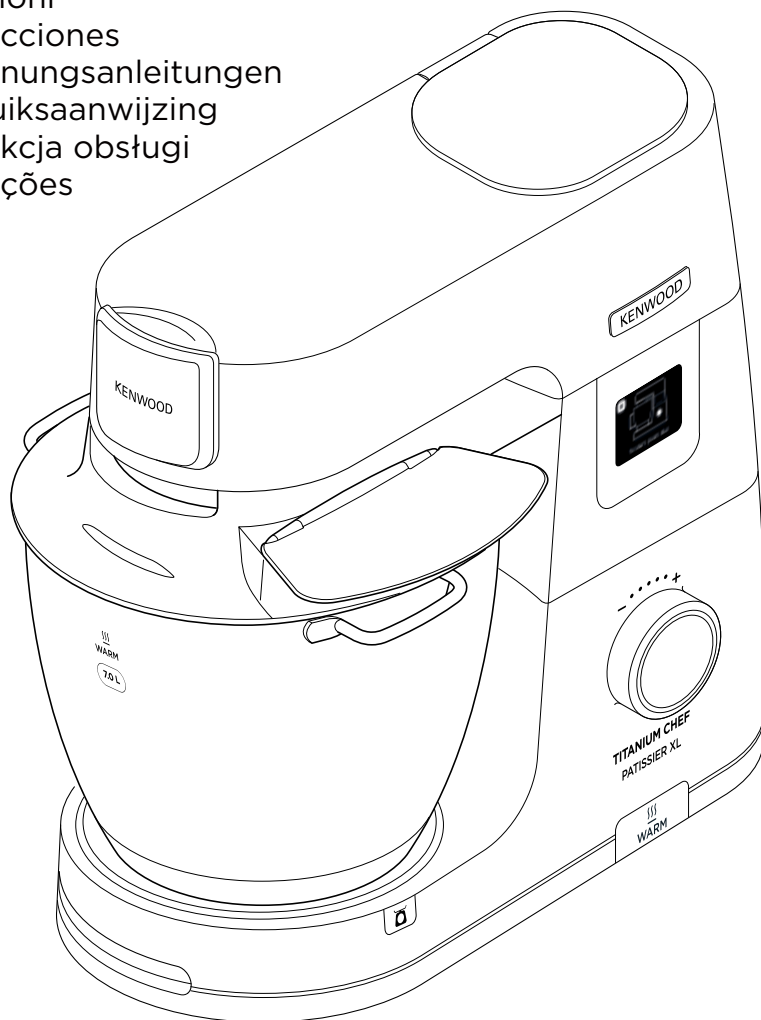


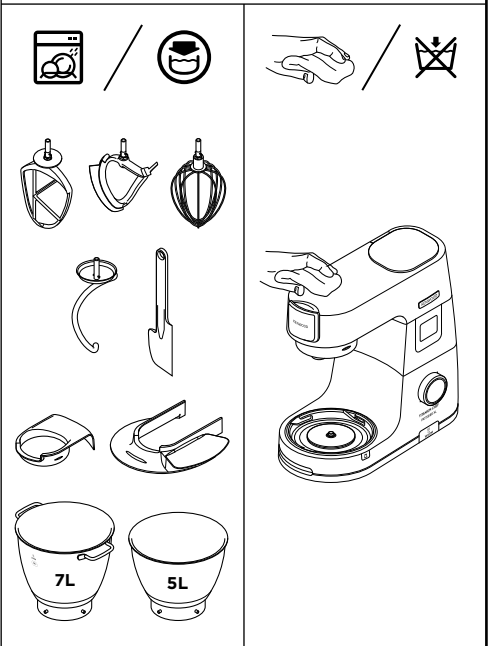
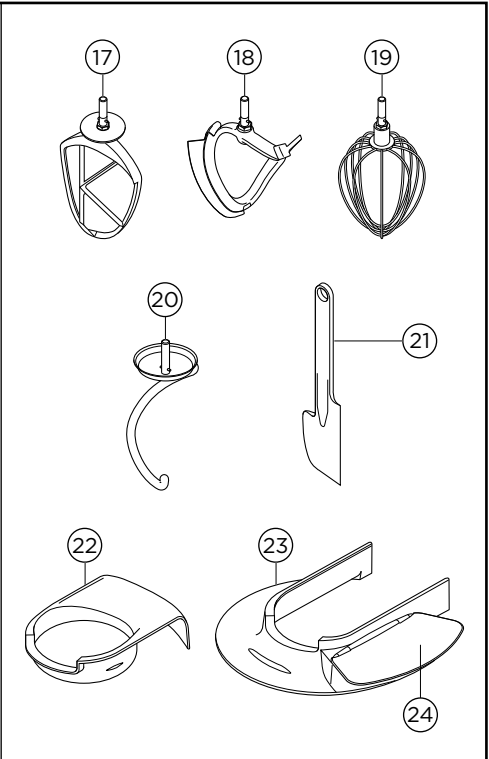
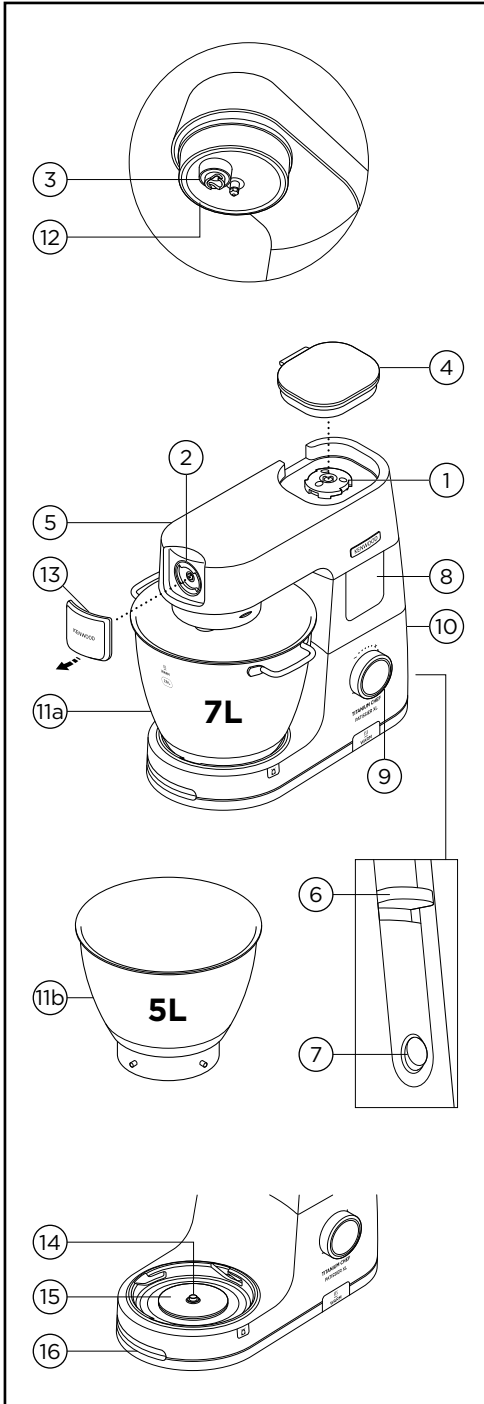
# KENWOOD

## TYPE KWL90

---

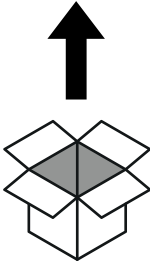
Instructions  
Istruzioni  
Instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
Gebruiksaanwijzing  
Instrukcja obsługi  
Instruções



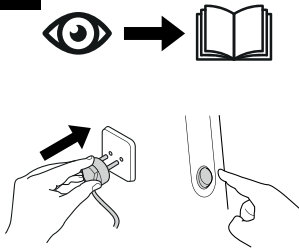


## To Use Your Stand Mixer – Manual Mode

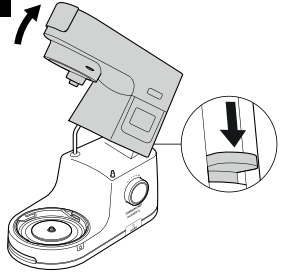
**A**



**B**



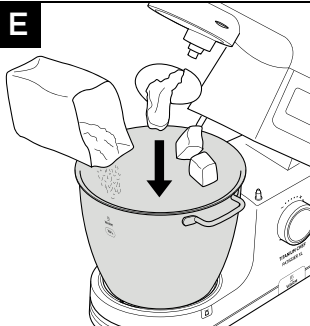
**C**



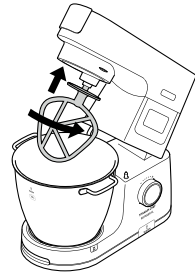
**D**



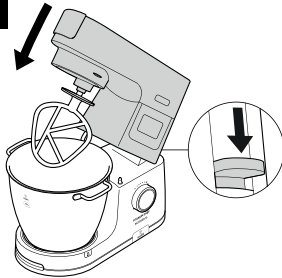
**E**



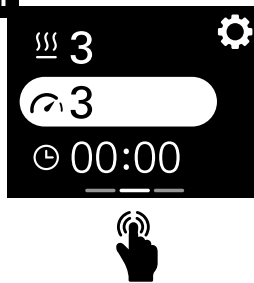
**F**



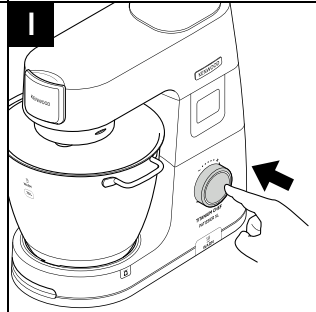
**G**



**H**

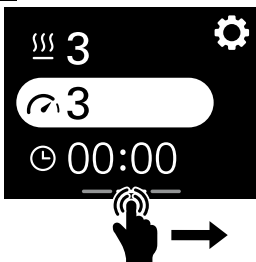


**I**



## Using Preset Programmes

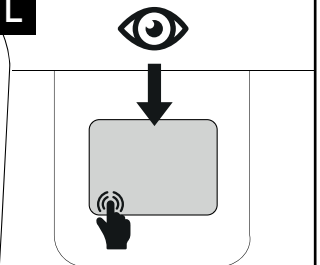
**J**



**K**



**L**

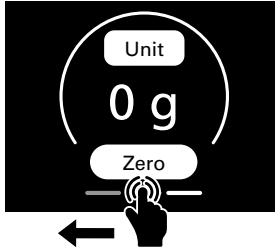


## To Use The Weighing Function

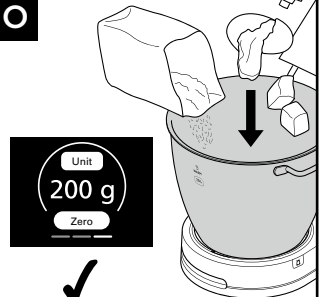
**M**



**N**

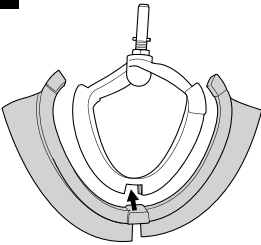


**O**

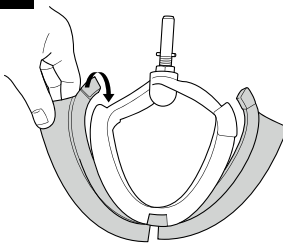


## To Assemble The Creaming Beater

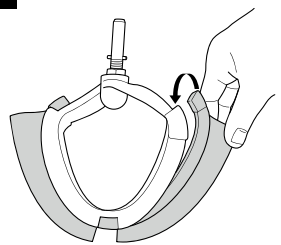
**P**



**Q**

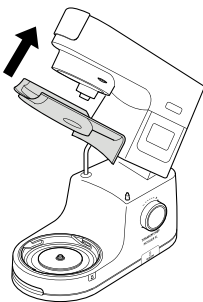


**R**

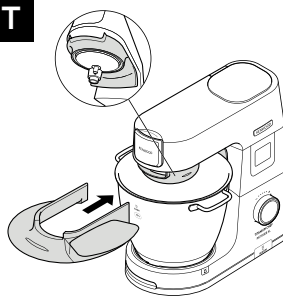


## To Fit And Use Your Splashguard

**S**

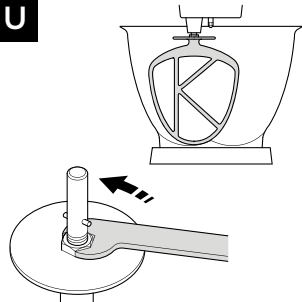


**T**



## Tool Adjustment

**U**



**Vouw de voorpagina a.u.b. uit voordat u begint te lezen.**  
**Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar**


## Kennismaking met de Kenwood keukenmachine

U bent de gelukkige eigenaar van een Kenwood. Dankzij het grote assortiment beschikbare hulpstukken, is deze machine veel meer dan zomaar een mixer. Het is een geavanceerde keukenmachine. We hopen dat u er veel plezier van zult hebben.

Robuust. Betrouwbaar. Veelzijdig. Kenwood.

## Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- Schakel na gebruik en voor de reiniging uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken plaatst of verwijdert.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en aangebrachte hulpstukken.
- Laat de keukenmachine nooit onbeheerd aan staan.
- Gebruik nooit een machine die beschadigd is. Laat de machine controleren of repareren: raadpleeg het deel 'Onderhoud en klantenservice'.
- Zet de keukenmachine nooit aan als de kop omhoog staat.
- Laat het snoer nooit overhangen, zodat een kind erbij kan.
- Zorg ervoor dat het motorgedeelte, het snoer en de stekker nooit nat worden.
- Gebruik nooit een hulpstuk dat niet goedgekeurd is en gebruik nooit meer dan één hulpstuk per keer.
- Overschrijd nooit de vermelde maximale hoeveelheden en snelheden in de aanbevolen gebruikstabel.
- Als u een hulpstuk gebruikt, dient u de meegeleverde veiligheidsinstructies te lezen en op te volgen.
- Wees voorzichtig wanneer u de machine optilt. Hij is zwaar. Zorg ervoor dat de kop omlaag staat en vergrendeld is, en dat de kom, de hulpstukken, de contactdeksels en het snoer vast zitten, voordat u de machine optilt.

- Bij het verplaatsen van het apparaat altijd oppakken bij de voet en de mengkop. Het apparaat NIET optillen of dragen aan de komgreep.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de komhulpstukken na langdurig gebruik, omdat ze heet kunnen zijn.
- Kinderen mogen de machine alleen onder toezicht gebruiken, om te voorkomen dat ze ermee spelen.
- Gebruik het apparaat nooit in de opwarmmodus met een lege kom.
- Gebruik nooit het spatdeksel met de 5L-kom. spatdeksel is alleen geschikt voor gebruik met de 7L-kom.
- Plaats geen komhulpstuk op de keukenmixer wanneer de 5L-kom in de 7L-kom is gestapeld.
- Steek nooit iets in de ventilatieopeningen.
- Zorg er bij het gebruik van dit apparaat voor dat het op een vlak oppervlak wordt geplaatst, weg van de rand. Let op dat hij op minimaal 10 cm van de muur af staat en zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet worden geblokkeerd. Niet onder overhangende kastjes plaatsen.
- Gebruik de kom nooit met een andere hittebron.
- De onderkant van de kom blijft nog lang heet nadat de machine is uitgeschakeld. Wees voorzichtig wanneer u de kom verplaatst en bescherm het werkoppervlak wanneer u de kom op hittegevoelige oppervlakken neerzet.
- Het  symbool op een product geeft aan dat een oppervlak heet kan worden tijdens gebruik.
- Verplaats de machine niet en haal de kop niet omhoog als een hulpstuk aangebracht is, omdat de keukenmachine dan instabiel kan worden.
- Gebruik uw apparaat niet in de buurt van de rand of overhangend werkoppervlak en oefen geen kracht uit op een vastgemaakte bevestiging, omdat dit ertoe kan leiden dat het apparaat instabiel wordt en kantelt, wat kan resulteren in verwondingen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie

hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de betrokken risico's begrijpen.

- Misbruik van uw apparaat kan tot letsel leiden.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- De maximale beoordeling is gebaseerd op de mini-hakmolen / molen hulpstuk dat de grootste belasting trekt. Andere hulpstukken kunnen minder stroom verbruiken.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik, waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.
- Deze machine kan niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.

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

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

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

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

#### Legenda

#### Contacten voor hulpstukken

- ① Contact hoge snelheid
- ② Contact lage snelheid
- ③ Contact voor het komhulpstuk

#### Mixer

- ④ Deksel voor hogesnelheidscontact
- ⑤ Mixerkop
- ⑥ Vrijzethendel voor de kop
- ⑦ Aan / uit-schakelaar
- ⑧ Scherm weergeven
- ⑨ Bedieningsknop
- ⑩ Motorgedeelte

- ⑪ a 7L Verwarmde Kom
- ⑪ b 5L kom
- ⑫ Ingebouwde komverlichting 'Bowl Bright™'
- ⑬ Contactdeksel voor langzame snelheid
- ⑭ Temperatuursensor
- ⑮ Verwarmingsplaat
- ⑯ Ontluchter
- ⑰ K-klopper
- ⑱ Slagroomklopper
- ⑲ Garde
- ⑳ Deeghaak
- ㉑ Spatel
- ㉒ Kopscherm
- ㉓ Spatdeksel
- ㉔ Deksel van toevoergoot

*Opmerking: De weergegeven sleutel dient alleen ter illustratie en wordt niet met de verpakking meegeleverd.*

## Optionele hulpstukken

Er zijn diverse optionele hulpstukken verkrijgbaar voor uw keukenmachine. Raadpleeg de brochure met hulpstukken in de verpakking of ga naar [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) om het hele assortiment te bekijken, compleet met instructies voor het kopen van een hulpstuk dat niet met de machine is meegeleverd.

### Opmerking: Hulpstukken voor het lagesnelheidscontact

Het lagesnelheidscontact van uw keukenmachinemodel heeft een draaiverbinding. Het is speciaal ontworpen voor hulpstukken die uitgerust zijn met het draaiverbindingssysteem. Als u nieuwe hulpstukken voor het lagesnelheidscontact koopt, dient u de compatibiliteit met uw keukenmachine te controleren. Alle hulpstukken met het draaiverbindingssysteem zijn te herkennen aan de productcode die begint met KAX en aan het Twist-logo  dat op de verpakking staat. Voor nadere informatie gaat u naar [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist). Als u hulpstukken hebt met het stangverbindingssysteem , dan hebt u de KAT002ME-adapter nodig om deze hulpstukken aan het draaiverbindingssysteem  van uw keukenmachine te bevestigen. Ga voor meer informatie naar [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

## Om uw keukenmachine te gebruiken - Handmatige modus

### Zie afbeeldingen **A** - **I**

- Zorg ervoor dat het gebied van de verwarmingsplaat, temperatuursensor en extern oppervlakken van de kom schoon zijn. Als u dit niet doet, heeft dit invloed op de temperatuursensor, wat kan resulteren in slechte opwarmprestaties.

- 1 Stop de stekker in het stopcontact en druk op de Aan/uit knop.
- 2 Duw de hendel naar beneden en haal de mixerkop omhoog tot deze vastklikt.
- 3 Plaats de kom en draai met de klok mee om te vergrendelen.
- 4 Steek het gewenste hulpstuk in het contact. Duw het hulpstuk omhoog en draai eraan om hem op zijn plaats vast te zetten.
- 5 Laat de kop zakken door de vrijzethendel omlaag te duwen en zorg ervoor dat de kop vergrendelt.
- 6 Stel de benodigde tijd, snelheid en opwarmingsniveau in. Draai de bedieningsknop met de klok mee om continue-snelheden te gebruiken, draai linksom om roerintervallen en puls (P) te gebruiken. Houd de bedieningsknop ingedrukt om de puls-functie te activeren.
- 7 Druk op de bedieningsknop om te starten.
- 8 Om het apparaat op elk gewenst moment te stoppen / pauzeren drukt u op de bedieningsknop.
- 9 Maak het hulpstuk los en ontgrendel deze door met de klok mee te draaien en vervolgens te verwijderen.

### Belangrijk

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



## De ingestelde programma's gebruiken

### Zie afbeeldingen **J** - **L**

- 1 Veeg naar rechts om toegang te krijgen tot het instellingen-menu.
- 2 Kies het programma dat u wilt gebruiken.
- 3 Volg de instructies op het scherm.
- 4 Druk op de bedieningsknop om te starten.
- 5 Druk op elk gewenst moment op de bedieningsknop om het apparaat te stoppen. Wees voorzichtig, want de kom kan heet zijn.

## Na het opwarmen

- Wees voorzichtig bij het hanteren of aanraken van apparaat als deze is gebruikt in opwarmmodus of na het opwarmen, **LET VOORAL OP DE KOM, VERWARMENDE PLAAT EN HULPSTUKKEN** omdat deze lang **HEET** blijven nadat het apparaat is uitgeschakeld.
- Gebruik beide handvatten aan de zijkant om de kom te verwijderen en te verplaatsen. Gebruik ovenhandschoenen voor het verplaatsen van de hete kom en hete hulpstukken.

## Om de weegfunctie te gebruiken






### Zie afbeeldingen **M** - **O**


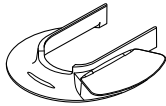
















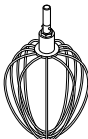




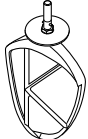









- 1 Plaats de kom.
- 2 Om de weegfunctie te selecteren, veeg naar links op het scherm tot het weegscherm verschijnt.
- 3 Zet de schaal op nul.
- 4 Weeg de ingrediënten.
- 5 Tik op de eenheidsknop op het weegscherm om tussen eenheden te wisselen.

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

## Uitleg displayscherm

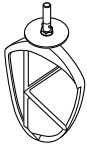







		
	<p>Tik op dit pictogram om het instellingenmenu te openen.</p>	
	<p>Geeft de gekozen tijd in uren (h), minuten (m) en seconden (s) weer.</p>	
<p>30:00 m s</p>		
	<p>Toont het geselecteerde roerinterval. Als een intermitterende snelheid (2 → 4) is geselecteerd, gaat de ring geleidelijk sneller en het apparaat zal roeren wanneer het vol is.</p>	
	<p>Toont het gekozen opwarmingsniveau. Een pulserende rode achtergrond geeft aan dat de machine in de verwarmingsmodus staat. Een effen rode achtergrond geeft aan dat de machine het ingestelde opwarmingsniveau heeft bereikt.</p>	
	<p>Geeft aan dat een instelling niet kan worden aangepast</p>	
	<p>Draai de bedieningsknop tegen de klok in om met tussenpozen te roeren en met intervallen te pulseren. Draai de bedieningsknop naar rechts om continue snelheden te gebruiken.</p>	

<b>Opwarm-hints en tips</b>		
Verwarmingsniveaus	Aanbevolen gebruik	
1	Verzachten	
2	Rijzen	
3		
4	Schuimgebak	
5		
6	Chocolade smelten	
7		
8	Sabayon	
9		
	(P)	Pulseren – Selecteer voor korte krachtige snelheidsboosts. Houdt de knop ingedrukt om te gebruiken.
		Continu roeren - De mixer werkt met een constante lage snelheid. Gebruikt voor het folden van lichte ingrediënten tot zwaardere mengsels, voor bijvoorbeeld schuimgebakjes, cakes en om langzaam bloem en fruit aan cakemengsels toe te voegen.
		Roerinterval 2 - Onderbroken roeren met korte pauzes. Wanneer ingesteld op deze snelheid, Werkt deze met tussenpozen van 5 seconden op een lage snelheid.
		Roerinterval 3 - Onderbroken roeren met medium pauzes. Wanneer ingesteld op deze snelheid, Werkt deze met tussenpozen van 15 seconden.
		Roerinterval 4 - Onderbroken roeren met lange pauzes. Wanneer ingesteld op deze snelheid, Werkt deze met tussenpozen van 30 seconden op een lage snelheid.
	Speed min - max	Continue snelheden worden geleidelijk sneller naar de max snelheid.

Vooraf ingesteld overzicht				 <b>(Max)</b>	
Voor- instelling	Aangeraden hulpstuk	Standaard Instellingen (aanpasbaar)	Recepten/ ideeën/ gebruik	5L	7L
Rijzen van deeg		 <b>1 uur</b> (20 min - 1 uur)  <b>OFF</b>   <b>2</b> 	Rijzen		2.58kg Totaal gewicht
Chocolade smelten		 <b>10 mins</b> (3 mins - 1 uur)  <b>1</b>   <b>7</b> 	Chocolade Mousse		300g (in stukjes van 2 cm gesneden)
Zwitsers schuimgebak		 <b>10 min</b>   <b>Max</b>   <b>4</b> 	Basis voor Buttercream frosting		240g eiwit 480g Witte suiker 80g water
Eiwit kloppen		 <b>2 mins</b> (1 min - 5 min)  <b>Max</b> (Min - Max)  <b>OFF</b> 	Eiwit voor chocolade mousse	Verwijs naar Aanbevolen Gebruikstabel	
Sponge cake		 <b>1 min</b> (30 secs - 5 min)  <b>1 - Max</b> (1 - Max)  <b>OFF</b> 	Cake en cupcakes	Verwijs naar Aanbevolen Gebruikstabel	
Deeg kned - Brood kned (hoog gist gehalte)		 <b>5 min</b> (5 min - 30 min)  <b>Min to 1</b> (min - 2)  <b>OFF</b> 	Broodjes, Pizza	Verwijs naar Aanbevolen Gebruikstabel	

## Tabel met aanbevolen snelheden





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

		<b>K-klopper</b> Voor het maken van cakes, koekjes, gebak, ijsvorming, vullingen, eclairs en aardappelpuree.			
		<b>Tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk.</li> <li>• Stop de machine regelmatig om de kom met de spatel af te schrapen, zodat alle ingrediënten goed worden gemengd.</li> <li>• Gebruik koude ingrediënten als u deeg gaat maken, tenzij het recept iets anders voorschrijft.</li> </ul>			
<b>Recept / Verwerken</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minuten)</b>
		<b>5l kom</b>	<b>7l kom</b>		
Deegwaren en koekjes - boter en bloem vermengen	Bloemgewicht	500 g	910 g	Min → 1	2
All-in-one cakemix	Totaalgewicht	2 kg	4 kg	Min → Max	45 - 60 sec.
		<b>Slagroomklopper</b> Voor het afromen en mengen van zachte ingrediënten			
		<b>Tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk.</li> <li>• Wanneer u boter en suiker voor taartbeslag vermengt, moet u de boter altijd eerst op kamertemperatuur brengen of verzachten.</li> </ul>			
<b>Recept / Verwerken</b>		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minuten)</b>
		<b>5l kom</b>	<b>7l kom</b>		
Boter/margarine en suiker romig maken		1,79 kg	4,55 kg	Min → Max	4
Eieren in cakemix kloppen				Min → Max	1 - 4
Bloem, vruchten, etc. in het mengsel vouwen				Min → 1	30 - 60 sec.

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

## Tabel met aanbevolen snelheden

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





	<b>Garde</b> Voor eieren, room en souffles.			
	<b>Belangrijk</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk.</li> <li>• <b>Gebruik de garde niet voor zware mengsels (alles-in-een cake en vet en suiker kloppen), omdat u deze kunt beschadigen.</b></li> <li>• Het beste resultaat wordt bereikt wanneer de eieren op kamertemperatuur zijn. Zorg ervoor dat er geen boter of eigeel op de garde of in de kom aanwezig is, voordat u eiwit gaat opkloppen</li> </ul>			
Recept / Verwerken	 <b>(Max)</b>			 <b>(Minuten)</b>
	5l kom	7l kom		
Eiwit	8 (280 g)	16 (560 g)	Min → Max	1½ - 2
Vetloze sponge cake	620 g	930 g		4-6
Room	0.5 l	2 l		1½ - 3
Pannenkoekbeslag • Doe eerst de bloem in de kom en daarna de natte ingrediënten. • Meng de ingrediënten op minimale snelheid.	250 g Bloem 500 g Melk 200 g Eieren		Min	10 sec.
			Max	45-60 sec.
Mayonaise • Voor het beste resultaat schraapt u de kom af nadat u de olie heeft toegevoegd. Meng nog eens 10 seconden op maximale snelheid.	2 Eierdooier 10 g Mosterd 200 ml Plantaardige olie		Max	1 - 1½

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

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

## Tabel met aanbevolen snelheden

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

	<b>Deeghaak</b> Verrijkt met boter en eieren				
	<b>Tips</b> <b>Important</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nooit de aangegeven maximale capaciteit overschrijden, anders raakt de machine overbelast.</b></li> <li>• Als u hoort dat de machine het deeg niet goed aan kan, zet u de machine uit, verwijdert u de helft van het deeg en mengt u elke helft afzonderlijk.</li> <li>• De ingrediënten zullen het beste mengen als u eerst de vloeistof in de kom giet.</li> </ul> <b>Gist</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gedroogde gist</b> (het soort dat gereconstitueerd moet worden): giet het warme water in de kom. Voeg er de gist en de suiker aan toe en laat het mengsel ca. 10 minuten rusten, totdat het opschuimt.</li> <li>• <b>Verse gist:</b> brokkel de gist in de bloem.</li> <li>• <b>Andere soorten gist:</b> volg de aanwijzingen van de producent.</li> </ul>				
Recept / Verwerken		 (Max)			 (Minuten)
		Min	Max		
Brooddeeg (stijf gegist)	Warm Water	195 g	895 g	Min 1	60 sec. 3-4
	Sterk Wit Broodmeel	350 g	1,6 kg		
	Gedroogde Gist	6 g	25 g		
	Reuzel	10 g	30 g		
	Zout	3 g	16 g		
	Totaalgewicht	564 g	2,56 kg	Opnieuw kneden Snelheid 1	60 sec.
Zacht gegist deeg (verrijkt met boter en eieren)	Bloemgewicht	250 g - 2,6 kg		Min 1	60 sec. 3-4
	Totaalgewicht	478 g - 5 kg			
					Opnieuw kneden Snelheid 1

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

## De slagroomklopper in elkaar zetten

### Zie afbeeldingen **P** - **R**

#### Het wissermes monteren

- Het wissermes is al gemonteerd en moet altijd worden verwijderd voor het reinigen.
- 1 Breng het flexibele wissermes voorzichtig aan op het hulpstuk door de onderkant van het mes vinden en deze in de gleuf te plaatsen. Haak deze voorzichtig op zijn plaats. Herhaal dit met de andere kant.

## Uw Bowl Bright™ gebruiken (In-Bowl verlichting)

- De keukenmachine heeft een ingebouwde komverlichting aan de onderkant van de mengkop.
- Om de verlichting in de kom uit te schakelen, selecteer BowlBright™ in de instellingen menu en selecteer uit.

Opmerking: de verlichting in de kom zal automatisch activeren wanneer de machine is ingeschakeld.

## Contactdeksels verwijderen en bevestigen

### Deksel voor snel contact

- 1 Verwijder het deksel door het lipje aan de zijkant vast te houden en het deksel omhoog te trekken.
- 2 Plaats het deksel over de uitgang en laat dit op zijn plaats vallen.

### Deksel voor langzaam contact

- 1 Gebruik de greep aan de bovenkant om het deksel te verwijderen.
- 2 Plaats het deksel over de uitgang en duw dit op zijn plaats.

## Het spatdeksel plaatsen en gebruiken

### Zie afbeeldingen **S** - **T**

Opmerking: het spatdeksel is alleen geschikt voor gebruik met de 7L-kom.

#### Monteren

Het spatdeksel bestaat uit 2 onderdelen: het kopscherm ②② en het spatscherm ②③.

Het spatdeksel kan alleen op de kom worden geplaatst als het komscherm aanwezig is.

- 1 Haal de mixerkop omhoog, totdat hij vastklikt.
- 2 Klem het kopscherm naar boven op de onderkant van de mixerkop totdat hij goed vast zit.
- 3 Plaats de kom op het onderstel.
- 4 Laat de mixerkop zakken.
- 5 Leg het spatdeksel op de rand van de kom en schuif hem naar voren, totdat hij goed vastzit.
- Tijdens het mengen kunnen de ingrediënten direct via de toevoertrechter aan de kom worden toegevoegd.
- 6 U verwijdert het spatdeksel door hem van de mengkom af te halen.
- 7 U verwijdert het kopscherm door de mixerkop omhoog te halen, totdat hij vastklikt. Verwijder het geplaatste hulpstuk en trek het kopscherm naar beneden vanaf de onderkant van de mixerkop.

Opmerking: u mag het spatdeksel alleen plaatsen of verwijderen als de mixerkop vergrendeld is.

**Aanbeveling: verwijder en reinig de mixerkop en het kopscherm regelmatig.**



## Hulpstukken afstellen

### Zie afbeelding **U**

#### **K-klopper, garde en slagroomklopper**

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

TYPE KWL90 = 19 mm

Volg onderstaande aanwijzingen:

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Haal de mixerkop omhoog en steek de garde of klopper erin.
- 3 Laat de mixerkop zakken. Als de spelingsafstand veranderd moet worden, haalt u de mixerkop omhoog en verwijdert u het hulpstuk. Het beste is als de garde en K-klopper de bodem van de kom **bijna** raken.  
**Slagroomklopper**- Idealiter maakt deze contact met de onderkant van de kom zodat het zachtjes de kom "wrijft" tijdens gebruik.
- 4 Gebruik een geschikte sleutel om de moer voldoende los te halen om de as af te kunnen stellen. Als u het hulpstuk dicht bij de bodem van de kom wilt laten zakken, draait u de as naar links. Als u het hulpstuk van de bodem van de kom af wilt halen, draait u de as naar rechts.
- 5 Draai de moer weer vast.
- 6 Steek het hulpstuk in de mixer en laat de mixerkop zakken. (Controleer de positie aan de hand van bovenstaande punten).
- 7 Herhaal deze stappen zo nodig, totdat het hulpstuk goed is afgesteld. Tot slot draait u de moer stevig aan.

Opmerking: De weergegeven sleutel dient alleen ter illustratie.

Deeghaak

Dit hulpstuk is in de fabriek ingesteld en hoeft niet verder afgesteld te worden.

## Onderhoud en reiniging

- Zet de machine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Er kan wat vet uit het lagesnelheidscontact ② stromen wanneer u het voor het eerst gebruikt. Dit is normaal - veeg het vet weg.

#### **Motorgedeelte en contactdeksels**

- Veeg ze met een vochtige doek schoon en droog ze af.
- Gebruik nooit schuurmiddelen en dompel de onderdelen nooit onder in water.

#### **Kommen**

- Was de kom met de hand en droog hem goed af, of plaats hem in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen staalborstel, schuursponsje of bleekmiddel om uw roestvrijstalen kom te reinigen. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
- Houd de kom uit de buurt van hittebronnen (gaspitten, ovens, magnetrons).
- Voor eenvoudig opbergen kan de 5L-kom kan in de 7L kom worden geplaatst. (plaats geen hulpstukken in de 5l kom wanneer deze is opgeborgen in de 7l kom).

#### **Hulpstukken en spatdeksel**

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

#### **Afwassen**

- Als alternatief kijkt u voor vaatwasmachinebestendige onderdelen naar de illustraties in de tabel op de voorkant.

## Recept

### **Pruimen Marinade**

200 g heldere honing

50g zachte pruimen

50 ml water

- 1 Doe alle ingrediënten in de mini hakmolen / molen. Koel 's nachts.
- 2 Bevestig het hulpstuk aan de keukenmachine.
- 3 Schakel gedurende 5 seconden naar puls.
- 4 Gebruik zoals vereist

### **Snel rijzen wit brood**

280 ml Warm Water

500 g Sterk Wit Broodmeel

8 g gedroogde Gist

10 g Reuzel

5 g Zout

- 1 Plaats de ingrediënten in de bovenstaande volgorde in de warmhoudkom.
- 2 Plaats de kom op de machine. Plaats het deegapparaat en laat de mengkop zakken.
- 3 Kneed op minimum snelheid voor 1 minuut, gevolgd door snelheid 1 voor 9 minuten met de machine ingesteld op warmhoudniveau 3.
- 4 Verwijder de deeghaak
- 5 Plaats de spatbescherming en laat het deeg rijzen op warmhoudniveau 3 gedurende 40 minuten.

## 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 in uw 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

<b>Probleem</b>	<b>Oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
De garde of K-klopper stoot tegen de onderkant van de kom aan of bereikt de ingrediënten aan de bodem van de kom niet.	De hoogte van het hulpstuk is verkeerd en moet afgesteld worden.	Verstel de hoogte met een geschikte sleutel - raadpleeg het deel "Hulpstukken afstellen".
Het hulpstuk voor lage snelheid kan niet worden gemonteerd.	Controleer of het hulpstuk geschikt is voor uw machinemodel. Het hulpstuk moet een draaiverbinding hebben (model KAX) 	Het hulpstuk moet een KAX draaiverbinding hebben  , zodat hij op het contact past. Als u hulpstukken hebt met het stangverbindingssysteem  , dan hebt u de KAT002ME-adapter nodig om deze hulpstukken aan de draaiverbindingssysteem van uw keukenmachine te bevestigen. <i>Ga voor meer informatie naar <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a>.</i>
De keukenmachine stopt tijdens bedrijf. Display toont fout bericht E27.	Overbelastingsbeveiliging of oververhittingssysteem geactiveerd. De maximumcapaciteit is overschreden.	Haal de stekker uit het stopcontact en controleer de machine op blokkeringen of overbelasting. Als de machine niet functioneert, verwijdert u enkele ingrediënten om de belasting te reduceren. Start de machine opnieuw. Als het probleem nog steeds niet is verholpen, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de machine 15 minuten rusten. Sluit aan en start opnieuw. Als de machine na bovenstaande procedure niet start, neemt u contact op met de klantenservice.
Geen stroom naar de machine / het scherm gaat niet aan.	De stekker zit niet in het stopcontact. Aan/uit-schakelaar niet gebruikt. Machine staat nu op standby.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Zet de aan/uit-schakelaar op aan.  Raak het displayscherm aan of draai aan de draaiknop.
De machine functioneert niet.	Draaiknop niet ingedrukt.	Druk op de bedieningsknop om te starten.
De timer op het display telt niet af.	Tijdens de opwarmfase telt de timer pas af wanneer de juiste temperatuur is bereikt.	Normale werking.

Problemen oplossen (vervolg)		
Probleem	Oorzaak	Oplossing
Grote bewegingen of trillingen tijdens de werking.	Ongelijkmatige lading in de kom veroorzaakt te veel trillingen. Maximale capaciteit overschreden. Verkeerd hulpstuk of verkeerde snelheid.	Reduceer de hoeveelheid of verspreid de ingrediënten regelmatig in de kom en start de machine opnieuw.  Raadpleeg het relevante programma en de tabel met aanbevolen snelheden voor het juiste hulpstuk en de juiste snelheid.
Op het scherm staat “- -“.	De weegschaal is aan het nulstellen.	Normaal gebruik.
Op het scherm staat een negatief getal.	Display niet op nul gezet en beide ingrediënten of de kom is verwijderd. Ingrediënten worden tegen of onder het apparaat gedrukt. Machine staat tegen een muur gedrukt.	Zet het scherm op nul, vervang de ontbrekende ingrediënten of plaats de kom opnieuw. Zorg dat er geen ingrediënten of andere dingen tegen of onder de machine aan gedrukt staan. Zorg dat er ruimte is tussen de machine en de muren. Zet het scherm op nul voordat u de volgende ingrediënten gaat wegen
Scher姆 geeft kleine hoeveelheden niet aan.	Hoeveelheid is te klein.	Gebruik theelepel of eetlepel voor hele kleine hoeveelheden.
Gewicht is veranderd op het scherm.	Machine is verplaatst tijdens gebruik.  Mixerkop verhoogd of verlaagd tijdens gebruik.	Plaats het apparaat voor het wegen altijd op een droog, stabiel en horizontaal oppervlak. Controleer of de stroomkabel niet onder spanning staat. Verplaats het apparaat niet en raak de kom niet aan tijdens werking van de weegfunctie. Zet het scherm op nul voordat u de volgende ingrediënten gaat wegen.
Kan niet snel tussen grammen en Engelse eenheden wisselen.	Apparaat is ingesteld om de eerder geselecteerde meeteenheid weer te geven.	Wacht 5 seconden en probeer het dan opnieuw.