

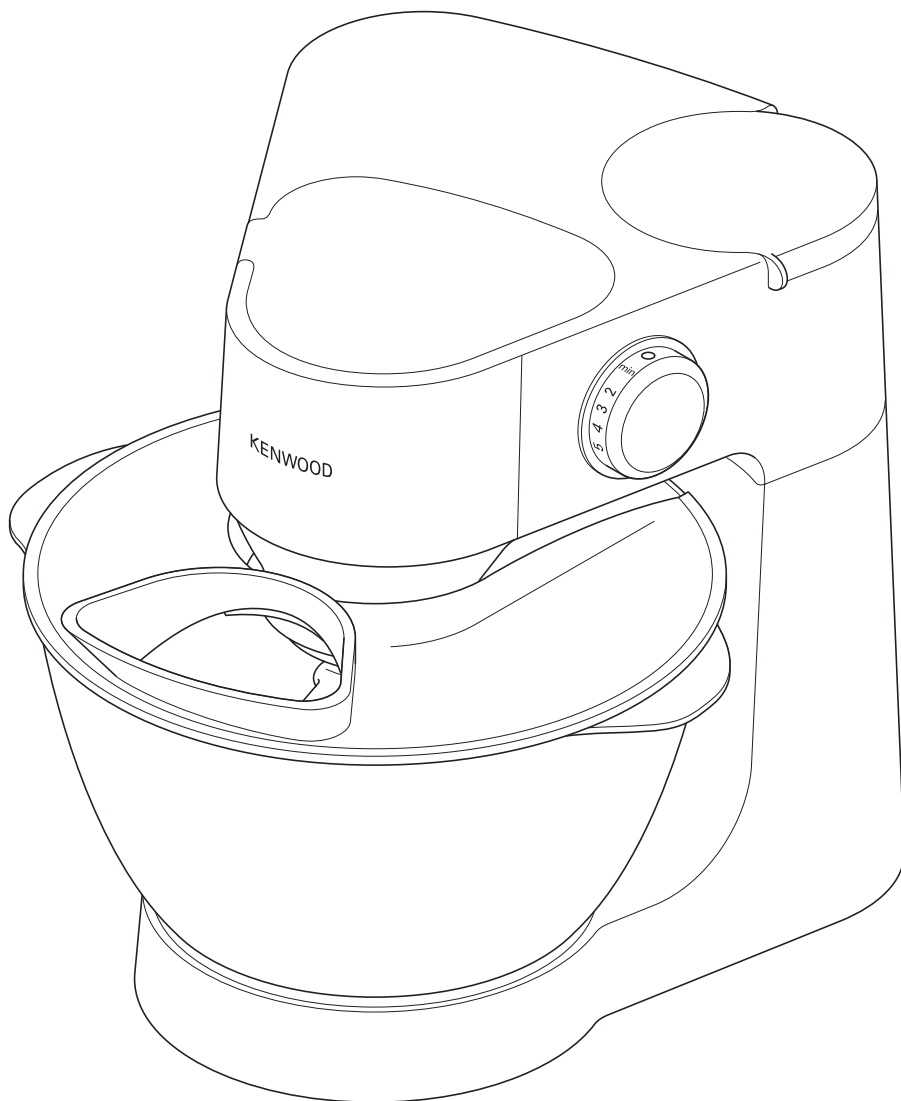


Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK  
[www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)

57733/2

# instructions

**Kenwood KM260 series**



**KENWOOD**

<b>English</b>	<b>2 - 8</b>
<b>Nederlands</b>	<b>9 - 15</b>
<b>Français</b>	<b>16 - 22</b>
<b>Deutsch</b>	<b>23 - 31</b>
<b>Italiano</b>	<b>32 - 39</b>
<b>Português</b>	<b>40 - 46</b>
<b>Español</b>	<b>47 - 53</b>
<b>Dansk</b>	<b>54 - 60</b>
<b>Svenska</b>	<b>61 - 67</b>
<b>Norsk</b>	<b>68 - 74</b>
<b>Suomi</b>	<b>75 - 81</b>
<b>Türkçe</b>	<b>82 - 88</b>
<b>Česky</b>	<b>89 - 95</b>
<b>Magyar</b>	<b>96 - 102</b>
<b>Polski</b>	<b>103 - 110</b>
<b>Русский</b>	<b>111 - 119</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>120 - 128</b>
<b>عربي</b>	<b>٩٢١ - ٦٣١</b>

# faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

## **sécurité**

- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments ou des accessoires mobiles. Ne mettez jamais vos doigts etc. dans la charnière de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sous tension sans surveillance.
- N'utilisez jamais un appareil en mauvais état. Faites-le vérifier ou réparer : reportez-vous à la rubrique « service après-vente » en page 24.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil ou plus d'un accessoire à la fois.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez les instructions de sécurité fournies avec celui-ci.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l'appareil telles qu'elles sont précisées en page 21.
- Prenez des précautions lorsque vous soulevez cet appareil. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les ustensiles et le cordon sont bloqués avant de soulever le robot.
- Ne laissez pas les personnes handicapées se servir de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni l'utiliser.
- 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.

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

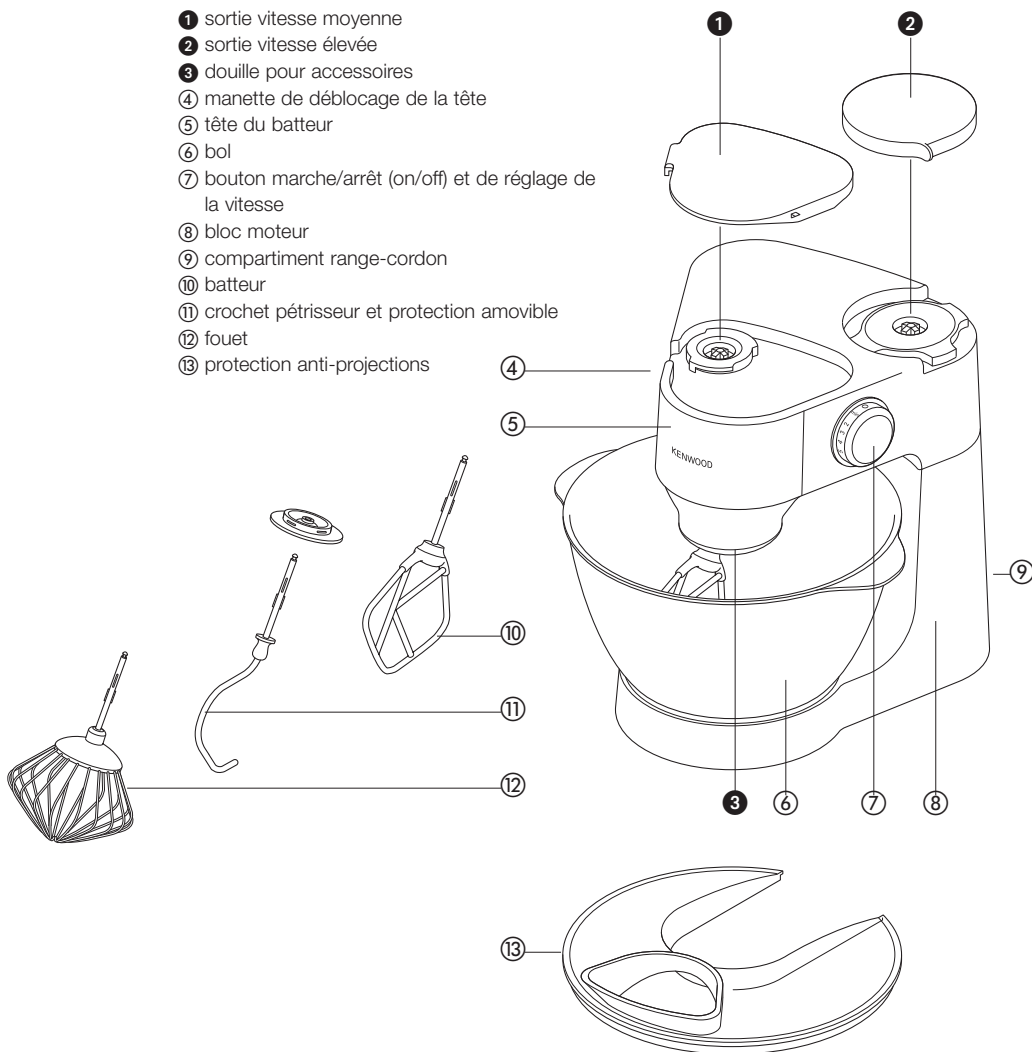
- Assurez-vous que la tension de votre installation est la même que celle indiquée sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la Directive 89/336/CEE de la Communauté économique européenne

### avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages.
- 2 Poussez le surplus de cordon dans le compartiment range-cordon situé à l'arrière de l'appareil.
- 3 Lavez les différentes parties de l'appareil : reportez-vous à la page 24 « entretien et nettoyage de l'appareil ».

### faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

- 1 sortie vitesse moyenne
- 2 sortie vitesse élevée
- 3 douille pour accessoires
- 4 manette de déblocage de la tête
- 5 tête du batteur
- 6 bol
- 7 bouton marche/arrêt (on/off) et de réglage de la vitesse
- 8 bloc moteur
- 9 compartiment range-cordon
- 10 batteur
- 11 crochet pétrisseur et protection amovible
- 12 fouet
- 13 protection anti-projections



# le mixer

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

- batteur ● Pour la confection de cakes, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.
- fouet ● Pour les œufs, la crème, la pâte à beignet, les gâteaux sans matière grasse, les meringues, les gâteaux au fromage, les mousses, les soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (ex matière grasse et sucre) – vous pourriez l'endommager.
- crochet à pâte ● Pour les mélanges à base de levure.

## utilisation de votre batteur

- 1 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête **1** et levez le batteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position.

pour insérer  
un ustensile

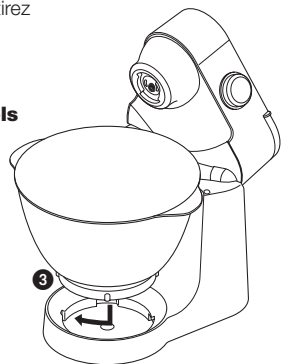
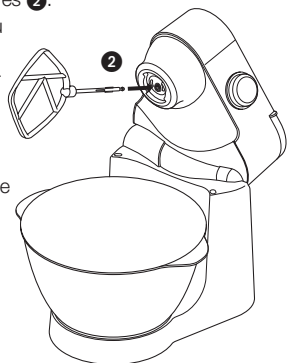
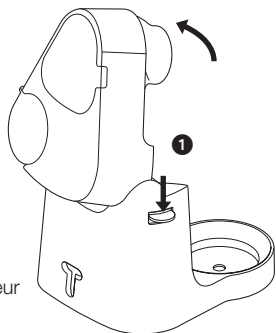
- 2 Sélectionnez un ustensile et enfoncez-le dans la sortie pour accessoires **2**.
  - Assurez-vous toujours que la protection est installée sur l'arbre du crochet pétrisseur avant de l'insérer dans la sortie. Une fois l'ustensile inséré, placez la protection sur la sortie du batteur pour éviter les projections d'aliments.
- 3 Placez le bol sur le socle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller dans sa position **3**.
- 4 Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans sa position.
- 5 Branchez l'appareil sur l'alimentation électrique, allumez-le, puis positionnez le sélecteur sur la vitesse désirée. Pour arrêter l'appareil, mettez-le en position « 0 ».
  - Sélectionnez la touche pulse P pour les courtes impulsions.
- 6 Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

pour retirer  
un ustensile

- 7 Levez la tête du batteur et, tout en tenant l'appareil fermement, retirez l'ustensile de la sortie.

## important ● Les mouvements au niveau de la tête du batteur sont normaux lorsque vous mixez des ingrédients lourds, tels que la pâte à pain.

- Si vous soulevez la tête du batteur alors que l'appareil fonctionne, celui-ci s'arrête immédiatement. Pour redémarrer le batteur, abaissez la tête, positionnez le sélecteur de vitesse sur "Arrêt", attendez quelques secondes, puis sélectionnez à nouveau une vitesse. Le batteur doit se remettre en marche immédiatement.
- Si, pour une raison quelconque, l'alimentation électrique du batteur est interrompue et l'appareil s'arrête, positionnez le sélecteur de vitesse sur « arrêt », attendez quelques secondes, puis sélectionnez à nouveau une vitesse. Le batteur doit se remettre en marche immédiatement.
- Le batteur ne fonctionnera pas si tous les caches des sorties ne sont pas correctement installés sur l'appareil.
- Si vous entendez votre appareil forcer, éteignez-le et retirez un peu de la préparation ou augmentez la vitesse.



- astuces
- Éteignez l'appareil et raclez le bol avec la spatule si nécessaire.
  - Il est conseillé d'utiliser des œufs à température ambiante pour les battre.
  - Avant de monter des blancs en neige, vérifiez qu'il n'y a pas de graisse ou de jaune d'œuf sur le fouet ou dans le bol.
  - Utilisez des ingrédients froids pour la pâte sauf indications contraires mentionnées sur votre recette.
  - Si vous préparez des gâteaux à base de matière grasse et de sucre, utilisez-les toujours à température ambiante ou faites-les ramollir auparavant.
  - Votre batteur est équipé d'une fonction « démarrage lent » pour réduire les débordements. En revanche, si l'appareil est allumé avec un mélange épais dans le bol comme de la pâte à pain, vous pouvez remarquer que le batteur met quelques secondes pour atteindre la vitesse sélectionnée.

### points importants pour la fabrication du pain

- important
- Ne dépassez jamais les capacités maximales indiquées – vous surchargeriez l'appareil.
  - Les mouvements au niveau de la tête du batteur sont normaux lorsque vous mixez des ingrédients lourds, tels que la pâte à pain.
  - Les ingrédients se mélangeront mieux si vous versez les liquides en premier.
  - Arrêtez régulièrement l'appareil et raclez le mélange avec le crochet à pâte.
  - Différents types de farine varient considérablement dans les quantités de liquide nécessaires et la viscosité de la pâte peut avoir un effet important sur la charge imposée à la machine. Il est conseillé d'observer l'appareil pendant le mélange de la pâte ; l'opération ne doit pas durer plus de 6-8 minutes.

### sélecteur de vitesse

Ces éléments sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la quantité de préparation dans le bol et des ingrédients travaillés.

- batteur
- **Pour travailler la matière grasse et le sucre**, commencez à vitesse minimale et augmentez progressivement à une vitesse plus élevée
  - **Pour incorporer des œufs à des préparations crémeuses**, utilisez une vitesse moyenne à élevée
  - **Pour incorporer de la farine, des fruits, etc.**, utilisez une vitesse faible à élevée
  - **Pour les gâteaux tout en un**, commencez à basse vitesse et augmentez progressivement à une vitesse plus élevée.
  - **Pour incorporer de la matière grasse à la farine**, utilisez une vitesse faible à moyenne
- fouet
- augmentez progressivement à la vitesse maximale
- crochet pétrisseur
- utilisez une vitesse faible à moyenne

### capacités maximales

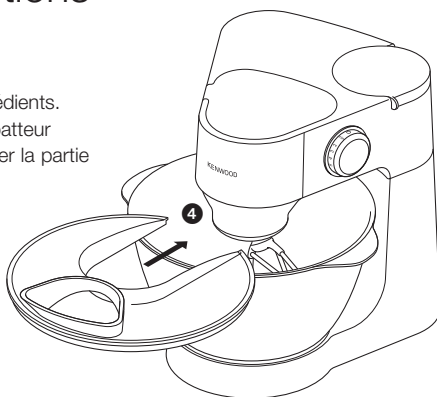
<b>pâte brisée</b>	450 g de farine
<b>génénoise (mélange en une étape)</b>	1.6 kg de mélange en tout
<b>cake aux fruits</b>	1.8 kg de mélange en tout
<b>pâte à pain</b>	500 g de farine
<b>blancs d'œuf</b>	8

## commande à capteur de vitesse électronique

Votre batteur est équipé d'une commande à capteur de vitesse électronique conçu pour maintenir la vitesse dans différentes conditions de charge, comme lorsque l'on pétrit de la pâte à pain ou incorpore les œufs dans une pâte à gâteaux. Vous pouvez donc entendre des variations de vitesse pendant l'opération alors que le batteur s'adapte à la charge et à la vitesse sélectionnée – c'est normal.

## installation et utilisation de la protection anti-projections

- 1 Installez le bol sur le socle et ajoutez les ingrédients.
  - 2 Installez l'ustensile, puis abaissez la tête du batteur
  - 3 Placez la protection sur le bol en faisant glisser la partie ouverte autour de la tête du batteur 4.
  - 4 Pour retirer la protection anti-projections, répétez la procédure ci-dessus dans l'ordre inverse.
- Les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par l'ouverture pendant le fonctionnement de l'appareil.





# les accessoires disponibles

Pour acheter un accessoire non fourni avec votre appareil, consultez la section « Service après vente ».

accessoire code accessoire

**mixeur** ① 1.5 l acrylique **AT262**  
1.5 l acier inoxydable **AT263**

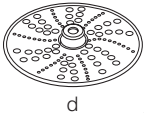
**hachoir** ② **AT261** fourni avec les grilles à hacher moyenne et grossière

## accessoire préparateur

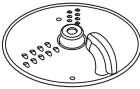
**culinaire** ③ **AT264** fourni avec

- a Une lame couteau
  - b éminceur/râpe épais réversible
  - c éminceur/râpe fin réversible
  - d disque râpe (râpe le parmesan et les pommes de terre pour réaliser des boulettes)
  - e presse-agrumes
- accessoires optionnels
- f grille à couper fin (pour couper en julienne)
  - g grille à découper standard
  - h grille à hacher extra-gros

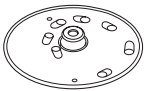
**centrifugeuse** ④ **AT265**



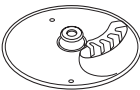
d



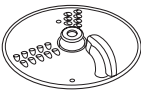
c



h



g



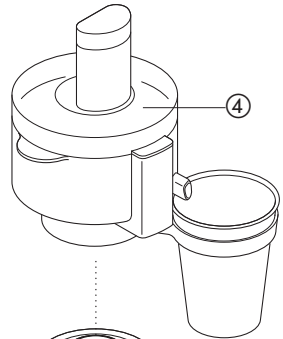
b



a



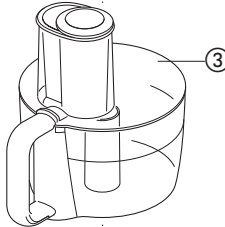
f



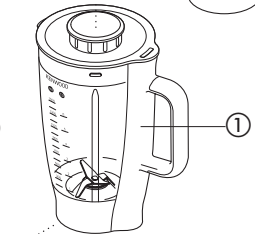
④



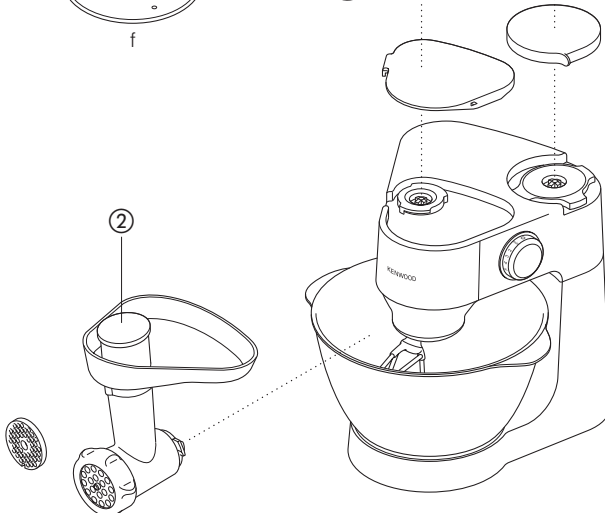
e



③



①



②

# nettoyage et entretien

## **entretien et nettoyage**

- Éteignez toujours votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.

bloc-moteur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- N'utilisez jamais d'abrasifs et n'immergez jamais l'appareil.

bol, ustensiles,  
protection anti-  
projections,  
protection amovible  
du crochet  
pétrisseur

- Lavez-les à la main, puis séchez soigneusement ou lavez-les au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlore pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.
- Tenez votre robot toujours éloigné des sources de chaleurs (plaques de cuisson, fours, fours à micro-ondes).

## **service après-vente et assistance clientèle**

- Si le cordon est endommagé, il faut impérativement, pour des raisons de sécurité, qu'il soit remplacé par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'assistance pour :

- utiliser votre appareil
  - faire réparer ou entretenir votre appareil
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

# recette

## **soupe aux carottes et à la coriandre**

ingrédients

- 25 g de beurre
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail écrasée
- 750 g de carottes coupées en cubes de 1,5 cm  
(pour une soupe plus légère, vous pouvez utiliser 600 g de carottes coupées en cubes de 1,5 cm)
- bouillon de poulet froid
- 10-15 ml (2 à 3 cuillères à café) de coriandre hachée
- sel et poivre

méthode

- 1 Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez l'ail, l'oignon et faites fondre le tout.
- 2 Placez les carottes dans le mixer, ajoutez l'oignon et l'ail. Ajoutez suffisamment de bouillon pour atteindre le niveau 1.5 marqué sur le bol. Mettez en place le couvercle et le bouchon de remplissage.
- 3 Mélangez avec la touche pulse pendant 5 secondes pour obtenir une soupe épaisse ou plus longtemps pour obtenir une préparation plus fine.
- 4 Versez le mélange dans une casserole, ajoutez la coriandre et l'assaisonnement faites frémir pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
- 5 Ajustez l'assaisonnement si nécessaire et ajoutez éventuellement du liquide.