

KENWOOD

kMix

TYPE KMX75

TYPE KMX76

Instructions

Istruzioni

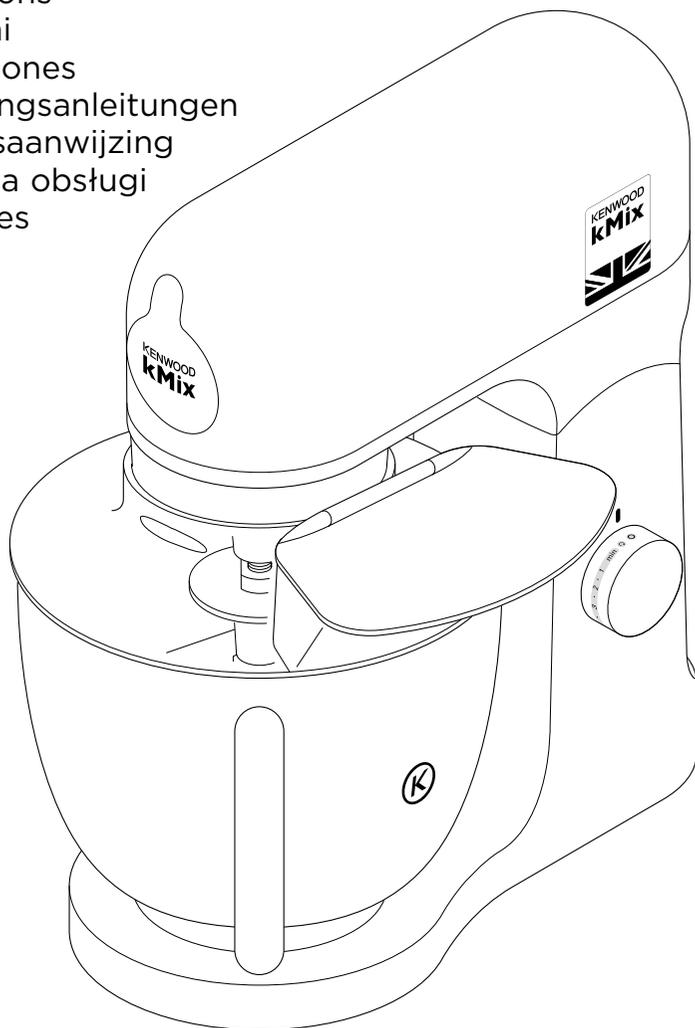
Instrucciones

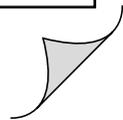
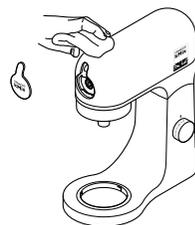
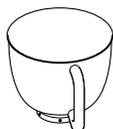
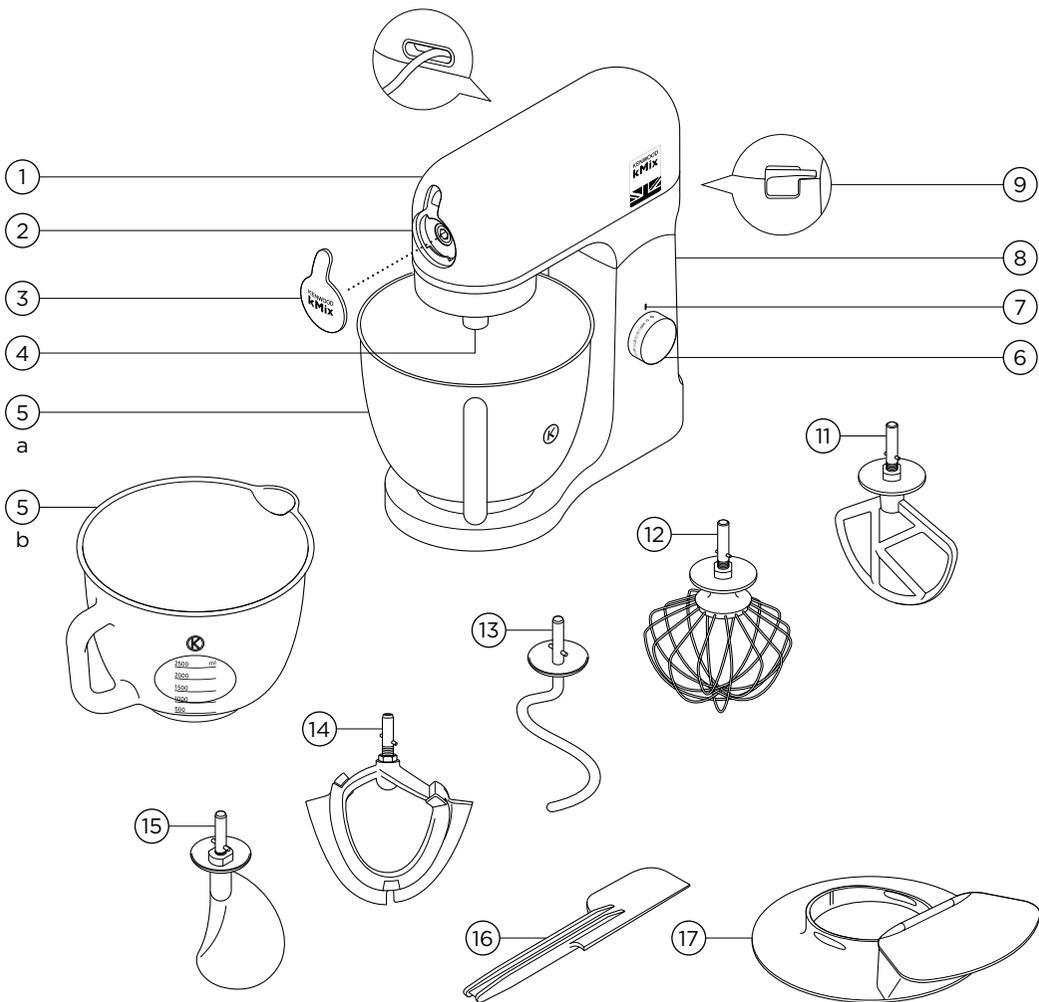
Bedienungsanleitungen

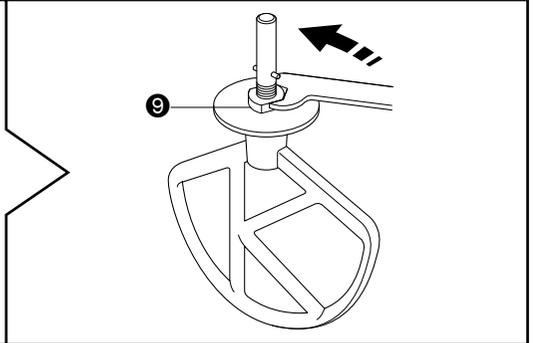
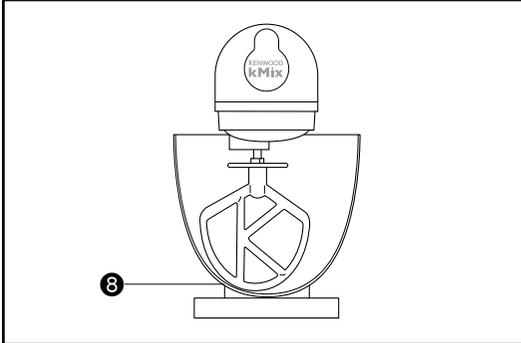
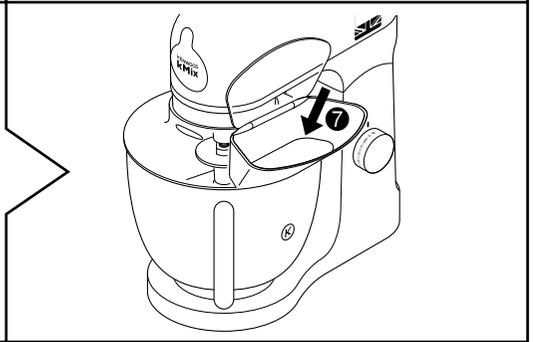
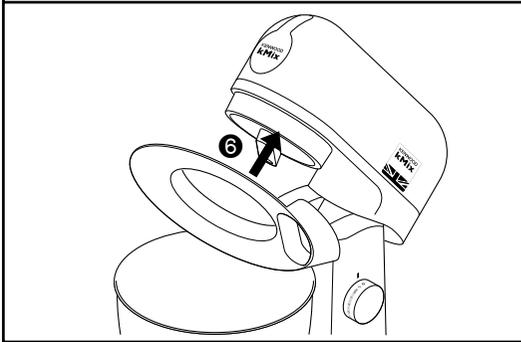
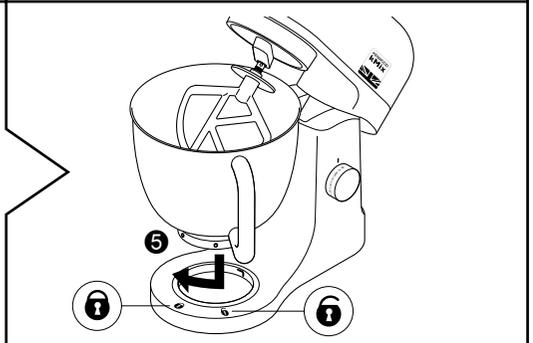
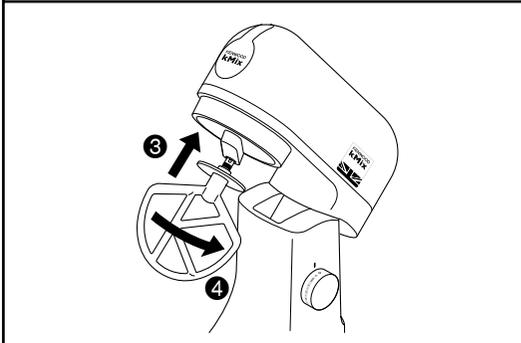
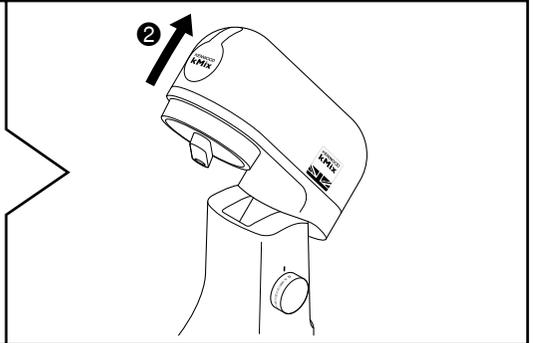
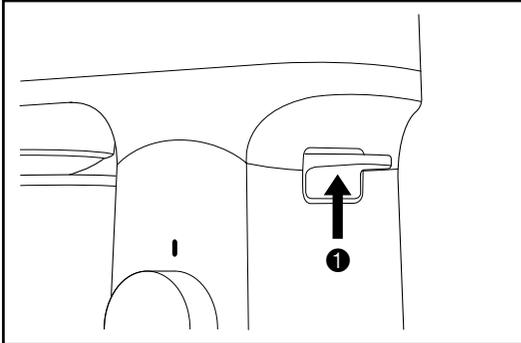
Gebruiksaanwijzing

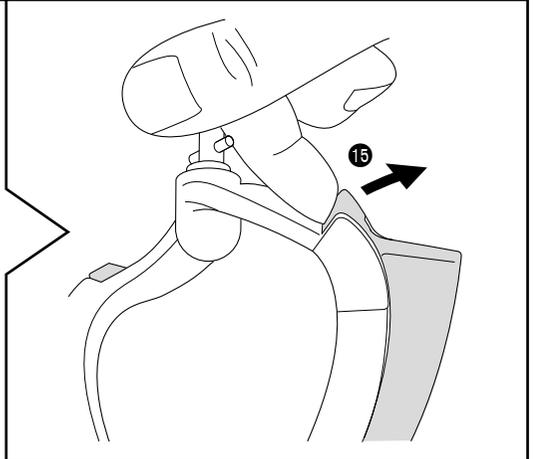
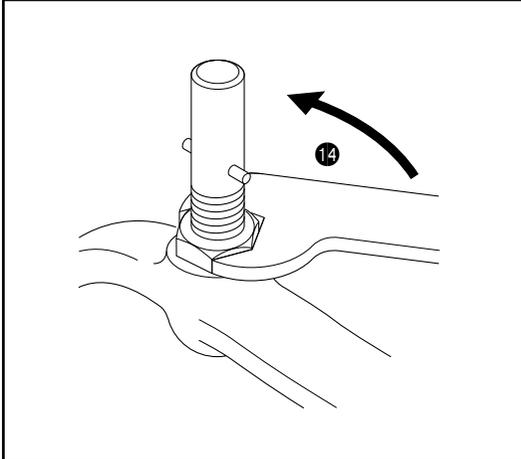
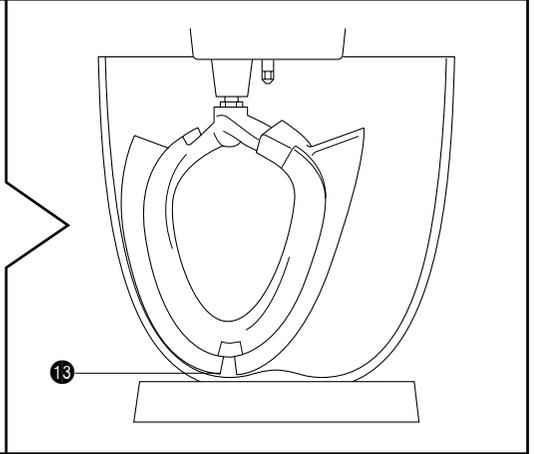
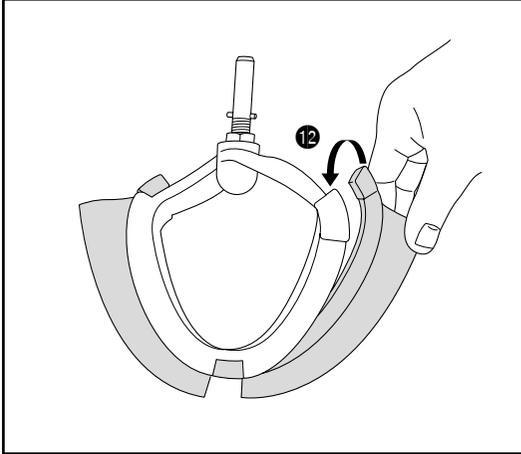
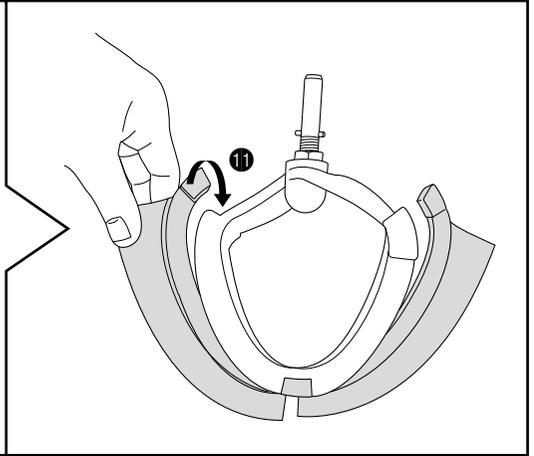
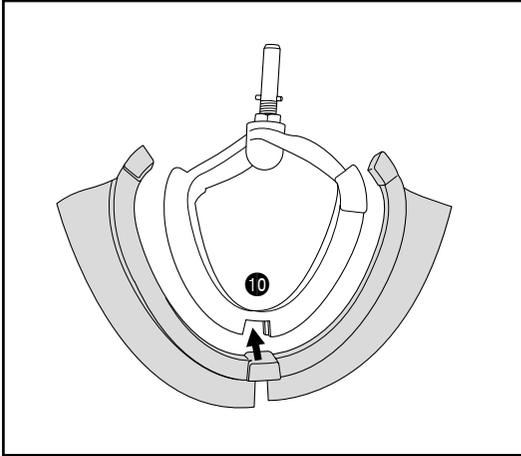
Instrukcja obsługi

Instruções









découvrez votre robot pâtissier multifonction 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'adapter ou de retirer tout élément/accessoire, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments en mouvement ou des accessoires fixés sur votre robot.
- Ne laissez jamais le robot pâtissier multifonction sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'service après-vente'.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non recommandé ou les deux sorties en même temps.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l'appareil telles qu'elles sont précisées.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Faites attention lorsque vous retirez les ustensiles du bol car ils peuvent être chauds.
- Cet appareil est lourd. Prenez donc des précautions lorsque vous le soulevez. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les ustensiles, le cache de la sortie et le cordon d'alimentation sont attachés 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.
- 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.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source 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.
- 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.

Bol en verre

- **Avant l'utilisation, assurez-vous que les outils accompagnant le bol sont ajustés à la bonne hauteur et n'entrent pas en contact avec la base du bol ; reportez-vous à la section « Ajustement des outils ».**
- Pour éviter d'endommager le bol en verre, évitez tout contact avec des sources de chaleur élevée comme un four ou la plaque d'une cuisinière.
- Le bol en verre peut passer au four à micro-ondes.

Instructions d'entretien particulières

Le verre étant une matière naturelle, une attention toute particulière a été portée lors de la fabrication de ce bol pour lui procurer un aspect parfait. Toutefois, il se peut que certaines petites imperfections apparaissent à l'œil nu, chose normale et prévisible mais sans pour autant que cela impacte les performances d'utilisation du bol.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que l'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 : reportez-vous à la section " entretien et nettoyage " .

découvrez votre robot pâtissier multifonction Kenwood

Légende

- ① tête du robot
- ② sortie pour accessoire
- ③ couvercle de sortie
- ④ douille pour ustensile
- ⑤ bol
 - a acier inoxydable (si fourni)
 - b verre (si fourni)
- ⑥ bouton on/off (marche/arrêt) et de vitesse
- ⑦ témoin lumineux
- ⑧ corps du robot
- ⑨ manette de déblocage de la tête
- ⑩ compartiment de rangement du cordon
- ⑪ batteur- K
- ⑫ fouet
- ⑬ crochet à pétrir en spirale
- ⑭ batteur à crème (si fourni)
- ⑮ accessoire mélange délicat (si fourni)
- ⑯ spatule
- ⑰ couvercle anti-éclaboussures

le mixer

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

batteur-K

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

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.

pétrin

- Uniquement pour les mélanges à base de levure.

le mixer

l'accessoire mélange délicat

- L'accessoire mélange délicat est conçu pour incorporer les ingrédients légers dans les mélanges plus épais pour obtenir par exemple des meringues, des mousses, des mousses aux fruits, des génoises, des soufflés, et également pour incorporer la farine aux mélanges à gâteaux. Il ne peut pas être utilisé dans les préparations épaisses comme la pâte, le montage en crème de matières grasses et sucre, et les mélanges tout-en-un pour gâteaux.

batteur à crème

- 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 15.
- 1 Installez délicatement la lame fouet souple sur l'ustensile en disposant la base de la lame fouet dans la fente 10, puis positionnez un bord dans l'encoche avant de délicatement enclencher l'extrémité en place 11. Répétez l'opération avec l'autre bord 12.

pour utiliser le mixer

- 1 Soulevez la manette de déblocage de la tête située 9 à l'arrière du robot pâtissier multifonction 1 tout en levant la tête 1 jusqu'à ce qu'elle se bloque en position relevée 2.
- 2 Positionnez l'ustensile requis dans l'axe. Puis appuyez dessus 3 et tournez 4 l'ustensile pour le verrouiller en position.
- 3 Posez le bol sur la base. Placez la poignée juste au-dessus du symbole "déverrouiller" 6, puis faire tourner doucement le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée se trouve directement au-dessus du symbole "verrouiller" 6. NE PAS forcer excessivement et NE PAS trop serrer 5.
- 4 Soulevez la manette de déblocage de la tête située 9 à l'arrière du robot pâtissier multifonction tout en abaissant la tête du robot 1.
- 5 Branchez sur l'alimentation électrique : le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel s'allume.
- 6 Mettez sous tension en plaçant le contrôle de la vitesse sur la position requise.
- 7 Retirez l'ustensile en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le sortir de l'axe, puis retirez-le.

important

- Si vous soulevez la tête du robot alors que l'appareil fonctionne, celui-ci s'arrête immédiatement. Pour redémarrer le mixer, abaissez la tête du robot, positionnez le sélecteur de vitesse sur "O" (Arrêt), attendez quelques secondes, puis sélectionnez à nouveau la vitesse. Le mixer doit se remettre en marche immédiatement.
- Chaque fois que la tête du robot est relevée, le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel s'éteint. Lorsque la tête est abaissée, le témoin lumineux s'allume pour indiquer que le mixer est prêt pour être utilisé.

le mixer

astuces

- La fonction mélange  peut être utilisée pour insérer les ingrédients légers dans les mélanges plus épais pour obtenir par exemple des meringues, des mousses, des mousses aux fruits, des génoises et des soufflés, et également pour incorporer délicatement la farine et les fruits aux mélanges à gâteaux. Le mixer fonctionnera à vitesse lente constante.
- Pour incorporer intégralement les ingrédients, arrêtez de mélanger et raclez vers le bas les parois du bol à l'aide de la spatule.
- 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 robot pâtissier multifonction est muni d'une fonction 'soft start' (démarrage en douceur) pour minimiser les déversements. Toutefois, si l'appareil est mis sous tension alors qu'une préparation lourde se trouve dans le bol (par exemple de la pâte à pain), quelques secondes peuvent s'écouler avant que le mixer n'atteigne la vitesse sélectionnée.

commande à capteur de vitesse électronique

Votre mixer 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 mixer s'adapte à la charge et à la vitesse sélectionnée – c'est normal.

points importants pour l'utilisation de l'accessoire mélange délicat

- N'utilisez pas une vitesse élevée car pour optimiser la performance de l'accessoire mélange délicat, il faut le faire fonctionner à vitesse faible.
- L'ustensile n'est pas conçu pour mélanger des ingrédients chauds : laissez les ingrédients refroidir avant d'utiliser l'accessoire mélange délicat.
- Pour de meilleurs résultats, ne fouettez pas trop les blancs en neige ou la crème – l'accessoire mélange délicat ne peut pas incorporer correctement le mélange si la préparation fouettée est trop ferme.
- Ne fouettez pas trop longtemps au risque de faire retomber l'appareil. Arrêtez dès que le mélange est suffisamment incorporé.
- Tous les ingrédients non mélangés restant sur la pale ou les bords du bol doivent être délicatement incorporés à l'aide de la spatule.

points importants pour la fabrication du pain

- Ne dépassez jamais les capacités maximales, vous risqueriez de surcharger votre appareil.

- Si vous entendez l'appareil forcer, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez chaque moitié séparément.
- Les ingrédients se mélangeront mieux si vous versez les liquides en premier.
- Arrêtez régulièrement l'appareil et raclez le mélange avec le pétrin.
- 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 de garder un œil sur l'appareil tandis que la pâte est en cours de mélange.

le mixer

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 maximale	Capacités maximales
Fouet	Blancs d'œuf	Max	3 minutes	2-12 (455 g)
	Crème		2 – 3 minutes	1 litre
Batteur	Préparations pour gâteau tout-en-un	Max	2 minutes	poids total de 2 kg 10 œufs
	Intégrer de la matière grasse à de la farine	Min à Vitesse 2	2 – 3 minutes	680 g de farine
Ajouter de l'eau pour lier la pâte et les ingrédients	Min	30 secondes		
Batteur à crème	Cake aux fruits			poids total de 2,72 Kg 9 œufs
	Matière grasse et sucre	Max	1½ – 3½ minutes	
	Ajouter les œufs	Max	1 – 2 minutes	
	Insérer la farine, les fruits, etc.	Min à Vitesse 1	30 secondes – 1 minute	
Pétrin	Pâte à pain (à la levure sèche)	Min à Vitesse 1	5 minutes	1,35 kg de farine poids total de 2,17 kg

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

le mixer

tableau des quantités recommandées - accessoire mélange délicat							
Type de recette	Ustensile	Ingrédients	Qté. min.	Qté. max.	Vitesse recommandée	Durée approximative (pour la phase d'incorporation, sauf indication contraire)	Conseils et Astuces
Génoise / Génoise fourrée (de type Tropézienne)	Fouet	Œufs	3	9	Max	4 à 5 minutes	Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à obtenir une préparation épaisse, crémeuse et jaune pâle.
	Accessoire mélange délicat	Farine	85 g	250 g	Fonction mélange délicat	2 à 8 minutes	Lorsque vous ajoutez la farine, disposez-la sur une feuille de papier sulfurisé, repliez un côté de la feuille pour former un bec verseur. Ajoutez progressivement la farine à la préparation à l'aide de la fonction mélange. Cette opération peut prendre jusqu'à 8 minutes, il faut donc faire preuve de patience et attendre que toute la farine ait été incorporée au mélange avant d'en ajouter.
Mélange complet		350 g	1 kg				
Soufflés	Fouet	Œufs	2	6	Max	1 minute	Fouettez un quart des blancs d'œufs battus à la vitesse 3 avant d'incorporer le reste des blancs d'œufs.
	Accessoire mélange délicat	Mélange complet	300 g	900 g	Fonction mélange délicat	1 minute	
Mousses aux fruits	Fouet	Crème	125 ml	600 ml	Max	1 à 2 minutes max	
	Accessoire mélange délicat	Purée de fruit	80 g	400 g	Fonction mélange délicat	1 à 2 minutes	
Mousse au chocolat	Fouet	Mélange complet	600 g	1,5 kg	Max	2 minutes ½	Ajoutez le chocolat fondu au mélange et incorporez tout à la fois. Incorporez ensuite les blancs d'œufs progressivement.
	Accessoire mélange délicat				Fonction mélange délicat		
Macarons	Fouet	Mélange complet	400 g	900 g	Max	1 minute	
	Accessoire mélange délicat				Fonction mélange délicat		

* Les informations présentées ci-dessus sont fournies à titre indicatif seulement et tout dépend de la recette et des ingrédients utilisés.

Les œufs utilisés dans le tableau sont des œufs de taille moyenne (entre 53 et 63 g).

installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussures

- 1 Levez la tête du robot jusqu'en position verrouillée.
- 2 Installez le bol sur le socle.
- 3 Placer le couvercle anti-éclaboussures sur la partie inférieure de la tête du robot **6** jusqu'à insertion complète. La partie montée doit être positionnée tel qu'indiqué sur le schéma.
- 4 Insérez l'outil nécessaire.
- 5 Abaissez la tête du robot.
 - Durant le mélange, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la section articulée du couvercle anti-éclaboussures **7**.
 - Vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle anti-éclaboussures pour changer d'outil.
- 6 Retirez le couvercle anti-éclaboussures en le faisant glisser vers le bas après avoir soulevé la tête du mixer.

réglage des ustensiles

Batteur-K, fouet, batteur à crème et accessoire mélange délicat

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 devez régler l'accessoire, veuillez utiliser une clé adaptée de 15 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 Baissez la tête du robot. Si le dégagement doit être ajusté, soulevez la tête du robot et retirez l'outil. Idéalement, le fouet, le batteur-K et l'accessoire de mélange délicat doivent **presque** toucher le fond du bol **8**.
batteur à crème
 - Idéalement, il doit être en contact avec la surface du bol afin qu'il frotte délicatement contre le bol pendant le mixage **13**.
- 4 À l'aide d'une clé adaptée, desserrez suffisamment l'écrou pour pouvoir régler l'axe **9** ou **14**. 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 mixer 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.**

Pétrin

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

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le fouet ou le batteur-K racle le fond du bol ou n'atteint pas les ingrédients dans le fond du bol.	La pièce n'est pas à la bonne hauteur et nécessite d'être réglée.	Réglez la hauteur à l'aide d'une clé adaptée – reportez-vous à la rubrique “ Réglage des pièces “.
Le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel clignote lorsque le robot pâtissier multifonction est mis sous tension pour la première fois.	La commande de vitesse n'est pas sur la position “ O “.	Vérifiez et mettez la commande de vitesse sur la position “ O “.
Le robot pâtissier multifonction s'arrête en cours de fonctionnement. Le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel clignote rapidement.	La protection anti-surcharge ou surchauffe du système est activée. La capacité maximale est dépassée.	Débranchez et vérifiez qu'il n'y ait pas une obstruction ou une surcharge. Mettez la commande de vitesse sur “ O “ et redémarrez. Si l'appareil ne fonctionne pas, retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et redémarrez. Si le problème n'est pas résolu, débranchez l'appareil et laissez-le au repos pendant 15 minutes. Branchez et sélectionnez de nouveau la vitesse. Si le robot ne redémarre pas après l'application de la procédure susmentionnée, contactez le service “ après-vente “ pour plus de conseils.
Le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel clignote lentement lorsque le robot pâtissier multifonction est sous tension.	Le robot pâtissier multifonction est demeuré branché plus de 30 minutes sans fonctionner et est dès lors passé en mode Pause.	Positionnez la commande de vitesse sur “ min “ (minimum), puis repassez sur “ O “ (arrêt) pour réinitialiser l'appareil.

entretien et nettoyage

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

bloc d'alimentation et couvercle de la sortie

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ; n'immergez jamais dans l'eau.
- Rangez le cordon excédentaire dans le compartiment de rangement du cordon ⑩ au dos de l'appareil.

bol en acier inoxydable

- Lavez-le à la main et séchez-le minutieusement ; vous pouvez également le 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).

ustensiles et couvercle anti-éclaboussures

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

batteur à crème

- Retirez toujours la lame fouet flexible de l'ustensile avant le nettoyage ⑮.
- 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, puis la remplacer en cas de signes d'usure.

bol en verre

- Lavez le bol à l'eau chaude savonneuse, puis séchez-le minutieusement.
- Vous pouvez également le passer au lave-vaisselle.
- Remarque : la bague à la base du bol est amovible et peut être lavée de la même manière. Pour retirer la bague, retournez le bol vide et dévissez la bague dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, veuillez consulter notre site 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.