

KENWOOD

TYPE: KHC30

- 3. Instructions
- 3. Istruzioni
- 3. Instrucciones
- 3. Bedienungsanleitungen
- 3. Gebruiksaanwijzing
- 3. Instrukcja obsługi
- 3. Instruções



English	2 - 18
Nederlands	19 - 35
Français	36 - 52
Deutsch	53 - 70
Italiano	71 - 87
Português	88 - 104
Español	105 - 121
Català	122 - 138
Dansk	139 - 155
Svenska	156 - 172
Norsk	173 - 189
Suomi	190 - 206
Türkçe	207 - 223
Česky	224 - 240
Magyar	241 - 257
Polski	258 - 274
Ελληνικά	275 - 292
Русский	293 - 310
Қазақша	311 - 328
Slovenčina	329 - 344
Українська	345 - 361
Slovenščina	362 - 378
Hrvatski	379 - 395
Română	396 - 412
Български	413 - 429
عربي	٤٤٥ - ٤٣٠

English

- Important Safety Information 3-4
- Plug and Fuse Information 4
- Care and Cleaning 5-6
- Parts List 7-8
- To Use Your Stand Mixer 9-14
 - Usage Diagrams and Usage Instructions 9-11
 - Usage Chart 12-13
 - Recipes 14
- To Fit and Use Your Splashguard 15-16
 - Usage Diagrams and Usage Instructions 15-16
- Cord Storage 16
- Service and Customer Care 17
- Troubleshooting Guide 18

Important Safety Information

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Before using for the first time, remove all packaging and any labels. (All labels on the base of the machine should not be removed.) Wash the parts, see: Care and Cleaning.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- Turn the speed control to 'O' (OFF) position and unplug:
 - before fitting or removing outlet covers/tools/attachments;
 - after and when not in use;
 - before cleaning.
- **Do not** operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.

Function/Attachment	Maximum OperationTime	Rest Period Between Operations
Dough Tool	15 mins	Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes

- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments. Never put your hand/fingers in the hinge mechanism.
- **Always** keep body parts, hair and jewellery and loose clothing away from moving parts and fitted attachments.
- **Never** leave the Stand Mixer unattended when it is operating.
- **Never** use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care' section.
- **Never** let the cord hang down where a child could grab it.
- **Never** let the power unit, cord or plug get wet.
- **Ensure** that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using the drive outlets.
- **Ensure** that the bowl is always fitted when operating the appliance when using a bowl tool.
- **Do not** use more than one outlet (Bowl Tool Socket or High Speed Outlet) at a time.
- **Never** use an unauthorised attachment.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
- **Never** exceed the maximum quantities and speeds stated in the Recommended Usage Chart.
- Take care when lifting this appliance. Ensure the head is correctly latched in the down position and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- When moving the appliance always pick up by the base and mixer head.
- **Do not** move or adjust the mixer head with an attachment fitted as the Kitchen Machine could become unstable.

- **Do not** operate your appliance near the edge or overhanging the work surface or apply force to an attachment when fitted, as this may cause the unit to become unstable and tip over, which may result in injury.
- The short power-supply cord is used to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used:
 - 1 The marked electrical rating of the extension cord should be at least the same as or greater than the electrical rating of the appliance.
 - 2 The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
 3. The extension cord should be an earthed-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Power Consumption

- With speed control in "O" position - Automatic switching to OFF Mode: Not applicable.
- With the motor operating continuously - Automatic switching to OFF Mode: Approximately 30 minutes.
- OFF Mode Power: $\leq 0.3W$

Before Plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Care and Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.

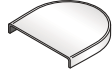
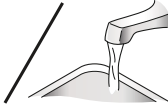
Power Unit

- Wipe with a damp cloth, then dry. (Including the feet on the underside of the machine)
- Never use abrasives or immerse in water.
- Ensure the feet on the base of the mixer are kept clean.

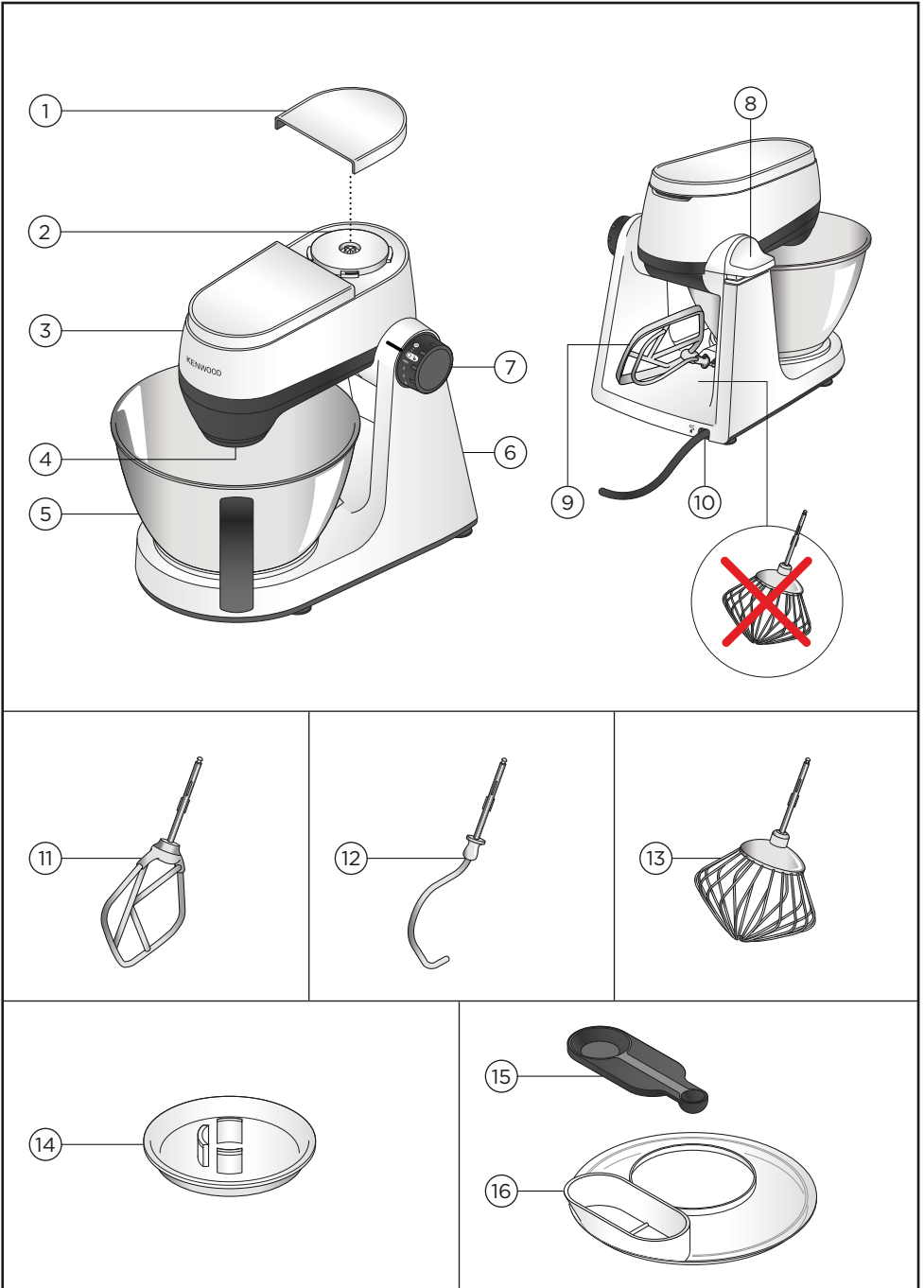
Bowl and Tools

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

N



Parts List



Key

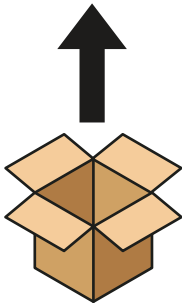
- ① High Speed Outlet Cover
- ② High Speed Outlet
- ③ Mixer head
- ④ Tool Socket
- ⑤ Bowl
- ⑥ Power unit
- ⑦ On/Off and speed control
- ⑧ Head release lever
- ⑨ Tool Storage
- ⑩ Cord Storage
- ⑪ Beater

- ⑫ Dough Hook
- ⑬ Whisk
- ⑭ Removable Tool Guard
- ⑮ Measuring Spoon
- ⑯ Splashguard

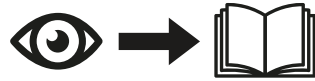
Optional Attachments

For more information on how to order optional attachments/attachment instruction manuals not include in your pack visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your country.

A

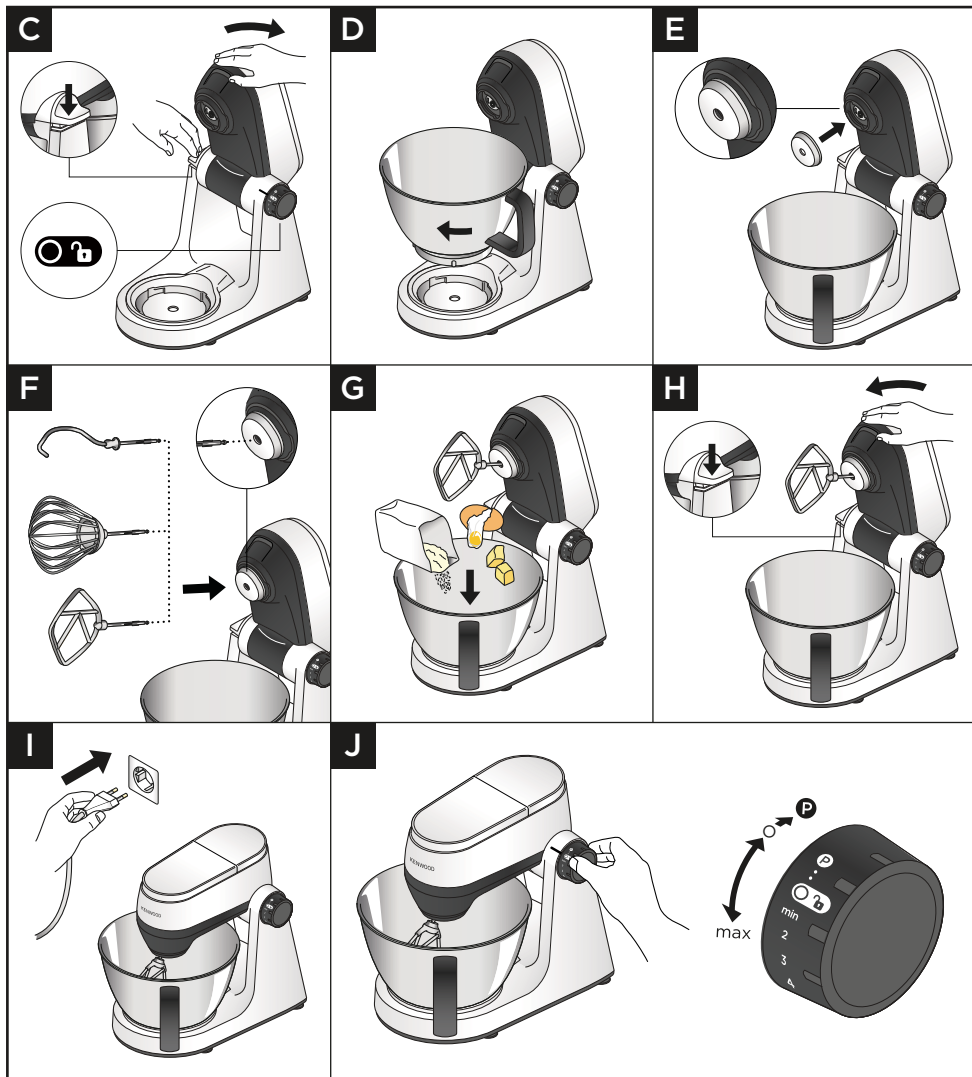


B



To Use Your Stand Mixer

Usage Diagrams and Usage Instructions



IMPORTANT

- **Ensure** that the speed control is in the "O" Off position before changing the position of the mixer head.
- **Never** block the ventilation outlet during operation, Beware of hot air from the ventilation outlet during operation.
- If using the splashguard, this must be fitted before inserting the tool guard and tool.
- **Ensure** that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using other outlets.
- **Do not** use the whisk for heavy mixtures (all in one cakes and creaming fat & sugar) as you could damage it.
- **Never** exceed the maximum capacities and speeds stated - you may overload the machine.
- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- **Ensure** the feet and work surface are clean and dry before using the product.
- If the mixer head is raised during operation, the machine will continue to operate. **Always** switch off before raising the head.
- The machine will not operate unless all the outlet covers are correctly fitted.
- If you hear the machine labouring either switch off and remove some of the mixture or increase the speed.
- Your mixer has been fitted with a 'soft start' feature to minimise spillage. However if the machine is switched on with a heavy mixture in the bowl such as bread dough, you may notice that the mixer takes a few seconds to reach the selected speed.
- **Always** remove attachments fitted to the outlets before raising the mixer head.
- To prevent food ingress, ensure that the tool guard is fitted to the tool socket before inserting a tool.

K-Beater

- Not suitable for processing pasta dough.

Dough Tool

- To prevent food ingress - always ensure the Guard is fitted to the tool socket before inserting the dough tool.
- Some movement of the mixer head is normal when mixing heavy loads such as bread dough.
- Pasta Dough - Flour varieties can vary, add additional water 1 tbsp at a time if necessary to achieve a smooth pasta dough.

- 1 Press down the head release lever and gently raise the mixer head.
- 2 Fit the bowl, turn clockwise to lock.
- 3 Fit the tool guard onto the tool socket.
- 4 Push the selected tool into the socket - you will hear a 'click' when fitted securely.
- 5 Add the relevant ingredients to the bowl to be mixed.
- 6 Press down the head release lever and lower the head gently down.
- 7 Plug into the power supply.
- 8 Turn the speed control to the desired setting. Use pulse (P) for short bursts of speed.
- 9 After processing turn the speed control to 'O' and unplug from the power supply. Raise the mixer head and whilst holding it steady, pull the tool from the outlet.

Hints and Tips

- To fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.
- To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.
- Use the splashguard when processing large quantities (including dough) to avoid spraying of ingredients.

Hints and Tips - Whisk

- Best results achieved when eggs are at room temperature.
- Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl.
- Mayonnaise - for best results scrape down the bowl after the addition of the oil and run for a further 10 secs at max speed.
- Batter Mixes - add the flour to the bowl first, then liquid and mix on minimum speed to incorporate the ingredients.

Hints and Tips - K-Beater

- For best results, always use room temperature butter and margarine when making cakes.

















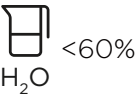



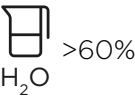


Hints and Tips - Dough Tool

- The ingredients mix best if you put liquid in first.
- At intervals stop the machine and scrape the mixture off the dough hook.
- Flour - Different batches of flour vary in the amount of liquid required. The stickiness of the dough has a direct effect on the load on the machine. Keep the machine under observation whilst the dough is mixing.















Electronic Speed Sensor Control

Your mixer is fitted with an electronic speed sensor control that is designed to maintain the speed under different load conditions, such as when kneading bread dough or when eggs are added to a cake mix. You may therefore hear some variation in speed during the operation as the mixer adjusts to the load and speed selected - this is normal.

Usage Chart

K					 (Mins)
		Min	Max		
		600 g	1.3 kg	Min ↓ Max	8-9
		600 g	2 kg	Min ↓ Max	60 secs
		400 g	750 g	Min ↓ Max	60 secs ↓ 10 mins
					 (Mins)
		Min	Max		
		435 g  (200 g)	1.75 kg  (800 g)	Min ↓ 3	60 secs ↓ 5-14 mins
		300 g	1 kg	Min ↓ 2	5
	 	320 g  (200 g)	1.6 kg  (1 kg)	Min ↓ 3	60 secs ↓ 5-14 mins
	 	350 g  (200 g)	1.4 kg  (800 g)	Min ↓ 3	60 secs ↓ 5-14 mins

Usage Chart

K					 (Mins)
		Min	Max		
		 x 3	 x 8	Min ↓ Max	1½-3
	 4-8°C 	125 ml	600 ml	Min ↓ Max	2-4
		 x 3	 x 6	Min ↓ Max	1-2
	 	0.25 L	1 L	Min ↓ Max	10 secs ↓ 45-50 mins

Recipes

White Bread Dough

500 g Flour
5 g Salt
8 g Fast Action Dried Yeast
280 ml Water
7 g Lard or Butter

- 1 Fit the bowl to the Stand Mixer.
- 2 Pour the water into the bowl, followed by the remaining ingredients.
- 3 Mix on minimum speed for 45-60 seconds or until a dough is formed.
- 4 Knead on speed 3 for 5-7 minutes.
- 5 Place the dough into one 2lb (900 g) loaf tin or shape into rolls and place onto a greased baking tray.
- 6 Cover with a tea towel and leave the dough to rise in a warm place for 45-60 minutes until doubled in size.
- 7 Bake at 200°C for 40 minutes or 15-20 minutes for rolls.

Pizza Dough

500g Flour
30g Olive Oil
7g Salt
7g Yeast
300ml Water

- 1 Fit the bowl to the stand mixer.
- 2 Add all of the ingredients.
- 3 Fit the dough hook and lower the head.
- 4 Mix on minimum speed for 45-60 seconds until a dough is formed.
- 5 Knead on speed 3 for 5-7 minutes.
- 6 Shape the dough into a ball on a floured work surface.
- 7 Cover the dough with a damp tea towel and leave to rest for 30-40 minutes in a warm place.
- 8 Divide into 2 and roll out into two 15cm pizza bases.
- 9 Transfer to a semolina covered baking tray. Garnish/top your pizza and bake for 10-15 minutes at 240°C.

Spicy Honey & Nut Marinade

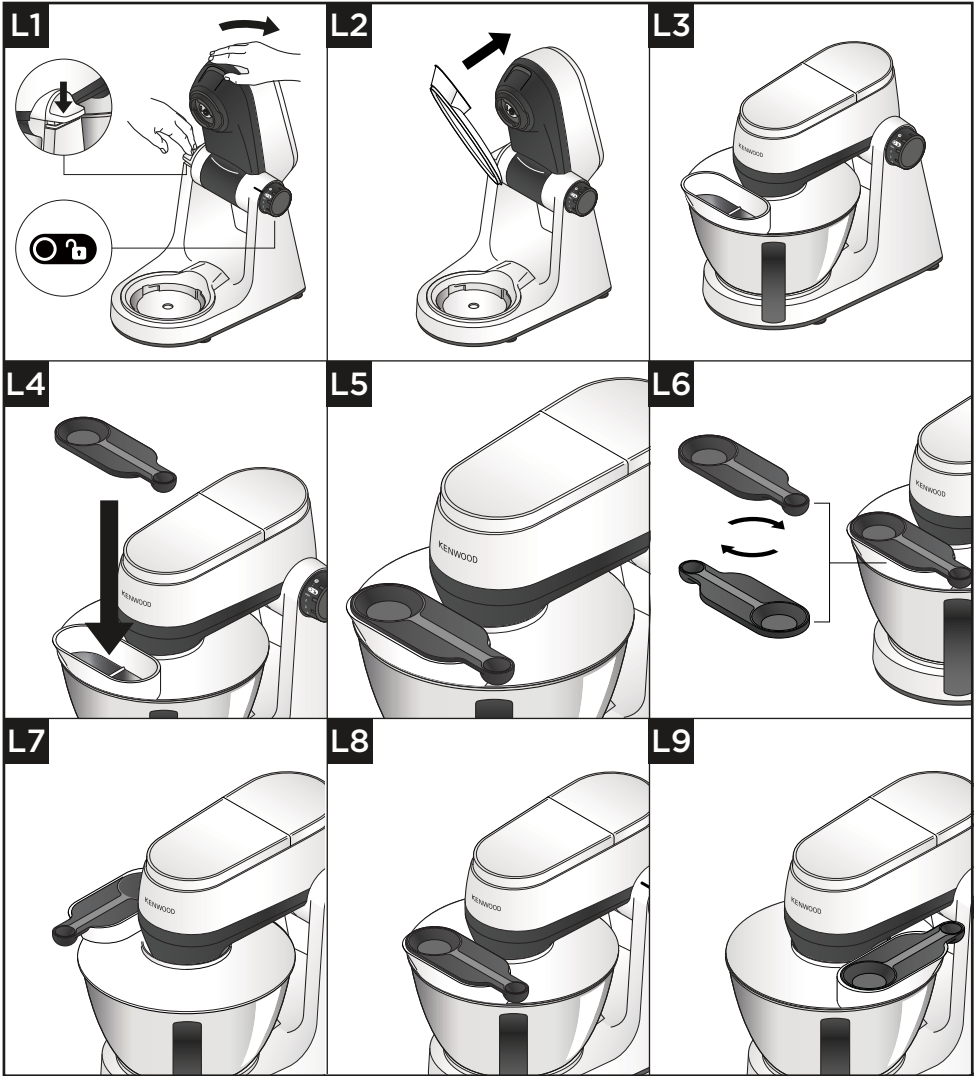
250 g Honey (room temp)
40 g Crunchy peanut butter
1 Small Chilli

- 1 Place all ingredients into the mini chopper/mill.
- 2 Fit the attachment to the Stand mixer.
- 3 Switch to pulse for 10 seconds.
- 4 Use as required.

Note: Mini chopper/mill attachment available to purchase separately.

To Fit and Use Your Splashguard

Usage Diagrams and Usage Instructions

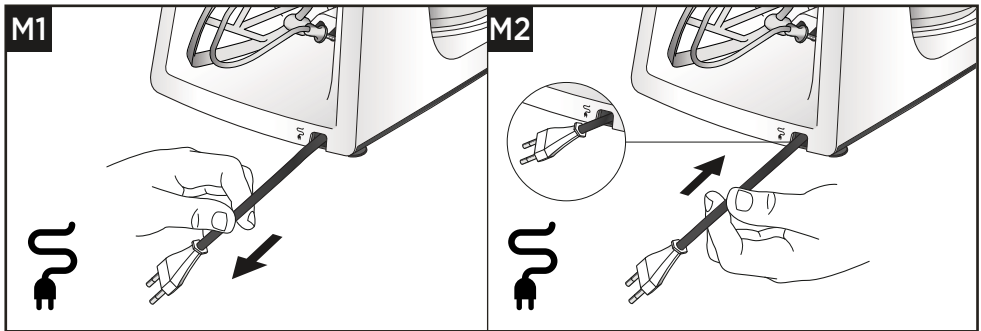


Important

- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the chute of the splashguard.
- You do not need to remove the splashguard to change tools.

- 1 Raise the mixer head until it locks.
 - 2 Fit the bowl onto the base.
 - 3 Push the splashguard onto the underside of the mixer head until it clips in securely. The chute section should be positioned as shown.
 - 4 Insert required tool.
 - 5 Lower the mixer head.
- Note: once the splashguard has been fitted it can be rotated 90 degrees to the left or right, depending on what position the mixer is used in.
- 6 To remove the splashguard, raise the mixer head until it locks, then pull down on the splashguard.
 - 7 The measuring spoon can additionally be used as a cover to the feed chute. To secure, lower the measuring spoon onto the feed chute and push into place.
- Note: the measuring spoon will fit into the feed chute in either direction.

Cord Storage



Service and Customer Care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
Appliance stopped during operation.	No Power.	Check appliance is plugged in.
	Machine overloaded/ maximum capacities exceeded, 30 mins continuous operation exceeded.	Turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The appliance should resume operating straight away. If the machine fails to start, return the speed control to "O" and unplug and wait for 30 minutes before re-starting. Check maximum capacities in the 'Recommended Usage Chart'.
	Outlet covers not fitted or unlocked.	Check that the outlet cover/s are fitted correctly.
High speed attachments not operating.	Attachment not fitted and locked on correctly.	Check attachment locked on correctly.
Movement on the worksurface.	Feet on the underside of the unit are wet or dirty.	Regularly check the feet are clean and dry.
Unable to lift the mixer head.	Speed control dial is set to ON.	Set dial to "O"
Unable to rotate the speed control dial.	Mixer head is not locked into position.	Check mixer head is locked fully in either the UP or DOWN position.

Problemen Oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Machine stopt tijdens werking.	Geen stroom.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
	Machine overbelast/ maximale capaciteit is overschreden, 30 minuten continu bedrijf is overschreden.	Zet de snelheidsregeling uit, wacht enkele seconden en kies dan weer de gewenste snelheid. De machine start dan onmiddellijk weer. Als de machine niet start, zet de snelheidsregelaar dan weer op "O", haal de stekker uit het stopcontact en wacht 30 minuten alvorens de machine opnieuw te starten. Controleer maximumcapaciteit in de tabel voor aanbevolen gebruik.
	Contactdeksel is niet aangebracht of niet vergrendeld.	Controleer dat contactdeksel(s) correct geplaatst zijn.
Snelle hulpstukken werken niet.	Hulpstuk niet correct geplaatst of niet vergrendeld.	Controleer dat hulpstuk correct is vergrendeld.
Beweging van het werkoppervlak.	Pootjes aan de onderzijde van de machine zijn nat of vuil.	Controleer regelmatig of de pootjes schoon en droog zijn.
Kan de mengkop niet omhoog krijgen.	Snelheidsregelaar staat op ON (aan).	Zet hem op "O".
Kan de snelheidsregelaar niet draaien.	Mengkop is niet vergrendeld.	Controleer dat de mengkop helemaal OMHOOG of OMLAAG staat.

Français

- Informations importantes en matière de sécurité 37-38
- Avant de brancher l'appareil 39
- Nettoyage et entretien 39-40
- Liste des éléments 41-42
- Utilisation de votre robot pâtissier multifonction 43-48
 - Diagrammes et instructions d'utilisation 43-45
 - Tableau d'utilisation 46-47
 - Recettes 48
- Installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussures 49-50
 - Diagrammes et instructions d'utilisation 49-50
- Stockage du cordon 50
- Service après-vente 51
- Guide de dépannage 52

Informations importantes en matière de sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et toutes les étiquettes. (L'étiquette signalétique située sur la base de la machine ne doit pas être enlevée). Lavez les pièces, voir : Nettoyage et entretien.
- 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 le sélecteur de vitesse sur la position « O » (Arrêt) et débranchez l'appareil :
 - avant d'installer ou de retirer le cache-sortie/l'ustensile/l'accessoire ;
 - après utilisation ou lorsqu'il n'est pas utilisé ;
 - avant toute opération de nettoyage.
- **N'utilisez pas** votre appareil pendant plus de temps que celui spécifié ci-dessous sans période d'arrêt. Si vous l'utilisez pendant de plus longues périodes, vous risquez d'endommager l'appareil.

Fonction/accessoire	Temps d'utilisation maximal	Temps d'arrêt entre les utilisations
Pétrin	15 minutes	Débranchez l'appareil et laissez refroidir pendant 15 minutes

- N'approchez jamais vos doigts des éléments ou des accessoires mobiles. Ne mettez jamais vos doigts ou la main dans la charnière de l'appareil.
- Éloignez **toujours** les parties de votre corps, vos cheveux, bijoux et vêtements amples des pièces mobiles et des accessoires installés.
- **Ne laissez jamais** le robot pâtissier multifonction sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez **jamais** un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'Service après-vente'.
- **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.
- **Veillez** à ce que qu'aucun accessoire de bol ne soit installé ni présent dans le bol lors de l'utilisation des sorties à entraînement.
- **Vérifiez** que le bol est toujours en place lorsque vous utilisez l'appareil avec un accessoire pour bol.
- **N'utilisez pas** plus d'une sortie (Prise pour accessoire du bol et sortie vitesse rapide) à la fois.
- **N'utilisez jamais** un accessoire non autorisé.
- Lors de l'utilisation d'un accessoire, toujours lire et respecter les consignes de sécurité qui l'accompagnent.
- Faites toujours attention lorsque vous retirez les accessoires du bol après une utilisation prolongée car ils peuvent devenir chauds.

- Ne dépassez jamais les quantités et les vitesses maximales indiquées dans le tableau des recommandations d'utilisation.
- Faites attention lorsque vous soulevez l'appareil. Vérifiez que la tête est bien enclenchée en position basse et que le bol, les accessoires, les cache-sorties et le cordon d'alimentation soient bien fixés avant de soulever l'appareil.
- Lorsque vous déplacez l'appareil, prenez-le toujours par le socle et la tête du robot.
- **Veillez** à ne pas ni ajuster la tête du robot lorsqu'un accessoire est installé car le Robot pâtissier multifonction pourrait devenir instable.
- **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.
 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.
- 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.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec 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.
- 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.

Consommation électrique

- Avec le régulateur de vitesse en position "O" • Commutation automatique en mode arrêt (OFF) : Sans objet.
- Avec un fonctionnement en continu du moteur - Commutation automatique en mode arrêt (OFF) : Environ 30 minutes.
- Consommation en mode arrêt (OFF) : $\leq 0,3$ W.

Avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que l'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.

Nettoyage et entretien

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour faciliter le nettoyage, lavez toujours les pièces immédiatement après leur utilisation.

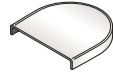
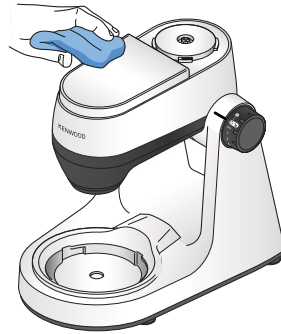
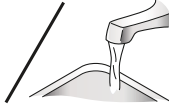
Bloc moteur

- Essayez avec un chiffon humide, puis séchez (y compris les pieds situés sous la machine).
- N'utilisez jamais de produits abrasifs et n'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- Veillez à ce que les pieds sur le socle du robot soient toujours propres.

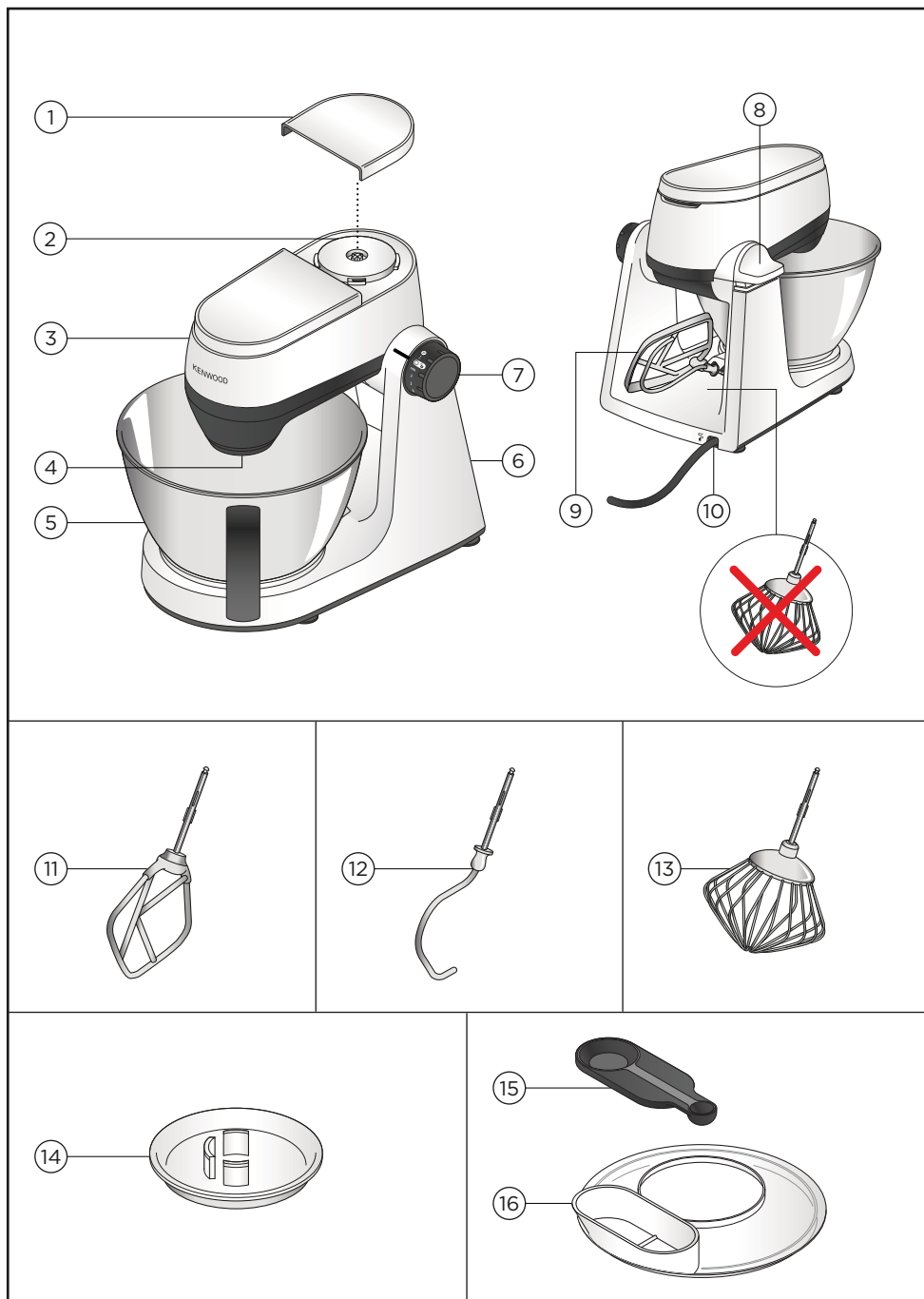
Bol et accessoires

- 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).

Z



Liste des éléments

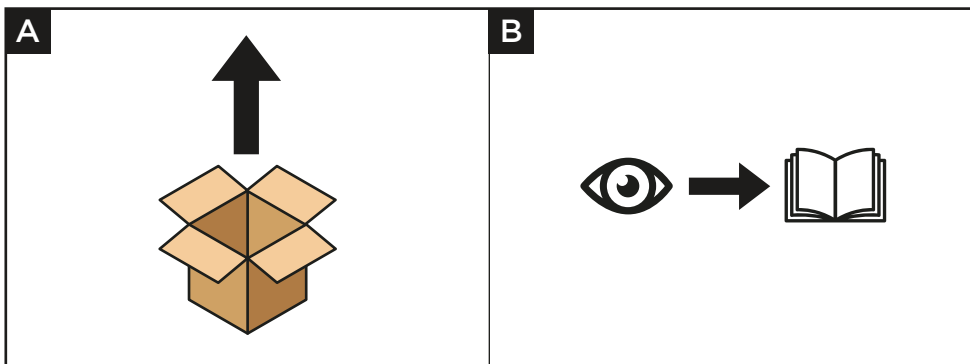


Légende

- ① Cache-sortie vitesse élevée
- ② Sortie vitesse élevée
- ③ Tête du batteur
- ④ Douille pour accessoires
- ⑤ Bol
- ⑥ Bloc moteur
- ⑦ Bouton marche/arrêt (on/off) et sélecteur de vitesse
- ⑧ Manette de déblocage de la tête
- ⑨ Rangement des accessoires
- ⑩ Rangement du cordon
- ⑪ Batteur
- ⑫ Crochet à pétrir
- ⑬ Fouet
- ⑭ Protection amovible des accessoires
- ⑮ Cuillère à mesurer
- ⑯ Couvercle anti-éclaboussures

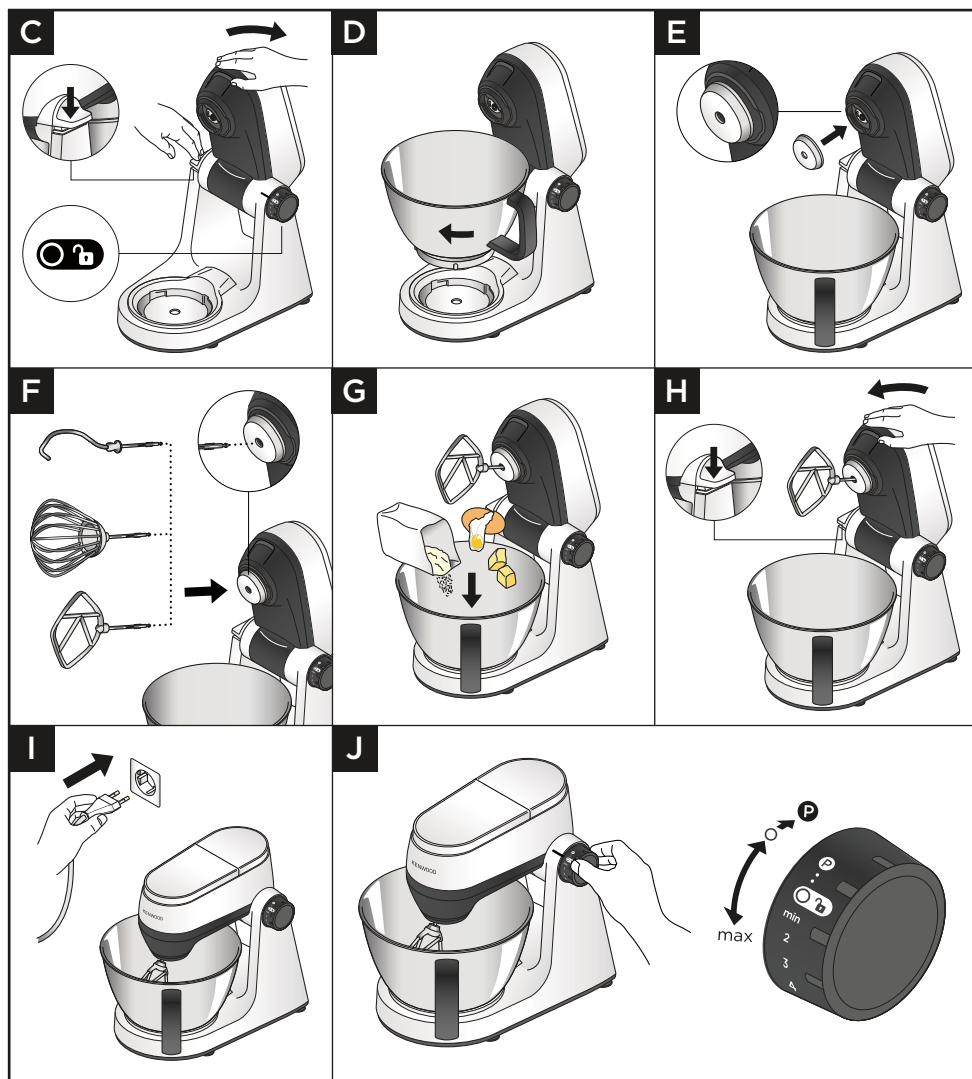
Accessoires en option

Pour en savoir plus sur la manière de commander des accessoires supplémentaires ou manuels d'utilisation pour accessoires non déjà fournis, consultez le site www.kenwoodworld.com ou le site web propre à votre pays.



Utilisation de votre robot pâtissier multifonction

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

- Veillez à ce que le régulateur de vitesse soit en position "O" Off avant de changer la position de la tête du robot.
- Ne bloquez jamais l'évent pendant le fonctionnement, et faites attention à l'air chaud qui en sort pendant le fonctionnement.
- Si vous utilisez le couvercle anti-éclaboussures, vous devez le mettre en place avant d'insérer le protège-outil et l'outil.
- **Veillez** à ce qu'aucun outil ne soit installé ou stocké dans le bol lorsque vous utilisez d'autres sorties.
- **N'utilisez pas** le fouet pour des mélanges lourds (par exemple, pour des gâteaux tout-en-un ou pour crémier de la graisse et du sucre), vous risqueriez de l'endommager.
- Ne dépassez **jamais** les capacités maximales indiquées (risque de surcharge).
- 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.
- **Vérifiez** que les pieds et la surface de travail sont propres et secs avant d'utiliser l'appareil.
- Si la tête du batteur est relevée pendant le fonctionnement, la machine continuera à fonctionner. **Éteignez toujours** avant de lever la tête.
- L'appareil ne fonctionnera pas si tous les couvercles des sorties ne sont pas correctement mis en place.
- Si vous entendez que la machine peine à tourner, arrêtez-la et retirez une partie du mélange ou augmentez la vitesse.
- Votre appareil a été équipé d'une fonction « démarrage lent » pour minimiser les éclaboussures. Toutefois, si l'appareil est allumé lorsqu'un mélange épais (comme de la pâte à pain) se trouve dans le bol, il se peut que cela prenne quelques secondes pour atteindre la vitesse sélectionnée.
- Retirez **toujours** les accessoires fixés sur les sorties avant de relever la tête du batteur.
- Pour éviter la pénétration d'aliments, vérifiez que protège-outil est monté sur le socle avant d'installer l'accessoire.

Batteur-K

- Ne convient pas à la préparation de pâtes.

Pétrin

- Pour éviter la pénétration d'aliments : vérifiez toujours que le protège-outil est monté sur le socle avant d'installer le crochet à pétrir.
- Il est normal que la tête du batteur bouge avec des mélanges lourds tels que la pâte à pain.
- Préparation pour pâtes - Les variétés de farine peuvent varier, ajoutez de l'eau 1 cuillère à soupe à la fois si nécessaire pour obtenir une préparation pour pâtes lisse.

- 1 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et levez la tête du batteur doucement.
- 2 Installez le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.
- 3 Montez le protège-outil sur le socle à accessoire.
- 4 Poussez l'accessoire sélectionné dans la prise - vous entendrez un "clic" lorsqu'il est bien fixé.

- 6 Ajoutez les ingrédients à mixer dans le bol.
- 6 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et abaissez la tête doucement.
- 7 Branchez sur le secteur.
- 8 Zet de snelheidsregeling op de gewenste snelheid of gebruik de pulseerknop (P) voor korte stroomstoten.
- 9 Une fois le mixage terminé, mettez le sélecteur de vitesse sur « O » (arrêt) et débranchez l'appareil du secteur. Levez la tête du batteur et, tout en tenant l'appareil fermement, retirez l'accessoire de la sortie.

Conseils et astuces

- Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule.
- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.
- Utilisez le couvercle anti-éclaboussures lorsque vous préparez de grandes quantités (y compris de la pâte) afin d'éviter toute pulvérisation des ingrédients.

Conseils et astuces - Fouet

- Utilisez des œufs à température ambiante.
- Avant de monter des blancs en neige, vérifiez qu'il n'y a pas de matière grasse ou de jaune d'œuf sur le fouet ou dans le bol.
- Mayonnaise : raclez le bol après avoir ajouté l'huile, puis mixez de nouveau pendant 10 secondes supplémentaires à vitesse élevée.
- Pâtes à frire : versez la farine en premier dans le bol, puis le liquide, et mixez sur la vitesse minimum pour bien incorporer les ingrédients.

Conseils et astuces - Batteur-K

- Pour de meilleurs résultats, utilisez toujours du beurre et de la margarine à température ambiante lorsque vous préparez des gâteaux.

Conseils et astuces - Pétrin

- Les ingrédients se mélangeront mieux si vous versez les liquides en premier.
- Arrêtez régulièrement l'appareil et raclez le pétrin.
- Farine - Différentes farines exigent des quantités de liquide considérablement différentes. La viscosité de la pâte peut avoir un effet important sur la charge imposée à la machine. Il est conseillé d'observer l'appareil pendant le mélange de la pâte.

Elektronische snelheidsregelingsensor

Deze machine is uitgerust met een elektronische snelheidsregelingsensor die speciaal werd ontworpen om een constante snelheid bij verschillende belastingen te handhaven, zoals bij het kneden van brooddeeg of wanneer eieren aan een cakemix worden toegevoegd. Daarom is het mogelijk dat u tijdens de werking snelheidsvariaties hoort, aangezien de mixer de snelheid automatisch aan de belasting en aan de gekozen snelheid aanpast: dit is normaal.

Tableau d'utilisation






































K					 (Mins)
		Min	Max		
		600 g	1,3 kg	Min ↓ Max	8-9
		600 g	2 kg	Min ↓ Max	60 secs
		400 g	750 g	Min ↓ Max	60 secs ↓ 10 mins
K					 (Mins)
		Min	Max		
		435 g  (200 g)	1,75 kg  (800 g)	Min ↓ 3	60 secs ↓ 5-14 mins
		300 g	1 kg	Min ↓ 2	5
	  <60% H ₂ O	320 g  (200 g)	1,6 kg  (1 kg)	Min ↓ 3	60 secs ↓ 5-14 mins
	  >60% H ₂ O	350 g  (200 g)	1,4 kg  (800 g)	Min ↓ 3	60 secs ↓ 5-14 mins

Tableau d'utilisation

K					 (Mins)
		Min	Max		
		 x 3	 x 8	Min ↓ Max	1½-3
	 4-8°C 	125 ml	600 ml	Min ↓ Max	2-4
		 x 3	 x 6	Min ↓ Max	1-2
	 	0,25 L	1 l	Min ↓ Max	10 secs ↓ 45-50 mins

Recettes

Pâte à pain blanc

500 g de farine
5 g de sel
8 g de levure de boulangerie à action rapide
280 ml d'eau
7 g de saindoux ou de beurre

- 1 Installez le bol du robot pâtissier multifonction.
- 2 Versez l'eau dans le bol, puis le reste des ingrédients. Installez le pétrin et abaissez la tête du robot.
- 3 Mélangez à la vitesse 1 pendant 45 à 60 secondes ou jusqu'à ce qu'une pâte se forme.
- 4 Pétrissez à la vitesse 3 pendant 5 à 7 minutes.
- 5 Placez la pâte dans deux moules à pain de 900 g ou formez des petits pains et placez-les sur une plaque de cuisson graissée.
- 6 Couvrez avec un torchon et laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant 45 à 60 minutes jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- 7 Faites cuire au four à 200°C pendant 40 minutes ou 15 à 20 minutes pour les petits pains.

Pâte à pizza

500 g de farine
30 g d'huile d'olive
7 g sel
7 g levure
300 ml d'eau

- 1 Installez le bol du robot patissier multifonction.
- 2 Ajoutez tous les ingrédients.
- 3 Fixez le crochet du pétrin et abaissez la tête.
- 4 Mélangez à la vitesse 1 pendant 45 à 60 secondes ou jusqu'à ce qu'une pâte se forme.
- 5 Pétrissez à la vitesse 3 pendant 5-7 minutes.
- 6 Façonnez la pâte en boule sur un plan de travail fariné.
- 7 Couvrez avec torchon et laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- 8 Divisez en deux et étalez en deux bases de pizza de 15 cm.
- 9 Transférez sur une plaque à pâtisserie recouverte de semoule. Garnissez votre pizza et mettez-la au four pendant 10 à 15 minutes à 240°C.

Marinade épicée au miel et aux fruits à coque

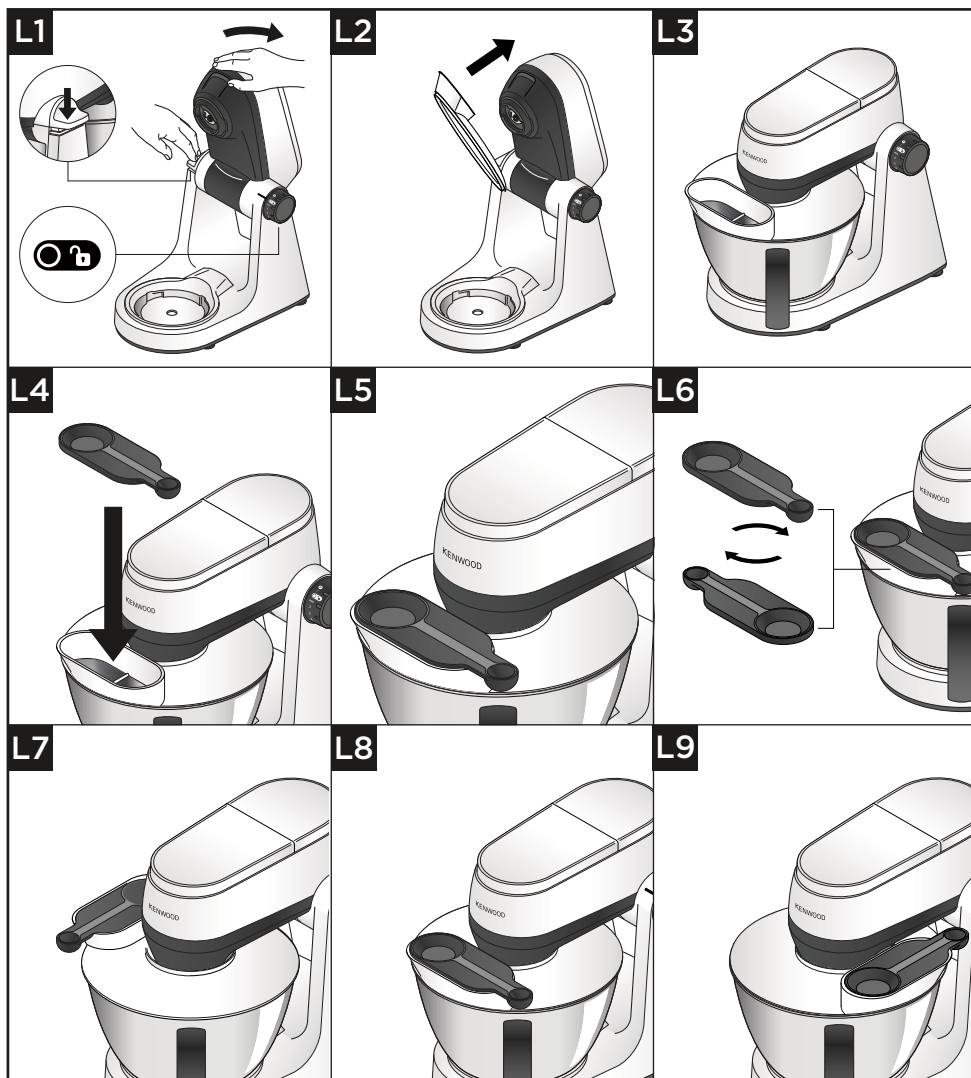
250 g de miel (temp. ambiante)
40 g de beurre de cacahuète avec morceaux
1 petit piment

- 1 Placez tous les ingrédients dans le mini-hachoir/moulin.
- 2 Installez l'accessoire sur le robot pâtissier multifonction .
- 3 Appuyez sur le bouton de commande pour une impulsion pendant 10 secondes.
- 4 Utilisez selon les besoins.

(Remarque : le mini-hachoir/moulin peut être acheté séparément)

Installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussures

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

- Pendant le mélange, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la goulotte du couvercle anti-éclaboussures.
- Il n'est pas nécessaire de retirer le couvercle anti-éclaboussures pour changer d'accessoires.

- 1 Soulevez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
- 2 Placez le bol sur la base.
- 3 Poussez le couvercle anti-éclaboussures sur le dessous de la tête du robot jusqu'à ce qu'il soit complètement en place. La tranche de la goulotte doit être positionnée comme indiqué.
- 4 Insérez l'accessoire nécessaire.
- 5 Abaissez la tête du mélangeur.

Remarque : une fois le couvercle anti-éclaboussures monté, il peut être tourné de 90 degrés vers la gauche ou la droite, selon la position dans laquelle le mélangeur est utilisé.

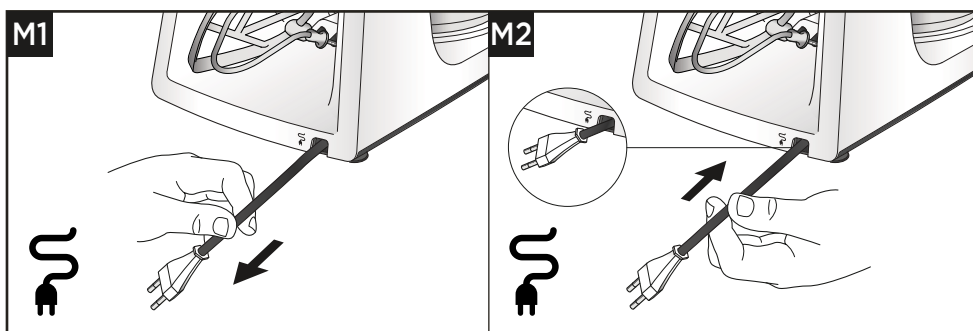
- 6 Pour retirer le couvercle anti-éclaboussures, soulevez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille, puis tirez le couvercle anti-éclaboussures vers le bas.

- 7 La cuillère à mesurer peut également servir de couvercle à la goulotte d'alimentation.

Pour fixer la cuillère à mesurer, abaissez-la sur la goulotte d'alimentation et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit en place.

Remarque : la cuillère à mesurer s'insère dans la goulotte d'alimentation dans les deux sens.

Stockage du cordon



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 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 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.