur.
- Pour éviter toute infiltration de nourriture, veillez à ce que la protection amovible à pétrin soit installée sur le pétrin ou à ce que la protection du moyeu à accessoires soit installée sur l'encoche correspondant à l'accessoire avant d'insérer un accessoire.

### Batteur souple

- Ne convient pas à la préparation de pâtes.

### Pétrin

- Pour éviter les infiltrations de nourriture, assurez-vous toujours que la protection est installée sur l'arbre du pétrin avant d'insérer celui-ci dans l'encoche correspondant à l'accessoire.
- Il est normal que la tête du batteur bouge avec des mélanges lourds tels que la pâte à pain.
- Préparation pour pâtes - Les variétés de farine peuvent varier, ajoutez de l'eau 1 cuillère à soupe à la fois si nécessaire pour obtenir une préparation pour pâtes lisse.

- 1 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et levez la tête du batteur doucement.
- 2 Installez le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.

- 3 Installez la protection du moyeu à accessoires dans l'encoche correspondant à l'accessoire. Remarque : installez la protection du moyeu à accessoires uniquement lorsque vous utilisez le fouet ou le batteur souple.
- 4 Poussez l'accessoire sélectionné dans l'encoche - vous entendrez un « clic » lorsqu'il sera bien installé (si vous utilisez le pétrin, faites glisser la protection amovible vers le haut et tournez-la jusqu'à ce qu'elle s'insère dans le moyeu à accessoires).
- 5 Ajoutez les ingrédients à mixer dans le bol.
- 6 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et abaissez la tête doucement.
- 7 Branchez sur le secteur.
- 8 Sélectionnez le mode manuel.
- 9 Zet de snelheidsregeling op de gewenste snelheid of gebruik de pulseerknop (P) voor korte stroomstoten.
- 10 Une fois le travail terminé, débranchez l'appareil. Soulevez la tête du mélangeur et, tout en la maintenant stable, retirez l'outil de la sortie.

### **Conseils et astuces**

- Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule.
- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.
- Utilisez le couvercle anti-éclaboussures lorsque vous préparez de grandes quantités (y compris de la pâte) afin d'éviter toute pulvérisation des ingrédients.

### **Conseils et astuces - Fouet**

- Utilisez des œufs à température ambiante.
- Avant de monter des blancs en neige, vérifiez qu'il n'y a pas de matière grasse ou de jaune d'œuf sur le fouet ou dans le bol.
- Mayonnaise : raclez le bol après avoir ajouté l'huile, puis mixez de nouveau pendant 10 secondes supplémentaires à vitesse élevée.
- Pâtes à frire : versez la farine en premier dans le bol, puis le liquide, et mixez sur la vitesse minimum pour bien incorporer les ingrédients.

### **Conseils et astuces - Batteur souple**

- Pour de meilleurs résultats, utilisez toujours du beurre et de la margarine à température ambiante lorsque vous préparez des gâteaux.

### **Conseils et astuces - Pétrin**

- Les ingrédients se mélangeront mieux si vous versez les liquides en premier.
- Arrêtez régulièrement l'appareil et raclez le pétrin.
- Farine - Différentes farines exigent des quantités de liquide considérablement différentes. La viscosité de la pâte peut avoir un effet important sur la charge imposée à la machine. Il est conseillé d'observer l'appareil pendant le mélange de la pâte.
- Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule.

## Elektronische snelheidsregelsensor

Deze machine is uitgerust met een elektronische snelheidsregelsensor die speciaal werd ontworpen om een constante snelheid bij verschillende belastingen te handhaven, zoals bij het kneden van brooddeeg of wanneer eieren aan een cakemix worden toegevoegd.

Daarom is het mogelijk dat u tijdens de werking snelheidsvariaties hoort, aangezien de mixer de snelheid automatisch aan de belasting en aan de gekozen snelheid aanpast: dit is normaal.

## Tableau d'utilisation

| <div>L</div>               |                     |                                                                                                        |  | <br>(Mins) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                             | Min                                                                                                  | Max                                                                                                    |                                                                                   |                                                                                             |
|                            | 600 g                                                                                                | 1,3 kg                                                                                                 | Min<br>↓<br>Max                                                                   | 8-9                                                                                         |
|                            | 600 g                                                                                                | 2 kg                                                                                                   | Min<br>↓<br>Max                                                                   | 1-3 mins                                                                                    |
|                             | 400 g                                                                                                | 750 g                                                                                                  | Min<br>↓<br>Max                                                                   | 60 sec<br>↓<br>10 mins                                                                      |
|                            |                     |                                                                                                        |  | <br>(Mins) |
|                                                                                                             | Min                                                                                                  | Max                                                                                                    |                                                                                   |                                                                                             |
|                          | 435 g<br> (200 g) | 1,75 kg<br> (800 g) | Min<br>↓<br>3                                                                     | 60 sec<br>↓<br>5-14 mins                                                                    |
|                          | 300 g                                                                                                | 1 kg                                                                                                   | Min<br>↓<br>2                                                                     | 5                                                                                           |
| <br>H <sub>2</sub> O <60% | 320 g<br> (200 g) | 1,6 kg<br> (1 kg)   | Min<br>↓<br>3                                                                     | 60 sec<br>↓<br>5-14 mins                                                                    |
| <br>H <sub>2</sub> O >60% | 350 g<br> (200 g) | 1,4 kg<br> (800 g)  | Min<br>↓<br>3                                                                     | 60 sec<br>↓<br>5-14 mins                                                                    |



Tableau d'utilisation

| <div>L</div> <div></div>                                                                                                 | <div></div>     |                                                                                                  | <div></div> | <div><br/>(Mins)</div> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                           | Min                                                                                              | Max                                                                                              |                                                                                              |                                                                                                         |
| <div></div>                                                                                                              | <div> x 3</div> | <div> x 8</div> | <div>Min<br/>↓<br/>Max</div>                                                                 | <div>1½-3</div>                                                                                         |
| <div><div> 4-8°C</div><div></div></div> | <div>125 ml</div>                                                                                | <div>600 ml</div>                                                                                | <div>Min<br/>↓<br/>Max</div>                                                                 | <div>2-4</div>                                                                                          |
| <div></div>                                                                                                              | <div> x 3</div> | <div> x 6</div> | <div>Min<br/>↓<br/>Max</div>                                                                 | <div>1-2</div>                                                                                          |
| <div><div></div><div></div></div>       | <div>0,25 L</div>                                                                                | <div>1 l</div>                                                                                   | <div>Min<br/>↓<br/>Max</div>                                                                 | <div>10 sec<br/>↓<br/>45-50 mins</div>                                                                  |

# Recettes

---

## Pâte à pain blanc

500 g de farine  
5 g de sel  
8 g de levure de boulangerie à action rapide  
280 ml d'eau  
7 g de saindoux ou de beurre

- 1 Installez le bol du robot pâtissier multifonction.
- 2 Versez l'eau dans le bol, puis le reste des ingrédients. Installez le pétrin et abaissez la tête du robot.
- 3 Mélangez à la vitesse minimale pendant 45 à 60 secondes ou jusqu'à ce qu'une pâte se forme.
- 4 Pétrissez à la vitesse 3 pendant 5 à 14 minutes.
- 5 Placez la pâte dans deux moules à pain de 900 g ou formez des petits pains et placez-les sur une plaque de cuisson graissée.
- 6 Couvrez avec un torchon et laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant 45 à 60 minutes jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- 7 Faites cuire au four à 200°C pendant 40 minutes ou 15 à 20 minutes pour les petits pains.

## Pâte à pizza

500 g de farine  
30 g d'huile d'olive  
7 g sel  
7 g levure  
300 ml d'eau

- 1 Installez le bol du robot pâtissier multifonction.
- 2 Ajoutez tous les ingrédients.
- 3 Fixez le crochet du pétrin et abaissez la tête.
- 4 Mélangez à la vitesse minimale pendant 45 à 60 secondes ou jusqu'à ce qu'une pâte se forme.
- 5 Pétrissez à la vitesse 3 pendant 5-7 minutes.
- 6 Façonnez la pâte en boule sur un plan de travail fariné.
- 7 Couvrez avec torchon et laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- 8 Divisez en deux et étalez en deux bases de pizza de 25-30 cm.
- 9 Transférez sur une plaque à pâtisserie recouverte de semoule. Garnissez votre pizza et mettez-la au four pendant 10 à 15 minutes à 240°C.

## Marinade de pruneaux

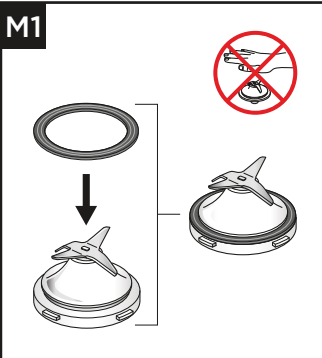
250 g de miel (conservé au réfrigérateur à 4°C-5°C)  
20 g de pruneaux  
50 ml d'eau

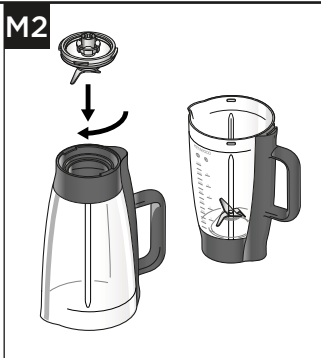
- 1 Placez tous les ingrédients dans le mini hachoir/moulin.
- 2 Installez l'accessoire sur le bloc moteur.
- 3 Activez l'impulsion pendant 5 secondes
- 4 Utilisez selon les besoins.

(Remarque : le mini-hachoir/moulin peut être acheté séparément)

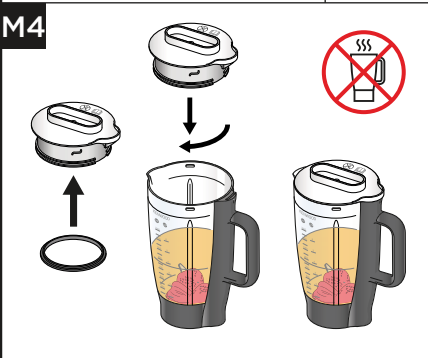
# Utilisation de l'accessoire blender

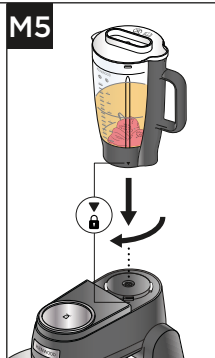
## Diagrammes et instructions d'utilisation

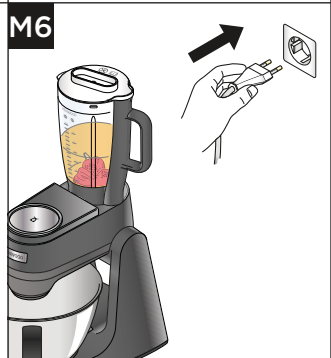
M1

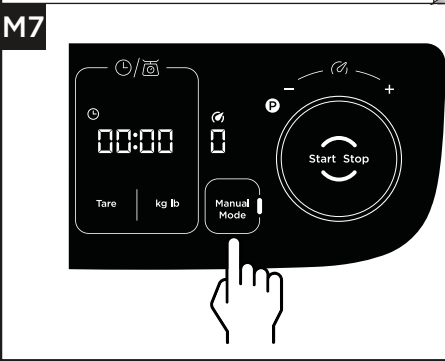
M2

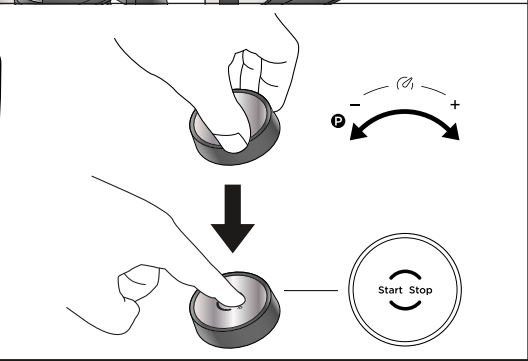
M3

M4

M5

M6

M7



### IMPORTANT

- **Ne** mixez **pas** d'ingrédients chauds.
- Des fuites se produisent si la bague est endommagée ou mal installée.
- Ne mixez jamais des ingrédients congelés qui ont formé une masse solide.
- Ne mixez jamais de morceaux de fruits ou de légumes surgelés d'une taille supérieure à 3 cm x 3 cm.

- 1 Installez la bague d'étanchéité sur l'unité de lames, en veillant à ce que le joint soit correctement placé.
- 2 Tenez le dessous de l'ensemble des lames et insérez les lames dans le gobelet, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles soient bien fixées.
- 3 Mettez vos ingrédients dans le gobelet.
- 4 Placez le joint sur le couvercle du blender, en veillant à ce qu'il soit correctement positionné.
- 5 Placez le couvercle sur le gobelet et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Mettez en place le bouchon de remplissage.
- 6 Placez le blender sur la sortie vitesse rapide et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller solidement en place.
- 7 Sélectionnez le mode manuel.
- 8 Passez en vitesse maximale. Appuyez sur le bouton de démarrage et d'arrêt.

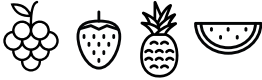
### Conseils et astuces

- Pour préparer une mayonnaise, mettez tous les ingrédients, exceptée l'huile, dans le blender. Ensuite, lorsque la machine est en marche, ajoutez lentement l'huile par l'orifice de goutte à goutte dans le couvercle.
- Il faut parfois racler les mélanges épais comme les pâtés ou les sauces apéritif. Si le mélange est difficile à mixer, ajoutez du liquide.

### Smoothies

- Ajoutez d'abord le liquide.
- Laissez les ingrédients congelés décongeler pendant 15 minutes avant de les placer dans le mixeur.

## Tableau d'utilisation

| N                                                                                                                                                                                                                                                                    | <br>MAX |  | <br>(Sec) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <br>4-8°C                                                                                         | 1,5 l                                                                                    | Max                                                                               | 30-60                                                                                      |
|                                                                                                    | 1,2 l                                                                                    | Max                                                                               | 15-30                                                                                      |
|   <br>20x40x35 mm | 6<br>(125 g)                                                                             | P                                                                                 | 15-30                                                                                      |

### Aliments pour bébés

200 g de boeuf cru ( coupé en morceaux de 2 cm)

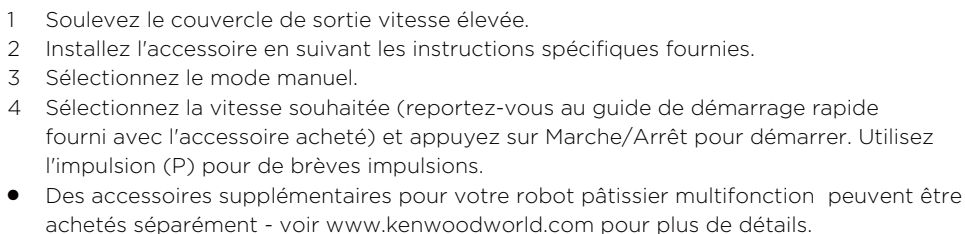
200 g de carottes (coupées en cubes de 2 cm)

200 g de pommes de terre( coupées en cubes de 2 cm)

### Méthode

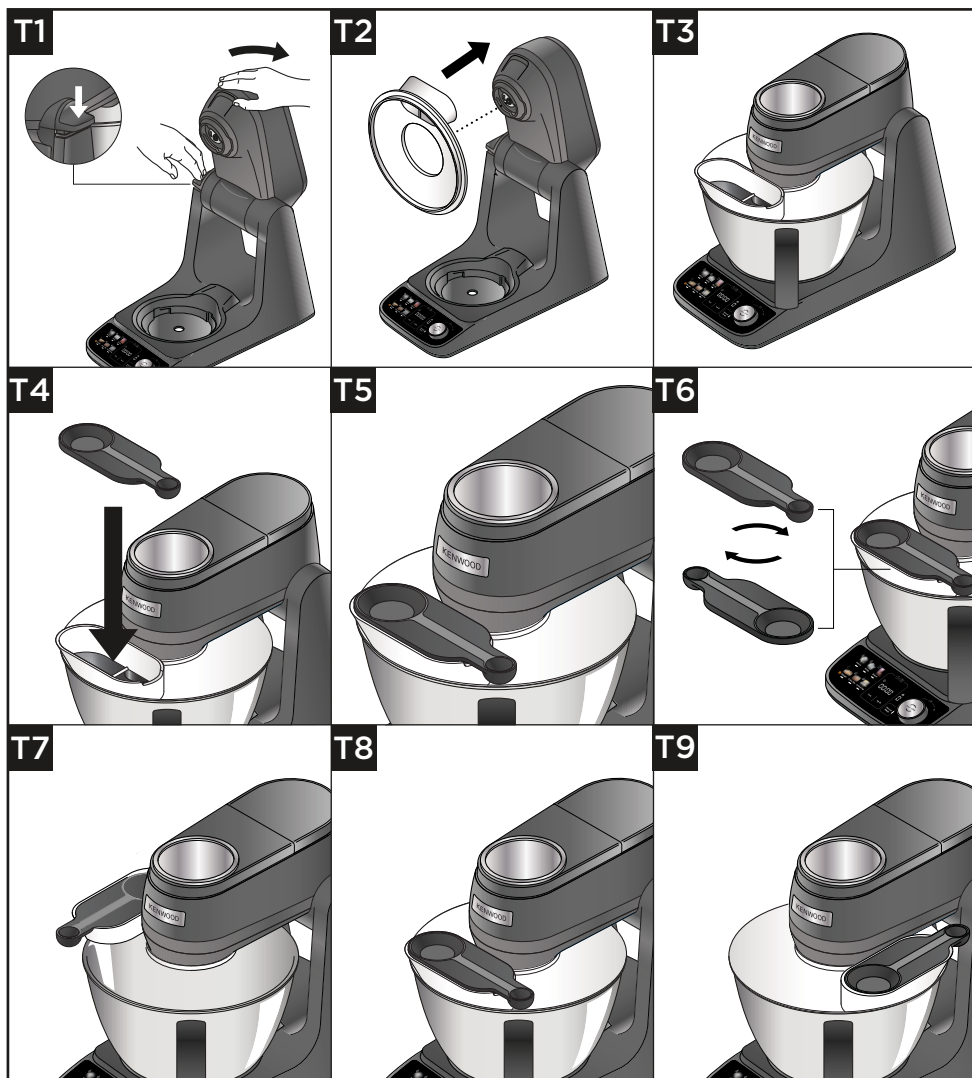
- 1 Mettez les morceaux de boeuf dans une casserole d'eau bouillante. Remettez la casserole à bouillir et faites cuire pendant 1 heure.
- 2 Placez les carottes et les pommes de terre coupées en dés dans une autre casserole d'eau bouillante, portez à ébullition et laissez cuire pendant 30 minutes.
- 3 Égouttez le boeuf, les carottes et les pommes de terre, en conservant 250 ml d'eau de cuisson. Laissez refroidir le boeuf, les légumes et l'eau à température ambiante avant de les mixer.
- 4 Placez le boeuf, les carottes et les pommes de terre dans le blender, puis l'eau de cuisson conservée.
- 5 Mixez à la vitesse maximale pendant 15 secondes.
- 6 Raclez et mélangez le contenu du blender.
- 7 Mélangez à vitesse max jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

## Diagrammes et instructions d'utilisation



# Installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussures

## Diagrammes et instructions d'utilisation



### Informations importantes

- Pendant le mélange, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la goulotte du couvercle anti-éclaboussures.
- Il n'est pas nécessaire de retirer le couvercle anti-éclaboussures pour changer d'accessoires.

- 1 Soulevez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
- 2 Placez le bol sur la base.
- 3 Poussez le couvercle anti-éclaboussures sur le dessous de la tête du robot jusqu'à ce qu'il soit complètement en place. La tranche de la goulotte doit être positionnée comme indiqué.
- 4 Insérez l'accessoire nécessaire.
- 5 Abaissez la tête du mélangeur.

Remarque : une fois le couvercle anti-éclaboussures monté, il peut être tourné de 90 degrés vers la gauche ou la droite, selon la position dans laquelle le mélangeur est utilisé.

- 6 Pour retirer le couvercle anti-éclaboussures, soulevez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille, puis tirez le couvercle anti-éclaboussures vers le bas.
- 7 La cuillère à mesurer peut également servir de couvercle à la goulotte d'alimentation. Pour fixer la cuillère à mesurer, abaissez-la sur la goulotte d'alimentation et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit en place.

Remarque : la cuillère à mesurer s'insère dans la goulotte d'alimentation dans les deux sens.



# Utilisation de la fonction de pesée

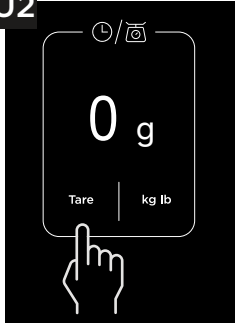
## Diagrammes et instructions d'utilisation



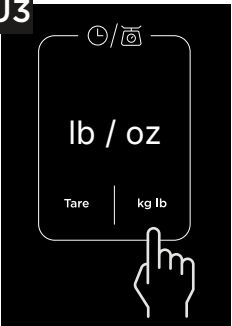
U1



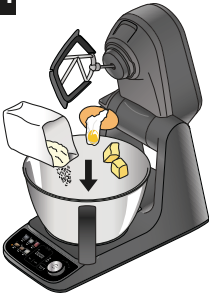
U2



U3



U4



U5



U6



U7



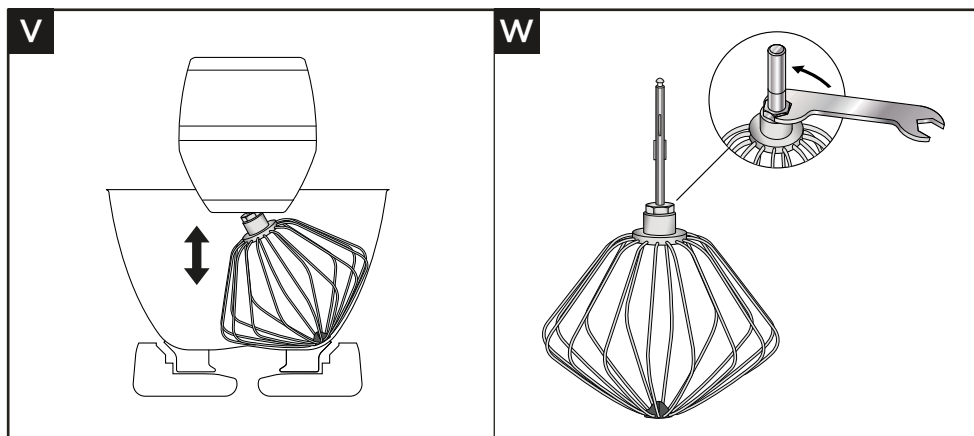
### Informations importantes

- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane et stable avant de peser.
  - Ne déplacez rien, n'exercez aucune pression et ne donnez aucun coup sur le mixeur ou le bol pendant la pesée, car cela affecterait la précision de la balance.
  - La fonction de pesée peut être utilisée avec la tête du robot en position basse ou haute.
  - La fonction de pesée est précise jusqu'à 6 kg.
  - La fonction de pesée peut être utilisée pour peser des ingrédients avant de sélectionner un pré-réglage ou en mode manuel.
  - La fonction de pesée ne peut pas être utilisée lorsque la machine est en marche.
- Remarque : utilisez toujours un récipient de pesée tel qu'un bol lorsque vous utilisez la plate-forme de pesée sur la tête du mélangeur.

- 1 Placez toujours le bol sur le bloc moteur ou le récipient de pesée sur la plate-forme de pesée avant d'ajouter les ingrédients.
- 2 Branchez ; l'écran affiche 00.00.
- 3 Appuyez une fois sur la touche de tare et l'écran d'affichage s'allume.
- 4 Appuyez sur le bouton (kg/lb) pour sélectionner soit les grammes, soit les onces. L'affichage sera par défaut sur kg/g lors de la première mise en marche.
  - L'unité pèse par incréments de 1g et il est recommandé de mesurer à la cuillère à café/à la cuillère à soupe pour peser de petites quantités.
  - Pour mettre à zéro, appuyez une fois sur le bouton de tare.
- 5 Pesez les ingrédients :
  - Versez les ingrédients directement dans le bol
  - Sinon, avec la tête du robot abaissée, placez un récipient de pesée sur le plateau argenté et ajoutez-y les ingrédients.
- 6 Une fois tous les ingrédients pesés, sélectionnez une vitesse ou un pré-réglage pour lancer la machine.

## Réglage de l'outil - Fouet

### Diagrammes et instructions d'utilisation



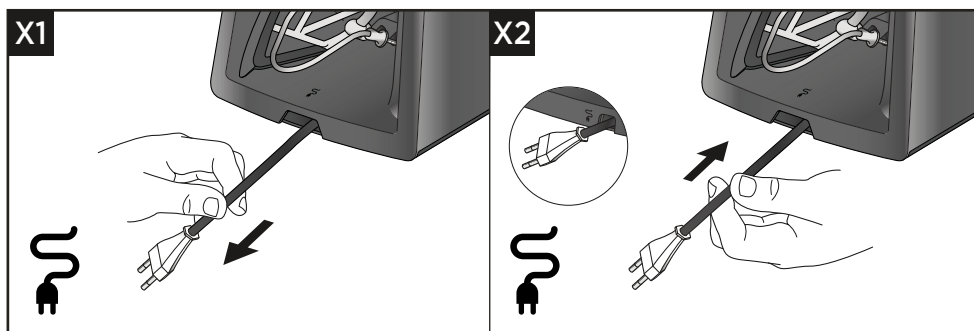
### Informations importantes

- Le batteur souple et le pétrin ne sont pas réglables.
- Le fouet est en position idéale lorsqu'il touche presque le fond du bol. Au besoin, réglez la hauteur à l'aide d'une clé de taille adaptée.

KHC40 = 15 mm

- 1 Débranchez l'appareil.
  - 2 Soulevez la tête du robot et insérez le fouet.
  - 3 Abaissez la tête du robot. Si la hauteur doit être ajustée, soulevez la tête du robot et retirez l'accessoire.
  - 4 Utilisez la clé pour desserrer l'écrou afin de pouvoir ajuster l'axe. Pour baisser l'accessoire, tournez l'axe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour le lever par rapport au fond du bol, tournez l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre.
  - 5 Resserrez l'écrou.
  - 6 Insérez l'accessoire dans le robot et baissez la tête du robot. (Vérifiez sa position, voir ci-dessus).
  - 7 Répétez les étapes précédentes jusqu'à ce que l'accessoire soit correctement placé. Resserrez alors l'écrou fermement.
- Remarque : la clé illustrée l'est uniquement à titre d'exemple et n'est pas fournie avec la machine.

## Stockage du cordon



## 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](http://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](http://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).**

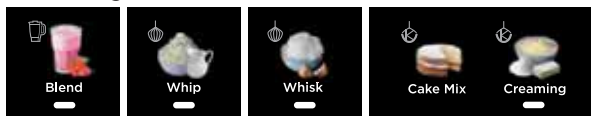
Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

## Guide de dépannage

| Problème                                                                                            | Cause                                                                                                       | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil s'arrête durant le fonctionnement.                                                       | Appareil hors tension.                                                                                      | Vérifiez que l'appareil est bien branché.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                     | Machine surchargée/ capacités maximales dépassées, dépassement des 30 minutes de fonctionnement en continu. | Mettez le commutateur de vitesse sur la position O (arrêt), patientez quelques secondes puis sélectionnez de nouveau la vitesse souhaitée. L'appareil devrait repartir immédiatement.<br>Si la machine ne démarre pas, ramenez le régulateur de vitesse sur "O", débranchez-la et attendez 30 minutes avant de la redémarrer.<br>Vérifiez les capacités maximum dans le Tableau des conseils d'utilisation. |
|                                                                                                     | Cache-sorties absents ou mal enclenchés.                                                                    | Vérifiez que les cache-sorties sont bien installés.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Les accessoires à vitesse rapide ne fonctionnent pas.                                               | Accessoire mal fixé ou mal enclenché.                                                                       | Vérifiez que l'accessoire est bien enclenché.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| L'appareil bouge sur le plan de travail.                                                            | Les pieds de l'appareil sont sales ou humides.                                                              | Vérifiez régulièrement que les pieds sont propres et secs.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| L'accessoire du robot fuit au niveau de l'unité des lames.                                          | Joint d'étanchéité absent.<br>Joint d'étanchéité mal installé.<br>Joint d'étanchéité en mauvais état.       | Vérifier que le joint d'étanchéité est bien installé et en bon état.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Poids modifié sur l'écran.                                                                          | L'unité d'alimentation a été déplacée pendant l'opération.                                                  | Placez toujours l'appareil sur une surface plane et sèche avant de peser. Ne bougez pas le bloc moteur pendant le fonctionnement de la fonction de pesage. Mettre l'affichage à zéro avant de peser les ingrédients suivants. next ingredients.                                                                                                                                                             |
|                                                                                                     | Tension sur le câble d'alimentation.                                                                        | Pour garantir la précision des relevés, vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas en tension.<br>Ne placez pas d'objets sur ou à proximité de la machine pendant le pesage.                                                                                                                                                                                                                            |
| Impossible d'abaisser la tête du robot lorsque batteur souple est en place. Celui-ci heurte le bol. | L'emboîture de l'outil est mal positionnée.                                                                 | Soulevez la tête du robot et bloquez-la en position haute. Tenez l'accessoire et tournez-le de 90 degrés dans le sens des aiguilles d'une montre. Abaissez la tête du robot. Recommencez jusqu'à ce que la tête du robot puisse être abaissée.                                                                                                                                                              |

# Deutsch

- Wichtige Sicherheitshinweise 122-124
- Vor dem Anschluss 124
- Pflege und Reinigung 125-126
- Teileliste 127-128
- Nutzung der zeitlich verstellbaren Presets 129-140



[129-137](#)   [132-134](#)   [135-137](#)   [138-140](#)

- Nutzung der automatischen Sensor-Presets 141-143
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 141-142
  - Benutzungstabelle 143
- Verwendung Ihrer Küchenmaschine – manueller Betrieb 144-149
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 144-146
  - Benutzungstabelle 147-148
  - Rezepte 149
- Verwendung des Mixaufsatzes 150-153
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 150-151
  - Benutzungstabelle 152
  - Rezepte 153
- Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Aufsätze 154
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 154
- Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes 155-156
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 155-156
- Verwendung der Wiegefunktion 157-158
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 157-158
- Röhrelement-Verstellung – Schneebesens 158-159
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 158-159
- Kabelfach 159
- Kundendienst und Service 160-161
- Fehlerbehebung 162

# Wichtige Sicherheitshinweise

---

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Vor dem ersten Gebrauch die gesamte Verpackung und alle Etiketten entfernen. (Die Etiketten am Boden der Maschine dürfen nicht abgenommen werden.) Alle Teile spülen, siehe „Pflege und Reinigung“.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät auf AUS schalten und seinen Stecker ziehen:
  - vor dem Anbringen/Abnehmen von Anschlussdeckeln/Zubehörteilen/Aufsätzen;
  - nach oder wenn nicht in Gebrauch;
  - vor dem Reinigen.
- Das Gerät **nicht** ohne Ruhezeit länger als unten angegeben betreiben. Bei längerem, ununterbrochenem Betrieb kann Ihr Gerät Schaden nehmen.

| Funktion/ Aufsatz | Maximale Betriebszeit | Ruhezeit zwischen Betriebsphasen                            |
|-------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------|
| Knethaken         | 15 Min.               | Gerät vom Netzstrom trennen und 15 Minuten abkühlen lassen. |
| Mixer             | 60 Sek.               |                                                             |

- Beim Handhaben der scharfen Klingen, beim Entleeren des Behälters und beim Reinigen bitte vorsichtig sein.
- Das Gerät immer vom Stromnetz trennen, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird, oder bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Finger von beweglichen Teilen und angebrachten Aufsätzen fernhalten. Niemals Hand/Finger in den Klappmechanismus stecken.
- Körperteile, Haar, Schmuck und lockere Kleidung **immer** von beweglichen Teilen und angebrachten Aufsätzen fernhalten.
- Die Küchenmaschine im Betrieb **niemals** unbeaufsichtigt lassen.
- Benutzen Sie eine beschädigte Maschine **nicht** weiter, sondern lassen Sie sie vor Benutzung überprüfen und reparieren - siehe Abschnitt „Kundendienst und Service“.
- **Niemals** das Kabel so herabhängen lassen, dass ein Kind danach greifen könnte.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker **niemals** nass werden lassen.
- Bei Verwendung der Antriebsanschlüsse immer **sicherstellen**, dass keine Röhrelemente angebracht oder in der Schüssel aufbewahrt sind.
- Beim Betrieb des Geräts mit einem Röhrelement immer **sicherstellen**, dass die Schüssel angebracht ist.
- **Nicht** mehr als einen Anschluss (Röhrelement-Steckplatz oder Hochgeschwindigkeits-Anschluss) gleichzeitig benutzen.
- **Niemals** einen nicht zugelassenen Aufsatz verwenden.
- Bei Benutzung eines Aufsatzes die für ihn geltenden Sicherheitsanweisungen lesen.

- Vorsicht, wenn Sie Röhrelemente nach längerem Gebrauch abnehmen – sie können heiß sein.
- **Niemals** die maximalen Mengen und Geschwindigkeiten überschreiten, die in der Empfehlungstabelle angegeben sind.
- Vorsicht beim Anheben dieses Geräts. Sicherstellen, dass der Maschinenkopf korrekt nach unten geklappt und verriegelt ist sowie Schüssel, Röhrelemente, Anschlussdeckel und Kabel fest sitzen bzw. gut verstaut sind.
- Das Gerät beim Umstellen immer am Sockel und Maschinenkopf anfassen.
- Den Maschinenkopf **nicht** mit angebrachtem Aufsatz bewegen oder verstellen, 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.
- 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:
  1. Die markierte elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens so hoch wie die des Geräts sein.
  2. Das Kabel darf nicht so von der Arbeitsplatte bzw. dem Tisch herabhängen, dass Kinder an ihm ziehen könnten oder es eine Stolpergefahr bilden würde.
  3. Das Verlängerungskabel muss ein geerdetes, dreipoliges Kabel sein. Die elektrische Leistung des Geräts ist auf seiner Unterseite angegeben.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.
- **Warnung:** Die Wiegefunktion sollte nicht zum Wiegen für medizinische Zwecke verwendet werden.

### Mixeraufsatz – Sicherheit

- VERBRÜHUNGSGEFAHR: Heiße Flüssigkeiten können durch plötzliche Dampfbildung aus dem Gerät ausgestoßen werden. Sie müssen daher vor dem Mixen oder dem Einfüllen in den Mixbecher zunächst auf Raumtemperatur abkühlen.
- Nicht in den Mixer hineinfassen, während er ans Stromnetz angeschlossen ist.
- Das Gerät funktioniert nur, wenn die Aufsätze ordnungsgemäß angebracht sind.



- Von einer Verarbeitung harter Gewürze ist abzuraten, da diese die Kunststoffteile beschädigen könnten.
- Falls während der Benutzung eines Aufsatzes starke Vibrationen auftreten, entweder die Geschwindigkeit reduzieren oder das Gerät stoppen und einen Teil des Inhalts entfernen.
- Aufsätze werden **beschädigt** und können Verletzungen verursachen, wenn der Verriegelungsmechanismus mit zu viel Kraftaufwand betätigt wird.
- Die Messereinheit niemals an der Antriebseinheit anbringen, ohne dass der Mixbecher/die Flasche angebracht ist.
- Die Einfassung unten am Mixbecher wird schon bei der Herstellung angebracht und darf nicht entfernt werden.
- WARNUNG: Den Mixer nur mit aufgesetztem Deckel betreiben. Zu weiteren Einzelheiten sehen Sie bitte die Schnellstart- und Betriebsanleitung.
- Den Mixbecher nur mit der mitgelieferten Klingeneinheit verwenden.
- Den Mixaufsatz **niemals** leer laufen lassen.
- Smoothie-Rezepte: Niemals gefrorene Zutaten mixen, die zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen in den Mixbecher zerkleinern.
- **Niemals** Gewürze wie Nelken, Dill und Kreuzkümmel verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.
- Mixaufsatz **nicht** als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- **Niemals** die auf dem Mixbecher markierte Menge überschreiten – für schäumende Flüssigkeiten wie Milchshakes weniger einfüllen.
- **Niemals** gefrorene Obst- oder Gemüsestücke verarbeiten, die größer als 3 x 3 cm sind.
- **Niemals** mit der Hand in den Mixbecher fassen, wenn dieser auf dem Sockel steht. Wenn Zutaten nach unten geschoben werden müssen, ein geeignetes Utensil, z. B. einen Spatel, verwenden.

### Stromverbrauch

- Bei Geschwindigkeitsregler in „O“ Position – Automatische Schaltung auf AUS-Modus: Nicht zutreffend.
- Zu seiner Schonung schaltet sich der Motor bei kontinuierlichem Betrieb nach ca. 30 Minuten ab. Nach weiteren 20 Minuten wird das Gerät dann auf AUS-Modus schalten.
- AUS-Modus Stromverbrauch:  $\leq 0,3$  W.

### Vor dem Anschluss

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.</li> <li>● Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.</li> </ul> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## **Pflege und Reinigung**

---

- Vor dem Reinigen das Gerät immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Zur einfacheren Reinigung die Teile immer direkt nach Gebrauch abwaschen.
- Vor Gebrauch sicherstellen, dass alle Teile ganz trocken sind.

### **Antriebseinheit**

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen lassen (einschließlich der Füße auf der Unterseite der Maschine).
- Niemals Scheuermittel benutzen oder in Wasser tauchen.
- Sicherstellen, dass die Standfüße unten am Gerät immer sauber sind.

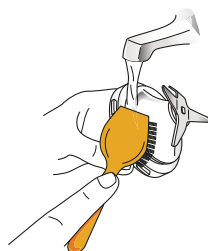
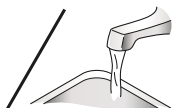
### **Schüssel und Rührelemente**

- 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).

### **Mixaufsatz**

- Den Aufsatz vor dem Reinigen vollständig auseinandernehmen.
- Den Messereinsatz vorsichtig handhaben – die Klingen sind extrem scharf.
- Der Messereinsatz sollte unter fließendem Wasser saubergebürstet und abgespült werden.

Y



# Teileliste



# Küchenmaschine

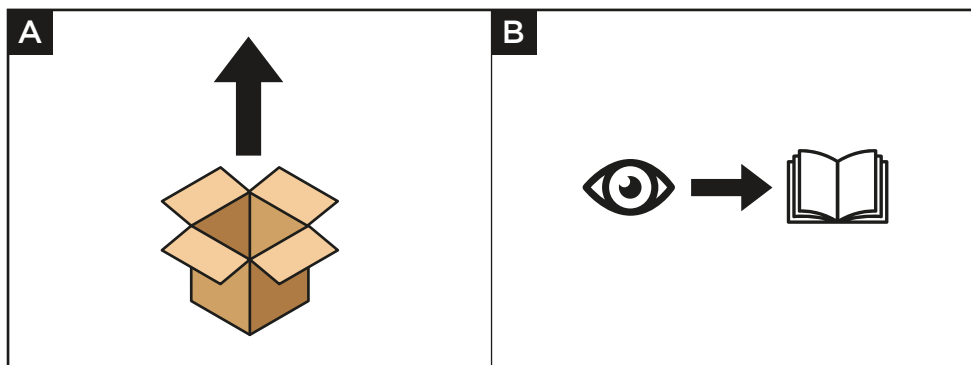
## Übersicht

- ① Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss
- ② Hochgeschwindigkeits-Anschluss
- ③ Wiegefläche
- ④ Maschinenkopf
- ⑤ Steckplatz für Rührelemente
- ⑥ Schüssel
- ⑦ Betriebsschalter und Geschwindigkeitsregler
- ⑧ Antriebseinheit
- ⑨ Maschinenkopf-Freigabehebel
- ⑩ Rührelement-Aufbewahrung
- ⑪ Kabelfach
- ⑫ Flexi-Rührelement
- ⑬ Rührhaken
- ⑭ Knethaken mit abnehmbarem Schutz
- ⑮ Schneebesen
- ⑯ Rührelement-Anschlusschutz
- ⑰ Messlöffel
- ⑱ Spritzschutz

## Optionales Zubehör

Weitere Informationen zum Bestellen von optionalen Zubehörteilen/ Zubehör-Anleitungen, die nicht im Lieferumfang enthalten sind, finden Sie bei [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) bzw. auf der Website für Ihr Land.

- ⑱a Deckel mit Tröpfelloch für Flüssigkeiten
- ⑱b Deckeldichtung
- ⑱c Mixbecher
- ⑱d Dichtungsring für den Messereinsatz
- ⑱e Messereinsatz





### Wichtige Informationen

- **Keine** heißen Zutaten verarbeiten.
- Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.
- Niemals gefrorene Zutaten mixen, die zu einer festen Masse zusammengefroren sind.
- Niemals gefrorene Obst- oder Gemüsestücke verarbeiten, die größer als 3 x 3 cm sind.
- Gefrorenes Obst und Gemüse vor dem Verarbeiten 15 Minuten lang auftauen lassen.
- Dicke Mischungen müssen womöglich runtergeschabt werden. Falls sich die Mischung schwer verarbeiten lässt, sollten Sie mehr Flüssigkeit hinzugeben.
- Falls zum Erreichen der gewünschten Konsistenz erforderlich, das Preset wiederholen.
- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da dies die Kunststoffteile beschädigen könnte.
- Der Drehregler kann in der zweiten kontinuierlichen Mixphase des Presets dazu benutzt werden, die Zeit bei Bedarf zu verlängern.

- 1 Den Dichtungsring in den Messereinsatz einlegen und sicherstellen, dass die Dichtung korrekt sitzt.
- 2 Den Messereinsatz an der Unterseite festhalten und in den Mixbecher einsetzen. Im Uhrzeigersinn drehen, bis er fest sitzt.
- 3 Ihre Zutaten in den Mixbecher geben.
- 4 Die Dichtung am Mixerdeckel anbringen und darauf achten, dass sie korrekt sitzt.
- 5 Den Deckel auf den Mixbecher aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis es klickt. Die Einfüllkappe anbringen.
- 6 Den Mixer auf den Hochgeschwindigkeits-Anschluss setzen und durch Drehen im Uhrzeigersinn einrasten.
- 7 Den Stecker in die Steckdose stecken.
- 8 Das Preset „Mixen“ [Blend] wählen. Um die Zeit zu verlängern, den Regler im Uhrzeigersinn drehen; um sie zu verkürzen, gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- 9 Zum Starten des Presets auf den Start-Stopp-Knopf drücken.
- 10 Beim Anlauf des Presets beginnt der Timer nach Null runterzuzählen. Nach Ablauf der Preset-Sequenz hält das Gerät dann an.
- 11 Um das Preset zu stoppen, auf den Start-Stopp-Knopf drücken.
- 12 Um ein Preset während seines Laufs zu stoppen und abzubrechen, den Start-Stopp-Knopf gefolgt von einer der folgenden Tasten drücken:
  - Irgendeine andere Preset-Taste
  - Manuell-Taste
  - Tara-Taste
  - kg/lb-Taste

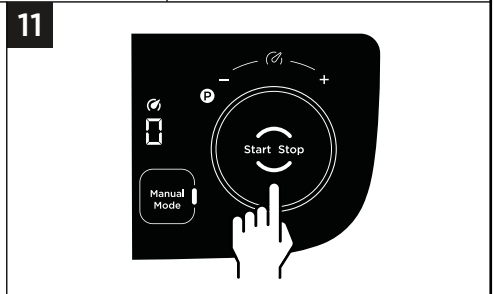
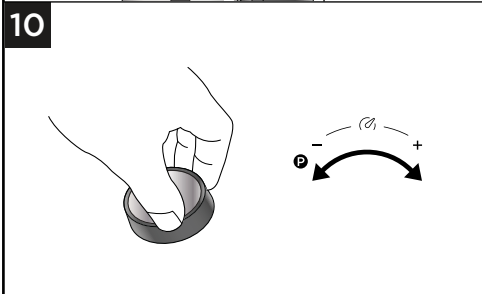
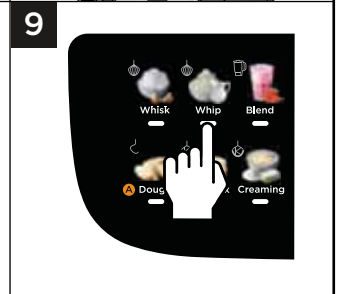
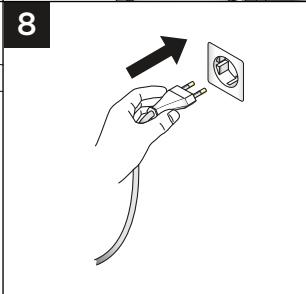
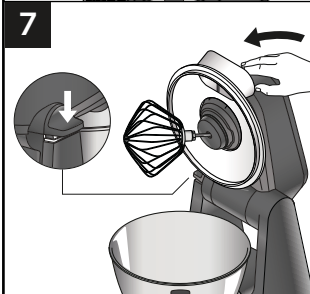
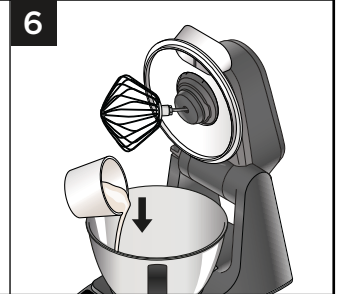
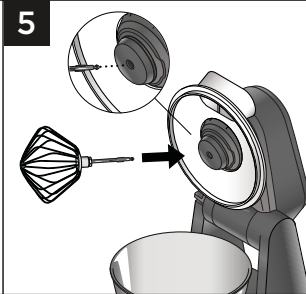
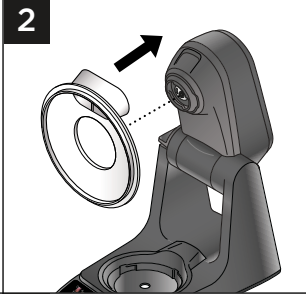
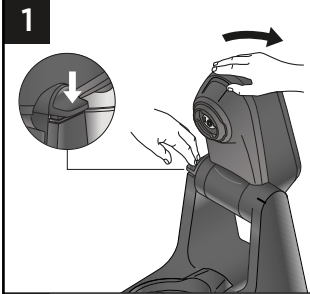
### Hinweise und Tipps

- Dieses Preset zum Mixen von Getränken, Smoothies, Suppen und Soßen verwenden.
- Dicke Mischungen müssen womöglich runtergeschabt werden. Falls sich die Mischung schwer verarbeiten lässt, sollten Sie mehr Flüssigkeit hinzugeben.
- Falls zum Erreichen der gewünschten Konsistenz erforderlich, das Preset wiederholen.

Benutzungstabelle

|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                 | <br>Max | <br>(Sek.) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Blend<br> |                                                                                                | 1,2 l                                                                                    | 55<br>(30-85)                                                                               |
|                                                                                                                                                                                | <br><br>4-8°C | 1,5 l                                                                                    | 55<br>(30-85)                                                                               |





### **Wichtige Informationen**

- Denken Sie daran, den abnehmbaren Knethakenschutz vom Rührelement-Anschluss abzunehmen, bevor Sie den Rührelement-Anschlusschutz einsetzen.
- Der Spritzschutz muss angebracht werden, bevor Sie den Rührelement-Anschlusschutz und das Rührelement einsetzen.
- Für beste Resultate kalte Sahne mit 35 % Fettgehalt verwenden.
- Bei Verwendung von Sahne mit höherem oder niedrigerem Fettgehalt oder von Zusatzstoffen sollten Sie die Preset-Zeit mit dem Drehregler verstellen.
- Der Drehregler kann, falls nötig, während der Verarbeitung dazu benutzt werden, die Zeit zu verlängern.

- 1 Drücken Sie den Maschinenkopf-Freigabehebel nach unten und klappen Sie den Maschinenkopf sanft hoch.
- 2 Den Spritzschutz anbringen (siehe Abschnitt „Anbringen und Verwenden Ihres Spritzschutzes“).
- 3 Setzen Sie die Schüssel auf und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
- 4 Den Rührelement-Anschlusschutz am Rührelement-Steckplatz anbringen.
- 5 Den Schneebesen in den Rührelement-Steckplatz stecken. Sie werden es klicken hören, wenn er fest sitzt.
- 6 Die Sahne in die Schüssel geben.
- 7 Drücken Sie den Maschinenkopf-Freigabehebel nach unten und klappen Sie den Maschinenkopf sanft herunter.
- 8 Schließen Sie das Gerät an den Netzstrom an.
- 9 Das Preset „Schlagen“ [Whip] (Sahne schlagen) wählen.
- 10 Um die Zeit zu verlängern, den Regler im Uhrzeigersinn drehen; um sie zu verkürzen, gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- 11 Zum Starten des Presets auf den Start-Stopp-Knopf drücken.
- 12 Beim Anlauf des Presets beginnt der Timer nach Null runterzuzählen. Nach Ablauf der Preset-Sequenz hält das Gerät dann an.
13. Um das Preset zu pausieren, auf den Start-Stopp-Knopf drücken.
- 14 Um ein Preset während seines Laufs zu stoppen und abzubrechen, den Start-Stopp-Knopf gefolgt von einer der folgenden Tasten drücken:
  - Irgendeine andere Preset-Taste
  - Manuell-Taste
  - Tara-Taste
  - kg/lb-Taste

### **Hinweise und Tipps**

- Dieses Preset verwenden, um in Sekundenschnelle luftige Sahne zu schlagen.

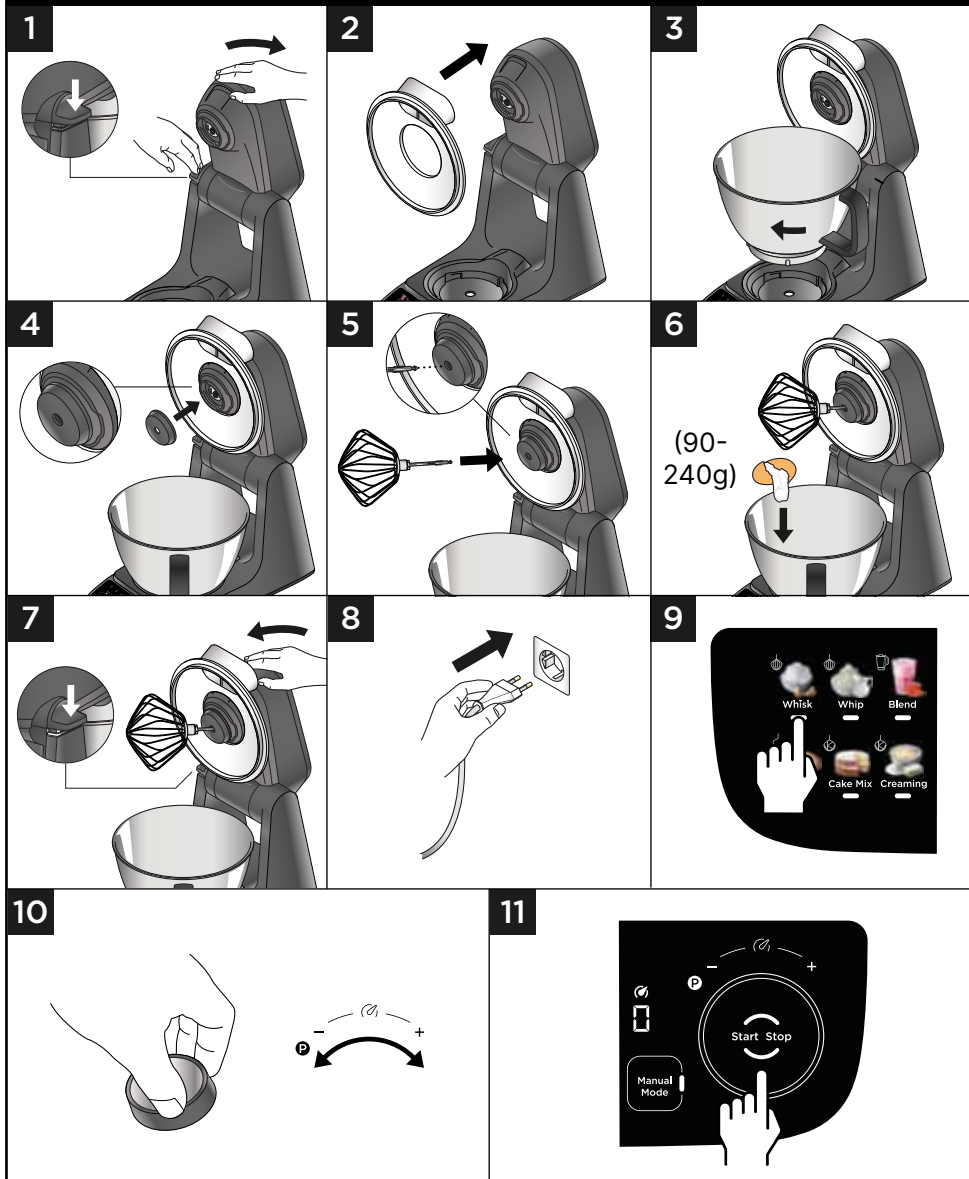
# Benutzungstabelle




Whip

|  | <br>(Sek.)                                                                                       |                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   |  4-8°C<br>≤35%  |  4-8°C<br>>35%  |
| <200 ml                                                                           | <210                                                                                                                                                                              | <180                                                                                                                                                                              |
| 200 ml - <250 ml                                                                  | 100 - 130                                                                                                                                                                         | 60 - 90                                                                                                                                                                           |
| 250 ml - <450 ml                                                                  | 85 - 115                                                                                                                                                                          | 50 - 80                                                                                                                                                                           |
| 450 ml - 500 ml                                                                   | 105 - 135                                                                                                                                                                         | 60 - 90                                                                                                                                                                           |
| >500 ml - 600 ml                                                                  | 130 - 160                                                                                                                                                                         | 80 - 110                                                                                                                                                                          |

Bitte beachten: Diese Tabelle ist nur als Orientierungshilfe gedacht, und die Resultate werden je nach Art, Menge und Temperatur der Sahne variieren.



### **Wichtige Informationen**

- Denken Sie daran, den abnehmbaren Knethakenschutz vom Rührelement-Anschluss abzunehmen, bevor Sie den Rührelement-Anschlusschutz einsetzen.
- Der Spritzschutz muss angebracht werden, bevor Sie den Rührelement-Anschlusschutz und das Rührelement einsetzen.
- Sicherstellen, dass die Schüssel trocken und fettfrei ist.
- Für beste Resultate frische Eier bei Raumtemperatur verwenden.
- Falls die Eier am Ende des Presets noch länger geschlagen werden müssen, den manuellen Modus benutzen. Verwenden Sie das Preset nicht ein zweites Mal.
- Der Drehregler kann, falls nötig, während der Verarbeitung dazu benutzt werden, die Zeit zu verlängern.

- 1 Drücken Sie den Maschinenkopf-Freigabehebel nach unten und klappen Sie den Maschinenkopf sanft hoch.
- 2 Den Spritzschutz anbringen (siehe Abschnitt „Anbringen und Verwenden Ihres Spritzschutzes“).
- 3 Setzen Sie die Schüssel auf und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
- 4 Den Rührelement-Anschlusschutz am Rührelement-Steckplatz anbringen.
- 5 Den Schneebesen in den Rührelement-Steckplatz stecken. Sie werden es klicken hören, wenn er fest sitzt.
- 6 Die Eiweiß in die Schüssel geben.
- 7 Drücken Sie den Maschinenkopf-Freigabehebel nach unten und klappen Sie den Maschinenkopf sanft herunter.
- 8 Schließen Sie das Gerät an den Netzstrom an.
- 9 Das Preset „Schlagen“ [Whisk] wählen.
- 10 Auf den Start-Stopp-Knopf drücken.
- 11 Die Maschine wird anhalten, sobald sie steife Spitzen entdeckt.

### **Hinweise und Tipps**

- Vor dem Verarbeiten größerer Mengen den Spritzschutz anbringen.
- Für Baiser- und Mousse-Rezepte Eiweiß mit steifen Spitzen verwenden.

# Benutzungstabelle

|                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                  |                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <div>   <div>Whisk</div> </div> |                                                                                                                  |                       |
|                                                                                                                  | <div>  <div>(Sek.)</div> </div> |                       |
|                                                                                                                                                                                                   | Raumtemperatur                                                                                                   | Kühlschranktemperatur |
| 90g (~3 Eier)                                                                                                                                                                                     | 95 - 115                                                                                                         | 100 - 120             |
| 120g (~4 Eier)                                                                                                                                                                                    | 100 - 120                                                                                                        | 110 - 130             |
| 150g (~5 Eier)                                                                                                                                                                                    | 135 - 155                                                                                                        | 145 - 165             |
| 180g (~6 Eier)                                                                                                                                                                                    | 140 - 160                                                                                                        | 170 - 190             |
| 210g (~7 Eier)                                                                                                                                                                                    | 115 - 135                                                                                                        | 135 - 155             |
| 240g (~8 Eier)                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                  | 125 - 145             |

Dies ist nur als Orientierungshilfe gedacht, und die Resultate werden je nach Alter und Temperatur der Eier variieren.



### **Wichtige Informationen**

- Denken Sie daran, den abnehmbaren Knethakenschutz vom Rührelement-Anschluss abzunehmen, bevor Sie den Rührelement-Anschlusschutz einsetzen.
- Der Spritzschutz muss angebracht werden, bevor Sie den Rührelement-Anschlusschutz und das Rührelement einsetzen.
- Beim Schaumigrühren von Fett und Zucker für Kuchenmischungen das Fett immer bei Raumtemperatur verwenden oder es zuerst weich werden lassen.
- Der Drehregler kann, falls nötig, während der Verarbeitung dazu benutzt werden, die Zeit zu verlängern.

- 1 Drücken Sie den Maschinenkopf-Freigabehebel nach unten und klappen Sie den Maschinenkopf sanft hoch.
- 2 Den Spritzschutz anbringen (siehe Abschnitt „Anbringen und Verwenden Ihres Spritzschutzes“).
- 3 Setzen Sie die Schüssel auf und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
- 4 Den Rührelement-Anschlusschutz am Rührelement-Steckplatz anbringen.
- 5 Das Flexi-Rührelement in den Rührelement-Steckplatz stecken. Sie werden es klicken hören, wenn es fest sitzt.
- 6 Die zu mixenden Zutaten in die Schüssel geben.
- 7 Drücken Sie den Maschinenkopf-Freigabehebel nach unten und klappen Sie den Maschinenkopf sanft herunter.
- 8 Schließen Sie das Gerät an den Netzstrom an.
- 9 Das passende Preset wählen.
- 10 Um die Zeit zu verlängern, den Regler im Uhrzeigersinn drehen; um sie zu verkürzen, gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- 11 Um das Preset zu starten, auf den Start-Stopp-Knopf drücken.
- 12 Beim Anlauf des Presets beginnt der Timer nach Null runterzuzählen. Nach Ablauf der Preset-Sequenz hält das Gerät dann an.
- 13 Um das Preset zu pausieren, auf den Start-Stopp-Knopf drücken.
- 14 Um das Preset während seines Laufs zu stoppen und abubrechen, den Start-Stopp-Knopf gefolgt von einer der folgenden Tasten drücken:
  - Irgendeine andere Preset-Taste
  - Manuell-Taste
  - Tara-Taste
  - kg/lb-Taste

### **Hinweise und Tipps – Kuchenmischung**

- Dieses Preset für All-in-Kuchenmischungen verwenden.
- Dieses Preset für Rezepte verwenden, die kontinuierliches Rühren erfordern. Die Zeit verstellen, um Ihren Rezeptanforderungen zu entsprechen.

### **Hinweise und Tipps – Schaumig schlagen**

- Dieses Preset für den ersten Schritt beim Kuchenbacken verwenden, um Zucker und Fett cremig zu rühren, bis eine helle Farbe entsteht und sich das Volumen vergrößert hat, sodass der Kuchen leicht und locker wird.

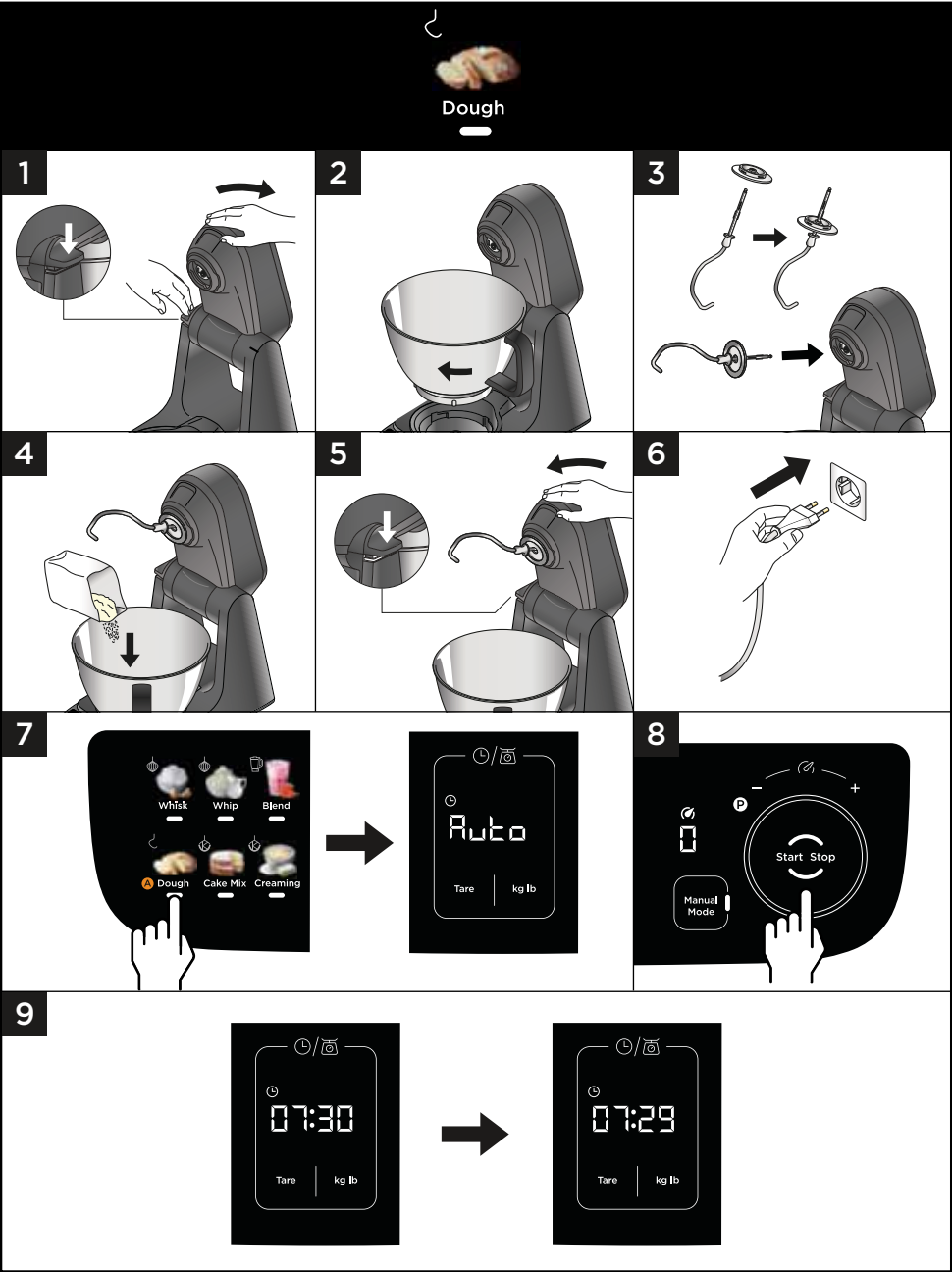


# Benutzungstabelle

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                     |  |       | <br>(Sek.) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                     | Min                                                                               | Max   |                                                                                             |
| <br>Cake Mix<br> |                                                                                    | 600 g                                                                             | 2 kg  | 120<br>(60-300)                                                                             |
| <br>Creaming<br> |   | 400 g                                                                             | 750 g | 300<br>(120-480)                                                                            |

# Nutzung der automatischen Sensor-Presets

## Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



### **Wichtige Informationen**

- Um ein Eindringen von Zutaten in die Maschine zu verhindern, immer sicherstellen, dass der abnehmbare Schutz am Schaft des Knethakens angebracht ist, bevor Sie diesen in den Anschluss stecken.
- Es ist normal, dass sich der Maschinenkopf etwas bewegt, wenn Sie zähe Mischungen wie Brotteig verarbeiten.
- Wenn sich der Teig nicht zur Kugel formen will, sollten Sie bei laufender Maschine langsam etwas mehr Flüssigkeit hinzugeben, bis eine Kugel entsteht.
- Das Preset „Teig“ [Dough] empfiehlt sich nicht für Back- oder Plätzchenteig.
- Ein Pausieren des Presets ist nur während der Countdown-Phase und nicht in der „Auto“-Phase möglich. Zum Pausieren des Presets, um weitere Zutaten hinzuzufügen oder in der Schüssel runterzuschaben, drücken Sie bitte auf den Start-Stopp-Knopf.

- 1 Drücken Sie den Maschinenkopf-Freigabehebel nach unten und klappen Sie den Maschinenkopf sanft hoch.
- 2 Setzen Sie die Schüssel auf und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
- 3 Den abnehmbaren Schutz am Schaft des Knethakens anbringen.
- 4 Den Knethaken in den Rührelement-Steckplatz stecken. Sie werden es klicken hören, wenn er fest sitzt.
- 5 Den abnehmbaren Schutz in den Rührelement-Anschlusssteckplatz stecken.
- 6 Die zu mixenden Zutaten in die Schüssel geben.
- 7 Drücken Sie den Maschinenkopf-Freigabehebel nach unten und klappen Sie den Maschinenkopf sanft herunter.
- 8 Schließen Sie das Gerät an den Netzstrom an.
- 9 Das Preset „Teig“ [Dough] wählen. Auf dem Display wird das Wort „Auto“ angezeigt.
- 10 Die Start-Stopp-Taste drücken.
- 11 Sobald sich eine Teigkugel bildet, beginnt der Countdown.

### **Hinweise und Tipps**

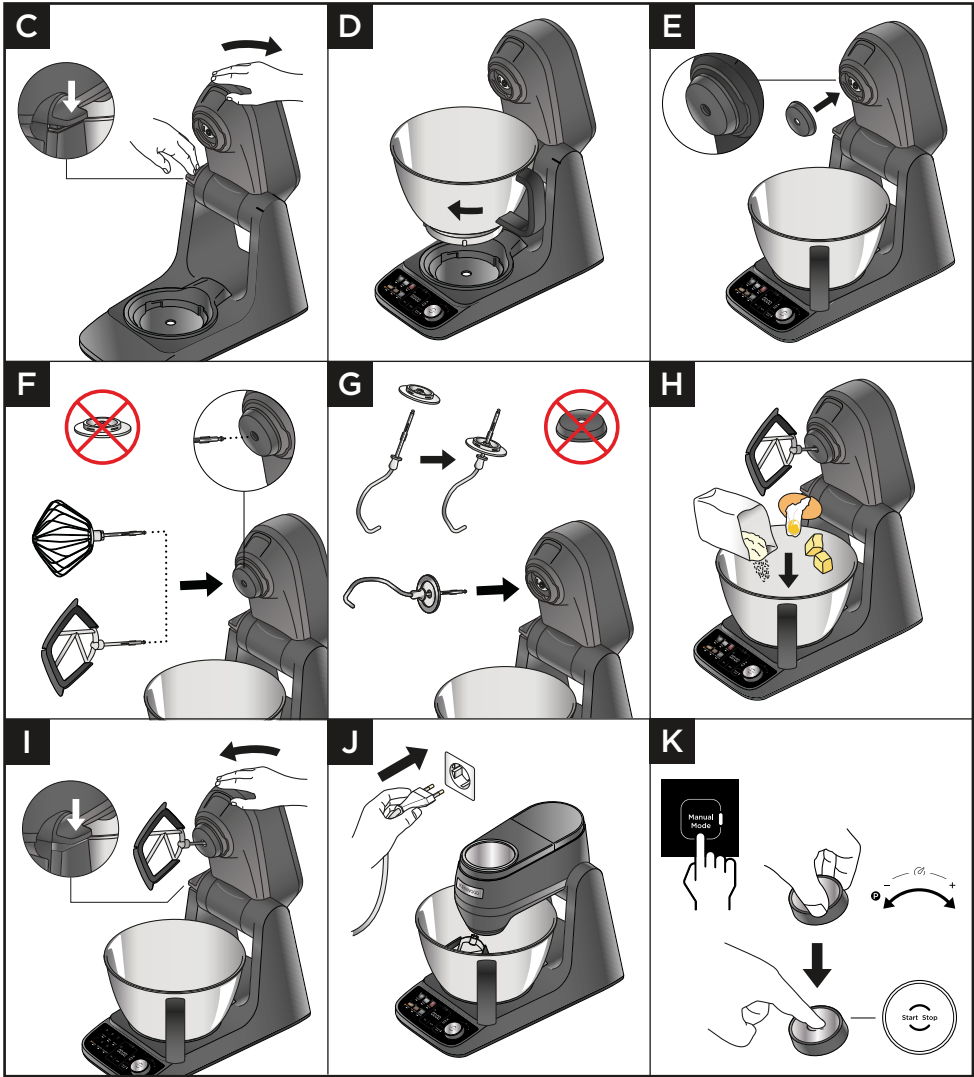
- Das Preset eignet sich ideal zur Herstellung eines weißen Grundteigs.
- Die Zutaten vermengen sich am besten, wenn Sie zuerst die Flüssigkeit eingeben.
- Die Maschine ab und zu stoppen und den Teig vom Knethaken abstreifen.  
Bitte beachten: Während der Erkennungsphase können Sie das Rührelement weder pausieren noch abschaben. Anhalten und Abschaben ist nur während der Countdown-Phase möglich.
- Mehl – Je nach Mehlsorte kann die erforderliche Flüssigkeitsmenge variieren. Die Klebrigkeit des Teigs wirkt sich deutlich auf den Belastungsgrad der Maschine aus. Das Gerät beim Teigkneten unter Beobachtung halten.

Benutzungstabelle

|                                                                                            |                                                                                               |                   |                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            |                                                                                               | Min                                                                                                | Max                                                                                                  |
| <br>Dough |              | 435 g<br> (200 g) | 1,75 kg<br> (800 g) |
|                                                                                            |  $H_2O$ <60% | 320 g<br> (200 g) | 1.6 kg<br> (1 kg)   |
|                                                                                            |  $H_2O$ >60% | 350 g<br> (200 g) | 1,4 kg<br> (800 g)  |

Verwendung Ihrer Küchenmaschine – manueller Betrieb

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



## WICHTIG

- **Sicherstellen**, dass das Gerät auf AUS steht, bevor Sie die Position des Maschinenkopfs verändern.
- Während des Betriebs **niemals** den Lüftungsauslass blockieren. Vorsicht vor der heißen Luft, die beim Betrieb aus dem Lüftungsauslass austritt.
- Falls ein Spritzschutz verwendet werden soll, müssen Sie ihn anbringen, bevor Sie den abnehmbaren Knetschutz oder den Röhrelement-Anschlussschutz und das Röhrelement einsetzen.
- Bei Verwendung anderer Anschlüsse **sicherstellen**, dass keine Röhrelemente angebracht oder in der Schüssel aufbewahrt sind.
- 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.
- Beim Schaumigschlagen von Fett und Zucker für Rührteig das Fett immer bei Raumtemperatur verwenden oder vorher weich werden lassen.
- Vor dem Gebrauch des Produkts **sicherstellen**, dass seine Füße und die Arbeitsfläche sauber und trocken sind.
- Wenn Sie während des Betriebs den Maschinenkopf anheben, wird die Maschine ihren Betrieb fortsetzen. Die Maschine **immer** ausschalten, bevor Sie den Maschinenkopf anheben.
- Die Maschine wird erst dann zu laufen beginnen, wenn alle Anschlussdeckel korrekt angebracht sind.
- Wenn Sie am Geräusch hören, dass sich die Maschine abmüht, sollten Sie sie ausschalten und einen Teil der Mischung herausnehmen oder die Geschwindigkeit erhöhen.
- Ihre Maschine besitzt eine „Soft Start“-Funktion, um Spritzer zu verhindern. Beim Verarbeiten von zähen Mischungen (wie z. B. Brotteig) kann es nach dem Einschalten allerdings einige Sekunden dauern, bis die gewünschte Geschwindigkeit erreicht ist.
- Vor dem Anheben des Maschinenkopfes **immer** etwaige Aufsätze von den Anschlüssen abnehmen.
- Um ein Eindringen von Zutaten in die Maschine zu verhindern, immer sicherstellen, dass entweder der abnehmbare Knetschutz am Knethaken oder der Röhrelement-Anschlussschutz am Röhrelement-Steckplatz angebracht ist, bevor Sie ein Röhrelement einstecken.

## Flexi-Röhrelement

- Nicht geeignet zum Verarbeiten von Nudelteig.

## Knethaken

- Um ein Eindringen von Zutaten in die Maschine zu verhindern, immer sicherstellen, dass der Schutz am Schaft des Knethakens angebracht ist, bevor Sie diesen in den Röhrelement-Steckplatz stecken.
- Es ist normal, dass sich der Maschinenkopf etwas bewegt, wenn Sie zähe Mischungen wie Brotteig verarbeiten.
- Nudelteig: Mehlsorten reagieren unterschiedlich. Wie nötig nach und nach jeweils 1 EL Wasser zugeben, bis ein glatter Nudelteig entsteht.

- 1 Drücken Sie den Maschinenkopf-Freigabehebel nach unten und klappen Sie den Maschinenkopf sanft hoch.
- 2 Setzen Sie die Schüssel auf und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
- 3 Den Röhrelement-Anschlussschutz am Röhrelement-Steckplatz anbringen. Bitte beachten: Den Röhrelement-Anschlussschutz nur dann anbringen, wenn Sie den Schneebesen oder das Flexi-Röhrelement benutzen wollen.
- 4 Das gewünschte Röhrelement in den Steckplatz stecken Sie werden ein Klicken hören, wenn es fest sitzt. (Bei Verwendung des Knethakens den abnehmbaren Schutz hochschieben und drehen, bis er in den Röhrelement-Anschluss eingreift.)
- 5 Die zu mixenden Zutaten in die Schüssel geben.
- 6 Drücken Sie den Maschinenkopf-Freigabehebel nach unten und klappen Sie den Maschinenkopf sanft herunter.
- 7 Schließen Sie das Gerät an den Netzstrom an.
- 8 Den manuellen Modus wählen.
- 9 Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Stufe. Verwenden Sie die Pulsfunktion (P) für kurze, stoßweise Mixvorgänge.
- 10 Nach Ende der Verarbeitung den Netzstecker ziehen. Den Maschinenkopf anheben, ihn gut festhalten und das Röhrelement aus dem Steckplatz ziehen.

### **Hinweise und Tipps**

- Um alle Zutaten komplett zu vermengen, die Maschine regelmäßig stoppen und das Mischgut mit dem Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben.
- Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern.
- Verwenden Sie den Spritzschutz, wenn Sie große Mengen (inkl. Teig) verarbeiten, um ein Herauspritzen der Zutaten zu vermeiden.

### **Hinweise und Tipps - Schneebesen**

- Eier sollten zum Schlagen am besten Raumtemperatur haben.
- Vor dem Zubereiten von Eischnee sicherstellen, dass sich keine Spuren von Fett oder Eigelb an Schneebesen oder Schüssel befinden.
- Mayonnaise: Für beste Ergebnisse die Zutaten nach Hinzufügen des Öls nach unten schaben und weitere 10 Sekunden bei Höchstgeschwindigkeit schlagen.
- Rührteige: Zuerst Mehl in die Schüssel geben, dann die Flüssigkeit hinzufügen und alle Zutaten bei niedrigster Geschwindigkeit verrühren.

### **Hinweise und Tipps - Flexi-Röhrelement**

- Für beste Backresultate Butter und Margarine immer bei Raumtemperatur verwenden.

### **Hinweise und Tipps - Knethaken**

- Die Zutaten vermengen sich am besten, wenn Sie zuerst die Flüssigkeit hineingeben.
- Die Maschine ab und zu stoppen und den Teig vom Knethaken abstreifen.
- Mehl - Je nach Mehlsorte kann die erforderliche Flüssigkeitsmenge variieren. Die Klebrigkeit des Teigs wirkt sich deutlich auf den Belastungsgrad der Maschine aus. Das Gerät beim Teigkneten unter Beobachtung halten.
- Um alle Zutaten komplett zu vermischen, die Maschine regelmäßig stoppen und die Mixtur mit dem Spatel von den Seiten der Schüssel und vom Knethaken runterschaben.

## Elektronischer Sensor-Geschwindigkeitsregler

Ihre Küchenmaschine besitzt einen elektronischen Sensor-Geschwindigkeitsregler, der die Geschwindigkeit bei unterschiedlichen Belastungen konstant hält, wie z. B. beim Kneten von Brotteig oder Einrühren von Eiern in Kuchenteig.

Wenn Sie also hören, dass sich während des Betriebs die Geschwindigkeit ändert, ist das normal – die Küchenmaschine passt sich an die jeweilige Belastung und die gewählte Geschwindigkeit an.

## Benutzungstabelle

| L                                                                                  |                             |                     |                                                                                                        |  | <br>(Minuten) |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                    |                                                                                                              | Min                                                                                                  | Max                                                                                                    |                                                                                   |                                                                                                |
|                                                                                    |                             | 600 g                                                                                                | 1,3 kg                                                                                                 | Min<br>↓<br>Max                                                                   | 8–9                                                                                            |
|                                                                                    |                             | 600 g                                                                                                | 2 kg                                                                                                   | Min<br>↓<br>Max                                                                   | 1-3 Min.                                                                                       |
|                                                                                    |                              | 400 g                                                                                                | 750 g                                                                                                  | Min<br>↓<br>Max                                                                   | 60 Sek.<br>↓<br>10 Min.                                                                        |
|                                                                                    |                             |                     |                                                                                                        |  | <br>(Minuten) |
|                                                                                    |                                                                                                              | Min                                                                                                  | Max                                                                                                    |                                                                                   |                                                                                                |
|                                                                                    |                           | 435 g<br> (200 g) | 1,75 kg<br> (800 g) | Min<br>↓<br>3                                                                     | 60 Sek.<br>↓<br>5-14 Min.                                                                      |
|                                                                                    |                           | 300 g                                                                                                | 1 kg                                                                                                   | Min<br>↓<br>2                                                                     | 5                                                                                              |
|  |  <60%<br>H <sub>2</sub> O | 320 g<br> (200 g) | 1,6 kg<br> (1 kg)   | Min<br>↓<br>3                                                                     | 60 Sek.<br>↓<br>5-14 Min.                                                                      |
|  |  >60%<br>H <sub>2</sub> O | 350 g<br> (200 g) | 1,4 kg<br> (800 g)  | Min<br>↓<br>3                                                                     | 60 Sek.<br>↓<br>5-14 Min.                                                                      |



# Benutzungstabelle

| <div>L</div> <div></div>                                                                            | <div></div> |                                                                                       | <div></div> | <div></div> <div>(Minuten)</div> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                      | Min                                                                                          | Max                                                                                   |                                                                                              |                                                                                                                   |
|                                                                                                     |  x 3        |  x 8 | Min<br>↓<br>Max                                                                              | 1½-3                                                                                                              |
|  <div>4-8°C</div>  | 125 ml                                                                                       | 600 ml                                                                                | Min<br>↓<br>Max                                                                              | 2-4                                                                                                               |
|                                                                                                     |  x 3        |  x 6 | Min<br>↓<br>Max                                                                              | 1-2                                                                                                               |
|                    | 0,25 l                                                                                       | 1 l                                                                                   | Min<br>↓<br>Max                                                                              | <div>10 Sek.</div> <div>↓</div> <div>45-50Sek.</div>                                                              |

# Rezepte

---

## Weißbrotteig

500 g Mehl  
5 g Salz  
8 g schnell wirkende Trockenhefe  
280 ml Wasser  
7 g Schmalz oder Butter

- 1 Die Schüssel in die Küchenmaschine einsetzen.
- 2 Wasser in die Schüssel schütten, dann die anderen Zutaten hinzugeben.
- 3 45-60 Sekunden bei niedrigster Geschwindigkeit mixen oder bis sich ein Teig gebildet hat.
- 4 5-14 Minuten auf Stufe 3 kneten.
- 5 Den Teig in eine 900-g-Kastenform geben oder zu Brötchen formen und diese auf ein eingefettetes Backblech legen.
- 6 Mit einem Geschirrtuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 45-60 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
- 7 Bei 200°C 40 Minuten lang backen oder 15-20 Minuten für Brötchen.

## Pizzateig

500 g Mehl  
30 g Olivenöl  
7 g Salz  
7 g Hefe  
300 ml Wasser

- 1 Die Schüssel in die Küchenmaschine einsetzen.
- 2 Alle Zutaten hineingeben.
- 3 Den Knethaken einsetzen und den Maschinenkopf absenken.
- 4 Bei niedrigster Geschwindigkeit 45-60 Sekunden mixen, bis sich ein Teig gebildet hat.
- 5 5-7 Minuten auf Stufe 3 kneten.
- 6 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen.
- 7 Den Teig mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und 30-40 Minuten lang an einem warmen Ort ruhen lassen.
- 8 Halbieren und zu zwei 25-30 cm Pizzaböden ausrollen.
- 9 Auf ein mit Grießmehl bestreutes Backblech legen, die Pizzas belegen und 10-15 Minuten bei 240°C backen.

## Backpflaumen-Marinade

250 g Honig (im Kühlschrank bei 4°C - 5°C aufbewahrt)  
20 g Backpflaumen  
50 ml Wasser

- 1 Alle Zutaten in den Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz geben.
- 2 Den Aufsatz auf die Antriebseinheit aufsetzen.
- 3 Fünf Sekunden lang mit der Pulsfunktion zerkleinern.
- 4 Nach Bedarf verwenden.

(Hinweis: Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz separat erhältlich)

# Verwendung des Mixaufsatzes

## Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen

M1

M2

M3

M4

M5

M6

M7

### **WICHTIG**

- **Keine** heißen Zutaten verarbeiten.
- Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.
- Niemals gefrorene Zutaten mixen, die zu einer festen Masse zusammengefroren sind.
- Niemals gefrorene Obst- oder Gemüsestücke verarbeiten, die größer als 3 x 3 cm sind.

- 1 Den Dichtungsring in den Messereinsatz einlegen und sicherstellen, dass die Dichtung korrekt sitzt.
- 2 Den Messereinsatz an der Unterseite festhalten und in den Mixbecher einsetzen. Im Uhrzeigersinn drehen, bis er fest sitzt.
- 3 Ihre Zutaten in den Mixbecher geben.
- 4 Die Dichtung am Mixerdeckel anbringen und darauf achten, dass sie korrekt sitzt.
- 5 Den Deckel auf den Mixbecher aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis es klickt. Die Einfüllkappe anbringen.
- 6 Den Mixer auf den Hochgeschwindigkeits-Anschluss setzen und durch Drehen im Uhrzeigersinn einrasten.
- 7 Den manuellen Modus wählen.
- 8 Auf maximale Geschwindigkeit stellen. Auf den Start-Stopp-Knopf drücken.

### **Hinweise und Tipps**

- Um Mayonnaise zu machen, alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer geben. Bei laufendem Gerät das Öl langsam durch das Tröpfelloch im Deckel hinzugießen.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips, müssen evtl. zwischendurch nach unten geschabt werden. Lässt sich die Mischung zu schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben.

### **Smoothies**

- Zuerst die Flüssigkeit einfüllen.
- Gefrorene Zutaten zunächst 15 Minuten auftauen lassen, bevor Sie sie in den Mixer geben.

# Benutzungstabelle

| N                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <br>MAX |  | <br>(Sek.) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|     <br>4-8°C | 1,5 l                                                                                    | Max                                                                               | 30-60                                                                                       |
|               | 1,2 l                                                                                    | Max                                                                               | 15-30                                                                                       |
|   <br>20x40x35 mm                                                                                                                                                               | 6<br>(125 g)                                                                             | P                                                                                 | 15-30                                                                                       |

## **Babynahrung**

200 g rohes Rindfleisch (in 2-cm-Würfel geschnitten)

200 g rohe Möhren (in 2-cm-Würfel geschnitten)

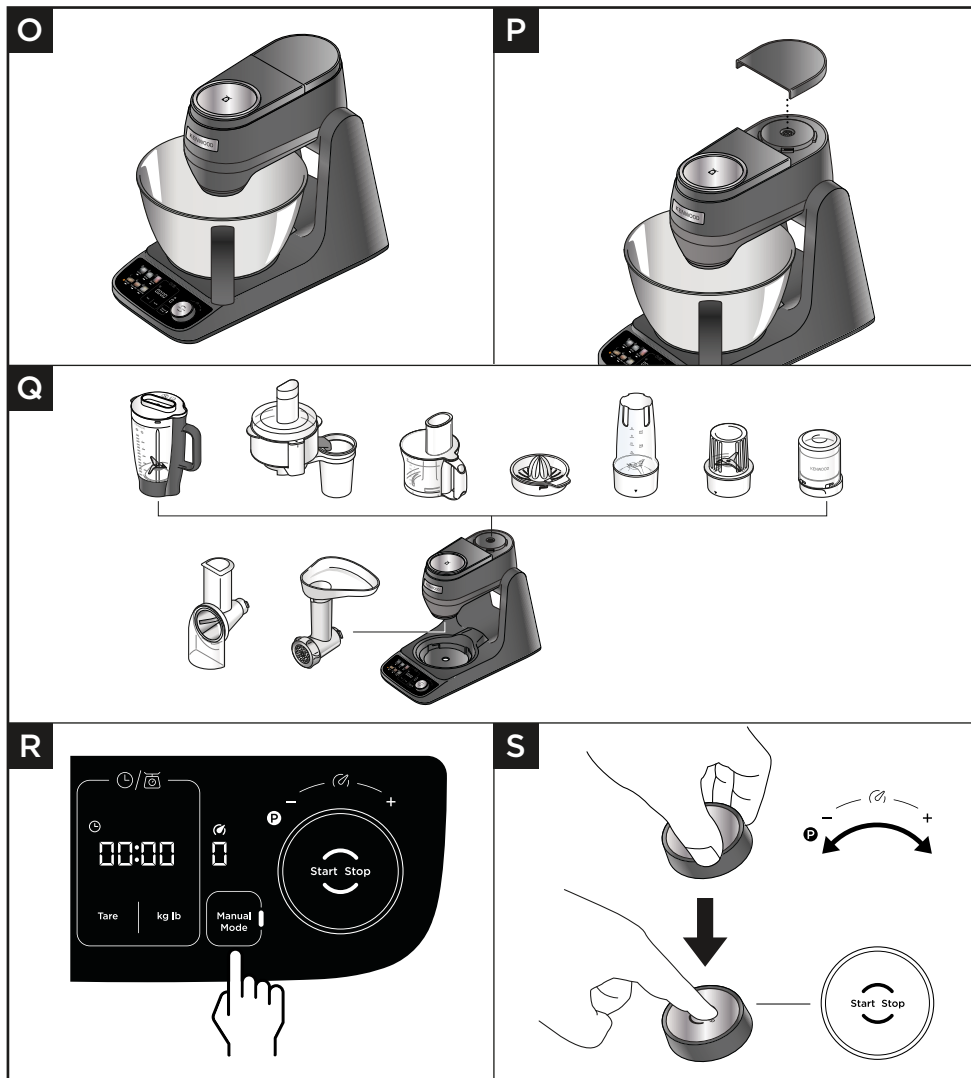
200 g rohe Kartoffeln (in 2-cm-Würfel geschnitten)

### **Zubereitung**

- 1 Das gewürfelte Rindfleisch in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Aufkochen und 1 Stunde kochen lassen.
- 2 Die gewürfelten Möhren und Kartoffeln in einen anderen Topf mit kochendem Wasser geben. Aufkochen und 30 Min. kochen lassen.
- 3 Das Rindfleisch, die Möhren und Kartoffeln abschütten, dabei 250 ml Kochwasser zurückbehalten. Das Rindfleisch, Gemüse und Wasser vor dem Verarbeiten auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- 4 Das Rindfleisch, die Möhren und Kartoffeln in den Mixer geben, das zurückbehaltene Kochwasser hinzuschütten.
- 5 Mit maximaler Geschwindigkeit 15 Sekunden lang mixen.
- 6 Den Inhalt von den Seiten des Mixbechers nach unten streichen und umrühren.
- 7 Mit hoher Geschwindigkeit mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

# Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Aufsätze

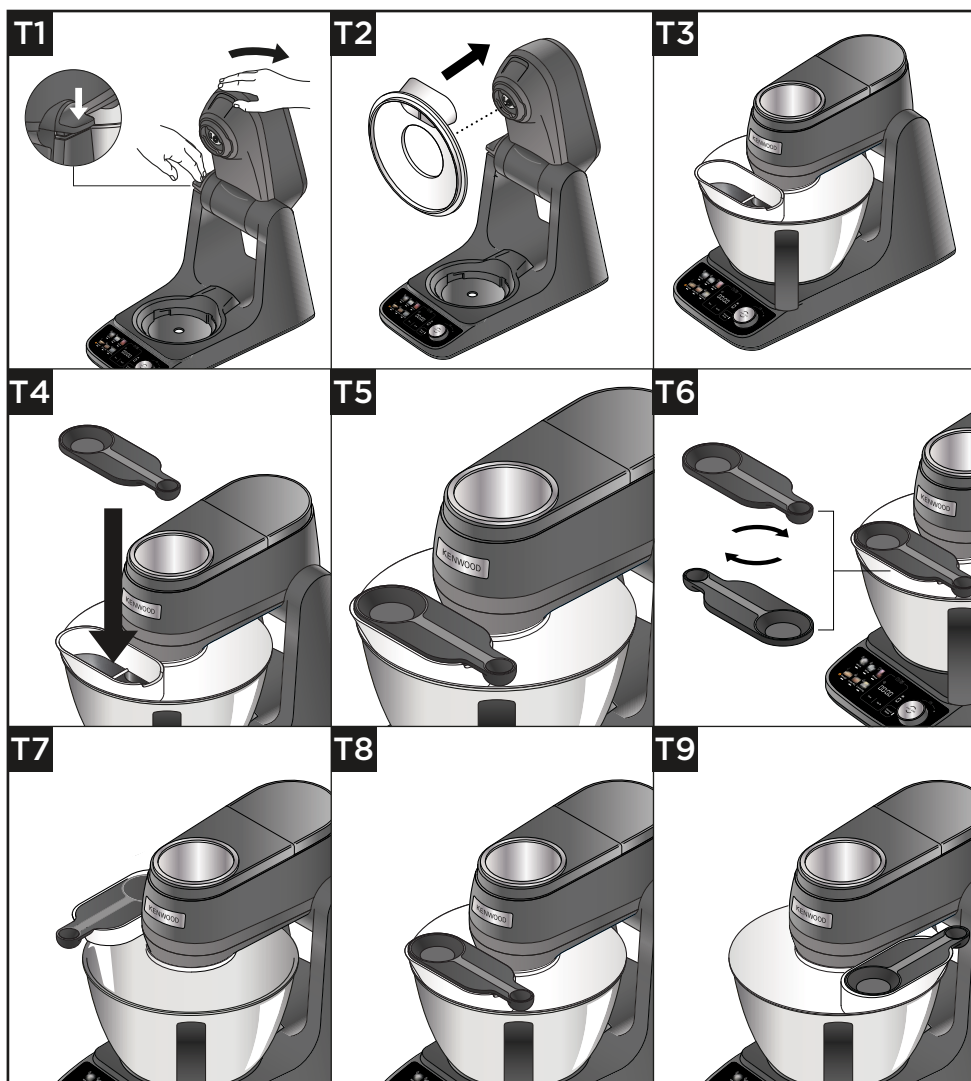
## Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



- 1 Den Deckel des Hochgeschwindigkeits-Anschlusses (falls vorhanden) abnehmen.
  - 2 Das Rührelement gemäß seiner speziellen mitgelieferten Anweisungen einsetzen.
  - 3 Den manuellen Modus wählen.
  - 4 Die passende Geschwindigkeit wählen (siehe Schnellstartanleitung, die mit dem gekauften Rührelement mitgeliefert wurde) und zum Starten auf den Start-Stopp-Knopf drücken. Für kurze Schübe die Pulstaste (P) betätigen.
- Weitere Aufsätze für Ihre Küchenmaschine sind separat erhältlich. Einzelheiten finden Sie bei [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

# Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes

## Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



### Wichtige Informationen

- Während des Mixens können Zutaten über den Schacht des Spritzschutzes direkt in die Schüssel gegeben werden.
- Es ist nicht nötig, den Spritzschutz abzunehmen, um Rührelemente auszuwechseln.



- 1 Den Maschinenkopf anheben, bis er einrastet.
- 2 Die Schüssel auf den Sockel aufsetzen.
- 3 Den Spritzschutz auf die Unterseite des Maschinenkopfes drücken, bis er fest sitzt. Den Schacht in die gezeigte Position bringen.
- 4 Das gewünschte Rührelement einstecken.
- 5 Den Maschinenkopf absenken.

Hinweis: Nachdem der Spritzschutz angebracht wurde, kann er um 90 Grad nach links oder rechts gedreht werden, je nachdem in welcher Position der Mixer verwendet werden soll.

- 6 Zum Entfernen des Spritzschutzes den Maschinenkopf anheben, bis er einrastet, dann den Spritzschutz runterziehen.
- 7 Der Messlöffel kann auch zum Abdecken des Füllschachts verwendet werden. Um ihn zu befestigen, den Messlöffel auf den Füllschacht stecken und festdrücken.

Hinweis: Der Messlöffel passt in beide Richtungen auf den Füllschacht.

# Verwendung der Wiegefunktion

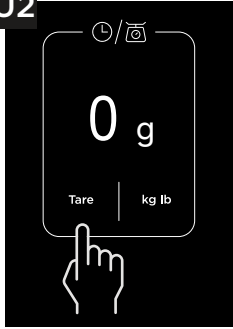
## Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



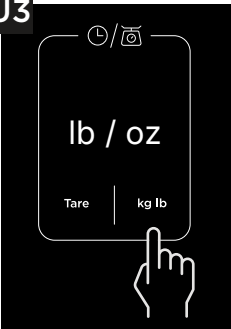
**U1**



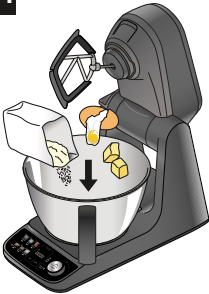
**U2**



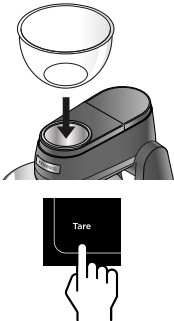
**U3**



**U4**



**U5**



**U6**



**U7**



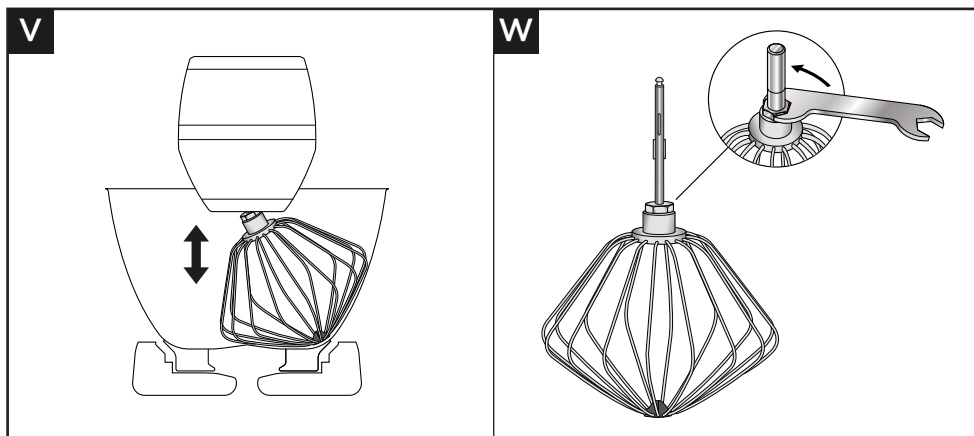
### Wichtige Informationen

- Das Gerät zum Wiegen immer auf eine trockene, ebene, stabile Fläche stellen.
- Während des Wiegens den Mixer oder die Schüssel nicht umstellen, nicht anstoßen und keinen Druck auf sie 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.
- Die Wiegefunktion kann vor der Wahl eines Presets oder im manuellen Modus zum Wiegen von Zutaten verwendet werden.
- Die Wiegefunktion kann nicht benutzt werden, während das Gerät läuft.  
Bitte beachten: Beim Wiegen auf der Wiegefläche des Maschinenkopfes immer ein Wiegegefäß (z. B. eine Schüssel) verwenden.

- 1 Vor dem Hinzufügen von Zutaten immer die Schüssel an der Antriebseinheit anbringen oder das Wiegegefäß auf die Wiegefläche stellen.
- 2 Einstöpseln – das Display wird 00.00 anzeigen.
- 3 Einmal auf die Tare-Taste drücken, worauf das Display aufleuchtet.
- 4 Die kg/lb-Taste drücken, um auf Gramm oder Unzen einzustellen. Das Display kehrt beim Anschalten automatisch auf kg/g zurück.
  - Das Gerät wiegt in Stufen von 1 Gramm. Zum Wiegen von kleinen Mengen empfiehlt es sich, zum Messen einen Tee- oder Esslöffel zu verwenden.
  - Zum Nullstellen einmal auf die Tare-Taste drücken.
- 5 Die Zutaten wiegen:
  - Zutaten direkt in die Schüssel geben.
  - Oder bei abgesenktem Maschinenkopf ein Wiegegefäß auf die silberne Platte stellen und die Zutaten hineingeben.
- 6 Nachdem alle Zutaten gewogen wurden, entweder eine Geschwindigkeit oder ein Preset wählen, um die Maschine in Gang zu setzen.

## Röhrelement-Verstellung – Schneebesen

### Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



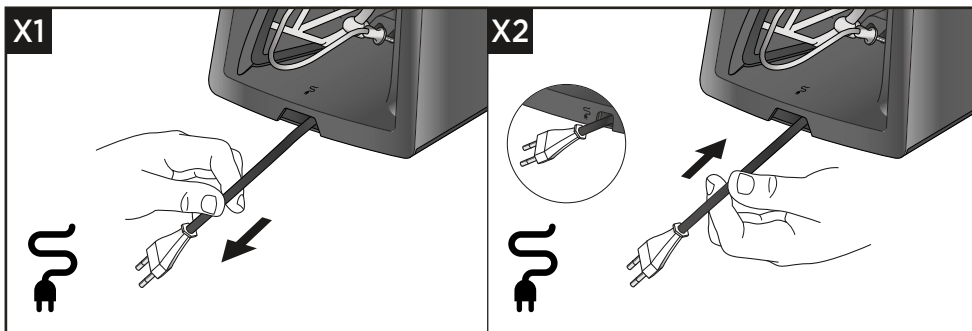
### Wichtige Informationen

- Das Flexi-Rührelement und der Knethaken sind nicht verstellbar.
- Der Schneebesen sollte den Boden der Schüssel beinahe berühren. Falls nötig, die Höhe mit Hilfe eines geeigneten Schraubenschlüssels anpassen.

KHC40 = 15 mm

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.
  - 2 Den Maschinenkopf anheben und den Schneebesen einschieben.
  - 3 Klappen Sie den Kopf nach unten. Wenn Sie den Abstand ändern müssen, klappen Sie den Maschinenkopf wieder hoch und nehmen Sie das Rührelement ab.
  - 4 Lösen Sie die Mutter mit dem beiliegenden Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts zu verstellen. 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 an der Küchenmaschine an und klappen Sie den Maschinenkopf nach unten. (Prüfen Sie seine Position – siehe obige Punkte.)
  - 7 Wiederholen Sie die oben genannten Schritte nach Bedarf, bis das Rührelement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest an.
- Bitte beachten: Der abgebildete Schraubenschlüssel dient nur Illustrationszwecken und ist nicht im Lieferumfang enthalten.

## Kabelfach



- 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 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 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. Vertreiber 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 Vertreibern 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 Vertreiber 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“**



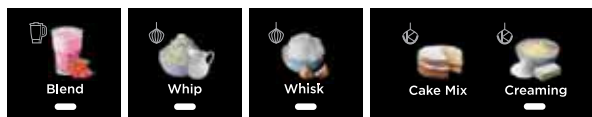
Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

## Fehlerbehebung

| Problem                                                                                                                   | Ursache                                                                                         | Lösung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gerät hört im Betrieb auf zu funktionieren.                                                                               | Kein Strom.                                                                                     | Überprüfen, dass der Stecker des Geräts in der Steckdose steckt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                           | Maschine überlastet; maximale Kapazität überschritten / Dauerbetrieb von 30 Min. überschritten. | Den Geschwindigkeitsregler auf AUS stellen, einige Sekunden warten und dann erneut eine Geschwindigkeit wählen. Das Gerät sollte sofort wieder starten.<br>Wenn das Gerät nicht startet, den Drehregler auf „0“ zurücksetzen, den Stromstecker ziehen und 30 Minuten warten, bevor Sie einen erneuten Start versuchen.<br>Höchstmengen in der Empfehlungstabelle prüfen. |
|                                                                                                                           | Anschlussdeckel nicht angebracht oder nicht verriegelt.                                         | Überprüfen, dass der/die Anschlussdeckel richtig angebracht ist/sind.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Hochgeschwindigkeits-Aufsätze funktionieren nicht.                                                                        | Aufsatz nicht richtig eingesetzt oder verriegelt.                                               | Überprüfen, dass Aufsatz richtig eingesetzt ist.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Bewegung auf der Arbeitsfläche.                                                                                           | Standfüße des Geräts verschmutzt oder nass.                                                     | Regelmäßig überprüfen, dass Standfüße sauber und trocken sind.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Mixaufsatz leckt an der Messereinheit.                                                                                    | Dichtung fehlt.<br>Dichtung falsch eingelegt.<br>Dichtung beschädigt.                           | Prüfen, ob Dichtung korrekt eingesetzt und intakt ist.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Display zeigt schwankendes Gewicht an.                                                                                    | Antriebseinheit wurde während des Wiegens bewegt.                                               | Das Gerät vor dem Wiegen immer auf eine trockene, ebene Fläche stellen. Die Antriebseinheit während des Betriebs der Wiegefunktion nicht bewegen. Die Anzeige jeweils auf null stellen, bevor Sie die nächste Zutat wiegen.                                                                                                                                              |
|                                                                                                                           | Stromkabel zu straff gespannt.                                                                  | Um eine präzise Gewichtsanzeige zu gewährleisten, ist darauf zu achten, dass das Stromkabel nicht zu straff gespannt ist.<br>Während des Wiegens keine Gegenstände auf oder dicht neben die Küchenmaschine stellen.                                                                                                                                                      |
| Maschinenkopf lässt sich nicht mit eingesetztem Flexi-Rührelement absenken. Flexi-Rührelement schlägt gegen die Schüssel. | Rührelement-Steckplatz falsch positioniert.                                                     | Den Maschinenkopf anheben und in der angehobenen Position arretieren. Das Rührelement packen und um 90 Grad im Uhrzeigersinn drehen. Den Maschinenkopf abzusenken versuchen. Wiederholen, bis sich der Maschinenkopf absenken lässt                                                                                                                                      |

# Italiano

- Informazioni importanti sulla sicurezza 164-166
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica 166
- Cura e pulizia 167-168
- Elenco delle parti 169-170
- Utilizzo delle preimpostazioni regolabili 171-182



171-173   174-176   177-179   180-182

- Utilizzo delle preimpostazioni di Auto Sense 183-185
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 183-184
  - Tabella per l'utilizzo 185
- Utilizzo dell'impastatrice - Funzionamento manuale 186-191
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 186-188
  - Tabella per l'utilizzo 189-190
  - Ricette 191
- Utilizzo dell'accessorio frullatore 192-194
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 192-193
  - Tabella per l'utilizzo 193
  - Ricette 194
- Utilizzo dell'impastatrice - Accessori 195
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 195
- Montare e usare il paraschizzi 196-197
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 196-197
- Utilizzo della funzione di pesatura 198-199
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 198-199
- Regolazione dell'utensile - Frusta 199-200
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 199-200
- Vano avvolgicavo 200
- Manutenzione e assistenza tecnica 201
- Guida alla risoluzione dei problemi 202



# Informazioni importanti sulla sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette. (L'etichetta di classificazione sulla base della macchina non deve essere rimossa). Lavare le parti, vedere: Cura e pulizia”.
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere sostituiti da Kenwood o da un riparatore autorizzato da Kenwood per evitare pericoli.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente:
  - prima di montare o rimuovere i coperchi degli attacchi/utensili/accessori;
  - dopo e quando non sono in uso;
  - prima della pulizia.
- **Non** azionare l'apparecchio più a lungo di quanto specificato qui di seguito senza periodi di pausa. Tritare continuamente per lunghi periodi può danneggiare l'apparecchio.

| Funzione/Accessorio | Massimo tempo di azionamento | Periodo di pausa tra azionamenti                                               |
|---------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Gancio impastatore  | 15 minuti                    | Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare per 15 minuti |
| Frullatore          | 60 secondi                   |                                                                                |

- Prestare attenzione quando si maneggiano lame affilate, quando si svuota il contenitore e durante la pulizia.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima di procedere al montaggio, smontaggio o pulizia.
- Tenere le dita lontane dalle parti in movimento e dagli accessori montati. Non mettere mai le mani/le dita nel meccanismo a cerniera.
- Tenere **sempre** parti del corpo, capelli, gioielli e indumenti larghi lontani dalle parti in movimento e dagli accessori.
- **Non** lasciare **mai** l'impastatrice incustodita quando è in funzione.
- **Non** utilizzare mai un apparecchio danneggiato. Sottoporlo a controllo o riparazione: fare riferimento alla sezione “Manutenzione e assistenza tecnica”.
- **Non** lasciare mai srotolato il cavo elettrico, c'è il rischio che possa essere tirato da un bambino.
- **Non** bagnare mai l'alimentatore, il cavo elettrico o la spina.
- **Accertarsi** che non vi siano utensili per la ciotola montati o conservati nella ciotola stessa quando si utilizzano gli attacchi.
- Quando si utilizza un utensile per ciotole, **accertarsi** che la ciotola sia sempre inserita durante il funzionamento dell'apparecchio.
- **Non** utilizzare più di un attacco (presa dell'utensile per ciotola o attacco ad alta velocità) alla volta.
- **Non** utilizzare mai un accessorio non autorizzato.
- Quando si utilizza un accessorio, leggere le istruzioni di sicurezza in dotazione.
- Prestare attenzione quando si rimuovono gli utensili della ciotola dopo un uso prolungato, poiché potrebbero surriscaldarsi.

- **Non** superare mai le quantità e le velocità massime indicate nella Tabella di utilizzo consigliato.
- Prestare attenzione quando si solleva questo apparecchio. Assicurarsi che la testa sia correttamente bloccata in posizione abbassata e che la ciotola, gli utensili, i coperchi degli attacchi e il cavo siano ben saldi prima di sollevarli.
- Quando si sposta l'apparecchio, prenderlo sempre dalla base e dalla testa dell'impastatrice.
- **Non** spostare né regolare la testa dell'impastatrice con un accessorio montato, perché l'impastatrice planetaria potrebbe diventare instabile.
- **Non** utilizzare il dispositivo vicino al bordo o se sporge dal piano di lavoro né applicare forza ad un accessorio quando installato, poiché ciò potrebbe rendere l'unità instabile e farla ribaltare, il che potrebbe causare un infortunio.
- Il cavo di alimentazione corto viene utilizzato per ridurre il rischio di rimanere impigliati o di inciampare.
- È possibile utilizzare prolunghe se usate con precauzione.
- Se si utilizza una prolunga:
  1. La portata elettrica della prolunga deve essere almeno uguale o superiore a quella dell'apparecchio. uguale o superiore a quella dell'apparecchio.
  2. Il cavo deve essere disposto in modo tale da non coprire il piano di lavoro o il piano del tavolo dove potrebbe essere tirato dai bambini o vi si può inciampare involontariamente.
  3. La prolunga deve essere un cavo a 3 fili con messa a terra. La potenza elettrica dell'apparecchio è indicata nella parte inferiore dell'unità.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati onde evitare che giochino con la macchina.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
- **Attenzione:** la funzione di pesatura non deve essere utilizzata per scopi medici.

### **Sicurezza dell'accessorio frullatore**

- **RISCHIO DI SCOTTATURE:** i liquidi caldi potrebbero fuoriuscire dall'apparecchio a causa dell'improvviso spruzzo di vapore e devono essere lasciati raffreddare a temperatura ambiente prima di essere versati nel bicchiere o prima di essere frullati.
- Tenere le mani fuori dal frullatore mentre è collegato all'alimentazione elettrica.
- L'apparecchio non funzionerà se gli accessori non sono montati correttamente.
- Si sconsiglia la lavorazione di spezie dure in quanto potrebbero danneggiare le parti in plastica.
- Se si verificano vibrazioni eccessive quando si utilizza un accessorio, ridurre la velocità o fermare la macchina e rimuovere alcuni dei contenuti.

- Gli accessori verranno danneggiati e potrebbero causare lesioni se il meccanismo di interblocco è soggetto ad eccessive sollecitazioni.
- **Non** montare mai il gruppo lame sul gruppo motore senza la caraffa/borraccia del frullatore montate.
- Il bordo della base della caraffa viene installato in fase di produzione e non si dovrebbe mai tentare di rimuoverlo.
- ATTENZIONE: utilizzare il frullatore solo con il coperchio in posizione. Per ulteriori dettagli, consultare il manuale di istruzioni e la Guida rapida.
- Utilizzare la caraffa solo con il gruppo lame in dotazione.
- **Non** avviare **mai** il frullatore a vuoto.
- Ricette di frullati: non frullare mai ingredienti congelati che abbiano formato una massa solida durante il congelamento. Rompere la massa prima di versarla nella caraffa.
- **Non** lavorare spezie come chiodi di garofano, aneto e semi di cumino poiché potrebbero danneggiare le parti in plastica.
- **Non** utilizzare il frullatore come contenitore. Deve rimanere vuoto prima e dopo l'uso.
- **Non** frullare mai più della quantità massima indicata sulla caraffa, e ancora meno nel caso di liquidi schiumosi come i frappè.
- **Non** frullare mai frutta o verdura surgelata di dimensioni superiori a 3 cm x 3 cm.
- **Non** mettere mai le mani nella caraffa quando è posizionata sulla base. Se è necessario spingere verso il basso gli alimenti utilizzando uno strumento adeguato, come una spatola.

### Consumo energetico

- Con il controllo della velocità in posizione "O" - Passaggio automatico alla modalità OFF: non applicabile.
- Con il motore in funzionamento continuo, dopo circa 30 minuti si spegnerà per proteggere il motore. Dopo altri 20 minuti il prodotto passerà alla modalità off.
- Potenza in modalità OFF:  $\leq 0,3$  W.

## Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

## Cura e pulizia

---

- Spegnerne sempre e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
- Per una pulizia più facile lavare sempre le parti immediatamente dopo l'uso.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima dell'uso.

### Corpo motore

- Pulire con un panno umido e asciugare (compresi i piedini sul lato inferiore della macchina).
- Non usare mai abrasivi né immergere in acqua.
- Assicurarsi che i piedi sulla base dell'impastatrice siano puliti.

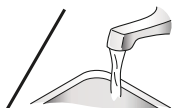
### Ciotola e accessori

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

### Frullatore

- Smontare completamente l'accessorio prima di pulirlo.
- Maneggiare con cura il gruppo lame, poiché è estremamente affilato.
- Il gruppo lame deve essere pulito con una spazzola e risciacquato sotto l'acqua corrente.

Y



## Elenco delle parti



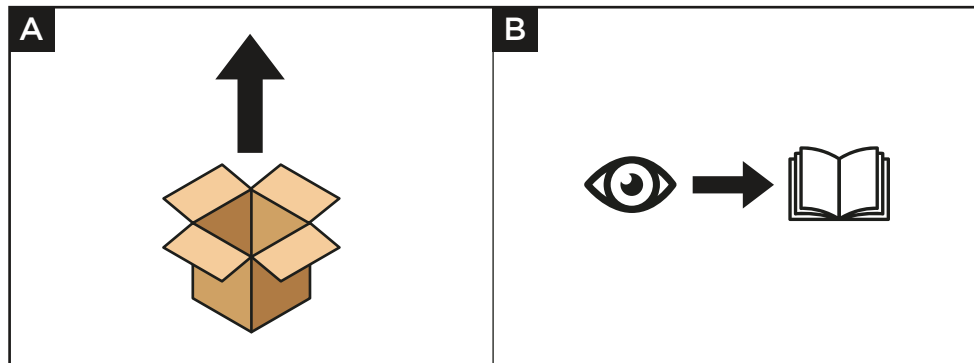
## Legenda

- ① Coperchio attacco ad alta velocità
- ② Attacco ad alta velocità
- ③ Base di pesatura
- ④ Testa dell'impastatrice
- ⑤ Attacco accessorio
- ⑥ Ciotola
- ⑦ Acceso/Spento e controllo della velocità
- ⑧ Corpo motore
- ⑨ Leva di rilascio della testa
- ⑩ Vano portautensili
- ⑪ Vano avvolgicavi
- ⑫ Frusta gommata
- ⑬ Gancio impastatore con protezione rimovibile
- ⑭ Frusta a filo
- ⑮ Protezione per il mozzo per accessori
- ⑯ Cucchiaino di misurazione
- ⑰ Paraschizzi

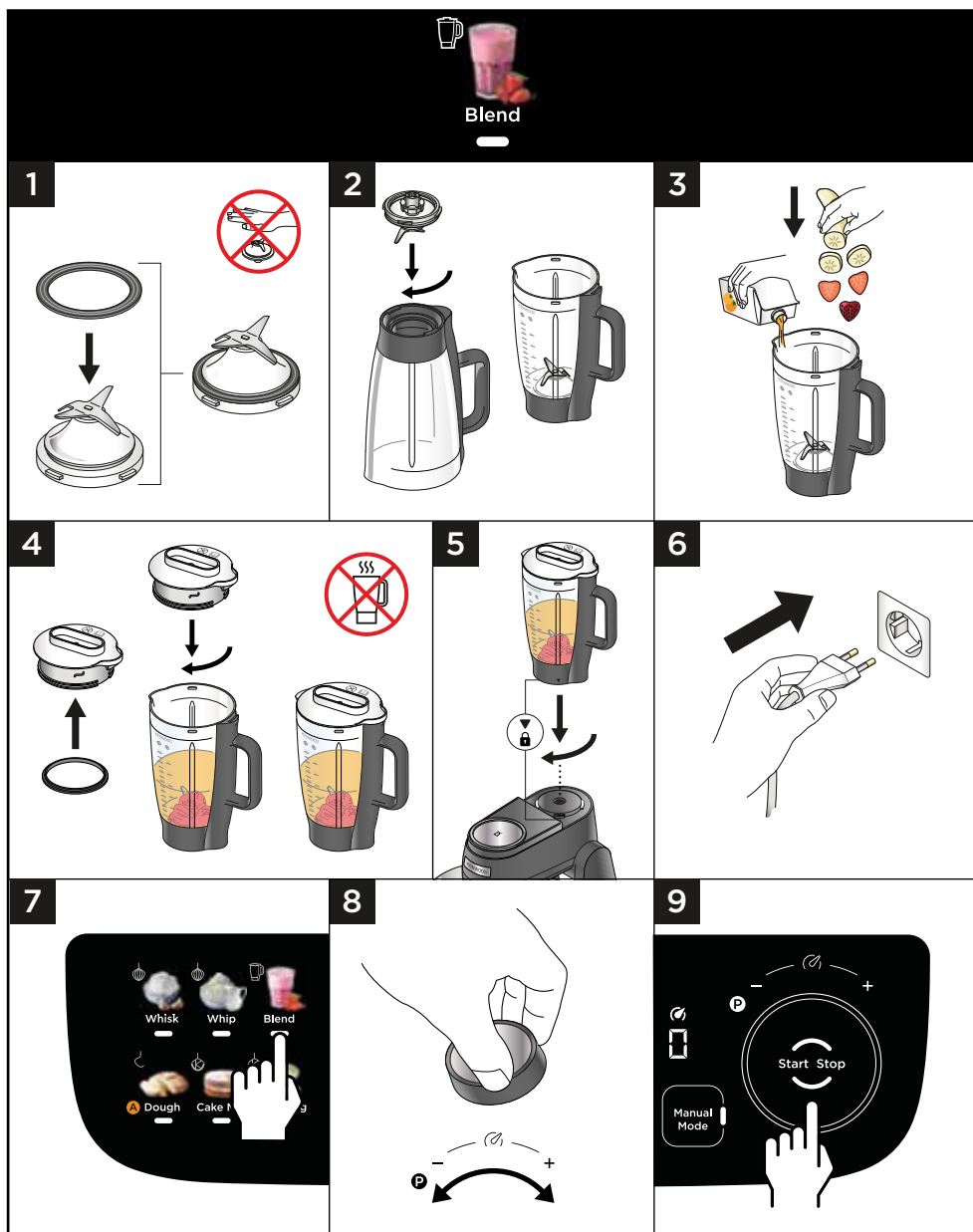
## Accessori opzionali

Per ulteriori informazioni su come ordinare accessori / manuali di istruzioni per gli accessori opzionali non inclusi nella propria confezione, visitare [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o il sito web specifico per il proprio paese.

- ⑱a Coperchio con foro per gocciolamento del liquido
- ⑱b Guarnizione del coperchio
- ⑱c Caraffa
- ⑱d Anello di tenuta dell'unità lame
- ⑱e Unità delle lame



## Utilizzo delle preimpostazioni regolabili





### Informazioni importanti

- **Non** lavorare ingredienti caldi
- Si verificano perdite se la guarnizione è danneggiata o montata in modo errato.
- Non frullare mai ingredienti congelati che abbiano formato una massa solida.
- Non frullare mai frutta o verdura surgelata di dimensioni superiori a 3 cm x 3 cm.
- Lasciare scongelare la frutta e la verdura congelata per 15 minuti prima di procedere alla lavorazione.
- Le miscele dense potrebbero richiedere una raschiatura. Se la miscela è difficile da lavorare, aggiungere altro liquido.
- Se necessario, ripetere la preimpostazione fino a ottenere la consistenza desiderata.
- Si sconsiglia la lavorazione di spezie, poiché potrebbero danneggiare le parti in plastica.
- È possibile utilizzare la manopola di controllo durante la seconda fase di miscelazione continua della preimpostazione per prolungare il tempo necessario.

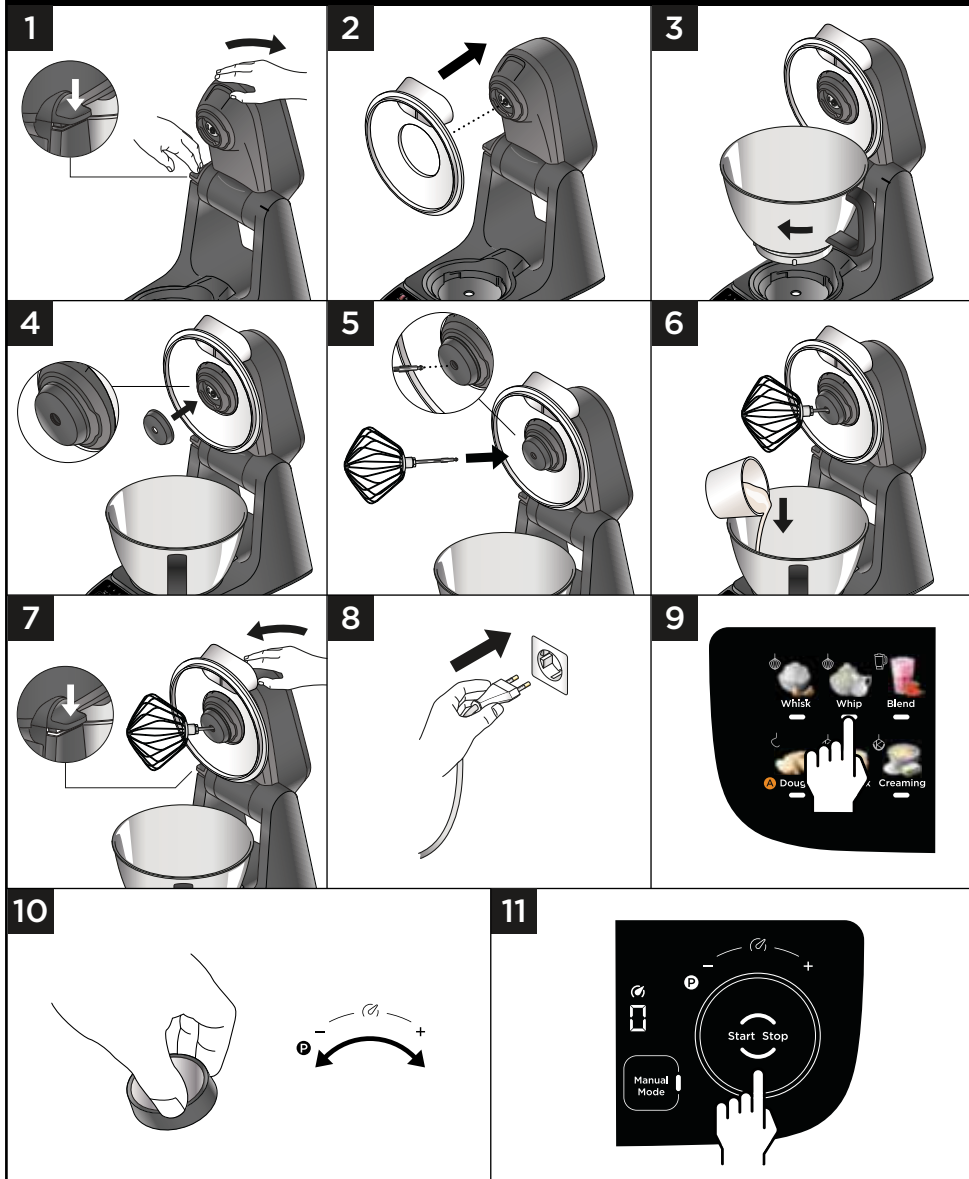
- 1 Inserire l'anello di tenuta nel gruppo lame, assicurandosi che la guarnizione sia posizionata correttamente.
- 2 Afferrare la parte inferiore del gruppo lame e inserire le lame nel calice, ruotando in senso orario fino a quando non sono fissate.
- 3 Versare gli ingredienti nel calice.
- 4 Montare la guarnizione sul coperchio del frullatore, assicurandosi che sia posizionata correttamente.
- 5 Inserire il coperchio nel calice e ruotarlo in senso orario finché non scatta. Inserire il tappo di riempimento.
- 6 Posizionare il frullatore sulla presa ad alta velocità e ruotare in senso orario per bloccarlo saldamente in posizione.
- 7 Collegare all'alimentazione.
- 8 Selezionare il programma di miscelazione preimpostato. Per aumentare il tempo, ruotare la manopola in senso orario; per diminuire il tempo, ruotare la manopola in senso antiorario.
- 9 Premere il pulsante "Start/Stop" per avviare la preimpostazione
- 10 Il timer inizierà il conto alla rovescia fino a zero mentre la preimpostazione è in esecuzione. L'apparecchio si fermerà al termine della sequenza preimpostata.
- 11 Per mettere in pausa la preimpostazione, premere il pulsante "Stop/Start".
- 12 Per interrompere e annullare la lavorazione mentre la preimpostazione è in esecuzione, premere il pulsante "Stop/Start" seguito da uno dei seguenti pulsanti:
  - Qualsiasi altro pulsante Preimpostazione
  - Pulsante Manuale
  - Pulsante Tara
  - Pulsante kg/lb

### Suggerimenti e consigli

- Utilizzare questa preimpostazione per frullare bevande, frullati, zuppe e salse.
- Le miscele dense potrebbero richiedere una raschiatura. Se la miscela è difficile da lavorare, aggiungere altro liquido.
- Se necessario, ripetere la preimpostazione fino a ottenere la consistenza desiderata.

Tabella per l'utilizzo

|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                 | <br>Max | <br>(secs) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Blend<br> |                                                                                                | 1,2 L                                                                                    | 55<br>(30-85)                                                                               |
|                                                                                                                                                                                | <br><br>4-8°C | 1,5 L                                                                                    | 55<br>(30-85)                                                                               |



### Informazioni importanti

- Assicurarsi di aver rimosso la protezione rimovibile del gancio impastatore dal mozzo per accessori prima di inserire la protezione del mozzo stesso.
- È necessario montare il paraschizzi prima di inserire la protezione del mozzo per accessori e l'accessorio stesso.
- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare una crema fredda con un contenuto di grassi del 35%.
- Se si utilizza una crema con un contenuto di grassi superiore o inferiore o con additivi, regolare il tempo preimpostato utilizzando la manopola di comando.
- La manopola di comando può essere utilizzata durante la lavorazione per prolungare il tempo, se necessario.

- 1 Premere verso il basso sulla leva di rilascio della testa e sollevare delicatamente la testa dell'impastatrice.
- 2 Montare il paraschizzi (fare riferimento alla sezione "Montaggio e utilizzo del paraschizzi").
- 3 Montare la ciotola - ruotare in senso orario per bloccare in posizione.
- 4 Montare la protezione del mozzo per accessori sull'attacco dell'accessorio.
- 5 Inserire la frusta nell'attacco dell'utensile: quando è fissata saldamente, si sentirà un "clic".
- 6 Versare la panna nella ciotola.
- 7 Premere verso il basso la leva di rilascio della testa e abbassare delicatamente la testa.
- 8 Collegare all'alimentazione.
- 9 Selezionare la preimpostazione Frusta (Panna montata).
- 10 Per aumentare il tempo, ruotare la manopola in senso orario; per diminuire il tempo, ruotare la manopola in senso antiorario.
- 11 Premere il pulsante "Start/Stop" per avviare la preimpostazione.
- 12 Il timer inizierà il conto alla rovescia fino a zero mentre la preimpostazione è in esecuzione. L'apparecchio si fermerà al termine della sequenza predefinita.
- 13 Per mettere in pausa la preimpostazione premere il pulsante "Stop/Start".
- 14 Per interrompere e annullare la lavorazione mentre la preimpostazione è in esecuzione, premere il pulsante "Stop/Start" seguito da uno dei seguenti pulsanti:
  - Qualsiasi altro pulsante Preimpostazione
  - Pulsante Manuale
  - Pulsante Tara
  - Pulsante kg/lb

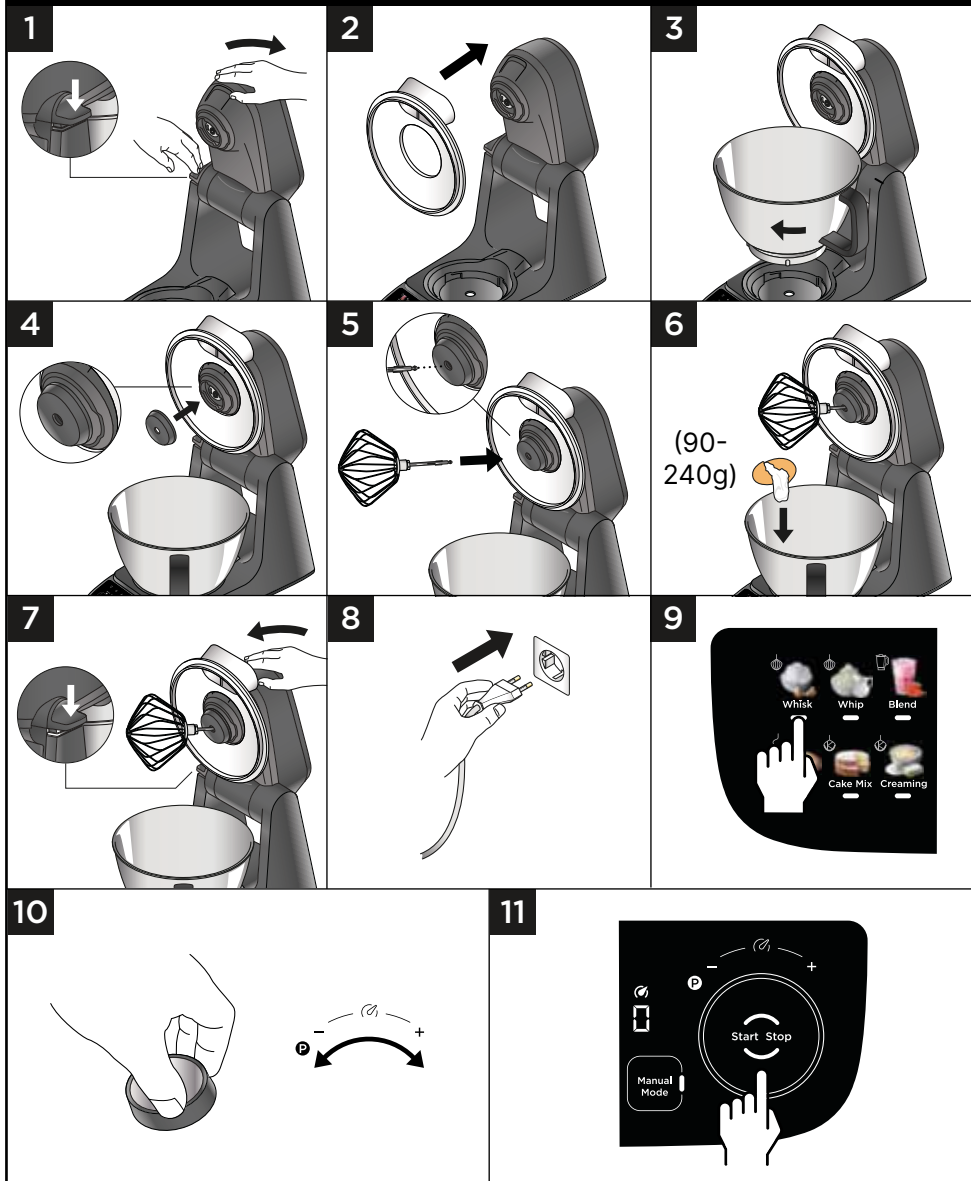
### Suggerimenti e consigli

- Utilizzare questa preimpostazione per montare una panna soffice in pochi secondi.

# Tabella per l'utilizzo

| <div>   <div>Whip</div> </div> |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                 | <div>  <div>(sec)</div> </div>                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                  | <div>  <div>4-8°C</div> <div>≤35%</div>  </div> | <div>  <div>4-8°C</div> <div>&gt;35%</div>  </div> |
| <200 ml                                                                                                                                                                                          | <210                                                                                                                                                                                                              | <180                                                                                                                                                                                                                 |
| 200 ml - <250 ml                                                                                                                                                                                 | 100 - 130                                                                                                                                                                                                         | 60 - 90                                                                                                                                                                                                              |
| 250 ml - <450 ml                                                                                                                                                                                 | 85 - 115                                                                                                                                                                                                          | 50 - 80                                                                                                                                                                                                              |
| 450 ml - 500 ml                                                                                                                                                                                  | 105 - 135                                                                                                                                                                                                         | 60 - 90                                                                                                                                                                                                              |
| >500 ml - 600 ml                                                                                                                                                                                 | 130 - 160                                                                                                                                                                                                         | 80 - 110                                                                                                                                                                                                             |

Nota: questa tabella è puramente indicativa e i risultati variano a seconda del tipo di panna, della quantità e della temperatura della panna.



### **Informazioni importanti**

- Assicurarsi di aver rimosso la protezione rimovibile del gancio impastatore dal mozzo per accessori prima di inserire la protezione del mozzo.
- È necessario montare il paraschizzi prima di inserire la protezione del mozzo per accessori e l'accessorio stesso.
- Assicurarsi che la ciotola sia asciutta e priva di grasso.
- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare uova fresche a temperatura ambiente.
- Se al termine della preimpostazione è necessario un'ulteriore lavorazione delle uova, utilizzare la modalità manuale. Non utilizzare la preimpostazione una seconda volta.
- Se necessario, durante la lavorazione è possibile utilizzare la manopola di comando per prolungare il tempo.

- 1 Premere verso il basso sulla leva di rilascio della testa e sollevare delicatamente la testa dell'impastatrice.
- 2 Montare il paraschizzi (fare riferimento alla sezione "Montaggio e utilizzo del paraschizzi").
- 3 Montare la ciotola - ruotare in senso orario per bloccare in posizione.
- 4 Montare la protezione del mozzo per accessori sull'attacco dell'accessorio.
- 5 Inserire la frusta nell'attacco per accessori. - Si sentirà un "clic" quando sarà inserita correttamente.
- 6 Versare gli albumi nella ciotola.
- 7 Collegare all'alimentazione.
- 8 Ruotare il controllo della velocità sull'impostazione desiderata, utilizzare Impulso (P) per brevi aumenti di velocità.
- 9 Premere il pulsante "Whisk" (Frusta).
- 10 Premere il pulsante Start/Stop.
- 11 Una volta rilevata la formazione

### **Suggerimenti e consigli**

- Utilizzare il paraschizzi quando si lavorano grandi quantità.
- Utilizzare albumi montati a neve ferma per ricette che prevedono meringhe e mousse.

# Tabella per l'utilizzo

|                                                                                                                                                                                                   |                               |                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| <div>   </div> <div>Whisk</div> |                               |                             |
|                                                                                                                  | <div>⌚</div> <div>(sec)</div> |                             |
|                                                                                                                                                                                                   | Temperatura ambiente          | Temperatura del frigorifero |
| 90g (~3 Uova)                                                                                                                                                                                     | 95 - 115                      | 100 - 120                   |
| 120g (~4 Uova)                                                                                                                                                                                    | 100 - 120                     | 110 - 130                   |
| 150g (~5 Uova)                                                                                                                                                                                    | 135 - 155                     | 145 - 165                   |
| 180g (~6 Uova)                                                                                                                                                                                    | 140 - 160                     | 170 - 190                   |
| 210g (~7 Uova)                                                                                                                                                                                    | 115 - 135                     | 135 - 155                   |
| 240g (~8 Uova)                                                                                                                                                                                    |                               | 125 - 145                   |

Nota: queste indicazioni sono puramente indicative e i risultati possono variare a seconda dell'età e della temperatura delle uova.





### **Informazioni importanti**

- Assicurarsi di aver rimosso la protezione rimovibile del gancio impastatore dal mozzo per accessori prima di inserire la protezione del mozzo.
- È necessario montare il paraschizzi prima di inserire la protezione del mozzo per accessori e l'accessorio stesso.
- Quando si montano il burro e lo zucchero per preparare un impasto per torta, utilizzare sempre il burro a temperatura ambiente o ammorbidirlo prima.
- Se necessario, è possibile utilizzare la manopola di controllo durante la lavorazione per prolungare il tempo.

- 1 Premere verso il basso sulla leva di rilascio della testa e sollevare delicatamente la testa dell'impastatrice.
- 2 Montare il paraschizzi (fare riferimento alla sezione "Montaggio e utilizzo del paraschizzi").
- 3 Montare la ciotola - ruotare in senso orario per bloccare in posizione.
- 4 Montare la protezione del mozzo per accessori sull'attacco dell'accessorio.
- 5 Inserire la frusta per montare la panna nell'attacco dell'utensile: quando è inserita correttamente si sente un 'clic'.
- 6 Aggiungere gli ingredienti pertinenti alla ciotola da amalgamare.
- 7 Premere verso il basso la leva di rilascio della testa e abbassare delicatamente la testa.
- 8 Collegare all'alimentazione.
- 9 Selezionare la preimpostazione appropriata.
- 10 Per aumentare il tempo, ruotare la manopola in senso orario; per diminuire il tempo, ruotare la manopola in senso antiorario.
- 11 Premere il pulsante "Start/Stop" per avviare la preimpostazione.
- 12 Il timer inizierà il conto alla rovescia fino a zero mentre la preimpostazione è in esecuzione. L'apparecchio si fermerà al termine della sequenza predefinita.
- 13 Per mettere in pausa la preimpostazione, premere il pulsante "Stop/Start".
- 14 Per interrompere e annullare la lavorazione mentre la preimpostazione è in esecuzione, premere il pulsante "Stop/Start" seguito da uno dei seguenti pulsanti:
  - Qualsiasi altro pulsante Preimpostazione
  - Pulsante Manuale
  - Pulsante Tara
  - Pulsante kg/lb

### **Suggerimenti e consigli - Preparato per torte**

- Utilizzare questa preimpostazione per preparare impasti per pan di spagna con metodo tutto insieme.
- Utilizzare questa preimpostazione per ricette che richiedono una miscelazione continua. Regolare il tempo in base alle esigenze della ricetta.

### **Suggerimenti e consigli - Montatura**

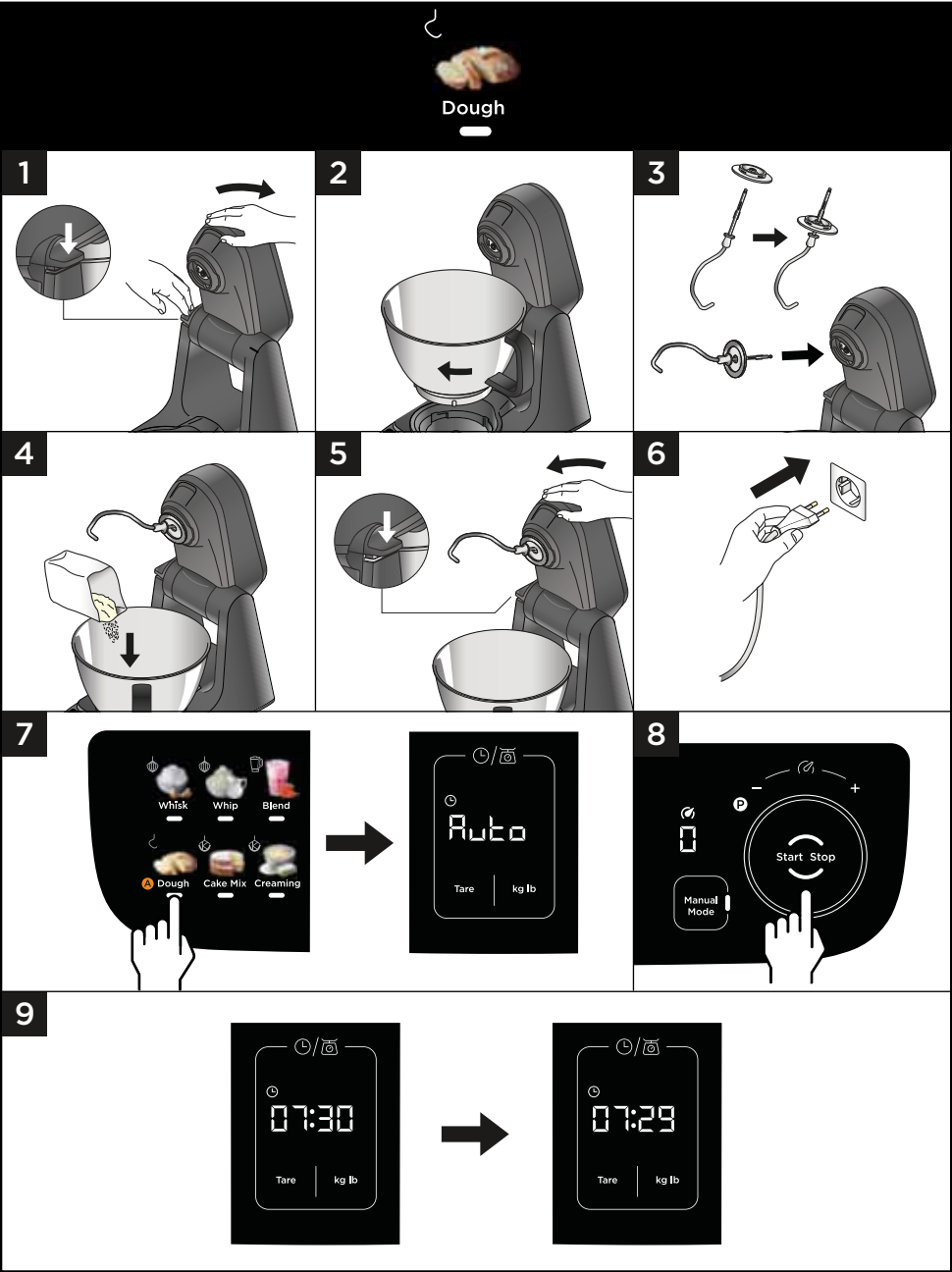
- Utilizzare questa preimpostazione come prima fase nella preparazione di una torta per sbattere insieme lo zucchero e il grasso fino a ottenere un composto chiaro e aumentato di volume, in modo da ottenere torte leggere e soffici.

# Tabella per l'utilizzo

|                                                                                                           |                                                                                                                                                                     |  |       | <br>(sec) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                           |                                                                                                                                                                     | Min                                                                               | Max   |                                                                                            |
| <br>Cake Mix <div></div> |                                                                                    | 600 g                                                                             | 2 kg  | 120<br>(60-300)                                                                            |
| <br>Creaming <div></div> |   | 400 g                                                                             | 750 g | 300<br>(120-480)                                                                           |

# Utilizzo delle preimpostazioni di Auto Sense

## Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



### Informazioni importanti

- Per evitare l'ingresso di cibo, assicurarsi sempre che sia montata la protezione rimovibile sull'albero del gancio impastatore prima di inserirlo nella presa.
- Un certo movimento della testa dell'impastatrice è normale quando si mescolano miscele pesanti come l'impasto del pane.
- Se si fa fatica a formare una palla con l'impasto, aggiungere altro liquido poco alla volta mentre la macchina è in funzione, fino a quando l'impasto non forma una palla.
- La preimpostazione per l'impasto non è consigliata per impasti per torte o biscotti.
- La pausa della preimpostazione è disponibile solo durante la fase di conto alla rovescia e non durante la fase "Auto". Si mette in pausa la preimpostazione utilizzando il pulsante Start/Stop per aggiungere altri ingredienti o per raschiare la ciotola.

- 1 Premere verso il basso sulla leva di rilascio della testa e sollevare delicatamente la testa dell'impastatrice.
- 2 Montare la ciotola - ruotare in senso orario per bloccare in posizione.
- 3 Montare la protezione rimovibile sull'albero del gancio impastatore.
- 4 Inserire l'accessorio per impasti nell'attacco. - Si sentirà un "clic" quando sarà inserito correttamente.
- 5 Inserire la protezione rimovibile nella presa del mozzo accessori.
- 6 Aggiungere gli ingredienti pertinenti alla ciotola da amalgamare.
- 7 Premere verso il basso la leva di rilascio della testa e abbassare delicatamente la testa.
- 8 Collegare all'alimentazione.
- 9 Selezionare la preimpostazione "Impasto". Sullo schermo apparirà la parola "auto".
- 10 Premere il pulsante di avvio/arresto.
- 11 Il timer inizierà il conto alla rovescia una volta che l'impasto avrà formato una palla.

### Suggerimenti e consigli

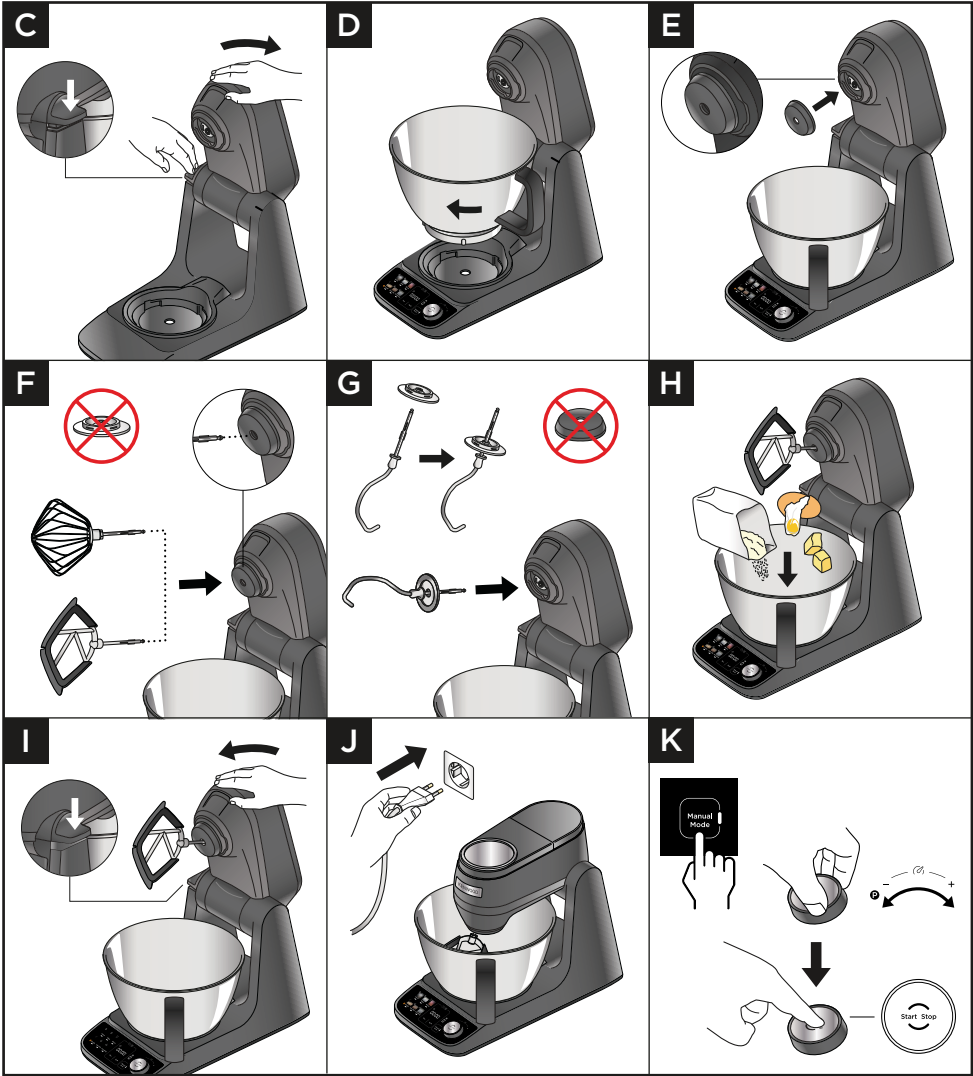
- La preimpostazione è ideale per impasti bianchi generici.
- Gli ingredienti si amalgamano meglio se si versa prima il liquido.
- Ad intervalli regolari, fermare la macchina e raschiare la miscela dal gancio impastatore.  
Nota: non è possibile mettere in pausa la preimpostazione per raschiare lo strumento durante la fase di rilevamento. Fermare e raschiare lo strumento solo durante la fase di conto alla rovescia.
- Farina - Diversi lotti di farina possono richiedere una quantità di liquido richiesta. La viscosità dell'impasto ha un effetto diretto sul carico della macchina. Controllare sempre la macchina mentre si sta mescolando l'impasto.

Tabella per l'utilizzo

|                                                                                            |                                                                                               |                   |                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            |                                                                                               | Min                                                                                                | Max                                                                                                  |
| <br>Dough |              | 435 g<br> (200 g) | 1.75 kg<br> (800 g) |
|                                                                                            |  $H_2O$ <60% | 320 g<br> (200 g) | 1.6 kg<br> (1 kg)   |
|                                                                                            |  $H_2O$ >60% | 350 g<br> (200 g) | 1.4 kg<br> (800 g)  |

Utilizzo dell'impastatrice - Funzionamento manuale

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



## IMPORTANTE

- **Assicurarsi** che l'apparecchio sia spento prima di cambiare la posizione della testa dell'impastatrice.
- **Non** ostruire mai l'uscita di ventilazione durante il funzionamento, Attenzione all'aria calda proveniente dall'uscita di ventilazione durante il funzionamento.
- Se si utilizza il paraschizzi, è necessario montarlo prima di inserire la protezione rimovibile del gancio impastatore o la protezione del mozzo per accessori e l'accessorio stesso.
- **Assicurarsi** che nella ciotola non siano montati o riposti utensili quando si utilizzano altri attacchi.
- **Non** utilizzare la frusta per impasti pesanti (ad es. torte complete o crema di grassi e zucchero), perché potrebbe danneggiarsi.
- **Non** superare mai le capacità massime indicate, per non rischiare di sovraccaricare la macchina.
- Quando si amalgamano burro/margarina e zucchero per preparare dolci, usare sempre burro a temperatura ambiente o ammorbidirlo prima.
- Prima di utilizzare il prodotto, **accertarsi** che i piedini e la superficie di lavoro siano puliti e asciutti.
- Se la testa dell'impastatrice viene sollevata durante il funzionamento, la macchina continua a funzionare. Spegnerne **sempre** la macchina prima di sollevare la testa.
- La macchina non funziona a mano che tutti i coperchi delle prese siano montati correttamente.
- Se si sente che la macchina fa fatica a lavorare, spegnere la macchina stessa e togliere un po' di miscela oppure aumentare la velocità.
- L'impastatrice è stata dotata di una funzione "soft start" per ridurre al minimo le perdite. Tuttavia se la macchina è accesa con una miscela pesante nella ciotola, come l'impasto per pane, si potrebbe notare che l'impastatrice ha bisogno di alcuni secondi per raggiungere la velocità selezionata.
- Rimuovere **sempre** gli accessori montati sulle prese prima di sollevare la testa dell'impastatrice.
- Per evitare l'ingresso di cibo, assicurarsi che, prima di inserire un accessorio, sia montata la protezione rimovibile del gancio impastatore o la protezione del mozzo per accessori sull'attacco dell'accessorio.

## Frusta gommata

- Non adatto alla lavorazione dell'impasto per pasta.

## Gancio impastatore

- Per evitare l'ingresso di cibo, assicurarsi sempre che sia montata la protezione sull'albero del gancio impastatore prima di inserirlo nell'attacco dell'accessorio.
- Un certo movimento della testa dell'impastatrice è normale quando si mescolano miscele pesanti come l'impasto del pane.
- Impasto per pasta - Le varietà di farina possono variare, aggiungere acqua 1 cucchiaino alla volta se necessario per ottenere un impasto omogeneo.

- 1 Premere verso il basso sulla leva di rilascio della testa e sollevare delicatamente la testa dell'impastatrice.
- 2 Montare la ciotola - ruotare in senso orario per bloccare in posizione.



- 3 Montare la protezione del mozzo per accessori sull'attacco dell'accessorio. Nota: montare la protezione del mozzo solo quando si utilizza la frusta o la frusta gommata.
- 4 Inserire l'accessorio scelto nell'attacco: si sentirà un "clic" quando sarà fissato saldamente (se si utilizza il gancio impastatore, far scorrere la protezione rimovibile verso l'alto e ruotarla finché non si incastra nel mozzo).
- 5 Aggiungere gli ingredienti pertinenti alla ciotola da amalgamare.
- 6 Premere verso il basso la leva di rilascio della testa e abbassare delicatamente la testa.
- 7 Collegare all'alimentazione.
- 8 Selezionare la modalità manuale
- 9 Ruotare il controllo della velocità sull'impostazione desiderata, utilizzare Impulso (P) per brevi aumenti di velocità.
- 10 Al termine della lavorazione, scollegare l'alimentazione elettrica. Sollevare la testa dell'impastatrice e, tenendola ferma, estrarre l'utensile dalla presa.

### **Suggerimenti e consigli**

- Per incorporare completamente gli ingredienti smettere di mescolare e raschiare la scodella con la ciotola frequentemente.
- Per evitare schizzi di ingredienti, aumentare gradualmente la velocità.
- Usare il paraspruzzi quando si lavorano grandi quantità (anche di pasta) per evitare di spruzzare gli ingredienti.

### **Suggerimenti e consigli - Frusta a filo**

- I risultati migliori si ottengono quando le uova sono a temperatura ambiente.
- Prima di montare gli albumi, assicurarsi che non vi sia unto o tuorlo d'uovo nella frusta o nella ciotola.
- Maionese: per ottenere i migliori risultati, raschiare la ciotola dopo l'aggiunta dell'olio e azionare per altri 10 secondi alla massima velocità.
- Miscele per pastelle - aggiungere prima la farina nella ciotola, quindi il liquido e mescolare alla velocità minima per amalgamare gli ingredienti.

### **Suggerimenti e consigli - Frusta gommata**

- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare sempre burro e margarina a temperatura ambiente quando si preparano le torte.

### **Suggerimenti e consigli - Gancio impastatore**

- Gli ingredienti si amalgamano meglio se si versa prima il liquido.
- Ad intervalli regolari, fermare la macchina e raschiare la miscela dal gancio impastatore.
- Farina - Diversi lotti di farina possono richiedere una quantità di liquido richiesta. La viscosità dell'impasto ha un effetto diretto sul carico della macchina. Controllare sempre la macchina mentre si sta mescolando l'impasto.
- Per amalgamare bene gli ingredienti, interrompere la miscelazione e raschiare spesso le pareti della ciotola e il gancio impastatore con la spatola.

### **Controllo elettronico sensore di velocità**

L'impastatrice è dotata di un controllo elettronico del sensore di velocità designato a mantenere la velocità in diverse condizioni di carico, come quando si impasta la pasta per il pane o quando si aggiungono le uova a un impasto per dolci.

Si può quindi sentire qualche variazione di velocità durante funzionamento mentre l'impastatrice si adatta al carico e alla velocità selezionati - questo è normale.

## Tabella per l'utilizzo

| <div>L</div>  |                                                                                                           |                     |                                                                                                       |  | <br>(Min) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                |                                                                                                           | Min                                                                                                  | Max                                                                                                   |                                                                                   |                                                                                            |
|               |                                                                                                           | 600 g                                                                                                | 1,3 kg                                                                                                | Min<br>↓<br>Max                                                                   | 8-9                                                                                        |
|               |                                                                                                           | 600 g                                                                                                | 2 kg                                                                                                  | Min<br>↓<br>Max                                                                   | 1-3 min                                                                                    |
|                |                                                                                                           | 400 g                                                                                                | 750 g                                                                                                 | Min<br>↓<br>Max                                                                   | 60 sec<br>↓<br>10 min                                                                      |
|               |                                                                                                           |                     |                                                                                                       |  | <br>(Min) |
|                                                                                                |                                                                                                           | Min                                                                                                  | Max                                                                                                   |                                                                                   |                                                                                            |
|               |                                                                                                           | 435 g<br> (200 g)   | 1,75 kg<br> (800 g)  | Min<br>↓<br>3                                                                     | 60 sec<br>↓<br>5-14 min                                                                    |
|              |                                                                                                           | 300 g                                                                                                | 1 kg                                                                                                  | Min<br>↓<br>2                                                                     | 5                                                                                          |
|              |  H <sub>2</sub> O <60% | 320 g<br> (200 g) | 1,6 kg<br> (1 kg)  | Min<br>↓<br>3                                                                     | 60 sec<br>↓<br>5-14 min                                                                    |
|              |  H <sub>2</sub> O >60% | 350 g<br> (200 g) | 1,4 kg<br> (800 g) | Min<br>↓<br>3                                                                     | 60 sec<br>↓<br>5-14 min                                                                    |

# Tabella per l'utilizzo

| <div>L</div> <div></div>                                                                                                               | <div></div>     |                                                                                                  | <div></div> | <div></div> <div>(Min)</div> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                         | Min                                                                                              | Max                                                                                              |                                                                                              |                                                                                                               |
| <div></div>                                                                                                                            | <div> x 3</div> | <div> x 8</div> | <div>Min</div> <div>↓</div> <div>Max</div>                                                   | <div>1½-3</div>                                                                                               |
| <div> <div></div> <div>4-8°C</div> <div></div> </div> | <div>125 ml</div>                                                                                | <div>600 ml</div>                                                                                | <div>Min</div> <div>↓</div> <div>Max</div>                                                   | <div>2-4</div>                                                                                                |
| <div></div>                                                                                                                            | <div> x 3</div> | <div> x 6</div> | <div>Min</div> <div>↓</div> <div>Max</div>                                                   | <div>1-2</div>                                                                                                |
| <div> <div></div> <div></div> </div>                  | <div>0,25 L</div>                                                                                | <div>1 L</div>                                                                                   | <div>Min</div> <div>↓</div> <div>Max</div>                                                   | <div>10 sec</div> <div>↓</div> <div>45-50 min</div>                                                           |

# Ricette

---

## **Impasto per pane bianco**

500 g di farina  
5 g di sale  
8 g di lievito secco ad azione rapida  
280 ml d'acqua  
7 g di strutto o burro

- 1 Montare la ciotola dell'impastatrice planetaria.
- 2 Versare l'acqua nella ciotola, quindi gli altri ingredienti.
- 3 Mescolare alla velocità minima per 40-60 secondi fino a formare un impasto.
- 4 Impastare a velocità 3 per 5-14 minuti.
- 5 Mettere l'impasto in una teglia da 900 g o formare dei rotoli e disporli su una teglia unta.
- 6 Coprire con un canovaccio e lasciare lievitare l'impasto in un luogo caldo per 45-60 minuti fino a quando si raddoppia.
- 7 Infornare a 200°C per 40 minuti o 15-20 minuti per i panini.

## **Impasto per pizza**

500 g di farina  
30 g di olio d'oliva  
7 g di sale  
7 g di lievito  
300 ml di acqua

- 1 Montare la ciotola sull'impastatrice planetaria..
- 2 Inserire tutti gli ingredienti.
- 3 Inserire il gancio impastatore e abbassare la testa.
- 4 Mescolare a velocità minima per 45-60 secondi fino a formare un impasto.
- 5 Impastare a velocità 3 per 5-7 minuti.
- 6 Formare una palla su una superficie di lavoro infarinata.
- 7 Coprire l'impasto con un canovaccio umido e lasciarlo riposare per 30-40 minuti in un luogo caldo.
- 8 Dividere in due e stendere due basi per pizza da 25-30 cm.
- 9 Trasferire su una teglia ricoperta di semola. Guarnire la pizza e infornare per 10-15 minuti a 240°C.

## **Marinata di prugne**

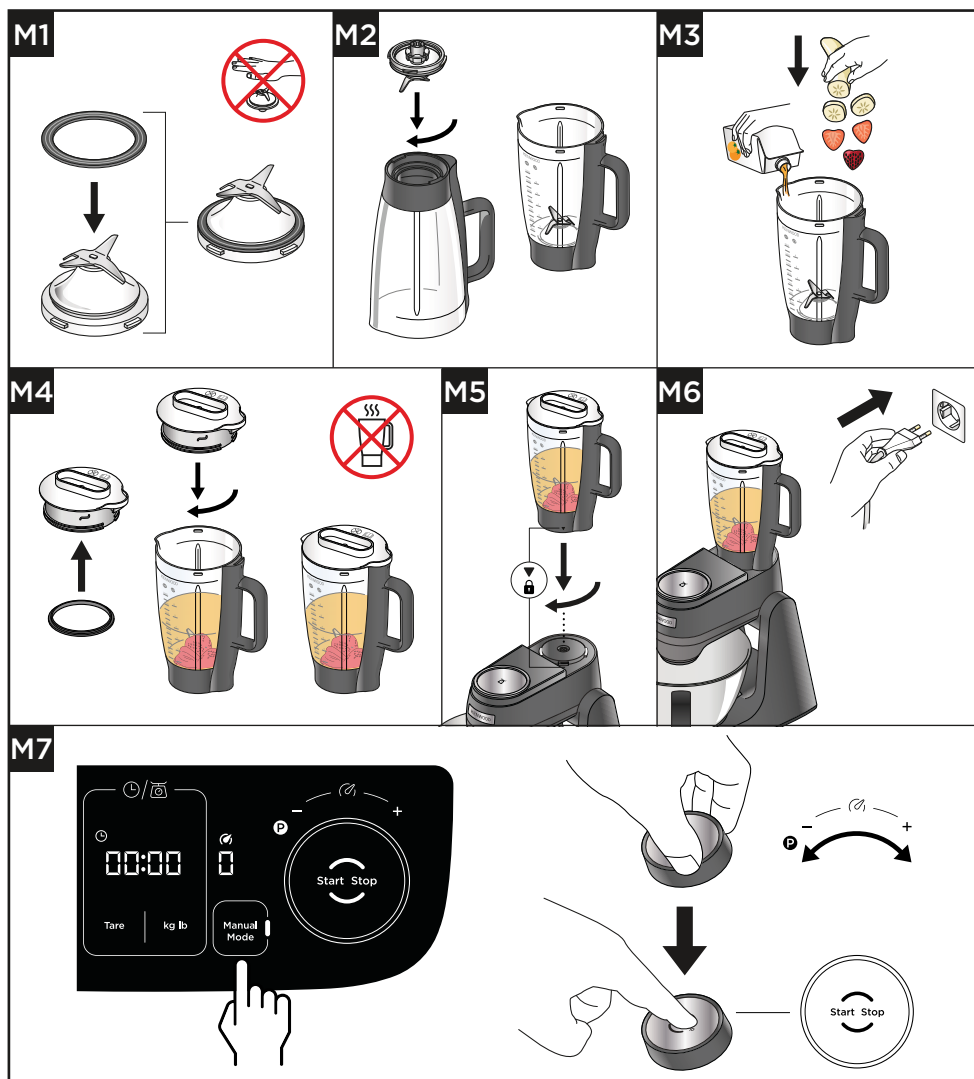
250 g di miele (conservato in frigorifero a 4°C - 5°C)  
20 g di prugne secche  
50 ml di acqua

- 1 Mettere tutti gli ingredienti nel mini tritatutto/macinino.
- 2 Inserire l'accessorio nel corpo motore.
- 3 Passare a impulso per 5 secondi
- 4 Utilizzare come richiesto.

Nota: l'accessorio mini tritatutto/macinino è disponibile per l'acquisto separatamente.

## Utilizzo dell'accessorio frullatore

### Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



### IMPORTANT

- **Non** lavorare ingredienti caldi
- Si verificano perdite se la guarnizione è danneggiata o montata in modo errato.
- Non frullare mai ingredienti congelati che abbiano formato una massa solida.
- Non frullare mai frutta o verdura surgelata di dimensioni superiori a 3 cm x 3 cm.

- 1 Inserire l'anello di tenuta nel gruppo lame, assicurandosi che la guarnizione sia posizionata correttamente.
- 2 Afferrare la parte inferiore del gruppo lame e inserire le lame nel calice, ruotando in senso orario fino a quando non sono fissate.
- 3 Versare gli ingredienti nel calice.
- 4 Montare la guarnizione sul coperchio del frullatore, assicurandosi che sia posizionata correttamente.
- 5 Inserire il coperchio nel calice e ruotarlo in senso orario finché non scatta. Inserire il tappo di riempimento.
- 6 Posizionare il frullatore sulla presa ad alta velocità e ruotare in senso orario per bloccarlo saldamente in posizione.
- 7 Selezionare la modalità manuale.
- 8 Impostare la velocità massima. Premere il pulsante di avvio/arresto.

### Suggerimenti e consigli

- Quando si prepara la maionese, mettere tutti gli ingredienti nel frullatore, tranne l'olio. Quindi, con l'apparecchio in funzione, aggiungere lentamente l'olio attraverso il gocciolatore inserito nel coperchio.
- Miscele dense, come paté e salse, potrebbero aver bisogno di essere raschiate dai lati della caraffa. Se la miscela è troppo densa, aggiungere più liquido.

### Frullati

- Versare prima il liquido.
- Lasciare scongelare gli ingredienti congelati per 15 minuti prima di versarli nel frullatore.

### Tabella per l'utilizzo

| <b>N</b>                                                                                                                                                                                  | <br><b>MAX</b> |  | <br><b>(Sec)</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>4-8°C                                                                                              | 1,5 L                                                                                             | Max                                                                                 | 30-60                                                                                               |
| <br>                | 1,2 L                                                                                             | Max                                                                                 | 15-30                                                                                               |
| <br><br>20x40x35 mm | 6<br>(125 g)                                                                                      | P                                                                                   | 15-30                                                                                               |

## **Alimenti per lattanti**

200 g di manzo crudo (tagliato a cubetti di 2 cm)

200 g di carote crude (tagliate a cubetti di 2 cm)

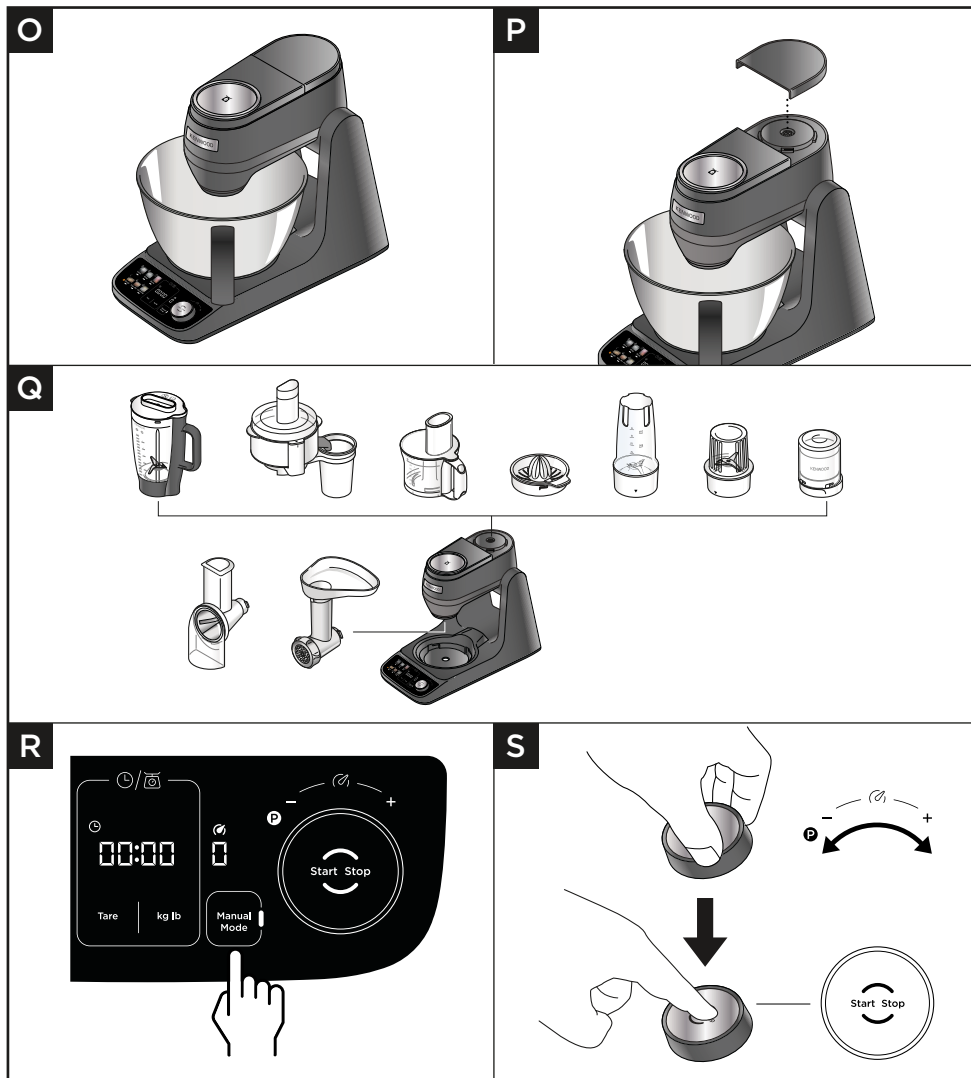
200 g di patate crude (tagliate a cubetti di 2 cm)

### **Metodo**

- 1 Versare il manzo tagliato a cubetti in una pentola d'acqua bollente. Riportare la pentola a ebollizione e cuocere per 1 ora.
- 2 Mettere le carote e le patate tagliate a cubetti in una pentola separata di acqua bollente, riportare a ebollizione e cuocere per 30 minuti.
- 3 Scolare il manzo, le carote e le patate, conservando 250 ml di acqua di cottura. Lasciare raffreddare il manzo, le verdure e l'acqua a temperatura ambiente prima della lavorazione.
- 4 Versare il manzo, le carote e le patate nel frullatore e l'acqua di cottura.
- 5 Frullare alla velocità massima per 15 secondi.
- 6 Raschiare e agitare il contenuto del frullatore.
- 7 Frullare ad alta velocità fino a ottenere la consistenza desiderata.

## Utilizzo dell'impastatrice - Accessori

### Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso

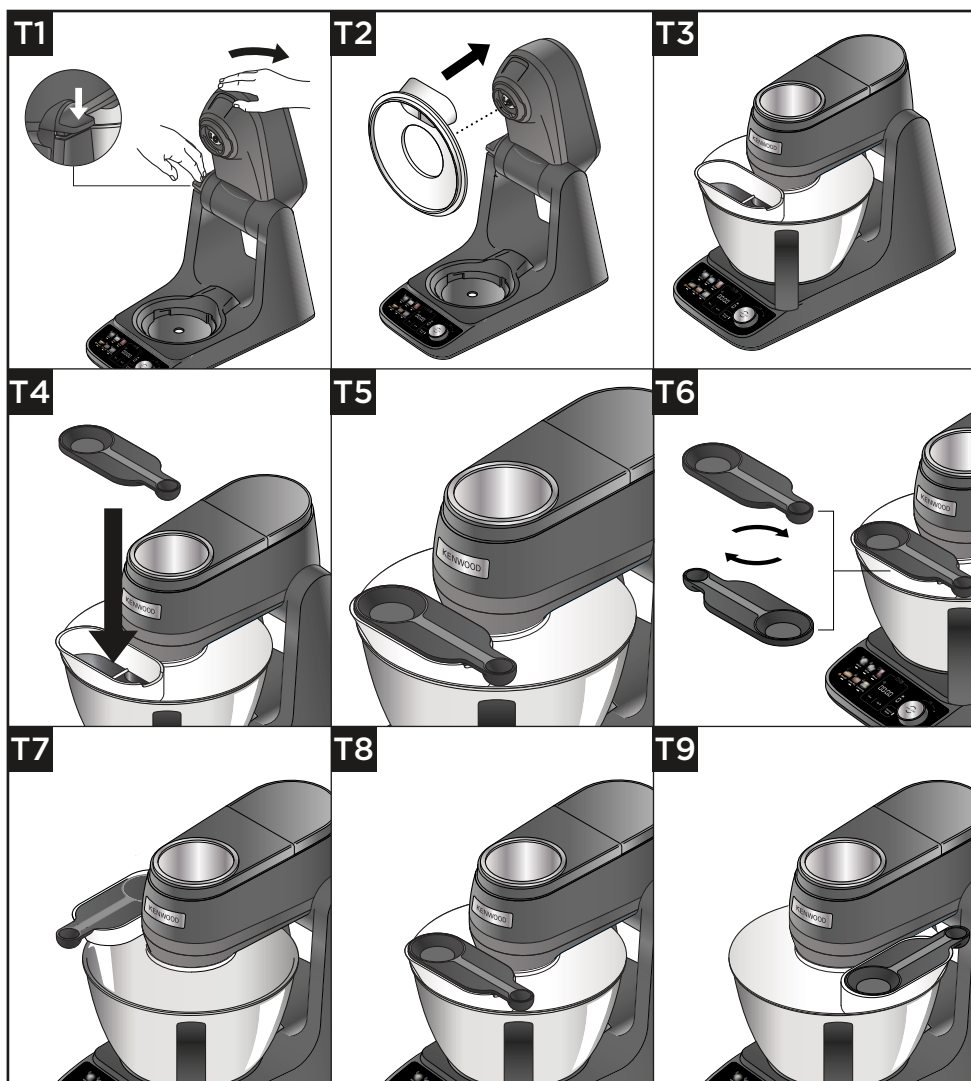


- 1 Sollevare il coperchio dell'uscita ad alta velocità (se presente).
  - 2 Montare l'accessorio seguendo le istruzioni specifiche fornite.
  - 3 Selezionare la modalità manuale.
  - 4 Selezionare la velocità desiderata (fare riferimento alla guida rapida fornita con l'accessorio acquistato) e premere il selettore Start/Stop per avviare. Utilizzare la funzione Pulse (P) per brevi impulsi di potenza.
- È possibile acquistare separatamente ulteriori accessori per l'impastatrice: per ulteriori dettagli, consultare il sito [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).



## Montare e usare il paraschizzi

### Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



#### Informazioni Importanti

- Durante la miscelazione, gli ingredienti possono essere aggiunti direttamente alla vasca attraverso lo scivolo del paraspruzzi.
- Non è necessario rimuovere il paraspruzzi per sostituire gli utensili.

- 1 Sollevare la testa dell'impastatrice finché non si blocca.
- 2 Inserire la ciotola nella base.
- 3 Spingere il paraspruzzi sul lato inferiore della testa dell'impastatrice finché non si aggancia saldamente. La sezione dello scivolo deve essere posizionata come illustrato.
- 4 Inserire l'utensile richiesto.
- 5 Abbassare la testa dell'impastatrice.

Nota: una volta montato, il paraspruzzi può essere ruotato di 90 gradi a sinistra o a destra, a seconda della posizione di utilizzo dell'impastatrice.

- 6 Per rimuovere il paraspruzzi, sollevare la testa dell'impastatrice finché non si blocca, quindi tirare verso il basso il paraspruzzi.
- 7 Il cucchiaino dosatore può essere utilizzato anche come copertura dello scivolo di alimentazione. Per fissarlo, abbassare il misurino sullo scivolo di alimentazione e spingerlo in posizione.

Nota: il misurino si inserisce nello scivolo di alimentazione in entrambe le direzioni.

# Utilizzo della funzione di pesatura

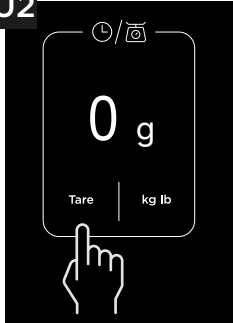
## Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



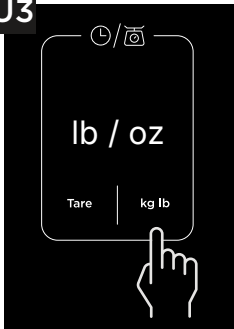
U1



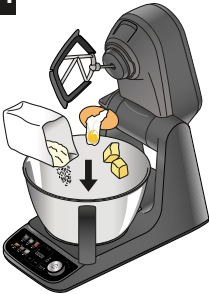
U2



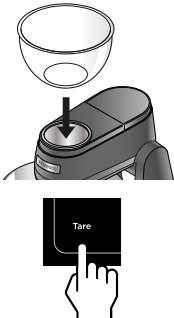
U3



U4



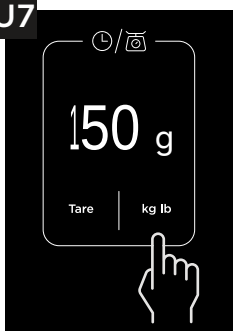
U5



U6



U7



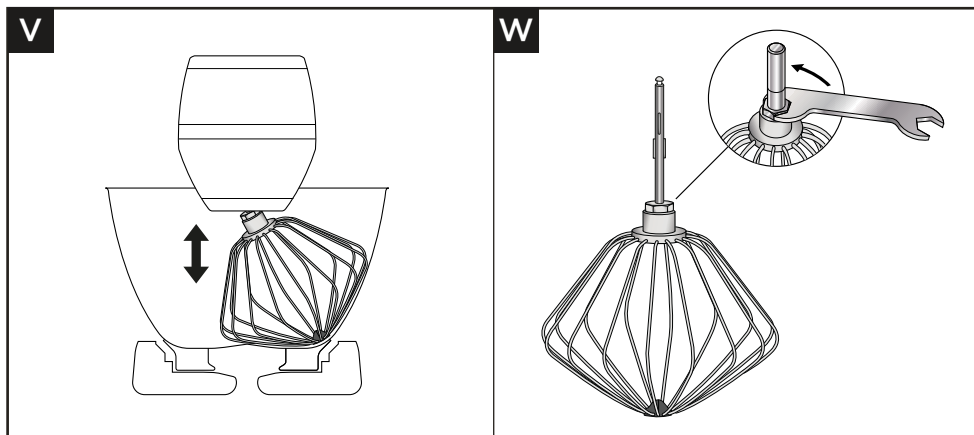
### Informazioni importanti

- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e stabile prima della pesatura.
  - Durante la pesatura, non spostare, esercitare pressione o urtare l'impastatrice o la ciotola, poiché ciò comprometterebbe la precisione della bilancia.
  - La funzione di pesatura può essere utilizzata con la testa dell'impastatrice in posizione verso il basso o verso l'alto.
  - La funzione di pesatura è precisa fino a 6 kg.
  - La funzione di pesatura può essere utilizzata per pesare gli ingredienti prima di selezionare una preimpostazione o in modalità manuale.
  - La funzione di pesatura non può essere utilizzata mentre la macchina è in funzione.
- Nota: utilizzare sempre un recipiente di pesatura, ad esempio una ciotola, quando si utilizza la base di pesatura sulla testa dell'impastatrice.

- 1 Prima di aggiungere gli ingredienti, montare sempre la ciotola sul corpo motore o sul recipiente di pesatura sulla base di pesatura.
- 2 Collegare alla presa di corrente: il display visualizzerà 00.00.
- 3 Premere una volta il pulsante di tara e il display si illuminerà.
- 4 Premere il pulsante (kg/lb) per selezionare grammi oppure once. Il display visualizzerà automaticamente kg/g alla prima accensione.
  - L'unità effettua la pesatura in incrementi di 1 g e si consigliano cucchiaini/cucchiai per pesare piccole quantità.
  - Per azzerare, premere una volta il pulsante Tara.
- 5 Pesare gli ingredienti:
  - Versare gli ingredienti direttamente nella ciotola.
  - Oppure, con la testa dell'impastatrice abbassata, posizionare un recipiente di pesatura sul piatto argentato e aggiungere gli ingredienti al suo interno.
- 6 Dopo aver pesato tutti gli ingredienti, selezionare una velocità o una preimpostazione per azionare la macchina.

## Regolazione dell'utensile - Frusta

### Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



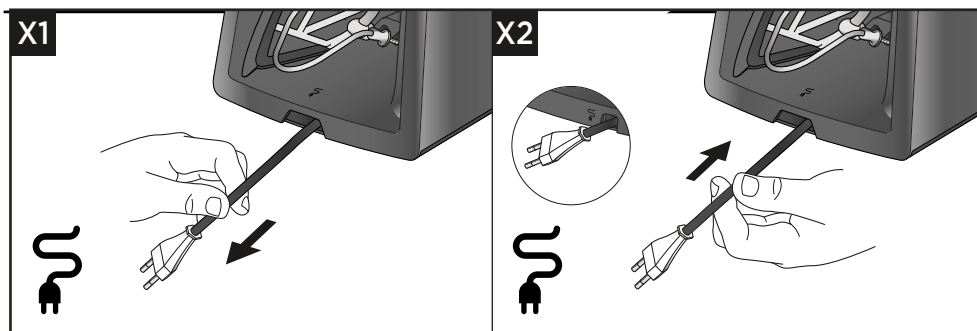
### Informazioni importanti

- La frusta per montare e l'accessorio per impastare non sono regolabili.
- La frusta deve quasi toccare il fondo della ciotola. Se necessario, regolare l'altezza utilizzando una chiave di dimensioni adeguate.

KHC40 = 15 mm

- 1 Disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.
  - 2 Sollevare la testa dell'impastatrice e inserire la frusta.
  - 3 Abbassare la testa dell'impastatrice. Se occorre regolare il gioco, sollevare la testa e staccare l'utensile.
  - 4 Usando la chiave fornita, allentare a sufficienza il dado per consentire la regolazione dell'alberino. Per abbassare l'utensile verso il fondo della ciotola, ruotare in senso antiorario l'alberino. Per sollevare l'utensile allontanandolo dal fondo della ciotola, ruotare l'alberino in senso orario.
  - 5 Stringere nuovamente il dado.
  - 6 Montare l'utensile sull'impastatrice e abbassare la testa dell'impastatrice. (Controllare la sua posizione - vedi i punti suddetti).
  - 7 Se necessario, ripetere questa procedura fino a quando l'utensile è regolato in modo corretto. A questo punto, stringere bene il dado.
- Nota: la chiave inglese mostrata è solo a scopo illustrativo e non è fornita con la macchina.

## Vano avvolgicavo



## Manutenzione e assistenza tecnica

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



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

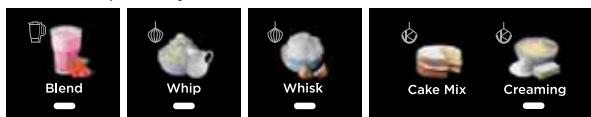
Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

## Guida alla risoluzione dei problemi

| Problema                                                                                                                       | Causa                                                                                                              | Soluzione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'apparecchio si è fermato durante la lavorazione.                                                                             | Manca la corrente.                                                                                                 | Controllare che l'apparecchio sia collegato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                | Macchina sovraccarica/<br>superamento delle capacità massime, superamento dei 30 minuti di funzionamento continuo. | Ruotare il selettore della velocità in posizione spenta, attendere qualche secondo e quindi selezionare nuovamente la velocità. L'apparecchio dovrebbe riprendere a funzionare immediatamente.<br>Se la macchina non si avvia, riportare il regolatore di velocità su "O", scollegare la spina e attendere 30 minuti prima di riavviarla.<br>Controllare le capacità massime nel "Grafico di utilizzo consigliato". |
|                                                                                                                                | Coperchi degli attacchi non montati o sbloccati.                                                                   | Controllare che tutti i coperchi degli attacchi siano montati correttamente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Gli accessori ad alta velocità non funzionano.                                                                                 | L'accessorio non è montato e fissato correttamente.                                                                | Controllare che l'accessorio sia fissato correttamente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Movimento sulla superficie di lavoro.                                                                                          | I piedini nella parte inferiore dell'unità sono bagnati o sporchi.                                                 | Controllare regolarmente che i piedini siano puliti e asciutti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| L'accessorio frullatore perde dall'unità lame.                                                                                 | Tenuta mancante.<br>Tenuta montata in modo errato.<br>Tenuta danneggiata.                                          | Controllare che la tenuta sia montata correttamente e non danneggiata.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Il peso visualizzato è cambiato                                                                                                | Il gruppo motore si è spostato durante il funzionamento.                                                           | Prima di procedere alla pesatura, posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e asciutta.<br>Non spostare l'apparecchio durante l'esecuzione della funzione di pesatura.<br>Azzerare il display prima di pesare gli ingredienti successivi.                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                | Tensione sul cavo di alimentazione                                                                                 | Per garantire letture accurate, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia in tensione.<br>Non appoggiare oggetti sulla macchina o nelle sue vicinanze durante la pesatura.                                                                                                                                                                                                                                   |
| Non è possibile abbassare la testa dell'impastatrice con la frusta gommata montata, poiché la frusta sbatta contro la ciotola. | La presa per gli utensili è in posizione errata.                                                                   | Sollevare la testa dell'impastatrice e bloccarla in posizione sollevata. Tenere fermo l'utensile e ruotarlo di 90 gradi in senso orario. Abbassare la testa dell'impastatrice. Ripetere l'operazione finché non è possibile abbassare la testa dell'impastatrice.                                                                                                                                                   |

# Português

- Informação de Segurança Importante [204-206](#)
- Antes de ligar à corrente [206](#)
- Cuidados e limpeza [207-208](#)
- Lista de Componentes [209-210](#)
- Para Usar os Seus Pré-Programados de Tempo Ajustável [211-222](#)



[211-213](#)   [214-216](#)   [217-219](#)   [220-222](#)

- Para Usar os Seus Pré-Programados de Detecção Automática (Auto Sense) [223-225](#)
  - Utilização dos Diagramas e Instruções [223-224](#)
  - Quadro de Utilização [225](#)
- Para Usar a Sua Máquina de Cozinha - Operação Manual [226-231](#)
  - Utilização dos Diagramas e Instruções [226-229](#)
  - Quadro de Utilização [229-230](#)
  - Receitas [231](#)
- Para Usar Seu Acessório Liquidificador [232-235](#)
  - Utilização dos Diagramas e Instruções [232-233](#)
  - Quadro de Utilização [234](#)
  - Receitas [235](#)
- Para Usar a Sua Máquina de Cozinha - Acessórios [236](#)
  - Utilização dos Diagramas e Instruções [236](#)
- Para inserir e utilizar o seu resguardo contra salpicos [237-238](#)
  - Utilização dos Diagramas e Instruções [237-238](#)
- Para Usar a Função de Pesagem [239-240](#)
  - Utilização dos Diagramas e Instruções [239-240](#)
- Ajuste do Utensílio - Batedor de Pinha [240-241](#)
  - Utilização dos Diagramas e Instruções [240-241](#)
- Armazenamento do Fio Eléctrico [241](#)
- Assistência e Cuidados ao Cliente [242](#)
- Guia de avarias [243](#)



# Informação de Segurança Importante

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Antes de utilizar pela primeira vez, retire todas as embalagens e rótulos. (As etiquetas de classificação presentes na base da máquina NÃO devem ser retiradas). Lave os componentes, ver: Cuidados e Limpeza.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- Desligue o aparelho e retire da corrente eléctrica:
  - antes de colocar ou retirar tampas das entradas / utensílios / acessórios;
  - depois e quanto não estiver em utilização;
  - antes de limpar.
- **Não** faça funcionar o seu aparelho durante mais tempo do que os especificados abaixo e faça pausas entre recomenços. Processar continuamente durante longos períodos pode danificar o seu aparelho.

| Função/Acessório  | Tempo Máximo de Funcionamento | Tempo de Pausa Entre Funcionamentos                      |
|-------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Batedor de Gancho | 15 min.                       | Desligue o aparelho e deixe arrefecer durante 15 minutos |
| Liquidificador    | 60 seg.                       |                                                          |

- Tenha cuidado quando manusear as lâminas afiadas, quando esvaziar o recipiente e quando limpar.
- Retire da tomada eléctrica o aparelho sempre que não estiver a vigiá-lo e antes de montar, desmontar ou limpar.
- Mantenha os seus dedos afastados de peças que se movam e dos acessórios colocados no aparelho. Nunca meta os seus dedos/mãos na dobradiça.
- Mantenha **sempre** qualquer parte do seu corpo, cabelo, jóias e roupa larga, afastados das partes móveis e dos acessórios colocados.
- **Nunca** deixe a Máquina de Cozinha a funcionar sem vigilância.
- Nunca utilize o aparelho danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver a secção “Assistência e Cuidados ao Cliente”.
- **Nunca** deixe o cabo eléctrico pendurado de forma a que uma criança o possa puxar.
- **Nunca** deixe a unidade motriz, o cabo eléctrico ou a ficha eléctrica apanharem humidade.
- **Assegure-se** de que os utensílios da taça NÃO estão colocados ou guardados dentro dela quando utiliza as entradas para os acessórios.
- **Assegure-se** que a taça está sempre colocada quando utiliza o aparelho e usa um utensílio da taça.
- **Não** use mais do que uma entrada (Entrada Para os Utensílios da Taça ou Entrada de Alta Velocidade) de cada vez.
- **Nunca** utilize um acessório não autorizado.
- Quando utilizar um acessório, leia as instruções de segurança que acompanham o aparelho.
- Tenha cuidado quando retirar os acessórios da taça depois de utilizar durante algum tempo porque poderão estar quentes.

- **Nunca** exceda as capacidades e as velocidades máximas mencionadas no Quadro de Utilização Recomendada.
- Tenha cuidado quando levantar este aparelho. Confirme que a cabeça do aparelho está correctamente fechada na posição baixa e que a taça, utensílios, tampas das entradas e cabo eléctrico estão seguros antes de levantar o aparelho.
- Quando deslocar o aparelho segure-o sempre pela base do pedestal e pela cabeça da batedeira.
- **Não** mexa ou ajuste a cabeça da batedeira com um acessório colocado pois o seu Robot de Cozinha pode ficar instável.
- **Não** ponha a funcionar o seu aparelho perto da beira da bancada de trabalho e não aplique demasiada força num acessório quando colocado uma vez que isso pode destabilizar a unidade e fazê-la cair podendo provocar ferimentos.
- O cabo eléctrico curto é usado para reduzir o risco de se enredar ou de se tropeçar nele.
- Pode usar uma extensão se tiver cuidado na sua utilização.
- Se usar uma extensão:
  1. A classificação eléctrica marcada no cabo de extensão deve ser, no mínimo, igual ou superior à classificação eléctrica do aparelho.
  2. O cabo deve estar disposto de forma a que não haja o risco de se tropeçar nele ou ser puxado por crianças.
  3. A extensão deve ser um cabo com 3 fios eléctricos sendo um deles a ligação à terra. Pode encontrar a classificação eléctrica na base da unidade.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- **Aviso:** A função de pesagem não deve ser usada para fins médicos.

### **Segurança dos Acessórios do Liquidificador**

- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Podem ser projectados líquidos quentes para fora do aparelho devido à formação repentina de vapor, é necessário deixar arrefecer até à temperatura ambiente antes de colocar no copo ou antes de liquidificar.
- Mantenha as mãos longe do liquidificador enquanto estiver ligado à corrente eléctrica.
- O aparelho não funcionará se os acessórios não estiverem correctamente colocados.
- Não se recomenda que processe especiarias duras uma vez que podem danificar as partes plásticas.

- Se durante a utilização de um acessório o aparelho vibrar demasiado, ajuste a velocidade ou pare a máquina e retire parte do conteúdo.
- Os acessórios ficarão **danificados** e poderão provocar ferimentos se o mecanismo de engate for submetido a uma força excessiva.
- **Nunca** coloque o dispositivo de lâmina na unidade motriz sem o copo/garrafa do liquidificador colocado.
- A saia da base do copo liquidificador é colocada durante o processo de fabrico e não deve tentar retirá-la.
- AVISO: utilize o liquidificador sempre com a tampa colocada. Consulte o manual de instruções e o Guia Quick Start (Quick Start Guide) para mais detalhes.
- Utilize o copo apenas com o dispositivo de lâmina fornecido.
- **Nunca** ponha a funcionar o Liquidificador vazio.
- Receitas de batidos - nunca misture ingredientes congelados que tenham formado uma massa sólida durante o congelamento, deve parti-los aos bocados antes de os colocar no copo.
- **Não** processe especiarias como cravinho, aneto (endro) e sementes de cominhos porque podem danificar as partes plásticas.
- **Não** utilize o Liquidificador como recipiente de armazenamento. Mantenha-o vazio antes e depois de o utilizar.
- **Nunca** misture mais do que o máximo marcado no copo – menos para líquidos espumosos como os batidos de leite.
- **Nunca** liquidifique pedaços de frutos ou vegetais congelados maiores do que 3cm x 3cm.
- **Nunca** coloque a mão dentro do copo liquidificador quando estiver montado na unidade. Se os alimentos precisarem de ser empurrados para baixo utilize um utensílio apropriado como uma espátula.

### Consumo de Energia

- Com o controlo de velocidade na posição “O” - Mudança automática para o Modo OFF: Não aplicável.
- Com o motor em funcionamento contínuo, ele desliga-se para se proteger após aproximadamente 30 minutos. Passados mais 20 minutos, o produto entra no modo OFF desligado.
- Potência do Modo OFF:  $\leq 0,3W$ .

### Antes de ligar à corrente

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

## Cuidados e limpeza

---

- Desligue sempre e retire o cabo da tomada eléctrica antes de limpar.
- Para limpar mais facilmente lave todas as peças imediatamente depois de usar.
- Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de usar.

### Unidade Motriz

- Limpe com um pano húmido e seque em seguida (incluindo os pés por baixo da máquina).
- Nunca submerja em água ou use abrasivos.
- Assegure-se de que os pés na base da batedeira estão sempre limpos.

### Taça e Utensílios

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

### Liquidificador

- Desmonte totalmente os acessórios antes de lavar.
- Manipule com muito cuidado a lâmina porque está extremamente afiada.
- O dispositivo de lâminas deve ser lavado com escova e enxaguado com água corrente.



# Lista de Componentes



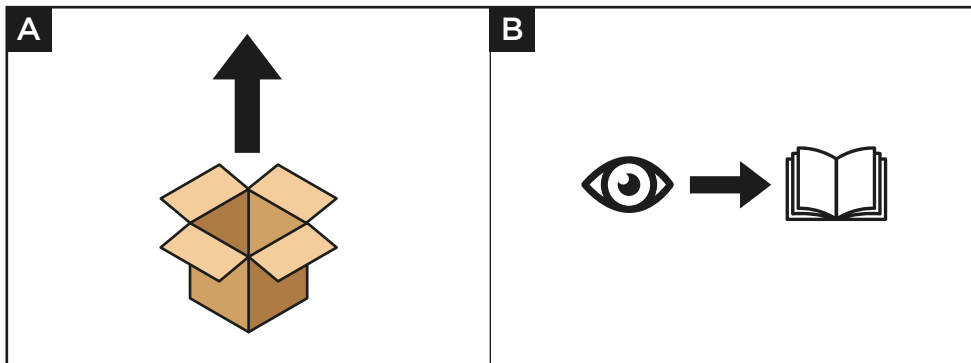
## Legenda

- ① Tampa da entrada de alta velocidade
- ② Entrada de Alta Velocidade
- ③ Plataforma de Pesagem
- ④ Cabeça da Batedeira
- ⑤ Encaixe dos Utensílios
- ⑥ Taça
- ⑦ Controlo de velocidade e Ligar/Desligar (On/Off)
- ⑧ Unidade motriz
- ⑨ Alavanca de desengate da cabeça
- ⑩ Armazenamento dos Utensílios
- ⑪ Armazenamento do Cabo Eléctrico
- ⑫ Varinha Batedora
- ⑬ Protector amovível do Batedor de Gancho
- ⑭ Batedor de Pinha
- ⑮ Protector da Plataforma do Utensílio
- ⑯ Colher de Medição
- ⑰ Resguardo contra salpicos

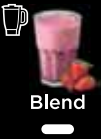
## Acessórios Opcionais

Para obter mais informações sobre como encomendar acessórios opcionais e/ou manuais de instruções de acessórios, não incluídos na sua embalagem, visite por favor o website [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou o website específico do seu país.

- ⑱a Tampa com Orifício para Líquido
- ⑱b Anel Vedante da Tampa
- ⑱c Copo
- ⑱d Anel Vedante da Unidade de Lâmina
- ⑱e Unidade de lâmina

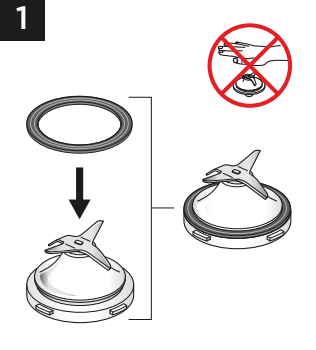


# Para Usar os Seus Pré-Programados de Tempo Ajustável

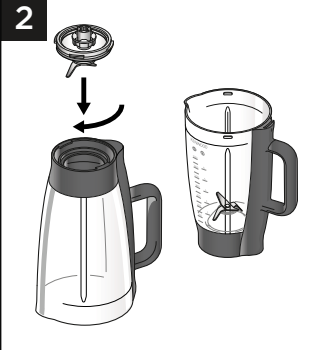


Blend

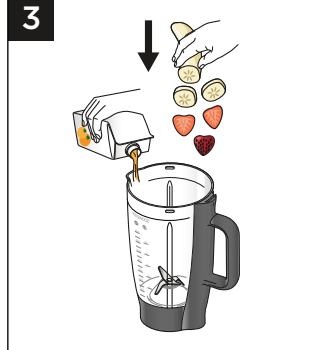
1



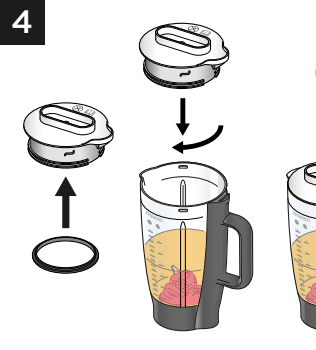
2



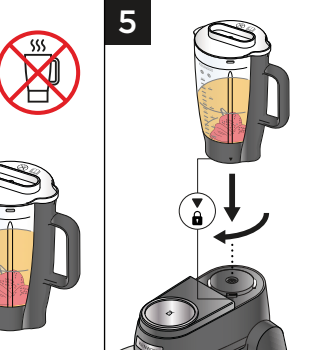
3



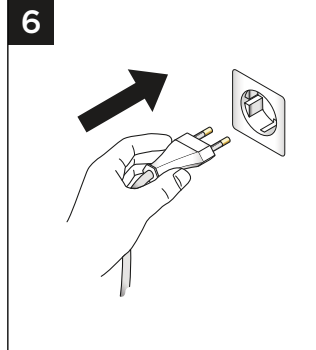
4



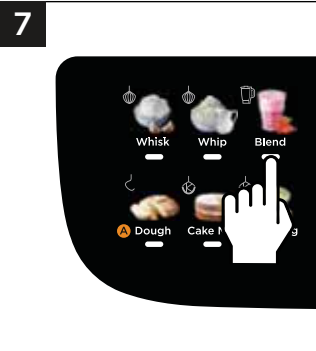
5



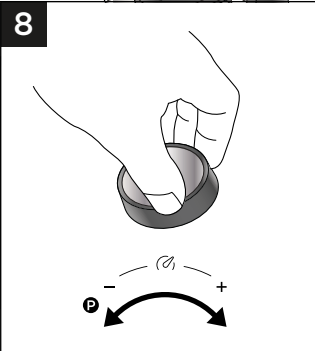
6



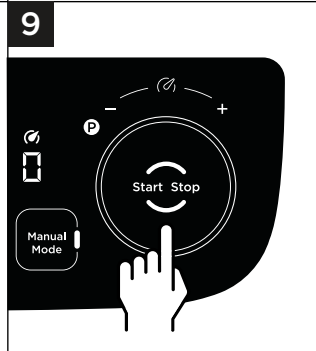
7



8



9





### **Informação Importante**

- **Não** processe ingredientes quentes.
- Se o anel vedante estiver danificado ou mal colocado, vai ocorrer vazamento.
- Nunca misture ingredientes congelados que tenham formado uma massa sólida.
- Nunca liquidifique pedaços de frutos ou vegetais congelados maiores do que 3cm x 3cm.
- Descongele os frutos e vegetais congelados durante 15 minutos antes de os processar.
- Com misturas grossas pode haver necessidade de rapar para baixo as paredes do copo. Se a mistura for difícil de processar, adicione mais líquido.
- Repita o pré-programado até à consistência desejada, se necessário.
- Não se recomenda que processe especiarias uma vez que podem danificar as partes plásticas.
- O botão de controlo pode ser utilizado durante a segunda fase de mistura contínua do pré-programado para prolongar o tempo necessário.

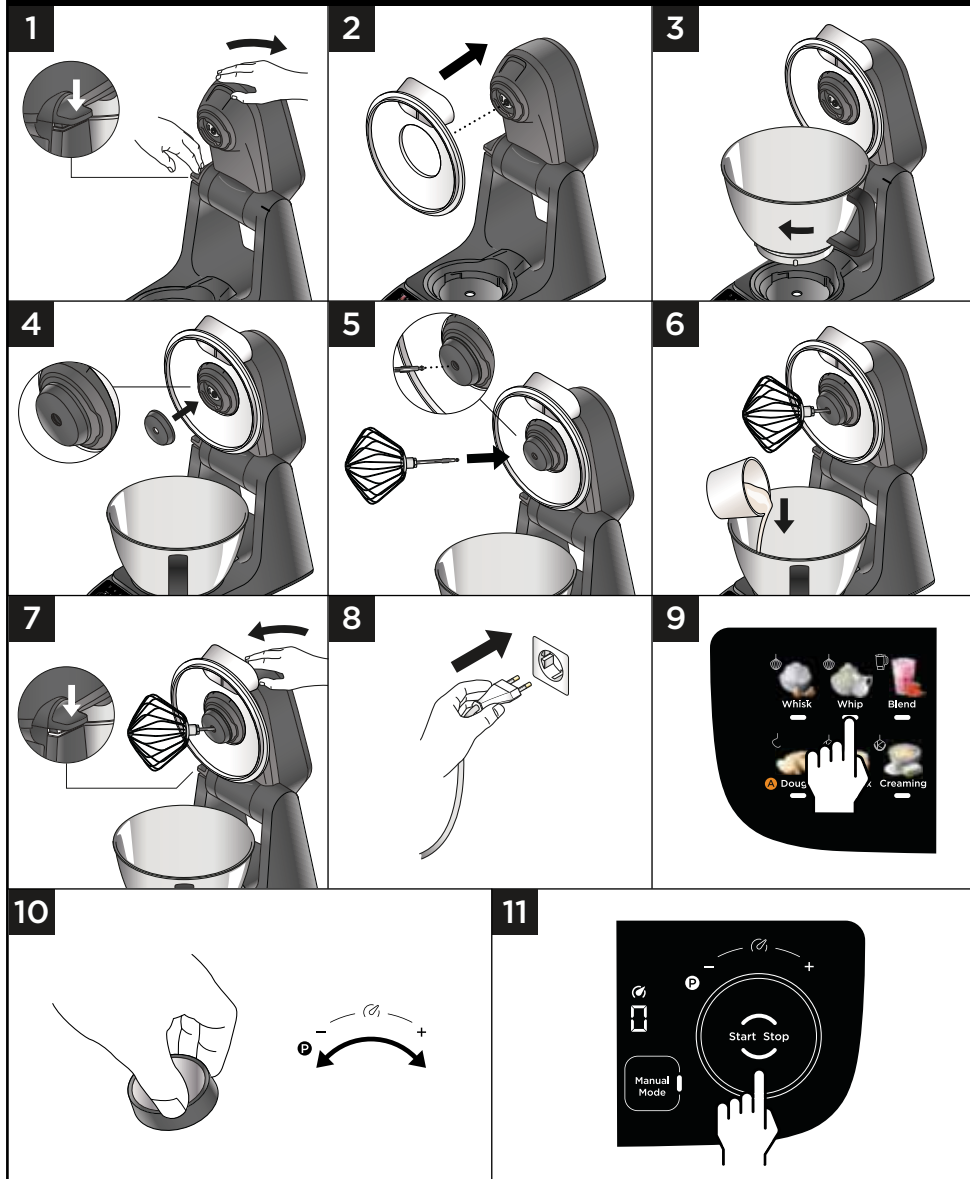
- 1 Coloque o anel vedante no dispositivo de lâminas – assegure-se que o anel vedante está correctamente localizado.
- 2 Segure o dispositivo de lâminas pela parte de baixo e insira as lâminas no copo, gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio até ficar seguro.
- 3 Coloque os seus ingredientes no copo.
- 4 Coloque o anel vedante na tampa do liquidificador, assegurando-se que o anel vedante está correctamente colocado.
- 5 Coloque a tampa no copo e gire na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um clique. Coloque a tampa de enchimento.
- 6 Coloque o liquidificador na entrada de alta velocidade e gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender.
- 7 Ligue à corrente eléctrica.
- 8 Seleccione o pré-programado da mistura. Para aumentar o tempo, rode o botão no sentido horário; para diminuir o tempo, rode o botão no sentido anti-horário.
- 9 Prima o botão Start/Stop para começar o pré-programado.
- 10 O temporizador começa a contagem decrescente até chegar ao zero, quando o pré-programado funciona. O aparelho pára no final da sequência do pré-programado.
- 11 Para pôr em pausa o pré-programado, prima o botão “Iniciar/Parar” (Start/Stop).
- 12 Para parar e cancelar o processamento enquanto o pré-programado está a correr, prima o botão “Iniciar/Parar” seguido de um dos botões seguintes:
  - Qualquer outro botão de pré-programado
  - Botão Manual
  - Botão Tara
  - Botão “kg/lb”

### **Dicas e Sugestões**

- Use este pré-programado para liquidificar bebidas, smoothies, sopas e molhos.
- Com misturas grossas pode haver necessidade de rapar para baixo as paredes do copo. Se a mistura for difícil de processar, adicione mais líquido.
- Repita o pré-programado até à consistência desejada, se necessário.

Quadro de Utilização

|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                 | <br>Max | <br>(seg.) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Blend<br> |                                                                                                | 1,2 l                                                                                    | 55<br>(30-85)                                                                               |
|                                                                                                                                                                                | <br><br>4-8°C | 1,5 l                                                                                    | 55<br>(30-85)                                                                               |



### **Informação Importante**

- Certifique-se de que o protector amovível do batedor de gancho foi retirado da plataforma do utensílio antes de inserir o protector da plataforma do utensílio.
- O resguardo contra salpicos deve ser colocado antes de inserir o protector da plataforma do utensílio e o utensílio.
- Para obter melhores resultados utilize nata fria com mais de 35% de gordura
- Se usar natas com um teor de gordura mais alto ou mais baixo ou com aditivos, ajuste o tempo pré-programado utilizando o botão de controlo.
- O botão de controlo pode ser utilizado durante o processamento para prolongar o tempo se necessário.

- 1 Empurre para baixo a alavanca de desengate da cabeça e cuidadosamente levante a cabeça da batedeira.
- 2 Insira o resguardo (consulte a secção “inserir e utilizar o seu dispositivo de resguardo contra salpicos”).
- 3 Coloque a tampa - rode no sentido horário para a prender.
- 4 Encaixe o protector da plataforma do utensílio na entrada do utensílio.
- 5 Empurre o batedor de pinha para dentro da entrada dos utensílios. - vai ouvir um clique quando estiver bem preso.
- 6 Adicione as natas na taça.
- 7 Empurre para baixo a alavanca de desengate da cabeça e cuidadosamente baixe a cabeça da batedeira.
- 8 Ligue o cabo à corrente eléctrica.
- 9 Seleccione o pré-programado Bater (Bater Natas).
- 10 Para aumentar o tempo, rode o botão no sentido horário; para diminuir o tempo, rode o botão no sentido anti-horário.
- 11 Prima o botão Start/Stop para começar o pré-programado.
- 12 O temporizador começa a contagem decrescente até chegar ao zero, quando o pré-programado funciona. O aparelho pára no final da sequência do pré-programado.
- 13 Para pôr em pausa o pré-programado, prima o botão “Iniciar/Parar” (Start/Stop).
- 14 Para parar e cancelar o processamento enquanto o pré-programado está a correr, prima o botão “Iniciar/Parar” seguido de um dos botões seguintes:
  - Qualquer outro botão de pré-programado
  - Botão Manual
  - Botão Tara
  - Botão “kg/lb”

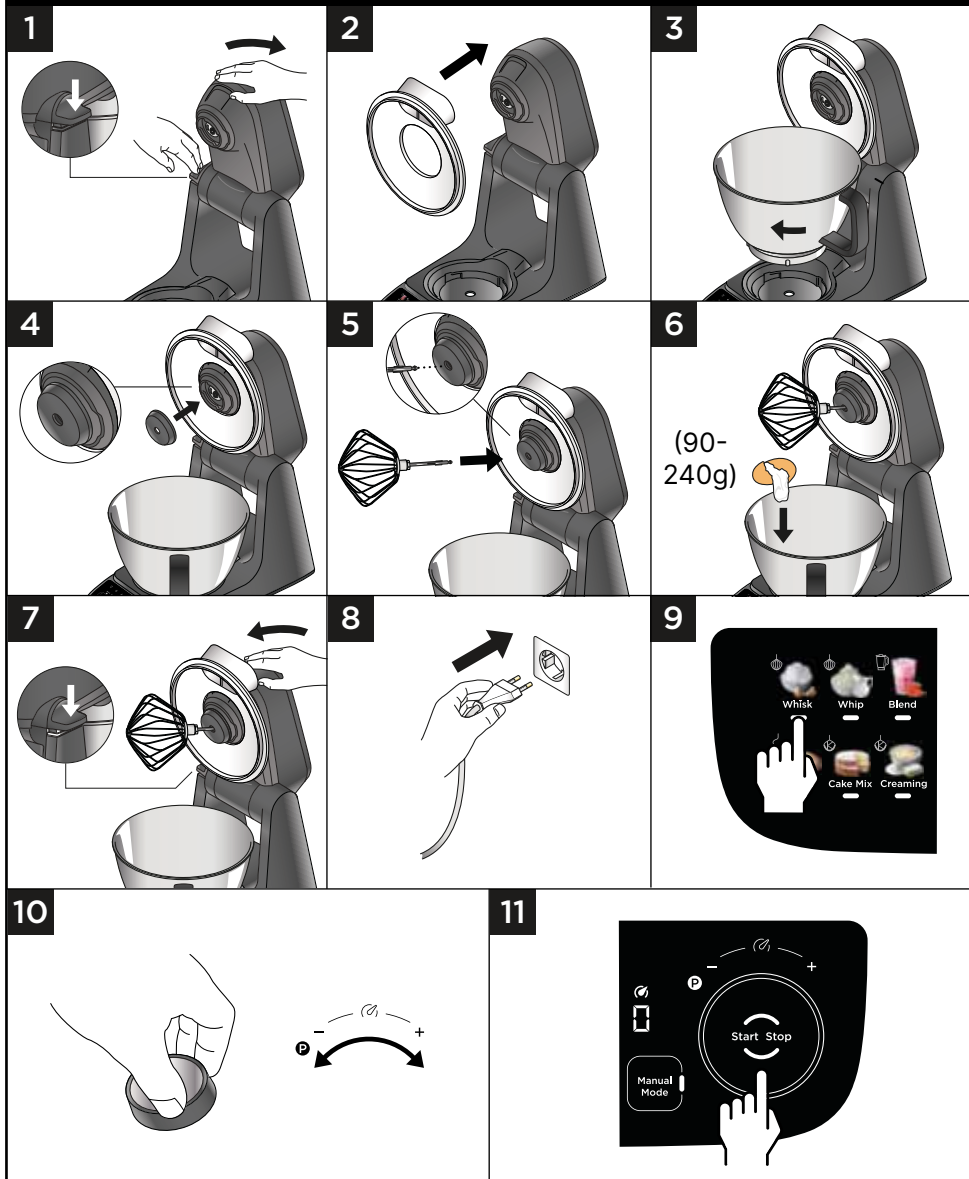
### **Dicas e Sugestões**

- Use este pré-programado para bater natas fofas em segundos.

# Quadro de Utilização

| <div>   <p>Whip</p> </div> |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                             | <br>(seg.)                                                                                        |                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                              |  4-8 °C <br>≤35% |  4-8 °C <br>>35% |
| <200 ml                                                                                                                                                                                      | <210                                                                                                                                                                               | <180                                                                                                                                                                               |
| 200 ml - <250 ml                                                                                                                                                                             | 100 - 130                                                                                                                                                                          | 60 - 90                                                                                                                                                                            |
| 250 ml - <450 ml                                                                                                                                                                             | 85 - 115                                                                                                                                                                           | 50 - 80                                                                                                                                                                            |
| 450 ml - 500 ml                                                                                                                                                                              | 105 - 135                                                                                                                                                                          | 60 - 90                                                                                                                                                                            |
| >500 ml - 600 ml                                                                                                                                                                             | 130 - 160                                                                                                                                                                          | 80 - 110                                                                                                                                                                           |

Nota: este quadro é apenas indicativo e os resultados variam dependendo do tipo, quantidade e temperatura da nata)



### **Informação Importante**

- Certifique-se de que o protector amovível do batedor de gancho foi retirado da plataforma do utensílio antes de inserir o protector da plataforma do utensílio.
- O resguardo contra salpicos deve ser colocado antes de inserir o protector do utensílio e o utensílio.
- Certifique-se de que a taça está seca e sem gordura.
- Para melhores resultados use ovos à temperatura ambiente.
- Se os ovos precisarem de mais processamento no final do pré-programado, use o modo manual. Não utilize o pré-programado uma segunda vez
- O botão de controlo pode ser utilizado durante o processamento para prolongar o tempo se necessário

- 1 Empurre para baixo a alavanca de desengate da cabeça e cuidadosamente levante a cabeça da batedeira.
- 2 Insira o resguardo (consulte a secção “inserir e utilizar o seu dispositivo de resguardo contra salpicos”).
- 3 Coloque a tampa - rode no sentido horário para a prender.
- 4 Encaixe o protector da plataforma do utensílio na entrada do utensílio.
- 5 Empurre o batedor de pinha para dentro da entrada dos utensílios. - vai ouvir um clique quando estiver bem preso.
- 6 Adicione as claras de ovos na taça.
- 7 Coloque na taça os ingredientes que deseja misturar.
- 8 Empurre para baixo a alavanca de desengate da cabeça e cuidadosamente baixe a cabeça da batedeira.
- 9 Prima o pré-programado “Bater”.
- 10 Prima o botão Start/Stop (Iniciar/Parar).
- 11 Assim que forem detectados picos firmes, a máquina irá parar.

### **Dicas e Sugestões**

- Utilize o resguardo contra salpicos quando processa grandes quantidades.
- Use claras de ovo batidas em neve firme para receitas incluindo merengues e mousses.

# Quadro de Utilização

|                                                                                                                                                                                               |                                                                                                               |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <div><div>Whisk</div></div> |                                                                                                               |                            |
|                                                                                                              | <div><div>(seg.)</div></div> |                            |
|                                                                                                                                                                                               | Temperatura Ambiente                                                                                          | Temperatura do Frigorífico |
| 90g (~3 Ovos)                                                                                                                                                                                 | 95 - 115                                                                                                      | 100 - 120                  |
| 120g (~4 Ovos)                                                                                                                                                                                | 100 - 120                                                                                                     | 110 - 130                  |
| 150g (~5 Ovos)                                                                                                                                                                                | 135 - 155                                                                                                     | 145 - 165                  |
| 180g (~6 Ovos)                                                                                                                                                                                | 140 - 160                                                                                                     | 170 - 190                  |
| 210g (~7 Ovos)                                                                                                                                                                                | 115 - 135                                                                                                     | 135 - 155                  |
| 240g (~8 Ovos)                                                                                                                                                                                |                                                                                                               | 125 - 145                  |

Nota: este quadro é apenas indicativo e os resultados variam dependendo da antiguidade e da temperatura dos ovos





### **Informação Importante**

- Certifique-se de que o protector amovível do batedor de gancho foi retirado da plataforma do utensílio antes de inserir o protector da plataforma do utensílio.
- O resguardo contra salpicos deve ser colocado antes de inserir o protector do utensílio e o utensílio.
- Quando bater gordura (manteiga ou margarina) e açúcar para bolos, utilize-a à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro.
- O botão de controlo pode ser utilizado durante o processamento para prolongar o tempo se necessário.

- 1 Empurre para baixo a alavanca de desengate da cabeça e cuidadosamente levante a cabeça da batedeira.
- 2 Insira o resguardo (consulte a secção “inserir e utilizar o seu dispositivo de resguardo contra salpicos”).
- 3 Coloque a tampa - rode no sentido horário para a prender.
- 4 Encaixe o protector da plataforma do utensílio na entrada do utensílio.
- 5 Empurre a varinha batedora para dentro da entrada dos utensílios - vai ouvir um clique quando estiver bem presa.
- 6 Coloque na taça os ingredientes que deseja misturar.
- 7 Empurre para baixo a alavanca de desengate da cabeça e cuidadosamente baixe a cabeça da batedeira.
- 8 Ligue o cabo à corrente eléctrica.
- 9 Seleccione o pré-programado apropriado.
- 10 Para aumentar o tempo, rode o botão no sentido horário; para diminuir o tempo, rode o botão no sentido anti-horário.
- 11 Prima o botão Start/Stop para começar o pré-programado.
- 12 O temporizador começa a contagem decrescente até chegar ao zero, quando o pré-programado funciona. O aparelho pára no final da sequência do pré-programado.
- 13 Para pôr em pausa o pré-programado, prima o botão “Iniciar/Parar” (Start/Stop).
- 14 Para parar e cancelar o processamento enquanto o pré-programado está a correr, prima o botão “Iniciar/Parar” seguido de um dos botões seguintes
  - Qualquer outro botão de pré-programado
  - Botão Manual
  - Botão Tara
  - Botão “kg/lb”

### **Dicas e Sugestões - Preparados para Bolos**

- Use este pré-programado para misturar preparados completos para bolos.
- Use este pré-programado para receitas que exigem batimento contínuo. Use o ajuste de tempo para corresponder às necessidades da sua receita.

### **Dicas e Sugestões - Bater**

- Utilize este pré-programado como a primeira fase ao fazer um bolo, para bater o açúcar e a gordura até obter uma cor clara e aumentar de volume para obter bolos leves e fofos.

Quadro de Utilização

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                     |  |       | <br>(seg.) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                     | Min                                                                               | Max   |                                                                                             |
| <br>Cake Mix<br> |                                                                                    | 600 g                                                                             | 2 kg  | 120<br>(60-300)                                                                             |
| <br>Creaming<br> |   | 400 g                                                                             | 750 g | 300<br>(120-480)                                                                            |

## Utilização dos Diagramas e Instruções



### **Informação Importante**

- Para evitar que alimentos entrem - certifique-se sempre de que o protector amovível está colocado na entrada do batedor de gancho antes de o inserir.
- Com misturas pesadas, por exemplo massa para pão, é normal que a cabeça da batedeira se movimente um pouco.
- Se a massa não estiver a formar uma bola, adicione mais líquido aos poucos enquanto a máquina estiver a funcionar, até que a massa forme uma bola.
- O pré-programado para massa não é recomendado para massas de bolo ou biscoitos.
- Pausar o pré-programado só é possível durante a fase de contagem regressiva e não durante a fase "Auto". Pause o pré-programado usando o botão Start/Stop (Iniciar/Parar) para adicionar mais ingredientes ou para rapar para baixo a taça.

- 1 Empurre para baixo a alavanca de desengate da cabeça e cuidadosamente levante a cabeça da batedeira.
- 2 Coloque a tampa - rode no sentido horário para a prender.
- 3 Encaixe o protector amovível na entrada do batedor de gancho.
- 4 Empurre o batedor de gancho para dentro da entrada dos utensílios. - vai ouvir um clique quando estiver bem preso.
- 5 Insira o protector amovível do utensílio na entrada do protector da plataforma do utensílio.
- 6 Coloque na taça os ingredientes que deseja misturar.
- 7 Empurre para baixo a alavanca de desengate da cabeça e cuidadosamente baixe a cabeça da batedeira.
- 8 Ligue o cabo à corrente eléctrica.
- 9 Seleccione o pré-programado "Massa". O ecrã mostra a palavra auto.
- 10 Prima o botão Start/Stop (Iniciar/Parar).
- 11 O temporizador começará a contagem regressiva assim que a massa estiver uniforme.

### **Dicas e Sugestões**

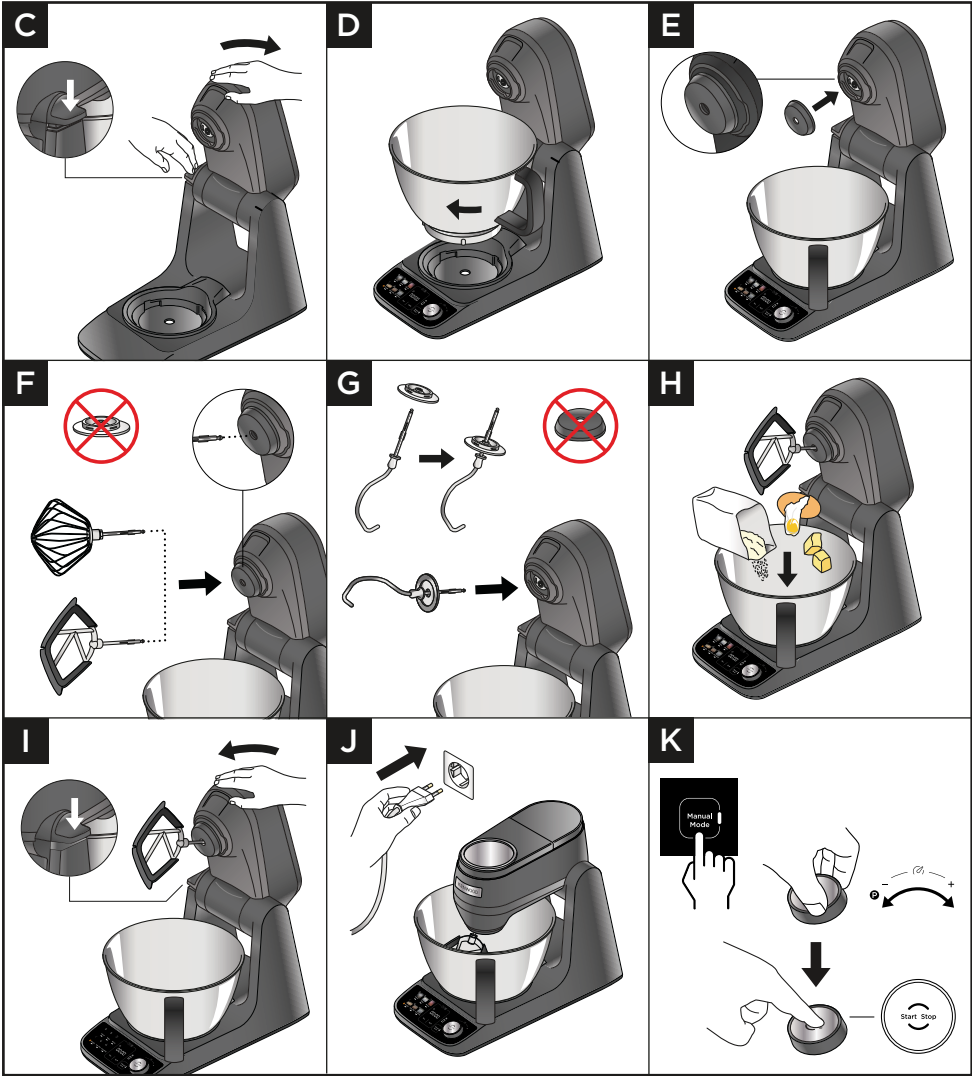
- O pré-programado é ideal para massas brancas genéricas.
- Os ingredientes misturam-se melhor se colocar em primeiro lugar o líquido.
- Periodicamente pare a máquina, rape o batedor de gancho para dentro da taça.  
Nota: não é possível pausar o pré-programado para rapar o utensílio durante a fase de detecção. Pare e rape o utensílio só durante a fase de contagem regressiva.
- Farinha - Lotes diferentes de farinha podem precisar de quantidades diferentes de líquido. A consistência da massa tem efeito directo na carga da máquina. Por isso aconselhamos que mantenha a máquina sob vigilância sempre que preparar massa para pão.

Quadro de Utilização

|                                                                                            |                                                                                                                                                                                 |                   |                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            |                                                                                                                                                                                 | Min                                                                                                | Max                                                                                                  |
| <br>Dough |                                                                                                | 435 g<br> (200 g) | 1,75 kg<br> (800 g) |
|                                                                                            |   $H_2O$ <60% | 320 g<br> (200 g) | 1,6 kg<br> (1 kg)   |
|                                                                                            |   $H_2O$ >60% | 350 g<br> (200 g) | 1,4 kg<br> (800 g)  |

Para Usar a Sua Máquina de Cozinha - Operação Manual

Utilização dos Diagramas e Instruções



## IMPORTANTE

- **Confirme** que o aparelho está desligado antes de mudar a posição da cabeça da batedeira.
- **Nunca** bloque a saída da ventilação enquanto em funcionamento. Cuidado com o ar quente que sai da saída de ventilação durante o funcionamento.
- Se utilizar o resguardo contra salpicos, este deve ser colocado antes de inserir o protector amovível do batedor de gancho ou o protector da plataforma do utensílio e o utensílio.
- **Assegure-se** de que os utensílios da taça NÃO estão colocados ou guardados dentro dela quando utiliza outras entradas para acessórios.
- **Não** utilize o batedor de pinha para misturas pesadas (ex. misturas completas para bolos ou bater gordura com açúcar) – pois pode danificá-lo.
- **Nunca** exceda as capacidades máximas mencionadas – pode sobrecarregar a máquina.
- Quando bater gordura (manteiga ou margarina) e açúcar para bolos, utilize-a à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro.
- Certifique-se de que os pés e a superfície de trabalho estão limpos e secos antes de utilizar o produto.
- Se levantar a cabeça da batedeira enquanto a máquina está a trabalhar, esta continua a funcionar. Desligue-a **sempre** antes de levantar a cabeça.
- A máquina não funcionará se todas as tampas da entrada não estiverem correctamente colocadas.
- Se sentir que a máquina está a funcionar com dificuldade, desligue-a e retire um pouco da mistura ou então aumente a velocidade.
- A sua batedeira foi idealizada com um “início suave” de funcionamento para minimizar os salpicos. Contudo, se a batedeira foi iniciada com um preparado pesado, como por exemplo massa para pão, a batedeira levará alguns segundos até atingir a velocidade seleccionada.
- Remova **sempre** os acessórios colocados nas entradas antes de levantar a cabeça da batedeira.
- Para evitar que alimentos entrem, certifique-se de que ou o protector removível do batedor de gancho está colocado no batedor de gancho, ou o protector da plataforma do utensílio está colocado na entrada do utensílio antes de inserir o utensílio.

## Varinha batedora

- Não é adequado para processar massa para fazer massas.

## Batedor de gancho

- Para evitar que alimentos entrem - certifique-se sempre de que o protector está colocado na entrada do batedor de gancho antes de o inserir na entrada do utensílio.
- Com misturas pesadas, por exemplo massa para pão, é normal que a cabeça da batedeira se movimente um pouco.
- Massa para Massas - A variedade da farinha pode ser diferente, adicione mais água - 1 c.de sopa de cada vez - se for necessário para conseguir uma massa fofa.

- 1 Empurre para baixo a alavanca de desengate da cabeça e cuidadosamente levante a cabeça da batedeira.
- 2 Coloque a tampa - rode no sentido horário para a prender.



- 3 Encaixe o protector da plataforma do utensílio na entrada do utensílio. Nota: utilize apenas o protector da plataforma do utensílio quando usa o batedor de varetas ou a varinha batedora.
- 4 Empurre o utensílio escolhido para dentro da entrada - vai ouvir um clique quando estiver bem preso (quando usar o batedor de gancho, deslize o protector amovível para cima e gire até encaixar na plataforma do utensílio).
- 5 Coloque na taça os ingredientes que deseja misturar.
- 6 Empurre para baixo a alavanca de desengate da cabeça e cuidadosamente baixe a cabeça da batedeira.
- 7 Ligue o cabo à corrente eléctrica.
- 8 Seleccione o modo manual.
- 9 Rode o controlo de velocidade para a velocidade desejada. Use o impulso (P) para curtos impulsos de velocidade.
- 10 Após terminar o processamento, desligue da corrente eléctrica. Levante a cabeça da batedeira e segurando-a firmemente, puxe o utensílio do encaixe.

### **Dicas e Sugestões**

- Para incorporar totalmente todos os ingredientes pare frequentemente a máquina e rape para baixo com a espátula os lados da taça.
- Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade.
- Utilize o resguardo contra salpicos quando processa grandes quantidades (incluindo massa) para evitar que os ingredientes salpiquem.

### **Dicas e Sugestões - Batedor de Pinha**

- Consegue melhores resultados se os ovos estiverem à temperatura ambiente.
- Antes de bater as claras de ovo, certifique-se de que não existe gordura ou gema de ovo no batedor de pinha ou na taça.
- Maionese - para obter melhores resultados, rape para baixo os lados da taça depois de adicionar o azeite e processe durante mais 10 segundos à velocidade máxima.
- Misturas para bolos - adicione a farinha primeiro, depois o líquido e misture na velocidade máxima para incorporar os ingredientes.

### **Dicas e Sugestões - Varinha batedora**

- Para obter melhores resultados quando faz bolos, utilize sempre manteiga ou margarina à temperatura ambiente.

### **Dicas e Sugestões - Batedor de gancho**

- Os ingredientes misturam-se melhor se colocar em primeiro lugar o líquido.
- Periodicamente pare a máquina, rape o batedor de gancho para dentro da taça.
- Farinha - Lotes diferentes de farinha podem precisar de quantidades diferentes de líquido. A consistência da massa tem efeito directo na carga da máquina. Por isso aconselhamos que mantenha a máquina sob vigilância sempre que preparar massa para pão.
- Para incorporar totalmente os ingredientes pare frequentemente de mexer e com a espátula, rape a massa dos lados da taça para baixo.

**Sensor Electrónico de Control de Velocidade**

A sua batedeira está equipada com um sensor electrónico do controlo de velocidade que permite à máquina manter a velocidade com diferentes tipos de cargas, como quando bate massa para pão ou adiciona ovos a misturas para bolos.

Por isso é natural ouvir algumas variações na velocidade uma vez que a batedeira se ajusta de acordo com a carga que tem e a velocidade seleccionada.

**Quadro de Utilização**

| <div>L</div> <div></div>                | <div></div>         |                                                                                                        | <div></div> | <div><br/>(Minutos)</div> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                          | Min                                                                                                  | Max.                                                                                                   |                                                                                              |                                                                                                            |
| <div></div>                             | 600 g                                                                                                | 1,3 kg                                                                                                 | Min (Mín.)<br>↓<br>Max (Máx.)                                                                | 8-9                                                                                                        |
| <div></div>                             | 600 g                                                                                                | 2 kg                                                                                                   | Min (Mín.)<br>↓<br>Max (Máx.)                                                                | 1-3 minutos                                                                                                |
| <div></div>                              | 400 g                                                                                                | 750 g                                                                                                  | Min (Mín.)<br>↓<br>Max (Máx.)                                                                | 60 seg.<br>↓<br>10 minutos                                                                                 |
| <div></div>                             | <div></div>         |                                                                                                        | <div></div> | <div><br/>(Minutos)</div> |
|                                                                                                                          | Min                                                                                                  | Max                                                                                                    |                                                                                              |                                                                                                            |
| <div></div>                           | 435 g<br> (200 g) | 1,75 kg<br> (800 g) | Min (Mín.)<br>↓<br>3                                                                         | 60 seg.<br>↓<br>5-14 minutos                                                                               |
| <div></div>                           | 300 g                                                                                                | 1 kg                                                                                                   | Min (Mín.)<br>↓<br>2                                                                         | 5                                                                                                          |
| <div><br/>H<sub>2</sub>O &lt;60%</div> | 320 g<br> (200 g) | 1,6 kg<br> (1 kg)   | Min (Mín.)<br>↓<br>3                                                                         | 60 seg.<br>↓<br>5-14 minutos                                                                               |
| <div><br/>H<sub>2</sub>O &gt;60%</div> | 350 g<br> (200 g) | 1,4 kg<br> (800 g)  | Min (Mín.)<br>↓<br>3                                                                         | 60 seg.<br>↓<br>5-14 minutos                                                                               |

# Quadro de Utilização

| <div>L</div> <div></div>                                                                 | <div></div> |                                                                                       | <div></div> | <div></div> <div>(Minutos)</div> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                           | Min                                                                                          | Max                                                                                   |                                                                                              |                                                                                                                   |
|                                                                                          |  x 3        |  x 8 | Min (Mín.)<br>↓<br>Max (Máx.)                                                                | 1½-3                                                                                                              |
|  4-8°C  | 125 ml                                                                                       | 600 ml                                                                                | Min (Mín.)<br>↓<br>Max (Máx.)                                                                | 2-4                                                                                                               |
|                                                                                          |  x 3        |  x 6 | Min (Mín.)<br>↓<br>Max (Máx.)                                                                | 1-2                                                                                                               |
|         | 0,25 L                                                                                       | 1 L                                                                                   | Min (Mín.)<br>↓<br>Max (Máx.)                                                                | 10 seg.<br>↓<br>45-50 minutos                                                                                     |

# Receitas

---

## Massa para Pão Branco

500 g de Farinha

5 g de Sal

8 g de Fermento Seco de Padeiro de Acção Rápida

280 ml de Água

7 g de Banha ou Manteiga

- 1 Insira a taça no Robot de Cozinha.
- 2 Coloque a água na taça e depois os restantes ingredientes.
- 3 Misture à velocidade mínima durante 45-60 segundos ou até formar uma massa.
- 4 Bata na velocidade 3 durante 5-14 minutos.
- 5 Coloque a massa numa forma para pão de 900 g ou modele a massa em pãezinhos e coloque-os num tabuleiro untado de ir ao forno.
- 6 Cubra a massa com um pano húmido e deixe-a levedar num local morno durante 45-60 minutos até duplicar de tamanho.
- 7 Coza a 200°C durante 40 minutos para o pão na forma ou 15-20 minutos para os pãezinhos.

## Massa de Pizza

500 g de Farinha

30 g de Azeite

7 g de Sal

7 g de Fermento

300 ml de Água

- 1 Insira a taça no Robot de Cozinha.
- 2 Adicione todos os ingredientes.
- 3 Coloque o batedor de gancho na batedeira e baixe a cabeça desta.
- 4 Misture na velocidade mínima durante 45-60 segundos ou até formar uma massa.
- 5 Amasse na velocidade 3 durante 5-7 minutos.
- 6 Forme a massa numa bola e coloque-a numa superfície de trabalho polvilhada com farinha.
- 7 Cubra a massa com um pano húmido e deixe repousar 30 - 40 minutos num local morno.
- 8 Divida em 2 e estenda com o rolo da massa até obter bases de pizza de 25-30 cm cada.
- 9 Transfira para um tabuleiro polvilhado com sémola. Guarneça a sua pizza e coza no forno a 240°C durante 10 - 15 minutos.

## Marinada de Ameixas

250 g de mel (guarde no frigorífico a 4°C - 5°C)

20 g de ameixas

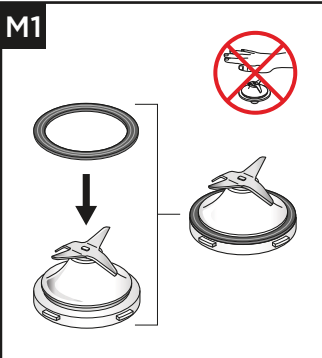
50 ml de água

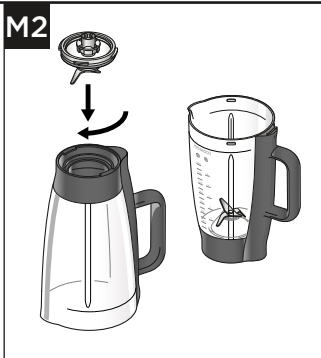
- 1 Coloque todos os ingredientes na mini picado-ra/moinho.
- 2 Introduza o acessório na unidade motriz.
- 3 Ligue em impulso durante 5 segundos.
- 4 Utilize a gosto.

(Nota: Mini picadora/moinho - acessório disponível para comprar separadamente).

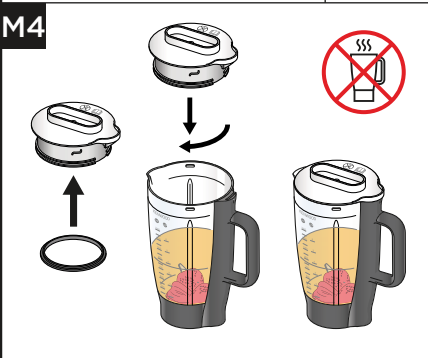
# Para Usar Seu Acessório Liquidificador

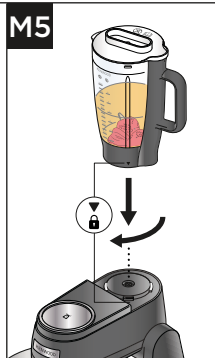
## Utilização dos Diagramas e Instruções

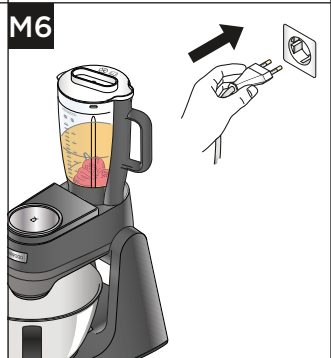
M1

M2

M3

M4

M5

M6

M7

232

### **IMPORTANTE**

- **Não** processe ingredientes quentes.
- Se o anel vedante estiver danificado ou mal colocado, vai ocorrer vazamento.
- Nunca misture ingredientes congelados que tenham formado uma massa sólida.
- Nunca liquidifique pedaços de frutos ou vegetais congelados maiores do que 3cm x 3cm.

- 1 Coloque o anel vedante no dispositivo de lâminas – assegure-se que o anel vedante está correctamente localizado.
- 2 Segure o dispositivo de lâminas pela parte de baixo e insira as lâminas no copo, gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio até ficar seguro.
- 3 Coloque os seus ingredientes no copo.
- 4 Coloque o anel vedante na tampa do liquidificador, assegurando-se que o anel vedante está correctamente colocado.
- 5 Coloque a tampa no copo e gire na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um clique. Coloque a tampa de enchimento.
- 6 Coloque o liquidificador na entrada de alta velocidade e gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender.
- 7 Seleccione o modo manual.
- 8 Ligue na velocidade máxima. Prima o botão Start/Stop.

### **Dicas e Sugestões**

- Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes no liquidificador, excepto o azeite. Em seguida, com o aparelho em funcionamento, deite muito devagar o azeite através do orifício da tampa.
- Misturas grossas, por exemplo, patês e mousses podem precisar que se rapem para baixo as paredes do copo. Se a mistura for difícil de processar, adicione mais líquido.

### **Smoothies**

- Adicione primeiro os líquidos.
- Deixe os ingredientes congelados descongelarem durante 15 minutos antes de os colocar na liquidificadora.

Quadro de Utilização

| N                                                                                                                                                                                     | <br>MAX |  | <br>(Seg.) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>4-8°C                                                                                            | 1,5 L                                                                                    | Max                                                                               | 30-60                                                                                       |
| <br>                | 1,2 L                                                                                    | Max                                                                               | 15-30                                                                                       |
| <br><br>20x40x35 mm | 6<br>(125 g)                                                                             | P                                                                                 | 15-30                                                                                       |

## **Comida para Bebê**

200 g de Carne crua (cortada em cubos de 2cm)

200 g de Cenouras cruas (cortadas em cubos de 2cm)

200 g de Batatas cruas (cortadas em cubos de 2cm)

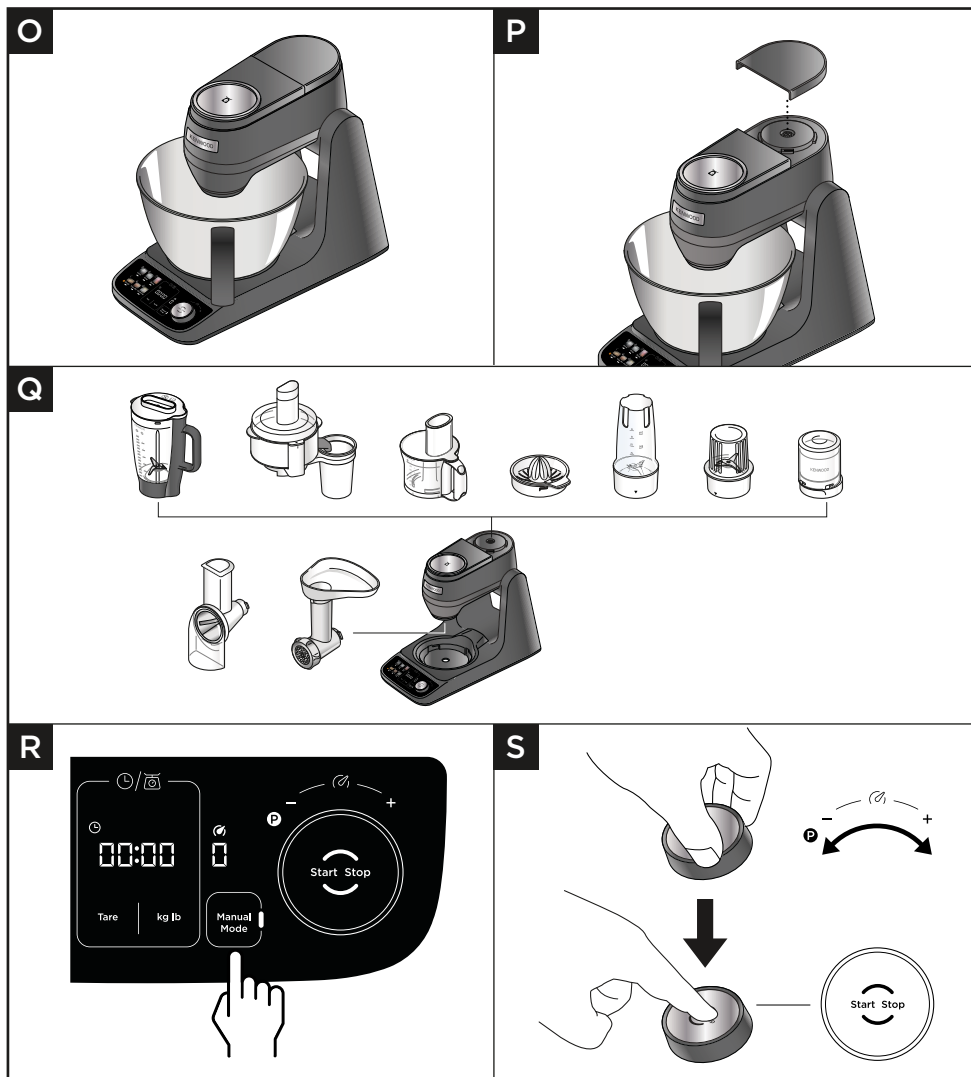
### **Preparação**

- 1 Coloque a carne em cubos numa panela com água a ferver. Coza durante 1 hora.
- 2 Coloque a cenoura em cubos e a batata numa outra panela com água a ferver e coza durante 30 minutos.
- 3 Escorra a carne, a cenoura e as batatas, mas guarde 250ml da água da cozedura. Deixe os ingredientes arrefecerem até à temperatura ambiente antes de os processar.
- 4 Coloque os três ingredientes no liquidificador e junte a água da cozedura guardada.
- 5 Liquidifique na velocidade máxima durante 15 segundos.
- 6 Rape para baixo e agite o conteúdo do liquidificador.
- 7 Liquidifique em velocidade alta até atingir a consistência desejada.



## Para Usar a Sua Máquina de Cozinha - Acessórios

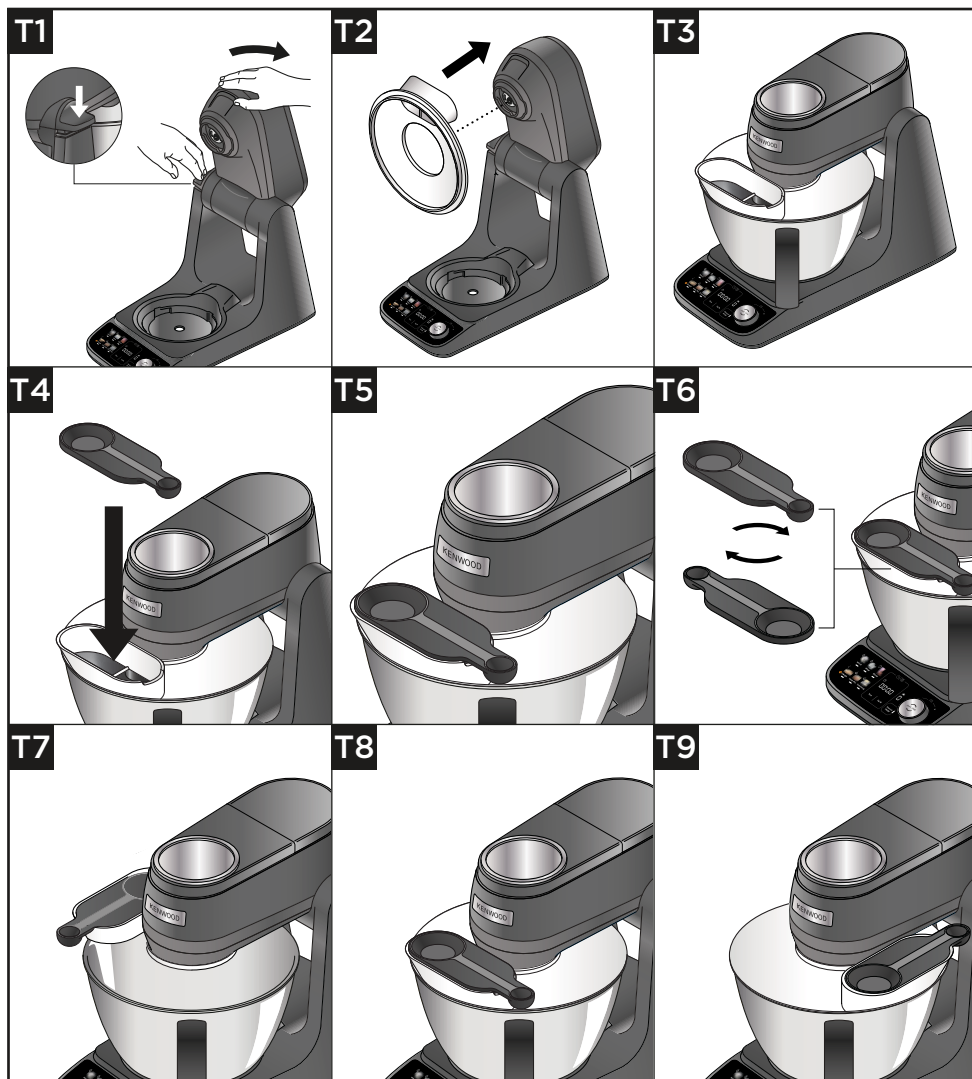
### Utilização dos Diagramas e Instruções



- 1 Levante a tampa da entrada de alta velocidade (se aplicável).
  - 2 Insira o acessório de acordo com as instruções específicas fornecidas.
  - 3 Selecciono o modo manual.
  - 4 Selecciono a velocidade desejada (consulte o guia de início rápido fornecido com o acessório adquirido) e pressione o botão Start/Stop para iniciar. Use a posição de Impulso (P) para curtos accionamentos de grande potência.
- É possível adquirir acessórios adicionais para a sua batedeira separadamente - consulte [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) para mais detalhes.

## Para inserir e utilizar o seu resguardo contra salpicos

### Utilização dos Diagramas e Instruções



#### Informação Importante

- Enquanto mistura, podem ser adicionados ingredientes directamente à taça através do orifício do resguardo contra salpicos.
- Não precisa de retirar o resguardo contra salpicos para mudar o utensílio.

- 1 Levante a cabeça da batedeira até prender.
  - 2 Coloque a taça na base.
  - 3 Empurre a protecção contra salpicos para ficar posicionada por baixo da cabeça da batedeira até ouvir um clique. A secção do orifício de alimentação deve estar posicionada como o mostrado na imagem.
  - 4 Insira o utensílio desejado.
  - 5 Baixe a cabeça da batedeira.
- Nota: Após a protecção contra salpicos estar posicionada pode ser girada 90 graus para a direita ou esquerda, dependendo da posição em que utiliza a batedeira.
- 6 Para retirar a protecção contra salpicos, levante a cabeça da batedeira até prender, depois puxe para baixo a protecção contra salpicos.
  - 7 A colher de medição pode ser também utilizada como tampa do orifício de alimentação. Para a prender, coloque a colher de medição no orifício da alimentação e empurre para baixo.
- Nota: a colher de medição entra no orifício de alimentação em qualquer posição.

# Para Usar a Função de Pesagem

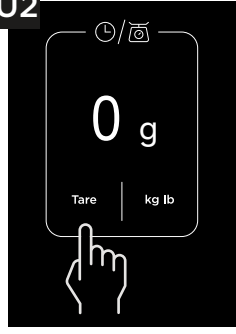
## Utilização dos Diagramas e Instruções



U1



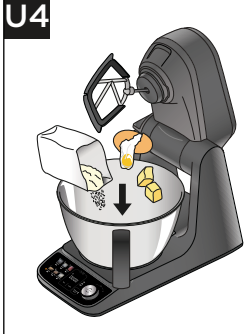
U2



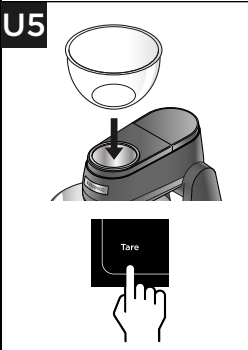
U3



U4



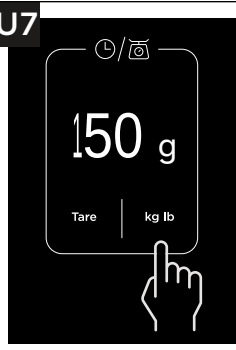
U5



U6



U7



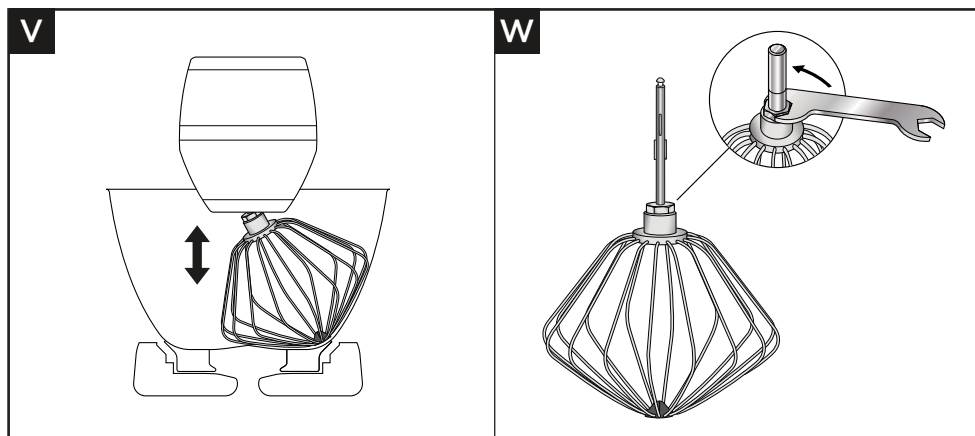
### Informação Importante

- Coloque sempre o aparelho numa superfície seca, plana e estável antes de pesar.
  - Não desloque, faça força ou bata na batedeira ou na taça enquanto pesa uma vez que isso afectará a precisão da balança.
  - A função de pesagem pode ser usada com a cabeça da batedeira levantada ou em baixo.
  - A função de pesagem tem precisão até 6 Kg.
  - A função de pesagem pode ser utilizada para pesar ingredientes antes de seleccionar um pré-programado ou quando estiver no modo manual.
  - A função de pesagem não pode ser utilizada enquanto a máquina está a funcionar.
- Nota: Utilize sempre um recipiente de pesagem, como uma taça, quando usar a plataforma de pesagem na cabeça da batedeira.

- 1 Coloque sempre a taça na unidade motriz ou no recipiente de pesagem da plataforma de pesagem antes de adicionar os ingredientes.
- 2 Ligue à corrente eléctrica - o ecrã mostrará "00:00".
- 3 Prima o botão da tara uma vez e o ecrã de informação acende-se.
- 4 Prima o botão "kg/lb" para seleccionar as gramas ou onças. O ecrã volta por defeito para kg/g quando se liga a primeira vez.
  - O aparelho pesa com aumentos de peso de 1g; recomendamos que para pesar quantidades mais pequenas utilize as medidas colher de chá/colher de sopa.
  - Para repor a zeros prima o botão Tara uma vez.
- 5 Pesar os ingredientes:
  - Deite os ingredientes directamente na taça.
  - Ou, com a cabeça da batedeira para baixo, coloque um recipiente de pesagem sobre a placa prateada e adicione os ingredientes.
- 6 Depois de todos os ingredientes terem sido pesados, seleccione uma velocidade ou um pré-programado para fazer funcionar a máquina.

## Ajuste do Utensílio - Batedor de Pinha

### Utilização dos Diagramas e Instruções



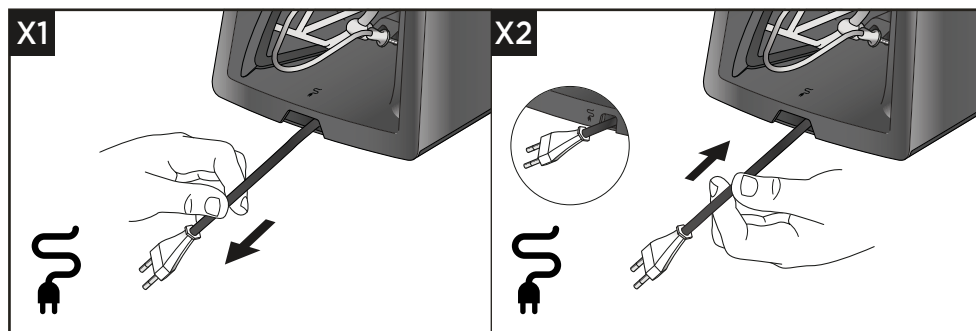
### Informação Importante

- A varinha batedora e o batedor de gancho não são ajustáveis.
- O batedor deve estar quase a tocar o fundo da taça. Se necessário ajuste a altura do acessório utilizando uma chave de bocas.

KHC40 = 15 mm

- 1 Desligue o aparelho da corrente.
  - 2 Levante a cabeça da batedeira e insira o batedor.
  - 3 Baixe a cabeça da batedeira. Se a folga precisar de ser reajustada, levante a cabeça da batedeira e remova o utensílio.
  - 4 Utilizando a chave de bocas fornecida, liberte um pouco a porca para poder reajustar o eixo. Para baixar o utensílio mais para o fundo da taça, gire o eixo na direcção contrária à dos ponteiros do relógio. Para levantar o utensílio de forma a que este não toque no fundo da taça, gire o eixo na direcção dos ponteiros do relógio.
  - 5 Volte a apertar a porca.
  - 6 Coloque o utensílio na batedeira e baixe a cabeça desta. (Confirme a posição, ver ponto abaixo).
  - 7 Repita, se necessário, os passos anteriores até que o utensílio esteja na posição correcta. Uma vez conseguida a posição correcta do utensílio, aperte a porca de forma segura.
- Nota: A chave de bocas mostrada na imagem é apenas para fins ilustrativos e não é fornecida com a máquina.

## Armazenamento do Fio Eléctrico



## Assistência e cuidados ao cliente

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



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

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

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

## Guia de avarias

| Problema                                                                                                                   | Causa                                                                                                      | Solução                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O aparelho parou durante o funcionamento.                                                                                  | Não tem energia eléctrica.                                                                                 | Confirme que o aparelho está ligado à tomada eléctrica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                            | Máquina demasiado cheia / excedida a capacidade máxima, 30 minutos de funcionamento contínuo ultrapassado. | Rode o botão de velocidade para a posição “O”, espere alguns segundos e depois volte a seleccionar uma velocidade. O aparelho deve recomeçar a trabalhar imediatamente. Se a máquina não começar a trabalhar, coloque novamente o controlo de velocidade na posição “O”, desligue-a da corrente eléctrica e espere 30 minutos antes de tentar novamente. Consulte as capacidades máximas no “Quadro de Utilização Recomendada”. |
|                                                                                                                            | As tampas das entradas não estão colocadas ou estão soltas.                                                | Confirme que as tampas das entradas estão correctamente colocadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Acessórios de Alta Velocidade não funcionam.                                                                               | O acessório não está correctamente colocado e preso.                                                       | Verifique se o acessório está correctamente preso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| A máquina mexe em cima da bancada de trabalho.                                                                             | Os pés por baixo da máquina estão sujos ou molhados.                                                       | Limpe e seque com regularidade os pés da máquina.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Acessório liquidificador a verter pelo dispositivo da lâmina.                                                              | Falta o selo vedante;<br>Selo mal colocado;<br>Selo danificado.                                            | Verifique que o selo vedante está correctamente colocado e não está danificado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| O peso mudou no ecrã                                                                                                       | O aparelho deslocou-se durante o funcionamento.                                                            | Coloque sempre a unidade numa superfície seca e plana antes de pesar. Não mova a unidade motriz enquanto estiver a funcionar na função de pesagem. Reponha a zeros antes de pesar os próximos ingredientes.                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                            | O cabo de alimentação está demasiado esticado                                                              | Para assegurar uma leitura correcta, verifique que o cabo de alimentação não está demasiado esticado. Não coloque objectos em cima ou perto da máquina enquanto está a pesar.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Impossível baixar a cabeça da batedeira quando a varinha batedora esta colocada. A varinha batedora bate no fundo da taça. | A Entrada dos Utensílios está na posição errada.                                                           | Levante a cabeça da batedeira e prenda-a na posição levantada. Segure o utensílio e rode-o 90 graus no sentido dos ponteiros do relógio. Baixe a cabeça da batedeira. Repitas as vezes necessárias até conseguir baixar a cabeça da batedeira.                                                                                                                                                                                  |



# Español

- Información importante sobre seguridad [245-247](#)
- Antes de enchufar el aparato [247](#)
- Cuidado y limpieza [248-249](#)
- Lista de las partes [250-251](#)
- Usar los preajustes de tiempo ajustable [252-263](#)



[252-254](#) [255-257](#) [258-260](#) [260-263](#)

- Usar los preajustes de detección automática (Auto Sense) [264-266](#)
- Usar el robot de cocina - Funcionamiento manual [267-272](#)
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso [267-269](#)
  - Tabla de usos [270-271](#)
  - Recetas [272](#)
- Usar el accesorio batidora de vaso [273-276](#)
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso [273-274](#)
  - Tabla de usos [275](#)
  - Recetas [276](#)
- Usar el robot de cocina - Accesorios [277](#)
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso [277](#)
- Acoplar y utilizar el antisalpicaduras [278-279](#)
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso [278-279](#)
- Usar la función de pesaje [280-281](#)
- Ajuste del utensilio - Batidor de varillas [281-282](#)
- Recogecables [282](#)
- Servicio técnico y atención al cliente [283](#)
- Guía de solución de problemas [284](#)

# Información importante sobre seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, quite todo el embalaje y las etiquetas (las etiquetas en la base del aparato no deben quitarse). Para lavar las piezas, consulte “Cuidado y limpieza”.
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- Apague el aparato y desenchúfelo:
  - antes de colocar o quitar tapas de las salidas/utensilios/accesorios;
  - después de su uso y cuando no lo utilice;
  - antes de limpiarlo.
- **No** haga funcionar el aparato durante más tiempo del que se especifica a continuación sin un período de descanso. Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.

| Función/accesorio | Tiempo máximo de funcionamiento | Período de descanso entre los funcionamientos                 |
|-------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Gancho de amasar  | 15 minutos                      | Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 15 minutos |
| Batidora de vaso  | 60 segundos                     |                                                               |

- Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- Desconecte siempre el aparato de la toma de corriente si lo deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No acerque los dedos a las piezas móviles ni a los accesorios acoplados. Nunca ponga la mano o los dedos en el mecanismo de bisagra.
- Mantenga **siempre** las partes del cuerpo, cabello, joyas y ropa amplia lejos de las partes móviles y de los accesorios acoplados.
- **Nunca** deje el robot de cocina desatendido cuando esté en funcionamiento.
- **Nunca** utilice un aparato dañado. Que lo revisen o arreglen: vea ‘Servicio técnico y atención al cliente’.
- **Nunca** deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- **No** permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- **Asegúrese** de que no haya utensilios del bol acoplados o guardados en el bol al utilizar las salidas de transmisión.
- **Asegúrese** de que el bol esté siempre colocado al hacer funcionar el aparato cuando utilice un utensilio del bol.
- **No** utilice más de una toma (toma de las herramientas del bol y salida de velocidad alta) a la vez.
- **Nunca** utilice un accesorio no autorizado.
- Al usar un accesorio, lea las instrucciones de seguridad que lo acompañan.
- Tenga cuidado al quitar utensilios del bol después de un uso prolongado ya que pueden calentarse.

- **Nunca** sobrepase las cantidades y las velocidades máximas indicadas en la tabla de usos recomendados.
- Tenga cuidado al levantar este aparato. Asegúrese de que el cabezal este correctamente fijado y en posición bajada, y de que el bol, los utensilios, las tapas de las salidas y el cable estén bien sujetos antes de levantarlo.
- Al mover el aparato, cójalo siempre por la base y el cabezal de la mezcladora.
- **No** mueva ni ajuste el cabezal de la mezcladora con un accesorio acoplado ya que ello podría afectar a la estabilidad del robot de cocina.
- **No** ponga el aparato en funcionamiento cerca del borde de la encimera ni sobresaliendo de ella, y no aplique demasiada fuerza al colocar un accesorio ya que esto puede afectar a la estabilidad de la unidad y hacer que vuelque, lo que podría producir lesiones.
- El cable de alimentación corto se utiliza para reducir el riesgo de enredarse o tropezar.
- Pueden utilizarse cables de extensión si se hace con precaución.
- Si se utiliza un cable de extensión:
  1. La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual o superior a la del aparato.
  2. El cable se debe colocar de forma que no cuelgue de la encimera o de la mesa, donde los niños puedan manipularlo o pueda provocar tropiezos accidentalmente.
  3. El cable de extensión debe ser del tipo de toma a tierra de tres cables. La capacidad eléctrica del aparato está indicada en la base del mismo.
- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- **Advertencia:** La función de pesaje no debe utilizarse con fines médicos.

### **Seguridad del accesorio batidora de vaso**

- **RIESGO DE ESCALDARSE:** Los líquidos calientes pueden salir despedidos del aparato debido a la generación repentina de vapor, por lo que hay que dejar que se enfríen a temperatura ambiente antes de ponerlos en el vaso o antes de batirlos.
- Mantenga las manos alejadas de la batidora de vaso mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente.
- El aparato no funcionará si los accesorios no están acoplados correctamente.
- No se recomienda procesar especias duras ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- Si al utilizar un accesorio, el aparato vibra en exceso, reduzca la velocidad o pare el robot y quite una parte del contenido.

- Los accesorios se **estropearán** y pueden producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.
- **Nunca** acople la unidad de cuchillas a la unidad de potencia sin que vaso/ botella de la batidora de vaso esté colocado.
- La falda de la parte inferior del vaso se coloca durante la fabricación del aparato y no se debe intentar quitarla.
- ADVERTENCIA: Haga funcionar la batidora de vaso únicamente con la tapa colocada en su sitio. Consulte el manual de instrucciones y la guía de inicio rápido para obtener más información.
- Utilice el vaso únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- **Nunca** ponga la batidora de vaso en marcha vacía.
- Elaboración de smoothies: nunca bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida durante la congelación; trocéelos antes de añadirlos al vaso.
- **No** procese especias como clavo, eneldo y semillas de comino ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- **No** utilice la batidora de vaso como recipiente de almacenamiento. Déjela vacía cuando no la utilice.
- **Nunca** bata cantidades superiores a la capacidad máxima indicada en el vaso (o menos para líquidos espumosos como los batidos).
- **Nunca** bata trozos de fruta o verdura congelada que sean más grandes que dados de 3 cm x 3 cm.
- **Nunca** introduzca la mano en el vaso cuando esté colocado en la base. Si hay que empujar la comida hacia abajo, use un utensilio adecuado, como una espátula.

### Consumo de energía

- Con el control de velocidad en la posición “O” - Cambio automático al modo apagado: no procede.
- Si el motor funciona de forma continua, se apagará para protegerlo tras aproximadamente 30 minutos. Después de otros 20 minutos, el producto pasará al modo apagado.
- Potencia del modo apagado:  $\leq 0,3$  W

## Antes de enchufar el aparato

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

## Cuidado y limpieza

---

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Para una limpieza más fácil, lave siempre las piezas inmediatamente después de su uso.
- Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de usarlas.

### Unidad de potencia

- Límpielas con un paño húmedo y luego séquelas (incluidos los pies de la parte inferior del aparato).
- Nunca la sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.
- Asegúrese de que los pies en la base de la mezcladora estén limpios.

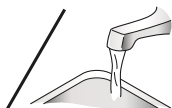
### Bol y utensilios

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

### Batidora de vaso

- Desmonte el accesorio completamente antes de limpiarlo.
- Maneje la unidad de cuchillas con cuidado ya que está muy afilada.
- La unidad de cuchillas debe limpiarse con un cepillo y enjuagarse bajo el agua corriente.

Y



# Lista de las partes



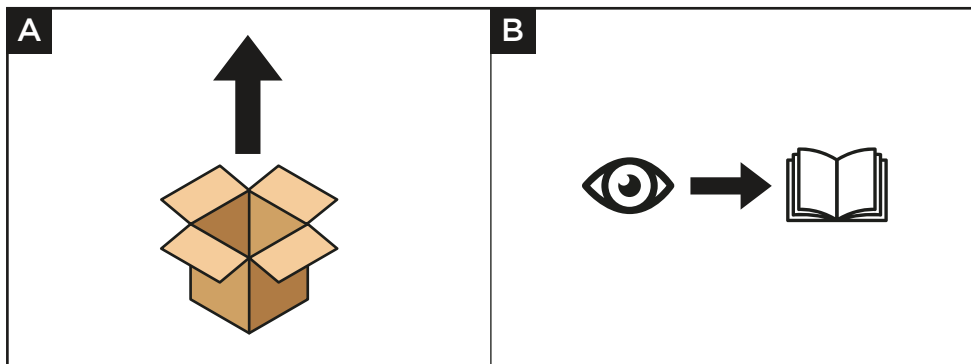
## Descripción del aparato

- ① Tapa de la salida de velocidad alta
- ② Salida de velocidad alta
- ③ Plataforma de pesaje
- ④ Cabezal de la mezcladora
- ⑤ Toma de los utensilios
- ⑥ Bol
- ⑦ Control de encendido/apagado y de velocidad
- ⑧ Unidad de potencia
- ⑨ Palanca para soltar el cabezal
- ⑩ Almacenamiento para los utensilios
- ⑪ Recogecables
- ⑫ Batidora flexible
- ⑬ Gancho de amasar con protector desmontable
- ⑭ Batidor de varillas
- ⑮ Protector del buje de los utensilios
- ⑯ Cuchara medidora
- ⑰ Antisalpicaduras

## Accesorios opcionales

Para obtener más información sobre cómo pedir accesorios opcionales/ manuales de instrucciones de accesorios no incluidos en el paquete, visite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o la página web específica de su país.

- ⑱a Tapa con orificio para goteo de líquido
- ⑱b Anillo de cierre de la tapa
- ⑱c Vaso
- ⑱d Anillo de cierre de la unidad de cuchillas
- ⑱e Unidad de cuchillas



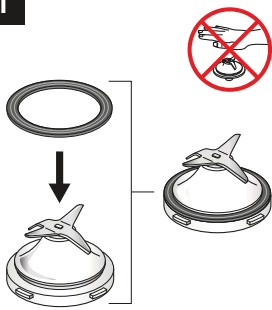


# Usar los preajustes de tiempo ajustable

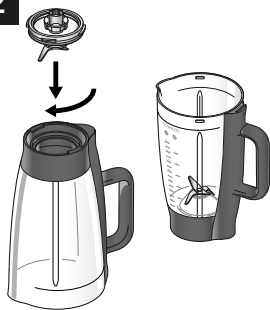


Blend

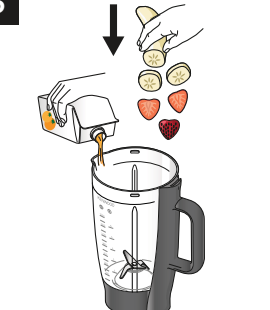
1



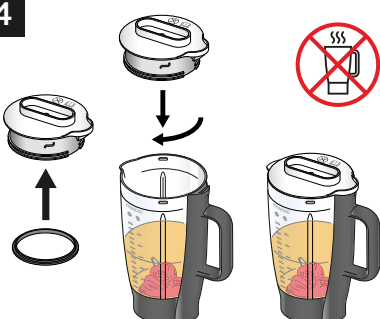
2



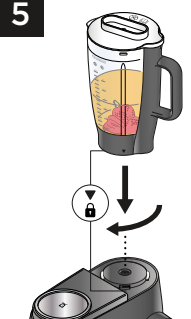
3



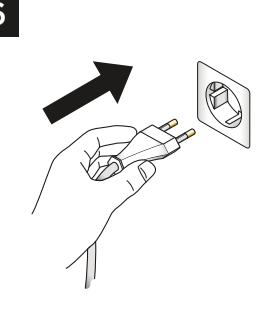
4



5



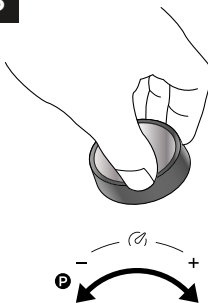
6



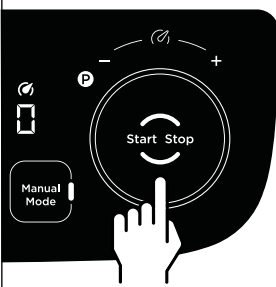
7



8



9



### Información importante

- **No** procese ingredientes calientes.
- Si el anillo de cierre está dañado o no está correctamente acoplado, el contenido podría derramarse.
- Nunca bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida.
- Nunca bata trozos de fruta o verdura congelada que sean más grandes que dados de 3 cm x 3 cm.
- Deje que la fruta y verduras congeladas se descongelen durante 15 minutos antes de procesarlas.
- Al trabajar con mezclas espesas, puede ser necesario raspar los restos de comida de los lados del bol. Si la mezcla resulta difícil de procesar, añada más líquido.
- Repita el preajuste hasta obtener la consistencia deseada, si es necesario.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- El dial de control se puede utilizar durante la segunda fase de mezclado continuo del preajuste para prolongar el tiempo requerido.

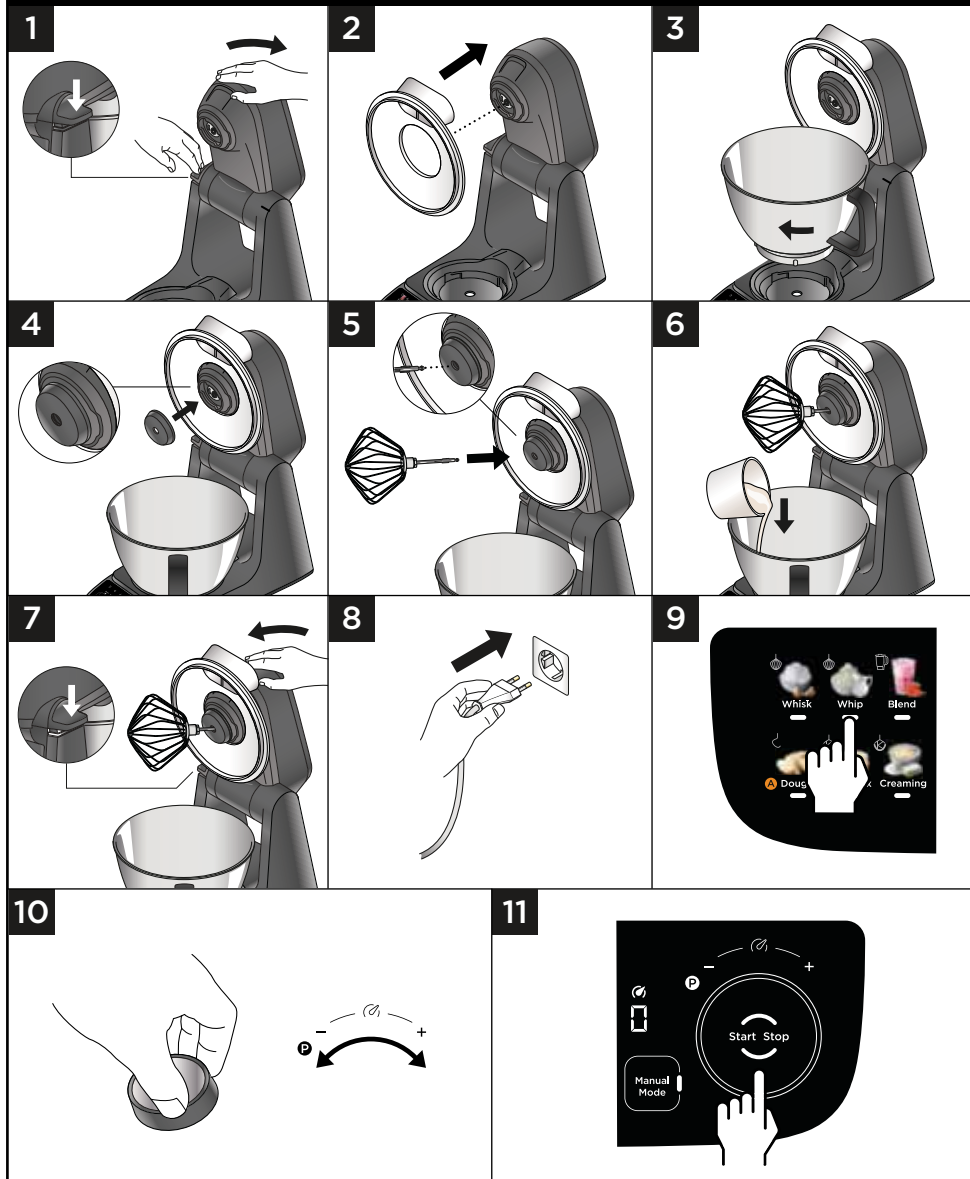
- 1 Coloque el anillo de cierre en el conjunto de cuchillas, asegurándose de que el anillo esté colocado correctamente.
- 2 Sujete la parte inferior del conjunto de cuchillas e inserte las cuchillas dentro del vaso; gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto.
- 3 Ponga los ingredientes en el vaso.
- 4 Coloque el anillo sobre la tapa de la batidora de vaso, asegurándose de que el anillo esté colocado correctamente.
- 5 Ponga la tapa en el vaso y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que haga clic.
- 6 Coloque la batidora de vaso sobre la salida de alta velocidad y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla firmemente.
- 7 Enchufe a la toma de corriente.
- 8 Seleccione el preajuste Blend (batir). Para aumentar el tiempo, gire el dial en el sentido de las agujas del reloj; para disminuirlo, gire el dial en sentido contrario a las agujas del reloj.
- 9 Pulse el botón "Start/Stop" para iniciar el preajuste.
- 10 El temporizador empezará la cuenta atrás hasta cero a medida que el preajuste se ejecute. El aparato se detendrá al final de la secuencia preestablecida.
- 11 Para detener el preajuste, pulse el botón "Start/Stop".
- 12 Para detener y cancelar el procesamiento mientras se está ejecutando el preajuste, pulse el botón "Start/Stop" seguido de uno de los siguientes botones:
  - Cualquier otro botón de preajuste
  - Botón Manual
  - Botón Tare
  - Botón kg/lb

### Consejos y sugerencias

- Utilice este preajuste para batir bebidas, smoothies, sopas y salsas.
- Al trabajar con mezclas espesas, puede ser necesario raspar los restos de comida de los lados del bol. Si la mezcla resulta difícil de procesar, añada más líquido.
- Repita el preajuste hasta obtener la consistencia deseada, si es necesario.

Tabla de usos

|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                 | <br>Max | <br>(segundos) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Blend<br> |                                                                                                | 1,2 l                                                                                    | 55<br>(30-85)                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                | <br><br>4-8°C | 1,5 l                                                                                    | 55<br>(30-85)                                                                                   |



### **Información importante**

- Asegúrese de que el protector extraíble del gancho de amasar se haya quitado del buje de los utensilios antes de colocar el protector del buje de los utensilios.
- El antisalpicaduras debe colocarse antes de insertar el protector del buje de los utensilios y el utensilio.
- Para obtener los mejores resultados, use nata fría con un contenido en grasa del 35 %.
- Si utiliza nata con un contenido en grasa superior o inferior, o con aditivos, ajuste el tiempo preestablecido con el dial de control.
- El dial de control se puede utilizar durante el procesamiento para prolongar el tiempo si es necesario.

- 1 Apriete la palanca para soltar el cabezal y levante el cabezal de la mezcladora con cuidado.
- 2 Coloque el antisalpicaduras (consulte la sección "Acoplar y utilizar el antisalpicaduras").
- 3 Acople el bol y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto.
- 4 Acople el protector del buje de los utensilios a la toma de los utensilios.
- 5 Presione el batidor de varillas dentro de la toma de los utensilios; oirá un "clic" cuando esté bien acoplado.
- 6 Añada la nata al bol.
- 7 Apriete la palanca para soltar el cabezal y baje el cabezal con cuidado.
- 8 Enchufe a la toma de corriente.
- 9 Seleccione el preajuste Whip (montar).
- 10 Para aumentar el tiempo, gire el dial en el sentido de las agujas del reloj; para disminuirlo, gire el dial en sentido contrario a las agujas del reloj.
- 11 Pulse el botón "Start/Stop" para iniciar el preajuste.
- 12 El temporizador empezará la cuenta atrás hasta cero a medida que el preajuste se ejecute. El aparato se detendrá al final de la secuencia preestablecida.
- 13 Para detener el preajuste, pulse el botón "Start/Stop".
- 14 Para detener y cancelar el procesamiento mientras se está ejecutando el preajuste, pulse el botón "Start/Stop" seguido de uno de los siguientes botones:
  - Cualquier otro botón de preajuste
  - Botón Manual
  - Botón Tare
  - Botón kg/lb

### **Consejos y sugerencias**

- Utilice este preajuste para montar nata esponjosa en segundos.

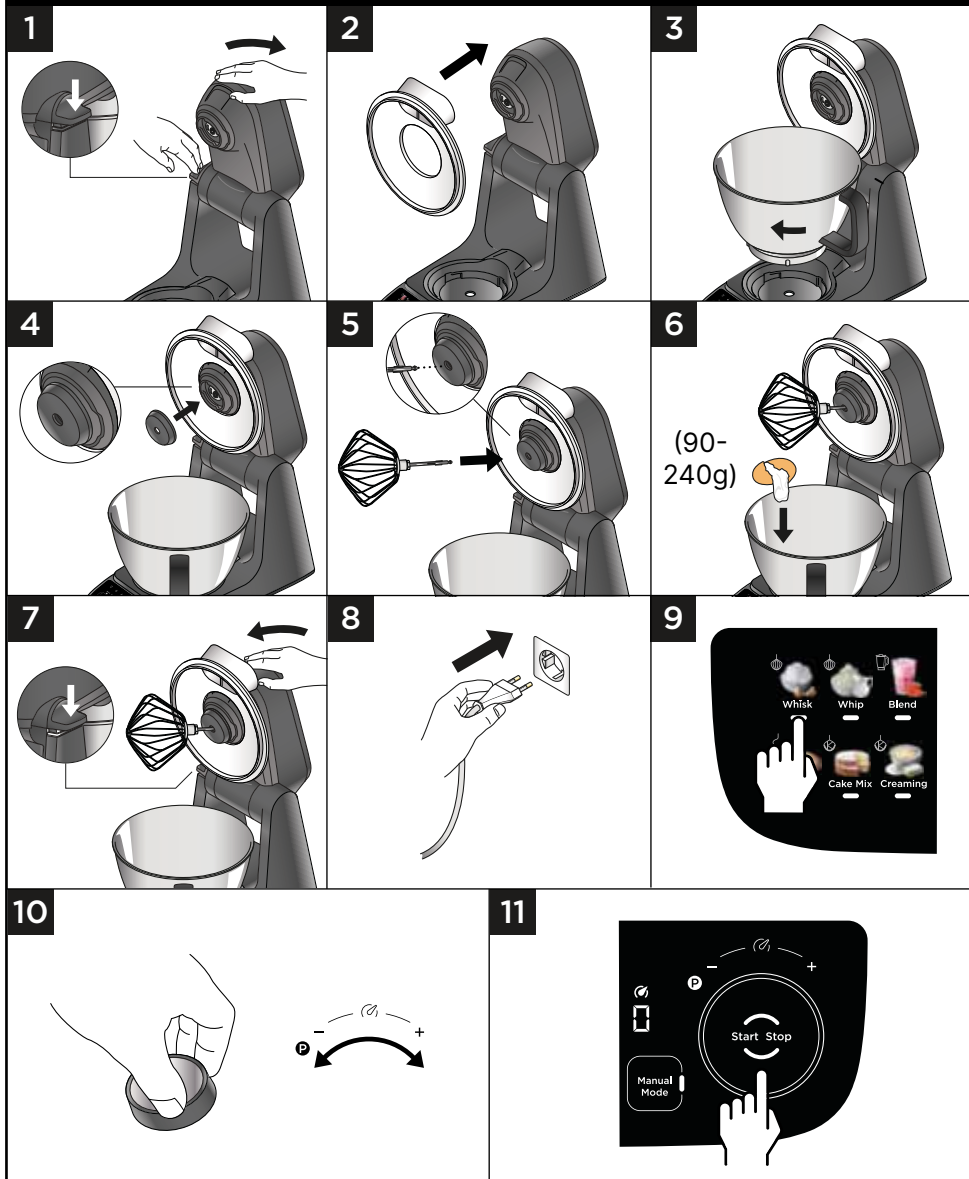
# Tabla de usos




Whip

|  | <br>(segundos)                                                                                    |                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   |  4-8 °C <br>≤35% |  4-8 °C <br>>35% |
| <200 ml                                                                           | <210                                                                                                                                                                               | <180                                                                                                                                                                               |
| 200 ml - <250 ml                                                                  | 100 - 130                                                                                                                                                                          | 60 - 90                                                                                                                                                                            |
| 250 ml - <450 ml                                                                  | 85 - 115                                                                                                                                                                           | 50 - 80                                                                                                                                                                            |
| 450 ml - 500 ml                                                                   | 105 - 135                                                                                                                                                                          | 60 - 90                                                                                                                                                                            |
| >500 ml - 600 ml                                                                  | 130 - 160                                                                                                                                                                          | 80 - 110                                                                                                                                                                           |

Nota: Esta tabla es solo orientativa y los resultados variarán en función del tipo de nata, la cantidad y la temperatura de la nata.



### **Información importante**

- Asegúrese de que el protector extraíble del gancho de amasar se haya quitado del buje de los utensilios antes de colocar el protector del buje de los utensilios.
- El antisalpicaduras debe colocarse antes de insertar el protector del buje de los utensilios y el utensilio.
- Asegúrese de que el bol esté seco y sin restos de grasa.
- Para obtener mejores resultados, use huevos frescos a temperatura ambiente.
- Si los huevos requieren un procesamiento adicional al final del preajuste, utilice Manual Mode (modo manual). No utilice el preajuste una segunda vez.
- El dial de control se puede utilizar durante el procesamiento para prolongar el tiempo si es necesario.

- 1 Apriete la palanca para soltar el cabezal y levante el cabezal de la mezcladora con cuidado.
- 2 Coloque el antisalpicaduras (consulte la sección "Acoplar y utilizar el antisalpicaduras").
- 3 Acople el bol y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto.
- 4 Acople el protector del buje de los utensilios a la toma de los utensilios.
- 5 Presione el batidor de varillas dentro de la toma de los utensilios; oirá un "clic" cuando esté bien acoplado.
- 6 Añada las claras de huevo al bol.
- 7 Apriete la palanca para soltar el cabezal y baje el cabezal con cuidado.
- 8 Enchufe a la toma de corriente.
- 9 Pulse el preajuste "Whisk" (batir).
- 10 Pulse el botón "Start/Stop".
- 11 Una vez que se detecten picos firmes, el aparato se detendrá.

### **Consejos y sugerencias**

- Coloque el antisalpicaduras cuando procese cantidades grandes.
- Utilice claras de huevo a punto de nieve para recetas que incluyan merengues y mousses.



# Tabla de usos

|                                                                                                                                                                                         |                                                                                                             |                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <div><br/>Whisk</div> |                                                                                                             |                             |
|                                                                                                        | <div><br/>(segundos)</div> |                             |
|                                                                                                                                                                                         | Temperatura ambiente                                                                                        | Temperatura del frigorífico |
| 90 g (~3 huevos)                                                                                                                                                                        | 95 - 115                                                                                                    | 100 - 120                   |
| 120 g (~4 huevos)                                                                                                                                                                       | 100 - 120                                                                                                   | 110 - 130                   |
| 150 g (~5 huevos)                                                                                                                                                                       | 135 - 155                                                                                                   | 145 - 165                   |
| 180 g (~6 huevos)                                                                                                                                                                       | 140 - 160                                                                                                   | 170 - 190                   |
| 210 g (~7 huevos)                                                                                                                                                                       | 115 - 135                                                                                                   | 135 - 155                   |
| 240 g (~8 huevos)                                                                                                                                                                       |                                                                                                             | 125 - 145                   |

Nota: Esto es solo una orientación y los resultados variarán en función de la edad y la temperatura de los huevos.



### **Información importante**

- Asegúrese de que el protector extraíble del gancho de amasar se haya quitado del buje de los utensilios antes de colocar el protector del buje de los utensilios.
- El antisalpicaduras debe colocarse antes de insertar el protector del buje de los utensilios y el utensilio.
- Al batir manteca y azúcar para preparados para tartas, utilice siempre la manteca a temperatura ambiente o ablándela primero.
- El dial de control se puede utilizar durante el procesamiento para prolongar el tiempo si es necesario.

- 1 Apriete la palanca para soltar el cabezal y levante el cabezal de la mezcladora con cuidado.
- 2 Coloque el antisalpicaduras (consulte la sección "Acoplar y utilizar el antisalpicaduras").
- 3 Acople el bol y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto.
- 4 Acople el protector del buje de los utensilios a la toma de los utensilios.
- 5 Presione la batidora flexible dentro de la toma de los utensilios; oírás un "clic" cuando esté bien acoplada.
- 6 Añada los ingredientes importantes que vaya a mezclar al bol.
- 7 Apriete la palanca para soltar el cabezal y baje el cabezal con cuidado.
- 8 Enchufe a la toma de corriente.
- 9 Seleccione el preajuste adecuado.
- 10 Para aumentar el tiempo, gire el dial en el sentido de las agujas del reloj; para disminuirlo, gire el dial en sentido contrario a las agujas del reloj.
- 11 Pulse el botón "Start/Stop" para iniciar el preajuste.
- 12 El temporizador empezará la cuenta atrás hasta cero a medida que el preajuste se ejecute. El aparato se detendrá al final de la secuencia preestablecida.
- 13 Para detener el preajuste, pulse el botón "Start/Stop".
- 14 Para detener y cancelar el procesamiento mientras se está ejecutando el preajuste, pulse el botón "Start/Stop" seguido de uno de los siguientes botones:
  - Cualquier otro botón de preajuste
  - Botón Manual
  - Botón Tare
  - Botón kg/lb

### **Consejos y sugerencias - Cake Mix (preparado para pasteles)**

- Utilice este preajuste para mezclar los preparados para bizcochos en un solo paso.
- Utilice este preajuste para recetas que requieran un mezclado continuo. Utilice el ajuste de tiempo para adaptarlo a las necesidades de su receta.

### **Consejos y sugerencias - Creaming (mezclar)**

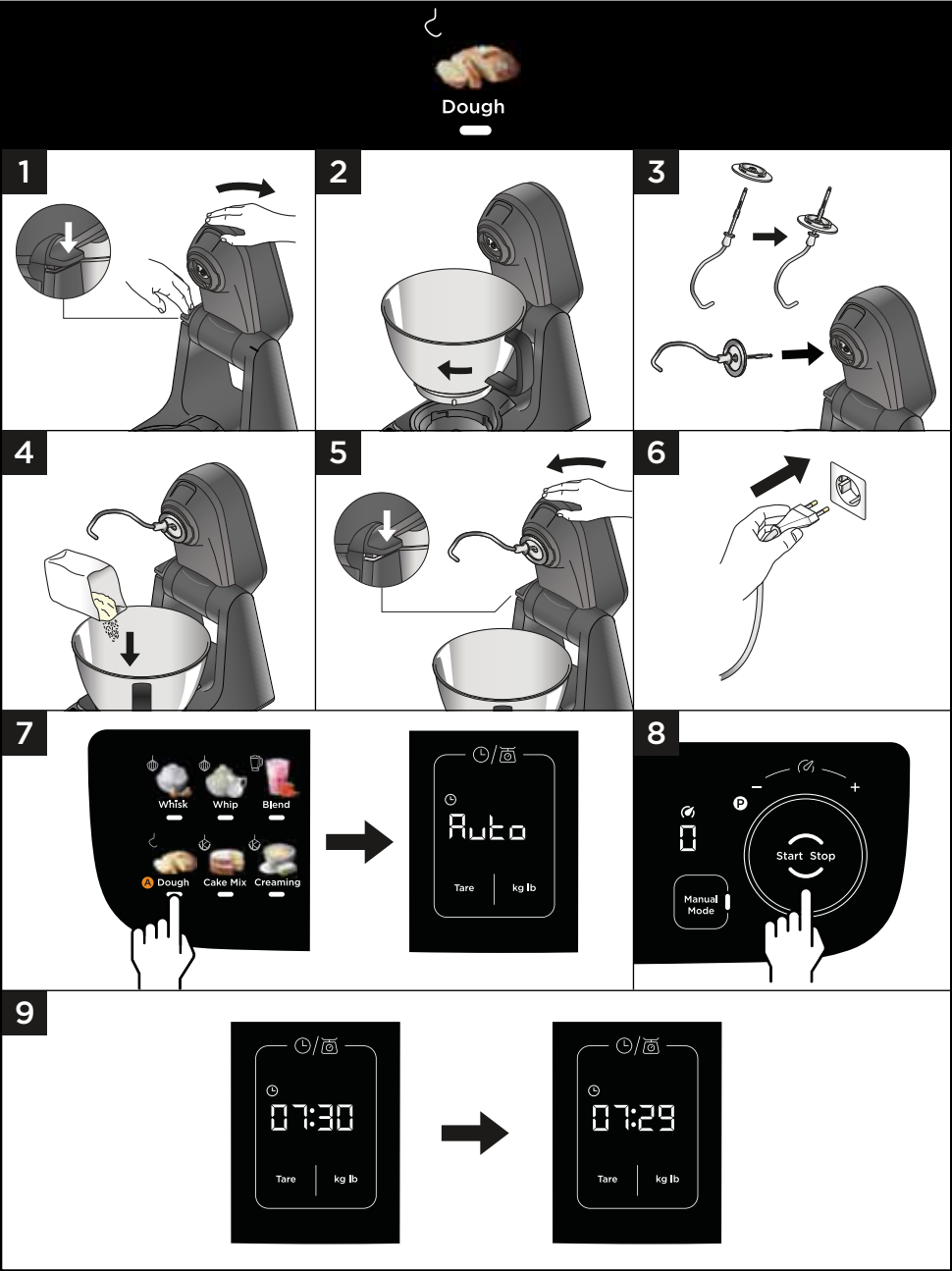
- Utilice este preajuste como primer paso al preparar un pastel para batir el azúcar y la manteca juntos hasta que adquiera un color claro y haya aumentado de volumen para elaborar pasteles ligeros y esponjosos.

Tabla de usos

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                     |  |       | <br>(segundos) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                     | Min                                                                               | Max   |                                                                                                 |
| <br>Cake Mix<br> |                                                                                    | 600 g                                                                             | 2 kg  | 120<br>(60-300)                                                                                 |
| <br>Creaming<br> |   | 400 g                                                                             | 750 g | 300<br>(120-480)                                                                                |

Usar los preajustes de detección automática (Auto Sense)

Diagramas de uso e instrucciones de uso



### **Información importante**

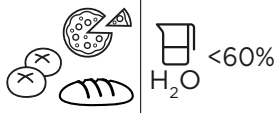
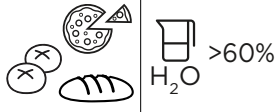
- Para evitar la entrada de comida, compruebe siempre que el protector extraíble esté acoplado en el eje del gancho de amasar antes de insertarlo en la salida.
- Es normal que el cabezal de la mezcladora se mueva un poco al mezclar cargas pesadas como masa de pan.
- Si la masa tiene dificultades para formar una bola, añada más líquido poco a poco mientras el aparato está en funcionamiento, hasta que la masa forme una bola.
- No se recomienda el preajuste Dough (masa) para mezclas para pasteles ni masas de galleta.
- La pausa del preajuste solo está disponible durante la fase de cuenta atrás y no durante la fase "Auto". Detenga el preajuste con el botón "Start/Stop" para añadir ingredientes adicionales o para raspar los lados del bol.

- 1 Apriete la palanca para soltar el cabezal y levante el cabezal de la mezcladora con cuidado.
- 2 Acople el bol y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto.
- 3 Coloque el protector extraíble en el eje del gancho de amasar.
- 4 Presione el gancho de amasar dentro de la toma de los utensilios; oirá un "clic" cuando esté bien acoplado.
- 5 Inserte el protector extraíble en la toma del buje de los utensilios.
- 6 Añada los ingredientes importantes que vaya a mezclar al bol.
- 7 Apriete la palanca para soltar el cabezal y baje el cabezal con cuidado.
- 8 Enchufe a la toma de corriente.
- 9 Seleccione el preajuste "Dough" (masa). La pantalla mostrará la palabra "Auto".
- 10 Pulse el botón "Start/Stop".
- 11 El temporizador comenzará la cuenta atrás una vez que la masa haya formado una bola.

### **Consejos y sugerencias**

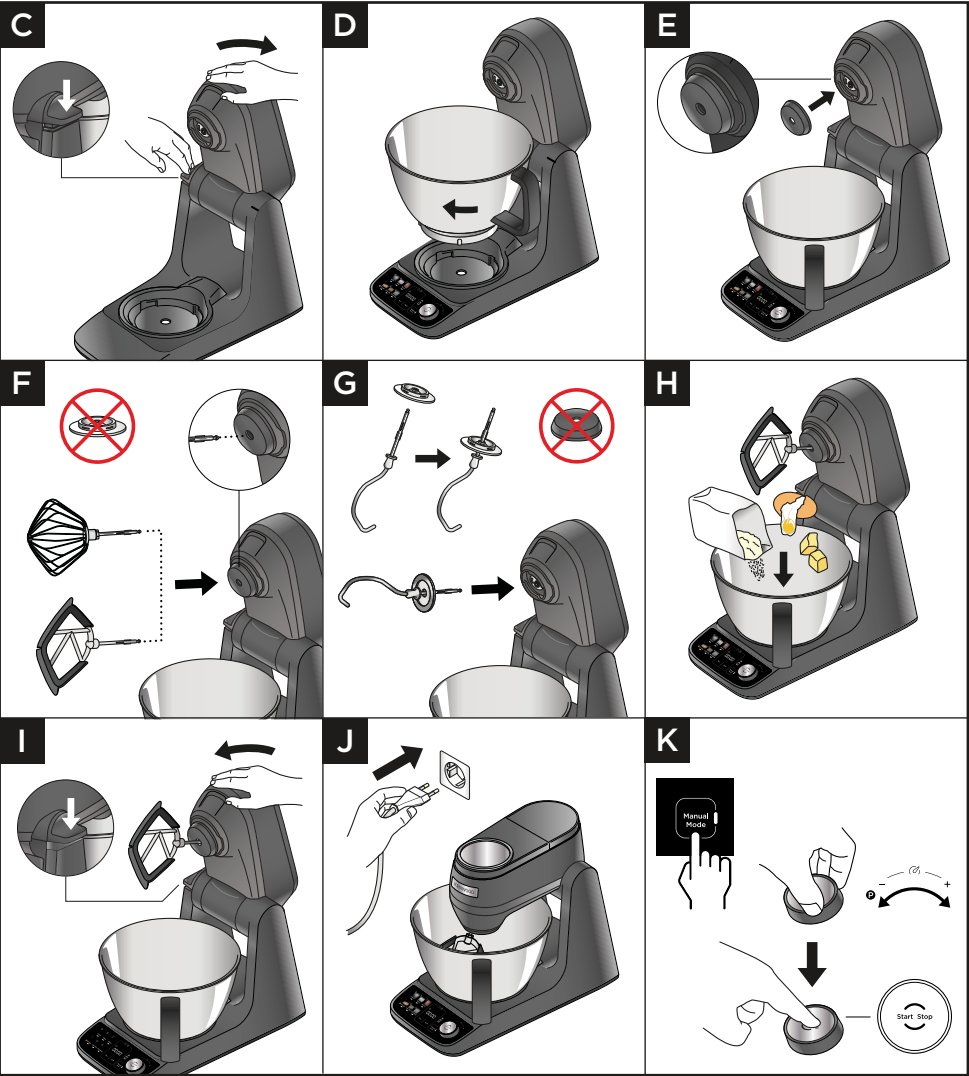
- El preajuste es ideal para masas blancas genéricas.
- Los ingredientes se mezclan mejor si se pone primero el líquido.
- Detenga el aparato a intervalos y raspe la mezcla del gancho de amasar.  
Nota: No se puede detener el preajuste para raspar el utensilio durante la fase de detección. Detenga y raspe el utensilio solo durante la fase de cuenta atrás.
- Harina: Los diferentes lotes de harina varían en cuanto a la cantidad de líquido necesario. La pegajosidad de la masa ejerce un efecto directo sobre la carga en el aparato. Vigile el aparato mientras la masa se esté mezclando.

Tabla de usos

|                                                                                            |                                                                                                            |                   |                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            |                                                                                                            | Min                                                                                                | Max                                                                                                  |
| <br>Dough |                           | 435 g<br> (200 g) | 1,75 kg<br> (800 g) |
|                                                                                            | <br>H <sub>2</sub> O <60% | 320 g<br> (200 g) | 1,6 kg<br> (1 kg)   |
|                                                                                            | <br>H <sub>2</sub> O >60% | 350 g<br> (200 g) | 1,4 kg<br> (800 g)  |

Usar el robot de cocina - Funcionamiento manual

Diagramas de uso e instrucciones de uso





## IMPORTANTE

- **Asegúrese** de que el aparato esté apagado antes de cambiar la posición del cabezal de la mezcladora.
- **Nunca** bloquee la salida de ventilación durante el funcionamiento. Tenga cuidado con el aire caliente que sale de la salida de ventilación durante el funcionamiento.
- Si se utiliza el antisalpicaduras, éste debe colocarse antes de insertar el protector extraíble del gancho de amasar o el protector del buje de los utensilios y el utensilio.
- **Asegúrese** que no haya utensilios del bol acoplados o guardados en el bol al utilizar otras salidas.
- **No** utilice el batidor de varillas para mezclas pesadas (p. ej., preparados para tartas en un solo paso o batir manteca y azúcar) ya que podría dañarlo.
- **Nunca** sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, sobrecargará el aparato.
- Al batir manteca y azúcar para preparados para tartas, utilice siempre la manteca a temperatura ambiente o ablándela primero.
- **Asegúrese** de que los pies y la encimera estén limpios y secos antes de utilizar el producto.
- Si el cabezal de la mezcladora se levanta mientras está en funcionamiento, el aparato seguirá funcionando. Desenchufe **siempre** el aparato antes de levantar el cabezal.
- El aparato no funcionará a menos que todas las tapas de las salidas estén correctamente acopladas.
- Si oye que el aparato se ahoga, apáguelo y quite una parte de la mezcla o aumente la velocidad.
- Su mezcladora está equipada con una función de “arranque suave” para minimizar los derrames. Sin embargo, si el aparato se conecta con una mezcla pesada en el bol como, por ejemplo, masa de pan, es posible que note que a la mezcladora le cuesta unos segundos alcanzar la velocidad seleccionada.
- Quite **siempre** los accesorios acoplados a las salidas antes de levantar el cabezal de la mezcladora.
- Para evitar la entrada de comida, compruebe que o bien el protector extraíble del gancho de amasar esté acoplado al gancho de amasar, o que el protector del buje de los utensilios esté acoplado a la toma de los utensilios antes de insertar un utensilio.

## Batidora flexible

- No es adecuada para procesar masa para pasta.

## Gancho de amasar

- Para evitar la entrada de comida, compruebe siempre que el protector esté colocado en el eje del gancho de amasar antes de insertarlo en la toma de los utensilios.
- Es normal que el cabezal de la mezcladora se mueva un poco al mezclar cargas pesadas como masa de pan.
- Masa para pasta: las variedades de harina pueden variar. Si es necesario, añada agua, 1 cucharada cada vez, para obtener una masa para pasta suave.

- 1 Apriete la palanca para soltar el cabezal y levante el cabezal de la mezcladora con cuidado.
- 2 Acople el bol y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto.

- 3 Acople el protector del buje de los utensilios a la toma de los utensilios. Nota: Acople el protector del buje de los utensilios únicamente cuando utilice el batidor de varillas o la batidora flexible.
- 4 Presione el utensilio seleccionado dentro de la toma; oirá un "clic" cuando esté bien acoplado (si utiliza el gancho de amasar, deslice el protector extraíble hacia arriba y gírelo hasta que encaje en el buje de los utensilios).
- 5 Añada los ingredientes importantes que vaya a mezclar al bol.
- 6 Apriete la palanca para soltar el cabezal y baje el cabezal con cuidado.
- 7 Enchufe a la toma de corriente.
- 8 Seleccione Manual Mode.
- 9 Gire el control de velocidad al ajuste deseado. Use el botón de acción intermitente (P) para generar impulsos breves de velocidad.
- 10 Una vez finalizado el procesamiento, desenchufe el aparato de la toma de corriente. Levante el cabezal de la mezcladora y, mientras lo sujeta firmemente, saque el utensilio de la salida tirando de él.

### **Consejos y sugerencias**

- Para incorporar completamente los ingredientes, pare el robot de cocina y raspe el bol con la espátula frecuentemente.
- Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco.
- Utilice el antisalpicaduras cuando procese grandes cantidades (incluida masa) para evitar que los ingredientes salpiquen.

### **Consejos y sugerencias - Batidor de varillas**

- Se obtienen mejores resultados si los huevos están a temperatura ambiente.
- Antes de batir claras de huevo, compruebe que no haya grasa ni yema de huevo en el batidor de varillas o en el bol.
- Mayonesa: para obtener mejores resultados, raspe el bol con una espátula después de añadir el aceite y haga funcionar el batidor de varillas durante 10 segundos más a máxima velocidad.
- Mezclas para rebozado: primero, añada la harina al bol, después añada el líquido y mezcle a velocidad mínima para incorporar los ingredientes.

### **Hints and Tips - Batidora flexible**

- Para obtener mejores resultados, utilice siempre mantequilla y margarina a temperatura ambiente al hacer tartas.

### **Hints and Tips - Gancho de amasar**

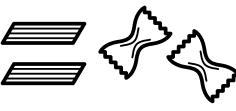
- Los ingredientes se mezclan mejor si se pone primero el líquido.
- Detenga el aparato a intervalos y raspe la mezcla del gancho de amasar.
- Harina - Los diferentes lotes de harina varían en cuanto a la cantidad de líquido necesario. La pegajosidad de la masa ejerce un efecto directo sobre la carga en el aparato. Vigile el aparato mientras la masa se esté mezclando.
- Para incorporar completamente los ingredientes, deje de batir y raspe con frecuencia los lados del bol y el gancho de amasar con la espátula.

## Control del sensor de velocidad electrónico

Su mezcladora está equipada con un control del sensor de velocidad electrónico diseñado para mantener la velocidad bajo distintas condiciones de carga como, por ejemplo, al amasar masa de pan o cuando se añaden huevos a una mezcla para tarta.

Por lo tanto, es posible que oiga alguna variación de la velocidad durante el proceso cuando la mezcladora se ajuste a la carga y velocidad seleccionadas; esto es normal.

## Tabla de usos

| L                                                                                  |                             |                     |                                                                                                        |  | <br>(Minutos) |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                    |                                                                                                              | Min                                                                                                  | Máx                                                                                                    |                                                                                   |                                                                                                |
|                                                                                    |                             | 600 g                                                                                                | 1,3 kg                                                                                                 | Min (Mín)<br>↓<br>Max (Máx)                                                       | 8-9                                                                                            |
|                                                                                    |                             | 600 g                                                                                                | 2 kg                                                                                                   | Min (Mín)<br>↓<br>Max (Máx)                                                       | 1-3 minutos                                                                                    |
|                                                                                    |                              | 400 g                                                                                                | 750 g                                                                                                  | Min (Mín)<br>↓<br>Max (Máx)                                                       | 60 seg.<br>↓<br>10 minutos                                                                     |
|                                                                                    |                             |                     |                                                                                                        |  | <br>(Minutos) |
|                                                                                    |                                                                                                              | Min                                                                                                  | Máx                                                                                                    |                                                                                   |                                                                                                |
|                                                                                    |                           | 435 g<br> (200 g) | 1,75 kg<br> (800 g) | Min (Mín)<br>↓<br>3                                                               | 60 seg.<br>↓<br>5-14 minutos                                                                   |
|                                                                                    |                           | 300 g                                                                                                | 1 kg                                                                                                   | Min (Mín)<br>↓<br>2                                                               | 5                                                                                              |
|  |  <60%<br>H <sub>2</sub> O | 320 g<br> (200 g) | 1,6 kg<br> (1 kg)   | Min (Mín)<br>↓<br>3                                                               | 60 seg.<br>↓<br>5-14 minutos                                                                   |
|  |  >60%<br>H <sub>2</sub> O | 350 g<br> (200 g) | 1,4 kg<br> (800 g)  | Min (Mín)<br>↓<br>3                                                               | 60 seg.<br>↓<br>5-14 minutos                                                                   |

# Tabla de usos

| <div>L</div> <div></div>                                                                 | <div></div> |                                                                                       | <div></div> | <div></div> <div>(Minutos)</div> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                           | Min                                                                                          | Máx                                                                                   |                                                                                              |                                                                                                                   |
|                                                                                          |  x 3        |  x 8 | Min (Mín)<br>↓<br>Max (Máx)                                                                  | 1½-3                                                                                                              |
|  4-8°C  | 125 ml                                                                                       | 600 ml                                                                                | Min (Mín)<br>↓<br>Max (Máx)                                                                  | 2-4                                                                                                               |
|  Mayo                                                                                    |  x 3        |  x 6 | Min (Mín)n<br>↓<br>Max (Máx)                                                                 | 1-2                                                                                                               |
|         | 0,25 l                                                                                       | 1 l                                                                                   | Min (Mín)<br>↓<br>Max (Máx)                                                                  | 10 seg.<br>↓<br>45-50 minutos                                                                                     |

## Recetas

---

### Masa de pan blanco

500 g de harina  
5 g de sal  
8 g de levadura seca de acción rápida  
280 ml de agua  
7 g de manteca o mantequilla

- 1 Acople el bol al robot de cocina.
- 2 Vierta el agua en el bol y, a continuación, el resto de los ingredientes.
- 3 Mezcle a velocidad mínima durante 45-60 segundos o hasta que se forme una masa.
- 4 Amase a velocidad 3 durante 5-14 minutos.
- 5 Ponga la masa en un molde de 900 g o dele forma de panecillos y colóquelos en una bandeja de horno engrasada.
- 6 Cubra con un paño de cocina y deje que la masa aumente de volumen en un sitio caliente durante 45-60 minutos hasta que doble su tamaño.
- 7 Hornee a 200 °C durante 40 minutos o 15-20 minutos para los panecillos.

### Masa para pizza

500 g de harina  
30 g de aceite de oliva  
7 g de sal  
7 g de levadura  
300 ml de agua

- 1 Acople el bol al robot de cocina.
- 2 Añada todos los ingredientes.
- 3 Acople el gancho de amasar y baje el cabezal.
- 4 Mezcle a velocidad mínima durante 45-60 segundos o hasta que se forme una masa.
- 5 Amase a velocidad 3 durante 5-7 minutos.
- 6 Dele forma de bola a la masa sobre una superficie enharinada.
- 7 Cubra la masa con un paño de cocina húmedo y déjela reposar durante 30 - 40 minutos en un sitio cálido.
- 8 Divídala en 2 y extiéndala con un rodillo para formar dos bases de pizza de 25-30 cm.
- 9 Pásela a una bandeja de horno cubierta de sémola. Decore/cubra la pizza y hornéela durante 10 - 15 minutos a 240 °C.

### Adobo de ciruela pasa

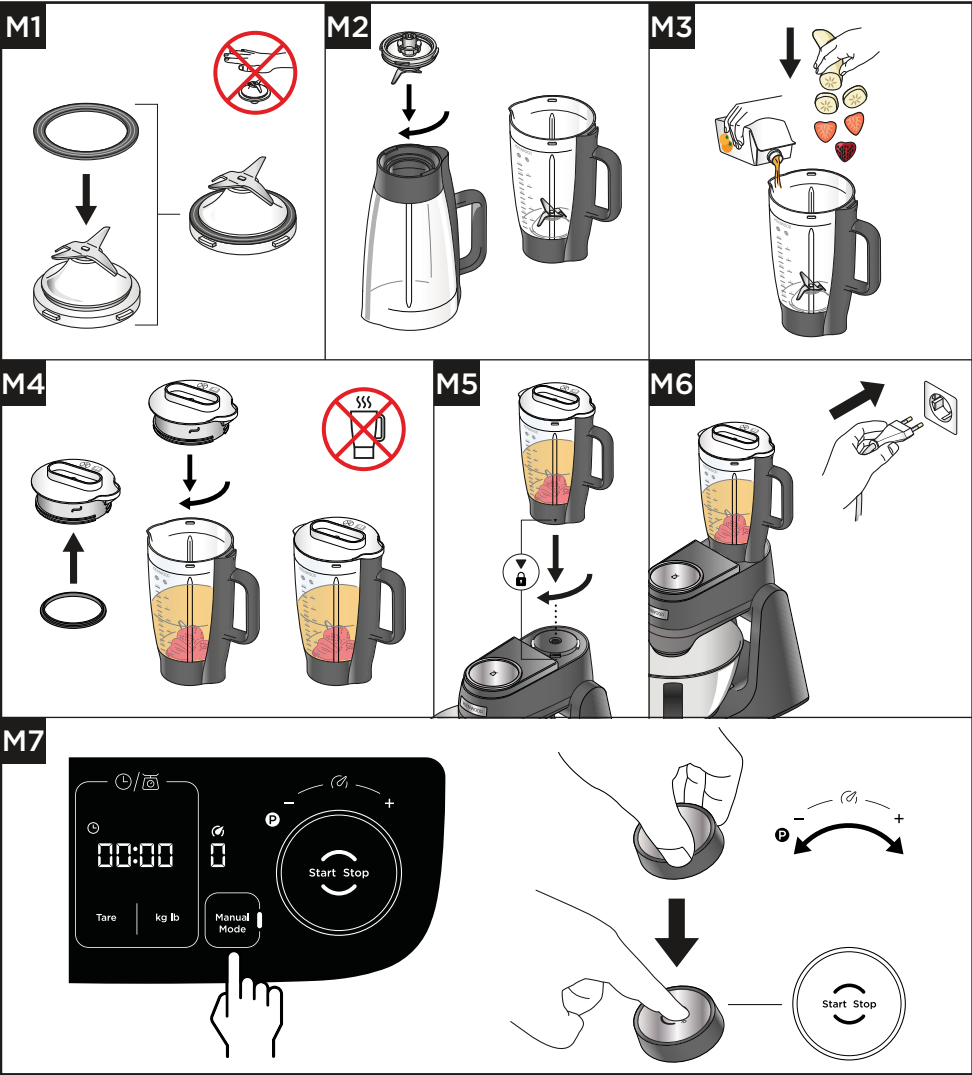
250 g de miel (guardado en el frigorífico a 4 °C - 5 °C)  
20 g de ciruelas pasas  
50 ml de agua

- 1 Ponga todos los ingredientes en la minipicadora/molinillo.
- 2 Acople el accesorio a la unidad de potencia.
- 3 Pulse el botón de acción intermitente durante 5 segundos.
- 4 Úselo como sea necesario.

(Nota: el accesorio minipicadora/molinillo está disponible para comprar por separado).

# Usar el accesorio batidora de vaso

## Diagramas de uso e instrucciones de uso



### **IMPORTANTE**

- **No** procese ingredientes calientes.
- Si el anillo de cierre está dañado o no está correctamente acoplado, el contenido podría derramarse.
- Nunca bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida.
- Nunca bata trozos de fruta o verdura congelada que sean más grandes que dados de 3 cm x 3 cm.

- 1 Coloque el anillo de cierre en el conjunto de cuchillas, asegurándose de que el anillo esté colocado correctamente.
- 2 Sujete la parte inferior del conjunto de cuchillas e inserte las cuchillas dentro del vaso; gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto.
- 3 ponga los ingredientes en el vaso.
- 4 Coloque el anillo sobre la tapa de la batidora de vaso, asegurándose de que el anillo esté colocado correctamente.
- 5 Ponga la tapa en el vaso y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que haga clic.
- 6 Coloque la batidora de vaso sobre la salida de alta velocidad y gírela en el sentido de las agujas del reloj para para fijarla firmemente.
- 7 Seleccione Manual Mode.
- 8 Conecte a máxima velocidad. Pulse el botón "Start/Stop".

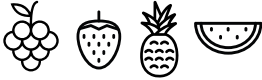
### **Consejos y sugerencias**

- Al hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, excepto el aceite, en la batidora de vaso. Luego, con el aparato en marcha, añada el aceite lentamente a través del orificio de goteo de la tapa.
- Al trabajar con mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, puede que sea necesario raspar los restos de comida de los lados. Si la mezcla resulta difícil de procesar, añada más líquido.

### **Smoothies**

- Añada primero el líquido.
- Deje que los ingredientes congelados se descongelen durante 15 minutos antes de ponerlos en la batidora de vaso.

Tabla de usos

| N                                                                                                | <br>MAX |  | <br>(segundos) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>4-8°C       | 1,5 l                                                                                    | Max                                                                               | 30-60                                                                                           |
| <br>Carton      | 1,2 l                                                                                    | Max                                                                               | 15-30                                                                                           |
| <br>20x40x35 mm | 6<br>(125 g)                                                                             | P                                                                                 | 15-30                                                                                           |



## **Comida para bebés**

200 g de ternera cruda (cortada en dados de 2 cm)

200 g de zanahorias crudas (cortadas en dados de 2 cm)

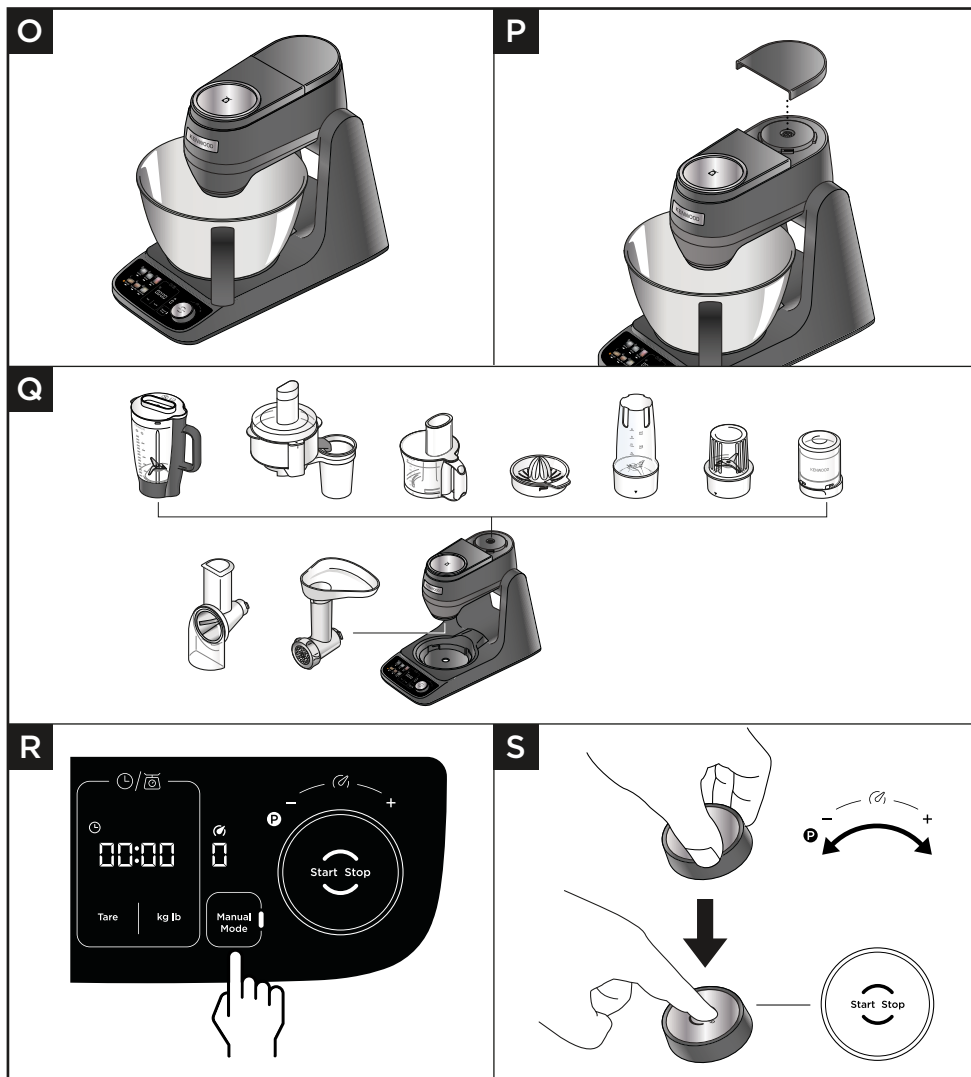
200 g de patatas crudas (cortadas en dados de 2 cm)

### **Preparación**

- 1 Ponga la carne cortada en dados en un cazo con agua hirviendo. Llévelo de nuevo a ebullición y deje cocer durante 1 hora.
- 2 Ponga las zanahorias y las patatas cortadas en dados en un cazo aparte con agua hirviendo, llévelo de nuevo a ebullición y deje cocer durante 30 minutos.
- 3 Escurra la ternera, las zanahorias y las patatas, y conserve 250 ml de agua de cocción. Deje que la carne, las verduras y el agua se enfrien a temperatura ambiente antes de procesarlas.
- 4 Ponga la carne, las zanahorias y las patatas en la batidora de vaso, y luego añada el agua de cocción conservada.
- 5 Bata a velocidad máxima durante 15 segundos.
- 6 Raspe los lados y agite el contenido de la batidora de vaso.
- 7 Bata a velocidad alta hasta obtener la consistencia deseada.

## Usar el robot de cocina - Accesorios

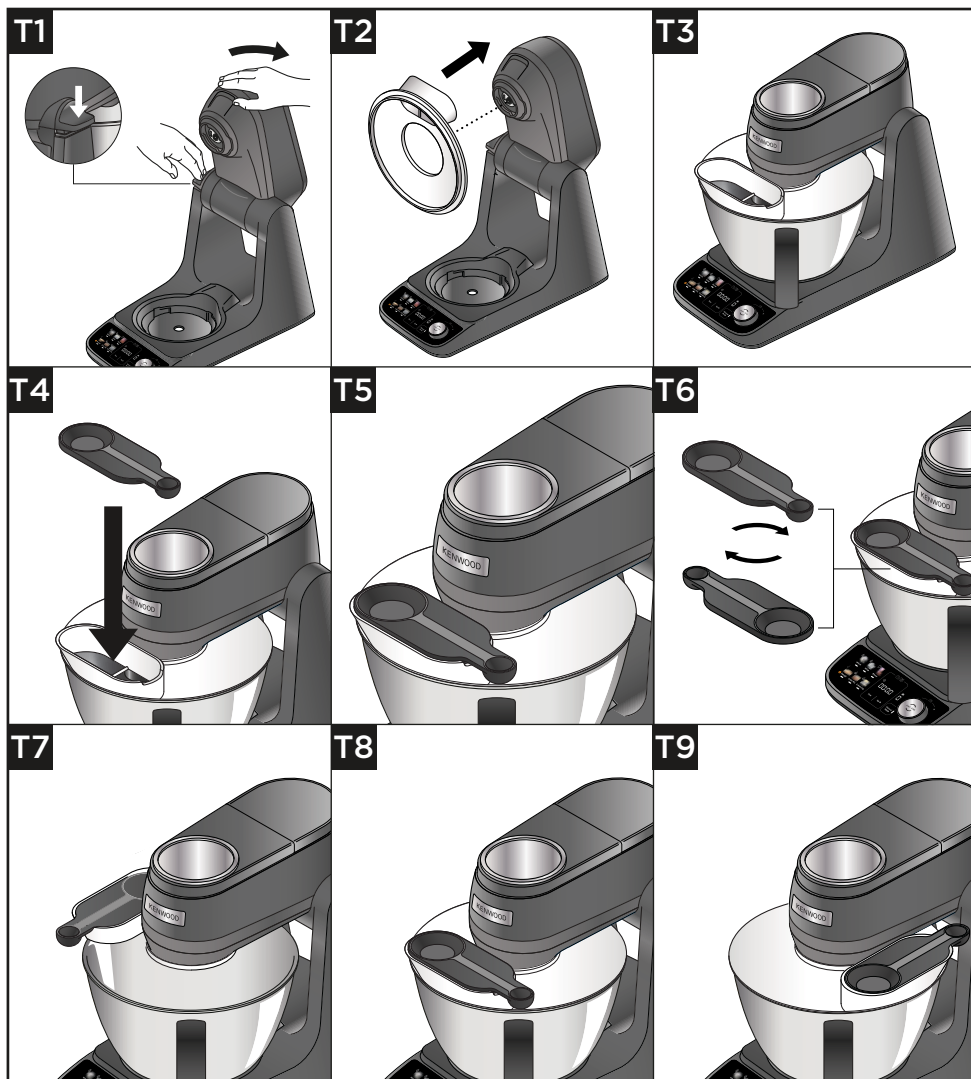
### Diagramas de uso e instrucciones de uso



- 1 Retire la tapa de salida de velocidad alta (si corresponde).
  - 2 Acople el accesorio de acuerdo con las instrucciones específicas suministradas.
  - 3 Seleccione Manual Mode.
  - 4 Seleccione la velocidad deseada (consulte la guía de inicio rápido que se incluye con el accesorio adquirido) y pulse el dial "Start/Stop" para comenzar. Utilice la posición de acción intermitente Pulse (P) para impulsos breves de potencia.
- Se pueden adquirir accesorios adicionales para el robot de cocina por separado; para obtener más información, visite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

## Acoplar y utilizar el antisalpicaduras

### Diagramas de uso e instrucciones de uso



#### Información importante

- Durante el proceso de mezclado, los ingredientes se pueden añadir directamente al bol a través del conducto del antisalpicaduras.
- No es necesario quitar el antisalpicaduras para cambiar los utensilios.

- 1 Levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
- 2 Coloque el bol sobre la base.
- 3 Empuje el antisalpicaduras sobre la parte inferior del cabezal de la mezcladora hasta que esté perfectamente encajado. La parte del tubo de alimentación se debe colocar como se muestra.
- 4 Inserte el utensilio deseado.
- 5 Baje el cabezal de la mezcladora.

Nota: una vez colocado, el antisalpicaduras puede girarse 90 grados a la izquierda o a la derecha, dependiendo de la posición en que se utilice la mezcladora.

- 6 Para quitar el antisalpicaduras, levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado y, a continuación, estire el antisalpicaduras hacia abajo.
- 7 La cuchara medidora puede utilizarse también como tapa para el tubo de alimentación. Para fijarla, baje la cuchara medidora sobre el tubo de alimentación y empújela hasta que encaje en su sitio.

Nota: la cuchara medidora encajará en el tubo de alimentación en ambas direcciones.

Usar la función de pesaje

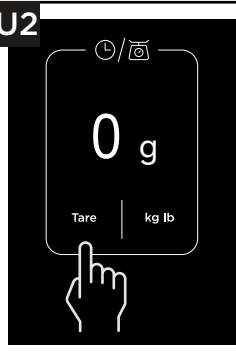
Diagramas de uso e instrucciones de uso



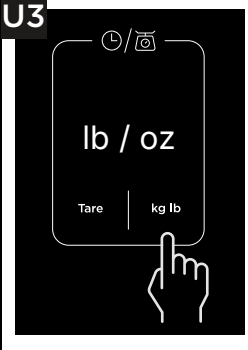
**U1**



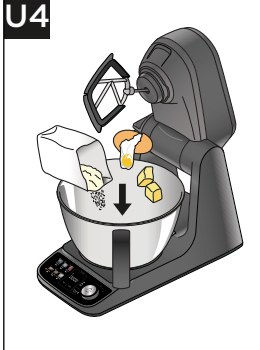
**U2**



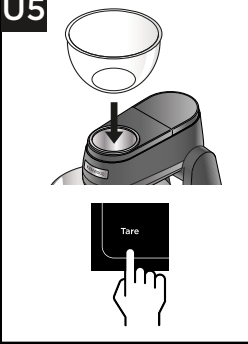
**U3**



**U4**



**U5**



**U6**



**U7**



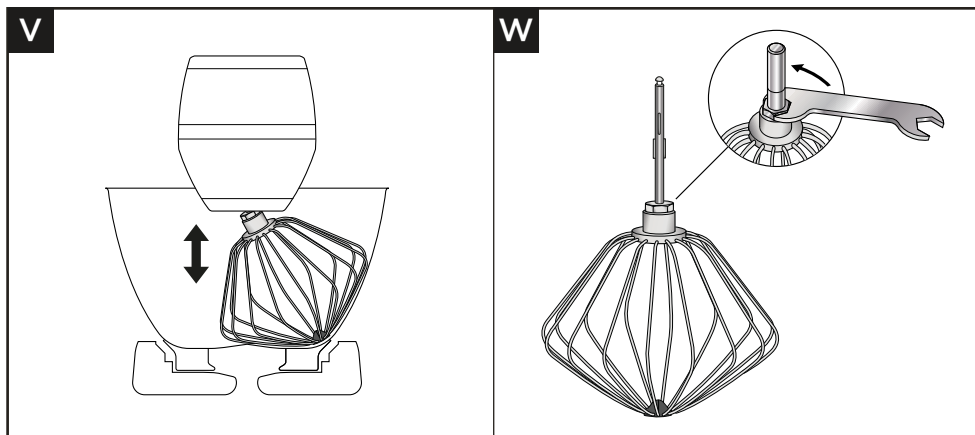
### Información importante

- Coloque siempre el aparato sobre una superficie estable, plana y seca antes de pesar los ingredientes.
  - No mueva, aplique presión ni golpee la mezcladora ni el bol durante el pesaje ya que ello afectará a la precisión de la báscula.
  - La función de pesaje se puede usar con el cabezal de la mezcladora tanto bajado como levantado.
  - La función de pesaje es precisa hasta 6 kg.
  - La función de pesaje se puede utilizar para pesar los ingredientes antes de seleccionar un preajuste o cuando se está en modo manual.
  - La función de pesaje no se puede utilizar mientras el aparato está en funcionamiento.
- Nota: Utilice siempre un recipiente de pesaje, como un bol, al utilizar la plataforma de pesaje del cabezal de la mezcladora.

- 1 Ponga siempre el bol en la unidad de potencia o el recipiente de pesaje sobre la plataforma de pesaje antes de añadir los ingredientes.
- 2 Conecte el aparato: la pantalla mostrará 00.00.
- 3 Pulse el botón Tare (tara) una vez y la pantalla se encenderá.
- 4 Pulse el botón (kg/lb) para seleccionar los gramos o las onzas. La pantalla tomará por defecto el ajuste kg/g al conectarla por primera vez.
  - La unidad pesa en incrementos de 1 g, y se recomienda realizar las mediciones en cucharadita/cucharada sopera para pesar cantidades pequeñas.
  - Para poner a cero, pulse el botón Tare una vez.
- 5 Pese los ingredientes:
  - Vierta los ingredientes directamente en el bol.
  - O bien, con el cabezal de la mezcladora bajado, coloque un recipiente de pesaje sobre la placa plateada y ponga los ingredientes en él.
- 6 Una vez pesados todos los ingredientes, seleccione una velocidad o un preajuste para poner el aparato en marcha.

## Ajuste del utensilio - Batidor de varillas

### Diagramas de uso e instrucciones de uso



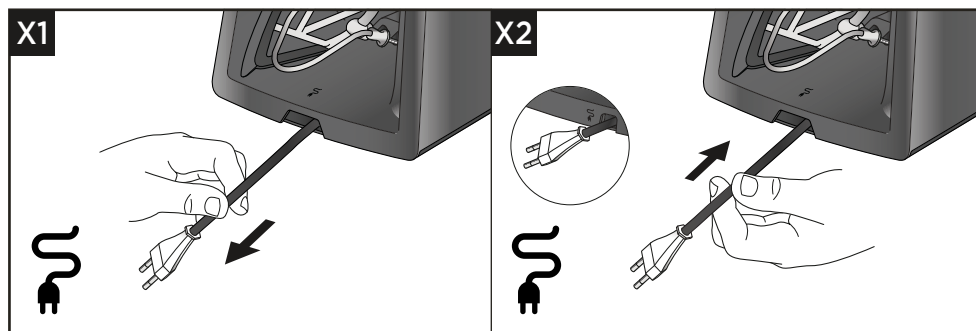
### Información importante

- La batidora flexible y el gancho de amasar no son ajustables.
- El batidor de varillas debe estar casi tocando el fondo del bol. Si es necesario, ajuste la altura con una llave fija de tamaño adecuado.

KHC40 = 15 mm

- 1 Desenchufe el aparato.
  - 2 Levante el cabezal de la mezcladora e inserte el batidor de varillas.
  - 3 Baje el cabezal de la mezcladora. Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal de la mezcladora y quite el utensilio.
  - 4 Con una llave fija adecuada, afloje la tuerca lo bastante para permitir el ajuste del eje. Para bajar el utensilio más cerca del fondo del bol, gire el eje en sentido contrario a las agujas del reloj. Para subir el utensilio hacia arriba y alejarlo del fondo del bol, gire el eje en el sentido de las agujas del reloj.
  - 5 Vuelva a apretar la tuerca.
  - 6 Acople el utensilio a la mezcladora y baje el cabezal (compruebe) su posición, consulte los puntos que se indican arriba).
  - 7 Repita los pasos anteriores, en caso necesario, hasta que el utensilio esté colocado correctamente. Una vez conseguido, apriete bien la tuerca.
- Nota: La llave fija se muestra únicamente a título ilustrativo y no se suministra con el aparato.

## Recogecables



## Servicio técnico y atención al cliente

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



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

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

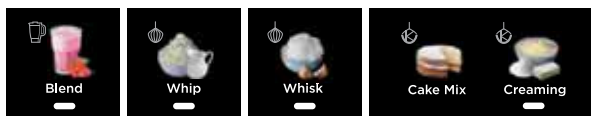


## Guía de solución de problemas

| Problema                                                                                                                    | Causa                                                                                                                                  | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato se ha detenido durante el funcionamiento.                                                                        | No hay corriente eléctrica.                                                                                                            | Compruebe que el aparato esté enchufado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                             | El aparato está sobrecargado/se han sobrepasado las capacidades máximas, se han sobrepasado los 30 minutos de funcionamiento continuo. | Gire el control de velocidad hacia la posición de apagado, espere unos pocos segundos y vuelva a seleccionar la velocidad. El aparato debería reanudar el funcionamiento inmediatamente.<br>Si el aparato no se pone en marcha, gire el control de velocidad hacia "O", desenchúfelo y espere 30 minutos antes de volver a ponerlo en marcha. Revise las capacidades máximas en la "Tabla de usos recomendados". |
|                                                                                                                             | Las tapas de las salidas no están colocadas o se han desbloqueado.                                                                     | Compruebe que la/s tapa/s de la/s salida/s esté/n correctamente acoplada/s.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Los accesorios de alta velocidad no funcionan.                                                                              | El accesorio no está acoplado o no se ha fijado correctamente.                                                                         | Compruebe que el accesorio esté correctamente fijado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Movimiento en la encimera.                                                                                                  | Los pies de la parte inferior de la unidad están húmedos o sucios.                                                                     | Compruebe regularmente que los pies estén limpios y secos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Se sale algo de comida a través de la unidad de cuchillas de la batidora de vaso.                                           | Falta el anillo de cierre.<br>El anillo de cierre no está acoplado correctamente.<br>El anillo de cierre está dañado.                  | Compruebe que el anillo de cierre esté acoplado correctamente y que no esté dañado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Peso cambiado en la pantalla                                                                                                | El boque motor se ha movido durante el funcionamiento.                                                                                 | Coloque siempre la unidad sobre una superficie plana y seca antes de pesar los ingredientes.<br>No mueva la unidad de potencia durante la función de pesaje.<br>Ponga la pantalla a cero antes de pesar los próximos ingredientes.                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                             | Tensión en el cable de alimentación.                                                                                                   | Para garantizar la precisión de las lecturas, compruebe que el cable de alimentación no esté tensado.<br>No coloque objetos sobre el aparato ni cerca de él mientras se realiza el pesaje.                                                                                                                                                                                                                       |
| No se puede bajar el cabezal de la mezcladora con la batidora flexible acoplada. La batidora flexible golpea contra el bol. | La toma de los utensilios está en una posición incorrecta.                                                                             | Levante el cabezal de la mezcladora y fíjelo en la posición levantada. Sujete el accesorio y gírelo 90 grados en el sentido de las agujas del reloj. Baje el cabezal de la mezcladora. Repita el proceso hasta que pueda bajar el cabezal.                                                                                                                                                                       |

# Català

- Informació important sobre seguretat [286-288](#)
- Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica [288](#)
- Cura i neteja [289-290](#)
- Llista de peces [291-292](#)
- Ús dels programes predefinits de temps ajustable [293-304](#)



[293-295](#) [296-298](#) [299-301](#) [302-304](#)

- Ús dels programes predefinits de detecció automàtica (Auto Sense) [305-307](#)
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús [305-306](#)
  - Taula d'usos [307](#)
- Ús del robot de cuina - Funcionament manual [308-313](#)
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús [308-310](#)
  - Taula d'usos [311-312](#)
  - Receptes [312](#)
- Ús de l'accessori batedora de got [314-317](#)
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús [314-315](#)
  - Taula d'usos [316](#)
  - Recipes [317](#)
- Ús del robot de cuina - Accessoris [318](#)
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús [318](#)
- Acoblament i ús del protector antiesquitxades [319-320](#)
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús [319-320](#)
- Ús de la funció de pesatge [321-322](#)
- Ajustament dels estris - Batedor de varetes [322-323](#)
- Allotjament per al cable [323](#)
- Servei tècnic i atenció al client [324](#)
- Guia de resolució de problemes [324-325](#)

# Informació important sobre seguretat

- Llegiu atentament aquestes instruccions i conserveu-les per a futures consultes.
- Abans d'utilitzar aquest aparell per primera vegada, traieu tots els embalatges i les etiquetes. Les etiquetes a la base de l'aparell no s'han de treure. Per netejar les peces, consulteu: Cura i neteja.
- Si l'endoll o el cable estan danyats, per raons de seguretat, han de ser substituïts per Kenwood o per un tècnic autoritzat per Kenwood per tal d'evitar possibles riscos.
- Apagueu l'aparell i desendol-leu-lo:
  - abans d'acoblar o treure les tapes de les sortides/estris/accessoris;
  - després del seu ús i quan no l'utilitzeu;
  - abans de netejar-lo.
- **No** feu funcionar l'aparell durant més temps del que s'especifica a continuació sense un període de descans. Si el feu servir de manera contínua durant períodes de temps més llargs, podeu danyar l'aparell.

| Funció/accessori | Temps màxim de funcionament | Període de descans entre els funcionaments                   |
|------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Ganxo de pastar  | 15 min                      | Desendol-leu l'aparell i deixeu-lo refredar durant 15 minuts |
| Batedora de got  | 60 segons                   |                                                              |

- Aneu amb compte quan manipuleu les fulles afilades, quan buideu el recipient i durant la neteja.
- Desconnecteu sempre l'aparell de la font d'alimentació si el deixeu sense vigilància i abans de muntar-lo, desmuntar-lo o netejar-lo.
- Mantingueu els dits allunyats de les peces mòbils i dels accessoris acoblats. No fiqueu mai la mà ni els dits al mecanisme de frontissa.
- Mantingueu **sempre** les parts del cos, els cabells, les joies i la roba ampla lluny de les parts mòbils i dels accessoris acoblats.
- **No** deixeu **mai** el robot de cuina sense vigilància quan estigui en funcionament.
- **No** utilitzeu **mai** un aparell danyat. Feu-lo revisar o reparar: consulteu la secció "Servei tècnic i atenció al client".
- **No** deixeu **mai** que el cable quedi penjant d'un lloc on un nen pugui agafar-lo.
- **No** deixeu **mai** que la unitat de potència, el cable o l'endoll es mullin.
- **Comproveu** que no hi hagi estris del bol acoblats o guardats al bol quan utilitzeu les sortides de transmissió.
- **Assegureu-vos** que el bol estigui sempre col·locat quan feu servir l'aparell quan utilitzeu un utensili del bol.
- **No** utilitzeu més d'una sortida (sortida dels estris del bol i sortida de velocitat alta) alhora.
- **No** utilitzeu **mai** un accessori no autoritzat.
- Quan utilitzeu un accessori, llegiu les instruccions de seguretat que l'acompanyen.
- Aneu amb compte quan lleueu els estris del bol després d'un ús prolongat, ja que poden escalfar-se.

- **No** sobrepassu **mai** les quantitats i les velocitats màximes indicades a la taula d'usos recomanats.
- Aneu amb compte quan aixequu aquest aparell. Assegureu-vos que el capçal estigui correctament fixat en posició baixada i que el bol, els estris, les tapes de les sortides i el cable estiguin fixos abans d'aixecar-lo.
- Quan mogueu l'aparell, agafeu-lo sempre per la base i el capçal de la batedora.
- **No** mogueu ni ajusteu el capçal de la batedora amb un accessori acoblat, ja que això podria afectar l'estabilitat del robot de cuina.
- **No** poseu l'aparell en funcionament a prop de la vora del taulell ni tampoc si està sobresortint del taulell, i no apliqueu massa força quan acobieu un accessori, ja que això pot afectar l'estabilitat de la unitat i fer que bolqui, la qual cosa podria produir lesions.
- El cable d'alimentació curt s'utilitza per reduir el risc d'enganxar-se o ensopegar.
- Es poden utilitzar allargadors si es fa amb precaució.
- Si s'utilitza un allargador:
  - 1 La capacitat elèctrica del cable d'extensió ha de ser com a mínim igual o superior a la de l'aparell.
  - 2 El cable s'ha de col·locar de manera que no pengi del taulell o taula, on els nens puguin manipular-lo o pugui provocar ensopegades accidentalment.
  - 3 El cable d'extensió ha de ser del tipus de presa de terra de tres cables. La classificació elèctrica de l'aparell està indicada a la part inferior de la unitat.
- Un mal ús de l'aparell pot provocar lesions.
- Aquest aparell no el poden fer servir els nens. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens.
- Cal vigilar els nens per assegurar-se que no juguin amb l'aparell.
- Aquest aparell el poden fer servir persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements sempre que estiguin supervisats o hagin rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i comprenguin els perills a què s'exposen.
- Utilitzeu l'aparell només per a l'ús previst. Kenwood no assumirà cap responsabilitat si l'aparell es fa servir per a un ús inadequat o si no se segueixen aquestes instruccions.
- **Advertiment:** La funció de pesatge no s'ha d'utilitzar amb finalitats mèdiques.

### **Seguretat de l'accessori batedora de got**

- **RISC DE CREMADES:** Els líquids calents poden sortir expulsats de l'aparell per una emissió de vapor sobtada i cal deixar que es refredin a temperatura ambient abans de posar-los al got o abans de batre'ls.
- Mantingueu les mans fora de la batedora de got mentre estigui connectada a la font d'alimentació.
- L'aparell no funcionarà si els accessoris no estan acoblats correctament.
- No es recomana processar espècies dures, ja que podrien danyar les peces de plàstic.
- Si quan utilitzeu un accessori, l'aparell vibra en excés, reduïu la velocitat o atureu el robot i traieu una part del contingut.
- Aquests accessoris **s'espallaran** i poden causar lesions si el mecanisme d'enclavament se sotmet a una força excessiva.

- **No** acobleu **mai** la unitat de fulles a la unitat de potència sense que el got/l'ampolla de la batedora de got estiguin col·locats.
- La faldilla de la part inferior del got es col·loca durant la fabricació de l'aparell i no s'ha d'intentar treure-la.
- **ADVERTIMENT:** Feu funcionar la batedora de got únicament amb la tapa col·locada al seu lloc. Consulteu el manual d'instruccions i la guia d'inici ràpid per obtenir més informació.
- Utilitzeu el got únicament amb el conjunt de fulles subministrat.
- **No** feu servir **mai** la batedora de got buida.
- Elaboració de smoothies: no barregeu mai ingredients congelats que hagin format una massa sòlida durant la congelació; trossegeu-los abans d'afegir-los al got.
- **No** processeu espècies com ara claus d'olor, anet i llavors de comí, ja que podrien danyar les peces de plàstic.
- **No** utilitzeu la batedora de got com a recipient d'emmagatzematge. Deixeu-la buida quan no la utilitzeu.
- **No** bateu **mai** quantitats superiors a la capacitat màxima indicada en el got (o menys per a líquids escumosos com els batuts).
- **No** tritureu **mai** trossos de fruita o verdura congelada que siguin més grans que daus de 3 cm x 3 cm.
- **No** poseu **mai** la mà dins del got quan la batedora estigui col·locada a la unitat base. Si cal empènyer els aliments cap avall, feu servir un estri adequat com ara una espàtula.

### Consum d'energia

- Amb el control de velocitat a la posició "O" - Canvi automàtic al mode apagat: no aplicable.
- Si el motor funciona de forma contínua, s'apagarà per protegir-lo després d'uns 30 minuts. Després de 20 minuts més, el producte passarà al mode apagat.
- Potència del mode apagat:  $\leq 0,3$  W.

## Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica

- Comproveu que el voltatge que figura a la part inferior de l'aparell correspongui al voltatge de la vostra xarxa.
- Aquest aparell compleix el Reglament (CE) 1935/2004 sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.

## Cura i neteja

---

- Apagueu i desendolieu sempre l'aparell abans de netejar-lo.
- Per facilitar la neteja, renteu sempre les peces immediatament després del seu ús.
- Assegureu-vos que totes les peces estiguin completament seques abans de fer-les servir.

### Unitat de potència

- Netegeu-la amb un drap humit i després eixugueu-la bé (inclosos els peus a la part inferior de l'aparell).
- No la submergiu mai en aigua ni utilitzeu productes abrasius.
- Assegureu-vos que els peus a la base de la batedora estiguin nets.

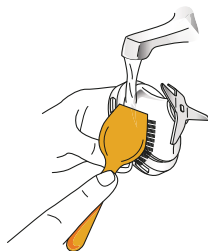
### Bol i estris

- Renteu-los a mà i després eixugueu-los bé o renteu-los al rentaplats.
- No utilitzeu mai un raspall de filferro, un fregall d'acer ni lleixiu per netejar el bol d'acer inoxidable. Utilitzeu vinagre per eliminar les incrustacions de calç.
- Mantingueu-lo allunyat de la calor (part superior de la cuina, forns o microones).

### Batedora de got

- Desmunteu l'accessori completament abans de netejar-lo.
- Manipuleu la unitat de fulles amb cura, ja que són molt afilades.
- La unitat de fulles s'ha de netejar amb un raspall i esbandir-se sota l'aigua corrent.

Y



Lista de peces





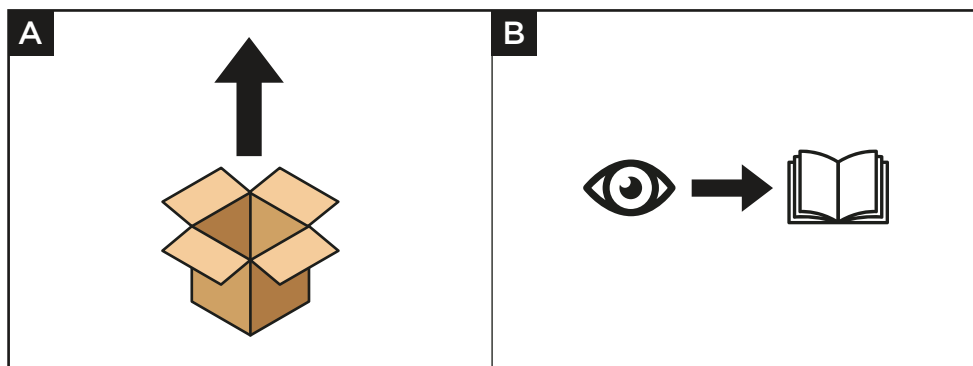
## Descripció de l'aparell

- ① Tapa de la sortida de velocitat alta
- ② Sortida de velocitat alta
- ③ Plataforma de pesatge
- ④ Capçal de la batedora
- ⑤ Presa dels estris
- ⑥ Bol
- ⑦ Control d'encesa/apagada i de velocitat
- ⑧ Unitat de potència
- ⑨ Palanca per alliberar el capçal
- ⑩ Emmagatzematge per als estris
- ⑪ Allotjament per al cable
- ⑫ Paleta batedora
- ⑬ Ganxo de pastar amb protector extraïble
- ⑭ Batedor de varetes
- ⑮ Protector de la caixa dels estris
- ⑯ Cullera mesuradora
- ⑰ Protector antiesquitxades

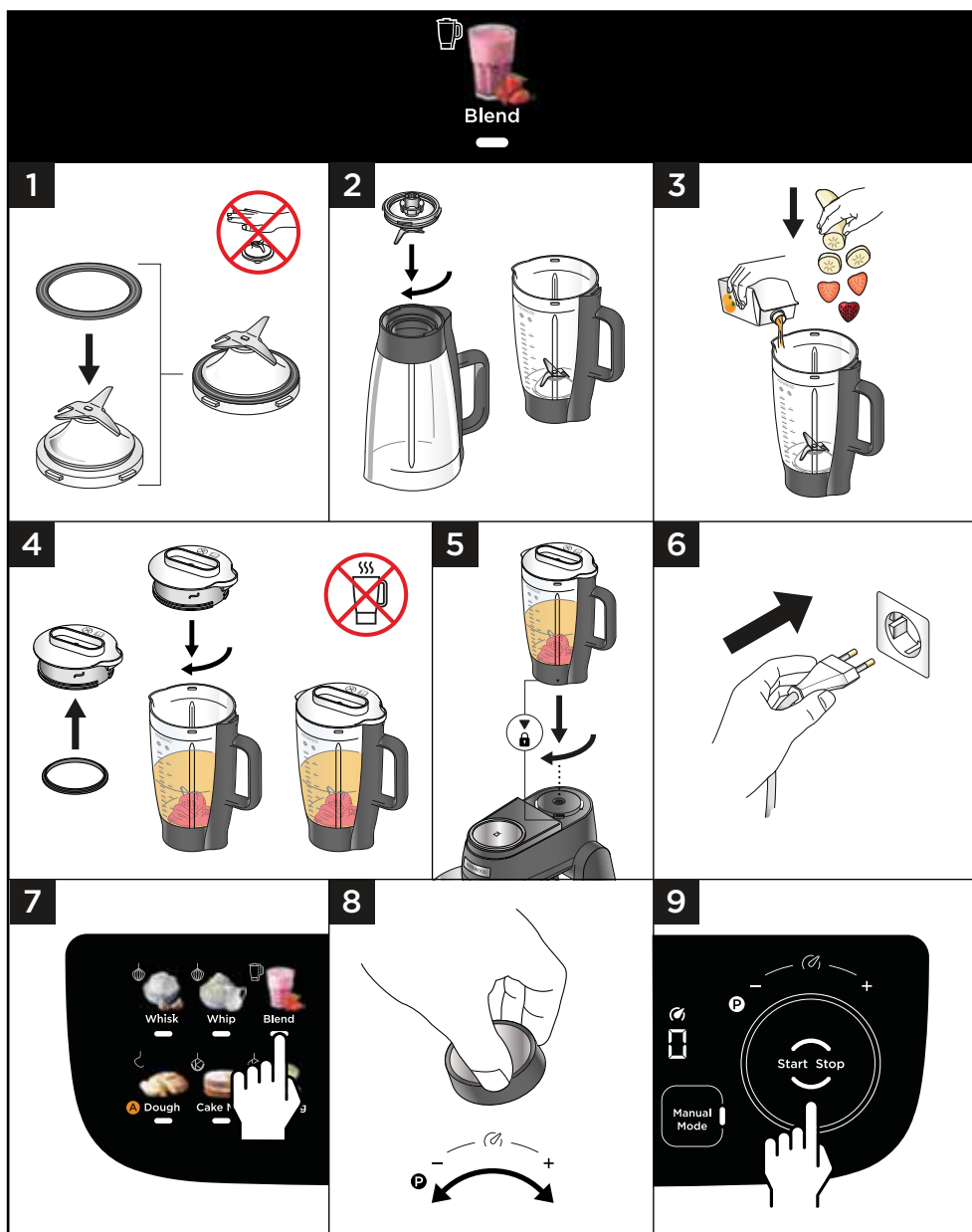
## Accessoris opcionals

Per obtenir més informació sobre com demanar accessoris opcionals/manuals d'instruccions d'accessoris no inclosos al paquet, visiteu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o el lloc web específic del vostre país.

- ⑱a Tapa amb orifici per a degoteig de líquid
- ⑱b Anell de segellat de la tapa
- ⑱c Got
- ⑱d Anell de segellat de la unitat de fulles
- ⑱e Unitat de fulles



## Ús dels programes predefinits de temps ajustable



### Informació important

- **No** processeu ingredients calents.
- Si els anells de segellat estan danyats o no estan correctament acoblats, el contingut podria degotar.
- No barregeu mai ingredients congelats que hagin format una massa sòlida.
- No tritureu mai trossos de fruita o verdura congelada que siguin més grans que daus de 3 cm x 3 cm.
- Deixeu que les fruites i verdures congelades es descongelin durant 15 minuts abans de processar-les.
- En treballar amb barreges espesses, pot ser necessari raspar les restes de menjar dels costats del bol. Si la barreja és difícil de processar, afegiu-hi més líquid.
- Repetiu el programa predefinit fins a obtenir la consistència desitjada, si cal.
- No es recomana processar espècies, ja que podrien danyar les peces de plàstic.
- El dial de control es pot utilitzar durant la segona fase de barreja contínua del programa predefinit per prolongar el temps requerit.

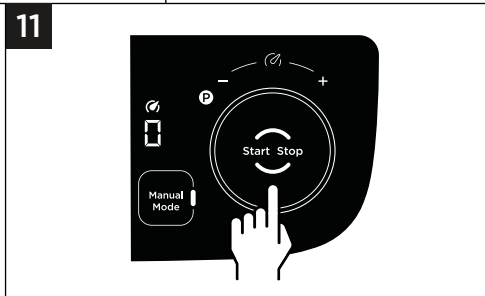
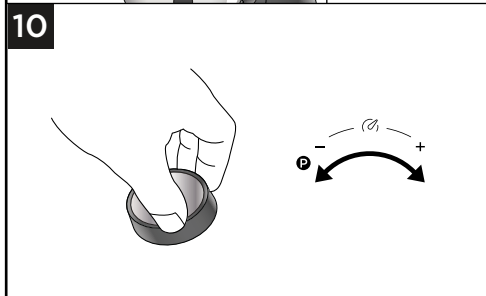
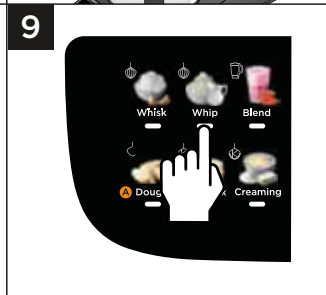
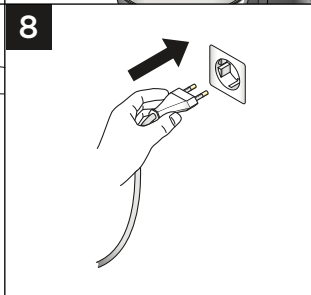
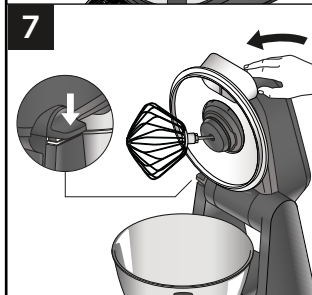
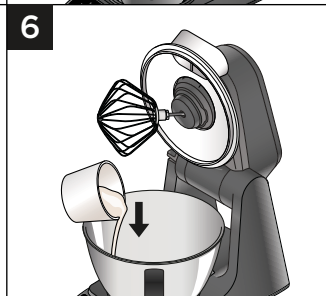
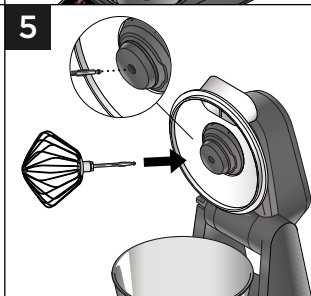
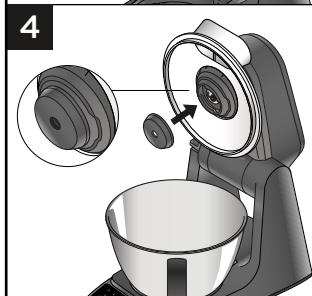
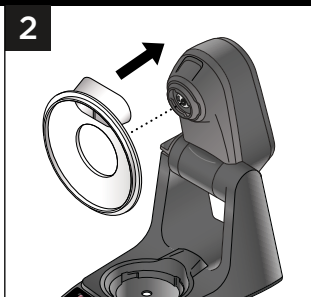
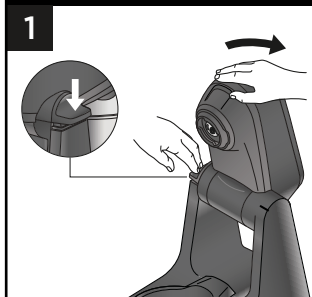
- 1 Acobieu l'anell de segellat al conjunt de fulles i assegureu-vos que l'anell estigui col·locat correctament.
- 2 Subjecteu la part inferior del conjunt de fulles i introduïu les fulles dins del got; gireu en el sentit de les agulles del rellotge fins que quedi ben fixat.
- 3 Poseu els ingredients al got.
- 4 Acobieu l'anell sobre la tapa de la batedora de got i assegureu-vos que l'anell estigui col·locat correctament.
- 5 Acobieu la tapa al got i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge fins que faci clic.
- 6 Poseu la batedora de got sobre la sortida de velocitat alta i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixada al seu lloc.
- 7 Endolieu l'aparell a la font d'alimentació.
- 8 Seleccioneu el programa predefinit Blend (barrejar). Per incrementar el temps, gireu el dial en el sentit de les agulles del rellotge; per disminuir-lo, gireu-lo en sentit contrari a les agulles del rellotge.
- 9 Premeu el botó "Start/Stop" per iniciar el programa predefinit.
- 10 El temporitzador començarà el compte enrere fins a zero a mesura que el programa predefinit s'executi. L'aparell s'aturarà al final de la seqüència predefinida.
- 11 Per aturar el programa predefinit, premeu el botó "Start/Stop".
- 12 Per aturar i cancel·lar el processament mentre s'està executant el programa predefinit, premeu el botó "Start/Stop" seguit d'un dels botons següents:
  - Qualsevol altre botó de programa predefinit
  - Botó Manual
  - Botó Tare (tara)
  - Botó kg/lb

### Consells i suggeriments

- Utilitzeu aquest programa predefinit per batre begudes, smoothies, sopes i salses.
- En treballar amb barreges espesses, pot ser necessari raspar les restes de menjar dels costats del bol. Si la barreja és difícil de processar, afegiu-hi més líquid.
- Repetiu el programa predefinit fins a obtenir la consistència desitjada, si cal.

Taula d'usos

|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                 | <br>Màx | <br>(Segons) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Blend<br> |                                                                                                | 1,2 l                                                                                    | 55<br>(30-85)                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                | <br><br>4-8°C | 1,5 l                                                                                    | 55<br>(30-85)                                                                                 |



### **Informació important**

- Assegureu-vos que el protector extraïble del ganxo de pastar s'hagi tret de la caixa dels estris abans de col·locar el protector de la caixa dels estris.
- El protector antiesquixades s'ha de col·locar abans d'inserir el protector de la caixa dels estris i l'estri.
- Per obtenir els millors resultats, utilitzeu nata freda amb un contingut de matèria grassa del 35 %.
- Si utilitzeu nata amb un contingut de matèria grassa superior o inferior, o amb additius, ajusteu el temps predefinit amb el dial de control.
- El dial de control es pot utilitzar durant el processament per prolongar el temps, si cal.

- 1 Premeu la palanca per alliberar el capçal cap avall i aixequiu el capçal de la batidora amb cura.
- 2 Acobieu el protector antiesquixades (consulteu la secció "Acoblament i ús del protector antiesquixades").
- 3 Acobieu el bol i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat.
- 4 Acobieu el protector de la caixa dels estris a la sortida dels estris.
- 5 Empenyeu el batedor de varetes dins de la sortida dels estris; sentireu un "clic" quan estigui ben acoblat.
- 6 Afegiu la nata al bol.
- 7 Premeu la palanca per alliberar el capçal cap avall i abaixeu el capçal amb cura.
- 8 Endolieu l'aparell a la font d'alimentació.
- 9 Seleccioneu el programa predefinit Whip (muntar).
- 10 Per incrementar el temps, gireu el dial en el sentit de les agulles del rellotge; per disminuir-lo, gireu-lo en sentit contrari a les agulles del rellotge.
- 11 Premeu el botó "Start/Stop" per iniciar el programa predefinit.
- 12 El temporitzador començarà el compte enrere fins a zero a mesura que el programa predefinit s'executi. L'aparell s'aturarà al final de la seqüència predefinida.
- 13 Per aturar el programa predefinit, premeu el botó "Start/Stop".
- 14 Per aturar i cancel·lar el processament mentre s'està executant el programa predefinit, premeu el botó "Start/Stop" seguit d'un dels botons següents:
  - Qualsevol altre botó de programa predefinit
  - Botó Manual
  - Botó Tare (tara)
  - Botó kg/lb

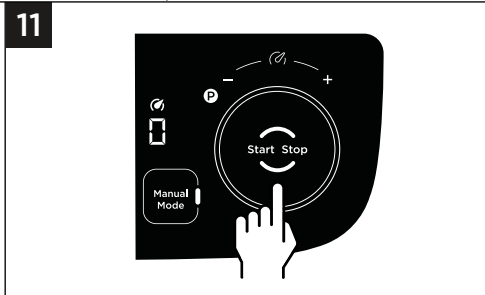
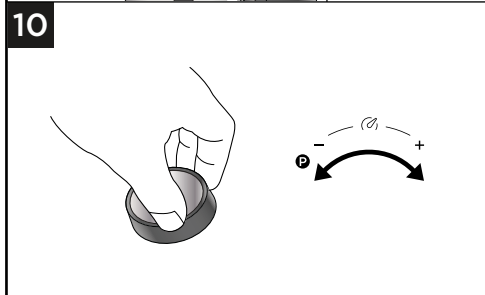
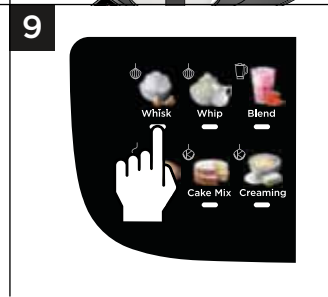
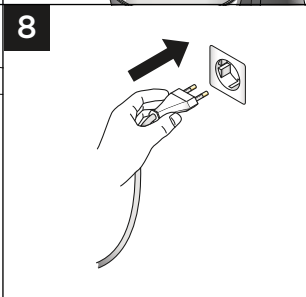
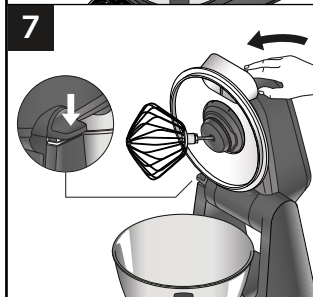
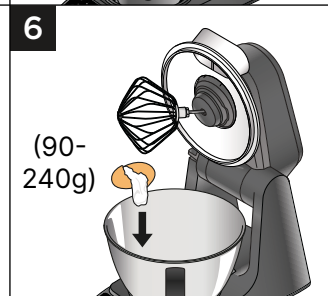
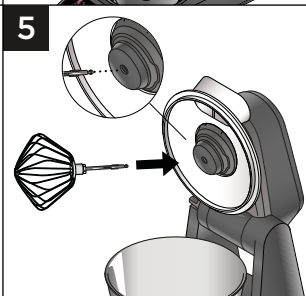
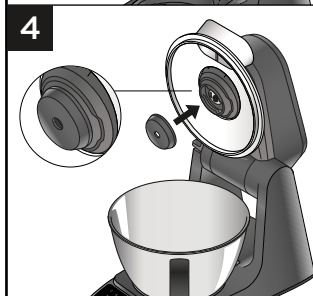
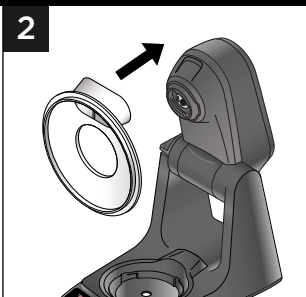
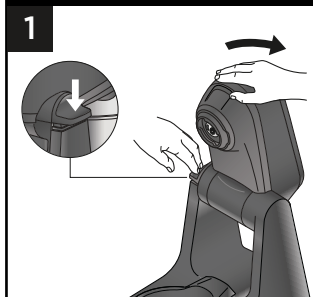
### **Consells i suggeriments**

- Utilitzeu aquest programa predefinit per muntar nata esponjosa en segons.

# Taula d'usos

| <div>   <div>Whip</div> </div> |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                 | <div>  <div>(Segons)</div> </div>                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                  | <div>  <div>4-8 °C</div> <div>≤35%</div>  </div> | <div>  <div>4-8 °C</div> <div>&gt;35%</div>  </div> |
| <200 ml                                                                                                                                                                                          | <210                                                                                                                                                                                                               | <180                                                                                                                                                                                                                  |
| 200 ml - <250 ml                                                                                                                                                                                 | 100 - 130                                                                                                                                                                                                          | 60 - 90                                                                                                                                                                                                               |
| 250 ml - <450 ml                                                                                                                                                                                 | 85 - 115                                                                                                                                                                                                           | 50 - 80                                                                                                                                                                                                               |
| 450 ml - 500 ml                                                                                                                                                                                  | 105 - 135                                                                                                                                                                                                          | 60 - 90                                                                                                                                                                                                               |
| >500 ml - 600 ml                                                                                                                                                                                 | 130 - 160                                                                                                                                                                                                          | 80 - 110                                                                                                                                                                                                              |

Nota: Aquesta taula només és orientativa i els resultats variaran en funció del tipus de nata, la quantitat i la temperatura de la nata.





### **Informació important**

- Assegureu-vos que el protector extraïble del ganxo de pastar s'hagi tret de la caixa dels estris abans de col·locar el protector de la caixa dels estris.
- El protector antiesquixades s'ha de col·locar abans d'inserir el protector de la caixa dels estris i l'estri.
- Assegureu-vos que el bol estigui sec i sense restes de greix.
- Per obtenir els millors resultats, feu servir ous frescos a temperatura ambient.
- Si els ous necessiten un processament addicional al final del programa predefinit, utilitzeu Manual Mode (mode manual). No utilitzeu el programa predefinit una segona vegada.
- El dial de control es pot utilitzar durant el processament per prolongar el temps, si cal.

- 1 Premeu la palanca per alliberar el capçal cap avall i aixequiu el capçal de la batidora amb cura.
- 2 Acobieu el protector antiesquixades (consulteu la secció "Acoblament i ús del protector antiesquixades").
- 3 Acobieu el bol i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat.
- 4 Acobieu el protector de la caixa dels estris a la sortida dels estris.
- 5 Empenyeu el batedor de varetes dins de la sortida dels estris; sentireu un "clic" quan estigui ben acoblat.
- 6 Afegiu les clares d'ou al bol.
- 7 Premeu la palanca per alliberar el capçal cap avall i abaixeu el capçal amb cura.
- 8 Endol·leu l'aparell a la font d'alimentació.
- 9 Premeu el programa predefinit "Whisk" (batre).
- 10 Premeu el botó "Start/Stop".
- 11 Quan es detectin pics fermes, l'aparell s'aturarà.

### **Consells i suggeriments**

- Acobieu el protector antiesquixades quan processeu quantitats més grans.
- Utilitzeu clares d'ou a punt de neu per a receptes que incloguin merengues i mousses.

# Taula d'usos



Whisk

|  | <div><br/>(Segons)</div> |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|                                                                                   | Temperatura ambient                                                                                       | Temperatura del frigorífic |
| 90 g (~3 ous)                                                                     | 95 - 115                                                                                                  | 100 - 120                  |
| 120 g (~4 ous)                                                                    | 100 - 120                                                                                                 | 110 - 130                  |
| 150 g (~5 ous)                                                                    | 135 - 155                                                                                                 | 145 - 165                  |
| 180 g (~6 ous)                                                                    | 140 - 160                                                                                                 | 170 - 190                  |
| 210 g (~7 ous)                                                                    | 115 - 135                                                                                                 | 135 - 155                  |
| 240 g (~8 ous)                                                                    |                                                                                                           | 125 - 145                  |

Nota: Això només és una orientació i els resultats variaran en funció de l'edat i la temperatura dels ous.



### **Informació important**

- Assegureu-vos que el protector extraïble del ganxo de pastar s'hagi tret de la caixa dels estris abans de col·locar el protector de la caixa dels estris.
- El protector antiesquixades s'ha de col·locar abans d'inserir el protector de la caixa dels estris i l'estri.
- Quan bateu mantega i sucre per a preparats per a pastissos, feu servir sempre la mantega a temperatura ambient o ablaniu-la abans d'utilitzar-la.
- El dial de control es pot utilitzar durant el processament per prolongar el temps, si cal.

- 1 Premeu la palanca per alliberar el capçal cap avall i aixequiu el capçal de la batidora amb cura.
- 2 Acobieu el protector antiesquixades (consulteu la secció "Acoblament i ús del protector antiesquixades").
- 3 Acobieu el bol i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat.
- 4 Acobieu el protector de la caixa dels estris a la sortida dels estris.
- 5 Empenyeu la paleta batidora dins de la sortida dels estris; sentireu un "clic" quan estigui ben acoblada.
- 6 Afegiu els ingredients pertinents que vulgueu barrejar al bol.
- 7 Premeu la palanca per alliberar el capçal cap avall i abaixeu el capçal amb cura.
- 8 Endolieu l'aparell a la font d'alimentació.
- 9 Seleccionau el programa predefinit adequat.
- 10 Per incrementar el temps, gireu el dial en el sentit de les agulles del rellotge; per disminuir-lo, gireu-lo en sentit contrari a les agulles del rellotge.
- 11 Premeu el botó "Start/Stop" per iniciar el programa predefinit.
- 12 El temporitzador començarà el compte enrere fins a zero a mesura que el programa predefinit s'executi. L'aparell s'aturarà al final de la seqüència predefinida.
- 13 Per aturar el programa predefinit, premeu el botó "Start/Stop".
- 14 Per aturar i cancel·lar el processament mentre s'està executant el programa predefinit, premeu el botó "Start/Stop" seguit d'un dels botons següents:
  - Qualsevol altre botó de programa predefinit
  - Botó Manual
  - Botó Tare (tara)
  - Botó kg/lb

### **Consells i suggeriments - Cake Mix (preparat per a pastissos)**

- Utilitzeu aquest programa predefinit per barrejar els preparats per a bescuits en un sol pas.
- Utilitzeu aquest programa predefinit per a receptes que requereixin una barreja contínua. Utilitzeu l'ajustament de temps per adaptar-lo a les necessitats de la vostra recepta.

### **Consells i suggeriments - Creaming (batre)**

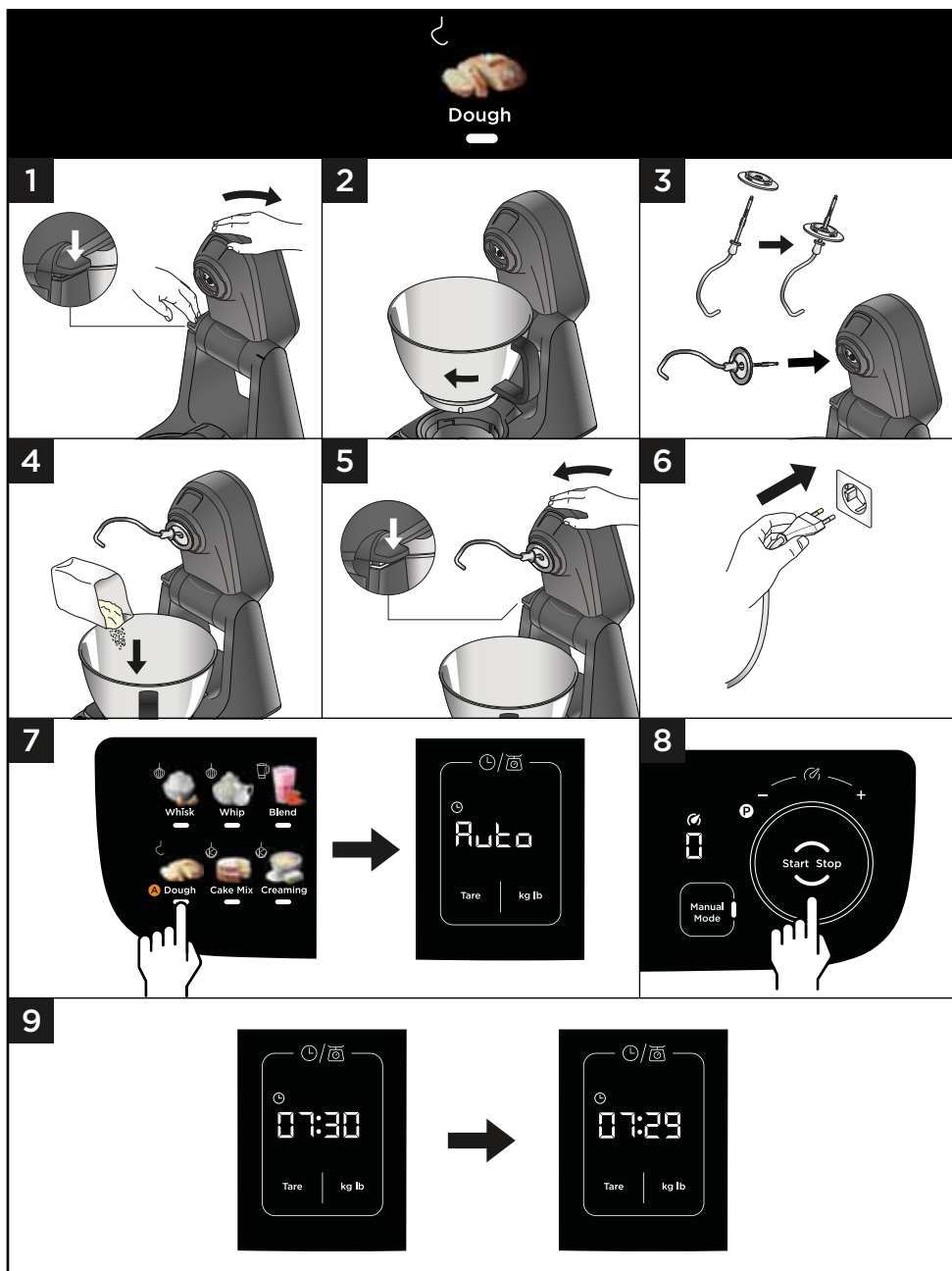
- Utilitzeu aquest programa predefinit com a primer pas en preparar un pastís per batre el sucre i la mantega junts fins que adquireixin un color clar i hagin augmentat de volum per elaborar pastissos lleugers i esponjosos.

Taula d'usos

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                     |  |       | <br>(Segons) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                     | Mín                                                                               | Màx   |                                                                                               |
| <br>Cake Mix<br> |                                                                                    | 600 g                                                                             | 2 kg  | 120<br>(60-300)                                                                               |
| <br>Creaming<br> |   | 400 g                                                                             | 750 g | 300<br>(120-480)                                                                              |

## Ús dels programes predefinits de detecció automàtica (Auto Sense)

### Diagrames d'ús i instruccions d'ús



### **Informació important**

- Per evitar l'entrada de menjar, comproveu sempre que el protector extraïble estigui col·locat sobre l'eix del ganxo de pastar abans d'inserir-lo a la sortida.
- És normal que el capçal de la batedora es mogui una mica quan es barregen càrregues pesades com ara massa de pa.
- Si la massa té dificultats per formar una bola, afegiu-hi més líquid a poc a poc mentre l'aparell està en funcionament, fins que la massa formi una bola.
- No es recomana el programa predefinit Dough (pastar) per a barreges per a pastissos ni masses de galeta.
- La pausa del programa predefinit només està disponible durant la fase de compte enrere i no durant la fase "Auto". Atureu el programa predefinit amb el botó "Start/Stop" per afegir ingredients addicionals o per raspar els costats del bol.

- 1 Premeu la palanca per alliberar el capçal cap avall i aixequen el capçal de la batedora amb cura.
- 2 Acobieu el bol i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat.
- 3 Col·loqueu el protector extraïble sobre l'eix del ganxo de pastar.
- 4 Empenyeu el ganxo de pastar dins de la sortida dels estris; sentireu un "clac" quan estigui ben acoblat.
- 5 Inserir el protector extraïble a la sortida de la caixa dels estris.
- 6 Afegiu els ingredients pertinents que vulgueu barrejar al bol.
- 7 Premeu la palanca per alliberar el capçal cap avall i abaixeu el capçal amb cura.
- 8 Endolieu l'aparell a la font d'alimentació.
- 9 Seleccionen el programa predefinit "Dough" (pastar). La pantalla mostrarà la paraula "Auto".
- 10 Premeu el botó "Start/Stop".
- 11 El temporitzador començarà el compte enrere un cop la massa hagi format una bola.

### **Consells i suggeriments**

- El programa predefinit és ideal per a masses blanques genèriques.
- Els ingredients es barregen millor si es posa primer el líquid.
- Atureu l'aparell a intervals i raspeu la barreja del ganxo de pastar.  
Nota: Durant la fase de detecció, no es pot aturar el programa predefinit per raspar l'estri. Atureu i raspeu l'estri només durant la fase de compte enrere.
- Farina: els diferents lots de farina varien quant a la quantitat de líquid necessari. La viscositat de la massa exerceix un efecte directe sobre la càrrega en l'aparell. Vigileu l'aparell mentre la massa s'estigui barrejant.

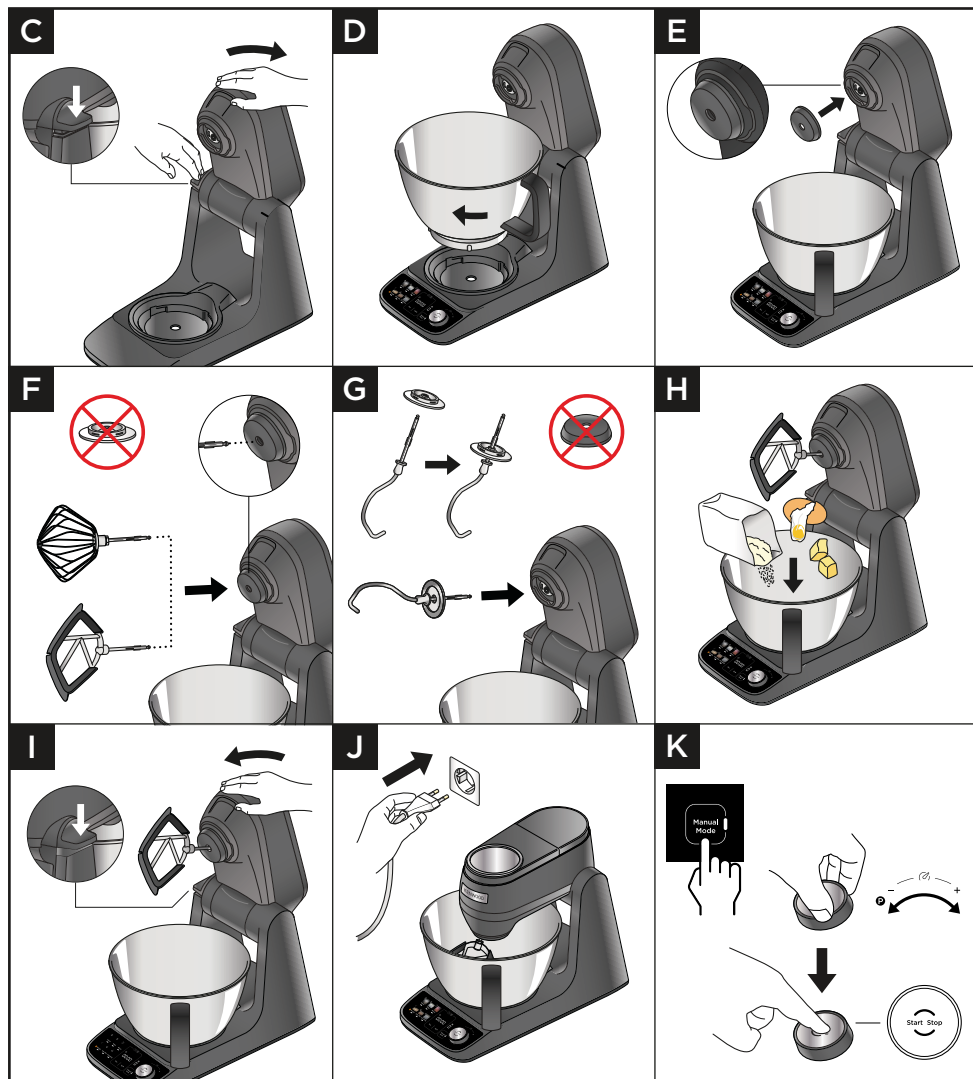
Taula d'usos

|                                                                                            |                                                                                                                                                                                    |                   |                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            |                                                                                                                                                                                    | Min                                                                                                | Màx                                                                                                  |
| <br>Dough |                                                                                                   | 435 g<br> (200 g) | 1,75 kg<br> (800 g) |
|                                                                                            | <br> $H_2O$ <60% | 320 g<br> (200 g) | 1,6 kg<br> (1 kg)   |
|                                                                                            | <br> $H_2O$ >60% | 350 g<br> (200 g) | 1,4 kg<br> (800 g)  |



## Ús del robot de cuina - Funcionament manual

### Diagrames d'ús i instruccions d'ús



## IMPORTANT

- **Assegureu-vos** que l'aparell estigui apagat abans de canviar la posició del capçal de la batedora.
- **No** bloquegeu **mai** la sortida de ventilació durant el funcionament. Aneu amb compte amb l'aire calent que surt de la sortida de ventilació durant el funcionament.
- Si s'utilitza protector antiesquixades, s'ha de col·locar abans d'inserir el protector extraïble del ganxo de pastar o el protector de la caixa dels estris i l'estri.
- **Comproveu** que no hi hagi estris del bol acoblats o guardats al bol quan utilitzeu altres sortides.
- **No** utilitzeu el batedor de varetes per a barreges pesades (preparats per a pastissos en un sol pas i batre mantega i sucre), ja que podrieu danyar-lo.
- **No** sobrepassu mai les capacitats i velocitats màximes indicades, ja que podeu sobrecarregar l'aparell.
- Quan bateu mantega i sucre per preparats per a pastissos, feu servir sempre la mantega a temperatura ambient o abanieu-la abans d'utilitzar-la.
- **Assegureu-vos** que els peus i el taulell estiguin nets i secs abans d'utilitzar el producte.
- Si el capçal de la batedora s'aixeca durant el funcionament, l'aparell seguirà funcionant. Apagueu **sempre** l'aparell abans d'aixecar el capçal.
- L'aparell no funcionarà a menys que totes les tapes de les sortides estiguin acoblades correctament.
- Si sentiu que l'aparell s'ofega, apagueu-lo i traieu una part de la barreja o augmenteu la velocitat.
- El vostre aparell està equipat amb una funció "d'arrencada suau" per minimitzar els vessaments. No obstant això, si l'aparell s'encén amb una barreja pesada al bol com ara massa de pa, és possible que noteu que a la batedora li costa uns segons assolir la velocitat seleccionada.
- Traieu **sempre** els accessoris acoblats a les sortides abans d'aixecar el capçal de la batedora.
- Per evitar l'entrada de menjar, comproveu que o bé el protector extraïble del ganxo de pastar estigui acoblat al ganxo de pastar, o que el protector de la caixa dels estris estigui acoblat a la sortida dels estris abans d'inserir un estri.

## Paleta batedora

- No és adequada per processar massa per a pasta.

## Ganxo de pastar

- Per evitar l'entrada de menjar, comproveu sempre que el protector estigui col·locat a l'eix del ganxo de pastar abans d'inserir-lo a la sortida dels estris.
- És normal que el capçal de la batedora es mogui una mica quan es barregen càrregues pesades com ara massa de pa.
- Massa per a pasta: les varietats de farina poden variar, afegiu-hi 1 cullerada d'aigua cada vegada si cal per aconseguir una massa per a pasta suau.

- 1 Premeu la palanca per alliberar el capçal cap avall i aixequu el capçal de la batedora amb cura.
- 2 Acobeu el bol i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat.
- 3 Acobeu el protector de la caixa dels estris a la sortida dels estris. Nota: Acobeu el protector de la caixa dels estris únicament quan utilitzeu el batedor de varetes o la paleta batedora.

- 4 Empenyeu l'estri seleccionat dins de la sortida dels estris; sentireu un "clic" quan estigui ben acoblat (si utilitzeu el ganxo de pastar, feu lliscar el protector extraïble cap amunt i gireu-lo fins que encaixi en la caixa dels estris).
- 5 Afegiu els ingredients pertinents que vulgueu barrejar al bol.
- 6 Premeu la palanca per alliberar el capçal cap avall i abaixeu el capçal amb cura.
- 7 Endol·leu l'aparell a la font d'alimentació.
- 8 Seleccionau Manual Mode (mode manual).
- 9 Gireu el control de velocitat a l'ajust desitjat. Utilitzeu el botó Pulse (P) per generar impulsos curts de velocitat.
- 10 Un cop finalitzat el processament, desendol·leu l'aparell de la font d'alimentació. Aixequeu el capçal de la batedora i, mentre el subjecteu fermament, traieu l'estri de la sortida estirant-lo.

### **Consells i suggeriments**

- Per incorporar completament els ingredients, pareu la batedora i raspeu el bol amb l'espàtula amb freqüència.
- Per evitar que els ingredients esquitxin, augmenteu la velocitat a poc a poc.
- Feu servir el protector antiesquitxades quan processeu grans quantitats (incloent-hi massa) per evitar que els ingredients esquitxin.

### **Consells i suggeriments - Batedor de varetes**

- S'obtenen millors resultats si els ous estan a temperatura ambient.
- Abans de batre clares d'ou, comproveu que no hi hagi greix ni rovell d'ou al batedor de varetes o al bol.
- Maionesa: per obtenir millors resultats, raspeu el bol amb una espàtula després d'afegir l'oli i feu funcionar el batedor de varetes durant 10 segons més a velocitat màxima.
- Barreges per arrebossat: primer, afegiu la farina al bol, després afegiu el líquid i barregeu a velocitat mínima per incorporar els ingredients.

### **Consells i suggeriments - Paleta batedora**

- Per obtenir millors resultats, utilitzeu sempre mantega i margarina a temperatura ambient quan feu pastissos.

### **Consells i suggeriments - Ganxo de pastar**

- Els ingredients es barregen millor si es posa primer el líquid.
- Atureu l'aparell a intervals i raspeu la barreja del ganxo de pastar.
- Farina: els diferents lots de farina varien quant a la quantitat de líquid necessari. La viscositat de la massa exerceix un efecte directe sobre la càrrega en l'aparell. Vigileu l'aparell mentre la massa s'estigui barrejant.
- Per incorporar completament els ingredients, pareu la batedora i raspeu els costats del bol i el ganxo de pastar amb l'espàtula amb freqüència.

### **Control del sensor de velocitat electrònic**

La vostra batedora està equipada amb un control del sensor de velocitat electrònic dissenyat per mantenir la velocitat en diferents condicions de càrrega com, per exemple, quan pasteu massa de pa o quan s'afegeixen ous a una barreja per a pastís. Per tant, és possible que escolteu alguna variació en la velocitat durant el funcionament a mesura que la batedora s'ajusti a la càrrega i la velocitat seleccionades, la qual cosa és normal.

# Taula d'usos

| L                                                                                  |                              |                     |                                                                                                       |  | <br>(minuts) |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                    |                                                                                                               | Mín                                                                                                  | Màx                                                                                                   |                                                                                   |                                                                                               |
|                                                                                    |                              | 600 g                                                                                                | 1,3 kg                                                                                                | Mín<br>↓<br>Màx                                                                   | 8-9                                                                                           |
|                                                                                    |                              | 600 g                                                                                                | 2 kg                                                                                                  | Mín<br>↓<br>Màx                                                                   | 1-3 minuts                                                                                    |
|                                                                                    |                               | 400 g                                                                                                | 750 g                                                                                                 | Mín<br>↓<br>Màx                                                                   | 60 segons<br>↓<br>10 minuts                                                                   |
|                                                                                    |                              |                     |                                                                                                       |  | <br>(minuts) |
|                                                                                    |                                                                                                               | Mín                                                                                                  | Màx                                                                                                   |                                                                                   |                                                                                               |
|                                                                                    |                              | 435 g<br> (200 g)   | 1,75 kg<br> (800 g)  | Mín<br>↓<br>3                                                                     | 60 segons<br>↓<br>5-14 minuts                                                                 |
|                                                                                    |                             | 300 g                                                                                                | 1 kg                                                                                                  | Mín<br>↓<br>2                                                                     | 5                                                                                             |
|  |  <60 %<br>H <sub>2</sub> O | 320 g<br> (200 g) | 1,6 kg<br> (1 kg)  | Mín<br>↓<br>3                                                                     | 60 segons<br>↓<br>5-14 minuts                                                                 |
|  |  >60 %<br>H <sub>2</sub> O | 350 g<br> (200 g) | 1,4 kg<br> (800 g) | Mín<br>↓<br>3                                                                     | 60 segons<br>↓<br>5-14 minuts                                                                 |

Taula d'usos

| L |                                                                                          |      |                                                                                       |  | <br>(minuts) |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                                                                                                                           | Mín                                                                                   | Màx                                                                                   |                                                                                   |                                                                                               |
|   |                                                                                          |  x 3 |  x 8 | Mín<br>↓<br>Màx                                                                   | 1½-3                                                                                          |
|   |  4-8°C  | 125 ml                                                                                | 600 ml                                                                                | Mín<br>↓<br>Màx                                                                   | 2-4                                                                                           |
|   |                                                                                          |  x 3 |  x 6 | Mín<br>↓<br>Màx                                                                   | 1-2                                                                                           |
|   |         | 0,25 l                                                                                | 1 l                                                                                   | Mín<br>↓<br>Màx                                                                   | 10 segons<br>↓<br>45-50 minuts                                                                |

# Receptes

---

## Massa de pa blanc

500 g de farina

5 g de sal

8 g de llevat sec d'acció ràpida

280 ml d'aigua

7 g de llard o mantega

- 1 Acoblegu el bol al robot de cuina.
- 2 Aboqueu l'aigua al bol i, a continuació, la resta d'ingredients.
- 3 Barregeu a velocitat mínima durant 45 - 60 segons o fins que es formi una massa.
- 4 Pasteu a velocitat 3 durant 5 - 14 minuts.
- 5 Poseu la massa en un motlle de 900 g o doneu-li forma de panets i poseu-los en una safata de forn greixada.
- 6 Cobriu-la amb un drap de cuina i deixeu que llevi en un lloc càlid durant 45 - 60 minuts fins que hagi doblat el seu volum.
- 7 Coeu-la al forn a 200 °C durant 40 minuts o 15 - 20 minuts per als panets.

## Massa per a pizza

500 g de farina

30 g d'oli d'oliva

7 g de sal

7 g de llevat

300 ml d'aigua

- 1 Acoblegu el bol al robot de cuina.
- 2 Afegiu tots els ingredients.
- 3 Acoblegu el ganxo de pastar i abaixeu el capçal.
- 4 Barregeu a velocitat mínima durant 45 - 60 segons fins que es formi una massa.
- 5 Pasteu a velocitat 3 durant 5 - 7 minuts.
- 6 Doneu-li forma de bola a la massa sobre un taulell enfarinat.
- 7 Cobriu la massa amb un drap de cuina humit i deixeu-la reposar durant 30 - 40 minuts en un lloc càlid.
- 8 Dividiu-la en 2 i esteneu-la amb un corró per formar dues bases de pizza de 25 - 30 cm.
- 9 Passeu-la a una safata de forn coberta de sèmola. Decoreu/cobriu la pizza i coeu-la al forn durant 10 - 15 minuts a 240 °C.

## Adob de pruna seca

250 g de mel (guardat al frigorífic a 4 °C - 5 °C)

20 g de prunes seques

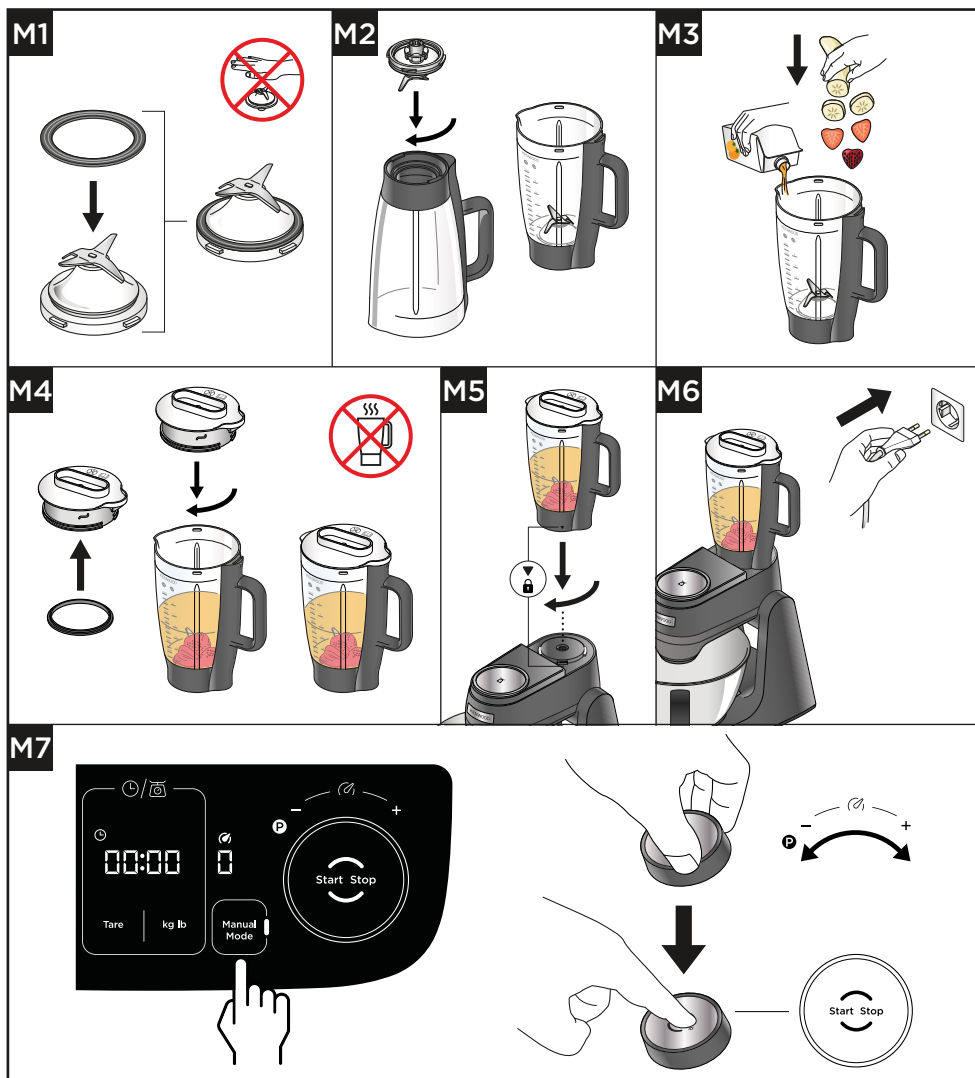
50 ml d'aigua

- 1 Poseu tots els ingredients a la minipicadora/molinet.
- 2 Acoblegu l'accessori a la unitat de potència.
- 3 Gireu el control a Pulse durant 5 segons.
- 4 Feu servir segons sigui necessari.

Nota: L'accessori minipicadora/molinet està disponible per comprar per separat.

## Ús de l'accessori batedora de got

### Diagrames d'ús i instruccions d'ús



### **Informació important**

- **No** processeu ingredients calents.
- Si els anells de segellat estan danyats o no estan correctament acoblats, el contingut podria degotar.
- No barregeu mai ingredients congelats que hagin format una massa sòlida.
- No tritureu mai trossos de fruita o verdura congelada que siguin més grans que daus de 3 cm x 3 cm.

- 1 Acobieu l'anell de segellat al conjunt de fulles i assegureu-vos que l'anell estigui col·locat correctament.
- 2 Subjecteu la part inferior del conjunt de fulles i introduïu les fulles dins del got; gireu en el sentit de les agulles del rellotge fins que quedi ben fixat.
- 3 Poseu els ingredients al got.
- 4 Acobieu l'anell sobre el conjunt de fulles i assegureu-vos que l'anell estigui col·locat correctament.
- 5 Acobieu la tapa al got i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge fins que faci clic.
- 6 Poseu la batedora de got sobre la sortida de velocitat alta i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixada al seu lloc.
- 7 Seleccioneu Manual Mode (mode manual).
- 8 Poseu l'aparell a velocitat màxima. Premeu el botó "Start/Stop".

### **Consells i suggeriments**

- Quan feu maionesa, poseu tots els ingredients, excepte l'oli, dins de la batedora de got. Després, amb l'aparell en marxa, afegiu l'oli lentament a través de l'orifici de la tapa.
- Quan treballeu amb barreges espesses, p. ex., patés i salses, potser caldrà raspar les restes de menjar dels costats. Si la barreja és difícil de processar, afegiu-hi més líquid.

### **Smoothies**

- Afegiu el líquid en primer lloc.
- Deixeu que els ingredients congelats es descongelin durant 15 minuts abans de posarlos a la batedora de got.



Taula d'usos

| N                                                                                                | <br>Màx |  | <br>(Segons) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>4-8°C       | 1,5 l                                                                                    | Max                                                                               | 30-60                                                                                         |
|                 | 1,2 l                                                                                    | Max                                                                               | 15-30                                                                                         |
| <br>20x40x35 mm | 6<br>(125 g)                                                                             | P                                                                                 | 15-30                                                                                         |

### **Menjar per a nadons**

200 g de vedella crua (tallada a daus de 2 cm)

200 g de pastanagues crues (tallades a daus de 2 cm)

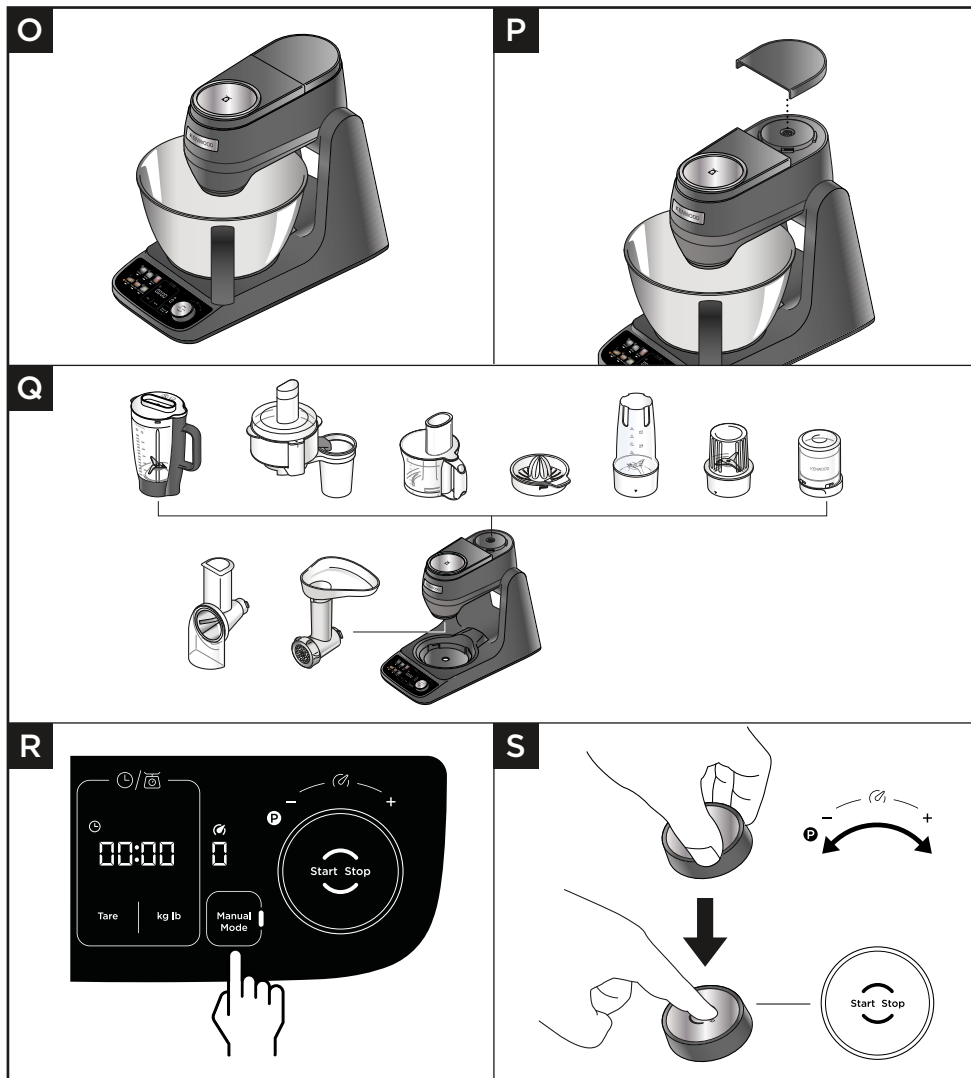
200 g de patates crues (tallades a daus de 2 cm)

#### **Preparació**

- 1 Poseu la carn tallada a daus en un cassó amb aigua bullent. Porteu-lo de nou a ebullició i deixeu coure durant 1 hora.
- 2 Poseu les pastanagues i les patates tallades a daus en un cassó a part amb aigua bullent, porteu-lo de nou a ebullició i deixeu coure durant 30 minuts.
- 3 Escorreu la vedella, les pastanagues i les patates, i conserveu 250 ml d'aigua de cocció. Deixeu que la carn, les verdures i l'aigua es refredin a temperatura ambient abans de processar-les.
- 4 Poseu la carn, les pastanagues i les patates a la batedora de got, i després afegiu l'aigua de cocció conservada.
- 5 Bateu a velocitat màxima durant 15 segons.
- 6 Raspeu els costats i agiteu el contingut de la batedora de got.
- 7 Bateu a velocitat alta fins a obtenir la consistència desitjada.

## Ús del robot de cuina - Accessoris

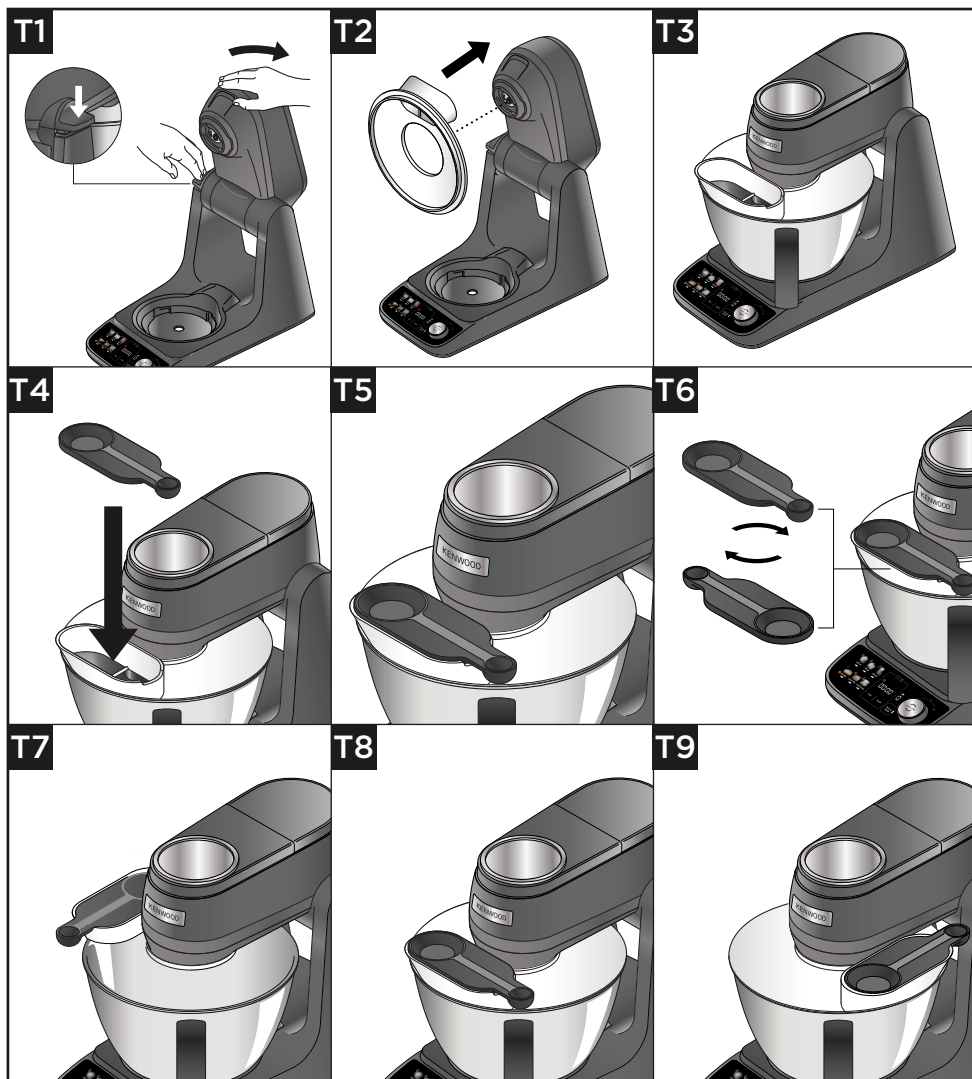
### Diagrames d'ús i instruccions d'ús



- 1 Traieu la tapa de la sortida de velocitat alta (si escau).
  - 2 Acobieu l'accessori d'acord amb les instruccions específiques subministrades.
  - 3 Seleccioneu Manual Mode (mode manual).
  - 4 Seleccioneu la velocitat desitjada (consulteu la guia d'inici ràpid que s'inclou amb l'accessori que heu comprat) i premeu el dial "Start/Stop" per començar. Utilitzeu el botó Pulse (P) per generar impulsos breus de potència.
- Es poden comprar accessoris addicionals per al robot de cuina per separat. Per obtenir més informació, visiteu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

## Acoblament i ús del protector antiesquixades

### Diagrames d'ús i instruccions d'ús



#### Informació important

- Durant la barreja, es poden afegir ingredients directament al bol a través del tub d'alimentació del protector antiesquixades.
- No cal treure el protector antiesquixades per canviar els estris.

- 1 Aixequiu el capçal de la batedora fins que quedi bloquejat.
- 2 Acobleu el bol a la base.
- 3 Empenyeu el protector antiesquixades sobre la part inferior del capçal de la batedora fins que estigui perfectament encaixat. La part del tub d'alimentació s'ha de col·locar tal com es mostra.
- 4 Inserir l'estri desitjat.
- 5 Abaixeu el capçal de la batedora.

Nota: Un cop col·locat, el protector antiesquixades es pot girar 90 graus cap a l'esquerra o cap a la dreta, depenent de la posició en què s'utilitzi la batedora.

- 6 Per treure el protector antiesquixades, aixequiu el capçal de la batedora fins que quedi ben fixat i, a continuació, estireu el protector antiesquixades cap avall.
- 7 La cullera mesuradora també es pot utilitzar com a tapa per al tub d'alimentació. Per fixar-la, baixeu la cullera mesuradora sobre el tub d'alimentació i empenyeu-la fins que encaixi al seu lloc.

Nota: La cullera mesuradora encaixarà al tub d'alimentació en les dues direccions.

# Ús de la funció de pesatge

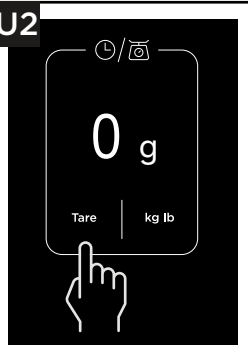
## Diagrames d'ús i instruccions d'ús



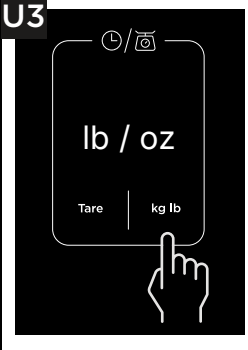
**U1**



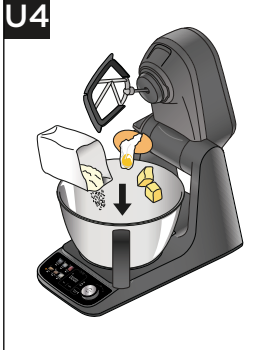
**U2**



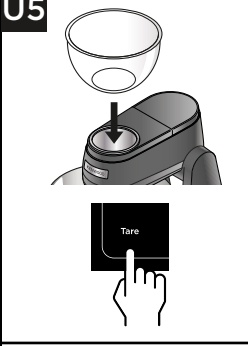
**U3**



**U4**



**U5**



**U6**



**U7**



### Informació important

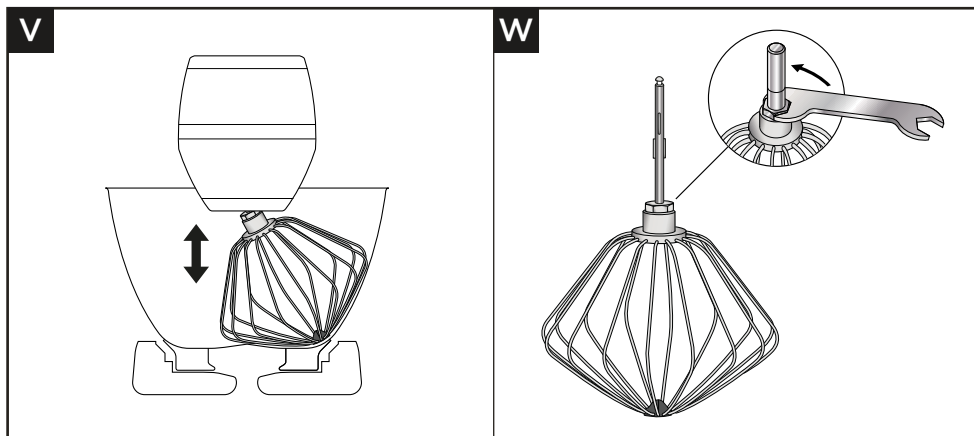
- Col·loqueu sempre l'aparell sobre una superfície seca, plana i estable abans de pesar els ingredients.
- No mogueu, apliqueu pressió ni colpegeu la batedora ni el bol mentre peseu, ja que això afectarà la precisió de la balança.
- La funció de pesatge es pot fer servir amb el capçal de la batedora tant abaixat com aixecat.
- La funció de pesatge és precisa fins a 6 kg.
- La funció de pesatge es pot fer servir per pesar els ingredients abans de seleccionar un programa predefinit o quan s'està en mode manual.
- La funció de pesatge no es pot fer servir mentre l'aparell està en funcionament.

Nota: Utilitzeu sempre un recipient de pesatge, com ara un bol, en utilitzar la plataforma de pesatge del capçal de la batedora.

- 1 Poseu sempre el bol a la unitat de potència o el recipient de pesatge sobre la plataforma de pesatge abans d'afegir-hi els ingredients.
- 2 Endolieu l'aparell; la pantalla mostrarà 00.00.
- 3 Premeu el botó Tare una vegada i la pantalla s'encendrà.
- 4 Premeu el botó (kg/lb) per seleccionar els grams o les unces. La pantalla prendrà per defecte l'ajust kg/g quan s'encengui per primera vegada.
  - La unitat pesa en increments d'1 g, i es recomana fer servir culleradetes o cullerades per pesar quantitats petites.
  - Per posar a zero, premeu el botó Tare una vegada.
- 5 Peseu els ingredients:
  - Aboqueu els ingredients directament al bol.
  - O bé, amb el capçal de la batedora abaixat, poseu un recipient de pesatge sobre la placa platejada i afegiu-hi els ingredients.
- 6 Un cop pesats tots els ingredients, seleccioneu una velocitat o un programa predefinit per posar l'aparell en marxa.

## Ajustament dels estris - Batedor de varetes

### Diagrames d'ús i instruccions d'ús



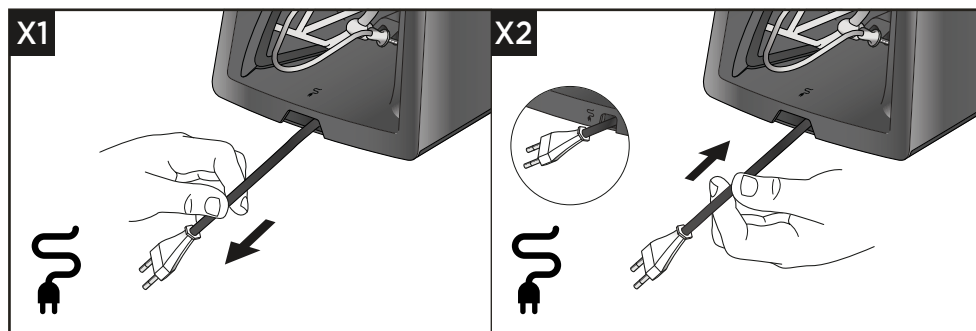
### Informació important

- La paleta batedora i el ganxo de pastar no són ajustables.
- El batedor de varetes ha d'estar gairebé tocant el fons del bol. Si cal, ajusteu l'altura amb una clau fixa de mida adequada.

KHC40 = 15 mm

- 1 Desendollegeu l'aparell.
  - 2 Aixequeu el capçal de la batedora i inseriu el batedor de varetes.
  - 3 Abaixeu el capçal de la batedora. Si cal ajustar l'espai lliure, aixequeu el capçal de la batedora i traieu-ne l'estri.
  - 4 Amb una clau fixa adequada, afluïxeu la femella suficientment per permetre l'ajustament de l'eix. Per baixar l'estri més a prop del fons del bol, gireu l'eix en sentit contrari a les agulles del rellotge. Per pujar l'estri cap amunt i allunyar-lo del fons del bol, gireu l'eix en el sentit de les agulles del rellotge.
  - 5 Torneu a prémer la femella.
  - 6 Acobleeu l'estri a la batedora i abaixeu el capçal. Per comprova la seva posició, consulteu els punts que s'indiquen a dalt.
  - 7 Repetiu els passos anteriors segons sigui necessari fins que l'estri estigui col·locat correctament. Un cop aconseguit això, premeu bé la femella.
- Nota: La clau fixa es mostra només a títol il·lustratiu i no se subministra amb l'aparell.

## Allotjament per al cable





# Servei tècnic i atenció al client

- Si teniu cap problema amb el funcionament del vostre aparell, abans de sol·licitar assistència, consulteu la secció "Guia de resolució de problemes" del manual o visiteu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Tingueu en compte que el vostre producte està cobert per una garantia que compleix totes les disposicions legals relatives a qualsevol garantia existent i als drets dels consumidors vigents al país on es va comprar el producte.
- Si el vostre producte Kenwood funciona malament o si trobeu algun defecte, envieu-lo o porteu-lo a un centre de serveis autoritzat de KENWOOD. Per trobar informació actualitzada sobre el vostre centre de serveis autoritzat de KENWOOD més proper, visiteu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o el lloc web específic del vostre país.
- Dissenyat i creat per Kenwood al Regne Unit.
- Fabricat a la Xina.



## INFORMACIÓ IMPORTANT PER A L'ELIMINACIÓ CORRECTA DEL PRODUCTE DE CONFORMITAT AMB LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUS D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS (RAEE)

Al final de la seva vida útil, el producte no s'ha de llençar com a residu domèstic. S'ha de dur a un centre especial de recollida diferenciada de residus disposat per l'autoritat local o a un distribuïdor que presti aquest servei.

# Guia de resolució de problemes

| Problema                                      | Causa                                                                                                                           | Solució                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'aparell s'ha aturat durant el funcionament. | No hi ha corrent elèctric.                                                                                                      | Comproveu que l'aparell estigui endollat.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                               | L'aparell està sobrecarregat/s'han sobrepassat les capacitats màximes, s'han sobrepassat els 30 minuts de funcionament continu. | Gireu el control de velocitat cap a la posició d'apagada, espereu uns segons i torneu a seleccionar la velocitat. L'aparell ha de reprendre el funcionament immediatament.<br>Si l'aparell no es posa en marxa, gireu el control de velocitat cap a "O", desendol·leu-lo i espereu 30 minuts abans de tornar a posar-lo en marxa.<br>Comproveu les capacitats màximes indicades a la "Taula d'usos recomanats". |
|                                               | Les tapes de les sortides no estan col·locades o s'han desbloquejat.                                                            | Comproveu que les tapes de les sortides estiguin acoblades correctament.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

| <b>Problema</b>                                                                                                      | <b>Causa</b>                                                                                                           | <b>Solució</b>                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Els accessoris de velocitat alta no funcionen.                                                                       | L'accessori no està acoblat o no s'ha bloquejat correctament.                                                          | Comproveu que l'accessori estigui bloquejat correctament.                                                                                                                                                                                       |
| Moviment al taulell.                                                                                                 | Els peus a la part inferior de la unitat estan mullats o bruts.                                                        | Comproveu regularment que els peus estiguin nets i secs.                                                                                                                                                                                        |
| El contingut degota a través de la unitat de fulles de l'accessori batedora de got.                                  | Hi manca l'anell de segellat.<br>L'anell de segellat no està acoblat correctament.<br>L'anell de segellat està danyat. | Comproveu que l'anell de segellat estigui correctament acoblat i que no estigui danyat.                                                                                                                                                         |
| El pes ha canviat a la pantalla.                                                                                     | La unitat de potència s'ha mogut durant el funcionament.                                                               | Col·loqueu sempre la unitat sobre una superfície seca i plana abans de pesar els ingredients.<br>No mogueu la unitat de potència durant l'ús de la funció de pesatge.<br>Poseu la pantalla a zero abans de pesar els ingredients següents.      |
|                                                                                                                      | Tensió al cable d'alimentació                                                                                          | Per garantir la precisió de les lectures, comproveu que el cable d'alimentació no estigui tensat.<br>No col·loqueu objectes sobre l'aparell ni a prop seu mentre es realitza el pesatge.                                                        |
| No es pot abaixar el capçal de la batedora amb la paleta batedora acoblada. La paleta batedora copeja contra el bol. | La sortida dels estris està en una posició incorrecta.                                                                 | Aixequiu el capçal de la batedora i fixeiu-lo en la posició aixecada.<br>Subjecteu l'estri i gireu-lo 90 graus en el sentit de les agulles del rellotge. Abaixeu el capçal de la batedora. Repetiu el procés fins que pugueu abaixar el capçal. |



**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

