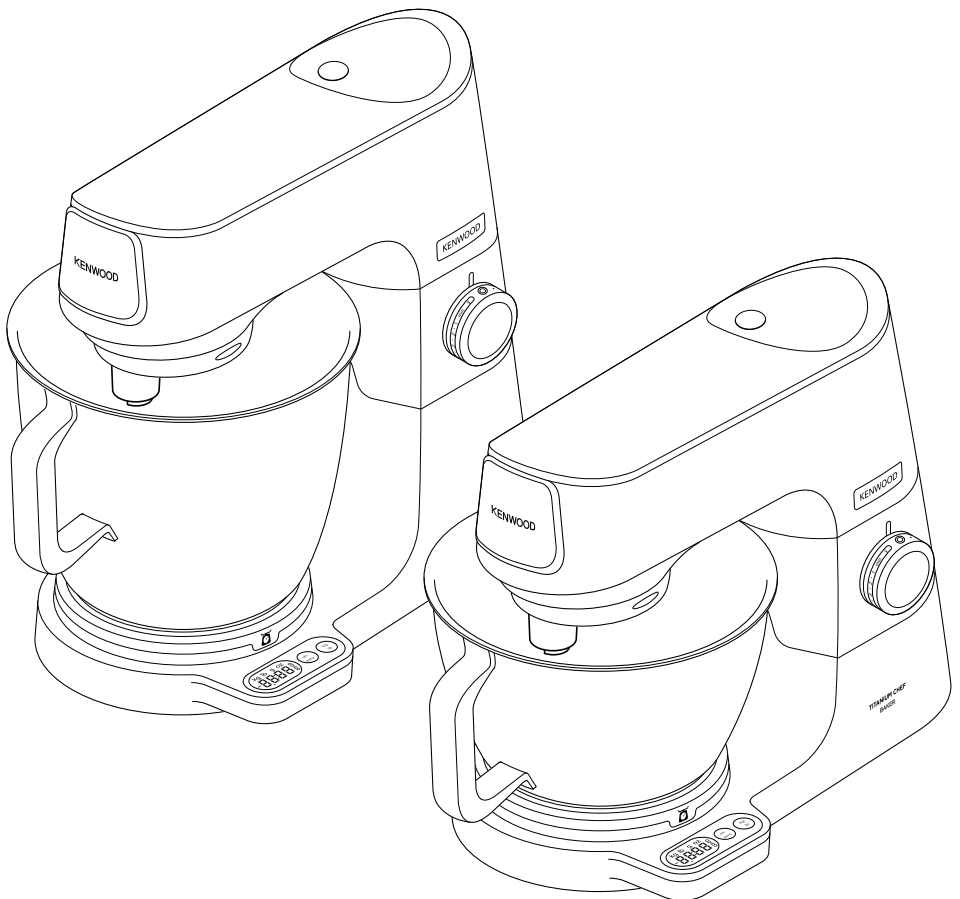
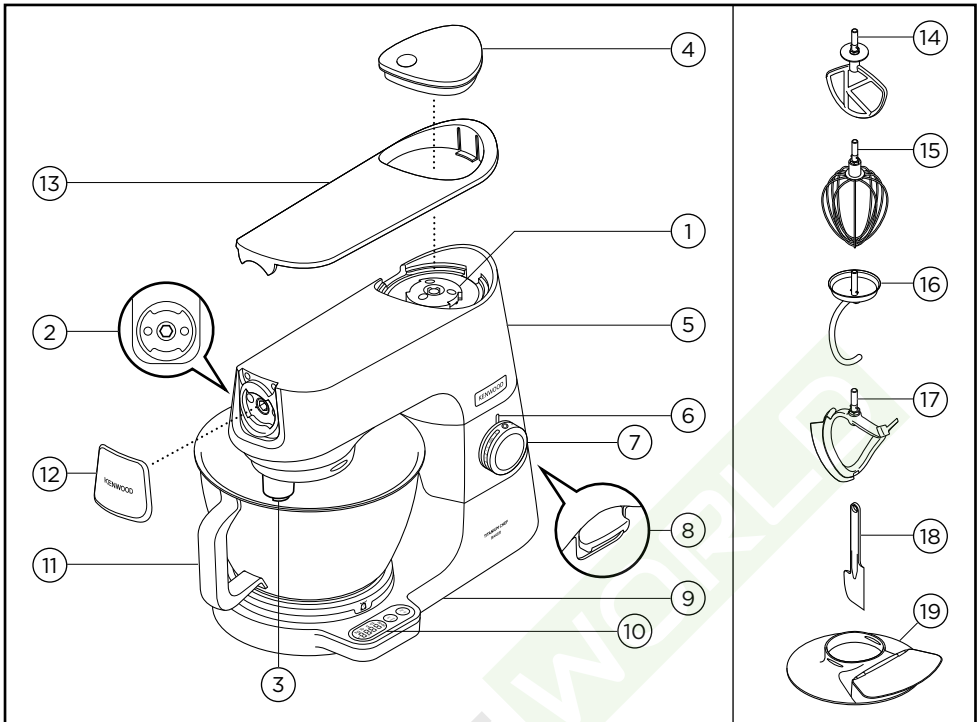


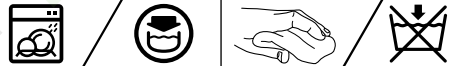
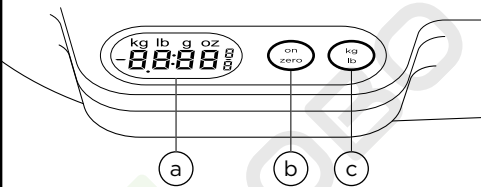
KENWOOD

KVC85
KVL85





10 - Easy weigh scales



11 - Bowls

KVC85 Chef

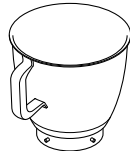
KVL85 Chef XL

A



5L

C



7L

B

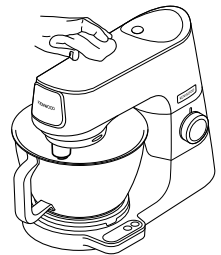
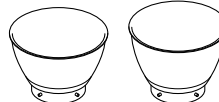
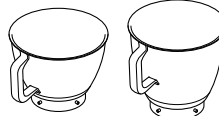
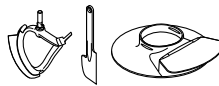


3.5L

D

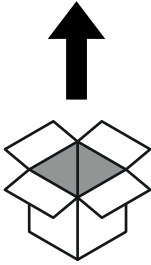


5L

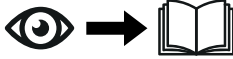


To Use Your Stand Mixer

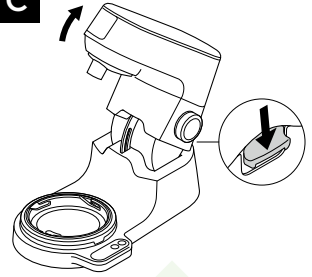
A



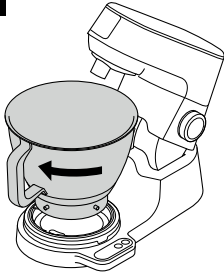
B



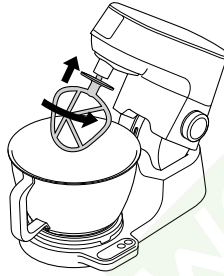
C



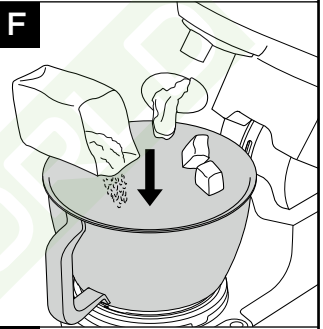
D



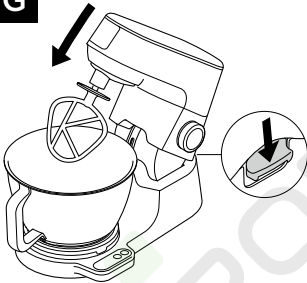
E



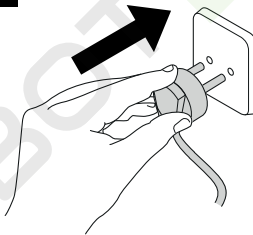
F



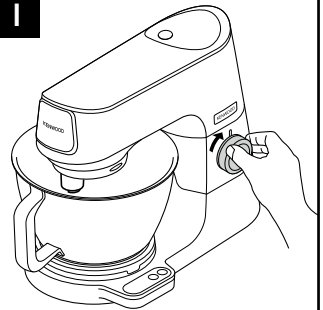
G



H

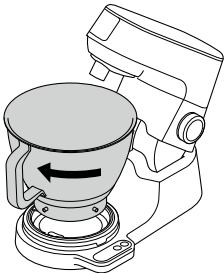


I

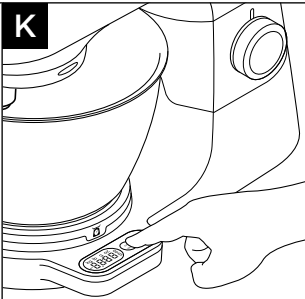


To Use the Weighing Function

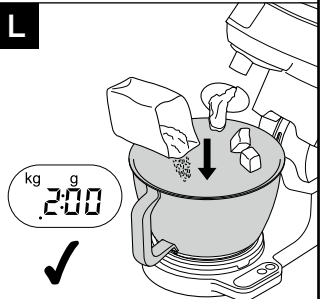
J



K

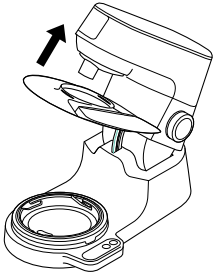


L

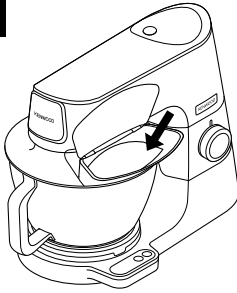


To Fit And Use Your Splashguard

M

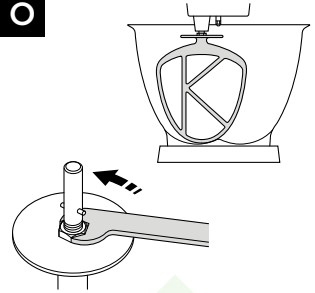


N



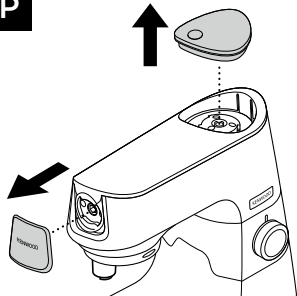
Tool Adjustment

O

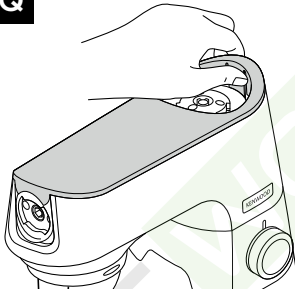


To Fit and Remove the Head Cover

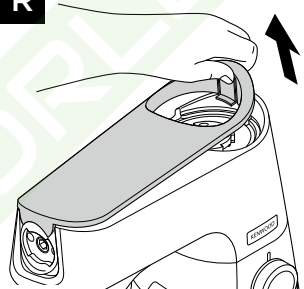
P



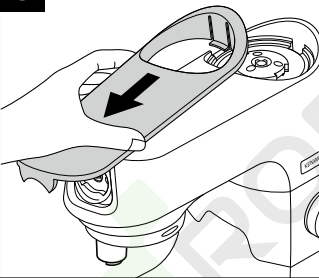
Q



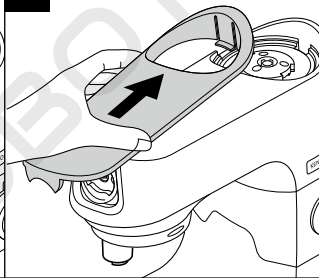
R



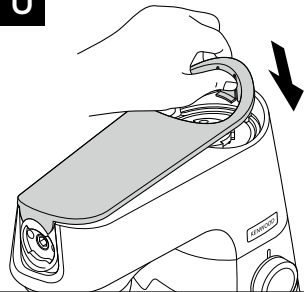
S



T

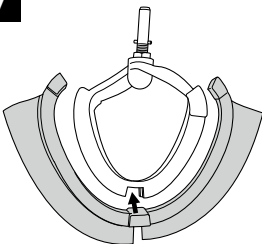


U

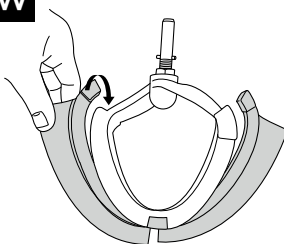


To Assemble the Creaming Beater

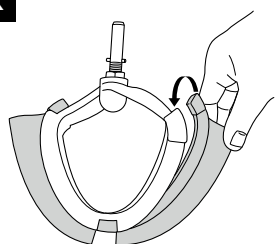
V



W



X



Než začnete návod číst, rozložte si první stránku s ilustracemi

Seznamte se se svým kuchyňským robotem Kenwood

Blahopřejeme, že jste si zakoupili výrobek Kenwood. Díky širokému výběru nástavců jde o více než mixér. Je to nejmodernější kuchyňský robot. Doufáme, že si ho užijete.

Odolný. Spolehlivý. Víceúčelový. Kenwood.

Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat je vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- Před připojením nebo odpojením nástrojů/nástavců, po použití a před čištěním nastavte ovladač rychlosti do polohy VYPNUTO ‚O‘ a odpojte přístroj z elektrické zásuvky.
- K pohyblivým částem a nasazeným nástrojům/příslušenství nepřibližujte části těla, vlasy, šperky a volné oblečení.
- Spuštěný kuchyňský robot nenechávejte bez dozoru.
- Nepoužívejte poškozený přístroj. Nechte jej zkontrolovat nebo opravit: viz část ‚Servis a údržba‘.
- Kuchyňský robot nepoužívejte, když je hlavice ve zvednuté poloze.
- Nevkládejte prsty do uzavíracího mechanismu spotřebiče.
- Nenechávejte volně viset napájecí kabel tam, kde by na něj mohlo dosáhnout dítě.
- Zabraňte namočení hnací jednotky, kabelu nebo zástrčky.
- Nepoužívejte neschválené nástavce nebo více než jeden nástavec najednou.
- Nepřekračujte množství uvedená v tabulce maximálních množství.
- Při používání nástavce si přečtěte příslušný návod k obsluze a řiďte se jím.

- Při zvedání spotřebiče buďte opatrní, protože je těžký. Před zvednutím zkontrolujte, zda je hlavičice správně zajištěná v dolní poloze a zda jsou mísa, nástroje, kryty výstupů a napájecí kabel zajištěné.
- Při odpojování nástrojů k míse po delším používání buďte opatrní, protože mohou být horké.
- Děti musí být pod dozorem, aby si se spotřebičem nehrály.
- S hlavicí mixéru, ke které je připojen nástavec, nehýbejte ani ji nezvedejte, protože byste ohrozili stabilitu kuchyňského robotu.
- Při přenášení přístroj vždy zvedejte za základnu podstavce a rameno mixéru. **NEZVEDEJTE** a nepřenášejte přístroj pomocí rukojeti mísy.
- Nespouštějte přístroj blízko hrany pracovní plochy nebo v poloze, kdy přes hranu přečnává, a netlačte silou na připojený nástavec. Jinak by mohl být přístroj nestabilní a mohl by se převrátit a způsobit úraz.
- Krátký napájecí kabel je použit proto, aby se omezilo riziko, že se kabel zamotá nebo že o něj někdo zakopne. Při zachování opatrnosti je možné použít prodlužovací kabely. Při použití prodlužovacího kabelu: 1) Jmenovitý výkon vyznačený na kabelu by měl být nejméně stejně vysoký jako jmenovitý výkon spotřebiče; a 2) kabel by měl být umístěn tak, aby nebyl zavěšený přes pracovní desku nebo přes stůl, kde by za něj mohly tahat děti nebo kde by o něj mohl někdo náhodou zakopnout. 3) Jako prodlužovací kabel by měla být použita uzemněná trojlinka. Jmenovitý výkon spotřebiče je uveden na spodní straně přístroje.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.

- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Maximální výkon vychází z hodnot pro univerzální mlýnek/sekáček, který má nejvyšší příkon. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.

Pouze model KVC85

- Nikdy nepoužívejte ochranný kryt s 3,5l mísou. Ochranný kryt je vhodný pouze pro 5l mísu.
- Nenasazujte na kuchyňský robot nástroje pro mísu, pokud je 3,5l mísa vložena v 5l míse.
- K hnětení chlebového těsta používejte pouze 5l mísu.

Pouze model KVL85

- Nikdy nepoužívejte ochranný kryt s 5l mísou. Ochranný kryt je vhodný pouze pro 7l mísu.
- Nenasazujte na kuchyňský robot nástroje pro mísu, pokud je 5l mísa vložena v 7l míse.
- K hnětení chlebového těsta používejte pouze 7l mísu.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

Před zapojením

- Přesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Před prvním použitím

- Omyjte jednotlivé části: viz část „Péče a čištění“.

Popis

Výstupy pro nástavce

- ① Výstup pro vysokou rychlost
- ② Výstup pro nízkou rychlost
- ③ Výstup pro nástroje k míse

Mixér

- ④ Kryt výstupu pro vysokou rychlost
- ⑤ Hlavice mixéru
- ⑥ Světelný indikátor připravenosti robota
- ⑦ Knoflík k ovládání rychlosti
- ⑧ Páčka pro uvolnění hlavice
- ⑨ Hnací jednotka
- ⑩ Váha EasyWeigh
 - a displej
 - b vypínač/nulovací tlačítko
 - c přepínač kg/lb
- ⑪ Mísa
- ⑫ Kryt výstupu pro nízkou rychlost
- ⑬ Kryt hlavice
- ⑭ K-metla
- ⑮ Šlehací metla
- ⑯ Hnětací hák
- ⑰ Stírací metla
- ⑱ Stěrka
- ⑲ Kryt mísy




Poznámka: Vyobrazený klíč slouží pouze pro ilustrační účely a není součástí balení.

Volitelné nástavce

Pro kuchyňský robot je k dispozici celá škála volitelných nástavců. Podívejte se na leták s nástavci, který je součástí balení, nebo navštivte stránky www.kenwoodworld.com/cs-cz, kde najdete celý sortiment a informace o tom, jak zakoupit nástavec, který není součástí balení.

Poznámka: Nástavce pro výstup pro nízkou rychlost

Výstup pro nízkou rychlost na vašem modelu kuchyňského robota je vybaven systémem připojení Twist. Je určen pro připojení nástavců se systémem připojení Twist.

Při nákupu nových nástavců pro výstup pro nízkou rychlost zkontrolujte, zda jsou s vaším kuchyňským robotem kompatibilní. Všechny nástavce se systémem připojení Twist lze poznat podle kódu výrobku, který začíná na KAX, a také podle loga Twist , které je na obalu. Další informace najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist. Pokud vlastníte nástavce se systémem připojení Bar , pak pro jejich připojení k systému Twist  na vašem kuchyňském robotu musíte použít adaptér KAT002ME.

Další informace najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist.


Použití kuchyňského robota

Viz ilustrace **A - I**

- 1 Páčku pro uvolnění hlavice zmáčkněte dolů a zvedněte hlavici mixéru, dokud nahoře nezaklapne v zajištěné poloze.
- 2 Nasadte mísu a otočením po směru hodinových ručiček ji zajištěte.
- 3 Do výstupu nasadte požadovaný nástroj. Pak jej zasuňte směrem nahoru a otočením zajištěte. *Poznámka: Pokud K-metla nebo šlehací metla nedosáhnou na ingredience na dně mísy, přečtěte si část „Nastavení nástrojů“.*
- 4 Zmáčknutím páčky pro uvolnění hlavice spusťte hlavici mixéru, dokud dole nezaklapne v zajištěné poloze.
- 5 Připojte přístroj ke zdroji napájení. Zapněte ho otočením ovladače rychlosti na požadovanou rychlost. Pro krátké impulzy maximální rychlosti použijte pulzní režim (P).

- Po použití vraťte ovladač rychlosti do vypnuté polohy „0“ a kuchyňský robot odpojte ze zásuvky.
- Nástroj z výstupu uvolněte otočením ve směru hodinových ručiček a pak jej vytáhněte.

Tipy

- Funkci vmíchávání  lze používat ke vmíchávání řídkých ingrediencí do hustších směsí, například sněhových pusinek, pěn, ovocných pohárů, piškotů a bublanin, a k pomalému vmíchání mouky a ovoce do dortových směsí. Mixér použije konstantní pomalou rychlost.

Důležité

Když používáte ostatní výstupy, nesmí být nástroje k míse nasazené ve výstupu ani uložené v míse.

Použití funkce vážení

Viz ilustrace **J** - **L**

- Nasadte mísu.
- Stiskněte vypínač/nulovací tlačítko. Na displeji budou blikat pomlčky ---- a poté se zobrazí 0.
- Stiskněte tlačítko (kg/lb) a zvolte gramy nebo unce. Displej se při zapnutí automaticky přepne na kg/g.
 - Přístroj rozpozná přírůstky po 1 g a při vážení malých množství se doporučuje odměřovat lžičkou nebo lžící.
 - K vynulování stiskněte jedenkrát vypínač/nulovací tlačítko.
- Zvažte požadované ingredience přímo v míse.

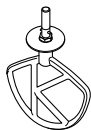
Poznámka: Před vážením vždy položte přístroj na suchý, rovný a stabilní povrch. Při vážení netlačte na mixér nebo na mísu, protože to ovlivní přesnost váhy. Funkci vážení lze použít s hlavicí mixéru v dolní i horní poloze.

Sčítací časový spínač

- Při provozu displej automaticky slouží jako sčítací časový spínač.
- Časovač počítá až do 30 minut a pozastaví se (až na 30 sekund) pokaždé, když je ovladač rychlosti otočen do pozice „0“.
- K vynulování časovače za provozu přístroje stiskněte vypínač/nulovací tlačítko.

Tabulka doporučeného používání

- Tyto hodnoty jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a ingrediencích.



K-metla

Pro přípravu koláčů, cukroví, těsta, polev, náplní, trubiček z odpalovaného těsta a bramborové kaše.

Rady a tipy

- Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí.
- Aby se ingredience zcela promíchaly, často míchání přerušujte a stírejte stěny mísy pomocí stěrky.
- Pokud není v receptu uvedeno jinak, na těsto používejte studené ingredience.




Recept/ postup		 (Max.)					 (Minuty)
		KVC85 Chef		KVL85 Chef XL			
		3,5 l	*5 l	*5 l	7 l		
Sladká těsta a sušenky - tření tuku s moukou	Hmotnost mouky	340 g	680 g	500 g	910 g	Min. → 1	2
Základní těsta na moučníky	Celková hmotnost	800 g	2 kg	2 kg	4 kg	Min. → Max.	45–60 s
		<h3>Stírací metla</h3> K rozšlehání a míchání měkkých ingrediencí.					
		<h3>Rady a tipy</h3> <ul style="list-style-type: none"> • Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí. • Při šlehání tuku s cukrem na moučnickové těsto používejte tuk s pokojovou teplotou nebo jej předem nechte změkchnout. 					
		<h3>Recept/ postup</h3>					
		 (Max.)					 (Minuty)
		KVC85 Chef		KVL85 Chef XL			
		3,5 l	*5 l	*5 l	7 l		
Rozšlehání másla/margarinu a cukru		890 g	2,6 kg	1,8 kg	4,5 kg	Min. → Max.	4
Šlehání vajec do těst na moučníky						Min. → Max.	1–4
Vmíchání mouky, ovoce apod.						Min. → 1	30–60 s

Velikost použitých vajec = střední (hmotnost 53–63 g).

* Nižší maximální kapacita při použití 5l mísy na přístroji KVL85. Důvodem je použití mísy s nižší kapacitou pro nástroje pro mísu pro přístroj Chef XL.

Tabulka doporučeného používání

- Tyto hodnoty jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a ingrediencích.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když budete při výrobě koláčů a dortů používat máslo a margarín pokojové teploty.

Recept/ postup	 (Max.)					 (Minuty)
	KVC85 Chef		KVL85 Chef XL			
	3,5 l	*5 l	*5 l	7 l		
Bílky	6 (210 g)	12 (420 g)	8 (280 g)	16 (560 g)	Min. → Max.	1½–2
Píškoty bez tuku	620 g	930 g	620 g	930 g		4–6
Smetana	0,35 l	1 l	0,5 l	2 l		Min → 4–6
Majonéza • Nejlepších výsledků dosáhnete, když po přidání oleje setřete stěny mísy a spustíte na dalších 10 s maximální rychlostí.	2 žloutky 10 g hořčice 200 ml rostlinného oleje				Max.	1–1 ½
Lívancové těsto • Nejdříve do mísy přidejte mouku a pak mokré ingredience. • Míchejte na Minimální rychlost, aby se ingredience dobře promíchaly.	250 g mouky 500 g mléka 200 g vajec				Minimální rychlost na 10 sekund. Poté zvýšit na maximální rychlost na 45–60 sekund.	1

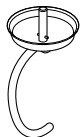
Velikost použitých vajec = střední (hmotnost 53–63 g).

Použitá smetana ke šlehání = čerstvá smetana ke šlehání s obsahem tuku nejméně 38 %

* Nižší maximální kapacita při použití 5l mísy na přístroji KVL85. Důvodem je použití mísy s nižší kapacitou pro nástroje pro mísu pro přístroj Chef XL.

Tabulka doporučeného používání

- Tyto hodnoty jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a ingrediencích.



Nástavec na těsto Na kynutá těsta




Rady a tipy

Důležité

- **K hnětení těsta používejte největší mísu dodávanou s vaším přístrojem.**
KVC85 - 5l mísa
KVL85 - 7l mísa
- **Nikdy nepřekračujte maximální objemy - přístroj by se mohl přetížít.**
- Pokud slyšíte, že přístroj pracuje s velkou námahou, vypněte jej, odeberte polovinu těsta a každou polovinu zpracujte samostatně.
- Ingredience se nejlépe promíchají, když nejdříve nalijete tekutinu.

Droždí

- **Sušené droždí** (typ, který potřebuje rozmíchat ve vodě): Teplou vodu nalijte do mísy. Pak přidejte droždí a cukr a nechte odstát asi 10 minut do zpěnění.
- **Čerstvé droždí:** Nadrobte do mouky.
- **Ostatní typy droždí:** Řiďte se pokyny výrobce.
- Těsto dejte do vymaštěného polyetylenového sáčku nebo mísy zakryté utěrkou. Pak nechte na teplém místě vykynout na dvojnásobek objemu.

Recept/ postup		 (Max.)					 (Minuty)
		KVC85 Chef *5l mísa		KVL85 Chef XL 7l mísa			
		Min.	Max.	Min.	Max.		
Těsto na chleba (tuhé kynuté)	Teplá voda	195 g	755 g	195 g	895 g	Min. 1	60 s 3–4
	Silná pekařská chlebová bílá mouka	350 g	1,36 kg	350 g	1,6 kg		
	Pekařské droždí	6 g	22 g	6 g	25 g		
	Sádlo	10 g	27 g	10 g	30 g		
	Sůl	3 g	14 g	3 g	16 g		
	Celková hmotnost	564 g	2,18 kg	564 g	2,56 kg	Opakované prohnětení Rychlost 1	60 s
Jemné kynuté těsto (s máslem a vejci)	Hmotnost mouky Celková hmotnost	250 g	1,3 kg	250 g	1,6 kg	Min. 1	60 s 3–4
		478 g	2,5 kg	478 g	3,1 kg		

Velikost použitých vajec = střední (hmotnost 53–63 g).

Nasazení a používání krytu mísy

Viz ilustrace **M** - **N**

- 1 Zvedněte hlavici mixéru, až se zajistí v horní poloze.
- 2 Do přístroje umístěte pracovní mísu.
- 3 Nasuňte kryt mísy na spodní stranu hlavičky mixéru tak, aby zapadl na své místo. Otočnou část je třeba umístit tak, jak je znázorněno na obrázku.
- 4 Nasadte požadovaný nástroj.
- 5 Spusťte hlavici mixéru.
 - Při spuštění přístroje je možné příměsi přidávat do mísy přímo za běhu, a to otvírací částí krytu.
 - Chcete-li vyměnit nástroje, nemusíte kryt mísy sundávat.
- 6 Sundejte kryt mísy tak, že zvednete hlavici mixéru a kryt zatlačíte dolů.

Nasazení a používání krytu mísy

Viz ilustrace **O**

K-metla a šlehací metla

Nástroje jsou nastaveny na správnou výšku pro dodávanou mísu a neměly by vyžadovat další nastavování.

Pokud však výšku některého nástroje chcete nastavit, použijte vhodně velký klíč:

TYP KVC85 = 15 mm

TYP KVL85 = 19 mm

Pak postupujte podle pokynů níže:

- 1 Odpojte spotřebič ze zásuvky.
- 2 Zvedněte hlavici mixéru a zasuňte šlehací metlu nebo K-metlu.
- 3 Spusťte hlavici mixéru dolů. Pokud je potřeba upravit výšku, zvedněte hlavici mixéru a vytáhněte nástroj. Ideálně by se šlehací metla nebo K-metla měla **téměř** dotýkat dna mísy.
- 4 Pomocí vhodného klíče dostatečně uvolněte matici, abyste mohli upravit hřídel. Chcete-li nástroj přiblížit ke dnu mísy, otočte hřídel proti směru hodinových ručiček. Chcete-li nástroj

oddálit ode dna mísy, otočte hřídel ve směru hodinových ručiček.

- 5 Utáhněte matici.
- 6 Nasadte do mixéru nástroj a spusťte hlavici mixéru dolů. (Zkontrolujte pozici nástroje podle bodů výše).
- 7 Podle potřeby opakujte výše uvedené kroky, dokud nebude nástroj nastavený správně. Po dosažení správné pozice pevně utáhněte matici.
 - Poznámka: Vyobrazený klíč slouží pouze pro ilustrační účely.

Hnětací hák

Tento nástroj je nastaven z výroby a neměl by vyžadovat žádné další nastavování.

Nasazení a sundání krytu hlavičky

Viz ilustrace **P** - **U**

- 1 Sundejte kryt výstupu pro nízkou rychlost a výstupu pro vysokou rychlost.
- 2 Stiskněte západku, zvedněte hlavici a vysuňte ji dopředu.
- 3 K nasazení alternativního krytu zasuňte jazýčky na konci krytu do dvou otvorů na výstupu pro nízkou rychlost.
- 4 Stiskněte západku a zatlačte kryt na hlavici.
- 5 Nasadte zpět kryt výstupu pro nízkou rychlost a výstupu pro vysokou rychlost.

Sestavení stírací metly

Viz ilustrace **V** - **X**

Nasazení stěrky

- Stěrka se dodává už nasazená. Před čištěním ji vždy musíte sundat.
- 1 Opatrně flexibilní stěrku nasadte na metlu tak, že základnu stěrky zasunete do otvoru a pak jednu stranu nasadíte do drážky a konec jemně zaháknete do správné polohy. Totéž opakujte s druhou stranou.

Péče a čištění

- Před čištěním spotřebiče vždy vypnete a odpojte ze zásuvky.
- Při prvním použití výstupu pro nízkou rychlost ② se v něm může vyskytnout trochu maziva. To je normální – stačí je otřít.

Napájecí jednotka, kryty výstupů a kryt hlavice

- Otřete vlhkým hadříkem, pak osušte.
- Nepoužívejte brusné materiály a nenamáčejte do vody.

Mísy

- Umyjte ručně a pak důkladně osušte. Můžete také použít myčku.
- K čištění nerezové mísy nepoužívejte drátěný kartáč, drátěnku ani bělicí prostředky. K odstranění vodního kamene použijte ocet.

- Chraňte před vysokou teplotou (sporáky, trouby, mikrovlnné trouby).

Nástroje a kryt mísy

- Umyjte ručně a pak důkladně osušte. Můžete také použít myčku.

Recept

Marináda ze sušených švestek

185 g čirého tekutého medu

25 g měkkých sušených švestek

25 ml vody

- 1 Vložte všechny ingredience do minisekáčku/mlýnku. Nechejte je přes noc v lednici.
- 2 Nasadte nástavec na kuchyňský robot.
- 3 Zapněte na 6 sekund pulzní režim.
- 4 Použijte podle potřeby.

Servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtete část „Průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky www.kenwoodworld.com.
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnesete jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.






DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřízeném městskou správou nebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Průvodce odstraňováním problémů

Popis problému	Příčina	Řešení
Šlehačič metla nebo K-metla naráží do dna mísy nebo nedosáhne na ingredience na dně mísy.	Nástroj má nesprávnou výšku a je potřeba jej nastavit.	Upravte výšku pomocí vhodného klíče – viz část „Nastavení nástrojů“.
Nástavce do výstupu pro nízkou rychlost nelze nasadit.	Zkontrolujte, zda je nástavec kompatibilní s vaším modelem. Je vyžadován systém připojení Twist (model KAX) 	Aby šel nástavec nasadit do výstupu, musí mít systém připojení KAX Twist  . Pokud vlastníte nástavec se systémem připojení Bar  ypak pro jejich připojení k systému Twist na vašem kuchyňském robotu musíte použít adaptér KAT002ME. <i>Další informace najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist</i>
Při prvním zapojení kuchyňského robotu bliká světelný indikátor připravenosti robotu.	Ovladač rychlosti není ve vypnuté poloze ‚O‘. Hlavice mixéru je ve zvednuté poloze nebo není v dolní poloze správně zajištěna.	Zkontrolujte ovladač rychlosti a nastavte jej do polohy ‚O‘. Zkontrolujte, zda je hlavice kuchyňského robotu správně zajištěna v dolní poloze.
Kuchyňský robot se během provozu zastaví. Na displeji váhy se zobrazuje chybové hlášení E26 nebo E27.	Aktivovala se ochrana proti přetížení nebo přehřátí. Bylo překročeno maximální množství.	Odpojte ze zásuvky a zkontrolujte případné překážky nebo příčinu přetížení. Ovladač rychlosti otočte do vypnuté polohy ‚O‘ a znovu spusťte. Pokud robot nefunguje, vyjměte část ingrediencí, abyste snížili zátěž, a znovu spusťte. Pokud ani tohle problém nevyřeší, odpojte ze zásuvky a nechte 15 minut stát. Zapojte přístroj do zásuvky a znovu ho spusťte. Pokud se přístroj podle výše popsaného postupu znovu nespustí, kontaktujte oddělení pro péči o zákazníky.

Průvodce odstraňováním problémů		
Popis problému	Příčina	Řešení
Když je přístroj zapojený, světelný indikátor připravenosti robotu nesvítí.	Kuchyňský robot byl ponechán zapojený déle než 30 minut bez provozu a přešel do pohotovostního režimu.	Otočte přepínač rychlostí na „min“ a pak otočením na „O“ přístroj resetujte.
Vážící funkce		
Displej se zastaví na zobrazení [- - - -].	Zobrazení na displeji se během provozu zasekne. Na displeji se zobrazuje záporná hodnota, protože displej nebyl vynulovaný a byly odebrány ingredience nebo mísa. Příliš malá vážená hmotnost.	Normální jev. Vynulujte obrazovku nebo vraťte chybějící ingredience nebo nasadte zpět mísu. Pro vážení malých množství použijte měřítka čajových nebo polévkových lžic.
Změněná hmotnost na displeji.	Kuchyňský robot se během provozu pohnul.	Před vážením kuchyňský robot vždy postavte na suchý, rovný povrch. Při vážení kuchyňský robot nepřesunujte. Vynulujte displej předvážením dalších ingrediencí.
Displej se vypnul.	Kuchyňský robot byl odpojen od zdroje napájení. Displej se automaticky vypne, pokud po 5 minutách ukazuje stále stejnou hodnotu hmotnosti.	Zapojte přístroj do elektrické zásuvky. Stiskněte jednou tlačítko ON/ ZERO a displej se rozsvítí.
Na displeji je zobrazeno [0 - Ld]	Vážící funkce byla přetížena. Na kuchyňský robot bylo tlačeno příliš velkou silou.	Nepřekračujte maximální hmotnostní kapacitu 6 kg. Netlačte na kuchyňský robot příliš velkou silou, protože by to mohlo poškodit váhové čidlo.