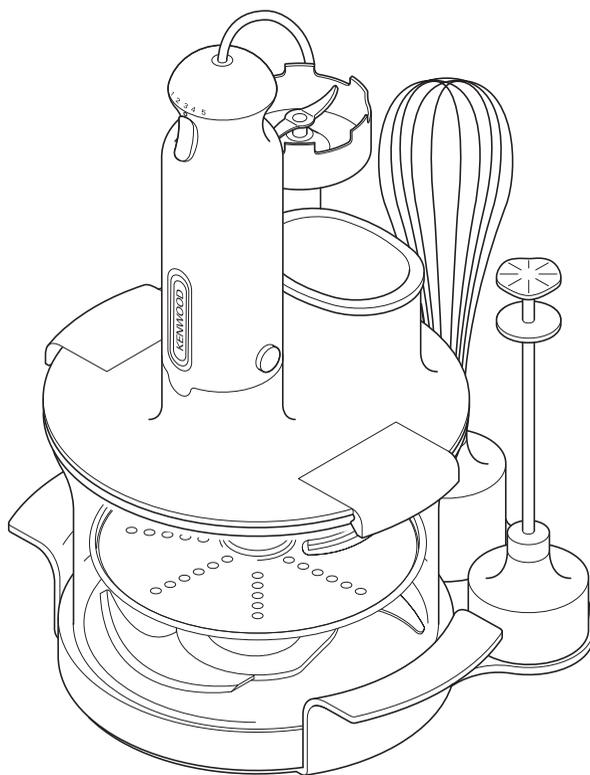
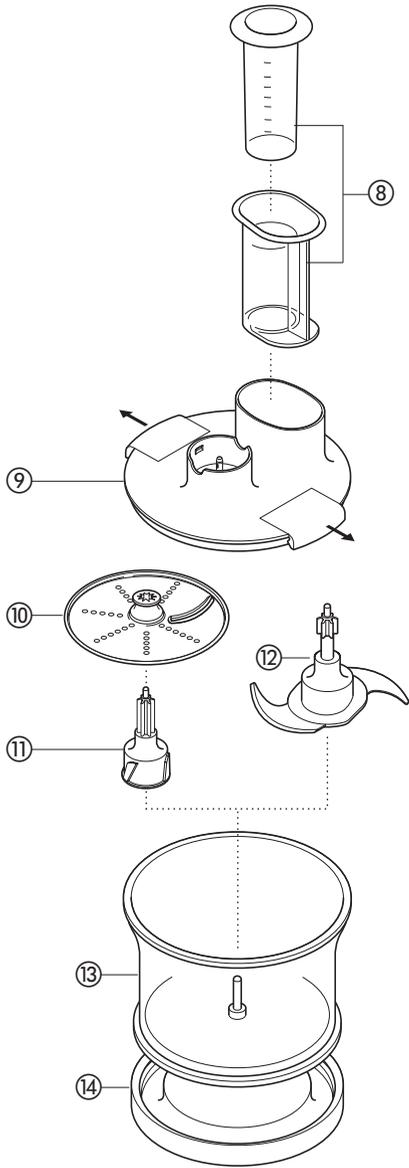
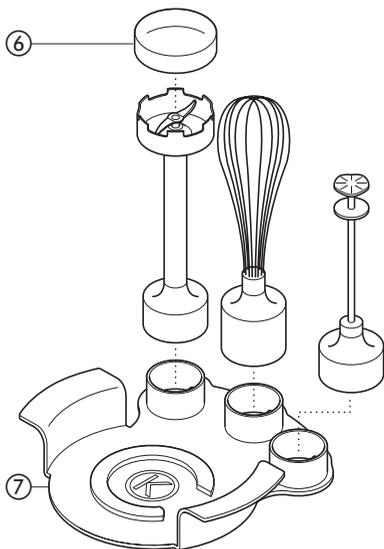
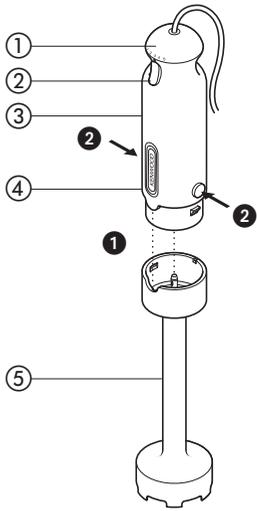
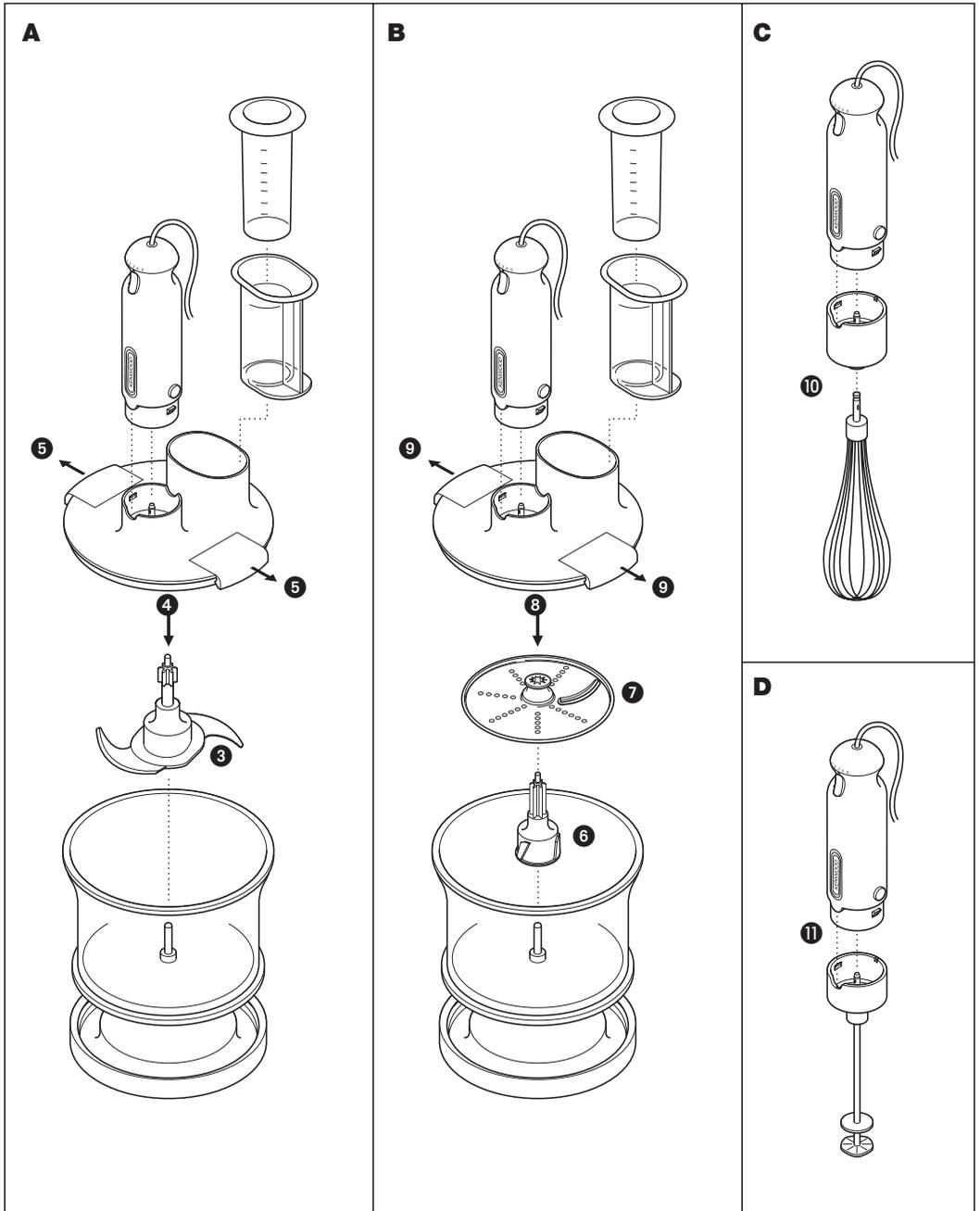


# KENWOOD **kMix**



HB790 series





# Français

## Veillez déplier les illustrations de la première page

### **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.
- Retirez le cache lame ⑥.
- Nettoyez tous les éléments - voir « entretien et nettoyage ».

## sécurité

### **général**

- Prenez toutes les précautions nécessaires durant la préparation d'aliments pour bébés, pour personnes âgées ou infirmes. Veillez toujours à ce que le corps du mélangeur à main soit parfaitement stérilisé. Utilisez toute solution de stérilisation conformément aux instructions de son fabricant.
- Ne touchez jamais les lames tant que l'appareil est branché.
- N'approchez pas vos doigts, vos cheveux, tout vêtement ou ustensile, des éléments mobiles de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Débranchez après utilisation et avant de changer les accessoires.
- Ne mélangez jamais d'huile, ou toute autre matière grasse, chaude.
- N'utilisez jamais un mélangeur à main endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela, reportez-vous à la rubrique "service après-vente".
- Ne mettez jamais la poignée d'alimentation dans l'eau et ne laissez jamais le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller – vous risquez alors de vous électrocuter.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation au contact de surfaces chaudes ou pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- Débranchez toujours le mélangeur à main de l'alimentation électrique lorsqu'il est sans surveillance et avant d'assembler, de démonter ou de nettoyer.
- Ne laissez pas les enfants utiliser le mélangeur à main sans surveillance.
- 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 respectées.

### **accessoire préparateur culinaire**

- La lame couteau et le disque sont très tranchants, manipulez-les avec précautions. **Tenez toujours la lame couteau par la partie supérieure et le disque par la partie prévue à cet effet, à distance du bord tranchant, à la fois lors de leur utilisation et de leur nettoyage.**
- Retirez toujours la lame couteau ou le disque avant de vider le bol.
- Ne retirez jamais le cache avant l'arrêt complet de la lame ou du disque.

### **important**

- Pour les mélanges épais, n'utilisez pas votre mélangeur à main pendant plus de 50 secondes par période de 4 minutes – il risquerait de surchauffer.

### **avant de brancher l'appareil**

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure du votre mélangeur à main.
- Votre mélangeur à main est conforme à la directive 89/336 de la C.E.

## légende

### **batteur à main**

- ① 5 commandes de vitesse
- ② bouton ON/OFF (marche/arrêt)
- ③ poignée d'alimentation
- ④ boutons de déblocage de l'axe mélangeur
- ⑤ axe mélangeur métallique avec lame fixe.
- ⑥ cache lame
- ⑦ unité de rangement

### **accessoire préparateur culinaire**

- ⑧ poussoirs
- ⑨ couvercle
- ⑩ disque à trancher/râper
- ⑪ axe d'entraînement du disque
- ⑫ lame couteau
- ⑬ bol
- ⑭ socle antidérapant amovible

## fouet

- ⑮ collier du fouet
- ⑯ fouet métallique

## accessoire pour faire mousser

- ⑰ axe d'entraînement de l'accessoire pour faire mousser

### utilisation du mélangeur à main

- Vous pouvez mélanger des aliments pour bébés, des soupes, des sauces, des milk-shakes et de la mayonnaise, par exemple.

### pour mélanger dans une casserole

- Faites attention lorsque vous mélangez des liquides brûlants - retirez la casserole du feu et laissez refroidir avant de mélanger.

- 1 Installez l'axe mélangeur sur la poignée d'alimentation ① – poussez pour verrouiller.

- 2 Branchez l'appareil.

- **Pour éviter les projections, mettez la lame dans les aliments avant de mettre l'appareil en marche.**

- 3 Sélectionnez la vitesse requise en tournant la commande de vitesse et mettez l'appareil en marche. (Utilisez les vitesses 1 et 2 pour mélanger lentement).

- Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau du joint entre la poignée d'alimentation et le corps du mélangeur.
- Déplacez la lame dans les aliments et mélangez la préparation en effectuant un mouvement d'écrasement ou en tournant.
- Votre mélangeur à main n'est pas adapté pour piler de la glace.
- Si votre mélangeur s'obstrue, débranchez-le avant de dégager les aliments.

- 4 Après l'utilisation, débranchez et appuyez sur les boutons de déblocage ② pour retirer l'axe mélangeur de la poignée d'alimentation.

### accessoire préparateur culinaire

#### A utilisation de la lame couteau

- La lame couteau est extrêmement tranchante. Manipulez-la avec précautions.
- Ne hachez pas d'aliments durs, tels que les grains de café, les glaçons, les épices ou le chocolat. Ils endommageraient la lame.
- Lorsque vous hachez de la viande, retirez tous les os éventuellement présents et coupez-la en cubes de 2 cm.

- 1 Installez le socle antidérapant sur la base du bol.
- 2 Installez la lame couteau sur la goupille située dans le bol ③. Installez toujours la lame couteau avant d'ajouter des ingrédients.
- 3 Installez le couvercle et appuyez pour verrouiller dans la bonne position ④.
- 4 Installez la poignée d'alimentation et appuyez pour verrouiller dans la bonne position. Vous pouvez installer la poignée d'alimentation en orientant le bouton ON/OFF aussi bien vers l'intérieur que vers l'extérieur.
- 5 Branchez et maintenez le bol dans sa position. Ensuite, sélectionnez une vitesse et mettez l'appareil en marche.
- 6 Après l'utilisation, débranchez et démontez l'appareil. Pour retirer le couvercle, tirez sur les deux clips de verrouillage et soulevez ⑤.

#### conseils

- Utilisez la lame couteau pour préparer des gâteaux et de la pâte, hacher de la viande, des légumes, des herbes, des noix, préparer des sauces et émietter des biscuits et du pain. **L'accessoire n'est pas adapté pour préparer de la pâte à pain.**
- Préparation de pâte – utilisez de la matière grasse juste sortie du réfrigérateur, coupez-la en cubes de 2 cm et mixez jusqu'à ce que le mélange ressemble à une chapelure grossière. Ajoutez de l'eau par le tube d'alimentation et arrêtez de mélanger dès que la préparation commence à coller.
- Veillez à ne pas trop mélanger.
- Lorsque vous ajoutez de l'essence d'amande ou des arômes aux préparations, évitez le contact avec le plastique car cela pourrait le tâcher définitivement.

#### B utilisation du disque à trancher/râper

- Ne retirez jamais le couvercle avant l'arrêt total du disque.
  - Manipulez le disque avec précautions car il est extrêmement tranchant.
- 1 Installez le socle antidérapant sur la base du bol.
  - 2 Installez l'axe d'entraînement sur la goupille située dans le bol ⑥.
  - 3 Saisissez le disque par la partie supérieure prévue à cet effet et placez-le sur l'axe d'entraînement, en orientant le côté approprié vers le haut ⑦.
  - 4 Installez le couvercle et appuyez pour verrouiller dans la bonne position ⑧.
  - 5 Installez la poignée d'alimentation et appuyez pour verrouiller dans la bonne position. Vous pouvez installer la poignée d'alimentation en orientant le bouton ON/OFF aussi bien vers l'intérieur que vers l'extérieur.

6 Choisissez la taille du tube d'alimentation que vous souhaitez utiliser. Le poussoir contient un plus petit tube d'alimentation permettant de hacher des aliments individuels ou des ingrédients fins.

Pour utiliser le plus petit tube d'alimentation – placez d'abord le grand poussoir dans le tube d'alimentation. Pour utiliser le plus grand tube d'alimentation – utilisez les deux poussoirs en même temps.

7 Placez les aliments dans le tube d'alimentation.

8 Sélectionnez une vitesse, allumez l'appareil et exercez, à l'aide du poussoir, une pression régulière - **n'introduisez jamais vos doigts à l'intérieur du tube d'alimentation.**

9 Après l'utilisation, débranchez et démontez l'appareil. Pour retirer le couvercle, tirez sur les deux clips de verrouillage et soulevez 9.

### conseils

- Utilisez le côté râpe pour les carottes, les pommes de terre et les aliments de texture similaire.
- Utilisez le côté trancheuse pour les aliments tels que des carottes, les pommes de terre, les concombres, les courgettes et les oignons.
- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas vos aliments en morceaux trop petits. Remplissez pratiquement totalement la largeur du tube d'alimentation. Cela permet d'éviter que les aliments ne glissent sur le côté pendant le fonctionnement. Vous pouvez aussi utiliser le petit tube d'alimentation.
- Les aliments placés verticalement seront coupés en morceaux plus petits que les aliments placés horizontalement.
- Il restera toujours des aliments sur le disque ou dans le bol après le fonctionnement.

## guide de fonctionnement

Accessoire	Aliment	Qté. Max.	Vitesse recommandée	Temps de fonctionnement approximatif (secondes)
Lame couteau	Viande maigre	500 g	5	10 - 30
	Herbes	30 g	5	10
	Noix	100 g	5	20 - 30
	Gâteau en une étape	800 g (poids total)	4 - 5	10 - 20
	Pâte Brisée	340 g (poids de la farine)	5	20
Disque	Aliments durs, par exemple les carottes ou les pommes de terre	-	5	-
	Aliments plus tendres, par exemple les concombres ou les tomates	-	3	-

### C utilisation du fouet

- Vous pouvez fouetter des ingrédients légers, tels que les blancs d'œufs, la crème, les desserts instantanés, mais aussi les œufs et le sucre pour les génoises.
- Ne fouettez pas de mélanges plus épais, tels que margarine et sucre – vous endommageriez le fouet.

1 Enfoncez le fouet à tiges métalliques dans le collier du fouet 10.

2 Installez la poignée d'alimentation dans le collier du fouet. Appuyez pour verrouiller.

3 Placez les aliments dans un bol.

- Ne fouettez pas plus de 4 blancs d'œufs ou 400ml de crème.

4 Branchez. Pour éviter les projections, commencez à vitesse 1. Faites tourner le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau des tiges métalliques du fouet.

5 Après utilisation, débranchez et démontez votre appareil.

## **D accessoire pour faire mousser**

- N'ajoutez jamais d'ingrédients pendant que l'appareil fonctionne.
  - Faites attention lorsque vous mélangez des liquides brûlants.
  - Ne mélangez pas plus de 200 ml de lait. En effet, il pourrait déborder en moussant et en s'épaississant.
- 1 Installez l'axe de l'accessoire pour faire mousser sur la poignée d'alimentation ⑩ – appuyez pour verrouiller.
  - 2 Commencez à mélanger avec une vitesse peu élevée et augmentez la vitesse, si nécessaire.

### **conseils**

- Ajoutez toujours les ingrédients liquides en premier.
- Réduisez toujours les fruits en purée homogène avant de les ajouter.
- Si vous utilisez des sirops et des mélanges en poudre, ajoutez-les juste avant de mélanger pour éviter qu'ils ne tombent au fond du récipient.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez des ingrédients liquides aussi froids que possible.
- Les boissons à base de lait seront encore meilleures si le lait est glacé. Plus le lait est froid, plus la boisson sera épaisse et mousseuse. Le lait écrémé produira une boisson plus mousseuse que le lait demi écrémé ou le lait entier.
- Ne tentez jamais de mélanger des fruits congelés ou de piler de la glace.
- Brisez les gros morceaux de crème glacée avant de faire mousser.

### **unité de rangement**

- Lorsque les accessoires ne sont pas utilisés, placez-les dans l'unité de rangement fournie ⑦.

## entretien et nettoyage

- Eteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas les lames tranchantes.
- Prenez toutes les précautions nécessaires durant la préparation d'aliments pour bébés, pour personnes âgées ou infirmes. Veillez toujours à ce que le corps du mélangeur à main soit parfaitement stérilisé. Utilisez toute solution de stérilisation conformément aux instructions de son fabricant.
- Certains aliments, comme les carottes, sont susceptibles de décolorer le plastique. Frotter avec un chiffon imbibé d'huile végétale aide à éliminer la décoloration.

## **poignée d'alimentation + couvercle de l'accessoire préparateur culinaire**

- Essayez avec un chiffon légèrement humide, puis séchez.
- Ne plongez jamais dans l'eau et n'utilisez pas d'abrasifs.

### **axe mélangeur**

- Lavez les lames sous l'eau du robinet, puis séchez soigneusement.
- Ne le passez pas au lave-vaisselle

## **axe, lame couteau, fouet, bol, accessoire pour faire mousser, socle et unité de rangement**

- Lavez, puis séchez.
- **L'utilisation du lave-vaisselle est déconseillée.**

## 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 magasin où vous avez acheté votre appareil.



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK  
[www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)