

KENWOOD

TYPE: KHC40

3/3 Instructions

3/3 Istruzioni

3/3 Instrucciones

3/3 Bedienungsanleitungen

3/3 Gebruiksaanwijzing

3/3 Instrukcja obsługi

3/3 Instruções



Onderhoud en klantenservice

- Als u problemen ondervindt met de werking van de machine, raadpleegt u de informatie onder 'Problemen oplossen' in deze handleiding of gaat u naar www.kenwoodworld.com.
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center bij u in de buurt gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de specifieke website in uw land.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

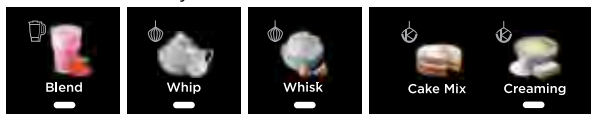


BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE JUISTE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR (AEEA)

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwijderd. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Français

- Informations importantes en matière de sécurité 80-82
- Avant de brancher l'appareil 83
- Nettoyage et entretien 83-84
- Liste des éléments 85-86
- Utilisation de vos préréglages réglables à durée ajustable 87-98



87-89

90-92

93-95

96-98

- Utilisation de vos préréglages détection automatique 99-101
- Utilisation du robot pâtissier multifonction sur socle - Fonctionnement manuel 102-107
 - Diagrammes et instructions d'utilisation 102-104
 - Tableau d'utilisation 105-106
 - Recettes 107
- Utilisation de l'accessoire blender 108-110
 - Diagrammes et instructions d'utilisation 108-109
 - Tableau d'utilisation 110
 - Recette 110
- Utilisation de votre robot pâtissier - Accessoires 111
 - Diagrammes et instructions d'utilisation 111
- Installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussures 112-113
 - Diagrammes et instructions d'utilisation 112-113
- Utilisation de la fonction de pesée 114-115
 - Diagrammes et instructions d'utilisation 114-115
- Réglage de l'outil - Fouet 115-116
 - Diagrammes et instructions d'utilisation 115-116
- Stockage du cordon 116
- Service après-vente 117
- Guide de dépannage 118

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.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le :
 - 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
Blender	60 secondes	

- Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames tranchantes, lorsque vous videz le récipient et pendant le nettoyage.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant installation et retrait des différentes pièces et pour le nettoyage.
- 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.
- **Avertissement** : La fonction de pesée ne doit pas être utilisée à des fins médicales.

Sécurité de l'accessoire blender

- **RISQUE DE BRÛLURE** : les liquides chauds peuvent être projeté hors de l'appareil en raison de la production soudaine de vapeur ; il convient d'attendre leur refroidissement à température ambiante avant de les placer dans le gobelet ou de les mixer.
- Ne mettez pas les mains dans le blender lorsqu'il est branché à l'alimentation électrique.
- L'appareil ne fonctionnera pas si les accessoires ne sont pas mis en place correctement.
- La transformation d'épices dures n'est pas recommandée car elles peuvent endommager les parties en plastique.
- En cas de vibrations excessives lors de l'utilisation d'un accessoire, réduisez la vitesse ou arrêtez l'appareil et retirez une partie de son contenu.
- Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors **endommagé** et pourrait provoquer des blessures.
- Ne montez jamais l'ensemble du bloc moteur sans avoir installé le gobelet/la bouteille du blender.
- Le carter de la base du gobelet est assemblé au moment de la fabrication. N'essayez jamais de le retirer.
- **AVERTISSEMENT** : n'utilisez le blender qu'avec le couvercle en place. Reportez-vous au manuel d'instructions et au guide de démarrage rapide pour plus de détails.
- Veillez à n'utiliser le gobelet qu'avec l'ensemble de lames fournies.
- **Ne faites jamais** tourner le blender à vide.
- Recettes de smoothie : ne jamais mélanger des ingrédients congelés ayant formé une masse solide pendant la congélation, veillez à les briser avant de les ajouter au gobelet.
- **Ne mixez jamais** des épices comme les clous de girofle ou les graines d'aneth ou de cumin, car elles peuvent endommager les pièces en plastique de l'appareil.
- **N'utilisez jamais** le blender pour y ranger quoi que ce soit. Laissez-le vide avant et après utilisation.
- **Ne mélangez jamais** plus que la quantité maximale indiquée sur la bouteille ; un peu pour les liquides mousseux tels que les milk-shakes.
- **Ne mixez jamais** des morceaux de fruits ou de légumes surgelés dont la taille est supérieure à des cubes de 3 cm x 3 cm.
- **Ne mettez jamais** la main dans le gobelet du blender lorsqu'il est placé sur le robot pâtissier multifonction. Si les aliments ont besoin d'être poussés vers le bas, utilisez un outil approprié tel qu'une spatule.

Consommation électrique

- Avec le régulateur de vitesse en position "O" • Commutation automatique en mode arrêt (OFF) : Sans objet.
- Si le moteur fonctionne en continu, l'appareil s'éteint pour protéger le moteur après environ 30 minutes. Après 20 minutes supplémentaires, le produit passe en mode d'arrêt.
- 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.
- Vérifiez que toutes les pièces sont parfaitement sèches avant de les utiliser.

Bloc moteur

- Essuyez 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).

Blender

- Détachez complètement l'accessoire avant de le nettoyer.
- Manipulez l'unité de lames avec précaution car elle est extrêmement tranchante.
- La lame doit être brossée et rincée à l'eau courante.



Liste des éléments



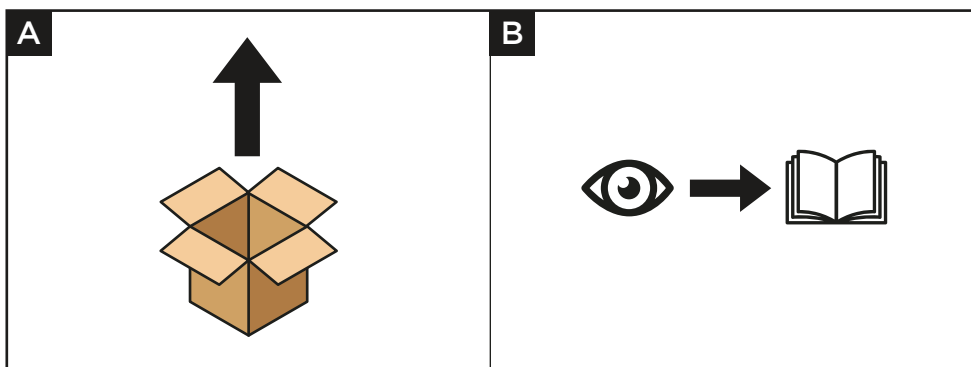
Légende

- ① Cache-sortie vitesse élevée
- ② Sortie vitesse élevée
- ③ Plateforme de pesée
- ④ Tête du batteur
- ⑤ Douille pour accessoires
- ⑥ Bol
- ⑦ Bouton marche/arrêt (on/off) et sélecteur de vitesse
- ⑧ Bloc moteur
- ⑨ Manette de déblocage de la tête
- ⑩ Rangement des accessoires
- ⑪ Rangement du cordon
- ⑫ Batteur souple
- ⑬ Crochet à prétrir
- ⑭ Fouet
- ⑮ Protection amovible des accessoires
- ⑯ Cuillère à mesurer
- ⑰ Couvercle anti-éclaboussures

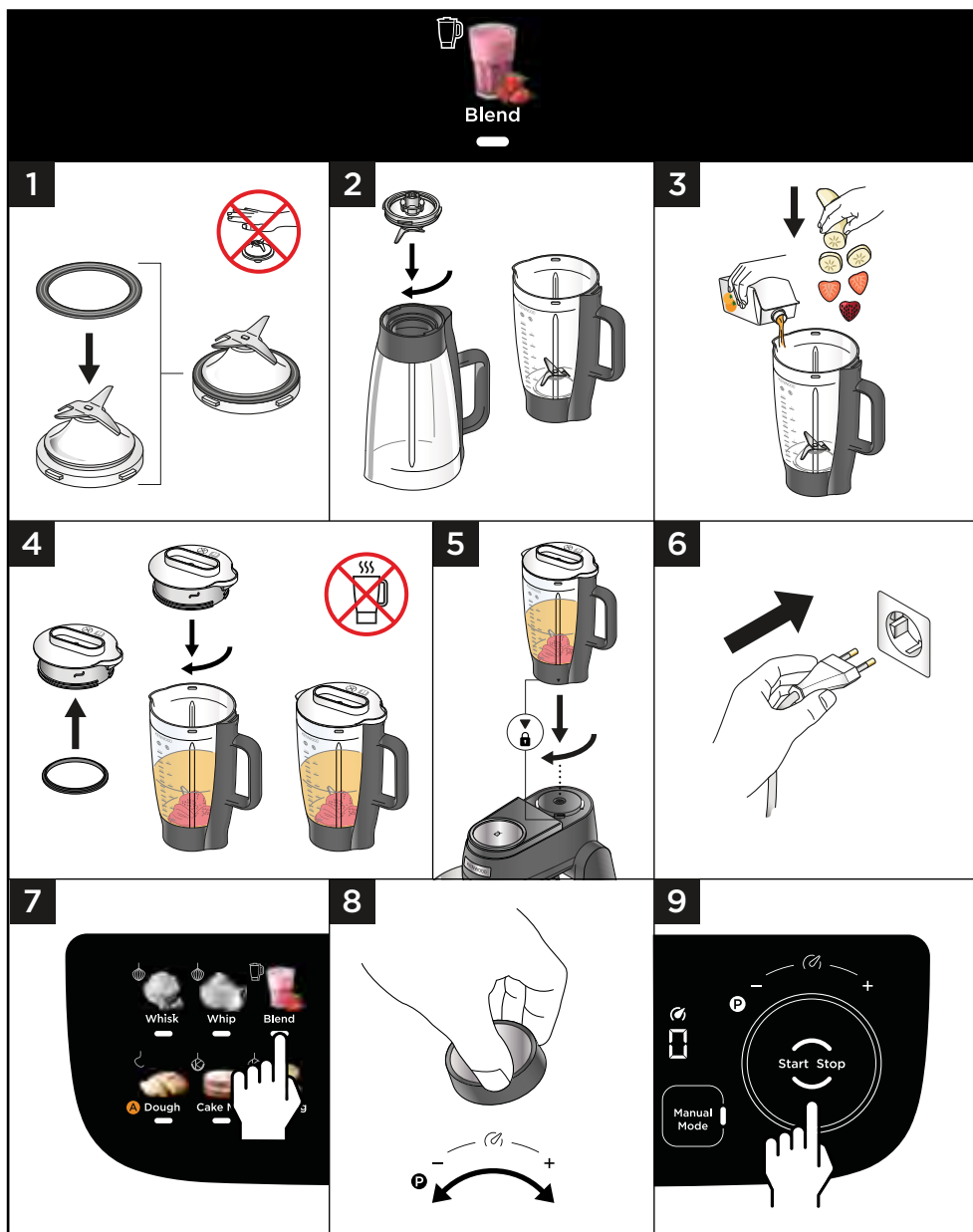
Accessoires en option

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.

- ⑱a Couvercle avec orifice d'écoulement du liquide
- ⑱b Joint de couvercle
- ⑱c Gobelet
- ⑱d Bague d'étanchéité de l'unité porte-lames
- ⑱e Unité porte-lames



Utilisation de vos préréglages réglables à durée ajustable



Informations importantes

- **Ne** mixez **pas** d'ingrédients chauds.
- Des fuites se produisent si la bague est endommagée ou mal installée.
- Ne mixez jamais des ingrédients congelés qui ont formé une masse solide.
- Ne mixez jamais de morceaux de fruits ou de légumes surgelés d'une taille supérieure à 3 cm x 3 cm.
- Laissez décongeler les fruits et légumes surgelés pendant 15 minutes avant de les transformer.
- Les mélanges épais peuvent nécessiter un raclage. Si le mélange est difficile à travailler, ajoutez du liquide.
- Répétez le pré-réglage pour obtenir la consistance souhaitée si nécessaire.
- La transformation des épices n'est pas recommandée car elles peuvent endommager les parties en plastique.
- La molette de réglage peut être utilisée pendant la deuxième phase de mixage continu du pré-réglage pour prolonger la durée requise.

- 1 Installez la bague d'étanchéité sur l'unité de lames, en veillant à ce que le joint soit correctement placé.
- 2 Tenez le dessous de l'ensemble des lames et insérez les lames dans le gobelet, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles soient bien fixées.
- 3 Mettez vos ingrédients dans le gobelet.
- 4 Placez le joint sur le couvercle du blender, en veillant à ce qu'il soit correctement positionné.
- 5 Placez le couvercle sur le gobelet et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Mettez en place le bouchon de remplissage.
- 6 Placez le blender sur la sortie vitesse rapide et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller solidement en place.
- 7 Branchez l'alimentation électrique.
- 8 Sélectionnez le pré-réglage de mixage Pour augmenter la durée, tournez la molette dans le sens des aiguilles d'une montre, pour la diminuer, tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 9 Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" pour démarrer le pré-réglage.
- 10 La minuterie commence à décompter jusqu'à zéro au fur et à mesure de l'exécution du pré-réglage. L'appareil s'arrête à la fin de la séquence du pré-réglage.
- 11 Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" pour mettre en pause le pré-réglage.
- 12 Pour arrêter et annuler l'exécution au cours d'un pré-réglage, appuyez sur la touche "Marche/Arrêt", puis appuyez sur un des boutons suivants :
 - N'importe quel autre bouton de pré-réglage
 - Bouton manuel
 - Bouton de tare
 - Bouton kg/lb

Conseils et astuces

- Utilisez ce pré-réglage pour mixer des boissons, des smoothies, des soupes et des sauces.
- Les mélanges épais peuvent nécessiter un raclage. Si le mélange est difficile à travailler, ajoutez du liquide.
- Répétez le pré-réglage pour obtenir la consistance souhaitée si nécessaire.

Tableau d'utilisation

		 Max	 (sec)
 Blend 		1,2 l	55 (30-85)
	  4-8°C	1,5 l	55 (30-85)



Informations importantes

- Si vous utilisez le couvercle anti-éclaboussures, vous devez le mettre en place avant d'insérer le protège-outil et l'outil.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez de la crème froide à 35 % de matière grasse.
- Si vous utilisez de la crème plus ou moins grasse ou des additifs, ajustez le temps pré-réglé à l'aide de la molette de réglage.
- La molette de réglage peut être utilisée en cours de travail pour prolonger la durée si nécessaire.

- 1 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et levez la tête du batteur doucement.
- 2 Installez le couvercle anti-éclaboussures (voir la section "Installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussures").
- 3 Installez le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.
- 4 Montez le protège-outil sur le socle à accessoire.
- 5 Poussez le fouet dans l'encoche correspondant à l'accessoire ; vous entendez un "clic" lorsqu'il est bien fixé.
- 6 Ajoutez la crème dans le bol.
- 7 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et abaissez la tête doucement.
- 8 Branchez sur le secteur.
- 9 Sélectionnez le pré-réglage pour la crème fouettée.
- 10 Pour augmenter la durée, tournez la molette dans le sens des aiguilles d'une montre, pour la diminuer, tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 11 Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" pour démarrer le pré-réglage.
- 12 La minuterie commence à décompter jusqu'à zéro au fur et à mesure de l'exécution du pré-réglage. L'appareil s'arrête à la fin de la séquence du pré-réglage.
- 13 Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" pour mettre en pause le pré-réglage.
- 14 Pour arrêter et annuler l'exécution au cours d'un pré-réglage, appuyez sur la touche "Marche/Arrêt", puis appuyez sur un des boutons suivants :
 - N'importe quel autre bouton de pré-réglage
 - Bouton manuel
 - Bouton de tare
 - Bouton kg/lb

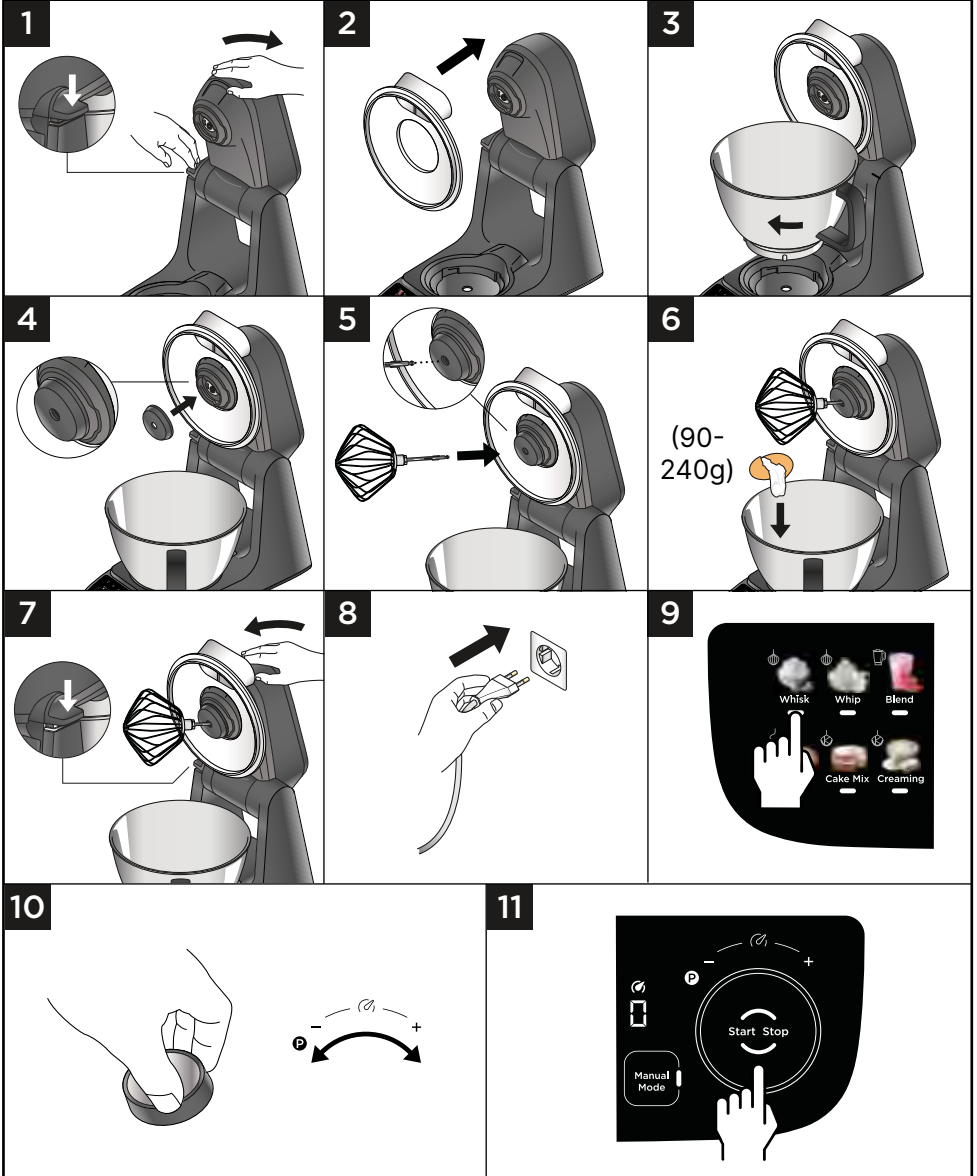
Conseils et astuces

- Utilisez ce pré-réglage pour obtenir une crème onctueuse en quelques secondes.

Tableau d'utilisation

  Whip		
	 (sec)	
	 4-8°C  ≤35%	 4-8°C  >35%
<200 ml	<210	<180
200 ml - <250 ml	100 - 130	60 - 90
250 ml - <450 ml	85 - 115	50 - 80
450 ml - 500 ml	105 - 135	60 - 90
>500 ml - 600 ml	130 - 160	80 - 110

Remarque : ce tableau n'est donné qu'à titre indicatif et les résultats varieront en fonction du type de crème, de la quantité et de la température de la crème.



Informations importantes

- Veillez à ce que le bol soit sec et ne contienne aucune trace de graisse.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez des œufs frais à température ambiante.
- Si les œufs doivent être travaillés plus longuement à la fin du préréglage, utilisez le mode manuel. N'utilisez pas le préréglage une deuxième fois.
- La molette de réglage peut être utilisée en cours d'exécution pour prolonger la durée si nécessaire.

- 1 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et levez la tête du batteur doucement.
- 2 Installez le couvercle anti-éclaboussures (voir la section "Installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussures").
- 3 Installez le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.
- 4 Montez le protège-outil sur le socle à accessoire.
- 5 Poussez le fouet dans l'encoche correspondant à l'accessoire ; vous entendrez un "clic" lorsqu'il est bien fixé.
- 6 Ajoutez les blancs d'œufs dans le bol.
- 7 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et abaissez la tête doucement.
- 8 Branchez sur le secteur.
- 9 Appuyez sur le préréglage 'Whisk (fouet)'.
- 10 Appuyez sur le bouton de démarrage et d'arrêt.
- 11 Une fois la fermeté désirée détectée, la machine s'arrête.

Conseils et astuces

- Installez le couvercle anti-éclaboussures lorsque vous travaillez des quantités plus importantes.
- Utilisez des blancs d'œufs en neige pour des recettes telles que les meringues et les mousses.

Tableau d'utilisation

 Whisk		
	 (sec)	
	Température ambiante	Réfrigéré
90g (~3 œufs)	95 - 115	100 - 120
120g (~4 œufs)	100 - 120	110 - 130
150g (~5 œufs)	135 - 155	145 - 165
180g (~6 œufs)	140 - 160	170 - 190
210g (~7 œufs)	115 - 135	135 - 155
240g (~8 œufs)		125 - 145

Remarque : ce tableau n'est donné qu'à titre indicatif et les résultats varieront en fonction de la fraîcheur et de la température des œufs.)



Informations importantes

- Lorsque vous mélangez de la matière grasse et du sucre pour des préparations pour gâteaux, utilisez toujours la matière grasse à température ambiante ou ramollissez-la d'abord.
- La molette de réglage peut être utilisée en cours de travail pour prolonger la durée si nécessaire.

- 1 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et levez la tête du batteur doucement.
- 2 Installez le couvercle anti-éclaboussures (voir la section "Installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussures").
- 3 Installez le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.
- 4 Montez le protège-outil sur le socle à accessoire.
- 5 Poussez le batteur souple dans l'encoche correspondant à l'accessoire ; vous entendrez un "clic" lorsqu'il est bien fixé.
- 6 Ajoutez les ingrédients à mixer dans le bol.
- 7 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et abaissez la tête doucement.
- 8 Branchez sur le secteur.
- 9 Sélectionnez le pré-réglage approprié.
- 10 Pour augmenter la durée, tournez la molette dans le sens des aiguilles d'une montre, pour la diminuer, tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 11 Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" pour démarrer le pré-réglage.
- 12 La minuterie commence à décompter jusqu'à zéro au fur et à mesure de l'exécution du pré-réglage. L'appareil s'arrête à la fin de la séquence du pré-réglage.
- 13 Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" pour mettre en pause le pré-réglage.
- 14 Pour arrêter et annuler l'exécution en cours d'un pré-réglage, appuyez sur la touche "Marche/Arrêt", puis appuyez sur un des boutons suivants.
 - N'importe quel autre bouton de pré-réglage
 - Bouton manuel
 - Bouton de tare
 - Bouton kg/lb

Conseils et astuces - Mélange pour gâteaux

- Utilisez ce pré-réglage pour préparer des mélanges de génoises tout-en-un.
- Utilisez ce pré-réglage pour les recettes exigeant un mélange en continu. Ajustez le temps en fonction des besoins de votre recette.

Conseils et astuces - Crémage

- Utilisez ce pré-réglage comme première étape de la préparation d'un gâteau afin de battre le sucre et la matière grasse ensemble jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur claire et augmentent de volume ce qui produira des gâteaux légers et moelleux.

Tableau d'utilisation

				 (sec)
		Min	Max	
 Cake Mix 		600 g	2 kg	120 (60-300)
 Creaming 	 	400 g	750 g	300 (120-480)

Diagrammes et instructions d'utilisation



Informations importantes

- Pour éviter l'insertion 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.
- Si la pâte peine à former une boule, ajoutez du liquide, petit à petit, pendant que la machine fonctionne, jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
- Le préréglage « pâte » n'est pas recommandé pour les pâtes à gâteaux ou à biscuits.
- La mise en pause du préréglage n'est possible que pendant la phase de compte à rebours et non pendant la phase 'Auto'. Pause de la présélection à l'aide de la touche Marche/Arrêt pour ajouter des ingrédients supplémentaires ou pour racler le bol.

- 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 le pétrin dans l'encoche correspondant à l'accessoire ; vous entendrez un "clac" lorsqu'il est bien fixé.
- 5 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 Sélectionnez le "préréglage" pâte. L'écran affiche le mot auto.
- 9 Appuyez sur le bouton de démarrage et d'arrêt.
- 10 Le compte à rebours commence dès que la pâte forme une boule.

Conseils et astuces

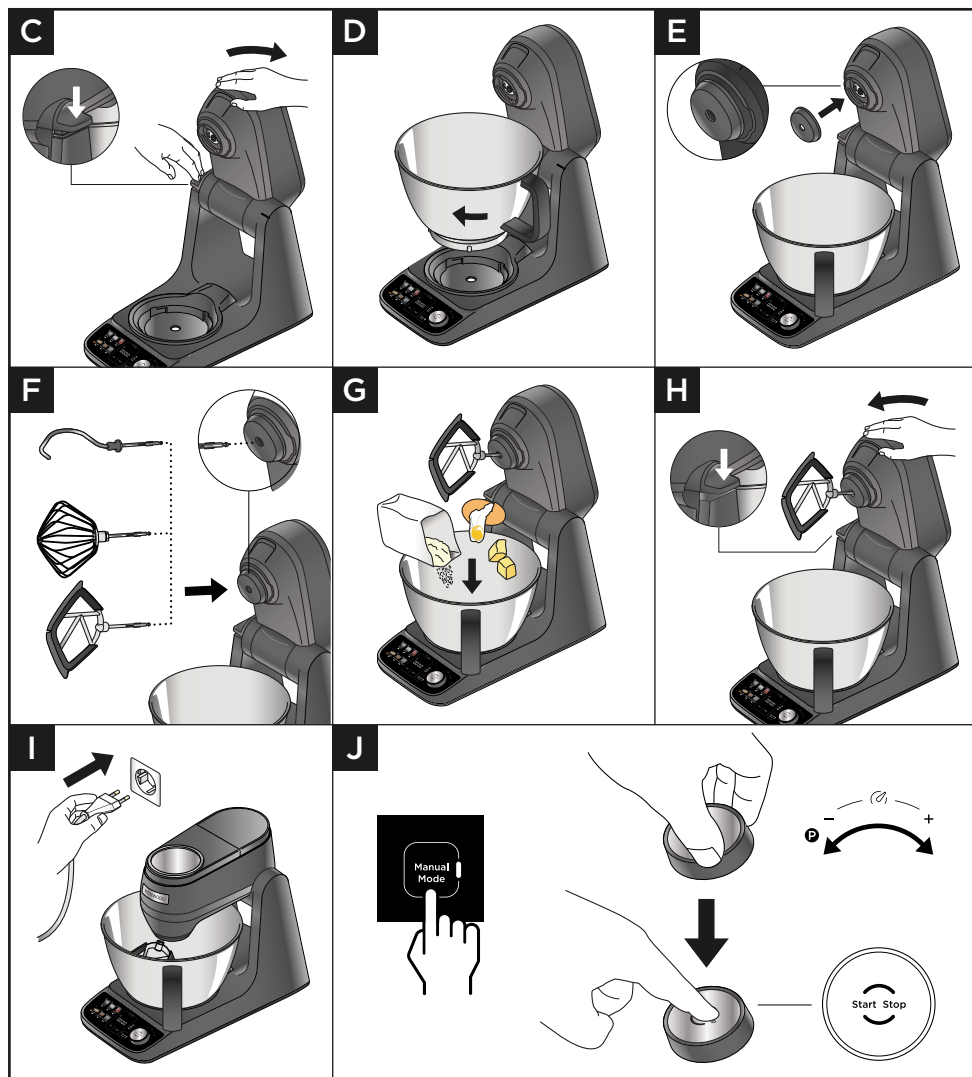
- Le préréglage est idéal pour les pâtes blanches génériques.
- Les ingrédients se mélangeront mieux si vous versez les liquides en premier.
- Arrêtez régulièrement l'appareil et raclez le pétrin.
Remarque : vous ne pouvez pas mettre le préréglage en pause pour racler l'accessoire pendant la phase de détection. Arrêtez et raclez uniquement pendant la phase de compte à rebours.
- 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.

Tableau d'utilisation

			
		Min	Max
 Dough		435 g  (200 g)	1.75 kg  (800 g)
	  H_2O <60%	320 g  (200 g)	1.6 kg  (1 kg)
	  H_2O >60%	350 g  (200 g)	1.4 kg  (800 g)

Utilisation du robot pâtissier multifonction sur socle - Fonctionnement manuel

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

- **Assurez-vous** que l'appareil est éteint avant de changer la position de la tête du mélangeur.
- 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 souple

- 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 Sélectionnez le mode manuel.
- 9 Zet de snelheidsregeling op de gewenste snelheid of gebruik de pulseerknop (P) voor korte stroomstoten.
- 10 Une fois le travail terminé, débranchez l'appareil. Soulevez la tête du mélangeur et, tout en la maintenant stable, retirez l'outil 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 souple

- 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.
- Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule.

Elektronische snelheidsregelingssensor

Deze machine is uitgerust met een elektronische snelheidsregelingssensor 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 snelheidsvariëaties hoort, aangezien de mixer de snelheid automatisch aan de belasting en aan de gekozen snelheid aanpast: dit is normaal.

Tableau d'utilisation

K					
		Min	Max		(Mins)
		600 g	1,3 kg	Min ↓ Max	8-9
		600 g	2 kg	Min ↓ Max	1-3 mins
		400 g	750 g	Min ↓ Max	60 sec ↓ 10 mins
		Min	Max		(Mins)
		435 g (200 g)	1,75 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 sec ↓ 5-14 mins
		300 g	1 kg	Min ↓ 2	5
	 H ₂ O <60%	320 g (200 g)	1,6 kg (1 kg)	Min ↓ 3	60 sec ↓ 5-14 mins
	 H ₂ O >60%	350 g (200 g)	1,4 kg (800 g)	Min ↓ 3	60 sec ↓ 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 sec ↓ 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 minimale pendant 45 à 60 secondes ou jusqu'à ce qu'une pâte se forme.
- 4 Pétrissez à la vitesse 3 pendant 5 à 14 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 minimale 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 25-30 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 de pruneaux

250 g de miel (conservé au réfrigérateur à 4°C-5°C)

20 g de pruneaux

50 ml d'eau

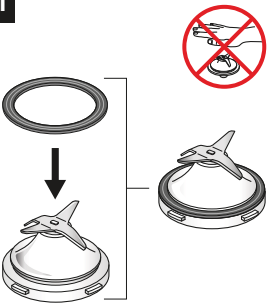
- 1 Placez tous les ingrédients dans le mini hachoir/moulin.
- 2 Installez l'accessoire sur le bloc moteur.
- 3 Activez l'impulsion pendant 5 secondes
- 4 Utilisez selon les besoins.

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

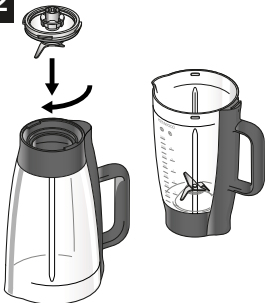
Utilisation de l'accessoire blender

Diagrammes et instructions d'utilisation

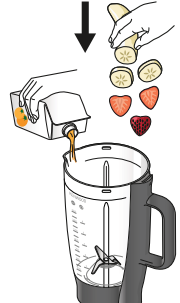
L1



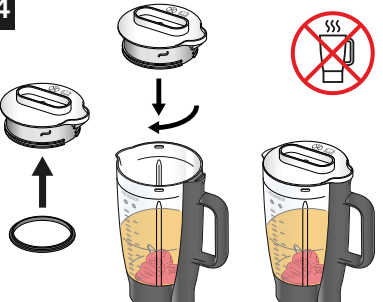
L2



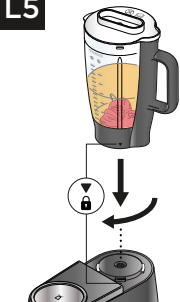
L3



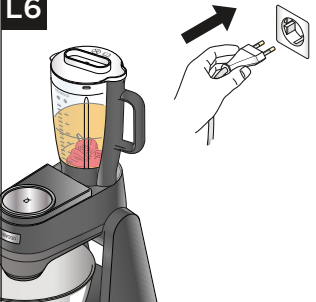
L4



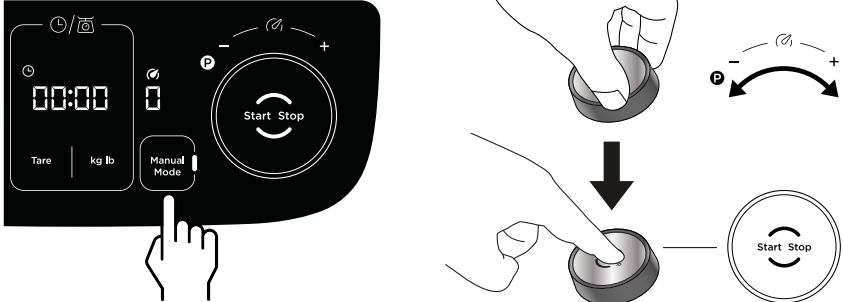
L5



L6



L7



IMPORTANT

- **Ne** mixez **pas** d'ingrédients chauds.
- Des fuites se produisent si la bague est endommagée ou mal installée.
- Ne mixez jamais des ingrédients congelés qui ont formé une masse solide.
- Ne mixez jamais de morceaux de fruits ou de légumes surgelés d'une taille supérieure à 3 cm x 3 cm.

- 1 Installez la bague d'étanchéité sur l'unité de lames, en veillant à ce que le joint soit correctement placé.
- 2 Tenez le dessous de l'ensemble des lames et insérez les lames dans le gobelet, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles soient bien fixées.
- 3 Mettez vos ingrédients dans le gobelet.
- 4 Placez le joint sur le couvercle du blender, en veillant à ce qu'il soit correctement positionné.
- 5 Placez le couvercle sur le gobelet et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Mettez en place le bouchon de remplissage.
- 6 Placez le blender sur la sortie vitesse rapide et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller solidement en place.
- 7 Sélectionnez le mode manuel.
- 8 Passez en vitesse maximale. Appuyez sur le bouton de démarrage et d'arrêt.

Conseils et astuces

- Pour préparer une mayonnaise, mettez tous les ingrédients, exceptée l'huile, dans le blender. Ensuite, lorsque la machine est en marche, ajoutez lentement l'huile par l'orifice de goutte à goutte dans le couvercle.
- Il faut parfois racler les mélanges épais comme les pâtés ou les sauces apéritif. Si le mélange est difficile à mixer, ajoutez du liquide.

Smoothies

- Ajoutez d'abord le liquide.
- Laissez les ingrédients congelés décongeler pendant 15 minutes avant de les placer dans le mixeur.

Tableau d'utilisation

	 MAX		 (Sec)
 4-8°C	1,5 l	Max	30-60
 	1,2 l	Max	15-30
  20x40x35 mm	6 (125 g)	P	15-30

Aliments pour bébés

200 g de boeuf cru (coupé en morceaux de 2 cm)

200 g de carottes (coupées en cubes de 2 cm)

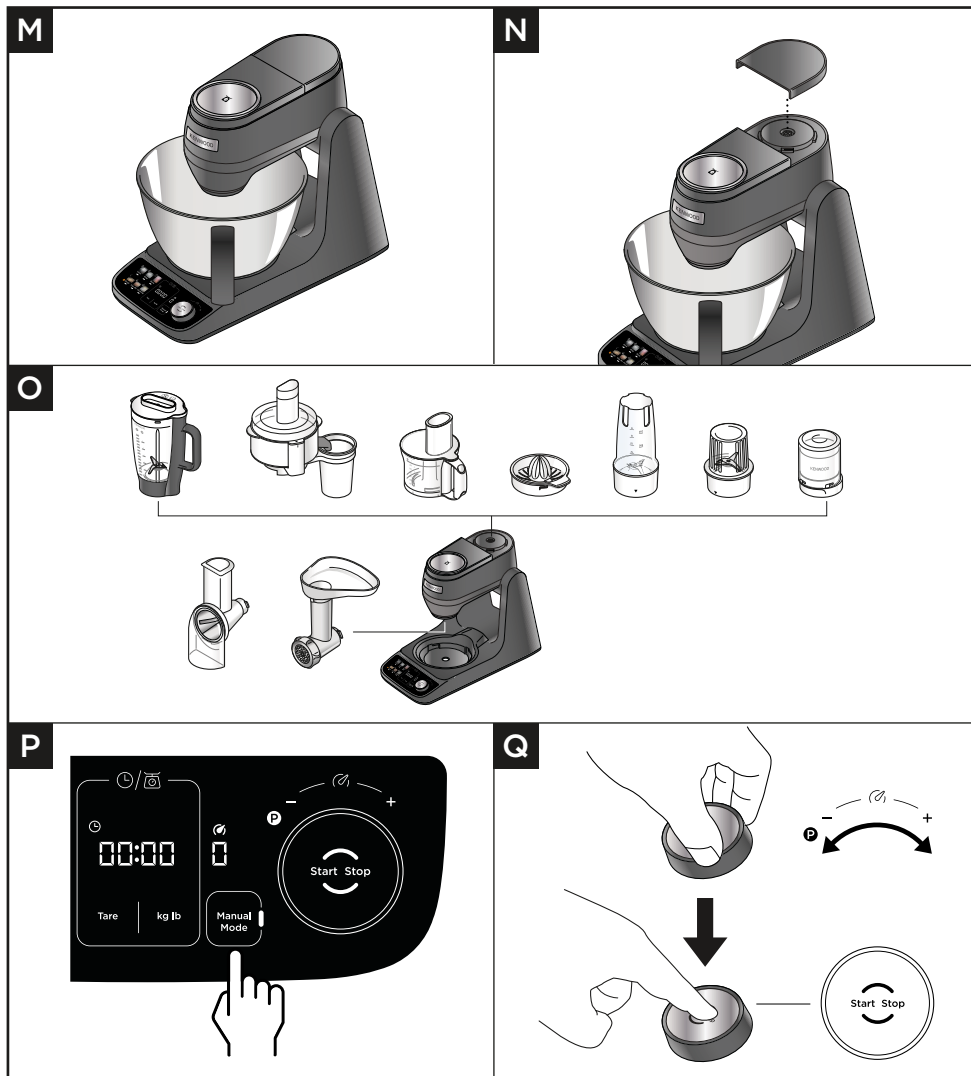
200 g de pommes de terre(coupées en cubes de 2 cm)

Méthode

- 1 Mettez les morceaux de boeuf dans une casserole d'eau bouillante. Remettez la casserole à bouillir et faites cuire pendant 1 heure.
- 2 Placez les carottes et les pommes de terre coupées en dés dans une autre casserole d'eau bouillante, portez à ébullition et laissez cuire pendant 30 minutes.
- 3 Égouttez le boeuf, les carottes et les pommes de terre, en conservant 250 ml d'eau de cuisson. Laissez refroidir le boeuf, les légumes et l'eau à température ambiante avant de les mixer.
- 4 Placez le boeuf, les carottes et les pommes de terre dans le blender, puis l'eau de cuisson conservée.
- 5 Mixez à la vitesse maximale pendant 15 secondes.
- 6 Raclez et mélangez le contenu du blender.
- 7 Mélangez à vitesse max jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Utilisation de votre robot pâtissier - Accessoires

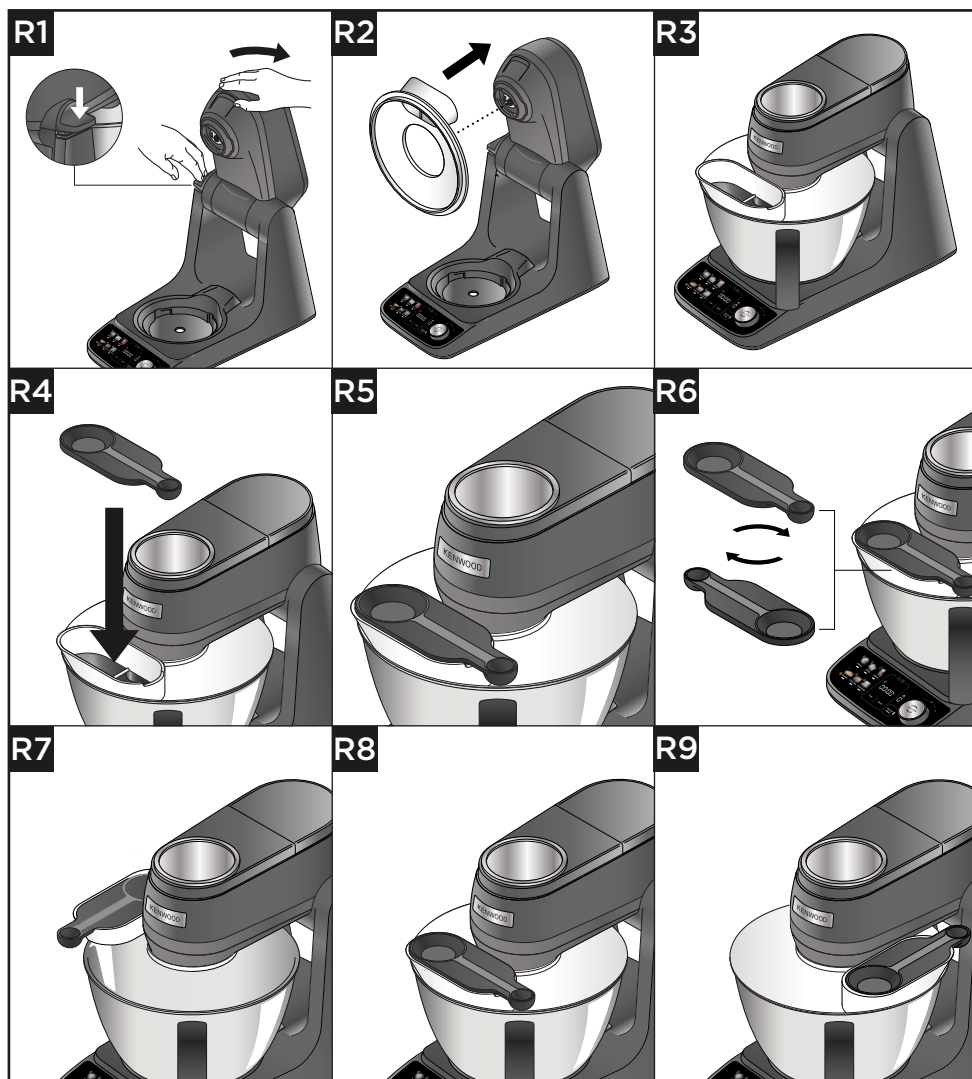
Diagrammes et instructions d'utilisation



- 1 Soulevez le couvercle de sortie vitesse élevée.
 - 2 Installez l'accessoire en suivant les instructions spécifiques fournies.
 - 3 Sélectionnez le mode manuel.
 - 4 Sélectionnez la vitesse souhaitée (reportez-vous au guide de démarrage rapide fourni avec l'accessoire acheté) et appuyez sur Marche/Arrêt pour démarrer. Utilisez l'impulsion (P) pour de brèves impulsions.
- Des accessoires supplémentaires pour votre robot pâtissier multifonction peuvent être achetés séparément - voir www.kenwoodworld.com pour plus de détails.

Installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussures

Diagrammes et instructions d'utilisation



Informations importantes

- 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.

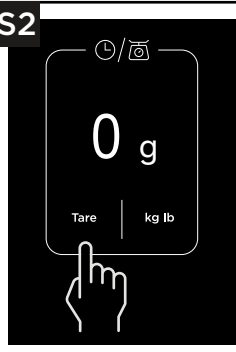
Remarque : la cuillère à mesurer s'insère dans la goulotte d'alimentation dans les deux sens.

Utilisation de la fonction de pesée

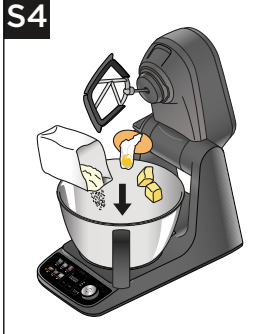
Diagrammes et instructions d'utilisation

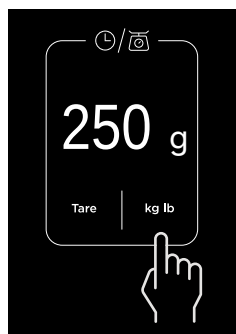


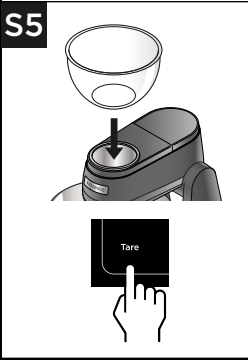
S1

S2

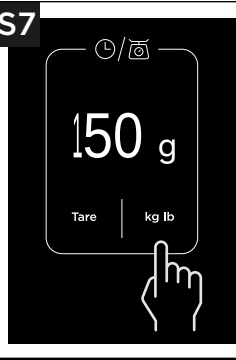
S3

S4

S5

S6

S7

S8

114

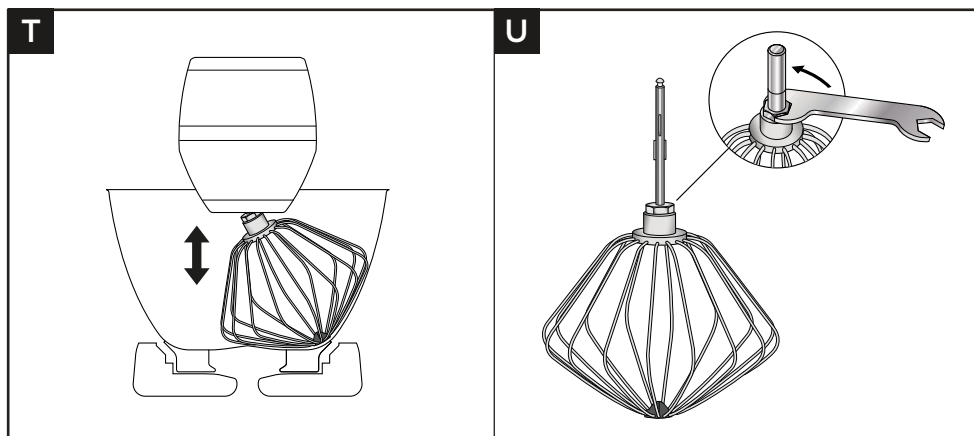
Informations importantes

- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane et stable avant de peser.
 - Ne déplacez rien, n'exercez aucune pression et ne donnez aucun coup sur le mixeur ou le bol pendant la pesée, car cela affecterait la précision de la balance.
 - La fonction de pesée peut être utilisée avec la tête du robot en position basse ou haute.
 - La fonction de pesée est précise jusqu'à 6 kg.
 - La fonction de pesée peut être utilisée pour peser des ingrédients avant de sélectionner un pré-réglage ou en mode manuel.
 - La fonction de pesée ne peut pas être utilisée lorsque la machine est en marche.
- Remarque : utilisez toujours un récipient de pesée tel qu'un bol lorsque vous utilisez la plate-forme de pesée sur la tête du mélangeur.

- 1 Placez toujours le bol sur le bloc moteur ou le récipient de pesée sur la plate-forme de pesée avant d'ajouter les ingrédients.
- 2 Branchez ; l'écran affiche 00.00.
- 3 Appuyez une fois sur la touche de tare et l'écran d'affichage s'allume.
- 4 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 de tare.
- 5 Pesez les ingrédients :
 - Versez les ingrédients directement dans le bol
 - Sinon, avec la tête du robot abaissée, placez un récipient de pesée sur le plateau argenté et ajoutez-y les ingrédients.
- 6 Une fois tous les ingrédients pesés, sélectionnez une vitesse ou un pré-réglage pour lancer la machine.

Réglage de l'outil - Fouet

Diagrammes et instructions d'utilisation



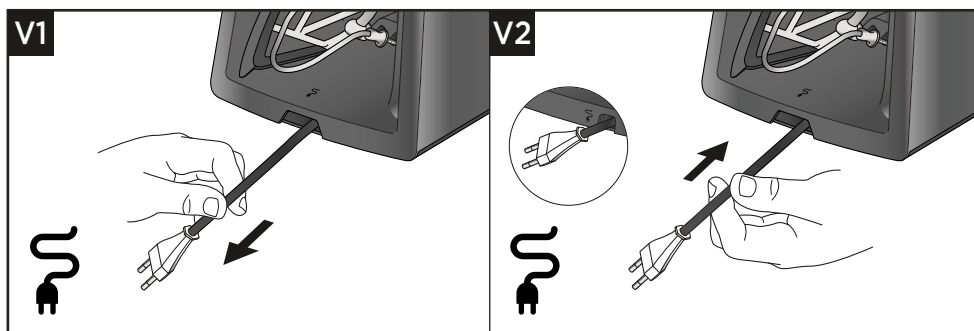
Informations importantes

- Le batteur souple et le pétrin ne sont pas réglables.
- Le fouet est en position idéale lorsqu'il touche presque le fond du bol. Au besoin, réglez la hauteur à l'aide d'une clé de taille adaptée.

KHC40 = 15 mm

- 1 Débranchez l'appareil.
 - 2 Soulevez la tête du robot et insérez le fouet.
 - 3 Abaissez la tête du robot. Si la hauteur doit être ajustée, soulevez la tête du robot et retirez l'accessoire.
 - 4 Utilisez la clé pour desserrer l'écrou afin de pouvoir ajuster l'axe. Pour baisser l'accessoire, tournez l'axe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour le lever par rapport au fond du bol, tournez l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - 5 Resserrez l'écrou.
 - 6 Insérez l'accessoire dans le robot et baissez la tête du robot. (Vérifiez sa position, voir ci-dessus).
 - 7 Répétez les étapes précédentes jusqu'à ce que l'accessoire soit correctement placé. Resserrez alors l'écrou fermement.
- Remarque : la clé illustrée l'est uniquement à titre d'exemple et n'est pas fournie avec la machine.

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).

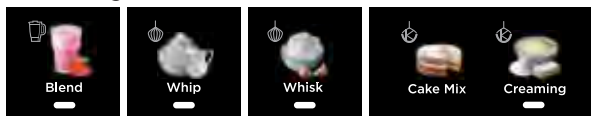
Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
L'appareil s'arrête durant le fonctionnement.	Appareil hors tension.	Vérifiez que l'appareil est bien branché.
	Machine surchargée/ capacités maximales dépassées, dépassement des 30 minutes de fonctionnement en continu.	Mettez le commutateur de vitesse sur la position O (arrêt), patientez quelques secondes puis sélectionnez de nouveau la vitesse souhaitée. L'appareil devrait repartir immédiatement. Si la machine ne démarre pas, ramenez le régulateur de vitesse sur "O", débranchez-la et attendez 30 minutes avant de la redémarrer. Vérifiez les capacités maximum dans le Tableau des conseils d'utilisation.
	Cache-sorties absents ou mal enclenchés.	Vérifiez que les cache-sorties sont bien installés.
Les accessoires à vitesse rapide ne fonctionnent pas.	Accessoire mal fixé ou mal enclenché.	Vérifiez que l'accessoire est bien enclenché.
L'appareil bouge sur le plan de travail.	Les pieds de l'appareil sont sales ou humides.	Vérifiez régulièrement que les pieds sont propres et secs.
L'accessoire du robot fuit au niveau de l'unité des lames.	Joint d'étanchéité absent. Joint d'étanchéité mal installé. Joint d'étanchéité en mauvais état.	Vérifier que le joint d'étanchéité est bien installé et en bon état.
Poids modifié sur l'écran.	L'unité d'alimentation a été déplacée pendant l'opération.	Placez toujours l'appareil sur une surface plane et sèche avant de peser. Ne bougez pas le bloc moteur pendant le fonctionnement de la fonction de pesage. Mettre l'affichage à zéro avant de peser les ingrédients suivants. next ingredients.
	Tension sur le câble d'alimentation.	Pour garantir la précision des relevés, vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas en tension. Ne placez pas d'objets sur ou à proximité de la machine pendant le pesage.
Impossible d'abaisser la tête du robot lorsque batteur souple est en place. Celui-ci heurte le bol.	L'emboîture de l'outil est mal positionnée.	Soulevez la tête du robot et bloquez-la en position haute. Tenez l'accessoire et tournez-le de 90 degrés dans le sens des aiguilles d'une montre. Abaissez la tête du robot. Recommencez jusqu'à ce que la tête du robot puisse être abaissée.

Deutsch

- Wichtige Sicherheitshinweise 120-122
- Vor dem Anschluss 122
- Pflege und Reinigung 123-124
- Teileliste 125-126
- Nutzung der zeitlich verstellbaren Presets 127-138



127-129 130-132 133-135 136-138

- Nutzung der automatischen Sensor-Presets 139-141
 - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 139-140
 - Benutzungstabelle 141
- Verwendung Ihrer Küchenmaschine – manueller Betrieb 142-147
 - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 142-144
 - Benutzungstabelle 145-146
 - Rezepte 147
- Verwendung des Mixaufsatzes 148-151
 - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 148-149
 - Benutzungstabelle 150 151
 - Rezepte
- Verwendung Ihrer Küchenmaschine – Aufsätze 152
 - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 152
- Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes 153-154
 - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 153-154
- Verwendung der Wiegefunktion 155-156
 - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 155-156
- Röhrelement-Verstellung – Schneebesens 156-157
 - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 156-157
- Kabelfach 157
- Kundendienst und Service 158-159
- Fehlerbehebung 160

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

