



MARQUE: KENWOOD

REFERENCE: KM242 ROBOT PROSPERO

CODIC: 3786447



KENWOOD

KM240 series KM260 series KM280 series

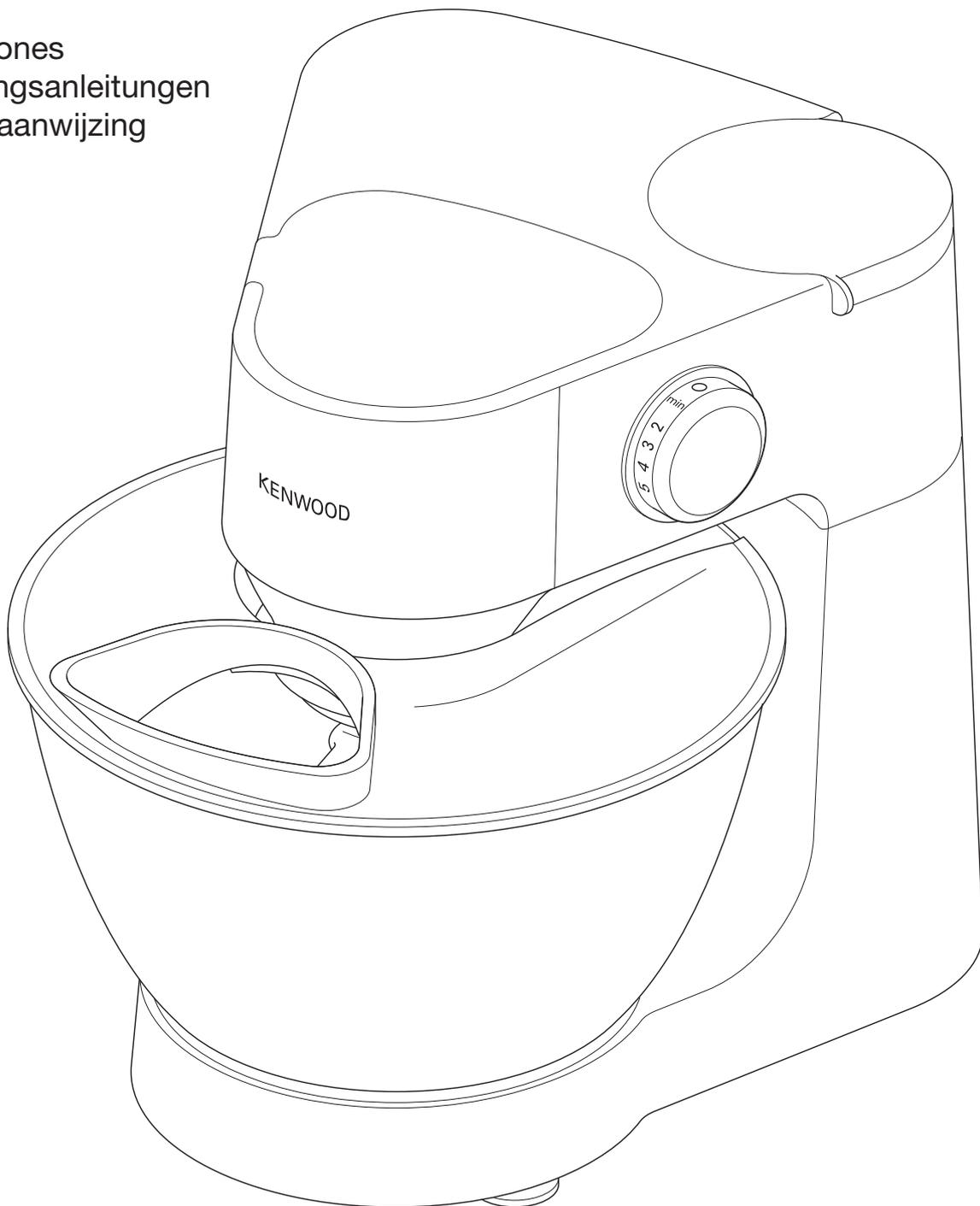
instructions

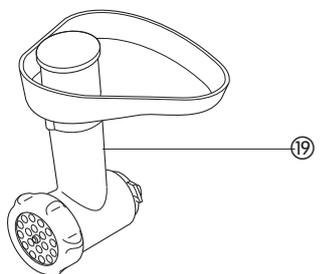
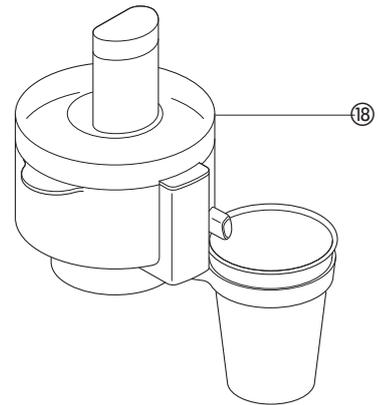
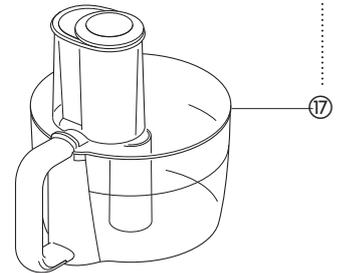
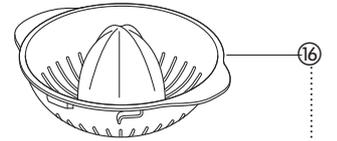
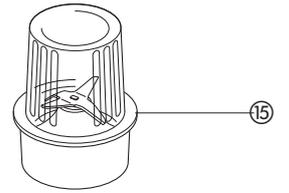
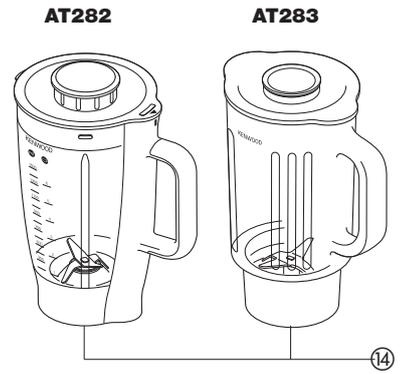
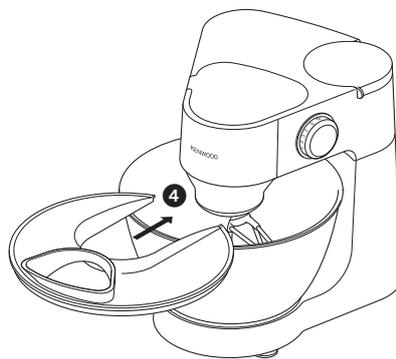
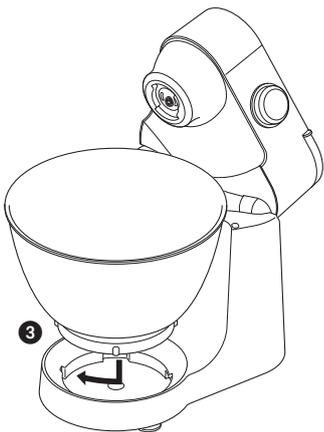
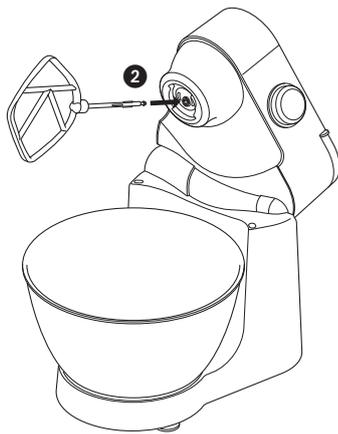
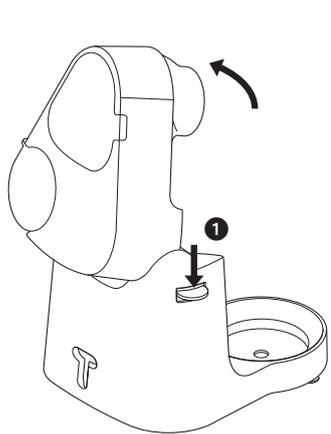
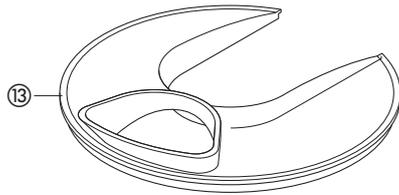
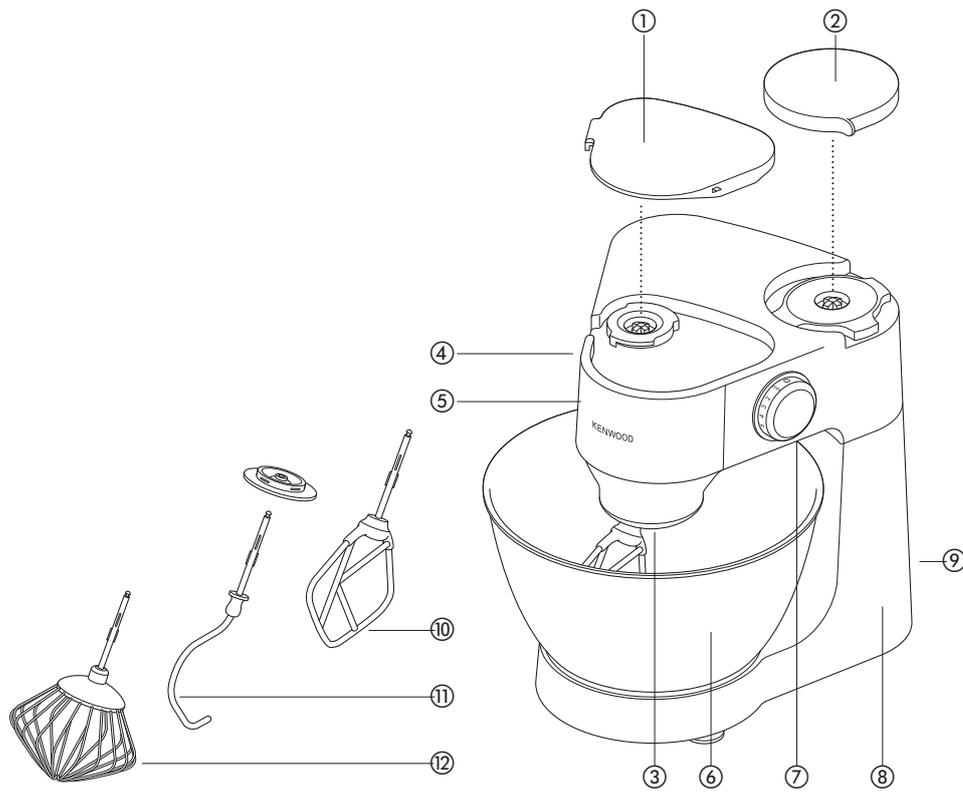
istruzioni

instrucciones

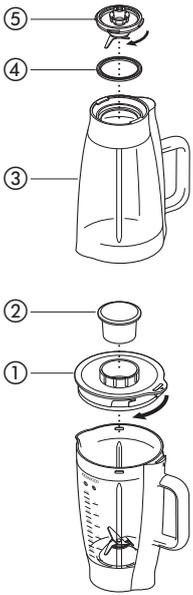
Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing

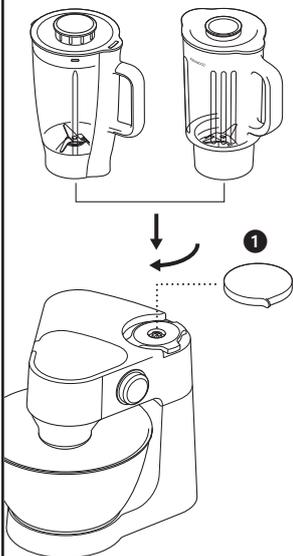
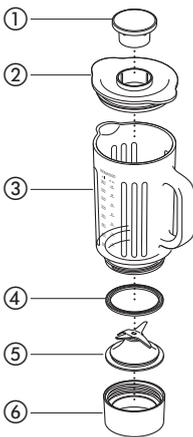




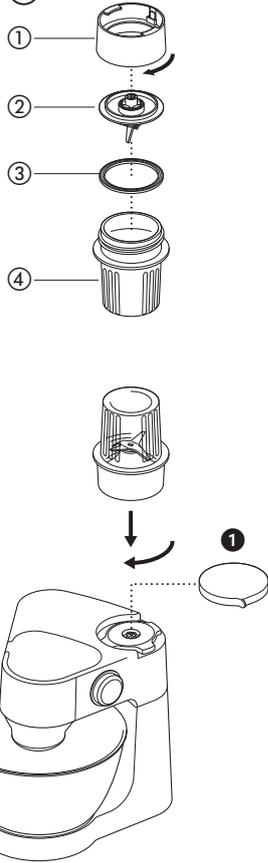
14 AT282



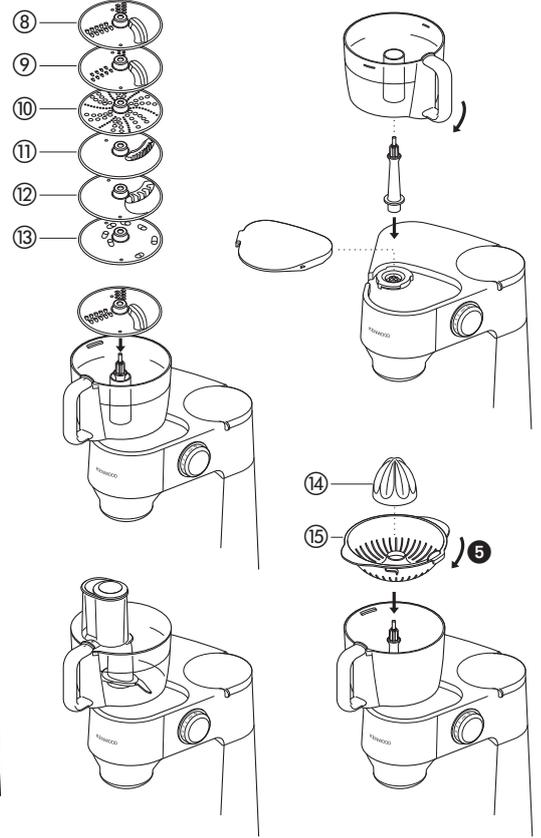
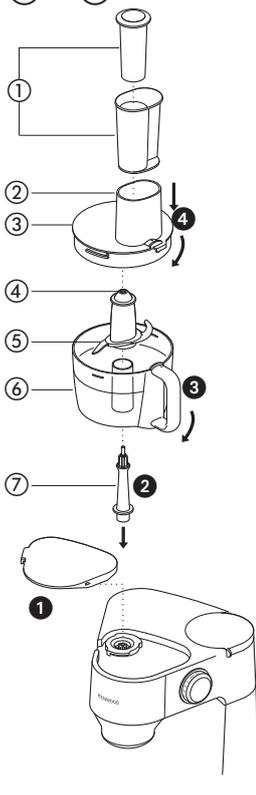
AT283



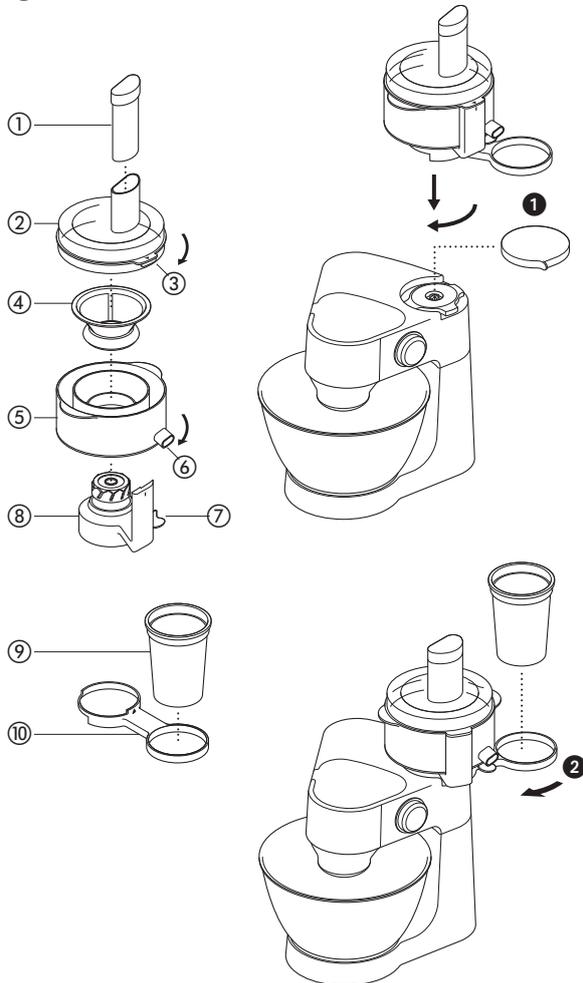
15 AT286



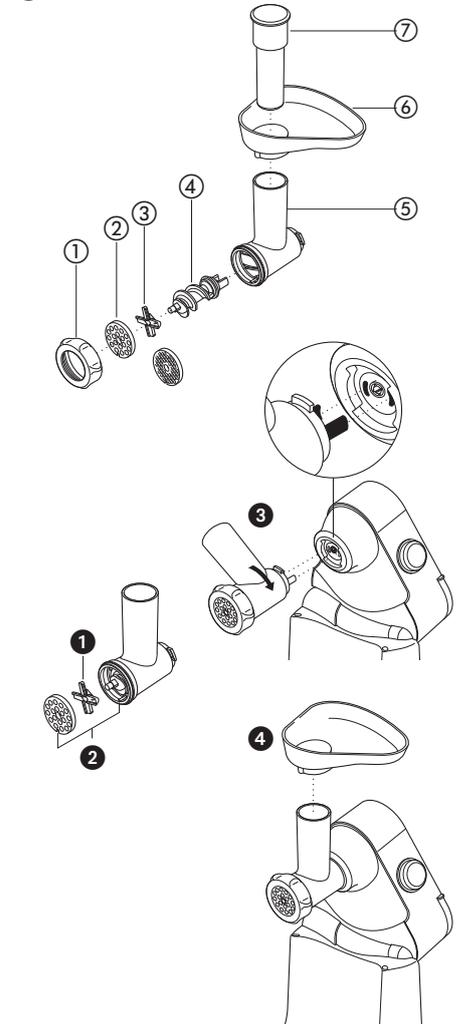
16 & 17 AT284



18 AT285



19 AT281



Français

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

avant d'utiliser votre appareil / accessoire Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Lavez les éléments : voir 'entretien et nettoyage'.
- Poussez le surplus de cordon dans le compartiment range-cordon situé à l'arrière de l'appareil.

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 sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil ou un accessoire en mauvais état. Faites-le vérifier ou réparer : reportez-vous à la rubrique " service après-vente ".
- 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 également les instructions de sécurité fournies avec celui-ci et se rapportant au produit concerné.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l'appareil telles qu'elles sont précisées.
- 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.
- 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.

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 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

clé

robot de cuisine

- 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

accessoires

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

- ⑭ mixeur (AT282 et AT283)
- ⑮ moulin (AT286)
- ⑯ presse-agrumes
- ⑰ accessoire préparatoire culinaire (AT284)
- ⑱ centrifugeuse (AT285)
- ⑲ hachoir alimentaire multifonctions (AT281)

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.
- 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 ④ pour les courtes impulsions.
- 6 Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- 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.
- Retirez toujours les accessoires fixés sur les sorties moyenne et haute vitesses avant de relever la tête du mixeur.

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

pâte Brisée	450 g de farine
génénoise (mélange en une étape)	1.6 kg de mélange en tout
cake aux fruits	1.8 kg de mélange en tout
pâte à pain	500 g de farine
blancs d'œuf	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.

nettoyage et entretien

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

bloc-moteur

- Essayez 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).

Mixeurs AT282 et AT283 (si fournis)

Utilisez votre mixeur pour préparer des soupes, des boissons, des pâtés, de la mayonnaise, de la chapelure, pour émietter des biscuits, hacher des noix et piler de la glace.

sécurité

- Laissez les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mixeur.
- Ne pas toucher les lames coupantes. Conserver l'embase à lames hors de portée des enfants.
- Utilisez le bol uniquement avec l'unité porte-lames fourni avec l'appareil.
- N'essayez jamais d'installer l'unité porte-lames sur l'appareil sans avoir au préalable installé le bol.
- Débranchez toujours l'appareil avant d'introduire vos mains ou un ustensile dans le bol.
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur à vide.
- Ne faites fonctionner le mixeur que lorsque le couvercle est en place.
- **Ne fixez jamais le bloc de lames au bloc-moteur sans que le bol du mixeur ne soit installé.**
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Lorsque le mixeur ou le moulin est retiré du bloc d'alimentation :
 - éteignez ;
 - attendez l'arrêt complet des lames ;
 - évitez de dévisser accidentellement le gobelet de l'ensemble porte-lames.
 - **model AT283** veillez à ne pas dévisser le bol du bloc monté.
- Une mauvaise utilisation de votre mixeur peut provoquer des blessures.

important

Le carter de la base du Bol en acrylique AT282 est assemblé en cours de fabrication et il ne doit en aucun cas être tenté de le retirer.

- **L'accessoire ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement monté ou mal assemblé au robot de cuisine ou si le cache protégeant la sortie vitesse moyenne n'est pas correctement installé.**
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur pendant plus d'une minute, car il surchaufferait. Arrêtez-le dès que la consistance souhaitée est atteinte.
- N'introduisez pas d'ingrédients secs dans le mixeur avant de le mettre en marche. Coupez-les en cubes, puis introduisez-les par le bouchon de remplissage pendant que l'appareil fonctionne.
- **model AT282** n'utilisez pas votre mixeur pour transformer des épices comme les clous de girofle, l'aneth ou le cumin – ces aliments pourraient endommager l'acrylique.
- N'utilisez pas votre mixeur comme récipient de conservation des aliments. Gardez-le vide avant et après utilisation.
- Ne pilez jamais de la glace seule, ajoutez toujours un peu d'eau.
- **model AT282** ne jamais mélanger plus de 1,5 litres – et une quantité moindre pour les liquides mousseux tels que les milk-shakes.
- **model AT283** ne jamais mélanger plus de 1,2 litres – et une quantité moindre pour les liquides mousseux tels que les milk-shakes.
- Recettes de smoothies – ne mixez jamais des ingrédients congelés qui ont formé une masse solide pendant leur congélation ; brisez celle-ci en morceaux avant de les introduire dans le mixer.

clé 14

Mixeur acrylique AT282

- ① couvercle
- ② bouchon de remplissage
- ③ gobelet
- ④ bague d'étanchéité
- ⑤ unité porte-lames

Mixeur en verre AT283

- ① bouchon de remplissage
- ② couvercle
- ③ gobelet
- ④ bague d'étanchéité
- ⑤ unité porte-lames
- ⑥ socle

utilisation de votre mixeur en verre AT282

- 1 Assurez-vous que l'anneau d'étanchéité est correctement placé sur l'ensemble porte-lames.
- 2 Saisissez la partie inférieure de l'ensemble porte-lames et insérez les lames dans la base du mixeur. Tournez pour verrouiller l'assemblage correctement.
- 3 Mettez vos ingrédients dans le pichet.
- 4 Posez le couvercle sur le pichet et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller dans la bonne position, en vous assurant que la languette du couvercle s'engage dans la rainure de la poignée. Lorsque les éléments sont correctement assemblés, ces symboles doivent être alignés ▼.
- 5 Mettez le bouchon de remplissage dans le couvercle.
- 6 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse élevée en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et en le soulevant ①.
- 7 Installez le mixeur sur la sortie en orientant la poignée vers l'arrière, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position.
- 8 Mettez l'appareil sur la vitesse maximale.
- 9 Lorsque vous avez atteint la consistance désirée, éteignez l'appareil et débranchez-le.
- 10 Retirez le mixeur.
- 11 Remettez en place le cache protégeant la sortie vitesse élevée après utilisation.

utilisation de votre mixeur en verre AT283

- 1 Assurez-vous que le joint d'étanchéité est correctement placé sur l'ensemble porte-lames
- 2 Insérez les lames dans la base du mixeur.
- 3 Vissez le bol sur la base.
- 4 Mettez vos ingrédients dans le bol.
- 5 Posez le couvercle sur le bol et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il soit engagé.
- 6 Insérez le bouchon de remplissage sur le couvercle et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il soit engagé.
- 7 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse élevée en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et en le soulevant ①.
- 8 Installez le mixeur sur la sortie en orientant la poignée vers l'arrière, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position, les deux flèches devant être alignées ▼.
- 9 Mettez l'appareil sur la vitesse maximale.
- 10 Lorsque vous avez atteint la consistance désirée, éteignez l'appareil et débranchez-le.
- 11 Retirez le mixeur.
- 12 Remettez en place le cache protégeant la sortie vitesse élevée après utilisation.

conseils

- Afin de prévenir toute fuite assurez-vous que le pichet est correctement mis en place sur le socle.
- Lorsque vous montez une mayonnaise, mettez tous les ingrédients, sauf l'huile, dans le mixeur. Une fois que l'appareil est en marche, retirez le bouchon de remplissage et ajoutez l'huile lentement et régulièrement.
- Pour les mélanges épais, comme le pâté, les mousses : appliquer une vitesse allant de faible à moyenne, en raclant la préparation vers le centre lorsque cela s'avère nécessaire. Si la préparation est trop dure à mélanger, ajouter plus de liquide. Sinon, utiliser la touche de réglage par impulsions pour déplacer les ingrédients vers les lames.

nettoyage et entretien

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de retirer l'accessoire du robot de cuisine.
- Démontez toujours l'accessoire avant de le nettoyer.
- Videz le pichet avant de le déverrouiller du socle.

unité porte-lames fixe

- 1 Retirez et lavez la bague d'étanchéité.
- 2 Frotter les lames pour les nettoyer sous le robinet. Garder la partie inférieure de l'embase à lames au sec.
- 3 Laissez sécher.

autres parties

Lavez à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez également laver le bouchon de remplissage, le couvercle, la base et le bocal en verre du mixeur dans votre lave-vaisselle.

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 mixeur, 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.

D'autres recettes sont disponibles sur le site Kenwood :

www.kenwoodworld.com

Moulin AT286 (si fourni)

Utilisez le moulin pour moudre des herbes, des noix ou des grains de café.

sécurité

- Ne pas toucher les lames coupantes. Conserver l'embase à lames hors de portée des enfants.
- Utiliser le bocal et l'embase à lames uniquement avec le socle fourni avec l'appareil.
- Ne jamais mélanger des liquides chauds dans le moulin.
- Ne jamais retirer le moulin avant que les lames ne soient parvenues à un arrêt complet.
- Ne jamais essayer d'installer l'embase à lames sur l'appareil sans avoir au préalable installé le bocal.
- Lorsque vous retirez le moulin du bloc d'alimentation, veillez à ne pas dévisser le bocal du mixeur du socle assemblé.
- Pour garantir la longévité de votre moulin, ne jamais le faire tourner plus de 30 secondes. Éteignez-le dès que vous avez obtenu la bonne consistance.
- Le broyage d'épices n'est pas recommandé car ils pourraient endommager les parties en plastique.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le moulin n'est pas fixé correctement.
- Utiliser seulement pour des ingrédients secs.

clé 15

- ① socle
- ② unité à lames
- ② joint d'étanchéité
- ④ bocal mélangeur

pour utiliser votre moulin

- 1 Mettre les ingrédients dans le bocal.
 - 2 Veillez à ce que le joint d'étanchéité soit correctement fixé sur l'unité porte-lames.
 - 3 Retournez l'unité porte-lames. Abaissez-la dans le bocal, lames vers le bas.
 - 4 Vissez le socle sur le bocal jusqu'à ce qu'il soit correctement vissé et fixé.
 - 5 Enlevez le cache de l'axe à haute en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le ①.
 - 6 Placez le moulin sur l'appareil, la flèche ▼ sur la base du moulin tournée vers l'arrière de l'appareil. Tournez fermement dans le sens des aiguilles d'une montre tout en poussant jusqu'à ce que les deux flèches soient alignées ▼.
 - 7 Enclencher la vitesse maximale.
- **L'accessoire ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement monté ou mal assemblé au robot de cuisine ou si le cache protégeant la sortie vitesse moyenne n'est pas correctement installé.**
- 8 Une fois que vous aurez obtenu la consistance souhaitée, éteignez et débranchez l'appareil.
 - 9 Retirez le moulin.
 - 10 Remettez en place le cache protégeant la sortie vitesse élevée après utilisation.

conseils

- Il est préférable de moudre les herbes aromatiques une fois nettoyées et sèches.
- Lorsqu'il s'agit de moudre des grains de café, plus le temps de fonctionnement sera long, plus fine sera la mouture.
- La capacité maximale pour les herbes est de 10 g, et de 50 g pour les noix et les grains de café.

nettoyage et entretien

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer l'accessoire du robot combiné.
- Démontez complètement l'accessoire avant de le nettoyer.
- Pour faciliter le nettoyage, lavez toujours les pièces immédiatement après l'utilisation.

bocal, base

Lavez à la main dans de l'eau savonneuse chaude. Vous pouvez également laver le bocal et la base dans votre lave-vaisselle.

unité à lames

- 1 Retirez et lavez le joint d'étanchéité.
- 2 Brossez les lames sous l'eau du robinet pour les nettoyer. Maintenez le dessous de l'unité toujours sec.
- 3 Laissez sécher à l'air libre.

Préparateur culinaire AT284 (si fourni)

Utilisez l'accessoire préparateur culinaire pour hacher, émincer, râper et couper en lamelles. Le presse-agrumes (si fourni) peut être utilisé pour extraire le jus des agrumes ; il n'est cependant utilisable qu'avec le préparateur culinaire AT284.

important

Lorsque vous retirez l'emballage, veillez à retirer également le cache lame en plastique de la lame couteau. **Attention, les lames sont très coupantes.** Le cache doit être jeté car il est uniquement destiné à protéger la lame durant le processus de fabrication et le transport.

sécurité

- Les lames et les disques sont très tranchants, manipulez-les avec précautions. **Tenez toujours la lame couteau par la partie supérieure prévue à cet effet, à distance du bord tranchant, à la fois lors de son utilisation et de son nettoyage.**
- Retirez toujours la lame avant de verser le contenu du bol.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol mélangeur lorsque celui-ci est branché sur l'alimentation électrique.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou l'accessoire du bloc moteur : -
 - éteignez l'appareil
 - assurez-vous que les lames/disques sont complètement arrêtés.
- Lorsque vous émincez/râpez ou coupez en lamelles, ne laissez pas le bol se remplir jusqu'au disque : videz le régulièrement.
- En cas de vibration excessive lors de l'utilisation de cet accessoire, réduisez la vitesse ou arrêtez l'appareil et retirez une partie de son contenu.
- **Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.**

clé ⑫ & ⑬

préparateur culinaire

- ① poussoirs : grand et petit
- ② tube d'alimentation
- ③ couvercle de l'accessoire
- ④ zone anti-glisser
- ⑤ lame couteau
- ⑥ bol de l'accessoire
- ⑦ axe d'entraînement
- ⑧ disque éminceur/râpe épais
- ⑨ disque éminceur/râpe fin
- ⑩ disque râpe

grilles optionnelles

- ⑪ grille à couper fin (pour couper en julienne)
- ⑫ grille à découper standard
- ⑬ grille à hacher extra-gros

presse-agrumes

- ⑭ cône
- ⑮ passoire

Tous les accessoires présentés ci-dessus ne sont pas nécessairement tous fournis avec l'appareil. Les contenus varient en fonction du modèle.

lame couteau

Utilisez la lame couteau pour hacher la viande crue et cuite, les œufs durs, les légumes, les noix, noisettes, les pâtés, les pâtes à tartiner salées, ainsi que pour émietter le pain et les biscuits.

utilisation de la lame couteau

- 1 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne en le soulevant ①.
- 2 Placez l'axe d'entraînement sur la sortie ②.
- 3 Installez le bol sur l'axe d'entraînement en plaçant la poignée au-dessus du sélecteur de vitesse marche/arrêt, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position ③.
- 4 Installez la lame couteau sur l'axe d'entraînement et tournez jusqu'à ce qu'elle descende à fond. **La lame couteau est extrêmement tranchante. Manipulez-la toujours avec précautions.**
- 5 Coupez les aliments et placez-les dans le bol, en vous-assurant qu'ils sont uniformément répartis.

- 6 Installez le couvercle en positionnant le tube d'alimentation au-dessus du sélecteur de vitesse, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, en vous assurant que la languette du couvercle s'enclenche dans la rainure de la poignée du bol ④. Lorsque les éléments sont correctement assemblés, les repères doivent être alignés ⑤.

- **L'accessoire ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement monté ou mal assemblé au robot de cuisine ou si le cache protégeant la sortie vitesse élevée n'est pas installé.**

- 7 Installez les poussoirs.
- 8 Mettez l'appareil en marche et actionnez jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte. Nous recommandons d'utiliser une vitesse élevée pour la plupart des fonctions.
- Utilisez la touche pulse ⑥ pour de petites impulsions. La touche pulse fonctionne tant que le bouton est maintenu en position.
- 9 Eteignez l'appareil et débranchez-le.
- 10 Retirez l'accessoire.
- 11 Remplacez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne après l'utilisation.

conseils

- Coupez les aliments avant de les placer dans le bol. La viande, le pain, les légumes et autres aliments de consistance similaire doivent être coupés en dés d'environ 2 cm. Les biscuits doivent être cassés en morceaux et déversés dans le tube d'alimentation pendant que l'appareil est en marche.
- Il est préférable de mouliner les herbes aromatiques une fois nettoyées et sèches.
- Ne mixez pas des ingrédients liquides car ils risqueraient de couler autour du couvercle. Il existe un mixeur pour ce type d'ingrédients. Cependant, lorsque vous réalisez des soupes, etc. égouttez les aliments, mixez-les et réintroduisez-les dans la préparation liquide.
- Veillez à ne pas trop prolonger le temps d'action lors de l'utilisation de la lame.
- N'utilisez pas la lame-couteau pour mélanger des préparations qui pèsent lourd, comme par exemple de la pâte à pain car vous risqueriez d'endommager votre appareil. Utilisez le crochet pétrisseur avec le bol mélangeur pour faire du pain et le batteur pour faire des gâteaux ou de la pâtisserie.
- N'utilisez pas la lame couteau pour piler de la glace ou pour d'autres ingrédients durs, tels que les épices, ils pourraient endommager l'accessoire.
- Si vous ajoutez de l'essence d'amandes, ou des arômes aux préparations, évitez le contact avec le plastique qui pourrait être définitivement taché.

capacité maximale

viande 400 g

Faites un hachis en ôtant l'excédant de graisse de la viande et en la coupant en cubes de 2cm, placez-les dans le bol et mettez en marche pendant environ 20 secondes ou jusqu'à ce que la bonne texture soit obtenue. Plus le robot mixe longtemps, plus la texture est lisse.

éminceur/râpe et disque râpe

Utilisez l'éminceur/râpe pour couper ou râper les fruits, les légumes et le fromage, et le disque râpe pour le parmesan et les pommes de terre pour la préparation de boulettes.

utilisation de la grille à trancher/hacher/râper

action des disques

disques éminceurs/râpeurs

Les disques ⑧ et ⑨ sont réversibles : un côté émince, l'autre râpe. Vous pouvez émincer fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betteraves, oignons. Vous pouvez râper fromages, carottes, pommes de terre et autres aliments de consistance similaire. **La face de coupe choisie doit être tournée vers le haut.**

grille à râper ⑩ râpe le fromage parmesan et les pommes de terre pour la préparation de boulettes de pommes de terre.

grilles optionnelles

disque à couper en julienne ⑪

Ce disque coupe les pommes de terre en julienne, ainsi que les aliments de consistance ferme pour la préparation de salades, garnitures, plats mijotés et sautés (ex. : carottes, rutabagas, courgettes et concombres).

disque à frites ⑫ coupe les pommes de terre en frites fines, ainsi que les aliments de consistance ferme en bâtonnets pour les salades et mousses de hors d'œuvre (ex. : rutabagas, concombres).

disque à râper gros ⑬ râpe gros les fromages et carottes.

utilisation des lames à trancher

- 1 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne en le soulevant.
 - 2 Placez l'axe d'entraînement sur la sortie.
 - 3 Installez le bol sur l'axe d'entraînement en positionnant la poignée au-dessus du sélecteur de vitesses marche/arrêt, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position.
 - 4 Placez le disque de coupe sur l'axe d'entraînement. La face de coupe choisie doit être tournée vers le haut. **Manipulez les disques de coupe avec précautions – ils sont extrêmement tranchants. Tenez les disques par leur poignée centrale.**
 - 5 Installez le couvercle en positionnant le tube d'alimentation au-dessus du sélecteur de vitesses marche/arrêt, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, en vous assurant que la languette du couvercle s'enclenche dans la rainure de la poignée du bol. Lorsque les éléments sont correctement assemblés, ces symboles doivent être alignés .
- **L'accessoire ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement monté ou mal assemblé au robot de cuisine ou si le cache protégeant la sortie vitesse élevée n'est pas installé.**
- 6 Choisissez le tube d'alimentation que vous souhaitez employer. Le poussoir contient un tube d'alimentation de plus petite taille pour la préparation d'ingrédients fins ou à l'unité.
utilisation du tube d'alimentation de petite taille
 - Placez tout d'abord le grand poussoir dans le tube d'alimentation.
utilisation du tube d'alimentation de grande taille
 - Utilisez les deux poussoirs ensemble.
 - 7 Placez les aliments dans le tube d'alimentation.
 - 8 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.** Nous recommandons une vitesse moyenne pour travailler les ingrédients mous, tels que les concombres, et une vitesse moyenne/élevée pour travailler les ingrédients plus fermes, tels que les carottes et les fromages à pâte dure.
 - 9 Éteignez l'appareil et débranchez-le.
 - 10 Retirez l'accessoire.
 - 11 Remplacez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne après l'utilisation.

conseils

- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les aliments en dés de trop petite taille. Essayez de remplir au mieux la largeur du tube d'alimentation de grande taille, afin d'éviter que les aliments ne s'affaissent d'un côté pendant la préparation. Vous pouvez également choisir d'utiliser le tube d'alimentation de petite taille.
- Pour émincer ou râper : les aliments placés verticalement ressortent plus courts que ceux placés horizontalement.
- Après l'utilisation d'un disque, il reste toujours une faible quantité de déchet sur le disque ou dans les aliments.

nettoyage et entretien

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de retirer l'accessoire du robot de cuisine.
 - Démontez toujours l'accessoire avant de le nettoyer.
bol, couvercle et accessoires
 - Lavez les éléments à la main, puis séchez-les. Faites attention, les lames et les disques de coupe sont tranchants.
 - Vous pouvez également les nettoyer dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle. Il est recommandé d'utiliser un programme court à basse température.
- Après l'utilisation, rangez la lame couteau dans le bol du robot.

presse-agrumes

Remarque :

Cet accessoire ne peut être utilisé que conjointement avec le préparateur culinaire AT284.

Utilisez votre presse-agrumes afin d'extraire le jus des agrumes tels qu'oranges, citrons, citrons verts, pamplemousses.

clé

- ⑭ cône
- ⑮ passoire

utilisation de votre presse-agrumes

- 1 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne en le soulevant .
 - 2 Placez l'axe d'entraînement sur la sortie.
 - 3 Installez le bol sur l'axe d'entraînement en positionnant la poignée au-dessus du sélecteur de vitesse marche/arrêt, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
 - 4 Installez la passoire dans le bol en vous assurant que la patte située sur le bord s'enclenche dans la fente correspondante de la poignée du bol .
- **L'accessoire ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement monté ou mal assemblé au robot de cuisine ou si le cache protégeant la sortie vitesse élevée n'est pas installé.**
- 5 Mettez le cône sur l'axe d'entraînement et tournez jusqu'à ce qu'il descende complètement.
 - 6 Coupez les fruits en deux. Mettez l'appareil sur la vitesse 3, puis pressez le fruit sur le cône.
Remarque : Videz le bol régulièrement et ne laissez jamais le jus atteindre le dessous de la passoire.
 - 7 Éteignez l'appareil et débranchez-le.
 - 8 Soulevez le cône. Déverrouillez et retirez la passoire.
 - 9 Déverrouillez le bol et videz le jus.

nettoyage et entretien

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de retirer l'accessoire du robot de cuisine.
- Lavez le cône, la passoire et le bol à la main, puis séchez soigneusement. Vous pouvez également les laver au lave-vaisselle (compartiment supérieur uniquement).

Centrifugeuse AT285 (si fournie)

Utilisez la centrifugeuse pour extraire le jus des fruits et des légumes.

sécurité

- **N'utilisez pas votre centrifugeuse si le filtre est endommagé.**
- Les lames coupantes situées à la base du filtre sont extrêmement tranchantes, prenez des précautions lorsque vous manipulez ou nettoyez le filtre.
- Utilisez uniquement le poussoir fourni avec l'appareil. N'introduisez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation. Débranchez avant de retirer tout élément obstruant le tube d'alimentation.
- Avant de retirer le couvercle, éteignez l'appareil et attendez l'immobilisation du filtre.
- Cet appareil sera endommagé et pourra provoquer des blessures si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive.
- N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner l'accessoire, utilisez toujours le sélecteur de vitesse marche/arrêt.
- En cas de vibration excessive lors de l'utilisation de cet accessoire, réduisez la vitesse ou arrêtez l'appareil, puis éliminez toute obstruction. Référez-vous au guide d'utilisation de votre robot combiné principal pour obtenir des avertissements de sécurité supplémentaires.

clé 18

- ① poussoir
- ② couvercle
- ③ languette de verrouillage du couvercle
- ④ filtre
- ⑤ récipient pour la pulpe
- ⑥ orifice de sortie du jus
- ⑦ levier de déblocage du récipient pour la pulpe
- ⑧ socle
- ⑨ gobelet
- ⑩ porte-gobelet

mode d'emploi de votre extracteur de jus centrifuge

préparation des ingrédients

- Retirez les noyaux (prunes, pêches, cerises, etc.).
- Pelez les fruits et légumes à peau dure (melons, ananas, concombres, pommes de terre, etc.).
- Lavez simplement les fruits et légumes à peau tendre ou tout autre ingrédient (pommes, poires, carottes, radis, laitue, chou, persil, épinards, raisins, fraises, céleri, etc.).
- Épluchage des agrumes – Épluchez et retirez la peau blanche, sinon le jus pourra être amer. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser l'accessoire presse-agrumes vendu séparément.

assemblage et utilisation

- 1 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse élevée avant d'assembler l'unité ❶.
- 2 Placez le récipient pour la pulpe sur le socle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la bonne position. Lorsqu'il est correctement installé, le bec verseur doit se trouver au-dessus du levier de déblocage du récipient pour la pulpe.
- 3 Installez le filtre et enclenchez-le solidement dans la bonne position.
- 4 Installez le couvercle dans le récipient pour la pulpe en positionnant la languette de verrouillage à proximité du bras du socle. Tournez ensuite dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la languette de verrouillage du couvercle s'enclenche dans la rainure du bras vertical du socle. Lorsque les éléments sont correctement assemblés, les repères doivent être alignés ▼
1.
- 5 Placez le porte-gobelet sur la partie inférieure de l'accessoire – les flèches sur le gobelet doivent pointer vers le haut et s'aligner avec le bec verseur et le levier de déblocage du récipient pour la pulpe.
- 6 Tout en maintenant le porte-gobelet, installez l'accessoire sur le batteur en plaçant le bec verseur sur le coin de la sortie vitesse élevée, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher dans la bonne position.
- 7 Tournez le porte-gobelet vers l'arrière du batteur puis installez le gobelet. Faites pivoter le porte-gobelet afin que le gobelet se trouve en dessous de l'orifice de sortie du jus ❷.
- 8 Coupez les aliments en morceaux de taille adaptée au tube d'alimentation.

- **L'accessoire ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement monté ou mal assemblé au robot de cuisine ou si le cache protégeant la sortie vitesse moyenne n'est pas correctement installé.**

- 9 Sélectionnez la vitesse 3, puis introduisez les aliments dans le tube d'alimentation. Poussez les aliments de manière régulière à l'aide du poussoir - **n'introduisez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.**
 - 10 Éteignez l'appareil et débranchez-le.
 - 11 Remplacez le cache protégeant la sortie vitesse élevée après l'utilisation.
Pour démonter la centrifugeuse, répétez la procédure d'assemblage dans l'ordre inverse mais en pressant le levier de déblocage du récipient pour la pulpe afin de le retirer du socle.
- Alternativement, si vous souhaitez presser une grande quantité de fruits ou de légumes et désirez simplement vider le gobelet et le récipient pour la pulpe, suivez la procédure ci-dessous :
 - 1 Éteignez le batteur et débranchez-le.
 - 2 Déverrouillez le couvercle de l'accessoire et retirez-le en le soulevant.
 - 3 Soulevez le filtre,
 - 4 Faites pivoter le porte-gobelet vers le côté, retirez le gobelet en le soulevant puis videz-le.
 - 5 Appuyez sur le levier de déblocage du récipient pour la pulpe et tournez le récipient dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Retirez-le en le soulevant.
 - 6 Videz le récipient pour la pulpe.
 - 7 Réassemblez l'unité.

Important

- Si la centrifugeuse commence à vibrer, éteignez-la et retirez la pulpe se trouvant dans le filtre. (La centrifugeuse vibre lorsque la pulpe n'est pas uniformément répartie).
- La quantité maximale de fruits ou de légumes pouvant être pressée en une fois est de 500 g.
- Certains aliments très durs peuvent ralentir ou arrêter votre accessoire. Dans ce cas, éteignez l'appareil et débloquez le filtre.
- Éteignez l'appareil et videz les récipients pour la pulpe et pour le jus régulièrement pendant l'utilisation.

conseils

- Insérez lentement les ingrédients à chair tendre afin d'en exprimer le plus de jus possible.
- Les vitamines disparaissent rapidement – buvez votre jus dès qu'il est prêt pour bénéficier d'une concentration maximum en vitamines.
- Si vous devez conserver le jus préparé pendant quelques heures, privilégiez le réfrigérateur. Il se conservera mieux si vous y ajoutez quelques gouttes de jus de citron.
- Ne buvez pas plus de 3 verres de 23 cl de jus par jour, à moins d'y être habitué.
- Pour les enfants, diluez le jus dans une quantité équivalente d'eau.
- Les jus produits à partir de légumes vert foncé (brocoli, épinards, etc.) ou rouge foncé (betterave, chou rouge, etc.) sont extrêmement forts. Veillez à toujours les diluer.
- Les jus de fruits étant riches en fructose (sucre de fruit), il est déconseillé aux personnes diabétiques et hypoglycémiques d'en boire beaucoup.

nettoyage et entretien

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer l'accessoire du batteur.
- Démontez complètement l'accessoire avant de le nettoyer.
- Pour faciliter le nettoyage de l'extracteur de jus, lavez-en systématiquement les pièces aussitôt après leur utilisation.
- Ne laissez jamais le socle se mouiller.
- Certains aliments, telle la carotte, décolorent le plastique. Pour essayer de retirer cette coloration, vous pouvez frotter avec un chiffon que vous aurez préalablement trempé dans de l'huile végétale.

socle

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez.

filtre

- Nettoyez à l'aide d'une brosse douce.
- **Vérifiez régulièrement si le filtre présente des signes de détérioration. N'utilisez pas le filtre s'il est endommagé. Consultez le paragraphe « service après-vente »**
- **autres éléments**
- Lavez, puis séchez. Vous pouvez également le nettoyer dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle. Il est recommandé d'utiliser un programme court à basse température.

Hachoir alimentaire multifonctions

AT281 (si fourni)

Utilisez le hachoir alimentaire multifonctions pour hacher de la viande crue et cuite, du poisson et des noix.

sécurité

- Avant d'émincer la viande, veillez à enlever les os et la couenne.
- N'émincez que quelques noix/noisettes/cacahouètes à la fois et laissez le temps à la spirale de les prendre avant d'ajouter autre chose.
- Veillez à toujours utiliser le poussoir fourni. Ne mettez jamais vos doigts ou d'autres ustensiles dans le tube d'alimentation.
- Avertissement – la lame du couteau est coupante, manipulez-la avec précaution aussi bien lors de son utilisation que lorsque vous la nettoyez.
- Assurez-vous que l'accessoire est bien en place avant d'allumer l'appareil.

clé ⑩

- ① écrou
- ② grilles du hachoir alimentaire multifonctions : Moyenne, grossière (en fonction du modèle, il peut n'y avoir qu'une seule grille fournie).
- ③ lames rotatives
- ④ spirale
- ⑤ corps du hachoir alimentaire multifonctions
- ⑥ plateau d'alimentation
- ⑦ poussoir

pour assembler

- 1 Insérez la spirale dans le corps du hachoir multifonctions.
- 2 Montez les lames rotatives – face tranchante vers l'extérieur ①. Assurez-vous qu'elles sont bien en place - en cas de mauvais positionnement, vous risqueriez d'endommager votre hachoir alimentaire multifonctions.
- 3 Installez une grille à hacher sur le hachoir alimentaire multifonctions ②. Adaptez l'encoche sur l'ergot.
- 4 Installez l'écrou sans le visser entièrement.

pour utiliser le hachoir alimentaire multifonctions

- 1 Levez le bras du batteur.
- 2 Après avoir mis le hachoir dans la position illustrée ③, alignez les languettes d'entraînement de l'extrémité de la spirale avec les fentes correspondantes de la sortie pour accessoire.
- 3 Insérez le hachoir alimentaire multifonctions dans la sortie et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 4 Serrez l'écrou à la main.
- 5 Installez le plateau ④.
- 6 **Les aliments congelés doivent être totalement décongelés avant d'être hachés.** Coupez la viande en lamelles de 2 à 3 cm de largeur.
- 7 Passez à la vitesse optimale en tournant pour ce faire le bouton de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre. À l'aide du poussoir, enfoncez délicatement les ingrédients, un morceau à la fois. **Ne poussez pas trop fort** – vous risqueriez d'endommager votre hachoir alimentaire multifonctions.
important
 - N'actionnez jamais le hachoir pendant plus de 10 minutes consécutives, vous risqueriez d'endommager votre appareil.
 - **Le hachoir alimentaire multifonctions ne fonctionnera pas si les caches des sorties moyenne et élevée ne sont pas installés.**
- 8 Lorsque vous avez haché tous les ingrédients, éteignez l'appareil et débranchez-le.
- 9 Retirez le hachoir alimentaire multifonctions.

nettoyage et entretien

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de retirer l'accessoire du robot de cuisine.
- Démontez toujours l'accessoire avant de le nettoyer.
- Lavez tous les éléments dans de l'eau chaude savonneuse chaude et séchez-les soigneusement. **Ne passez aucun élément au lave-vaisselle.** N'utilisez jamais un produit contenant de la soude.
- Essuyer de l'huile végétale sur les grilles, puis les envelopper dans du papier sulfurisé afin de prévenir toute décoloration/oxydation.

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.
- 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 2002/96/CE.

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.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE