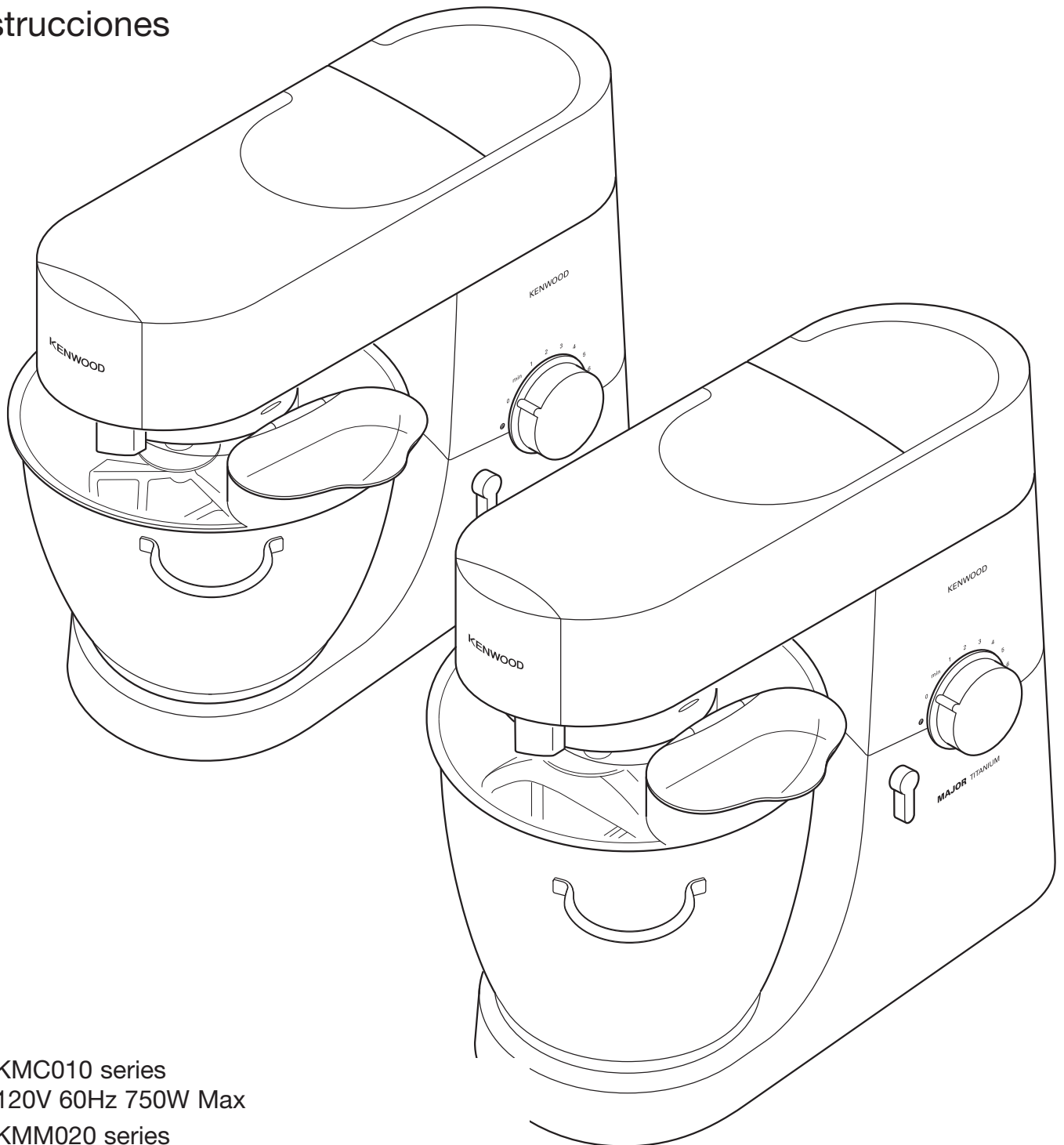


KENWOOD

KMC010-KMM020 series

instructions
instrucciones



KMC010 series
120V 60Hz 750W Max
KMM020 series
120V 60Hz 800W Max

English

page 3

instructions

Congratulations on buying a Kenwood. With such a wide range of attachments available, it's more than just a mixer. It's a state-of-the-art kitchen machine. We hope you'll enjoy it. Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

Français

page 9

mode d'emploi

Félicitations pour l'achat de votre robot Kenwood. Avec une gamme impressionnante d'accessoires adaptables, votre robot est plus qu'un simple batteur : c'est un robot de cuisine ultra-perfectionné qui vous donnera entière satisfaction. Nous espérons que vous l'apprécierez. Solide. Sûr. À usages multiples. Kenwood.

Español

página 15

instrucciones

Felicidades por comprar un aparato Kenwood. Con una gama tan amplia de accesorios disponibles, Ud. ha comprado algo más que una mezcladora. Es un robot de cocina de última generación. Esperamos que lo disfrute. Robusta. Fiable. Versátil. Kenwood.

IMPORTANT SAFEGUARDS

More specific safeguards are located before the operating instructions of each attachment.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock and/or personal injury including the following:

- **READ ALL INSTRUCTIONS.**

- To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plugs or power unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use more than one attachment at a time.
- Never place blade assembly on base unless assembled to jar/goblet.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Never leave your Food Preparation Machine unattended while it is operating.
- Remove beaters from mixer before washing.
- To disconnect, turn control to 'OFF' (O), then remove plug from wall socket.
- Keep body parts, jewellery and loose clothing away from moving parts and fitted attachments.
- Never put your fingers etc., into the hinge mechanism.
- Never exceed the maximum capacities listed in the instruction book.
- When using an attachment, read the safety and usage instructions that come with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- The maximum rating is based on the food processor attachment as that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
For Household use only

before plugging in

Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the appliance.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

- A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 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. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other.) To reduce the risk of electrical shock this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

know your Kenwood kitchen machine

before using your Kenwood appliance

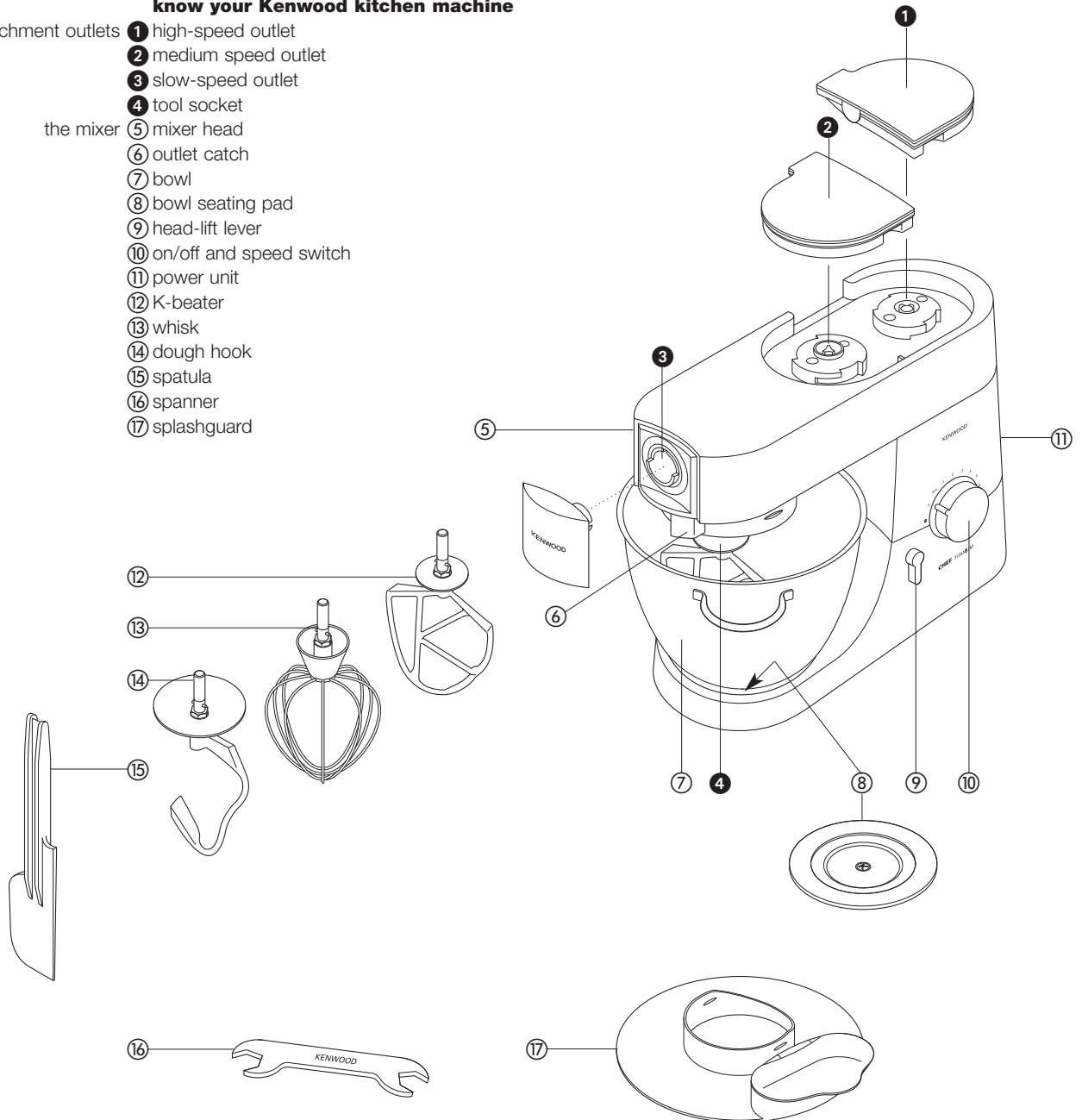
- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

before using for the first time

- 1 Wash the parts: see 'care and cleaning'.
- 2 Push excess cord into the cord storage compartment at the back of the machine.

know your Kenwood kitchen machine

- attachment outlets ① high-speed outlet
② medium speed outlet
③ slow-speed outlet
④ tool socket
- the mixer ⑤ mixer head
⑥ outlet catch
⑦ bowl
⑧ bowl seating pad
⑨ head-lift lever
⑩ on/off and speed switch
⑪ power unit
⑫ K-beater
⑬ whisk
⑭ dough hook
⑮ spatula
⑯ spanner
⑰ splashguard



the **mixer**

the mixing tools and some of their uses

- K-beater • For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.
- whisk • For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Don't use the whisk for heavy mixtures (eg creaming fat and sugar) - you could damage it.
- dough hook • For yeast mixtures.

to use your mixer

- 1 Turn the head-lift lever clockwise ❶ and raise the mixer head till it locks. Ensure the bowl seating pad is correctly fitted with the (K) symbol uppermost.
- to insert a tool 2 Push up till it stops ❷ then turn.
- 3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise ❸
- 4 Lift the mixer head slightly then turn the head-lift lever clockwise and lower the mixer head till it locks.
- 5 Switch on by turning the speed switch to the desired setting.
 - Switch to pulse (P) for short bursts.
- 6 Switch off to 'O' and unplug after use.
- to remove a tool 7 Turn and remove.

- hints
- Switch off and scrape the bowl with the spatula frequently.
 - Eggs at room temperature are best for whisking.
 - Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
 - Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

points for bread making

- important
- Never exceed the maximum capacities below - you'll overload the machine.
 - If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
 - The ingredients mix best if you put the liquid in first.
 - For best results use warm water at 43°C/110°F.

maximum capacities

CHEF

MAJOR

- shortcrust pastry** • Flour weight: 680g - 1lb 8oz
- stiff yeast dough** • Flour weight: 1kg - 2lb 3oz
- Total weight: 1.6kg - 3½lb
- soft yeast dough** • Flour weight: 1.3kg - 2lb 14oz
- Total weight: 2.5kg - 5lb 8oz
- fruit cake mix** • Total weight: 2.72kg - 6lb
- egg whites** • 12

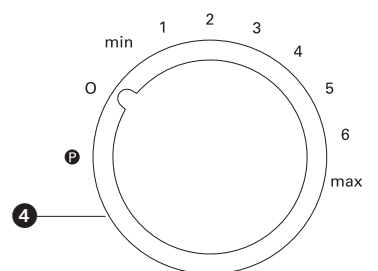
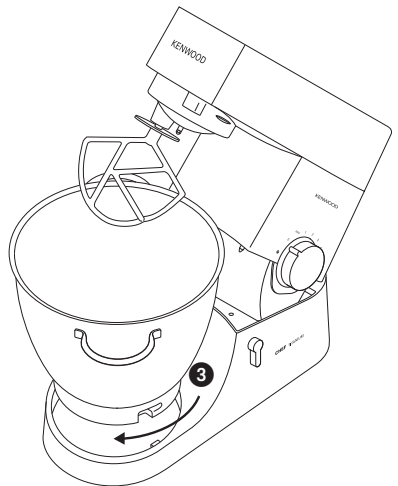
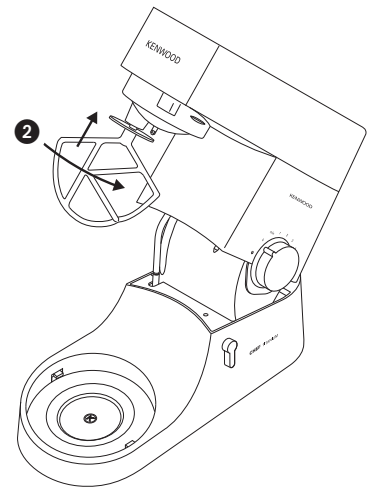
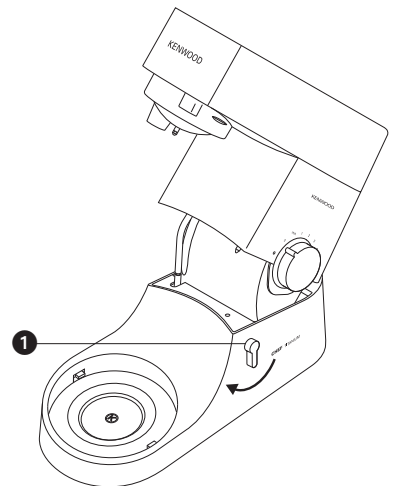
- Flour weight: 910g - 2lb
- Flour weight: 1.2kg - 2½lb
- Total weight: 2.1kg - 4lb 11oz
- Flour weight: 2.6kg - 5lb 12oz
- Total weight: 5kg - 11lb
- Total weight: 4.55kg - 10lb 16

speed switch ❹

- K-beater • **creaming fat and sugar** start on min, gradually increasing to 'max'.
- **beating eggs into creamed mixtures** 4 - 'max'.
- **folding in flour, fruit etc** Min - 1
- **all in one cakes** start on min speed, gradually increase to max.
- **rubbing fat into flour** min - 2.
- whisk • Gradually increase to 'max'.
- dough hook • Start on 'min', gradually increasing to 1.

important

Ensure that no bowl tool is fitted or stored in the bowl when using other outlets.



troubleshooting

problem

- The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or isn't reaching the ingredients in the bottom of the bowl.

solution • Adjust the height using the spanner provided. Here's how:

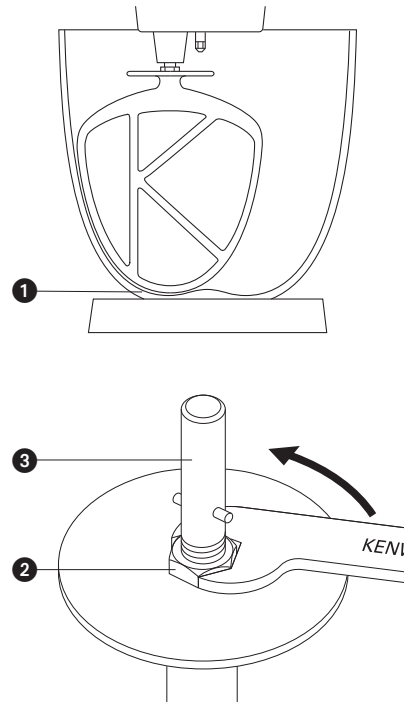
- 1 Unplug the appliance.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
- 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Ideally the whisk and K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl **1**.
- 4 Using the spanner provided loosen the nut **2** sufficiently to allow adjustment of the shaft **3**. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the shaft anti-clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise.
- 5 Re-tighten the nut.
- 6 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. (Check its position see points above).
- 7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.

dough hook - this tool is set at the factory and should require no adjustment.

problem

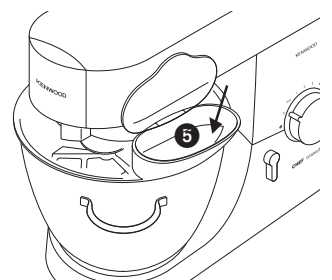
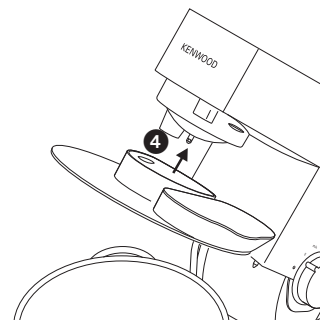
- The mixer stops during operation.

solution • Your mixer is fitted with an overload protection device and will stop if overloaded to protect the machine. If this happens, switch off and unplug the mixer. Remove some of the ingredients to reduce the load, and allow the mixer to stand for a few minutes. Plug in and reselect the speed. If the mixer does not restart immediately allow to stand for additional time.



to fit and use your splashguard

- 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 **4** until fully located. The hinged section should be positioned as shown.
 - 4 Insert required tool.
 - 5 Lower the mixer head.
- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the hinged section of the splashguard **5**.
 - You do not need to remove the splashguard to change tools.
- 6 Remove the splashguard by raising the mixer head and sliding it down.



cleaning and service

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at **outlet 1** when you first use it. This is normal - just wipe it off.

power unit, outlet covers

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.

bowl

- 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).

tools

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.

splashguard

- Wash by hand, then dry thoroughly.

- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

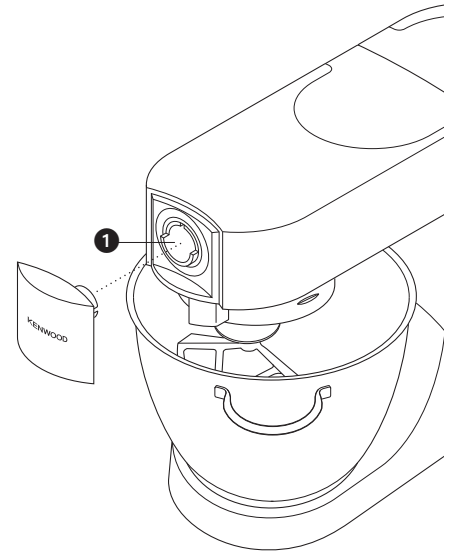
service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your machine
- servicing or repairs (in or out of guarantee)
- Contact Kenwood Customer Service (see Warranty card for contact details).

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

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.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Des recommandations plus spécifiques se trouvent avant les instructions de fonctionnement relatives à chaque accessoire.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter les instructions de sécurité de base afin d'éviter les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures corporelles, et notamment ce qui suit :

• **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**

- Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon, les prises ou les blocs d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Toute utilisation d'un appareil par des enfants ou en présence d'enfants nécessite une étroite surveillance.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'insérer ou de retirer les accessoires, de même qu'avant toute opération de nettoyage.
- Évitez de toucher les pièces en mouvement. Veillez à conserver vos mains, cheveux, vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles éloignés des fouets lorsque l'appareil fonctionne, pour éviter tout risque de blessures corporelles et/ou d'endommagement du mixeur.
- Ne faites jamais fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé(e), ou si l'appareil fonctionne mal, ou s'il est tombé, ou endommagé de quelque manière que ce soit. Rapportez l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour qu'il soit contrôlé, réparé ou fasse l'objet d'un réglage mécanique ou électrique.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures corporelles.
- N'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
- Ne mettez jamais l'unité porte-lames sur la base, excepté si elle est assemblée au bocal / gobelet.
- N'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre par dessus le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne posez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni d'un four chaud.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que l'usage prévu.
- Ne laissez jamais votre appareil pour préparations alimentaires sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Retirez les fouets du mixeur avant de les laver.
- Pour mettre hors tension, mettez le bouton de commande sur " OFF " (O), puis retirez la prise du mur.
- N'approchez pas des parties de votre corps, bijoux ou vêtements amples des parties en mouvement et des accessoires attachés.
- Ne mettez pas les doigts dans le mécanisme de charnière.
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le livret d'instructions.
- Quand vous utilisez un accessoire supplémentaire, lisez les instructions d'utilisation qui l'accompagnent.
- Faites attention en soulevant cet appareil car il est assez lourd. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les accessoires, les couvercles et le cordon sont bien attachés avant de soulever l'appareil.
- La puissance maximale est basée sur l'accessoire du robot de cuisine au fur et à mesure qu'il supporte la plus grande charge. Les autres accessoires sont susceptibles de supporter une charge moindre.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas

VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI
Pour une utilisation domestique uniquement

avant de brancher l'appareil

Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sur la partie inférieure de l'appareil.

CORDON SPÉCIAL

- Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) doit être utilisé pour réduire tout risque possible d'étranglement ou de chute en raison de la présence d'un cordon plus long. Il existe des cordons d'alimentation plus longs détachables ou des rallonges mais leur utilisation nécessitent une extrême vigilance. En cas d'utilisation d'un cordon d'alimentation plus long détachable ou d'une rallonge : 1) la puissance électrique marquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil ; et 2) le cordon doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, car un enfant pourrait tirer ou trébucher dessus. La puissance électrique de l'appareil est marquée sur le fond de l'unité.
- Cet appareil possède une prise polarisée (à savoir une prise contenant une lame plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette prise ne pourra être insérée dans une sortie polarisée que d'une seule façon. Si la prise ne rentre pas complètement dans la sortie, retournez la prise. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez en aucune façon de modifier la prise.

faites connaissance avec votre mélangeur sur socle multi-fonctions

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

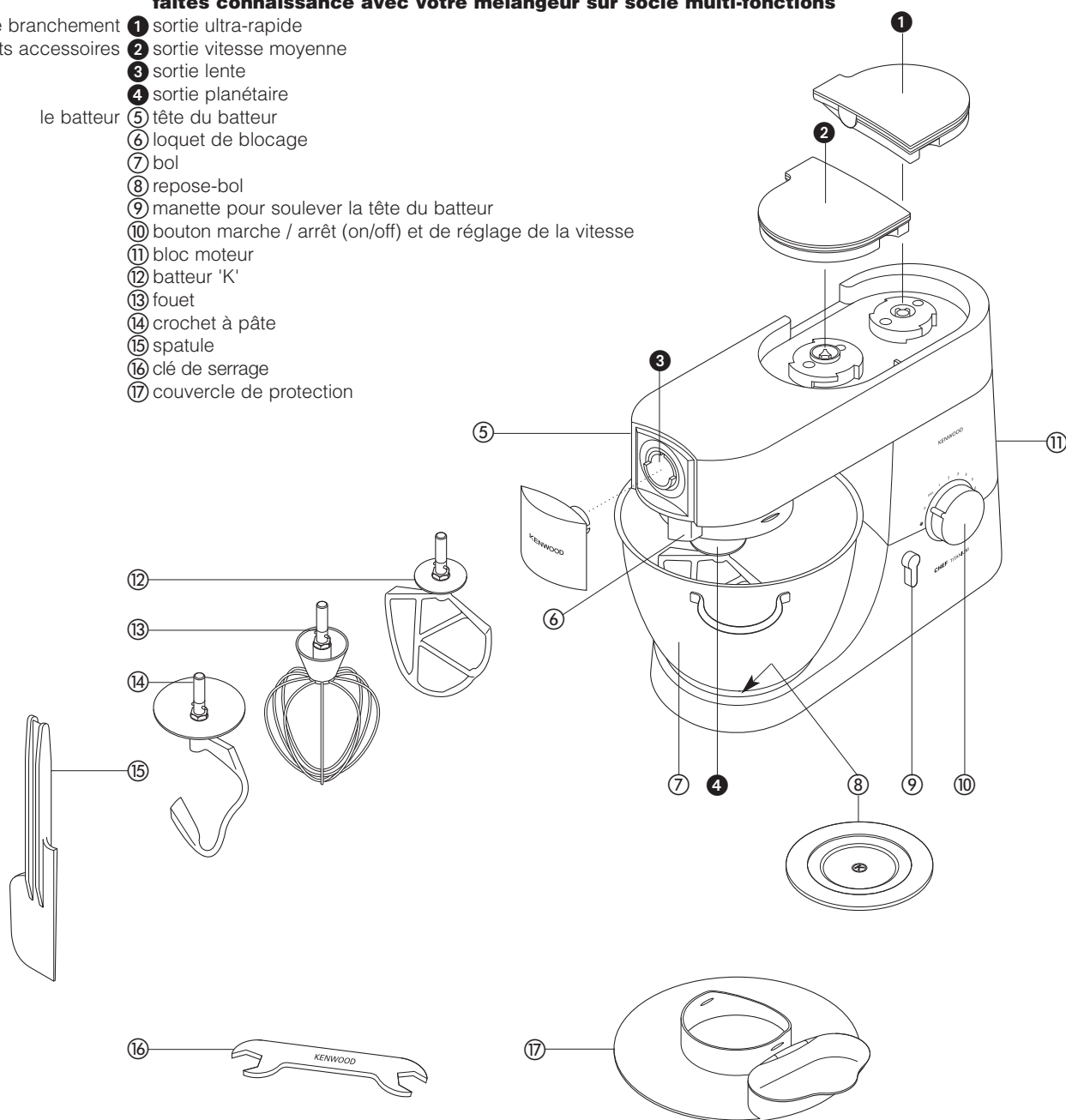
- 1 Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour à la rubrique "entretien et nettoyage de l'appareil."
- 2 Rentrez l'excédent de cordon dans le compartiment prévu à cet effet à l'arrière du robot.

faites connaissance avec votre mélangeur sur socle multi-fonctions

orifices de branchement
des différents accessoires

le batteur

- 1 sortie ultra-rapide
- 2 sortie vitesse moyenne
- 3 sortie lente
- 4 sortie planétaire
- 5 tête du batteur
- 6 loquet de blocage
- 7 bol
- 8 repose-bol
- 9 manette pour soulever la tête du batteur
- 10 bouton marche / arrêt (on/off) et de réglage de la vitesse
- 11 bloc moteur
- 12 batteur 'K'
- 13 fouet
- 14 crochet à pâte
- 15 spatule
- 16 clé de serrage
- 17 couvercle de protection



le batteur

les accessoires du batteur et quelques-unes de leurs utilisations possibles

- batteur 'K' • Pour la confection de cakes, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.
- fouet • Pour les œufs, la crème, la pâte à frire, les gâteaux (type gâteau de Savoie) sans matière grasse, les meringues, les gâteaux au fromage, les mousses, les soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (comme par exemple pour travailler les matières grasses ou le sucre) car vous pourriez l'endommager.
- crochet à pâte • Pour les mélanges à base de levure.

pour utiliser le batteur

- 1 Tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre ❶ et levez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille. Veillez à ce que le repose-bol soit correctement positionné et le symbole Ⓚ tourné au plus haut.
- 2 Poussez vers le haut jusqu'à ce qu'il s'arrête ❷ puis tournez.
- 3 Adaptez le bol sur la base - pressez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❸
- 4 Tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre et abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
- 5 Allumez en tournant le bouton de réglage de vitesse sur le réglage souhaité.
 - Passez en mode pulsateur **P** pour procéder par brèves impulsions.
- 6 Éteignez en mettant sur la position " O " et débranchez après utilisation.
- 7 Tournez et retirez.

pour retirer un accessoire

- astuces
- Éteignez l'appareil et raclez fréquemment le bol avec la spatule.
 - Pour battre les œufs, il est conseillé d'utiliser des œufs à température ambiante.
 - Avant de monter les blancs en neige, vérifiez qu'il n'y a pas de restes de graisse ou de jaune d'œuf sur le fouet ou dans le bol.
 - Utilisez des ingrédients froids pour la pâte sauf indications contraires mentionnées sur votre recette.

conseils importants pour la fabrication du pain

- important
- Ne dépassez jamais les capacités maximales signalées ci-dessous car vous risqueriez de surcharger votre appareil.
 - Si vous entendez votre appareil forcer, éteignez l'appareil, retirez la moitié de la pâte et travaillez chaque moitié séparément.
 - Les ingrédients se mélangeront mieux si vous mettez les liquides en premier dans l'appareil.
 - Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'eau chaude à 43°C / 110° F.

capacités maximales

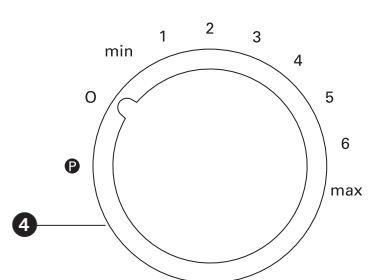
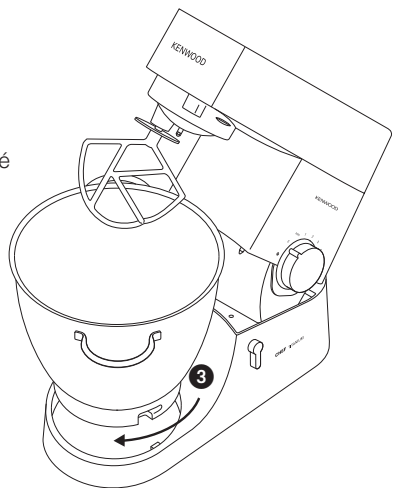
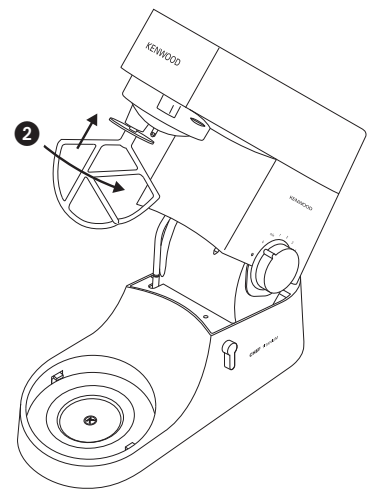
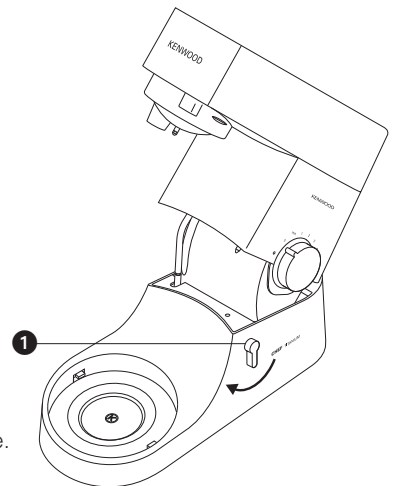
	CHEF	MAJOR
pâte brisée	Quantité de farine : 680 g (1 lb 8 oz)	910 g (2 lb)
pâte ferme à base de levure	Quantité de farine : 1 kg (2 lb 3 oz)	1,2 kg (2½ lb)
de type anglaise	Quantité de farine : 1,6 kg (3½ lb)	2,1 kg (4 lb 11 oz)
pâte souple à base de levure	Quantité de farine : 1,3 kg (2 lb 14 oz)	2,6 kg (5 lb 12 oz)
de type française	Quantité de farine : 2,5 kg (5 lb 8 oz)	5 kg (11 lb)
cake aux fruits	Quantité de farine : 2,72 kg (6 lb)	4,55 kg (10 lb)
blancs d'œufs	12	16

vitesse ❹

- batteur "K"
- **Travaillez les corps gras en crème avec le sucre** commencez sur min, augmentez progressivement jusqu'à 'max'.
 - **Incorporez les œufs à une crème** 4 - 'max'.
 - **Incorporez la farine, les fruits, etc.** Min - 1.
 - **Battez tous les ingrédients d'un gâteau** simultanément commencez à vitesse min, augmentez progressivement jusqu'à max.
 - **Incorporez les corps gras à la farine** min - 2.
 - Augmentez progressivement jusqu'à 'max'.
- fouet
- crochet à pâte
- Commencez sur 'min', puis augmentez graduellement jusqu'à passer sur 1.

important

Veillez à ce qu'aucun ustensile du bol ne soit fixé ou rangé dans le bol lors de l'utilisation d'autres sorties.



solutionner les problèmes

problème

- Le fouet ou le batteur 'K' vient heurter le fond du bol ou ne peut pas atteindre les ingrédients situés au fond du bol.

solution • Ajustez la hauteur en utilisant la clé fournie à cet effet. Effectuez cette opération de la manière suivante :

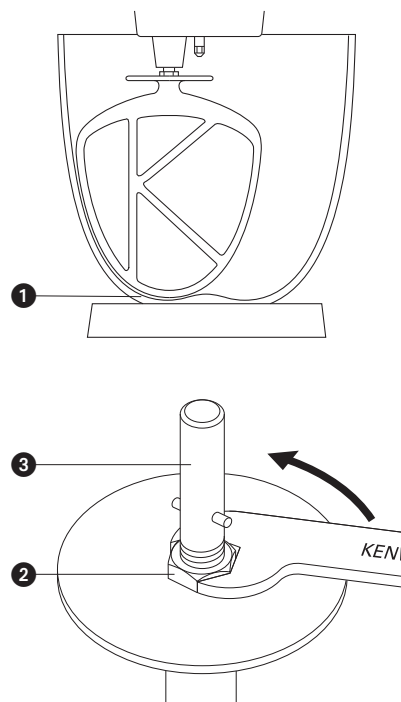
- Débranchez l'appareil.
- Levez la tête du batteur et introduisez le fouet ou batteur.
- Abaissez la tête du batteur. Si le débattement doit être ajusté, levez la tête du batteur et enlevez l'outil. Le fouet / batteur K est en position idéale lorsqu'il touche **presque** le fond du bol ❶.
- Utilisez la clé pour desserrer l'écrou ❷ afin de pouvoir ajuster l'axe ❸. 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.
- Resserrez l'écrou.
- Insérez l'accessoire dans la tête du batteur. (Vérifiez sa position, voir ci-dessus).
- Répétez les étapes précédentes jusqu'à ce que l'accessoire soit correctement placé. Resserrez alors l'écrou fermement.

crochet de pétrissage – cet outil est réglé en usine et ne devrait pas nécessiter d'ajustement.

problème

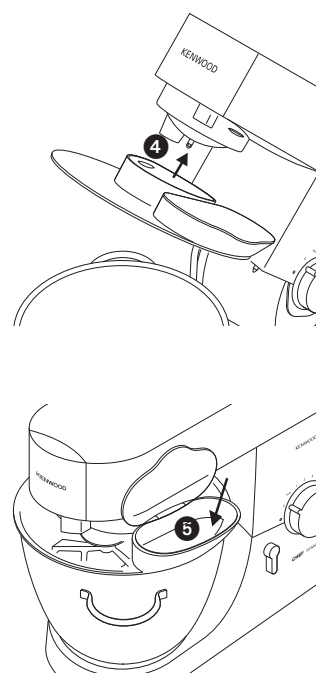
- Le batteur s'arrête pendant l'utilisation.

solution • Votre batteur est équipé d'un dispositif de protection contre les surcharges, il s'arrête en cas de surcharge. Si cela se produit, éteignez et débranchez le batteur. Retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et laissez le batteur reposer pendant quelques minutes. Rebranchez-le et sélectionnez une vitesse. Si le batteur ne redémarre pas immédiatement, laissez-le reposer un peu plus longtemps.



installation et utilisation du couvercle de protection

- Levez la tête du batteur jusqu'en position verrouillée.
- Installez le bol sur le socle.
- Placez le couvercle anti-éclaboussures sur la partie inférieure de la tête du mélangeur ❹ jusqu'à insertion complète. La partie montée doit être positionnée tel qu'indiqué sur le schéma.
- Insérez l'outil nécessaire.
- Abaissez la tête du batteur.
 - Durant le mélange, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la section articulée du couvercle de protection ❺.
 - Vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle de protection pour changer d'outil.
- Retirez le couvercle de protection en le faisant glisser vers le bas après avoir soulevé la tête du batteur.



nettoyage de l'appareil et service après-vente

entretien et nettoyage

- Éteignez toujours votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître à l'**orifice 1** lors de la première utilisation. C'est normal, il vous suffit de l'essuyer.

robot, couvercles des orifices • Essuyez-les avec un chiffon humide, puis séchez-les.

- N'utilisez jamais d'abrasifs et n'immergez jamais dans l'eau.

bol • Lavez-le à la main puis essuyez-le ou lavez-le en lave-vaisselle.

- N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlore pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.

- Tenez le bol à l'écart de la chaleur (plaques de cuisson, fours conventionnels, fours à micro-ondes).

accessoires • Lavez à la main, puis séchez entièrement, ou lavez au lave-vaisselle.

couvercle de protection • Lavez-le à la main, puis séchez-le entièrement.

- Toute opération d'entretien de l'appareil doit être effectuée par un réparateur agréé.

service après-vente

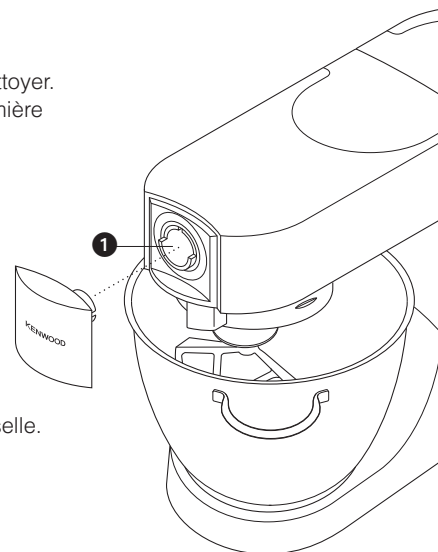
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations
- Contactez le Service Client Kenwood (pour les coordonnées, veuillez vous reporter à la carte de garantie).

- 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 2002/96/CE.

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.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Antes de las instrucciones de uso de cada accesorio se incluyen precauciones de seguridad más específicas. Con el fin de reducir el riesgo de incendios, choques eléctricos y/o lesiones personales asociado con el uso de aparatos eléctricos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**

- Para protegerse contra el riesgo de choques eléctricos, no sumerja el cable, enchufes o la unidad impulsora en el agua u otros líquidos.
- Supervise atentamente cuando el aparato sea utilizado por niños o cuando haya niños cerca del aparato.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de colocar o quitar las piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas en movimiento. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, al igual que las espátulas y otros utensilios, alejados de las batidoras cuando el aparato esté funcionando para reducir el riesgo de lesiones a las personas y/o daños a la mezcladora.
- No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe en mal estado o si nota que el aparato presenta alguna falla de funcionamiento o si se ha dejado caer o presenta algún tipo de daño. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación, ajuste eléctrico o mecánico.
- El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato puede ocasionar incendios, choques eléctricos o lesiones.
- No utilice varios accesorios a la vez.
- Nunca coloque el conjunto de la cuchilla sobre la base excepto que esté montado en la copa.
- No utilice el aparato al descubierto.
- No deje colgar el cable sobre el borde de la mesa o el mostrador, ni tocar superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre o cerca de quemadores calientes de gas o eléctricos o dentro de un horno caliente.
- No utilice el aparato para un uso diferente al previsto.
- Nunca deje desatendido el Procesador de alimentos mientras esté funcionando.
- Quite los batidores de la mezcladora antes del lavar.
- Para desconectar, sitúe el control en la posición "OFF" (O) y, posteriormente, desconecte el enchufe del tomacorriente.
- Mantenga las joyas, partes del cuerpo y ropa amplia lejos de las partes móviles y de los accesorios acoplados.
- No ponga nunca los dedos, etc, en el mecanismo de bisagra.
- Nunca exceda las capacidades máximas enumeradas en el manual de instrucciones.
- Al usar un accesorio, lea las instrucciones de uso y de seguridad que se adjuntan.
- Tenga cuidado al levantar este aparato ya que pesa mucho. Asegúrese de que el cabezal esté bloqueado y de que el bol, los utensilios, las tapas de los accesos de salida y el cable estén fijos antes de levantarlo.
- La potencia máxima se establece en base al accesorio del procesador de alimentos ya que es el que requiere la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

GUARDE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES
Exclusivamente para uso doméstico

antes de enchufar el aparato

Asegúrese de que la corriente eléctrica sea la misma que la que figura en la parte inferior del aparato.

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE CORTO

- Debe usarse un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desconectable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Existen cables de alimentación desconectables o de extensión más largos que pueden usarse si se tiene el cuidado necesario durante su uso. Si se utilizase un cable de alimentación desconectable más largo o un cable de extensión: 1) Los valores nominales eléctricos marcados en el cable o la extensión deben ser por lo menos mayores que los valores nominales eléctricos del aparato; y 2) El cable debe colocarse de manera tal que no cuelgue de la superficie del mostrador o la mesa y, por consiguiente, pueda ser halado por los niños o alguien pueda enredarse en él por descuido. Los valores nominales eléctricos del aparato se enumeran en la parte inferior de la unidad.
- Este aparato tiene un enchufe polarizado (una de las clavijas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choques eléctricos, este enchufe solo encaja de una forma en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si a pesar de esto no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

conozca su robot de cocina Kenwood

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

antes de usarlo por primera vez

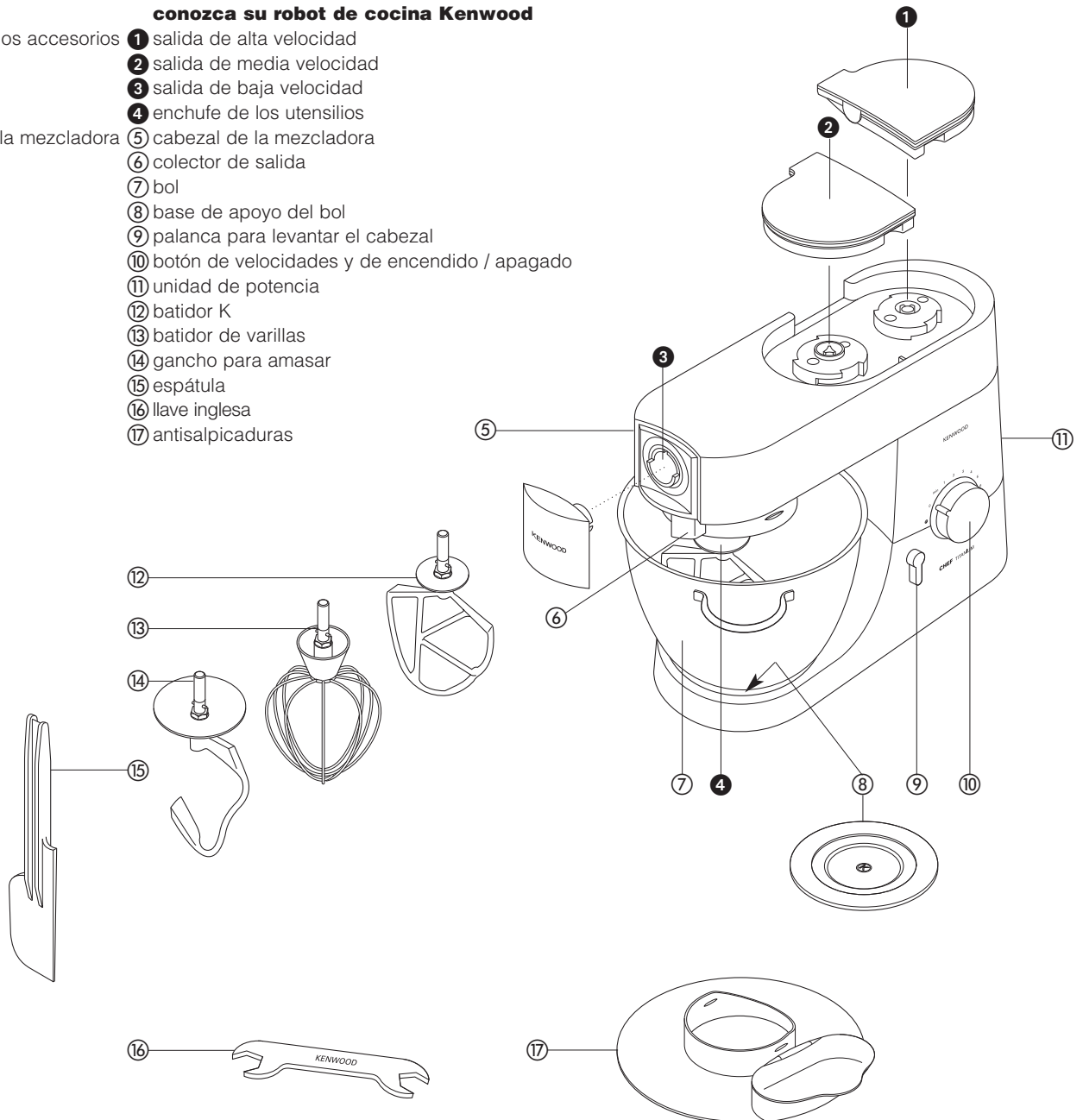
- 1 Lave las piezas: ver 'mantenimiento y limpieza'.
- 2 Empuje el cable sobrante al compartimiento donde se guarda, en la parte posterior del aparato.

conozca su robot de cocina Kenwood

salidas de los accesorios

la mezcladora

- 1 salida de alta velocidad
- 2 salida de media velocidad
- 3 salida de baja velocidad
- 4 enchufe de los utensilios
- 5 cabezal de la mezcladora
- 6 colector de salida
- 7 bol
- 8 base de apoyo del bol
- 9 palanca para levantar el cabezal
- 10 botón de velocidades y de encendido / apagado
- 11 unidad de potencia
- 12 batidor K
- 13 batidor de varillas
- 14 gancho para amasar
- 15 espátula
- 16 llave inglesa
- 17 antisalpicaduras



la mezcladora

los utensilios para mezclar y algunos de sus usos

- batidor K • Para hacer tartas, galletas, pastas, glaseado, rellenos, pastelitos rellenos de crema y puré de patata.
- batidor de varillas • Para batir huevos, nata, batidos, bizcochos ligeros, merengues, tartas de queso, mousses, soufflés. No lo utilice para batir masas pesadas (por ejemplo, batir manteca y azúcar), ya que podría dañarlo
- gancho para amasar • Para las mezclas con levadura.

para usar la mezcladora

- 1 Gire la palanca para levantar el cabezal en el sentido de las agujas del reloj ① y levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
Compruebe que la base de apoyo del bol esté correctamente colocada con el símbolo  hacia arriba.
- 2 Empuje hacia arriba hasta que pare ② luego gire.
- 3 Coloque el bol sobre la base - apriete y gírelo en el sentido de las agujas del reloj ③
- 4 Levante un poco el cabezal de la mezcladora; a continuación, gire la palanca para levantar el cabezal en el sentido de las agujas del reloj y baje el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
- 5 Encienda el aparato girando el interruptor de velocidad hasta el ajuste deseado.
 - Cambie al ajuste acción intermitente **P** para ráfagas cortas.
- 6 Desconecte girando a la posición de apagado "O" y desenchufe después de su uso.
- 7 Gire y retire.

Para quitar un utensilio

- Consejos
- Apéguela y rasque el bol con la espátula con regularidad.
 - Se batan mejor los huevos a temperatura ambiente.
 - Antes de batir claras de huevo, asegúrese de que no haya grasa o yema de huevo en la batidora de varillas o en el bol.
 - Utilice ingredientes fríos para las pastas a no ser que su receta indique lo contrario.

puntos para hacer pan

- importante
- Nunca exceda la capacidad máxima que se indica abajo - sobrecargará el aparato.
 - Si oye que el aparato se ahoga, desconéctelo, retire la mitad de la masa y trabaje cada mitad por separado.
 - Los ingredientes se mezclan mejor si pone primero el líquido.
 - Para obtener mejores resultados, utilice agua templada a 43 °C/110 °F.

capacidad máxima

CHEF

MAJOR

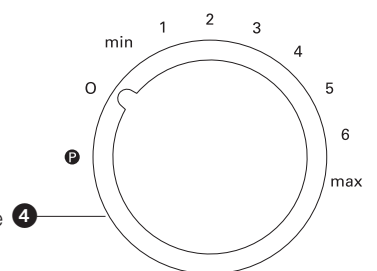
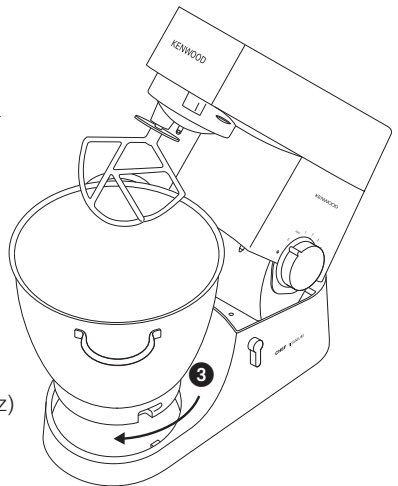
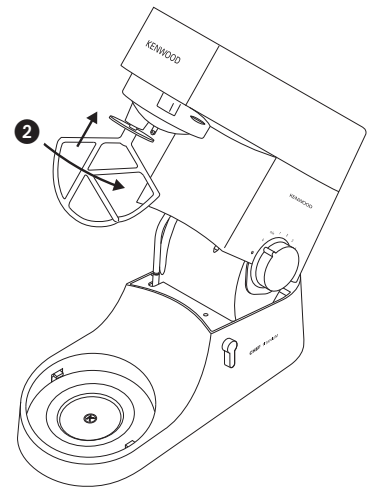
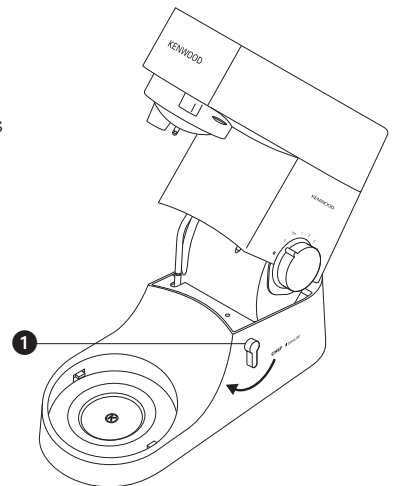
pasta quebradiza	• Peso de la harina: 680g (1 lb 8 oz)	Peso de la harina: 910g (2 lb)
masa con levadura dura	• Peso de la harina: 1kg (2 lb 3 oz)	Peso de la harina: 1,2kg (2½lb)
tipo británico	• Peso total: 1,6kg (3½lb)	Peso total: 2,1kg (4 lb 11 oz)
masa con levadura blanda	• Peso de la harina: 1,3kg (2 lb 14 oz)	Peso de la harina: 2,6kg (5 lb 12 oz)
tipo continental	• Peso total: 2,5kg (5 lb 8 oz)	Peso total: 5kg (11 lb)
mezcla para pastel		
de frutas	• Peso total: 2,72kg (6 lb)	Peso total: 4,55kg (10 lb)
claras de huevos	• 12	16

velocidades ④

- batidor K • **batir manteca y azúcar** empiece con min y aumente gradualmente hasta 'max'.
- **batir huevos en mezclas cremosas** 4 – 'max'.
- **mezclar harina, frutas, etc.** Min – 1.
- **mezclar a la vez todos los ingredientes de un pastel** empiece con velocidad min y aumente gradualmente hasta max.
- **mezclar manteca y harina** min. – 2
- batidora • Aumentar gradualmente hasta 'max'.
- gancho para amasar • Empezar en 'min' y aumentar gradualmente hasta 1.

importante

Compruebe que no haya ningún utensilio del bol acoplado o guardado en el bol al utilizar otros tomacorrientes.



solución de problemas

problema

- El batidor de varillas o el batidor K golpean la parte inferior del bol o no llegan a los ingredientes del fondo del bol.

solución

- Ajuste la altura con la llave inglesa que se facilita. A continuación, se indica cómo hacerlo:

- Desenchufe el aparato.
- Levante el cabezal de la mezcladora e introduzca el batidor de varillas o el batidor K.
- Baje el cabezal de la mezcladora. Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal de la mezcladora y quite el utensilio. Lo ideal sería que el batidor de varillas y el batidor K **casi** tocan el fondo del bol ❶.
- Con la llave inglesa facilitada, afloje la tuerca ❷ lo bastante para permitir el ajuste del eje ❸. Para bajar el utensilio más cerca del fondo del bol, gire el eje en sentido contrario a las agujas del reloj. Para subir el utensilio hacia arriba y alejarlo del fondo del bol, gire el eje en el sentido de las agujas del reloj.
- Vuelva a apretar la tuerca.
- Acople el utensilio a la mezcladora y baje el cabezal. (Compruebe su posición, consulte los puntos que se indican arriba)
- Repita los pasos anteriores, en caso necesario, hasta que el utensilio esté colocado correctamente. Una vez conseguido, apriete bien la tuerca.

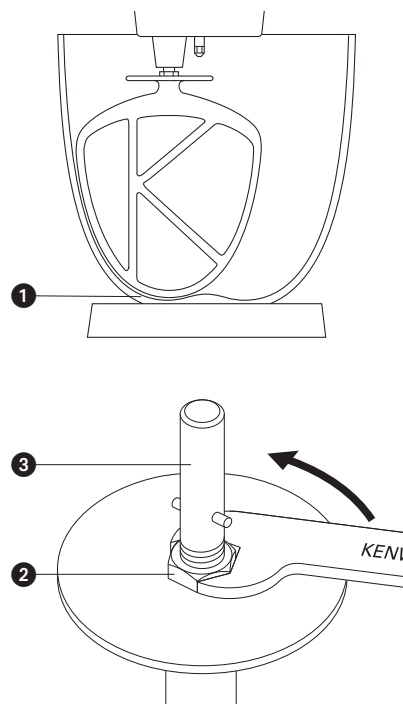
gancho de amasar – este utensilio se regula en la fábrica y no debería necesitar ningún ajuste.

problema

- La mezcladora se para durante el funcionamiento.

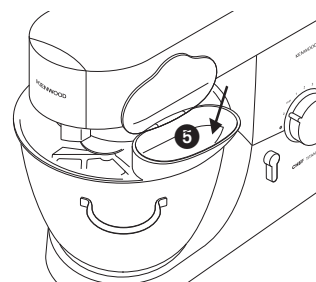
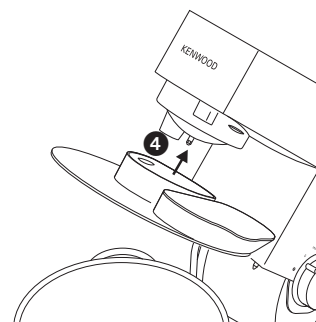
solución

- Su mezcladora tiene un dispositivo de protección de sobrecarga y se parará si está sobrecargada para proteger la máquina. Si así sucede, apague y desenchufe la mezcladora. Quite parte de los ingredientes para reducir la carga, y deje apagada la máquina unos minutos. Vuelva a enchufar y a elegir la velocidad. Si la mezcladora no se pone en marcha inmediatamente, déjela parada más tiempo.



para acoplar y usar la tapa antisalpicaduras

- Levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
- Coloque el bol en la base.
- Ponga el protector contra salpicaduras en la parte inferior del cabezal de la mezcladora ❹ hasta que esté totalmente colocado. La parte de la bisagra se debe colocar como se muestra.
- Introduzca el utensilio que necesite.
- Baje el cabezal de la mezcladora.
 - Mientras se mezcla, se pueden añadir ingredientes directamente al bol por la parte articulada de la tapa antisalpicaduras ❺.
 - No es necesario quitar la tapa anti salpicaduras para cambiar de utensilio.
- Para quitar la tapa antisalpicaduras, levante el cabezal de la mezcladora y deslícelo hacia abajo.



limpieza y servicio técnico

mantenimiento y limpieza

- Apague y desenchúfela siempre antes de limpiar.
- Quizá aparezca un poco de grasa en la salida **1** la primera vez que use la máquina. Esto es algo normal – límpiela sin más.

- | | |
|---------------------------|--|
| unidad de potencia, tapas | ● Limpie con un paño húmedo, luego seque. |
| de las salidas | ● Nunca utilice productos abrasivos o la sumerja en agua. |
| bol | ● Lávelo a mano, luego séquelo bien o lávelo en lavavajillas. |
| | ● Para limpiar el bol de acero inoxidable no use nunca un cepillo de alambre o parecido ni use lejía. Use sólo vinagre para eliminar los depósitos de cal. |
| | ● Mantenga el aparato alejado del calor (parte superior de la cocina, hornos, microondas). |
| útiles | ● Lave a mano y luego seque bien o lave en el lavavajillas. |
| Antisalpicaduras | ● Lave a mano y séquelo muy bien. |

- El representante de servicio autorizado debe realizar los otros trabajos de reparación o mantenimiento.

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones

Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente de Kenwood (ver la Tarjeta de garantía para la información de contacto).

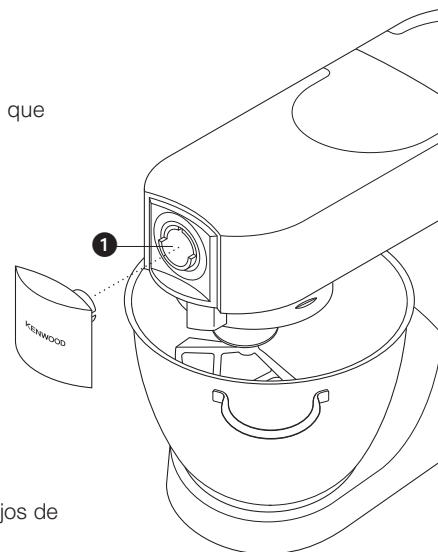
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.





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

kenwoodworld.com

KENWOOD
C R E A T E M O R E

Canada/USA
KW00800128/1