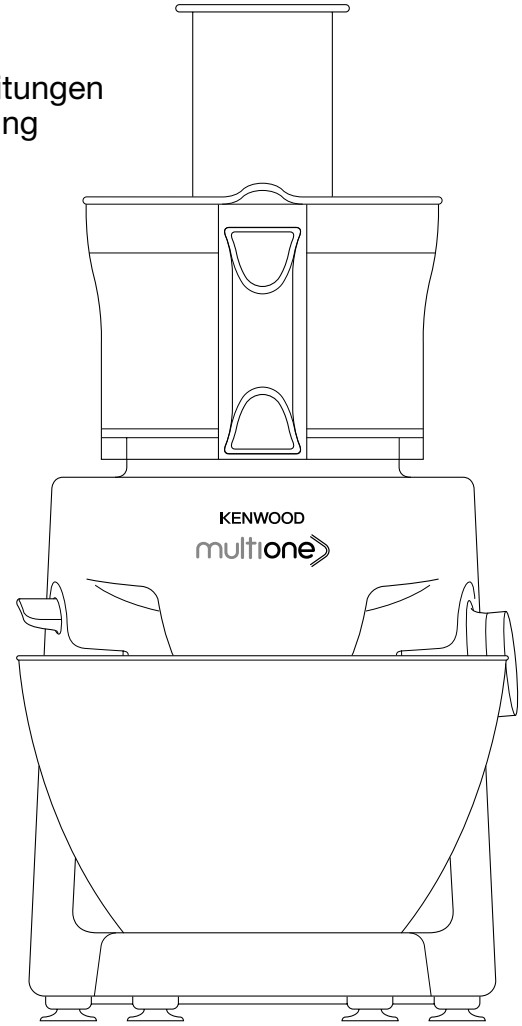
KENWOOD

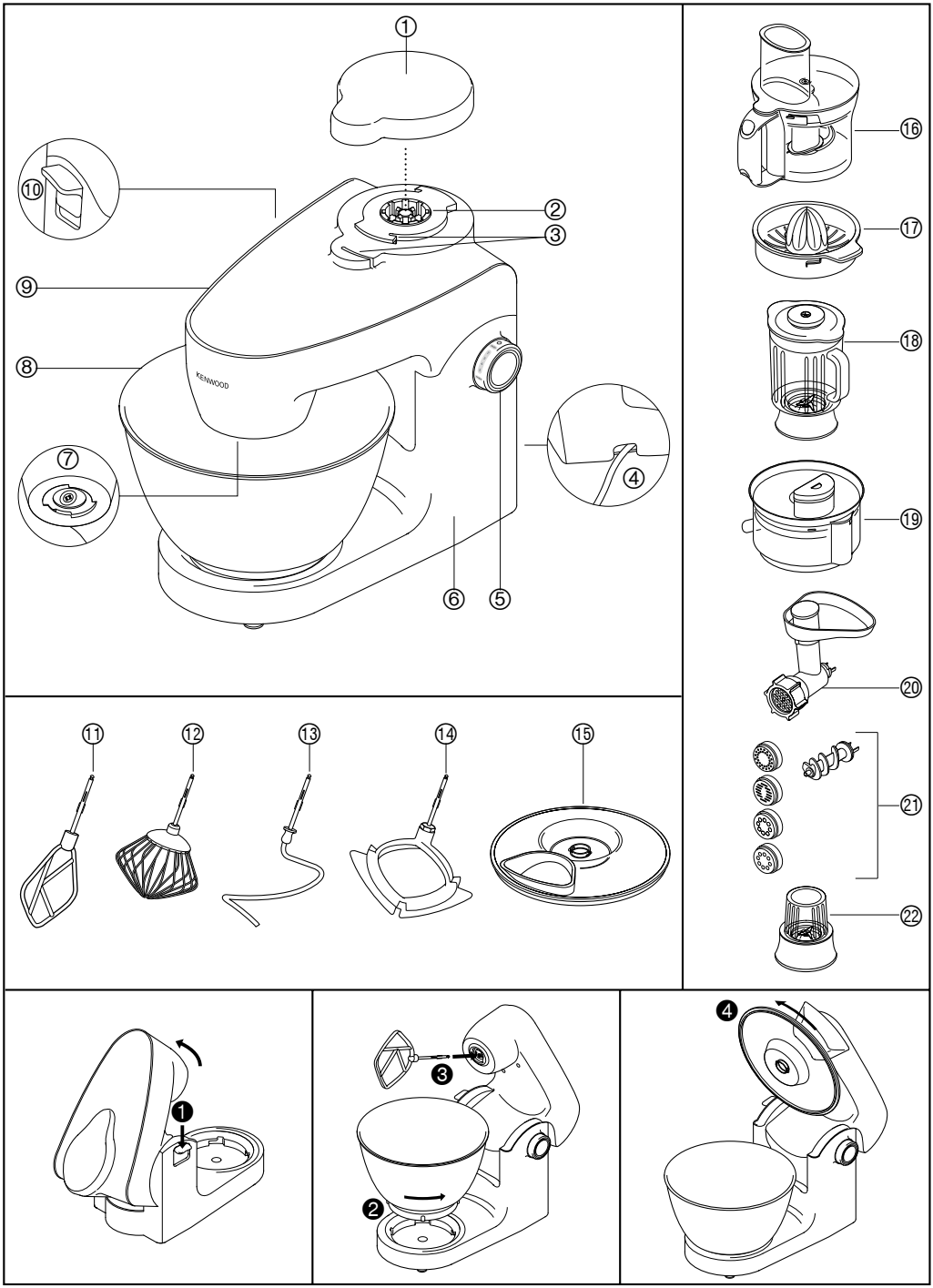
multione

TYPE KHH30

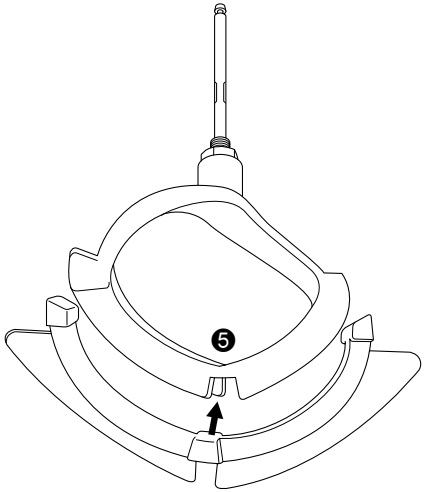
instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing

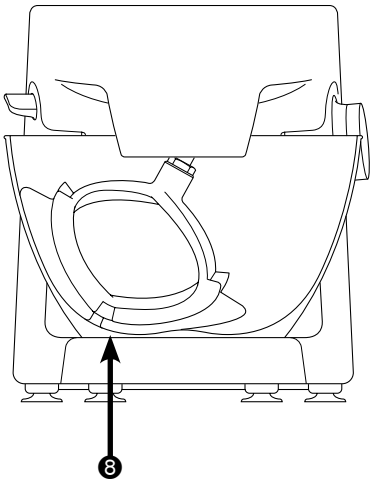


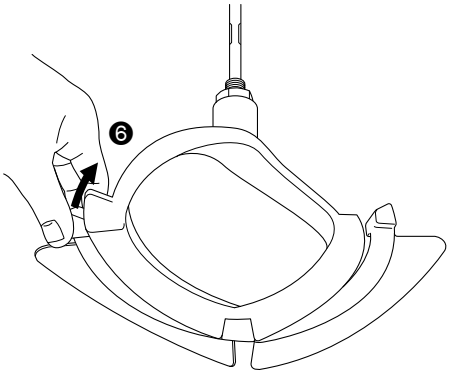
English	**2 - 17**
Nederlands	**18 - 34**
Français	**35 - 51**
Deutsch	**52 - 69**
Italiano	**70 - 86**
Português	**87 - 103**
Español	**104 - 120**
Dansk	**121 - 135**
Svenska	**136 - 150**
Norsk	**151 - 165**
Suomi	**166 - 180**
Türkçe	**181 - 196**
Česky	**197 - 213**
Magyar	**214 - 231**
Polski	**232 - 249**
Ελληνικά	**250 - 268**
Slovenčina	**269 - 286**
Українська	**287 - 304**
عربي	٣٠٥ – ٣٢٠


①
②
③
④
⑤
⑥
⑦
⑧
⑨
⑩
KENWOOD
⑪
⑫
⑬
⑭
⑮
⑯
⑰
⑱
⑲
⑳
㉑
㉒
❶
❷
❸
❹

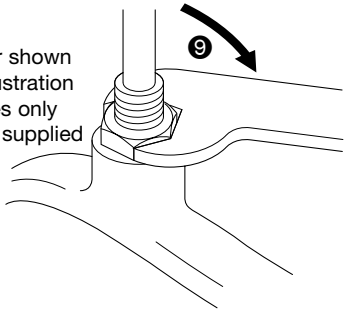
⑭ Creaming Beater

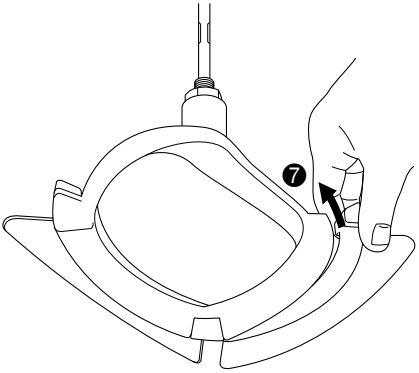


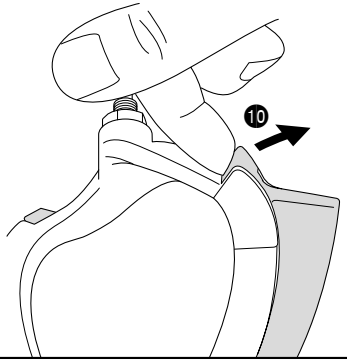


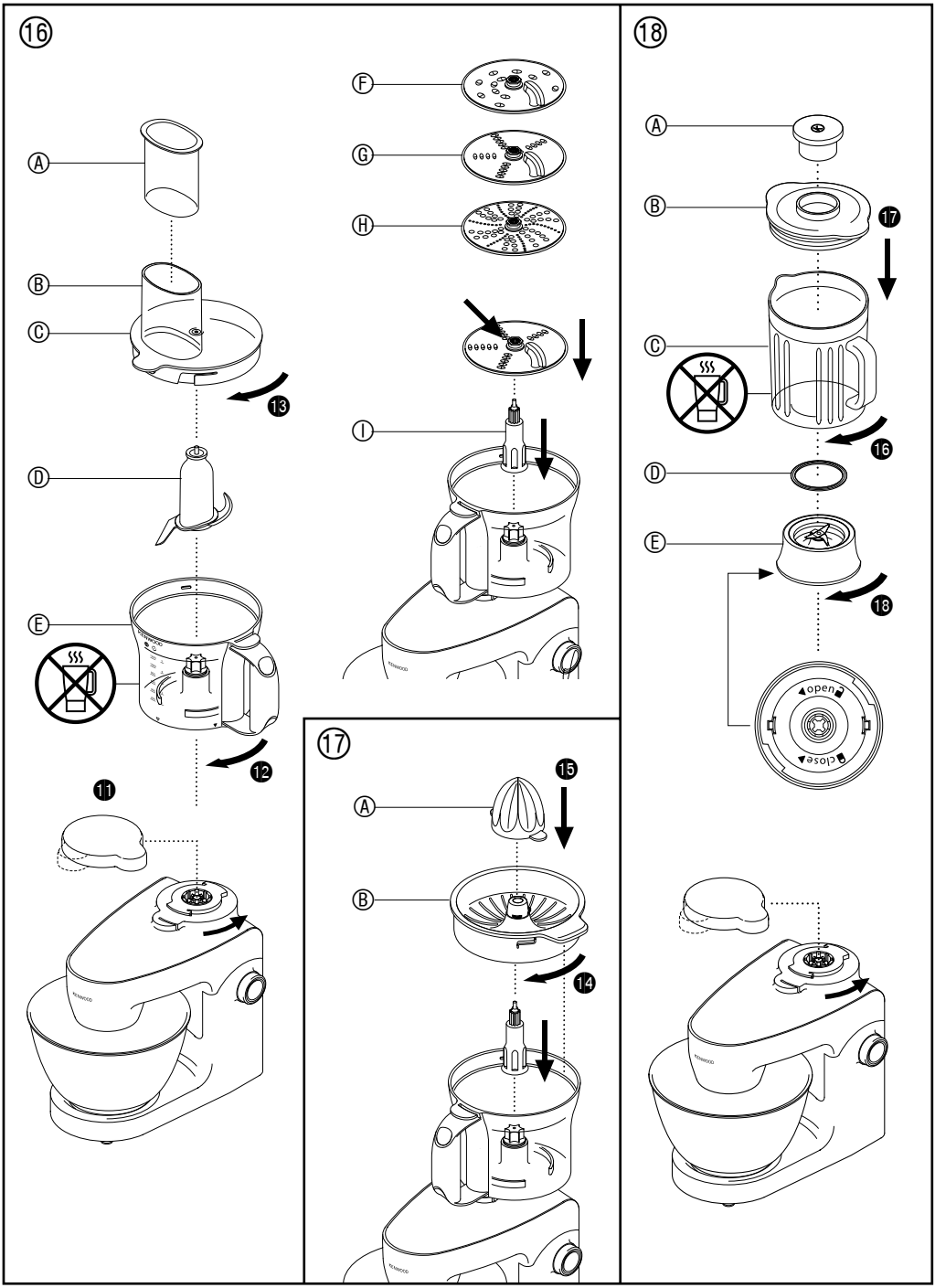


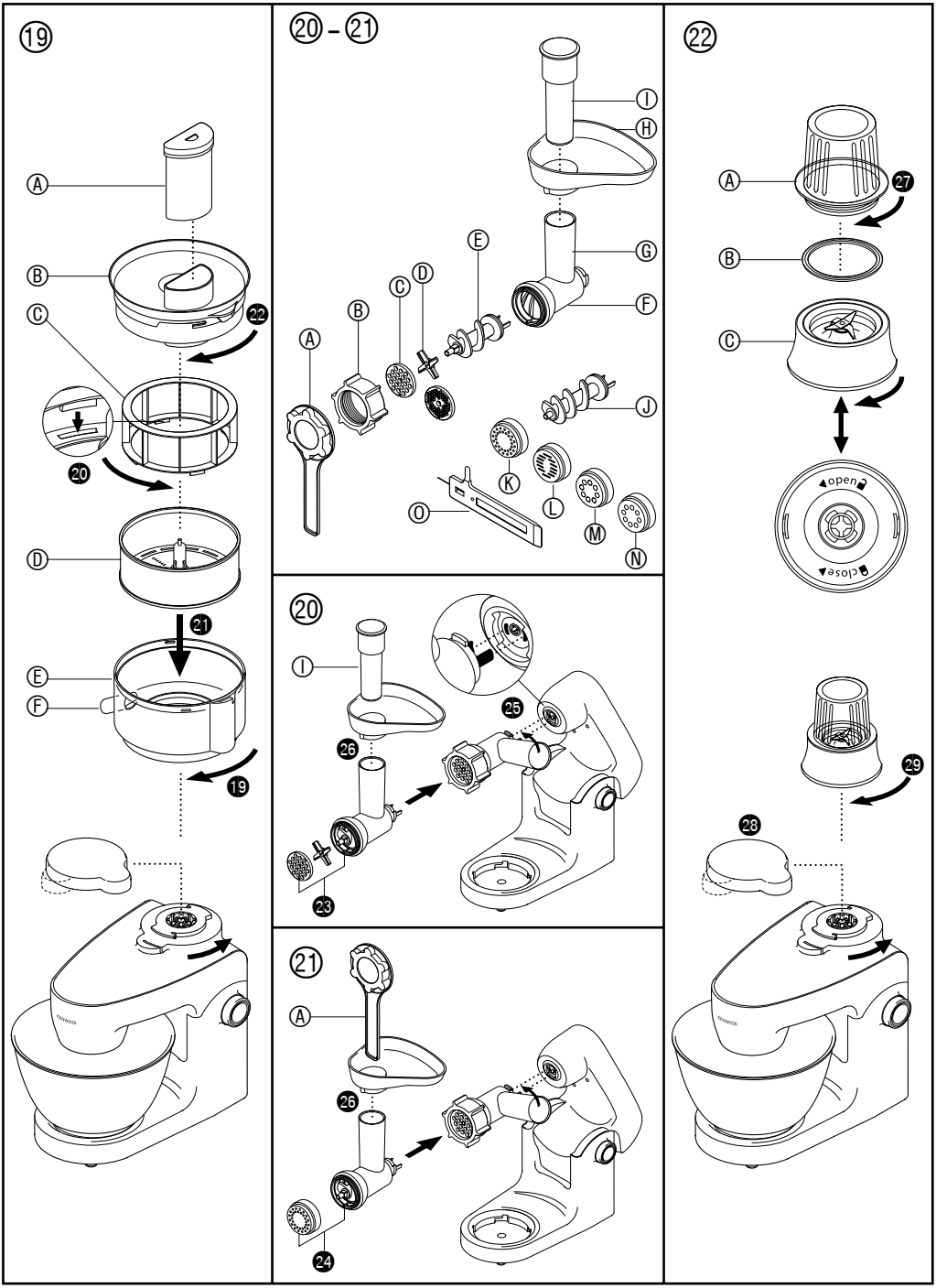
Spanner shown is for illustration purposes only and not supplied in pack.








16
A
B
C
D
E
11
12
13
F
G
H
I
17
A
B
14
15
18
A
B
17
C
16
D
E
18
open
close


19
A
B
C
22
20
D
21
E
F
19
20 – 21
I
H
G
E
D
C
B
A
F
J
K
L
M
N
O
20
I
25
26
23
21
A
26
24
22
A
27
B
C
open
close
29
28

Français

Veuillez déplier les illustrations de la première page

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 est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- Éteignez et débranchez l'appareil :
  - avant d'installer ou de retirer des pièces ;
  - lorsque vous ne l'utilisez pas ;
  - avant de le nettoyer.
- Mettez la commande de vitesse sur la position 'O' (Arrêt) et débranchez avant d'installer ou de retirer des ustensiles / accessoires, après utilisation et avant toute opération de 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 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 qu'aucun ustensile du bol ne soit installé ou remisé dans le bol lorsque vous utilisez la sortie à double entraînement.**
- N'utilisez jamais un accessoire non agréé ou plus d'un seul accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les quantités stipulées dans le tableau indiquant les quantités maximales.
- Faites attention lorsque vous soulevez cet appareil. Assurez-vous que la tête est correctement disposée en position de

fermeture vers le bas et que le bol, les ustensiles, le cache-sortie et le cordon sont sécurisés avant de soulever l'appareil.

- Veillez à ce que le cordon soit totalement déroulé et sorti du compartiment de rangement du cordon ④ avant d'utiliser votre robot pâtissier multifonction.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne bougez pas la tête du robot, et ne la soulevez pas lorsqu'un accessoire est installé car cela pourrait rendre le robot pâtissier multifonction instable.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil près du bord d'un plan de travail.
- 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.
- 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.
- La puissance maximale est basée sur l'accessoire qui supporte la plus grande charge. Les autres accessoires sont susceptibles de supporter une charge moindre.
- **Si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive, cela risque d'endommager les accessoires et de provoquer des blessures.**

Accessoire du robot

- La lame couteau du robot et les disques sont extrêmement coupants, manipulez-les avec précaution. **Lorsque vous manipulez et nettoyez les accessoires, tenez-les toujours par le haut, par la partie anti-glisse, en**

veillant à ne pas toucher les bords tranchants.

- Retirez toujours la lame couteau avant de verser le contenu du bol.
- Veillez à maintenir vos mains et tout ustensile de cuisine éloignés du bol du robot tant que l'appareil demeure branché.
- N'utilisez jamais vos doigts pour faire descendre les aliments dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni à cet effet.
- Avant de retirer le couvercle du bol du robot :
  - éteignez l'appareil ;
  - attendez que les accessoires / les lames soient totalement à l'arrêt.
- **Ne retirez jamais le couvercle du robot tant que les lames / les disques de découpe ne sont pas totalement à l'arrêt.**
- **VEUILLEZ NE PAS MIXER les ingrédients chauds.**
- **RISQUE DE BRÛLURE :** laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les verser dans le gobelet ou de les mixer.
- N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot, utilisez toujours le variateur de vitesse / la commande pulse.

Accessoire du blender

- Veillez à maintenir vos mains et les ustensiles en-dehors du gobelet du blender tant que l'appareil demeure branché.
- **Ne placez jamais le porte-lames sur le bloc moteur sans avoir au préalable installé le gobelet du blender.**
- **VEUILLEZ NE PAS MIXER les ingrédients chauds.**
- **RISQUE DE BRÛLURE :** laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les verser dans le gobelet ou de les mixer.
- Faites toujours fonctionner le blender avec le couvercle mis en place.

- Utilisez exclusivement le gobelet avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Ne faites jamais fonctionner le blender à vide.
- Pour prolonger la durée de vie de votre blender, ne le faites jamais fonctionner plus de 60 secondes. Éteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- Il n'est pas recommandé de mixer des épices car cela pourrait endommager les pièces en plastique.
- Recettes pour smoothies – ne mélangez jamais des ingrédients ayant formé un bloc solide lors de la congélation ; disloquez-le avant de l'insérer dans le gobelet.

Hachoir et Appareil à pâtes

- Veillez toujours à ce que la viande que vous êtes en passe de hacher ne comporte plus d'os ni de couenne.
- Lorsque vous hachez des noix, n'en insérez qu'une petite quantité à la fois et laissez la spirale les attraper avant d'en rajouter.
- Utilisez toujours le manche de la clé ou le poussoir du hachoir fourni(e) à cet effet. N'insérez jamais vos doigts ou des ustensiles dans le tube d'alimentation.
- Mise en garde – La lame est très coupante, manipulez-la avec précaution lorsque vous l'utilisez ou la nettoyez.
- Assurez-vous que l'accessoire est en position sécurisée avant d'allumer l'appareil.
- Veillez à ce que votre recette pour la préparation de pâtes comporte toujours au minimum 45 % de liquide. Sachez que si le mélange est sec ou passé trop rapidement, vous risquez d'abîmer votre appareil à pâtes et/ou votre robot.
- Utilisez uniquement le manche de la clé pour pousser la pâte dans le tube d'alimentation et ne poussez pas trop fort.
- Faites passer la pâte en petites quantités et régulièrement. Ne laissez pas le tube d'alimentation se remplir.

Accessoires de la centrifugeuse

- **N'utilisez pas la centrifugeuse si le filtre est endommagé.**
- Les lames de découpe sur la base du filtre sont très

coupantes, faites attention lorsque vous manipulez ou nettoyez le filtre.

- N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner la centrifugeuse, utilisez toujours le variateur de vitesse / la commande pulse.
- Si une vibration excessive se produit lorsque vous utilisez cet accessoire, vous devez soit régler la vitesse, soit arrêter l'appareil, le débrancher et retirer du tambour toute la pulpe présente (la centrifugeuse vibre si la pulpe n'est pas répartie uniformément).

Accessoire du Hachoir / Moulin compact

- Ne touchez pas les lames tranchantes. Tenez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Avant de retirer le hachoir / moulin compact du robot :
  - éteignez l'appareil ;
  - attendez que les lames soient totalement à l'arrêt ;
  - faites attention de ne pas dévisser le bocal du bloc-lames.
- Utilisez uniquement le bocal et l'unité porte-lames fournis avec le hachoir / moulin compact.
- Ne mélangez jamais des liquides chauds dans le hachoir / moulin compact.
- N'essayez jamais d'installer l'unité porte-lames sans avoir au préalable installé le bocal.
- Pour prolonger la durée de vie de votre hachoir / moulin compact, ne le faites jamais fonctionner plus de 30 secondes. Éteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- Il n'est pas recommandé de mixer des épices car cela pourrait endommager les pièces en plastique.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le hachoir / moulin compact n'est pas correctement installé.
- Utilisez uniquement des ingrédients secs.

avant de brancher l'appareil

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

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

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

légende

① couvercle de la sortie
② sortie à double entraînement (vitesse moyenne et élevée)
③ verrouillages
④ compartiment de rangement du cordon
⑤ variateur de vitesse / pulse.
⑥ bloc d'alimentation
⑦ sortie du bol
⑧ bol
⑨ tête du robot
⑩ manette d'ouverture de la tête
⑪ batteur- K
⑫ fouet
⑬ pétrin à spirale
⑭ batteur à crème (si fourni)
⑮ pétrin

accessoires

Les accessoires présentés ne sont pas nécessairement tous fournis avec votre robot de cuisine. Les accessoires varient en fonction du modèle.

⑯ robot (si fourni)
⑰ presse-agrumes (si fourni)
⑱ blender en verre (si fourni)
⑲ centrifugeuse (si fourni)
⑳ hachoir (si fourni)
㉑ appareil à pâtes (accessoire pour hachoir) (si fourni)
㉒ hachoir / moulin compact (si fourni)

Se reporter au tableau des vitesses recommandées pour chaque accessoire.

les ustensiles de mixage et certaines de leurs utilisations

⑪ **batteur-K**

- Pour réaliser des gâteaux, des biscuits, de la pâtisserie, des glaçages, des crèmes, des éclairs et des écrasés de pommes de terre.

⑫ **fouet**

- Pour battre des œufs, confectionner des crèmes, des préparations, des génoises, des meringues, des cheesecakes, des mousses, des soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (par exemple, pour monter en crème du sucre et des matières grasses) - vous risqueriez d'endommager votre robot.

⑬ **pétrin à spirale**

- Uniquement pour les mélanges à base de levure.

⑭ **batteur à crème (si fourni)**

- Le batteur à crème est conçu pour monter en crème et mélanger des ingrédients mous. Ne l'utilisez pas pour des recettes impliquant des pâtes épaisses ou des aliments durs tels que des fruits à noyaux, des os ou des coquilles.

Installer la lame fouet

- La lame fouet est fournie déjà installée et doit toujours être retirée pour le nettoyage ⑩.

1 Installez délicatement la lame fouet souple sur l'ustensile en disposant la base de la lame fouet dans la fente ❺, puis positionnez un bord dans l'encoche avant de délicatement enclencher l'extrémité en place ❻. Répétez l'opération avec l'autre bord ❼.

Vérifiez la hauteur du batteur

- Le réglage de la hauteur du batteur a été effectuée en usine et ne devrait pas être ajustée. Toutefois, si vous devez régler la hauteur, veuillez suivre la procédure ci-dessous.

1 Avec le mixeur éteint, insérez le batteur à crème et abaissez la tête du mixeur.
Vérifiez la position du batteur dans le bol ❽. Idéalement, elle devrait être en contact avec la surface du bol de sorte qu'il fouette délicatement le bol en cours de mixage.
2 Si la position nécessite d'être ajustée, levez la tête du mixeur et retirez le batteur.
3 Pour desserrer et pouvoir régler l'axe ❾, faites tourner l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre à l'aide d'une clé de 15 mm (non fournie avec l'ensemble).

- Pour rapprocher le batteur du fond du bol, tournez l'axe du batteur dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Pour relever le batteur du fond du bol, tournez l'axe du batteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

4 Resserrez l'écrou en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
5 Installez le batteur et abaissez la tête du mixeur. Vérifiez sa position (voir le point 2). Répétez les étapes ci-dessus jusqu'à ce que le batteur soit correctement positionné. Une fois le bon réglage obtenu, resserrez fermement l'écrou.

Remarque : si le mixeur vibre fortement lorsque la vitesse augmente, cela signifie que le batteur est réglé trop près du fond du bol et doit donc être ajusté.

pour utiliser les ustensiles de votre bol

1 Poussez la manette d'ouverture de la tête ❶ vers le bas et levez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée en place.
2 Installez le bol sur la base et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le mettre en place ❷.
3 Sélectionnez un ustensile et insérez-le dans son axe jusqu'à ce qu'il se clique en place ❸.
4 Poussez la manette d'ouverture de la tête vers le bas et abaissez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée en place.
5 Branchez le cordon d'alimentation. Pour mettre en marche, tournez le variateur de vitesse sur le réglage souhaité. Pour éteindre, tournez sur la position 'O' (Arrêt).

Si la tête du robot se trouve en position relevée ou si le cache-sortie n'est pas installé, le témoin lumineux Marche clignote et l'appareil ne fonctionne pas.

- Passez sur la commande pulse Ⓟ pour de courtes impulsions.

6 Débranchez le cordon d'alimentation.
7 Relevez la tête du robot et tout en la tenant immobile, retirez l'ustensile de l'axe.

important

- Si la tête du robot est relevée en cours d'opération, l'appareil s'arrête de suite. Pour le remettre en marche, abaissez la tête du robot, mettez le variateur de vitesse sur la position 'O' (Arrêt), attendez quelques secondes et sélectionnez une nouvelle fois la vitesse. L'appareil doit redémarrer de suite.
- Si pour une quelconque raison l'alimentation électrique est interrompue et l'appareil cesse de fonctionner, tournez le variateur de vitesse sur la position 'O' (Arrêt), attendez quelques secondes et sélectionnez une nouvelle fois la vitesse. L'appareil devrait redémarrer de suite.
- **L'appareil ne fonctionnera pas tant que le cache-sortie n'est pas correctement installé.**
- Si vous entendez que votre robot peine à tourner, éteignez-le, puis retirez une partie du mélange ou augmentez la vitesse.
- Retirez toujours les accessoires installés sur la sortie à double entraînement avant de relever la tête du robot.
- **Veillez à ce qu'aucun ustensile du bol ne soit installé ou remisé dans le bol lorsque vous utilisez la sortie à double entraînement.**

conseils

- Éteignez et raclez les parois du bol avec une spatule lorsque cela s'avère nécessaire.
- Lorsque vous utilisez le fouet, il est préférable d'utiliser des œufs à température ambiante.
- Avant de travailler au fouet des blancs d'œuf, vérifiez qu'il n'y ait aucune trace de matière grasse ou de jaune d'œuf sur le fouet ou à l'intérieur du bol.
- Utilisez des ingrédients froids pour la pâtisserie, hormis si la recette que vous suivez mentionne qu'il faut faire autrement.
- Lorsque vous montez en crème du sucre et des matières grasses pour des pâtes à gâteau, utilisez toujours des matières grasses à température ambiante ou ramollissez-les d'abord.
- Votre appareil a été équipé d'une fonction 'démarrage lent' pour minimiser les éclaboussures. Toutefois, si l'appareil est allumé avec un mélange épais dans le bol comme de la pâte à pain, il se peut que cela prenne quelques secondes pour atteindre la vitesse sélectionnée.

quelques éléments à prendre en compte pour faire du pain

Important

- Ne dépassez jamais les capacités maximales mentionnées - vous pourriez surcharger votre robot.
- **Certains mouvements de la tête du robot sont normaux lorsque vous mélangez des mélanges épais comme de la pâte à pain.**
- Les ingrédients se mélangent mieux si vous insérez en premier les ingrédients liquides.
- Arrêtez plusieurs fois l'appareil et raclez le mélange sur le pétrin.
- La différence entre certaines farines fait que les quantités de liquide nécessaires et l'épaisseur de la pâte peuvent avoir des répercussions différentes sur la charge que subit l'appareil. Il est recommandé de surveiller votre robot lors du mélange de la pâte ; l'opération ne devrait pas prendre plus de 6 à 8 minutes.

installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussures

1 Installez le bol sur la base et ajoutez les ingrédients
2 Installez le couvercle anti-éclaboussures ⑮ en alignant les ergots sur la prise de l'ustensile du bol ⑦ et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour verrouiller en place ❹.
3 Installez l'ustensile puis abaissez la tête du robot.
4 Pour retirer le couvercle anti-éclaboussures, effectuez l'opération indiquée dans le sens inverse.
- Pendant le mixage, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol via la chute.

capteur du variateur de vitesse électronique

Votre robot est équipé d'un capteur de variateur de vitesse électronique conçu pour maintenir la vitesse dans différentes conditions de charge, comme lors du pétrissage de pâte à pain, l'ajout d'œufs à une préparation pour gâteau. Il se peut dès lors que vous entendiez certaines variations au niveau de la vitesse en cours de fonctionnement au fur et à mesure que le robot s'adapte à la charge et à la vitesse sélectionnées - ceci est normal.

⑯ robot (si fourni)

Ⓐ poussoir
Ⓑ tube d'alimentation
Ⓒ couvercle
Ⓓ lame couteau
Ⓔ bol avec axe d'entraînement
Ⓕ disque à découper / râper épais
Ⓖ disque à découper / râper fin
Ⓗ disque à râper extra fin
Ⓘ axe d'entraînement amovible

pour utiliser votre robot

1 Retirez le cache-sortie en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le ⓫.
2 Installez le bol Ⓔ sur la sortie ② avec la poignée positionnée du côté droit et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place ⓬.
3 Ajoutez la lame couteau ou l'axe d'entraînement amovible avec l'accessoire souhaité.
Remarque : L'axe d'entraînement amovible Ⓘ ne doit être installé que lorsque vous utilisez les disques et le presse-agrumes.
- Installez toujours le bol et l'accessoire sur la sortie avant d'ajouter les ingrédients.
4 Installez le couvercle ⓭ – en veillant à ce que les le haut de la lame couteau / l'axe d'entraînement soit positionné au centre du couvercle.
- **N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot, utilisez toujours le variateur de vitesse / la commande pulse.**
5 Branchez, allumez et choisissez une vitesse (reportez-vous au tableau des vitesses recommandées).
- **Le robot ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle n'est pas bien installé sur les systèmes de verrouillage. Vérifiez que le tube d'alimentation et la poignée du bol sont bien positionnés vers l'avant.**
- Utilisez la commande pulse Ⓟ pour de courtes impulsions. La commande " pulse " fonctionnera tant que vous tenez le variateur.
6 Effectuez en sens inverse la procédure indiquée ci-dessus pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.
- **Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de retirer le couvercle. .**

important
- Votre robot n'est pas adapté pour concasser ou moudre des grains de café, ni pour transformer des morceaux de sucre en sucre en poudre.
- Lorsque vous ajoutez de l'essence d'amande ou des arômes aux mélanges, évitez tout contact avec le plastique car cela pour laisser des traces permanentes.
- **Ne mixez pas des ingrédients chauds.**

lame couteau Ⓓ

La lame couteau est l'élément le plus polyvalent de tous les accessoires. De la durée du mixage dépendra la texture obtenue.
Pour des textures plus épaisses, utilisez la commande pulse.
Utilisez la lame couteau pour réaliser des gâteaux et de la pâtisserie, hacher de la viande crue et cuite, des légumes, des noix, faire des pâtés, des sauces, des soupes épaisses, et faire également de la chapelure à partir de biscuits et de pain.

conseils

- Découpez les aliments comme la viande, le pain et les légumes en cubes d'environ 2 cm avant de les traiter.
- Les biscuits doivent être cassés en morceaux et ajoutés à travers le tube d'alimentation tandis que l'appareil fonctionne.
- Lorsque vous faites de la pâtisserie, utilisez la matière grasse sortie directement du réfrigérateur et découpez-la en cubes de 2 cm.
- Faites en sorte de ne pas mixer outre mesure.
- **N'utilisez pas la lame couteau pour mélanger des charges lourdes comme la pâte à pain.**
- N'utilisez pas la lame couteau pour concasser des cubes de glace ou d'autres aliments solides, comme des épices, car cela pourrait endommager l'accessoire.

disques à émincer / à râper

utilisation des disques

disques à émincer / à râper réversibles - épais Ⓕ, fin Ⓖ

Utilisez la partie râpe pour le fromage, les carottes, pommes de terre et autres aliments de nature similaire.

Utilisez la partie éminceur pour le fromage, les carottes, pommes de terre, choux, concombre, betterave et oignons.

Disque à râper extra fin Ⓗ

Râpe le parmesan et les pommes de terre pour boulettes de pommes de terre à l'allemande

utilisation des disques de coupe

1 Installez le bol sur le bloc moteur, ajoutez l'axe d'entraînement amovible.
2 En le tenant par l'encoche pour les doigts, positionnez le disque sur l'axe d'entraînement avec le coté approprié face vers le haut.
3 Installez le couvercle.
4 Insérez les aliments dans le tube d'alimentation.
5 Mettez en marche, puis poussez uniformément à l'aide du poussoir – ne mettez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.

conseils

- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne découpez pas les aliments en cubes trop petits. Remplissez la largeur du tube d'alimentation presque intégralement. Cela permet d'éviter aux aliments de glisser sur les bords pendant l'opération.
- Les aliments insérés de manière verticale ressortent plus courts que ceux insérés horizontalement.
- Il subsistera toujours une petite quantité d'aliments perdus sur le disque ou dans le bol après le traitement.

⑰ presse-agrumes (si fourni)

Utilisez le presse-agrumes pour presser le jus des agrumes (par ex. des oranges, citrons, limes et pamplemousses).

Ⓐ cône
Ⓑ tamis

pour utiliser le presse-agrumes

1 Installez le bol sur la sortie ②, ajoutez l'axe d'entraînement détachable.
2 Installez le bol sur le bloc d'alimentation – veillez à ce que le tamis soit verrouillé en place directement sur la poignée du bol ⓮.
3 Installez le cône sur l'axe d'entraînement, en le tournant jusqu'à ce qu'il descende tout du long ⓯.
4 Coupez le fruit en deux. Puis allumez le presse-agrumes et pressez le fruit sur le cône.

- **Le presse-agrumes ne fonctionnera pas si le tamis est mal mis en place.**
- Pour de meilleurs résultats, conservez les fruits et pressez-les à température ambiante ; roulez-les sur le plan de travail avant de les presser.
- Pour mieux extraire le jus des fruits, bougez les fruits d'un côté puis de l'autre lorsque vous les pressez.
- Lorsque vous pressez de grandes quantités, videz le filtre régulièrement pour éviter la formation d'un amas de pulpe et de pépins.

⑱ blender en verre (si fourni)

Ⓐ bouton de remplissage
Ⓑ couvercle
Ⓒ gobelet
Ⓓ bague d'étanchéité
Ⓔ unité porte-lame

pour utiliser votre blender en verre

1 Installez la bague d'étanchéité Ⓓ sur l'unité porte-lame Ⓔ- Veillez à ce que la bague soit correctement installée sur la partie rainurée.

- **Si la bague d'étanchéité est endommagée ou mal installée, des fuites se produiront.**

2 Vissez le gobelet sur le bloc lame ⓰. Reportez-vous aux dessins sur la partie inférieure de l'unité porte-lames comme suit :

- position déverrouillée
- position verrouillée

Le blender ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement assemblé.

3 Insérez les ingrédients dans le gobelet.
4 Introduisez le bouchon de remplissage dans le couvercle et appuyez dessus pour qu'il soit bien inséré ⓱. Introduisez le bouchon de remplissage.
5 Retirez le cache-sortie de l'entraînement double en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le.
6 Placez le blender sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ⓲ jusqu'à ce qu'il se clipe en place.

- **L'appareil ne fonctionnera pas si le blender est mal enclenché dans le système de verrouillage.**

7 Sélectionnez une vitesse (reportez-vous au tableau des vitesses recommandées) ou utilisez la commande pulse Ⓟ pour de courtes impulsions.

conseils

- Lorsque vous faites de la mayonnaise, mettez tous les ingrédients, hormis l'huile, dans le blender. Retirez le bouchon du filtre. Puis lorsque l'appareil fonctionne, ajoutez l'huile lentement à travers le trou prévu à cet effet dans le couvercle.
- Les mélanges épais, comme les pâtés et les sauces, peuvent nécessiter d'être racler vers le bas. Si le mélange est trop difficile à mixer, ajoutez plus de liquide.
- Piler de la glace – faites fonctionner par courtes impulsions jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
- Il est déconseillé de mixer des épices car cela pourrait endommager les parties en plastique.
- **L'appareil ne fonctionnera pas si le blender est mal installé.**
- Pour mélanger des ingrédients secs – découpez-les en morceaux, retirez le capuchon de remplissage puis avec l'appareil en marche, faites descendre les morceaux un par un. Placez votre main sur l'ouverture. Pour de meilleurs résultats, videz régulièrement.
- N'utilisez pas le blender comme récipient de stockage. Conservez-le vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez jamais plus d'1,2 litres – moins pour les liquides moussants comme les milkshakes.

⑲ centrifugeuse (si fourni)

Utilisez la centrifugeuse pour faire des jus à partir de fruits fermes et de légumes

Ⓐ poussoir
Ⓑ couvercle de la centrifugeuse
Ⓒ récupérateur de pulpe
Ⓓ tambour filtrant
Ⓔ bol de la centrifugeuse
Ⓕ bec verseur

pour utiliser votre centrifugeuse

1 Installez le bol de la centrifugeuse Ⓔ sur la sortie d'entraînement double ② avec le bec verseur positionné Ⓕ vers la droite et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place ⓳.
2 Placez le collecteur de pulpe Ⓒ sur le tambour filtrant Ⓓ – en veillant à ce que les onglets se positionnent sur les encoches sur le fond du tambour ⓴.
3 Installez le tambour filtrant ㉑.
4 Placez le couvercle de la centrifugeuse Ⓑ sur le bol et tournez jusqu'à ce qu'il soit verrouillé ㉒. **Votre centrifugeuse ne pourra pas fonctionner si le couvercle ou le bol est mal enclenché dans le système de verrouillage.**
5 Placez un récipient adapté sous la sortie de la centrifugeuse.
6 Coupez les aliments pour qu'ils puissent passer dans le tube d'alimentation.

7 Passez sur la vitesse maximum, puis insérez les aliments à travers le tube d'alimentation. Poussez uniformément vers le bas à l'aide du poussoir - **n'insérez jamais vos doigts dans le tube d'alimentations.** Veillez à ce que les aliments insérés soient totalement passés et traités avant d'en rajouter.

- Une fois le dernier morceau inséré, laissez la centrifugeuse fonctionner pendant 30 secondes de plus pour extraire le jus du tambour filtrant.

important

- Si la centrifugeuse commence à vibrer, éteignez-la et videz la pulpe accumulée sur le filtre. (La centrifugeuse vibre si la pulpe n'est pas répartie de façon uniforme).
- Vous pouvez traiter une quantité maximale à la fois de 800 g de fruits ou de légumes.
- Certains aliments très durs peuvent ralentir, voire arrêter votre appareil. Si cela se produit, éteignez l'appareil et déverrouillez le filtre.
- Éteignez et videz régulièrement la pulpe et le jus des récipients en cours d'utilisation.

conseils

- Insérez les aliments lentement pour obtenir le plus de jus possible.
- Les vitamines disparaissent rapidement - plus tôt vous buverez votre jus, plus vous profiterez des vitamines.
- Si vous devez conserver le jus quelques heures, mettez-le au réfrigérateur. Il se conservera mieux si vous y ajoutez quelques gouttes de citron.
- Ne buvez pas plus de trois verres de 230 ml de jus par jour, hormis si vous en avez l'habitude.
- Diluez le jus avec une quantité équivalente d'eau pour les enfants.
- Les jus à base de légumes verts (brocoli, épinard, etc.) ou de légumes rouges (betteraves, choux rouge) sont très forts, il est donc préférable de les diluer.
- Les jus de fruit comportent une teneur élevée en fructose (sucre des fruits) ; par conséquent, les personnes diabétiques ou hypoglycémiques doivent veiller à ne pas en boire trop.

⑳ hachoir (si fourni)

Utilisez le hachoir pour hacher de la viande, de la volaille et du poisson.

Ⓐ clé
Ⓑ écrou
Ⓒ grilles : moyenne et épaisse
Ⓓ lame
Ⓔ spatule du hachoir (en métal)
Ⓕ corps
Ⓖ tube d'alimentation
Ⓗ plateau
Ⓘ poussoir du hachoir

㉑ accessoire à pâtes

Ⓙ spirale à pâtes (en plastique)
Ⓚ matrice à spaghetti
Ⓛ matrice à tagliatelle
Ⓜ matrice à rigatoni
Ⓝ matrice à macaroni
Ⓞ outil de nettoyage

Remarque : les matrices en métal ne peuvent être installées que sur la spirale en métal et les matrices en plastique que sur la spirale en plastique ; les spirales ne sont pas interchangeables.

pour assembler le hachoir

1 Installez la spirale du hachoir Ⓔ à l'intérieur du corps du hachoir Ⓕ.
2 Installez la râpe Ⓓ – partie coupante vers l'extérieur. Veillez à ce qu'elle soit correctement en place, autrement vous risqueriez d'endommager le hachoir.
3 Installez une matrice Ⓒ. Disposez l'encoche sur l'ergot de repérage ㉓.
4 Insérez l'écrou de fixation en le laissant lâche Ⓑ.

pour assembler l'appareil à pâtes

Optionnel : pour simplifier la fabrication des pâtes, mettez les pièces de l'appareil dans de l'eau chaude avant de les assembler. Puis séchez-les complétement avant d'assembler l'appareil.

1 Placez la spirale à pâtes Ⓙ à l'intérieur du corps du hachoir Ⓕ.
2 Installez une matrice Ⓚ, Ⓛ, Ⓜ ou Ⓝ. Disposez l'encoche sur l'ergot de repérage ㉔.
3 Emboitez l'écrou de fixation sans pour autant le serrer Ⓑ.

pour fixer l'accessoire au robot

1 Relevez la tête du mixeur.
2 L'accessoire en place tel qu'indiqué, alignez les ergots à l'extrémité de la spirale avec les encoches correspondantes dans la prise de l'ustensile du bol ㉕.
3 Enfoncez l'accessoire sur la prise et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place.
4 Tenez le tube d'alimentation en place et serrez l'écrou de fixation à la main.
5 Installez le plateau ㉖.

important

- Ne faites jamais fonctionner plus de 10 minutes car cela pourrait endommager votre appareil.
- **L'accessoire ne fonctionnera pas tant que le couvercle de la sortie double vitesse n'est pas installé.**

pour utiliser votre hachoir

- **Faites décongeler les aliments congelés avant de les hacher.** Coupez la viande en larges bandes de 2,5 cm.

1 Allumez l'appareil sur vitesse maximum. À l'aide du poussoir Ⓘ, poussez délicatement les aliments au travers, un morceau à la fois. **Ne forcez pas** – vous pourriez endommager votre hachoir.
2 Une fois tous les ingrédients hachés, éteignez l'appareil et débranchez-le.
3 Retirez le hachoir. Utilisez la clé Ⓐ pour desserrer l'écrou si ce dernier est trop serré.

pour utiliser votre appareil à pâtes

1 Préparez votre pâte destinée à faire des pâtes. – **si la mixture est trop sèche elle risque d'endommager sérieusement votre appareil à pâtes.**
2 Allumez l'appareil sur vitesse maximum.
3 Passez une petite quantité de préparation dans le tube d'alimentation à la fois. Laissez la spirale se vider avant de continuer. Si le tube d'alimentation se bouche, utilisez l'extrémité du manche de la clé Ⓐ pour pousser la préparation sur la spirale. **Ne poussez pas trop fort ou utilisez le poussoir du hachoir – vous risqueriez d'endommager l'appareil à pâtes.** Ne laissez jamais le tube d'alimentation se remplir.
4 Lorsque la pâte est suffisamment longue, coupez à la longueur souhaitée.
5 Retirez l'appareil à pâtes. Utilisez la clé Ⓐ pour retirer l'écrou de fixation s'il est trop serré.

- Cuisinez les rigatoni dans les 4 heures. Autrement elles risquent de durcir et de s'effriter.

pour cuire vos pâtes

1 Remplissez au trois-quarts d'eau une grosse casserole et portez à ébullition. Ajoutez une pincée de sel.
2 Ajoutez vos pâtes et faites délicatement bouillir pendant 3 à 8 minutes, remuez de temps en temps.

㉒ accessoire du moulin / mixeur compact

Ⓐ bocal
Ⓑ joint d'étanchéité
Ⓒ unité porte-lames

pour utiliser votre moulin / mixeur compact

Utilisez le moulin / mixeur compact pour mixer des herbes, des noix et des grains de café.

1 Insérez les ingrédients dans le bocal Ⓐ.
2 Installez le joint d'étanchéité Ⓑ sur l'unité porte-lames Ⓒ.

- **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou mal mis.**

3 Retournez l'unité porte-lames. Abaissez-la dans le bocal, lames tournées vers le bas.
4 Vissez fermement l'unité porte-lames dans le bocal à la main ㉗. Se reporter aux graphiques figurant sur le dessous de l'unité porte-lame comme suit :
   – position déverrouillée
   – position verrouillée
5 Retirez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en le soulevant ㉘.
6 Insérez le moulin / mixeur compact sur l'axe et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ㉙ jusqu'à ce qu'il se clipe en place.
7 Allumez l'appareil sur vitesse maximum ou utilisez la commande pulse.

astuces

Les herbes aromatiques sont mieux mixées une fois propres et sèches.

entretien et nettoyage

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Démontez totalement les accessoires avant le nettoyage.

bloc moteur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ; n'immergez jamais dans l'eau.
- Rangez l'excédent de cordon dans le compartiment de stockage du cordon ④ situé au dos de l'appareil.
- Veillez à ce que les pieds à la base du robot demeurent propres.

bol, ustensiles, anti-éclaboussures

- Lavez à la main, puis séchez intégralement.
- N'utilisez jamais une brosse métallique, de la laine d'acier ou de la javel pour nettoyer le bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour retirer les traces de calcaire.
- Tenez éloignés de toute source de chaleur (tables de cuisson, fours, micro-ondes).

batteur à crème

1 Retirez toujours la lame fouet flexible de l'ustensile avant le nettoyage ⑩.
2 Lavez la lame fouet flexible et l'ustensile à l'eau chaude savonneuse, puis séchez-les intégralement. Les pièces peuvent également être passées au lave-vaisselle.
Remarque : Veuillez inspecter l'état du corps de l'ustensile avant et après utilisation, et inspecter régulièrement l'état de la lame fouet, et la remplacer en cas de signes d'usure.

robot

- **Manipulez les lames et les disques avec délicatesse – ils sont extrémement coupants.**
- Certains aliments décolorent le plastique. Ce phénomène est parfaitement normal. Cela n'endommage pas le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.

presse-agrumes

- Lavez à la main, puis séchez intégralement.

mixeur / moulin compact

1 Videz le bocal / gobelet avant de le dévissez de l'unité porte-lames.
2 Lavez le gobelet / bocal à la main.
3 Retirez et lavez les joints.
4 Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les à l'eau chaude savonneuse pour les nettoyer, puis rincez-les soigneusement sous l'eau du robinet. **N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.**
5 Laissez sécher à l'envers.

centrifugeuse

- Pour un nettoyage plus facile, nettoyez toujours les pièces immédiatement après usage.
- Certains aliments, comme les carottes, provoquent une décoloration du plastique. Le fait de frotter les parties décolorées avec une chiffon imprégné d'huile végétale permet de supprimer les traces de coloration.
- Nettoyez le filtre à l'aide d'une brosse souple.
- **Vérifiez régulièrement si le filtre présente des traces d'endommagement. Ne l'utilisez pas si le filtre est abîmé. Reportez-vous à la section " service après-vente ".**

hachoir

- Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement. Ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle. N'utilisez jamais un produit contenant de la soude.
- Essuyez les grilles avec de l'huile végétale, puis emballez-les dans du papier sulfurisé pour éviter qu'elles rouillent ou se décolorent.

appareil à pâtes

matrices

- Utilisez l'outil de nettoyage ⓪ pour retirer toute la pâte des matrices.
- Laissez la pâte sécher sur les matrices avant d'utiliser l'outil de nettoyage.
- Si la pâte est difficile à retirer de la matrice, mettez cette dernière au réfrigérateur pendant 10 minutes et tapotez légèrement la matrice sur le plan de travail pour enlever la pâte.
- Lavez-les matrices à l'eau chaude savonneuse, puis séchez-les.

Spirale à pâtes en plastique

- **Ne l'immergez pas dans l'eau.**
- **Essuyez-la pour la nettoyer puis séchez-la.**

toutes les autres pièces

- Lavez-les à la main, puis séchez-les.
- Vous pouvez également vous reporter au tableau du lave-vaisselle pour connaître les pièces qui peuvent passer au lave-vaisselle dans le panier supérieur. Évitez de placer des articles directement dans le panier du bas, directement sur l'élément de chauffe. Il est recommandé d'utiliser un programme court, basse température (maximum 50°C).

pièce	lavables en machine
Robot pâtissier	
Bol	✔
Fouet, batteur et pétrin	✔
Batteur à crème et lame fouet	✔
Anti-éclaboussures	✔
Cache sortie	✘
Robot de cuisine	
Bol principal, couvercle et poussoir	✔
Lame couteau	✔
Axe d'entraînement amovible	✔
Disques	✔
Presse-agrumes	
Cône, tamis	✔
Blender	
Gobelet, couvercle et bouchon de remplissage	✔
Unité porte-lames et bague d'étanchéité	✘
Centrifugeuse	
Bol, poussoir, couvercle, tambour de filtration et récolteur de pulpe	✔
Hachoir et Appareil à pâtes	
Écrou de fixation, matrices, couteau, spirales et corps	✘
Plateau et poussoir	✔
Matrices à pâtes	✔
Clé	✔
Hachoir / moulin compact	
Bocal	✔
Unité porte-lames et bague d'étanchéité	✘

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.
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.

tableau des vitesses recommandées et capacités maximales

Ces informations sont données à titre indicatif uniquement et varient en fonction de la quantité de mélange, du bol et des ingrédients en cours de mixage.

ustensile / accessoire	**Type de recette**	**vitesse**	**durée**	**capacités maximales**
Robot pâtissier multifunction				
Fouet	Blancs d'œuf	Min - Max	2 minutes	2-8 (70 g - 280 g)
	Crème	Min - Max	1½ minute	125 ml 600 ml
Batteur	Préparations pour gâteau tout-en-un	Min à Max	1½ minute	poids total de 1,6 kg mélange à base de 8 œufs
	Intégrer de la matière grasse à de la farine Ajouter de l'eau pour lier la pâte et les ingrédients	Min à Vitesse 2 Min	5 minutes 30 secondes	450 g de farine
Pétrin	Pâte à pain (à la levure sèche)	Min à Vitesse 2	4 minutes	500 g de farine poids total de 800 g
Batteur à crème	Cake aux fruits			poids total de 1,8 Kg 6 œufs
	Matière grasse v et sucre	Vitesse 4 - max	1½ – 3½ minutes	
	Ajouter les œufs	Vitesse 3	1 – 2 minutes	
	Insérer la farine, les fruits, etc.	Vitesse mini sur 1	30 secondes	
Robot				
Lame couteau	Préparations pour gâteau tout-en-un	Max	15 secondes	poids total de 600 g mélange à base de 3 œufs maximum
	Intégrer de la matière grasse à de la farine Ajouter de l'eau pour lier la pâte ingrédients	Max Max	Jusqu'à 1 minute 10 secondes	340 g de farine
	Émincer / réduire en purée / faire des pâtés	Max	jusqu'à 30 secondes	émincer un poids total de 400 g de viande maigre
Disques – à émincer / à râper	Aliments fermes tels que carrottes, fromages à pâte dure, etc.	Max	–	Ne dépassez pas la capacité maximale indiquée sur le bol.
	Aliments plus tendres tels que concombres, tomates, etc.	Vitesse 3	–	
Disque à râper extra fin	Parmesan, pommes de terre pour faire des boulettes de pommes de terre à l'allemande	Max	–	
Presse-agrumes	Agrumes	Vitesse 2	–	–
Blender	Tous les mélanges	Max	Jusqu'à 1 minute	1,2 litres

*Tailles des œufs utilisés = taille moyenne (poids variant de 53 à – 63 g)

tableau des vitesses recommandées et capacités maximales

Ces informations sont données à titre indicatif uniquement et varient en fonction de la quantité de mélange, du bol et des ingrédients en cours de mixage.

ustensile / accessoire	Type de recette	vitesse	durée	capacités maximales
Hachoir	Viande, volaille, poisson découpés en bandes larges de –2,5 cm (1")	Max	–	–
Appareil à pâtes	Pâtes pour faire des pâtes et des noodles	Max	–	500 g de farine 220 de liquide (au minimum 45 % de liquide)
Hachoir / Moulin compact	Herbes aromatiques	Max	–	10 g
	Noix, grains de café	Max	–	50 g
	Marinade au piment : Miel liquide (entreposé au réfrigérateur toute la nuit) Beurre de cacahuètes croquant Piment	Max (5 secs)	–	 200 g 20 g 1

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas avec les ustensiles à mélanger.	Le témoin lumineux marche ne s'allume pas.	Vérifiez si l'appareil est branché.
	La tête du blender est mal verrouillée dans sa position.	Vérifiez que la tête du blender soit correctement abaissée et verrouillée.
	Le cache sortie est mal installé.	Vérifiez que le cache sortie soit correctement installé. **L'appareil ne fonctionnera pas si le cache sortie n'est pas correctement installé.**
	La tête du robot a été relevée pendant l'opération et de nouveau abaissée sans repasser le variateur de vitesse sur la position 'O' (Arrêt).	Vérifiez que le variateur de vitesse est bien remis sur la position 'O' (Arrêt).
L'appareil s'arrête en cours d'utilisation et le voyant lumineux clignote.	Le couvercle de l'appareil ou l'accessoire s'est déverrouillé.	Vérifiez que les accessoires et/ou le couvercle de l'appareil sont correctement attachés. **Remettez le bouton en position 'O' (Arrêt) puis redémarrez l'appareil.**
	Si l'accessoire est correctement fixé, l'appareil est en surcharge ou la capacité maximale a été dépassée.	Vérifiez les capacités maximales indiquées dans le tableau des vitesses. Réduisez la quantité si nécessaire. Eteignez et débranchez l'appareil et laissez-le reposer 30 minutes.

Guide de dépannage

Problème	**Cause**	**Solution**
L'accessoire à double entraînement ne fonctionnera pas.	L'accessoire à double entraînement est mal verrouillé. Le couvercle de la centrifugeuse / du robot ou le tamis du presse-agrumes est mal installé.	Vérifiez que l'accessoire à double entraînement est bien installé. Vérifiez que l'accessoire est bien installé.
Mouvement au niveau de la surface de travail.	Les pieds de la partie inférieure de l'appareil sont sales ou mouillés.	Vérifiez régulièrement la propreté des pieds et s'ils sont secs.
Faible performance des ustensiles / accessoires.	Reportez-vous aux conseils dans la section appropriée " utilisation des accessoires ". Vérifiez le bon assemblage des accessoires.	
Le témoin lumineux Marche clignote rapidement.	Fonctionnement normal. Le témoin lumineux clignote si un ou plusieurs des systèmes de verrouillage ne sont pas correctement engagés.	Si vous utilisez un accessoire, vérifiez qu'il est bien verrouillé en place. Vérifiez que la tête du robot se trouve totalement en position abaissée, hormis si vous utilisez l'accessoire du hachoir. Vérifiez que le variateur de vitesse se trouve bien sur la position 'O' (Arrêt).
Le témoin lumineux Marche clignote lentement.	L'appareil est en mode Pause. Si le robot pâtissier multifonction demeure branché plus de 30 minutes sans fonctionner, il passe dès lors en mode Pause pour réduire la consommation d'énergie. Le témoin est constamment allumé dès lors que l'appareil est prêt à être utilisé.	Le robot pâtissier multifonction recommence à fonctionner normalement une fois le variateur de vitesse remis sur la position 'O' (Arrêt).
Si aucune des solutions susmentionnées ne permet de résoudre le problème, consultez alors la rubrique " service après-vente ".		