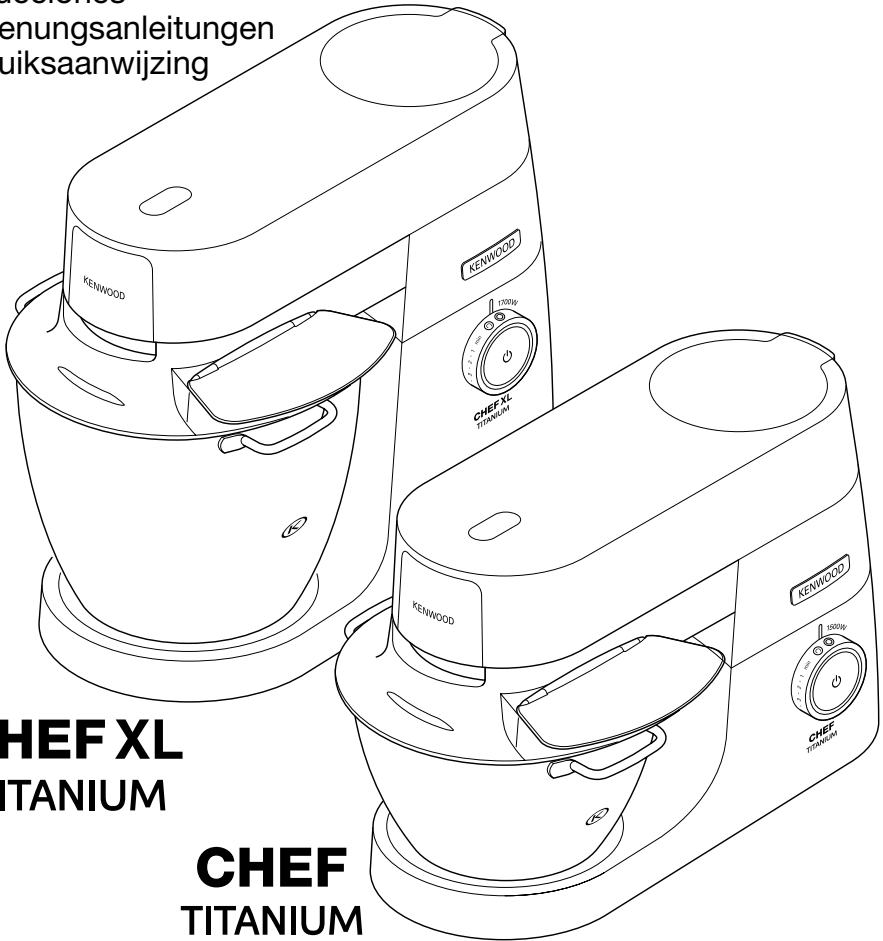


KENWOOD

TYPE KVC70 (Chef)
TYPE KVL80 (Chef XL)

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing

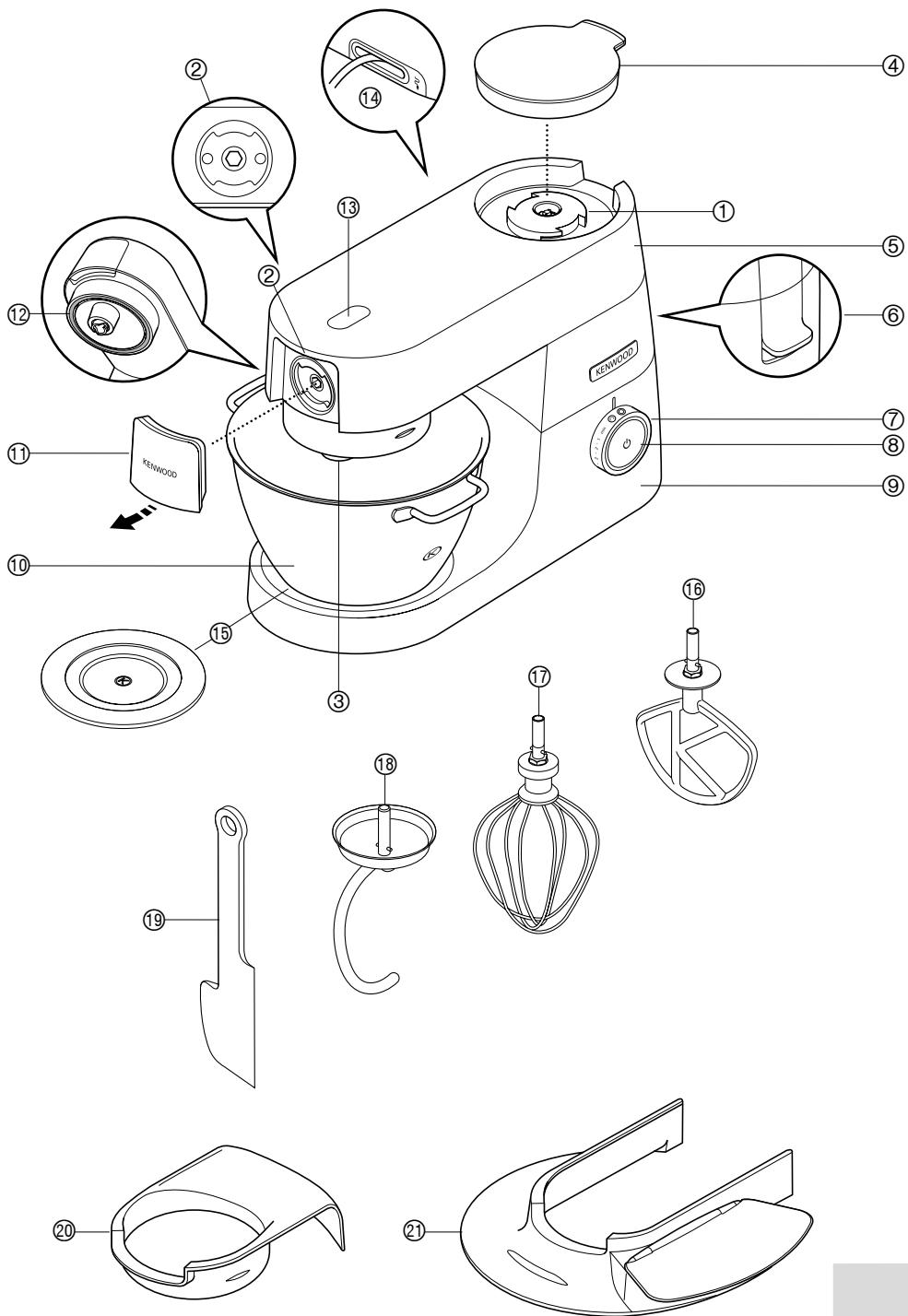


CHEF XL
TITANIUM

CHEF
TITANIUM

English	2 - 10
Nederlands	11 - 20
Français	21 - 30
Deutsch	31 - 40
Italiano	41 - 50
Português	51 - 60
Español	61 - 70
Dansk	71 - 80
Svenska	81 - 89
Norsk	90 - 98
Suomi	99 - 107
Türkçe	108 - 117
Česky	118 - 127
Magyar	128 - 136
Polski	137 - 147
Ελληνικά	148 - 159
Slovenčina	160 - 170
Українська	171 - 181
عربي	١٩٠ - ١٨٢



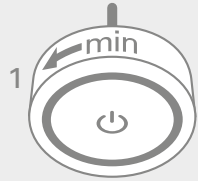




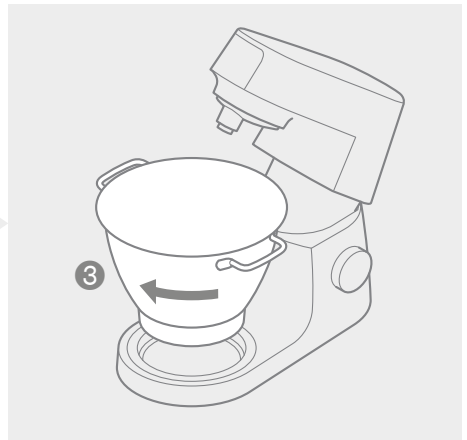
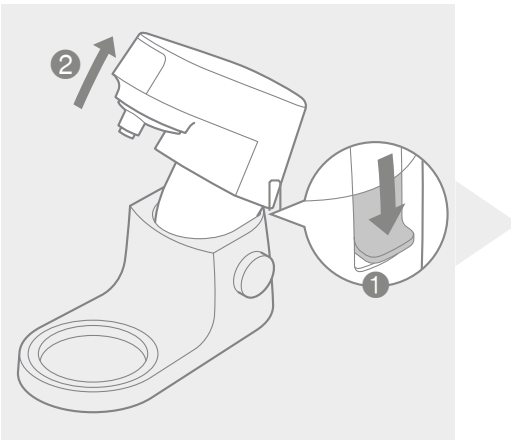
K beater

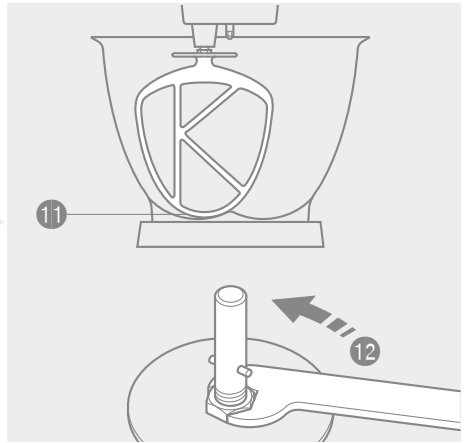
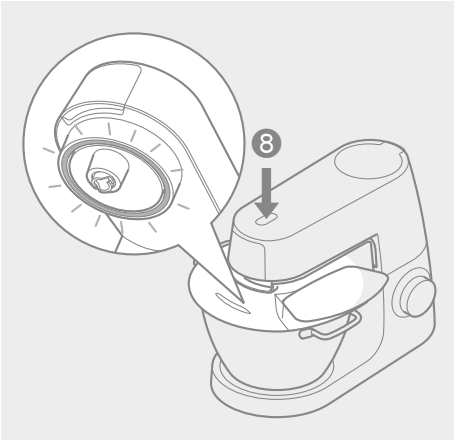
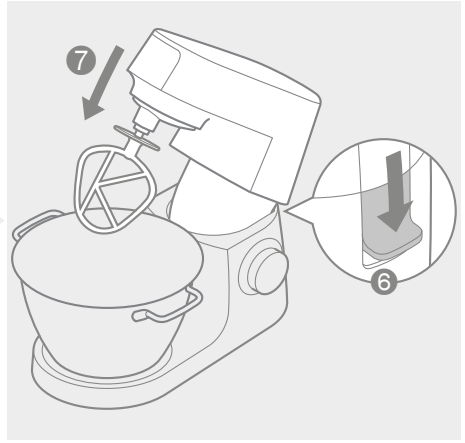
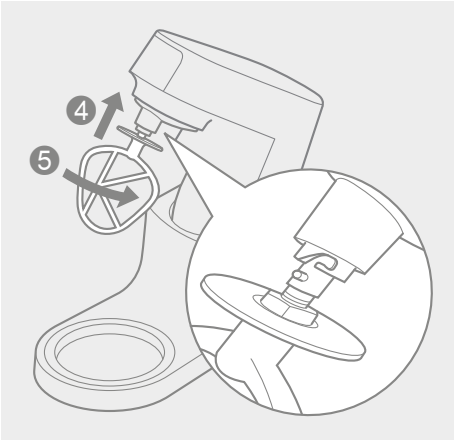


Dough hook



Whisk





Ihre Küchenmaschine von Kenwood

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

Robust, zuverlässig, vielseitig. Kenwood.

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- Vor dem Anbringen oder Entfernen von Röhrelementen/Aufsätzen, nach Gebrauch und vor dem Reinigen den Geschwindigkeitsregler auf die AUS-Position „O“ stellen und den Netzstecker ziehen.
- Finger von beweglichen Teilen und angebrachten Aufsätzen fernhalten.
- Die Küchenmaschine im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Überprüfen oder reparieren lassen: Siehe Abschnitt „Kundendienst und Service“.
- Die Küchenmaschine niemals mit dem Kopf in hochgeklappter Position betreiben.
- Niemals das Kabel so herabhängen lassen, dass ein Kind danach greifen könnte.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Niemals einen unzulässigen Aufsatz oder mehr als einen Aufsatz gleichzeitig benutzen.
- Niemals die in der Höchstmengen-Tabelle angegebenen Mengen überschreiten.
- Bei Verwendung eines Aufsatzes die entsprechenden

- Sicherheits- und Gebrauchsanweisungen lesen.
- Vorsicht beim Anheben dieses Geräts, es ist schwer. Vor dem Anheben sicherstellen, dass der Maschinenkopf nach unten geklappt sowie verriegelt ist und Schüssel, Röhrelemente, Anschlussdeckel und Kabel fest sitzen bzw. gut verstaut sind.
 - Vorsicht beim Entfernen von Röhrelementen aus der Schüssel – sie können nach längerem Gebrauch heiß sein.
 - Vor Gebrauch der Küchenmaschine sicherstellen, dass das Kabel komplett aus dem Kabelfach ⑭ gezogen ist.
 - Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Den Maschinenkopf nicht mit angebrachtem Aufsatz bewegen oder hochklappen, da die Küchenmaschine dadurch ihren sicheren Stand verlieren könnte.
 - Das Gerät nicht nahe der Kante einer Arbeitsfläche betreiben.
 - Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
 - Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
 - Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
 - Der maximale Leistungswert wird anhand des Aufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u.U. geringer.
 - Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Vor dem Netzanschluss

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und

Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor erstmaligem Gebrauch

- Die Teile waschen: siehe „Pflege und Reinigung“.

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Schlüssel

Zubehör-Anschlüsse

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

Küchenmaschine

- ④ Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss
- ⑤ Maschinenkopf
- ⑥ Maschinenkopf-Hebel
- ⑦ Geschwindigkeits- und Pulsregler
- ⑧ Standby-Taste
- ⑨ Antriebseinheit
- ⑩ Schüssel
- ⑪ Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
- ⑫ Schüssel-Beleuchtung
- ⑬ Touchpad für Schüssel-Beleuchtung
- ⑭ Kabelfach
- ⑮ Schüsseluntersetzer
- ⑯ K-Haken
- ⑰ Schneebesen
- ⑱ Knethaken
- ⑲ Spatel
- ⑳ Abdeckung
- ㉑ Spritzschutz

Hinweis: Der abgebildete Schraubenschlüssel ⑫ dient nur Illustrationszwecken und ist nicht Teil des Lieferumfangs.



Optionales Zubehör

Zu Ihrer Küchenmaschine ist eine Auswahl von optionalem Zubehör erhältlich. Schauen Sie in der mitgelieferten Zubehör-Broschüre nach oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com – dort finden Sie das komplette Sortiment sowie Informationen zum Kauf von Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist.

Hinweis: Aufsätze für den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss

Der Niedriggeschwindigkeits-Anschluss Ihrer Küchenmaschine ist zum Anbringen von Aufsätzen mit Drehanschluss-System ausgelegt.

Wenn Sie neue Aufsätze für den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss kaufen, sollten Sie deren Kompatibilität mit Ihrer Küchenmaschine überprüfen. Alle Aufsätze mit Drehanschluss-System sind durch Produktcodes beginnend mit KAX gekennzeichnet sowie durch das auf der Packung abgebildete Dreh-Logo . Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist.

Wenn Sie Aufsätze für das Steckschlitz-System  besitzen, müssen Sie den Adapter KAT002ME verwenden, um diese an das Drehanschluss-System  Ihrer Maschine anschließen zu können. Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist.

Die Rührelemente und einige ihrer Einsatzmöglichkeiten

K-Haken

Zur Zubereitung von Kuchen, Plätzchen, Gebäck, Zuckerguss, Füllungen, Brandteig und Kartoffelpüree.

Knethaken

Für schwere Teige, wie Hefe- oder Brotteige.

Schneebesen

Für Eier, Sahne, Rührteig, Biskuitteig ohne Fett, Baisers, Käsekuchen, Cremes und Soufflés. Den Schneebesen nicht für schwere Mischungen (z. B. zum Schaumigschlagen von Fett und Zucker) verwenden – er könnte dadurch beschädigt werden.

Verwendung Ihres Schüsselzubehörs

Vor Gebrauch der Küchenmaschine sicherstellen, dass das Kabel komplett aus dem Kabelfach ⑭ gezogen ist.

1 Schließen Sie das Gerät an das Netz an.

Die Standby-Taste ⑧ leuchtet auf.

Hinweis: Die Standby-Taste ⑧ blinkt und die Küchenmaschine funktioniert nicht, wenn der Maschinenkopf hochgeklappt oder der Geschwindigkeitsregler nicht auf die Position „O“ gestellt ist. Vor Betrieb überprüfen, dass der Maschinenkopf nach unten geklappt sowie verriegelt ist und der Geschwindigkeitsregler auf „O“ steht. Wenn die Anzeige weiterhin blinkt, ziehen Sie die Fehlerbehebung zu Rate.

- 2 Drücken Sie den Hebel zum Anheben des Maschinenkopfes nach unten ① und klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet ②. Sicherstellen, dass der Schüsseluntersetzer ⑮ richtig eingelegt ist: Das Symbol ⑳ muss nach oben zeigen.
- 3 Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel, drücken Sie sie nach unten und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn ③, so dass sie fest sitzt.
- 4 Führen Sie das gewünschte Rührelement in den Steckplatz ein. Schieben Sie dann das Element nach oben ④ und drehen Sie es ⑤, bis es einrastet. Hinweis: Sollte der K-Haken oder Schneebesen am Schüsselboden befindliche Zutaten nicht verarbeiten, siehe den Abschnitt „Anpassung von Rührelementen“.
- 5 Klappen Sie den Maschinenkopf herunter, indem Sie den Maschinenkopf-Hebel nach unten drücken ⑥, und achten Sie darauf, dass der Kopf einrastet ⑦.
- 6 Starten Sie die Maschine, indem Sie den Geschwindigkeitsregler ⑦ zur gewünschten Stufe drehen. Verwenden Sie die Puls-Position (P), um das Gerät stoßweise bei Höchstgeschwindigkeit zu betreiben.
- 7 Drehen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf die AUS-Position „O“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- 8 Entfernen Sie das Rührelement aus dem Anschluss, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen und dann herausziehen.

Tipps

- Um alle Zutaten komplett zu verarbeiten, die Maschine regelmäßig stoppen und das Mischgut mit dem Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben.
- Eier sollten zum Schlagen am besten Raumtemperatur haben.
- Vor dem Zubereiten von Eischnee sicherstellen, dass sich keine Spuren von Fett oder Eigelb an Schneebesens oder Schüssel befinden.
- Beim Zubereiten von Teig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben).

Hinweise zu Brotteigen

Wichtig

- Niemals die angegebenen Höchstmengen überschreiten – Sie könnten die Maschine überlasten.
- Wenn Sie hören, dass die Maschine überlastet ist: Gerät ausschalten, die Hälfte des Teiges entnehmen und die halben Mengen separat verarbeiten.
- Die Zutaten vermengen sich am besten, wenn Sie zuerst die Flüssigkeit eingeben.

Hefe

- **Trockenhefe (muss aufbereitet werden):** Warmes Wasser in die Schüssel geben. Hefe und den Zucker hinzufügen und 10 Minuten stehen lassen, bis die Mischung schaumig wird.
- **Frische Hefe:** Zerbröckeln und zum Mehl geben.
- **Andere Hefearten:** Den Anleitungen des Herstellers folgen.
- Teig in eine eingefettete Plastiktüte packen oder in eine Schüssel geben und mit einem Geschirrtuch zudecken. An einem warmen Ort stehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Wichtig

Stellen Sie bei Verwendung anderer Anschlüsse sicher, dass keine Rührelemente angebracht oder in der Schüssel aufbewahrt sind.

Maximale Mengen		Chef	Chef XL
Mürbeteig	Mehlgewicht	680 g	910 g
Brotteig (fester Hefeteig)	Mehlgewicht	350 g – 1,36 kg	350 g – 1,6 kg
	Gesamtgewicht	550 g – 2,18 kg	550 g – 2,56 kg
Weicher Hefeteig (mit Butter und Eiern)	Mehlgewicht	250 g – 1,3 kg	250 g – 2,6 kg
	Gesamtgewicht	480 g – 2,5 kg	480 g – 5 kg
Rührteig (Schaumigschlagen von Fett und Zucker)	Gesamtgewicht	2,72 kg (mit 9 Eiern)	4,55 kg (mit 15 Eiern)
Eiweiß	Anzahl	12	16
	Gewicht	(455 g)	(605 g)

* Eiergröße in der Tabelle = mittelgroß (53 - 63 g)

Rührelement	Rezept/Verfahren	Empfohlene Geschwindigkeit
K-Haken	Schaumigschlagen von Butter/Margarine und Zucker	Mit „Min“ starten und stufenweise auf „Max“ erhöhen
	Einrühren von Eiern in Kuchenteig	„4“ bis „Max“
	Unterheben von Mehl, Rosinen usw.	„Unterheben“ bis „1“
	Schneller Kuchenteig (alles in einem)	Mit „Min“ starten und stufenweise auf „Max“ erhöhen
	Knet- und Plätzchenteig – Einarbeiten von Fett in Mehl	„Min“ bis „2“
	Eiweißglasur	„Min“ bis „1“
	Kartoffelpüree	Mit „Min“ starten und stufenweise auf „Max“ erhöhen
Schneebeisen	Eiweiß	Stufenweise auf „Max“ erhöhen.
	Biskuit ohne Fett	
	Sahne	
Knethaken	Hefeteig	„Min“ für 45 bis 60 Sekunden. Dann auf „1“ erhöhen
		Erneut auf Stufe „1“ durchkneten

Verwendung Ihrer Schüssel-Beleuchtung

- Ihre Küchenmaschine besitzt eine Schüssel-Beleuchtung ⑫ an der Unterseite des Maschinenkopfes.
- Zum Ein- und Ausschalten der Schüssel-Beleuchtung leicht auf das Touchpad drücken ⑧.

Entfernen und Anbringen der Anschlussdeckel

Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss ④

- 1 Entfernen Sie den Deckel, indem Sie den Griff an der Seite nach oben ziehen.

- 2 Bringen Sie den Deckel an, indem Sie ihn auf den Anschluss setzen und nach unten drücken.

Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ⑪

- 1 Entfernen Sie den Deckel, indem Sie den Griff an der Unterseite nach außen ziehen.
- 2 Bringen Sie den Deckel an, indem Sie den Vorsprung oben am Deckel in die Aussparung am Anschluss stecken und den Deckel herunterdrücken, bis er einrastet.

Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes

Zusammenbau

Der Spritzschutz besteht aus zwei Teilen: der Abdeckung ⑳ und der Spritzschutzkomponente ㉑.

Der Spritzschutz kann nur dann an der Schüssel angebracht werden, wenn die Abdeckung aufgesetzt wurde.

- 1 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet.
- 2 Schieben Sie die Abdeckung nach oben auf die Unterseite des Maschinenkopfes ⑨, bis sie fest sitzt.
- 3 Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel.
- 4 Klappen Sie den Maschinenkopf nach unten.
- 5 Setzen Sie den Spritzschutz auf den Schüsselrand und schieben Sie ihn nach vorne, bis er komplett einrastet ⑩.
- Während des Rührvorgangs können Zutaten direkt über den Füllschacht hinzugegeben werden.
- 6 Zum Entfernen des Spritzschutzes schieben Sie diesen einfach von der Rührschüssel weg.
- 7 Zum Abnehmen der Abdeckung klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet. Entfernen Sie das Rührelement (wenn vorhanden) und ziehen Sie dann die Abdeckung von der Unterseite des Maschinenkopfes nach unten.
Hinweis: Den Spritzschutz nur anbringen oder abnehmen, wenn der Maschinenkopf eingerastet ist.

Wir empfehlen, die Abdeckung regelmäßig vom Maschinenkopf abzunehmen, um sie zu reinigen.

Anpassung von Rührelementen

K-Haken und Schneebesen

Die Rührelemente wurden im Werk auf die richtige Höhe für die mitgelieferte Rührschüssel eingestellt und sollten keine weitere Anpassung benötigen. Wenn Sie jedoch die Höhe eines Rührelements verändern möchten, verwenden Sie einen Schraubenschlüssel von geeigneter Größe:

MODELL KVC70 = 15 mm

MODELL KVL80 = 19 mm

Folgen Sie dann den untenstehenden Anleitungen:

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker der Maschine.
- 2 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch und führen Sie den Schneebesen oder den K-Haken ein.
- 3 Klappen Sie den Kopf nach unten. Wenn Sie den Abstand ändern müssen, klappen Sie den Maschinenkopf nach oben und nehmen Sie das Rührelement ab. Im Idealfall sollte der Schneebesen oder K-Haken den Boden der Schüssel **fast** berühren ⑪.
- 4 Lösen Sie die Mutter mit einem geeigneten Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts verstellen zu können ⑫. Zum Senken des Rührelements drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Rührelements drehen Sie den Schaft im Uhrzeigersinn.
- 5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.
- 6 Bringen Sie das Rührelement erneut am Maschinenkopf an und klappen Sie den Kopf nach unten. (Prüfen Sie seine Position – siehe obige Punkte.)

- 7 Wiederholen Sie die Schritte nach Bedarf, bis das Röhrelement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest an.
- Hinweis: Der abgebildete Schraubenschlüssel ⑫ dient nur Illustrationszwecken.

Knethaken

Dieses Röhrelement wird im Werk eingestellt und sollte keine Anpassung benötigen.

Pflege und Reinigung

- Vor dem Reinigen das Gerät immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Beim ersten Gebrauch erscheint u. U. ein wenig Schmierfett am Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ②. Dies ist normal – einfach abwischen.

Antriebseinheit und Anschlussdeckel

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen lassen.
- Niemals Scheuermittel benutzen oder in Wasser tauchen.
- Überhängendes Kabel im Kabelfach ⑭ hinten in der Antriebseinheit verstauen.

Schüssel

- 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).

Röhrelemente und Spritzschutz

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

Rezept

Chili-Marinade

300 g kalter klarer, flüssiger Honig (über Nacht gekühlt)

1 Chili (ganz)

5 ml (1 TL) grobe Erdnussbutter

Gewürze

- 1 Alle Zutaten in den Mini-Zerkleinerer/ Mahlaufsatz geben.
- 2 Den Aufsatz an der Küchenmaschine anbringen und die Zutaten um die Klinge herum absinken lassen.
- 3 Impuls-Funktion 4 Sekunden lang einschalten.
- 4 Nach Bedarf verwenden.

Kundendienst und Service

- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.

- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Der Schneebesen oder K-Haken schlägt gegen den Boden der Schüssel oder reicht nicht bis zu den Zutaten unten in der Schüssel.	Rührelement hat nicht die richtige Höhe und muss angepasst werden.	Die Höhe mit einem geeigneten Schraubenschlüssel anpassen – siehe Abschnitt „Anpassung von Rührelementen“.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
<p>Niedriggeschwindigkeits-Aufsatz lässt sich nicht anbringen.</p>	<p>Überprüfen, dass Ihr Aufsatz für das Modell geeignet ist. Drehanschluss-System erforderlich (Modell KAX ).</p>	<p>Aufsatz muss das Drehanschluss-System KAX  besitzen, um auf den Anschluss zu passen. Wenn Sie Aufsätze für das Steckschlitz-System  besitzen, müssen Sie den Adapter KAT002ME verwenden, um diese an das Drehanschluss-System Ihrer Maschine anschließen zu können. <i>Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist</i></p>
<p>Standby-Anzeige blinkt beim ersten Einschalten der Küchenmaschine.</p>	<p>Geschwindigkeitsregler nicht auf „O“ gestellt. Maschinenkopf hochgeklappt oder nicht richtig eingerastet.</p>	<p>Überprüfen und Geschwindigkeitsregler auf „O“ stellen. Überprüfen, dass der Maschinenkopf heruntergeklappt und eingerastet ist.</p>
<p>Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs. Standby-Anzeige blinkt schnell.</p>	<p>Überlastungs- oder Überhitzungssystem aktiviert. Höchstmengen wurden überschritten.</p>	<p>Ausschalten und auf Blockierung oder Überlastung überprüfen. Den Geschwindigkeitsregler auf „O“ stellen und erneut einschalten. Wenn die Maschine nach wie vor nicht funktioniert, einige Zutaten entfernen, um die Last zu reduzieren, und erneut starten. Wenn auch dies das Problem nicht löst, den Netzstecker ziehen und die Maschine 15 Minuten ruhen lassen. Wieder einschalten und die Geschwindigkeit neu auswählen. Sollte die Maschine danach immer noch nicht starten, den Kundendienst zu Rate ziehen.</p>
<p>Standby-Anzeige leuchtet nicht, obwohl die Maschine eingeschaltet ist.</p>	<p>Die eingeschaltete Küchenmaschine wurde 30 Minuten lang nicht betrieben und ist in den Standby-Modus übergegangen.</p>	<p>Zum Zurücksetzen der Maschine einmal die Standby-Taste drücken.</p>



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE

5720000593/2