

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Wichtige Sicherheitshinweise

- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Rührgeräten oder Zubehörteilen, nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Greifen Sie nicht in rotierende Teile und montierte Vor- und Aufsätze.
- Lassen Sie die Maschine nie unbeaufsichtigt eingeschaltet. Halten Sie Kinder von der Maschine fern.
- Benutzen Sie eine beschädigte Maschine nicht weiter, sondern lassen Sie sie vor Benutzung überprüfen und reparieren - siehe Seite 27, Abschnitt 'Kundendienst'.
- Der Mixer darf nie betrieben werden, wenn sich der Kopf in der hochgestellten Position befindet.
- Achten Sie darauf, dass kein Kabel in Reichweite eines Kindes ist.
- Achten Sie darauf, dass Motorblock, Kabel und Stecker niemals nass werden.
- Verwenden Sie nur das von Kenwood zugelassene Zubehör, und immer nur ein Zubehörteil auf einmal.
- Überschreiten Sie die auf Seite 23 angegebenen Höchstmengen nicht.
- Beachten Sie die mit jedem Zubehörteil mitgelieferten Sicherheitsanweisungen.
- Heben Sie das Gerät vorsichtig an, denn es ist schwer. Vergewissern Sie sich vor dem Anheben, dass der Kopf arretiert ist und dass die Schüssel, Werkzeuge, Abdeckungen und das Kabel fest sitzen.
- Gebrechliche Personen dürfen die Maschine nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Kinder dürfen das Gerät weder benutzen, noch damit spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Vor dem Einschalten

- Überprüfen Sie, ob die Spannung Ihres Stromnetzes mit der auf dem Typenschild (auf der Unterseite der Maschine) angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Diese Maschine erfüllt die Richtlinie 89/336/EEC der Europäischen Union.

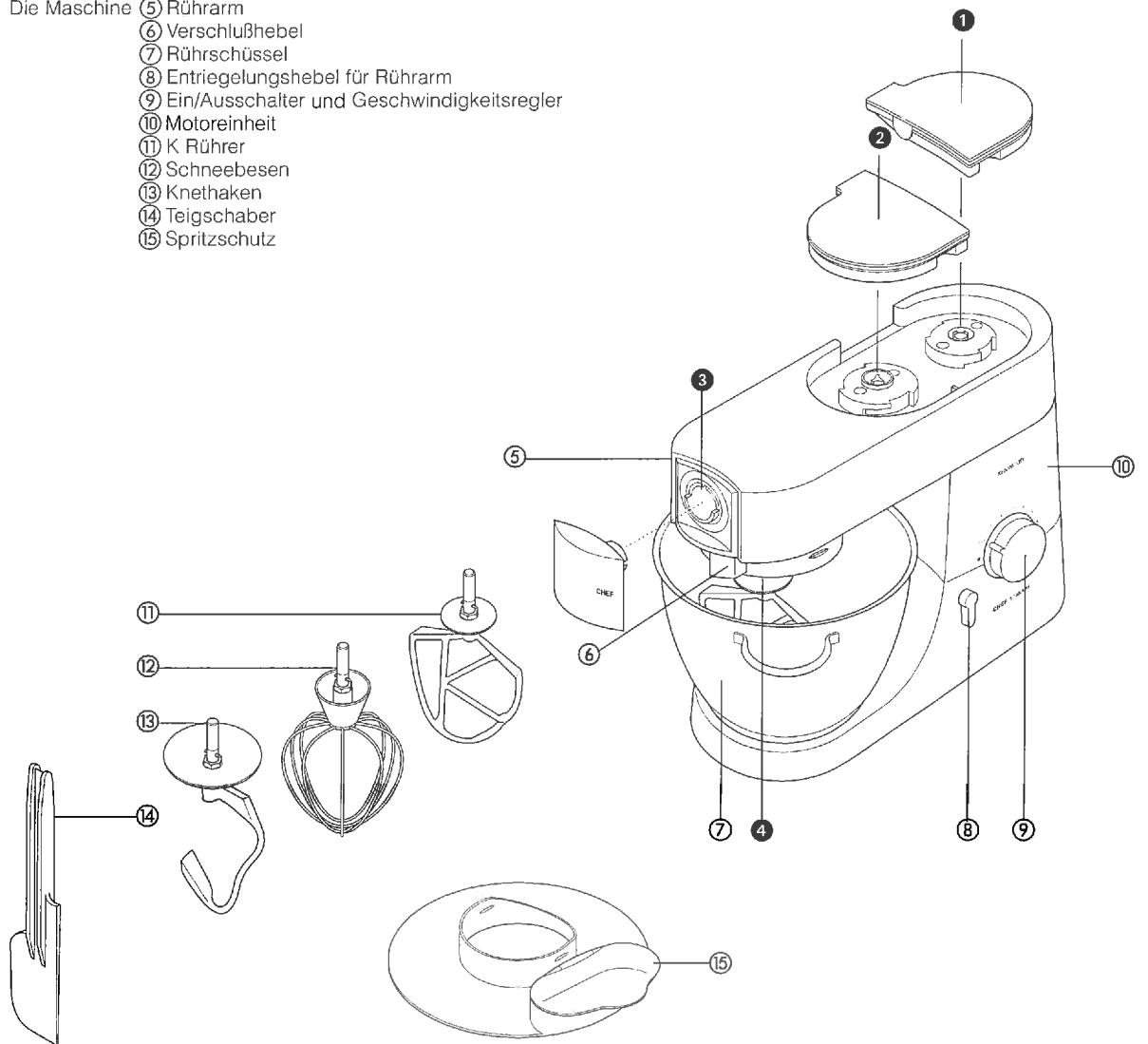
Vor dem Gebrauch

- 1 Entfernen Sie alles Verpackungsmaterial.
- 2 Waschen Sie alle Teile ab - siehe Seite 27, 'Reinigung und Pflege'.
- 3 Drücken Sie überflüssiges Kabel in das Kabelfach auf der Rückseite der Maschine.

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Gerätebeschreibung

- Anschlüsse **1** Hochgeschwindigkeitsantrieb
2 Öffnung für mittlere Geschwindigkeit
3 Langsamer Antrieb
4 Planetenantrieb
- Die Maschine **5** Rührarm
6 Verschlusshebel
7 Rührschüssel
8 Entriegelungshebel für Rührarm
9 Ein/Ausschalter und Geschwindigkeitsregler
10 Motoreinheit
11 K Rührer
12 Schneebesens
13 Kneithaken
14 Teigschaber
15 Spritzschutz



Die Maschine

Die Rührwerkzeuge und ihr Gebrauch

- K-Rührer • für Kuchen-, Mürbe-, Torten-, Blätter- und Nudelteig
- Schneebeesen • zum Aufschlagen von Eiern, Sahne, Waffel- und Brandteig, Biscuitteig, Mousses, Soufflés usw. Nicht verwenden für schwere Mischungen - der Schneebeesen kann dabei zerbrechen.
- Knethaken • für Hefeteig, Brotteig

Gebrauch der Maschine

- 1 Hebel zum Anheben des Kopfes im Uhrzeigersinn **1** drehen und den Mixerkopf nach oben schieben, bis er einrastet.
 - 2 Bis zum Einrasten einschieben **2** dann drehen.
 - 3 Die Rührschüssel auf den Fuß aufsetzen - nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen **3**
 - 4 Hebel zum Anheben des Kopfes im Uhrzeigersinn drehen und den Mixerkopf nach unten schieben, bis dieser einrastet.
 - 5 Zum Einschalten Geschwindigkeitsschalter auf die gewünschte Einstellung drehen.
 - 6 Zum Intervall-Rühren den Regler auf Impulsbetrieb **P** stellen.
- Rührwerkzeug entfernen 6 Drehen und entfernen.

- Tips
- Falls nötig die Maschine ausschalten und mit dem Teigschaber die Masse vom Schüsselrand lösen.
 - Eier lassen sich am leichtesten aufschlagen, wenn sie Zimmertemperatur haben.
 - Vor dem Schlagen von Eiweiß darauf achten, daß kein Fett oder Eigelb am Schneebeesen oder an der Schüssel haftet.
 - Bleibt Teig am Schüsselboden unbearbeitet, die Einstellung der Rührwerkzeuge überprüfen.

Brotteig

- Wichtig
- Die unten angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten, damit die Maschine nicht überlastet wird.
 - Wenn die Maschine schwer läuft: Maschine abschalten, die Hälfte der Teigmenge herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.
 - Zuerst die trockenen Zutaten mischen, dann bei laufender Maschine Flüssigkeiten zufügen.

Höchstfüllmengen

CHEF

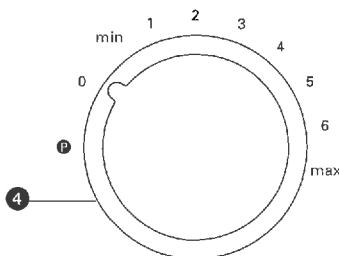
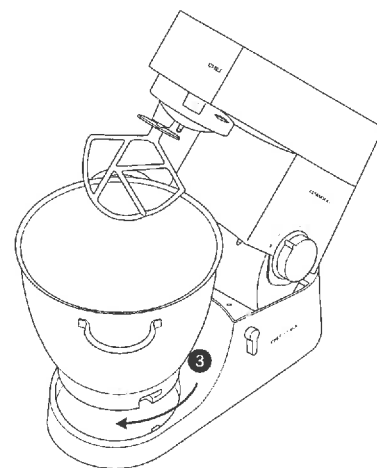
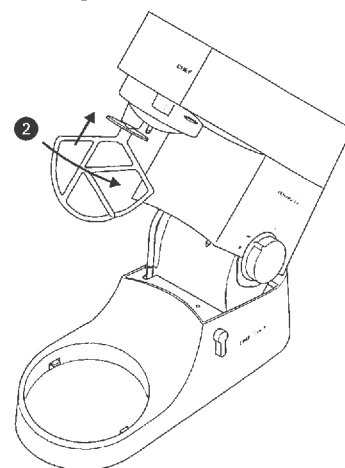
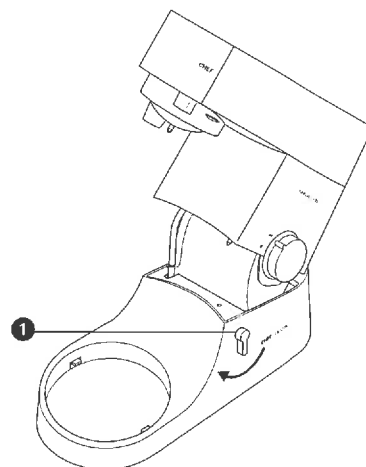
MAJOR

- Mürbeteig** • Mehlgewicht: 680 g
- Fester Hefeteig** • Mehlgewicht: 1.36kg
• Gesamtgewicht: 2.18kg
- Weicher Hefeteig** • Mehlgewicht: 1.3kg
• Gesamtgewicht: 2.5kg
- Früchtekuchen-Mischung** • Gesamtgewicht: 2.72kg
- Eiweiß** • 12

- Mehlgewicht: 910g
- Mehlgewicht: 1.5kg
Gesamtgewicht: 2.4kg
- Mehlgewicht: 2.6kg
Gesamtgewicht: 5kg
- Gesamtgewicht: 4.55kg
- 16

Geschwindigkeiten 4

- K-Rührer • **Verrühren von Fett und Zucker** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf 'Max' erhöhen.
- **Eier cremig schlagen** 4-'Max'.
- **Mehl, Obst etc. untermischen** Min-1.
- **Backmischungen** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.
- **Verrühren von Fett und Mehl** Min-2.
- Schneebeesen • Allmählich bis 'max' steigern.
- Knethaken • mit 'min' beginnend, allmählich bis '1' steigern.



einigung siehe Seite 27

Fehlersuche

Problem

- Schneebesen oder K-Rührer schlagen gegen den Boden der Rührschüssel oder erreichen die Zutaten am Boden der Rührschüssel nicht.

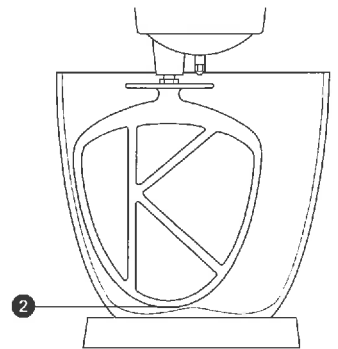
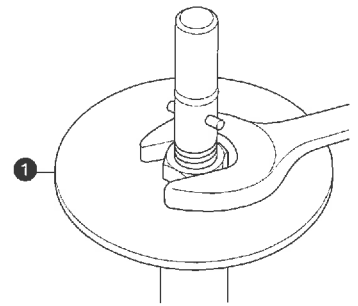
Lösung • Höheneinstellung folgendermaßen anpassen:

- 1 Den Netzstecker der Maschine ziehen.
- 2 Mixerkopf anheben und Schneebesen oder Teigrührer einsetzen.
- 3 Festhalten, dann Schraubenmutter ❶ lösen.
- 4 Mixerkopf senken.
- 5 Höhe durch Drehen des Schafts einstellen. Im Idealfall sollte der Schneebesen/K-Teigrührer **beinahe** den Schüsselboden ❷ berühren.
- 6 Kopf anheben, Schneebesen/K-Teigrührer festhalten und Schraubenmutter anziehen.

Problem

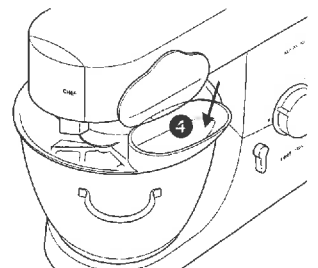
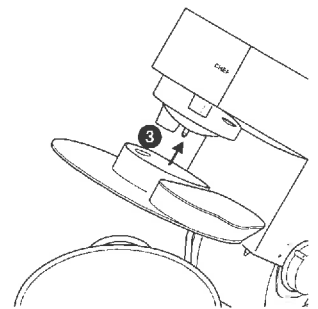
- Der Mixer stoppt im Betrieb.

Lösung • Ihr Mixer ist mit einem Überlastschutz ausgestattet und stoppt bei Überlastung, um die Maschine zu schützen. Wenn dies passiert, schalten Sie den Mixer ab und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie einen Teil der Zutaten, um die Belastung zu verringern und lassen Sie den Mixer einige Minuten ruhen. Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose und wählen Sie erneut die gewünschte Geschwindigkeit. Wenn der Mixer nicht sofort wieder startet, lassen Sie ihn noch eine Weile ruhen.



Anbringen und Verwenden Ihres Spritzschutzes

- 1 Mixerkopf anheben, **bis** er einrastet.
- 2 Schüssel auf den Sockel aufsetzen.
- 3 Spritzschutz auf die Unterseite des Mixerkopfes ❸ drücken, bis er fest sitzt. Der Scharnierabschnitt sollte sich in der gezeigten Position befinden.
- 4 Das gewünschte Rührwerkzeug einsetzen.
- 5 Rührkopf absenken.
 - Während des Mixvorgangs können durch die Öffnung im Spritzschutz weitere Zutaten direkt zugegeben werden ❹.
 - Zum Auswechseln der Rührwerkzeuge ist es nicht erforderlich, den Spritzschutz zu entfernen.
- 6 Zum Abnehmen des Spritzschutzes den Rührarm anheben und den Spritzschutz abziehen.



Das erhältliche **Zubehör**

Zubehörteile, die nicht mit der Maschine mitgeliefert wurden, erhalten Sie bei Ihrem Kenwood-Händler.

vorsatz vorsatz-code

flacher Nudelvorsatz ① **AT970A**

weitere Nudelvorsätze
(nicht gezeigt) zur
Verwendung mit AT970A

AT971A Tagliatelle
AT972A Tagliolini
AT973A Trenette
AT974A Spaghetti

nudelvorsatz ② **AT910** wird mit Maccheroni rigati-Vorsatz geliefert.
(12 wahlweise Vorsätze plus Gebäckwerkzeug können eingesetzt werden)

**langsamer Schlitz/
Rotierender Schneider** ③ **A948A** wird mit 4 Trommeln geliefert

Multi-Mahlwerk ④ **A950A** wird mit

a großer Wurstdüse
b kleiner Wurstdüse
c Kebbe-Vorsatz geliefert

getreidemühle ⑤ **AT941A**

Zitruspresse ⑥ **AT312**

Küchenmaschinenvorsatz

und einMesser ⑦ **AT640** enthält 3 Schneidscheiben als Standard

Pro Schneide/Raspel ⑧ **AT998A** enthält 3 Schneidscheiben als Standard

a Zusätzliche Grobreibe **Teilnummer 639021**
b Raspelscheibe **Teilnummer 639150**
c Standard-Schnitzelwerk **Teilnummer 639083**

Pürierer ⑨ 1,5 l Acryl **AT337**, 1,5 l Glas **AT338**

Multimühle ⑩ **A938A** mit 4 Glasgefäßen und 4 Deckeln zum Aufbewahren

Nonstop-Zentrifugalensafter ⑪ **AT935A**

Eismaschine ⑫ CHEF **AT956**, MAJOR **AT957**

Kartoffel-Aufsatz ⑬ CHEF **AT934A**, MAJOR **AT952A**

Kolander und Sieb n ⑭ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

Edelstahlschüsseln ⑮ gebürstet: CHEF **343270**, MAJOR **343268**

Spritzschutz ⑯ CHEF & MAJOR **693766**

Flexibles Schlagwerkzeug ⑰ CHEF **AW44001**, MAJOR **AW44002**

Abdeckung ⑱ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**

