

# KENWOOD

TYPE KVC85

TYPE KVL85

Instructions

Istruzioni

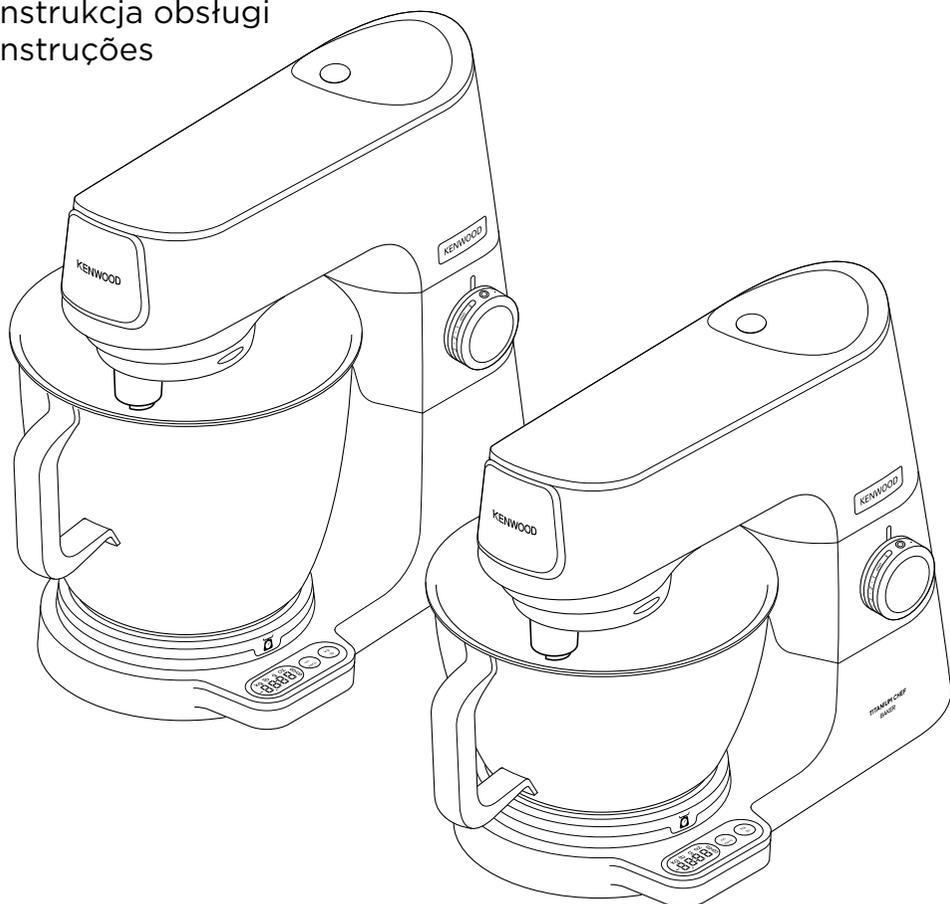
Instrucciones

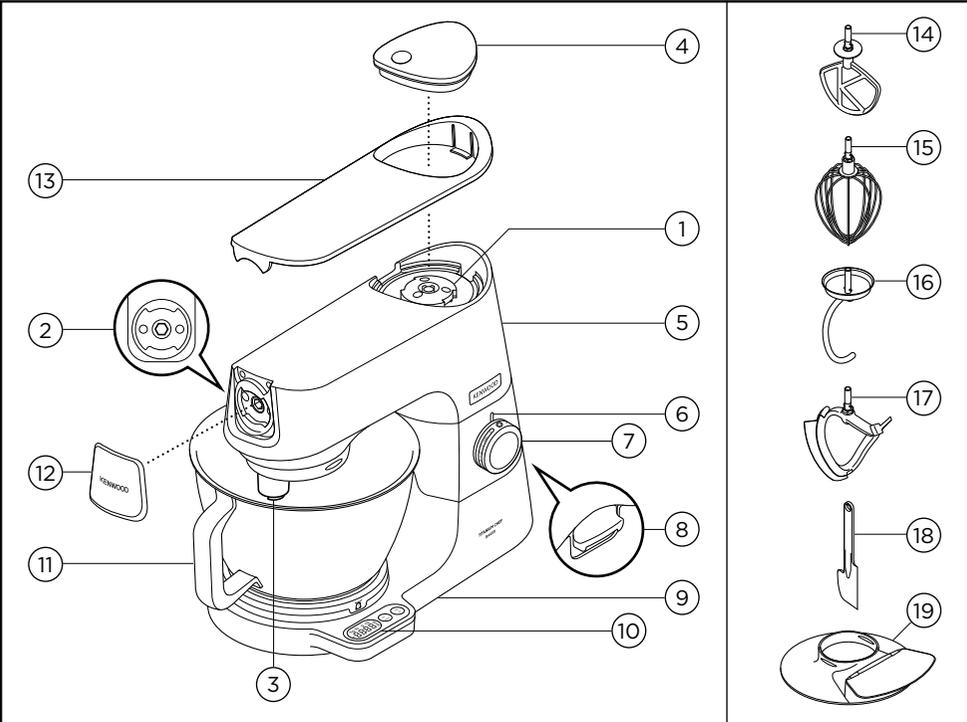
Bedienungsanleitungen

Gebruiksaanwijzing

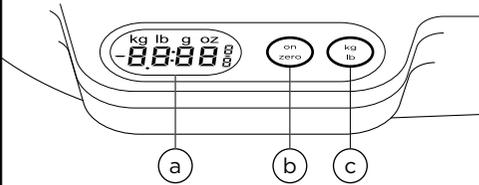
Instrukcja obsługi

Instruções





**10 - Easy weigh scales**



**11 - Bowls**

**KVC85 Chef**

**KVL85 Chef XL**

**A**



**5L**

**C**



**7L**

**B**

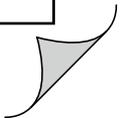
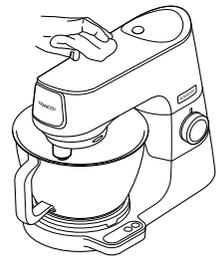


**3.5L**

**D**

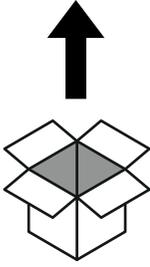


**5L**



## To Use Your Stand Mixer

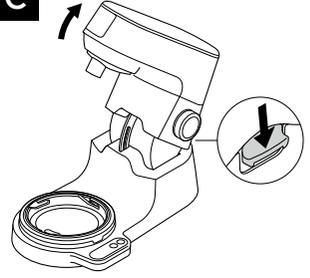
**A**



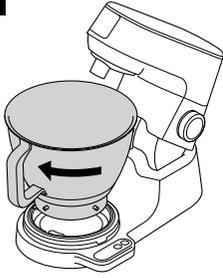
**B**



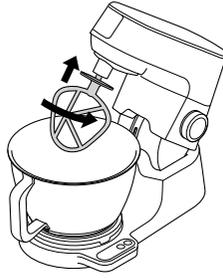
**C**



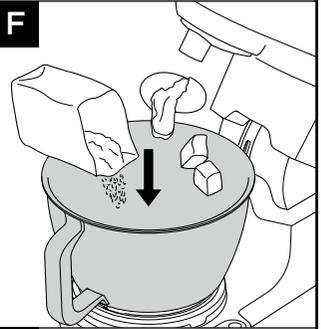
**D**



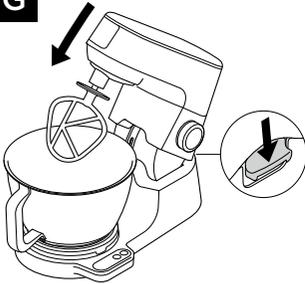
**E**



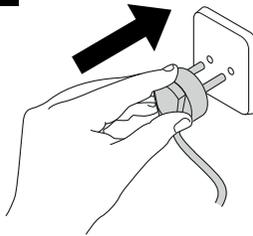
**F**



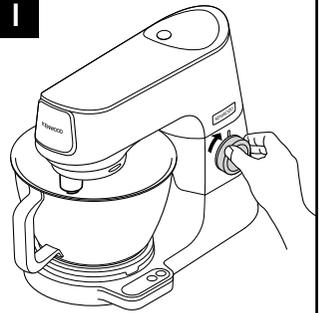
**G**



**H**

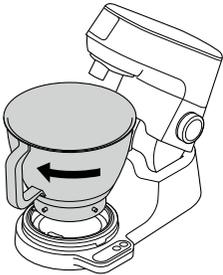


**I**

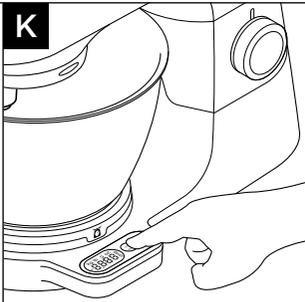


## To Use the Weighing Function

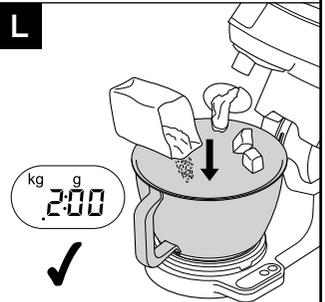
**J**



**K**

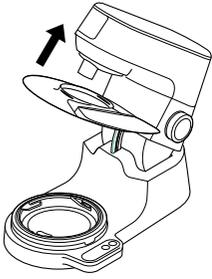


**L**

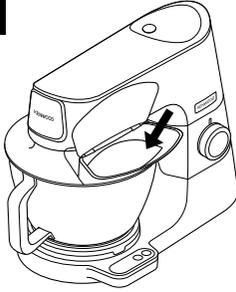


### To Fit And Use Your Splashguard

**M**

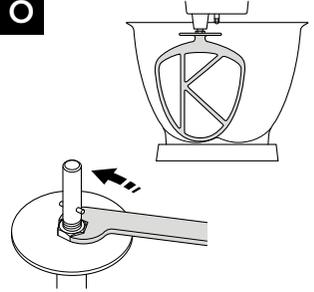


**N**



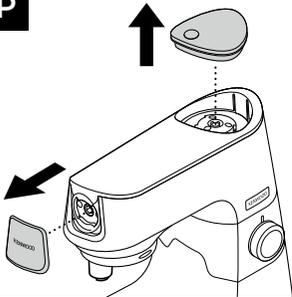
### Tool Adjustment

**O**

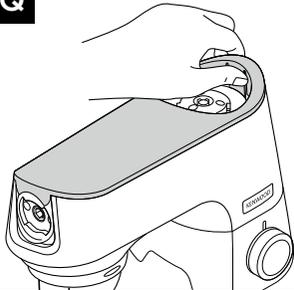


### To Fit and Remove the Head Cover

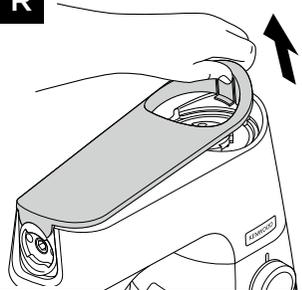
**P**



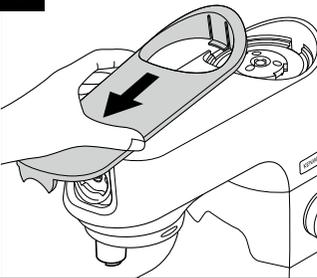
**Q**



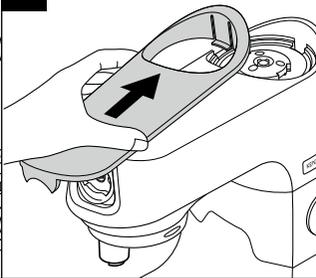
**R**



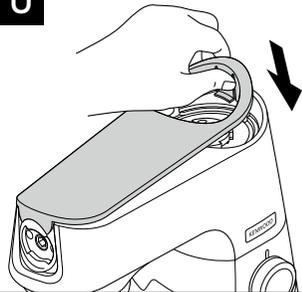
**S**



**T**

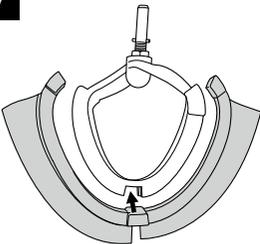


**U**

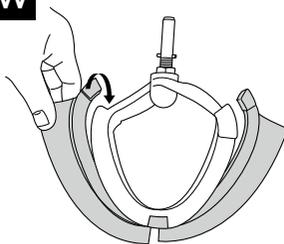


### To Assemble the Creaming Beater

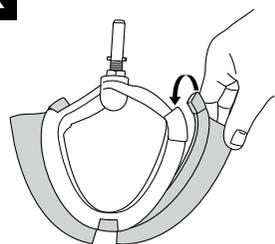
**V**



**W**



**X**



**Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations**

## Découvrez votre robot pâtissier multifonction Kenwood

Nous tenons à vous féliciter d'avoir porté votre choix sur un robot Kenwood. Avec un tel éventail d'accessoires, votre robot de cuisine est bien plus qu'un simple robot pâtissier. Vous bénéficiez du robot pâtissier multifonction le plus perfectionné à ce jour. Nous espérons qu'il vous apportera pleine satisfaction.

Robuste. Fiable. Polyvalent. Kenwood.

## Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- Mettez la commande de vitesse sur la position " O " OFF (Arrêt) et débranchez avant d'installer ou de retirer des ustensiles / accessoires, après utilisation et avant toute opération de nettoyage.
- N'approchez pas des parties de votre corps, cheveux, bijoux ou vêtements amples des parties en mouvement et des accessoires installés.
- Ne laissez jamais le robot pâtissier multifonction sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : reportez-vous à la rubrique " Service après-vente ".
- Ne faites jamais fonctionner votre robot pâtissier multifonction avec la tête en position levée.
- Ne mettez pas les doigts dans le mécanisme de charnière.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Veillez à ne jamais mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non agréé ou plus d'un seul accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les quantités stipulées dans le tableau indiquant les quantités maximales.

- Lorsque vous utilisez un accessoire, veuillez lire et suivre les consignes de sécurité qui sont fournies avec.
- Faites attention lorsque vous soulevez cet appareil car il pèse lourd. Assurez-vous que la tête est correctement disposée en position de fermeture vers le bas et que le bol, les pièces, les caches des sorties et le cordon sont sécurisés avant de soulever l'appareil.
- Faites attention lorsque vous retirez les ustensiles du bol car ils peuvent être chauds.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne bougez pas la tête du robot, et ne la soulevez pas lorsqu'un accessoire est installé car cela pourrait rendre le robot pâtissier multifonction instable.
- Saisissez toujours l'appareil par la base et la tête du mélangeur lorsque vous souhaitez le déplacer. NE PAS soulever ni transporter l'appareil par la poignée du bol.
- N'utilisez pas votre appareil près du bord ou en surplomb par rapport à la surface de travail. Ne forcez pas sur un accessoire installé sur l'appareil, cette action est susceptible de le rendre instable et de le faire basculer, entraînant un risque de blessures.
- Le cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute. Des rallonges peuvent être utilisées si l'on fait preuve de prudence dans leur utilisation. Si une rallonge est utilisée : 1) La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil ; et 2) La rallonge doit être disposée de manière à ce qu'elle ne passe pas sur le comptoir ou la table où elle peut être tirée par les enfants ou sur laquelle on peut trébucher involontairement. 3) La rallonge doit être une rallonge à 3 fils de type terre. La puissance électrique de l'appareil est indiquée sur la partie inférieure de l'appareil.

- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- La consommation d'énergie maximale est basée sur celle du mini-hachoir/moulin, les autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.

### **KVC85 uniquement**

- N'utilisez jamais la protection contre les éclaboussures avec le bol de 3,5 litres. Elle ne convient que pour le bol de 5 litres.
- N'installez pas d'outil de bol sur le robot lorsque le bol de 3,5 litres est empilé dans le bol de 5 litres.
- Pour pétrir la pâte à pain, utilisez uniquement le bol de 5 litres.

### **KVL85 uniquement**

- N'utilisez jamais la protection contre les éclaboussures avec le bol de 5 litres. Elle ne convient que pour le bol de 7 litres.
- N'installez pas d'outil de bol sur le robot lorsque le bol de 5 litres est empilé dans le bol de 7 litres.
- Pour pétrir la pâte à pain, utilisez uniquement le bol de 7 litres.
- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

#### **Avant de brancher votre appareil**

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

## Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Lavez les pièces : reportez-vous à la section " Entretien et nettoyage ".

## Légende

### Sorties pour les accessoires

- ① Sortie rapide
- ② Sortie lente
- ③ Sortie du bol

### Robot

- ④ Cache de la sortie rapide
- ⑤ Tête du robot
- ⑥ Témoin lumineux
- ⑦ Bouton de contrôle de la vitesse
- ⑧ Manette d'ouverture de la tête
- ⑨ Bloc d'alimentation
- ⑩ Balance Easyweigh
  - a Écran
  - b Bouton marche/zéro
  - c Bouton kg/lb
- ⑪ Bol
- ⑫ Cache de la sortie lente
- ⑬ Couvercle de la tête
- ⑭ Batteur- K
- ⑮ Fouet (si fourni)
- ⑯ Pétrin
- ⑰ Batteur souple
- ⑱ Spatule
- ⑲ Couvercle anti-éclaboussures

*Remarque : La clé présentée est uniquement à des fins d'illustration et n'est pas fournie avec l'appareil.*

### Accessoires en option

Il existe tout un éventail d'accessoires en option pouvant être utilisés avec votre robot pâtissier multifonction. Reportez-vous à la brochure relative aux accessoires contenue dans votre emballage ou consultez le site [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) pour découvrir la gamme complète et acheter le ou les accessoires non inclus avec votre appareil.

## Remarque : accessoires pour la sortie lente

La sortie lente sur le modèle de votre robot pâtissier comporte le Système de connexion Twist. Il est conçu pour accepter les accessoires du Système de connexion Twist.

Lorsque vous achetez de nouveaux accessoires pour la sortie lente, vous devez vérifier leur compatibilité avec votre robot. Tous les accessoires du Système de connexion Twist sont identifiables par le code produit commençant par KAX, de même que par le symbole Twist  dessiné sur l'emballage. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Si vos accessoires comportent le Système de connexion Bar , vous devez utiliser l'adaptateur KAT002ME pour raccorder ces derniers au Système de connexion Twist  sur votre robot. *Pour plus d'informations, veuillez consulter le site [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).*

## Utilisation de votre robot

### Voir les illustrations **A - I**

- 1 Poussez la manette d'ouverture de la tête vers le bas et levez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée en place.
- 2 Installez le bol, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- 3 Positionnez l'ustensile requis dans l'axe. Puis appuyez dessus et tournez l'ustensile pour le mettre en place.

Remarque : Si le batteur-K ou le fouet ne collecte pas les ingrédients dans le fond du bol, reportez-vous à la rubrique " Réglage des ustensiles ".

- 4 Abaissez la tête du robot en poussant vers le bas la manette d'ouverture et baissez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée.

- 5 Branchez l'appareil sur l'alimentation électrique. Démarrez la machine en tournant la commande de vitesse sur le réglage de vitesse souhaité. Utilisez la position de l'impulsion (P) pour de courtes salves de vitesse maximale.
- 6 Après utilisation, remettez la commande de vitesse " O " sur la position OFF (arrêt) et débranchez votre robot .
- 7 Retirez l'ustensile en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le sortir de l'axe, puis retirez-le.

### Conseils

- La fonction mélange  peut être utilisée pour insérer les ingrédients légers dans les mélanges plus épais pour obtenir par exemple des meringues, des mousses, des mousses aux fruits, des génoises et des soufflés, et également pour incorporer délicatement la farine et les fruits aux mélanges à gâteaux. Le mixer fonctionnera à vitesse lente constante.

### Important

Veillez à ce que le bol ne comporte aucun ustensile installé ni entreposé dedans lorsque vous utilisez d'autres sorties.

## Utilisation de la fonction de pesage

### Voir les illustrations **J** - **L**

- 1 Mettez le bol en place.
- 2 Appuyez sur la touche marche/zéro, l'écran clignote ---- suivi de 0.
- 3 Appuyez sur le bouton (kg/lb) pour sélectionner soit les grammes, soit les onces. L'affichage sera par défaut sur kg/g lors de la première mise en marche.

- L'unité pèse par incréments de 1g et il est recommandé de mesurer à la cuillère à café/à la cuillère à soupe pour peser de petites quantités.
  - Pour mettre à zéro, appuyez une fois sur le bouton "Marche/zéro".
- 4 Pesez les ingrédients nécessaires directement dans le bol.

Remarque : placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane et stable avant de peser. N'appuyez pas sur le robot ou le bol lui-même pendant le pesage, cela affecterait la précision de la balance. La fonction de pesage peut être utilisée avec la tête du robot en position basse ou haute.

## Minuteur de compte à rebours

- En cours de fonctionnement, l'écran affiche automatiquement un minuteur de compte à rebours.
- Le minuteur compte jusqu'à 30 minutes et fait une pause (jusqu'à 30 secondes) chaque fois que la commande de vitesse est mise en position "O".
- Pour remettre le minuteur à zéro lorsque la machine est en marche, appuyez sur le bouton MARCHE/ZERO.

## Conseils d'utilisation

- Informations données à titre indicatif qui varieront en fonction de la recette et des ingrédients utilisés.

		<b>Batteur-K</b> Pour préparer des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries, du glaçage, des garnitures, des éclairs et de la purée de pommes de terre.						 <b>(Minutes)</b>	
		<b>Conseils et astuces</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.</li> <li>• Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule.</li> <li>• Sauf indication contraire sur votre recette, utilisez toujours des ingrédients froids pour les pâtisseries.</li> </ul>							
<b>Recette / Action</b>		 <b>(Max)</b>						 <b>(Minutes)</b>	
		<b>KVC85 Chef</b>		<b>KVL85 Chef XL</b>					
		<b>3,5 L</b>	<b>*5 L</b>	<b>*5 L</b>	<b>7 L</b>				
Pâtisseries et biscuits : intègre les matières grasses à la farine	Quantité de farine	340 g	680 g	500 g	910 g	Min → 1	2		
Préparations pour gâteaux tout-en-un	Poids total	800 g	2 kg	2 kg	4 kg	Min → Max	45 - 60 s		
		<b>Batteur souple</b> Pour le crémage et le mélange d'ingrédients mous.						 <b>(Minutes)</b>	
		<b>Conseils et astuces</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.</li> <li>• Pour monter en crème les matières grasses et le sucre pour les préparations pour gâteaux, utilisez toujours la matière grasse à température ambiante ou faites-la ramollir au préalable.</li> </ul>							
<b>Recette / Action</b>		 <b>(Max)</b>						 <b>(Minutes)</b>	
		<b>KVC85 Chef</b>		<b>KVL85 Chef XL</b>					
		<b>3,5 L</b>	<b>*5 L</b>	<b>*5 L</b>	<b>7 L</b>				
Monter en crème du beurre/de la margarine/du sucre		890 g	2,6 kg	1,8 kg	4,5 kg	Min → Max	4		
Battre des oeufs dans les préparations pour gâteaux						Min → Max	1 - 4		
Incorporer de la farine, des fruits, etc.						Min → 1	30 - 60 s		

Taille des oeufs utilisés = taille moyenne (poids variant de 53 à 63 g).

## Conseils d'utilisation

- Informations données à titre indicatif qui varieront en fonction de la recette et des ingrédients utilisés.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez toujours du beurre et de la margarine à température ambiante pour la préparation des gâteaux.



### Fouet

Pour les œufs, la crème et les soufflés.

### Important

- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.
- **N'utilisez pas le fouet pour les mélanges compacts (gâteaux tout-en-un et pour le crémage des mélanges d'ingrédients gras et sucrés) au risque de l'endommager.**
- Utilisez des œufs à température ambiante pour un résultat optimal. Avant de battre les blancs d'œufs, vérifiez que le fouet et le bol sont exempts d'huile/ de beurre ou de jaune d'œuf.

Recette / Action	 (Max)					 (Minutes)
	KVC85 Chef		KVL85 Chef XL			
	3,5 L	*5 L	*5 L	7 L		
Blancs en neige	6 (210 g)	12 (420 g)	8 (280g)	16 (560g)	Min → Max	1½ - 2
Génoises sans matières grasses	620 g	930 g	620 g	930 g		4-6
Crème	0,35L	1L	0,5L	2L	Min → 4-6	1½ - 3
Mayonnaise • Pour un résultat optimal, raclez le bol après avoir ajouté l'huile et remettez en route pendant 10 secondes supplémentaires à plein régime.	2 jaunes d'œuf Moutarde : 10 g Huile végétale : 200 ml				Max	1 - 1 ½
Pâte à crêpe épaisse • Commencez par placer la farine dans le bol, avant d'ajouter les ingrédients liquides. • Utilisez la vitesse la plus basse pour incorporer les ingrédients.	Farine : 250 g Lait : 500 g Oeufs : 200 g				Vitesse "min" pendant 10 secondes. Puis augmentez à la vitesse maximale pendant 45 - 60 secondes	1

Taille des œufs utilisés = taille moyenne (poids variant de 53 à 63 g).

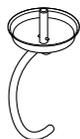
**Crème utilisée = crème fraîche à au moins 38 % de matières grasses.**

\* Capacité maximale inférieure en cas d'utilisation d'un bol de 5L sur l'appareil KVL85.

Cela est dû à l'utilisation d'un bol de plus petite capacité avec les outils du bol Chef XL.

## Conseils d'utilisation

- Informations données à titre indicatif qui varieront en fonction de la recette et des ingrédients utilisés.



### Accessoire de pétrissage

Pour les préparations levurées souples

### Conseils et astuces

#### Important

- **Utilisez le plus grand bol fourni avec votre appareil pour pétrir de la pâte.**

**KVC85 - Bol 5L**

**KVL85 - Bol 7L**

- **Ne dépassez jamais les capacités maximales données (risque de surcharge).**

- Si votre robot peine à tourner, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez-la en deux fois.

- Versez les ingrédients liquides en premier pour que les ingrédients se mélangent bien.

#### Levure

- **Levure sèche** (type de levure devant être reconstituée) : versez l'eau chaude dans le bol. Ajoutez la levure et le sucre et laissez reposer 10 minutes environ jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse.

- **Levure fraîche** : à émietter dans la farine.

- **Autres types de levure** : suivez les consignes du fabricant.

- Placez la pâte dans un sachet en plastique graissé ou dans un bol recouvert d'un torchon propre. Laissez ensuite reposer dans un endroit tiède jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Recette / Action		 (Max)					 (Minutes)
		KVC85 Chef *Bol 5L		KVL85 Chef XL Bol 7L			
		Min	Max	Min	Max		
Pâte à pain (levurée ferme)	D'eau tiède	195 g	755 g	195 g	895 g	Min 1	60 s 3-4
	Farine de force pour pain blanc	350 g	1,36 kg	350 g	1,6 kg		
	Levure à action rapide	6 g	22 g	6 g	25 g		
	Saindoux	10 g	27 g	10 g	30 g		
	Sel	3 g	14 g	3 g	16 g		
	Poids total	564 g	2,18 kg	564 g	2,56 kg	Re- pétrissez sur la vitesse 1	60 s
Pâte levurée souple (enrichie au beurre et aux oeufs)	Quantité de farine	250 g	1,3 kg	250 g	1,6 kg	Min 1	60 s 3-4
	Poids total	478 g	2,5 kg	478 g	3,1 kg	Re- pétrissez sur la vitesse 1	60 s

Taille des oeufs utilisés = taille moyenne (poids variant de 53 à 63 g).

## Installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussures

### Voir les illustrations **M** - **N**

- 1 Levez la tête du robot jusqu'en position verrouillée.
- 2 Installez le bol sur le socle.
- 3 Placer le couvercle anti-éclaboussures sur la partie inférieure de la tête du robot jusqu'à insertion complète. La partie montée doit être positionnée tel qu'indiqué sur le schéma.
- 4 Insérez l'outil nécessaire.
- 5 Abaissez la tête du robot.
  - Durant le mélange, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la section articulée du couvercle anti-éclaboussures.
  - Vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle anti-éclaboussures pour changer d'outil.
- 6 Retirez le couvercle anti-éclaboussures : relevez la tête du robot et poussez le couvercle vers le bas.

## Réglage des ustensiles

### Voir les illustrations **O**

#### Batteur-K & Fouet

Les ustensiles sont réglés à la bonne hauteur, adaptée au bol fourni en usine et par conséquent aucun réglage ne s'avère nécessaire.

Toutefois, si vous souhaitez régler l'ustensile, utilisez une clé de taille appropriée :

TYPE KVC85 = 15 mm

TYPE KVL85 = 19 mm

Puis suivez les instructions ci-après :

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Soulevez la tête du robot et insérez le fouet ou le batteur.
- 3 Abaissez la tête du robot. Si l'espace nécessite un réglage, soulevez la tête du robot et retirez l'ustensile.

Idéalement, le fouet et le batteur-K doivent **presque** toucher le fond du bol.

- 4 À l'aide d'une clé adaptée, desserrez suffisamment l'écrou pour pouvoir régler l'axe. Pour rapprocher l'ustensile du fond du bol, tournez l'axe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour relever l'ustensile par rapport au fond du bol, tournez l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 5 Resserrez l'écrou.
- 6 Installez l'ustensile sur le robot et abaissez la tête du robot. (Vérifiez sa position - reportez-vous aux points ci-dessus).
- 7 Renouvelez les étapes susmentionnées autant de fois qu'il le faut jusqu'à obtention du bon réglage. Une fois cette opération terminée, serrez de manière sécurisée l'écrou.
  - Remarque : la clé présentée est uniquement à des fins d'illustration.

#### Pétrin

Cet ustensile est assemblé en usine et ne nécessite aucun réglage.

## Mise en place et retrait du couvercle de la tête

### Voir les illustrations **P** - **U**

- 1 Retirez les couvercles de sortie à vitesse lente et à vitesse élevée.
- 2 Avec le clip de maintien enfoncé, soulevez le couvercle de la tête et faites-le glisser vers l'avant.
- 3 Pour installer un autre couvercle de tête, insérez les attaches à l'extrémité du couvercle de tête dans les deux trous de la sortie à vitesse lente.
- 4 Tout en appuyant sur le clip de maintien, poussez le couvercle de la tête vers le bas pour le mettre en place sur la tête du robot.
- 5 Remplacez les couvercles de sortie à vitesse lente et à vitesse élevée.

## Assemblage du batteur souple

### Voir les illustrations **V** - **X**

#### Installation de la lame souple

- La lame souple est livrée déjà installée sur l'accessoire et doit toujours être retirée avant le nettoyage.
- 1 Montez soigneusement la lame souple sur l'accessoire en plaçant la base centrale de la lame dans le logement prévu, puis insérez un côté dans la rainure avant d'accrocher doucement l'extrémité. Répétez avec l'autre côté.

## Entretien et nettoyage

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître au niveau de la sortie lente ② lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Ceci est tout à fait normal - il vous suffit d'essuyer les traces de graisse.

#### Bloc moteur, couvercles de sortie et couvercle de tête

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ; n'immergez jamais dans l'eau.

#### Bois

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

#### Ustensiles et couvercle anti-éclaboussures

- Lavez-le à la main et séchez-le minutieusement ; vous pouvez également le passer au lave-vaisselle.

## Recette

#### Marinade aux pruneaux

185 g de miel liquide clair

25 g de pruneaux doux

25 ml d'eau

- 1 Placez tous les ingrédients dans le mini-hachoir/moulin. Placez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
- 2 Installez l'accessoire sur le robot.
- 3 Appuyez sur le bouton de commande pour une impulsion pendant 6 secondes.
- 4 Utilisez selon les besoins.

## Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « Guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) avant de contacter le service après-vente.
  - N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
  - Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou le site internet spécifique à votre pays.
- 
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
  - Fabriqué en Chine.



**AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).**

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

## Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le fouet ou le batteur K racle le fond du bol ou n'atteint pas les ingrédients dans le fond du bol.	La pièce n'est pas à la bonne hauteur et nécessite d'être réglée.	Réglez la hauteur à l'aide d'une clé adaptée – reportez-vous à la rubrique “ Réglage des pièces “.
L'accessoire sur la sortie lente ne peut pas être installé.	Vérifiez la compatibilité de votre accessoire avec votre modèle. Système de connexion Twist requis (Modèle KAX) 	L'accessoire doit être équipé du système de connexion Twist KAX  pour être installé sur la sortie. Si vos accessoires comportent le Système de connexion Bar  , vous devez utiliser l'adaptateur KAT002ME pour raccorder ces derniers au Système de connexion Twist sur votre robot. <i>Pour plus d'information, veuillez consulter le site <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a></i>
Le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel clignote lorsque le robot pâtissier multifonction est mis sous tension pour la première fois.	La commande de vitesse n'est pas sur la position “ O “.  La tête du robot est relevée ou n'est pas correctement verrouillée vers le bas.	Vérifiez et mettez la commande de vitesse sur la position “ O “.  Vérifiez si la tête du robot est correctement verrouillée vers le bas.

## Guide de dépannage (suite)

<b>Problème</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
<p>Le robot s'arrête en cours d'utilisation.</p> <p>L'écran de balance affiche le message d'erreur E26 ou E27.</p>	<p>La protection anti-surcharge ou surchauffe du système est activée.</p> <p>La capacité maximale est dépassée.</p>	<p>Débranchez et vérifiez qu'il n'y ait pas une obstruction ou une surcharge.</p> <p>Mettez la commande de vitesse sur " O " et redémarrez.</p> <p>Si l'appareil ne fonctionne pas, retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et redémarrez.</p> <p>Si le problème n'est pas résolu, débranchez l'appareil et laissez-le au repos pendant 15 minutes.</p> <p>Branchez et redémarrez.</p> <p>Si le robot ne redémarre pas après l'application de la procédure susmentionnée, contactez le service " Après-vente " pour plus de conseils.</p>
<p>Le témoin lumineux " robot pâtissier prêt " est éteint lorsque l'appareil est branché.</p>	<p>Le robot est demeuré branché plus de 30 minutes sans fonctionner et est dès lors passé en mode Pause.</p>	<p>Positionnez la commande de vitesse sur " min " (minimum), puis repassez sur " O " (arrêt) pour réinitialiser l'appareil.</p>
<b>Fonction de balance</b>		
<p>L'affichage indique [- - -] en permanence.</p>	<p>L'écran se fige durant le fonctionnement.</p> <p>Écran montrant un résultat négatif, car l'affichage n'a pas été mis à zéro et que les ingrédients ou le bol ont été retirés.</p> <p>La quantité d'ingrédients pesés est trop faible.</p>	<p>Fonctionnement normal.</p> <p>Remettez l'écran à zéro, ajoutez les ingrédients manquant ou réinstallez le bol.</p> <p>Utilisez des cuillères à café et à soupe pour peser les petites quantités.</p>
<p>Le poids indiqué a été modifié.</p>	<p>Le bloc d'alimentation a été déplacé pendant le fonctionnement.</p>	<p>Placez toujours le robot pâtissier multifonction sur une surface plane et sèche avant le pesage.</p> <p>Ne déplacez pas le robot pâtissier multifonction pendant le fonctionnement de la fonction de pesage.</p> <p>Réinitialisez l'affichage avant de peser des ingrédients supplémentaires.</p>

## Guide de dépannage (suite)

<b>Problème</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
Écran éteint	Robot pâtissier multifonction débranché. L'écran s'éteint automatiquement après 5 minutes si le résultat du pesage n'a pas changé.	Branchez l'appareil. Appuyez sur le bouton ON/ ZERO une seule fois pour éclairer l'écran de nouveau.
Affichage en cours [0 - Ld]	Fonction de pesage surchargée Force excessive appliquée au robot pâtissier multifonction.	Ne dépassez pas la capacité de pesage maximum de 6 kg. Ne pas soumettre le Robot pâtissier multifonction à une force excessive, car cela peut endommager le capteur de la balance.