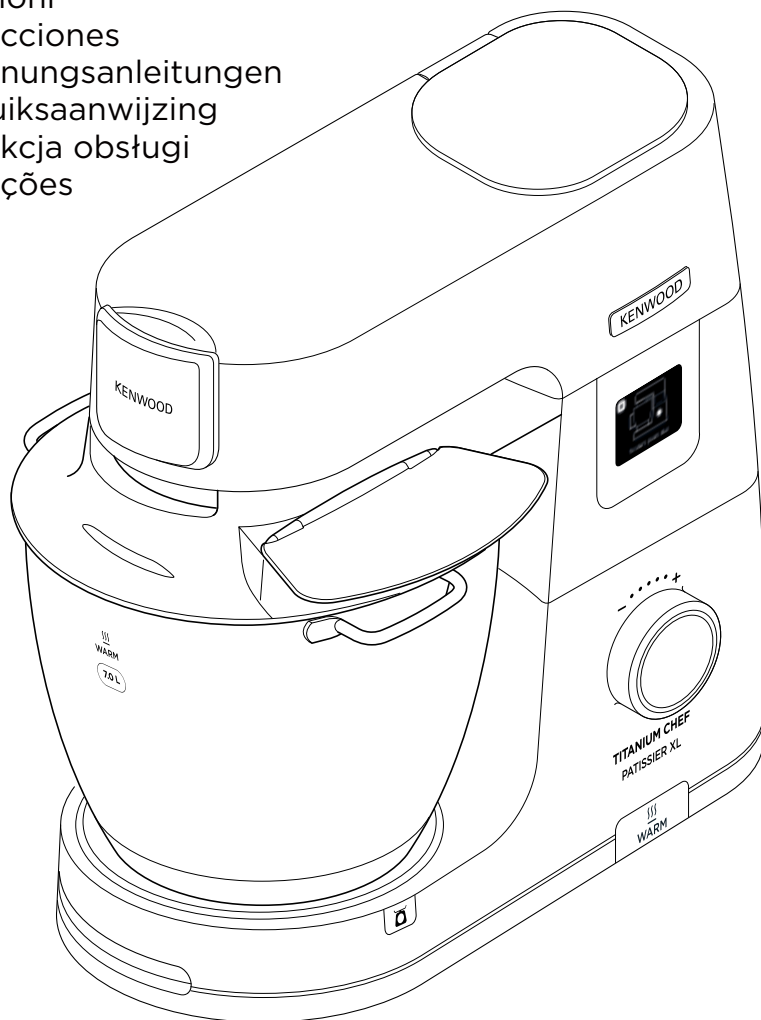


# KENWOOD

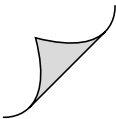
## TYPE KWL90

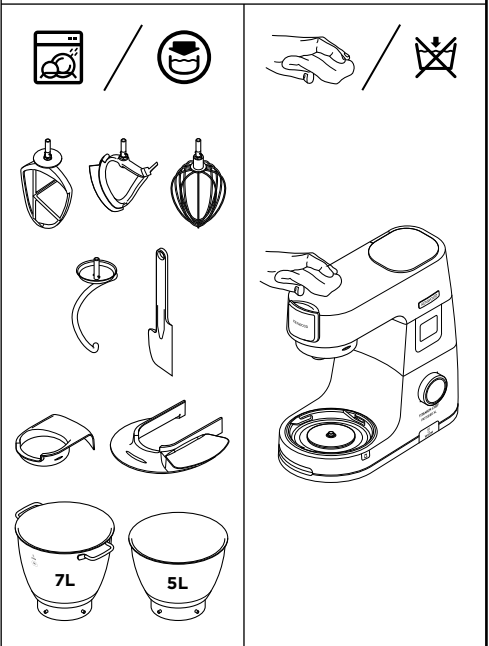
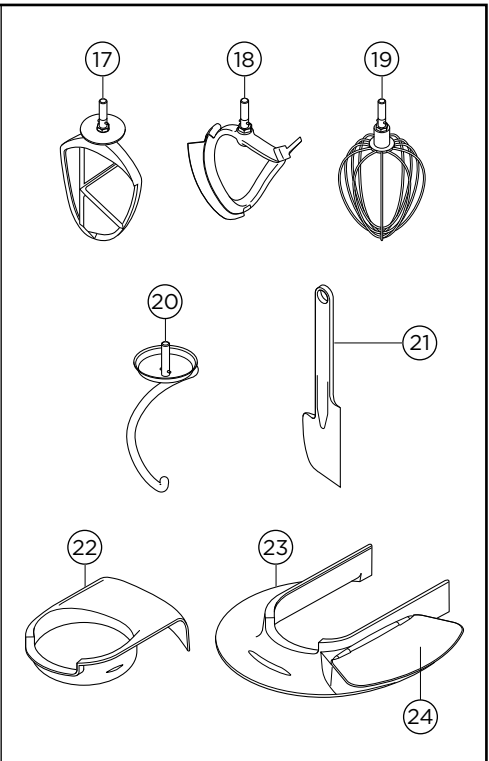
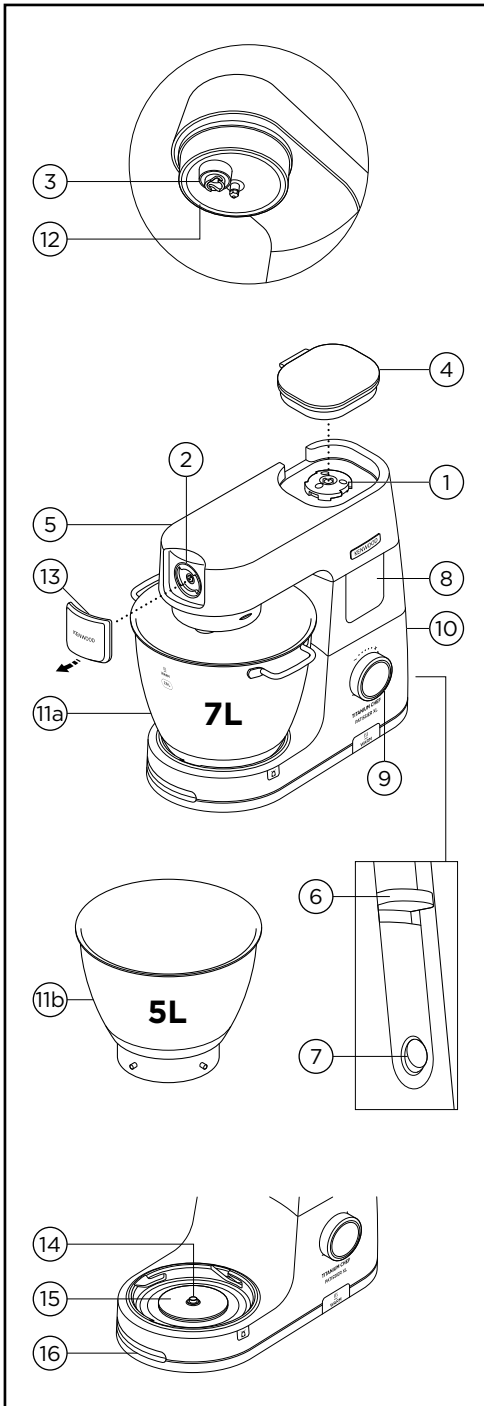
---

Instructions  
Istruzioni  
Instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
Gebruiksaanwijzing  
Instrukcja obsługi  
Instruções



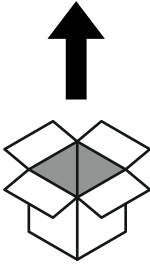
<b>English</b>	<b>2 - 16</b>
<b>Nederlands</b>	<b>17 - 32</b>
<b>Français</b>	<b>33 - 48</b>
<b>Deutsch</b>	<b>49 - 65</b>
<b>Italiano</b>	<b>66 - 81</b>
<b>Português</b>	<b>82 - 97</b>
<b>Español</b>	<b>98 - 113</b>
<b>Dansk</b>	<b>114 - 128</b>
<b>Svenska</b>	<b>129 - 143</b>
<b>Norsk</b>	<b>144 - 158</b>
<b>Suomi</b>	<b>159 - 173</b>
<b>Türkçe</b>	<b>174 - 188</b>
<b>Česky</b>	<b>189 - 203</b>
<b>Magyar</b>	<b>204 - 218</b>
<b>Polski</b>	<b>219 - 236</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>237 - 255</b>
<b>Slovenčina</b>	<b>256 - 271</b>
<b>Українська</b>	<b>272 - 288</b>
<b>عربي</b>	<b>٢٠٣ - ٢٨٩</b>



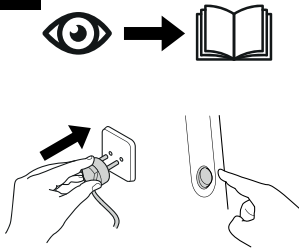


## To Use Your Stand Mixer – Manual Mode

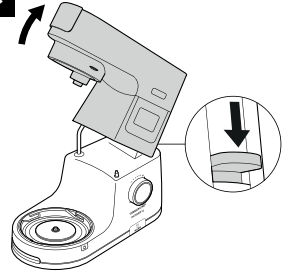
**A**



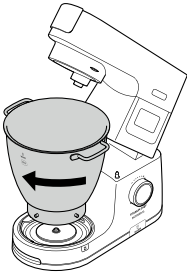
**B**



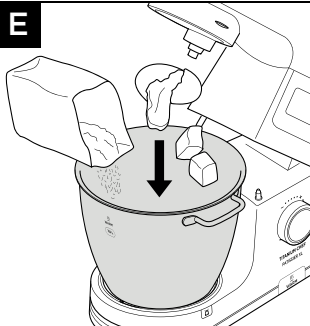
**C**



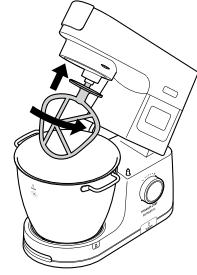
**D**



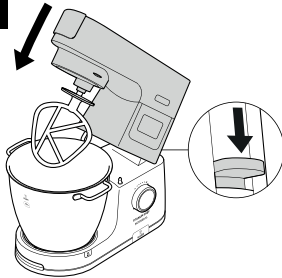
**E**



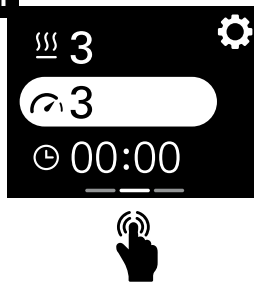
**F**



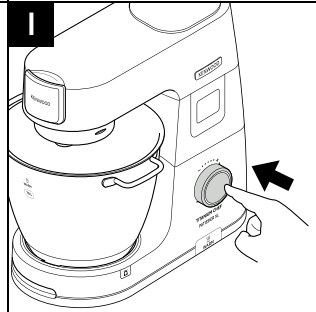
**G**



**H**



**I**



## Using Preset Programmes

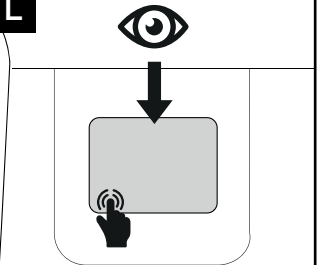
**J**



**K**



**L**

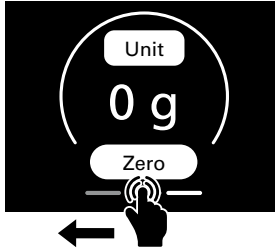


## To Use The Weighing Function

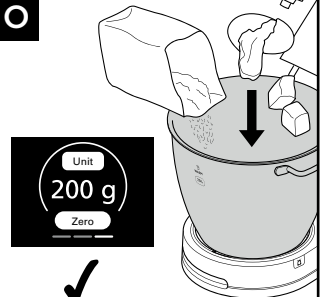
**M**



**N**

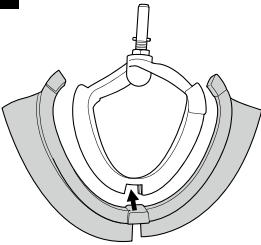


**O**

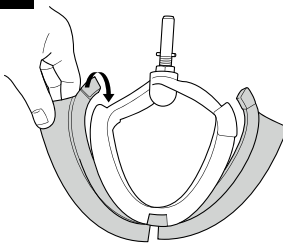


## To Assemble The Creaming Beater

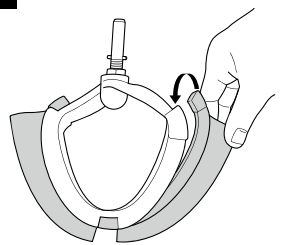
**P**



**Q**

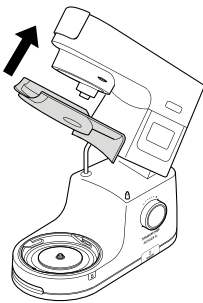


**R**

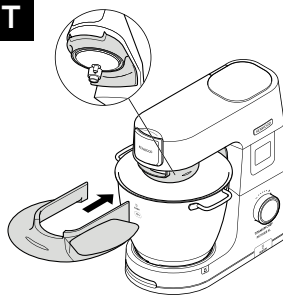


## To Fit And Use Your Splashguard

**S**

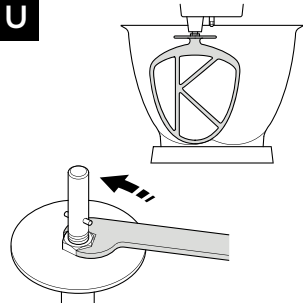


**T**



## Tool Adjustment

**U**



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


## Découvrez votre robot pâtissier multifonction Kenwood

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

Robuste. Fiable. Polyvalent. Kenwood.

## Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'installer ou de retirer les accessoires, après utilisation et avant le nettoyage.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments ou des accessoires installés en mouvement.
- Ne laissez jamais le robot pâtissier multifonction sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : reportez-vous à la rubrique " Service après-vente ".
- Ne faites jamais fonctionner votre robot pâtissier multifonction avec la tête en position levée.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Veillez à ne jamais mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non agréé ou plus d'un seul accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les quantités et vitesses maximales indiquées dans le tableau d'utilisation recommandée.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, veuillez lire et suivre les consignes de sécurité qui sont fournies avec.

- Faites attention lorsque vous soulevez cet appareil car il pèse lourd. Assurez-vous que la tête est correctement disposée en position de fermeture vers le bas et que le bol, les pièces, les caches des sorties et le cordon sont sécurisés avant de soulever l'appareil.
- Saisissez toujours l'appareil par la base et la tête du mélangeur lorsque vous souhaitez le déplacer. NE PAS soulever ni transporter l'appareil par la poignée du bol.
- Faites attention lorsque vous retirez les ustensiles du bol car ils peuvent être chauds.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil en mode chauffage lorsque le bol est vide.
- N'utilisez jamais le couvercle anti-éclaboussures avec le bol 5 l. Le couvercle anti-éclaboussures est conçu pour être utilisé avec le bol 7 l.
- N'installez pas d'accessoire sur la tête de l'appareil alors que le bol 5 litres est encore dans le bol 7 litres.
- N'obstruez jamais les fentes de ventilation.
- En utilisation, assurez-vous que l'appareil est positionné sur une surface plane, éloigné du bord. Assurez-vous qu'il est à au moins 10 cm des murs et que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués. Ne placez pas l'appareil sous un placard haut.
- N'utilisez jamais le bol avec toute autre source de chaleur.
- La partie inférieure du bol reste chaude longtemps après l'arrêt de la fonction de maintien au chaud. Faites attention lorsque vous manipulez l'appareil et utilisez toujours un dessous de plat pour protéger la surface de travail lorsque vous posez le bol sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- Le symbole  figurant sur le produit indique une surface dont la température est susceptible d'augmenter en cours d'utilisation.
- Ne bougez pas la tête du robot, et ne la soulevez pas lorsqu'un accessoire est installé car cela pourrait rendre le robot pâtisseries multifonction 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.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- La consommation d'énergie maximale est basée sur celle du mini-hachoir/moulin, les autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.
- 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.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.

#### **Avant de brancher l'appareil**

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- **AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE**
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

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

- Lavez les pièces : voir «Entretien et nettoyage ».



## Légende

### Sorties pour les accessoires

- ① Sortie rapide
- ② Sortie lente
- ③ Sortie planétaire

### Robot

- ④ Cache de la sortie rapide
- ⑤ Tête du robot
- ⑥ Manette d'ouverture de la tête
- ⑦ Interrupteur marche/arrêt
- ⑧ Écran
- ⑨ Bouton de commande
- ⑩ Bloc d'alimentation
- ⑪ a Bol chauffant 7 l
- ⑪ b Bol 5 l
- ⑫ Éclairage « Bowl Bright™ »
- ⑬ Couvercle de sortie lente
- ⑭ Capteur de température
- ⑮ Plaque chauffante
- ⑯ Grille d'aération
- ⑰ Batteur- K
- ⑱ Batteur souple
- ⑲ Fouet
- ⑳ Pétrin
- ㉑ Spatule
- ㉒ Protection de la tête
- ㉓ Couvercle anti-éclaboussures
- ㉔ Couvercle de la cheminée d'alimentation


*Remarque : la clé présente sur l'illustration n'est là qu'à des fins d'indication et n'est pas fournie avec l'appareil.*



### Accessoires en option

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

### Remarque : accessoires pour la sortie lente

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

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

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

### Utilisation de votre robot - Mode manuel

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

- Assurez-vous que la zone de la plaque chauffante, le capteur de température et la surface externe de la base du bol sont propres. Le non-respect de cette consigne affecte le fonctionnement du capteur de température, ce qui est susceptible d'entraîner une mauvaise efficacité du système de chauffage.
- 1 Branchez l'appareil et appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt.
  - 2 Baissez le levier et relevez la tête du mélangeur jusqu'à son verrouillage.
  - 3 Installez le bol, tournez dans le sens horaire pour le verrouiller.
  - 4 Positionnez l'ustensile requis dans l'axe. Puis appuyez dessus et tournez l'ustensile pour le mettre en place.

- 5 Abaissez la tête du robot en poussant vers le bas la manette d'ouverture et baissez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée.
- 6 Réglez la durée, la vitesse et le niveau de chauffage requis. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour utiliser les vitesses continues, et dans le sens antihoraire pour utiliser les fonctions de mélange intermittent et d'impulsion (P). Maintenez le bouton de commande enfoncé pour activer la fonction d'impulsion.
- 7 Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.
- 8 Appuyez sur le bouton de commande pour arrêter/mettre en pause l'appareil à tout moment.
- 9 Déverrouillez l'accessoire en le tournant dans le sens horaire, puis retirez-le.

### Important

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

## Utilisation des programmes prédéfinis

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

- 1 Balayez vers la droite pour accéder au menu des pré-réglages.
- 2 Choisissez le programme prédéfini souhaité.
- 3 Suivez les consignes apparaissant à l'écran.
- 4 Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.
- 5 Appuyez sur le bouton de commande pour arrêter l'appareil à tout moment. Attention : le bol peut être chaud.

## Après utilisation de la fonction de cuisson/chauffage

- L'utilisation de l'appareil en mode cuisson/chauffage implique des températures pouvant être élevées, il est donc essentiel de faire attention lorsque vous manipulez ou touchez une partie de l'appareil, EN PARTICULIER LE BOL, LA PLAQUE CHAUFFANTE ET LES ACCESSOIRES, car ceux-ci restent CHAUDS longtemps après l'arrêt de l'appareil.
- Utilisez les deux poignées latérales pour retirer le bol et le transporter. Lorsque le bol ou les accessoires sont chauds, utilisez des gants de cuisine.

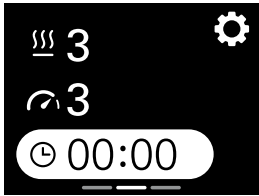
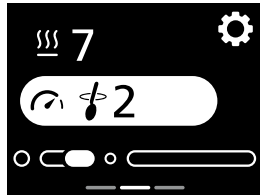
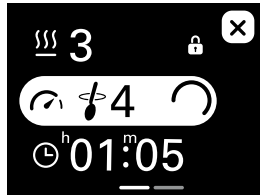






## Utilisation de la fonction de pesage

### Voir les illustrations **M - O**

- 1 Installez le bol.
- 2 Pour sélectionner la fonction de pesage, balayez vers la gauche jusqu'à atteindre l'écran dédié.
- 3 Mettez la balance à zéro.
- 4 Pesez les ingrédients.
- 5 Pour changer d'unité, appuyez sur le bouton correspondant sur l'écran.

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

## Écran : explications

		
	<p>Appuyez cette icône pour ouvrir le menu des paramètres.</p>	
 <p>30:00 m s</p>	<p>Affiche la durée choisie en heures (h), minutes (m) et secondes (s).</p>	
	<p>Affiche l'intervalle de mélange sélectionné. Si la fonction de vitesse intermittente (2 → 4) est sélectionnée, l'anneau se complète progressivement et l'appareil se déclenche lorsqu'il est complet.</p>	
	<p>Indique le niveau de chauffage choisi. Un fond rouge clignotant indique que le robot est en mode chauffage. Un fond rouge fixe indique que le robot a atteint la température définie.</p>	
	<p>Indique qu'un paramètre ne peut pas être modifié</p>	
	<p>Tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire pour utiliser la fonction de mélange intermittent et la fonction impulsion. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour utiliser les vitesses en continu.</p>	







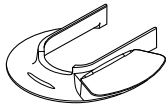











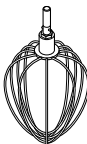




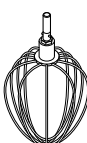




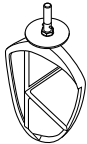




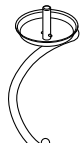




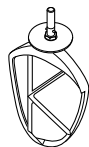
<b>Conseils et astuces pour la fonction chauffage/cuisson</b>		
Niveaux de chauffage	Utilisation recommandée	
1	Ramollir	
2	Pousse de pâte	
3		
4		
5	Meringue suisse	
6	Faire fondre du chocolat	
7		
8	Sabayon	
9		
	(P)	Impulsion - Sélectionnez cette option pour utiliser la vitesse maximale de manière brève. Pour utiliser la fonction d'impulsion, maintenez le bouton de commande enfoncé.
		Mélange continu - le robot tourne à une vitesse lente constante. Utilisé pour incorporer des ingrédients légers ou aérés dans des mélanges plus compacts, par exemple pour les meringues, les préparations avec morceaux de fruits et les génoises, et pour incorporer lentement la farine et les fruits dans les pâtes à gâteaux.
		Intervalle de mélange 2 - Mélange intermittent avec de courtes pauses. Ce réglage permet un mélange à une vitesse lente toutes les 5 secondes.
		Intervalle de mélange 3 - Mélange intermittent avec pauses de durée moyenne. Ce réglage permet un mélange à une vitesse lente toutes les 15 secondes.
		Intervalle de mélange 4 - Mélange intermittent avec de longues pauses. Ce réglage permet un mélange à une vitesse lente toutes les 30 secondes.
	Vitesse min - max	Vitesses continues augmentant progressivement jusqu'à la vitesse maximum

Tableau d'utilisation des préréglages				 <b>(Max)</b>	
Préréglage	Accessoire recommandé	Paramètres par défaut (plage)	Utilisations / Idées de recettes	5L	7L
Pousse de pâtes		 <b>1 h</b> (20 min à 1 h)  <b>OFF</b>   <b>2</b> 	Apprêt/levée des pâtes avec levure		Poids total : 2,58 kg
Faire fondre du chocolat		 <b>10 min</b> (3 min à 1 h)  <b>1</b>   <b>7</b> 	Mousse au chocolat		300 g (coupé en morceaux de 2 cm)
Meringue suisse		 <b>10 min</b>  <b>Max</b>  <b>4</b> 	Base pour glaçage à la crème au beurre		240 g de blanc d'oeuf 480 g de sucre en poudre 80 g d'eau
Monter des blancs en neige		 <b>2 min</b> (1 à 5 min)  <b>Max</b> (Min - Max)  <b>OFF</b> 	Blancs d'oeufs pour mousse au chocolat	Voir le tableau d'utilisation recommandée	
Génoise		 <b>1 min</b> (30 s à 5 min)  <b>1 - Max</b> (1 à Max)  <b>OFF</b> 	Génoise victorienne, Cupcakes	Voir le tableau d'utilisation recommandée	
Pétrissage		 <b>5 min</b> (5 à 30 min)  <b>Min to 1</b> (min à 2)  <b>OFF</b> 	Petits pains, Pizza	Voir le tableau d'utilisation recommandée	

## Conseils d'utilisation

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






#### Batteur-K

Pour préparer des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries, du glaçage, des garnitures, des éclairs et de la purée de pommes de terre.

#### Conseils et astuces

- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.
- Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule.
- Sauf indication contraire sur votre recette, utilisez toujours des ingrédients froids pour les pâtisseries.

Recette / Action		 (Max)			 (Minutes)
		Bol 5 l	Bol 7 l		
Pâtisseries et biscuits : intègre les matières grasses à la farine	Quantité de farine	500 g	910 g	Min → 1	2
Préparations pour gâteaux tout-en-un	Poids total	2 kg	4 kg	Min → Max	45 - 60 s






#### Batteur souple

Pour le crémage et le mélange d'ingrédients mous.

#### Conseils et astuces

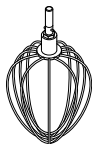
- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.
- Pour monter en crème les matières grasses et le sucre pour les préparations pour gâteaux, utilisez toujours la matière grasse à température ambiante ou faites-la ramollir au préalable.

Recette / Action		 (Max)			 (Minutes)
		Bol 5 l	Bol 7 l		
Monter en crème du beurre/de la margarine/du sucre		1,79 kg	4,55 kg	Min → Max	4
Battre des oeufs dans les préparations pour gâteaux				Min → Max	1 - 4
Incorporer de la farine, des fruits, etc.				Min → 1	30 - 60 s

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

## Conseils d'utilisation

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






#### Fouet

Pour les œufs, la crème et les soufflés.

#### Important

- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.
- **N'utilisez pas le fouet pour les mélanges compacts (gâteaux tout-en-un et pour le crémage des mélanges d'ingrédients gras et sucrés) au risque de l'endommager.**
- Utilisez des oeufs à température ambiante pour un résultat optimal.

Avant de battre les blancs d'œufs, vérifiez que le fouet et le bol sont exempts d'huile/ de beurre ou de jaune d'œuf.

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

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

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

## Conseils d'utilisation

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



### Accessoire de pétrissage

Pour les préparations levurées souples




### Conseils et astuces

#### Important

- **Ne dépassez jamais les capacités maximales données (risque de surcharge).**
- Si votre robot peine à tourner, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez-la en deux fois.
- Versez les ingrédients liquides en premier pour que les ingrédients se mélangent bien.

#### Levure

- **Levure sèche** (type de levure devant être reconstituée) : versez l'eau chaude dans le bol. Ajoutez la levure et le sucre et laissez reposer 10 minutes environ jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse.
- **Levure fraîche** : à émietter dans la farine.
- **Autres types de levure** : suivez les consignes du fabricant.

Recette / Action		 <b>(Max)</b>			 <b>(Minutes)</b>
		Min	Max		
Pâte à pain (levurée ferme)	D'eau tiède	195 g	895 g	Min 1	60 s 3-4
	Farine de force pour pain blanc	350 g	1,6 kg		
	Levure à action rapide	6 g	25 g		
	Saindoux	10 g	30 g		
	Sel	3 g	16 g		
	Poids total	564 g	2,56 kg	Re-pétrissez sur la vitesse 1	60 s
Pâte levurée souple (enrichie au beurre et aux oeufs)	Quantité de farine	250 g - 2,6 kg		Min 1	60 s 3-4
	Poids total	478 g - 5 kg			
				Re-pétrissez sur la vitesse 1	60 s

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



## Assemblage du batteur souple

### Voir les illustrations **P** - **R**

#### Installation de la lame souple

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

## Utilisation de la fonction Bowl Bright™ (éclairage de l'intérieur du bol)

- Votre robot pâtissier est équipé d'un éclairage intégré situé sous la tête du mixeur.
- Pour désactiver l'éclairage du bol, sélectionnez BowlBright™ dans le menu des paramètres et sélectionnez « off ».

Remarque : L'éclairage s'active automatiquement lorsque la machine est allumée.

## Pour retirer et installer les caches des sorties

#### Cache de la sortie haute vitesse

- 1 Pour retirer le cache, utilisez la languette sur le côté et relevez.
- 2 Pour remettre le cache, placez-le sur la sortie et appuyez doucement.

#### Cache de la sortie vitesse basse

- 1 Pour retirer le cache, utilisez la languette située sur le côté et tirez vers le haut.
- 2 Pour remettre le cache, placez-le sur la sortie et appuyez doucement.

## Installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussures

### Voir les illustrations **S** - **T**

Remarque : Le couvercle anti-éclaboussures est conçu pour être utilisé avec le bol 7 l uniquement.

#### Montage

Le couvercle anti-éclaboussures se compose de 2 pièces : le protège-tête et ⑳ le couvercle anti-éclaboussures ㉓. Le couvercle anti-éclaboussures ne peut pas être installé sur le bol tant que le protège-tête n'est pas en place.

- 1 Relevez la tête du robot jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place.
  - 2 Clipez le protège-tête vers le haut à l'intérieur de la partie inférieure de la tête du robot jusqu'à ce qu'il soit intégralement positionné.
  - 3 Installez le bol sur la base.
  - 4 Abaissez la tête du robot.
  - 5 Posez le couvercle anti-éclaboussures sur le bord du bol et faites-le glisser vers l'avant jusqu'à ce qu'il soit totalement positionné.
- Lors du mixage, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par l'entremise de l'entonnoir d'alimentation.
- 6 Pour retirer le pare-éclaboussures, faites-le simplement glisser hors du bol du robot.
  - 7 Pour retirer le protège-tête, relevez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place. Retirez l'ustensile si ce dernier est installé, puis tirez le protège-tête vers le bas à partir de la partie inférieure de la tête du robot.

Remarque : vous ne pouvez installer le pare-éclaboussures ni le retirer que si la tête du robot est en position verrouillée.

**Nous vous recommandons de sortir régulièrement le protège-tête de la tête du robot pour le nettoyer.**

## Réglage des ustensiles

### Voir l'illustration **U**

#### **Batteur K, fouet et batteur souple**

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

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

TYPE KWL90 = 19 mm

Puis suivez les instructions ci-après :

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Soulevez la tête du robot et insérez le fouet ou le batteur.
- 3 Abaissez la tête du robot. Si l'espace nécessite un réglage, soulevez la tête du robot et retirez l'ustensile. Idéalement, le fouet et le batteur-K doivent **presque** toucher le fond du bol.

**Batteur souple** - Idéalement, il doit être en contact avec la surface du bol afin qu'il vienne « essuyer » doucement la paroi intérieure pendant le mélange.

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

Remarque : la clé présentée est uniquement à des fins d'illustration.

#### **Accessoire de pétrissage**

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

## Entretien et nettoyage

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

#### **Bloc d'alimentation et caches des sorties**

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

#### **Bols**

- Lavez-les à la main et séchez-les minutieusement ; vous pouvez également les 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).
- Pour un rangement facile, le bol 5 l peut être placé dans le bol 7 l. (Ne rangez pas d'accessoires dans le bol 5 l lorsqu'il est placé dans le bol 7 l).

#### **Ustensiles et couvercle anti-éclaboussures**

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

#### **Passage au lave-vaisselle**

- Vous pouvez également consulter le tableau des illustrations au début de ce manuel pour connaître les éléments allant au lave-vaisselle.