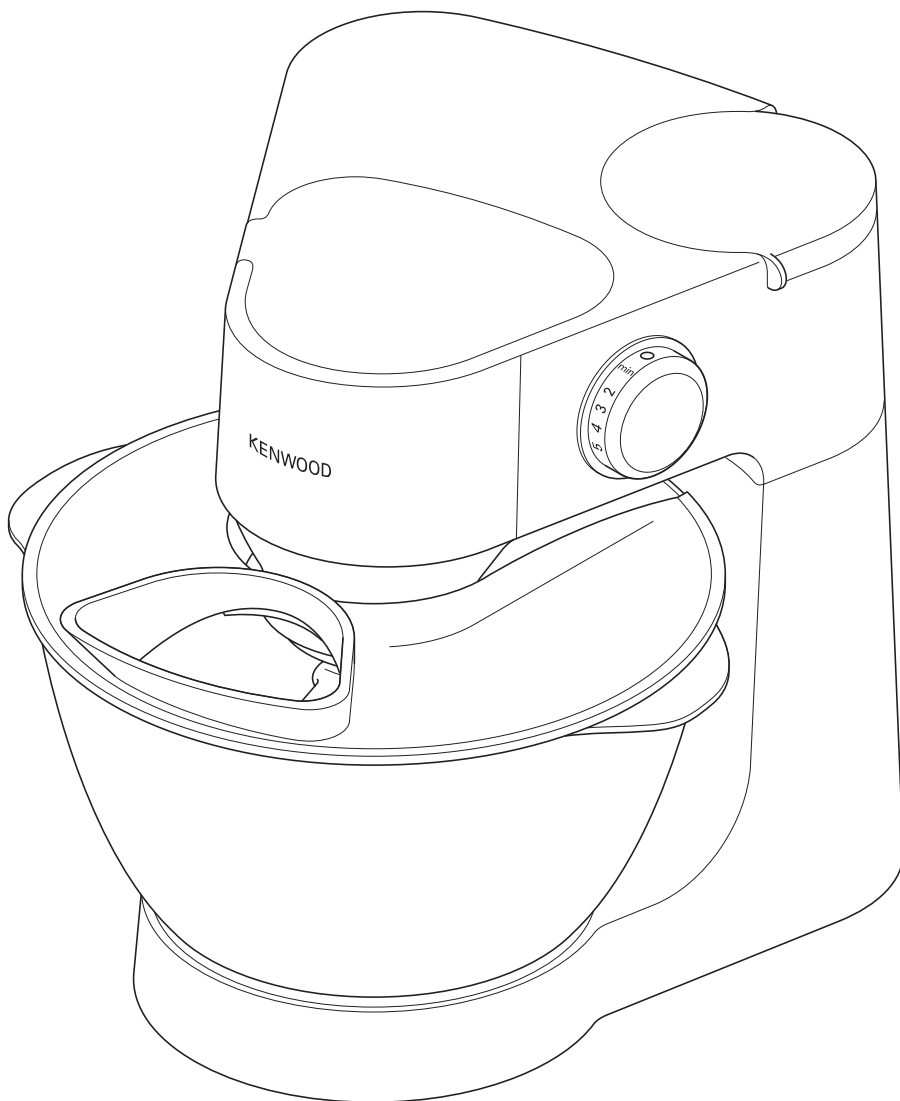


instructions

Kenwood KM260 series



KENWOOD

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

know your Kenwood kitchen machine

safety

- Switch off and unplug before fitting or removing tools, after use and before cleaning.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted tools. Never put your fingers etc in the hinge mechanism.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service', page 8.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at a time.
- When using an attachment, read the safety information that comes with it.
- Never exceed the maximum capacities on page 5.
- Take care when lifting this appliance. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, and cord are secure before lifting.
- Do not let infirm people use the appliance without supervision.
- Do not let children use or play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

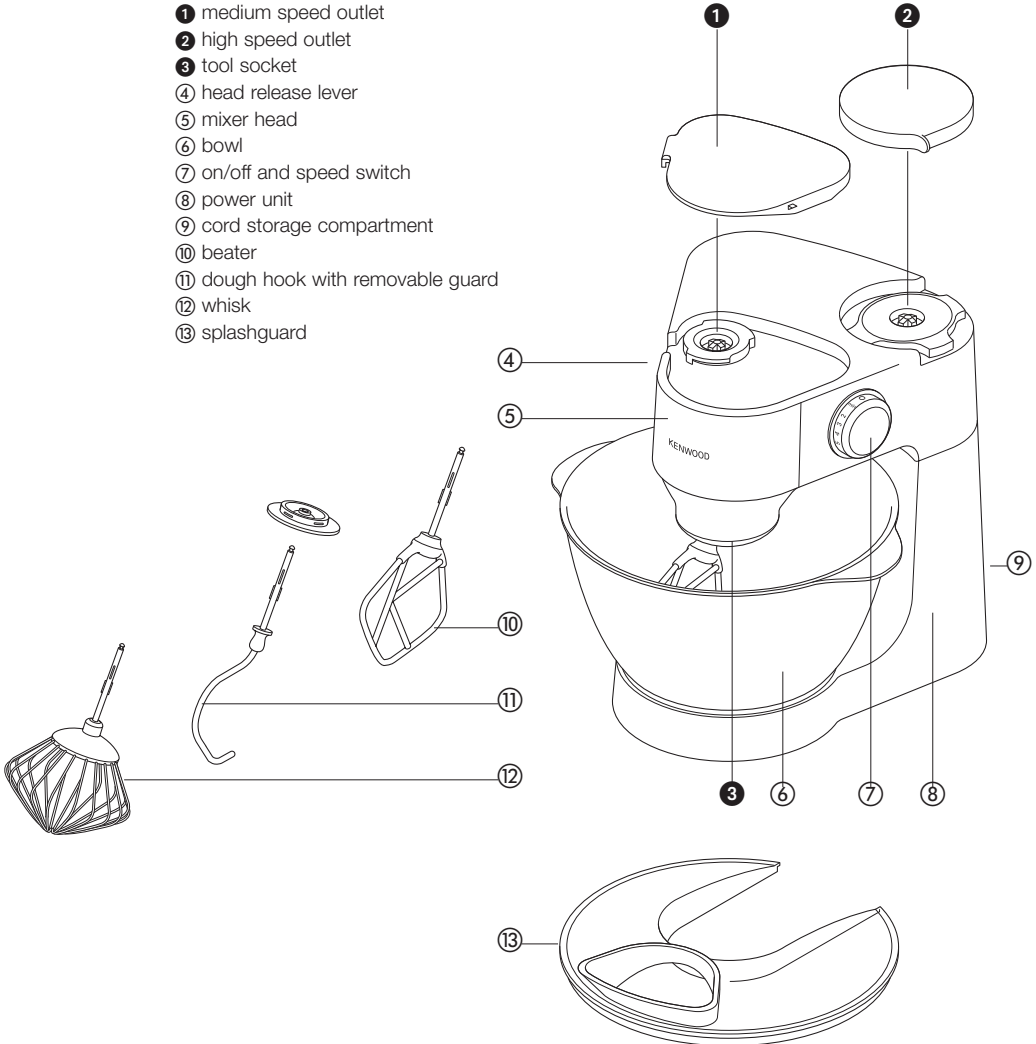
- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Remove all packaging.
- 2 Push excess cord in the cord storage compartment in the back of the mixer.
- 3 Wash the parts: see 'care and cleaning', page 8.

know your Kenwood kitchen machine

- 1 medium speed outlet
- 2 high speed outlet
- 3 tool socket
- 4 head release lever
- 5 mixer head
- 6 bowl
- 7 on/off and speed switch
- 8 power unit
- 9 cord storage compartment
- 10 beater
- 11 dough hook with removable guard
- 12 whisk
- 13 splashguard



the mixer

the mixing tools and some of their uses

- beater ● For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.
- whisk ● For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Don't use the whisk for heavy mixtures (eg creaming fat and sugar) - you could damage it.
- dough hook ● For yeast mixtures.

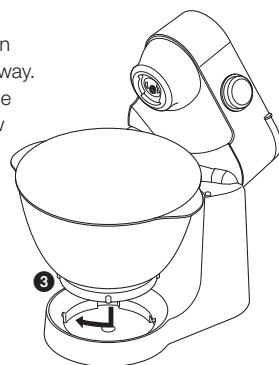
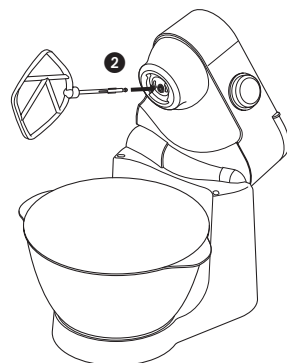
to use your mixer

- 1 Press down on the head release lever **1** and raise the mixer head until it locks into position.
- to insert a tool
- 2 Select a tool and push into the tool socket **2**.
 - Always ensure the guard is fitted onto the shaft of the dough hook before inserting into the outlet. Once inserted fit the guard to the mixer outlet to prevent food ingress.
 - 3 Fit the bowl into the base and turn clockwise to lock into position **3**.
 - 4 Press down on the head release lever and lower the mixer head until it locks into position.
 - 5 Plug into the power supply then switch on and turn the speed switch to the desired setting. To switch off turn to '0'.
 - Switch to pulse P for short bursts
 - 6 Unplug from the power supply.
- to remove a tool
- 7 Raise the mixer head and whilst holding it steady, pull the tool from the outlet.

important ● Some movement of the mixer head is normal when mixing heavy loads such as bread dough.

If the mixer head is raised during operation, the machine will stop working straight away. To re-start the mixer, lower the mixer head, turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The mixer should resume operating straight away.

- If for any reason power to the mixer is interrupted and the machine stops working, turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The mixer should resume operating straight away.
- The mixer will not operate unless all the outlet covers are correctly fitted to the machine.
- If you hear the machine labouring either switch off and remove some of the mixture or increase the speed.



- hints
- Switch off and scrape the bowl with a spatula when necessary.
 - Eggs at room temperature are best for whisking.
 - Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
 - Use cold ingredients for pastry unless your recipe states otherwise.
 - When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
 - Your mixer has been fitted with 'soft start' feature to minimise spillage. However if the machine is switched on with a heavy mixture in the bowl such as bread dough, you may notice that the mixer takes a few seconds to reach the selected speed.

points for bread making

- important
- Never exceed the maximum capacities stated - you will overload the machine.
 - Some movement of the mixer head is normal when mixing heavy loads such as bread dough.
 - The ingredients mix best if you put the liquid in first.
 - At intervals stop the machine and scrape the mixture off the dough hook.
 - Different batches of flour vary considerably in the quantities of liquid required and the stickiness of the dough can have a marked effect on the load imposed on the machine. You are advised to keep the machine under observation whilst the dough is being mixed; the operation should take no longer than 6-8 minutes.

speed switch

These are a guide only and will vary depending upon the quantity of mix in the bowl and the ingredients being mixed.

- beater
- **creaming fat and sugar** start on min gradually increasing to a higher speed
 - **beating eggs into creamed mixtures** use a medium to high speed
 - **folding in flour, fruit etc** use a low to medium speed
 - **all in one cakes** start on a low speed gradually increasing to a higher speed
 - **rubbing fat into flour** use a low to medium speed
- whisk
- gradually increase to maximum
- dough hook
- use a low to medium speed

maximum capacities

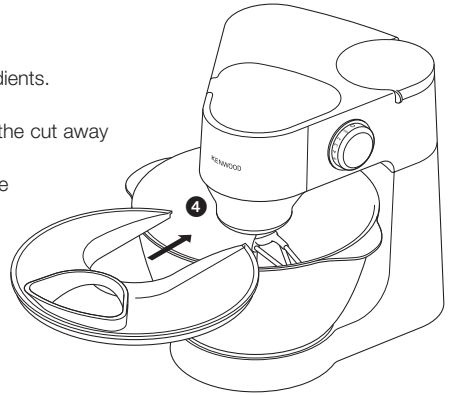
shortcrust pastry	450g flour weight
sponge cake (one stage mix)	1.6 Kg total mix
fruit cake mix	1.8 Kg total mix
bread dough	500g flour weight
egg whites	8

electronic speed sensor control

Your mixer is fitted with an electronic speed sensor control that is designed to maintain the speed under different load conditions, such as when kneading bread dough or when eggs are added to a cake mix. You may therefore hear some variation in speed during the operation as the mixer adjusts to the load and speed selected - this is normal.

to fit and use the splashguard

- 1 Fit the bowl into the base and add the ingredients.
 - 2 Fit the tool then lower the mixer head
 - 3 Fit the splashguard onto the bowl by sliding the cut away section around the mixer head 4.
 - 4 To remove the splashguard reverse the above procedure.
- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the chute.



the attachments available

To buy an attachment not included in your pack, see service and customer care.

attachment attachment code

liquidiser ① 1.5 l acrylic **AT262**

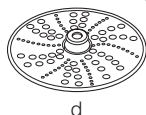
1.5 l stainless steel **AT263**

mincer ② **AT261** comes with medium and coarse screens

food processing attachment ③ **AT264** comes with

- a knife blade
 - b reversible thick slicer/shredder
 - c reversible thin slicer/shredder
 - d rasping plate (grates parmesan cheese and potato for German potato dumplings)
 - e citrus juicer
- optional attachments
- f thin (julienne style) chipper plate
 - g standard chipper plate
 - h extra coarse shredder plate

centrifugal juicer ④ **AT265**



d



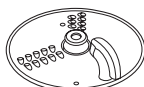
c



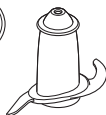
h



g



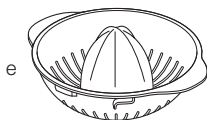
b



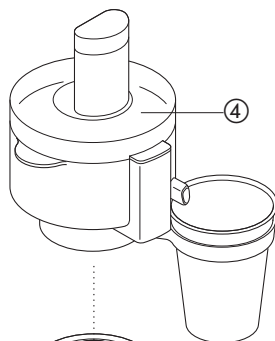
a



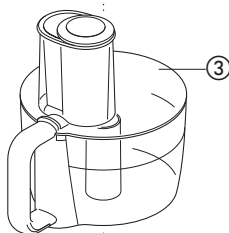
f



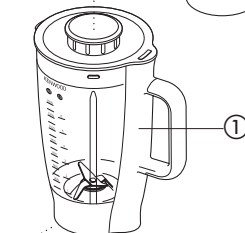
e



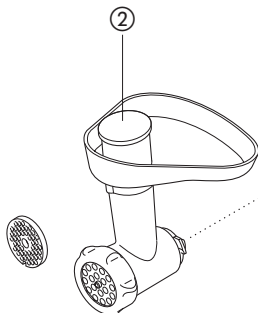
④



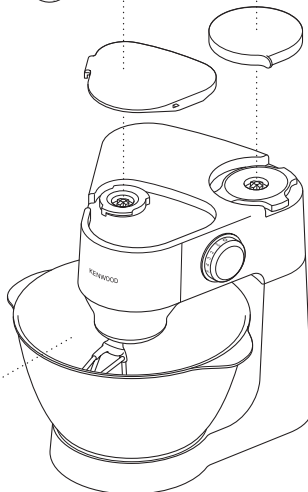
③



①



②



cleaning and service

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.

- power unit
- Wipe with a damp cloth, then dry.
 - Never use abrasives or immerse in water.

- bowl, tools,
splashguard,
removable guard
on dough hook
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
 - Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
 - Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your machine
 - servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your machine.

recipe

carrot and coriander soup

- ingredients
- 25g butter
 - 1 onion chopped
 - 1 clove garlic crushed
 - 750g carrot cut into 1.5 cm cubes
(alternatively for a lighter soup use 600g carrot cut into 1.5 cm cubes)
 - cold chicken stock
 - 10-15ml ground coriander
 - salt and pepper

- method
- 1 Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft.
 - 2 Place the carrot into the liquidiser, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the 1.5 level marked on the goblet. Fit the lid and filler cap.
 - 3 Blend on the pulse setting for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
 - 4 Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked.
 - 5 Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

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

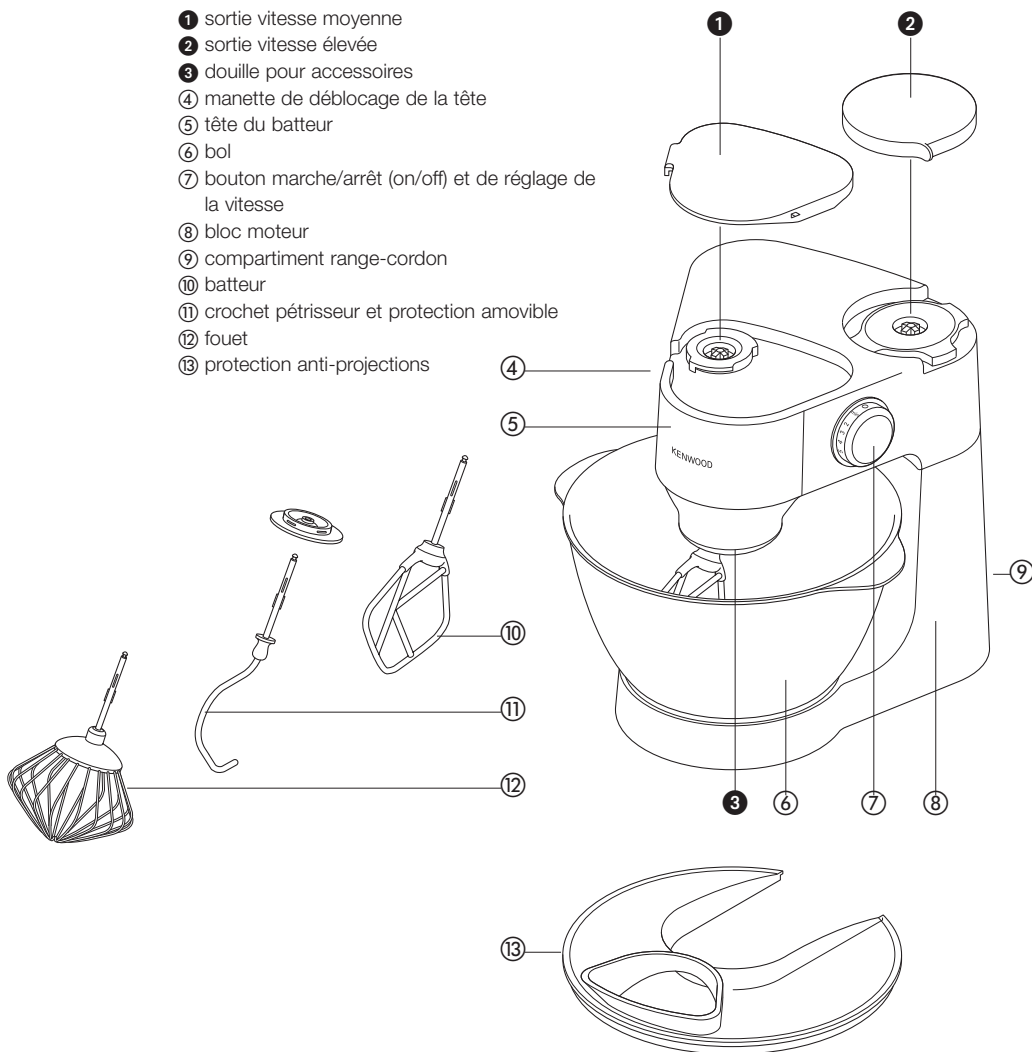
- Assurez-vous que la tension de votre installation est la même que celle indiquée sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la Directive 89/336/CEE de la Communauté économique européenne

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 ❶ et levez le batteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position.

pour insérer
un ustensile

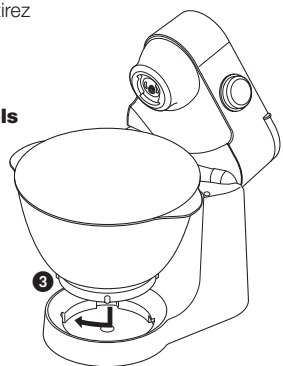
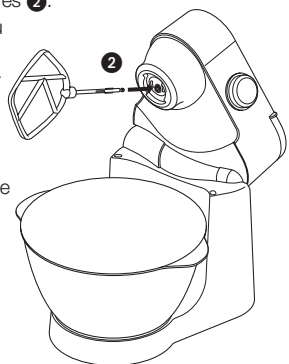
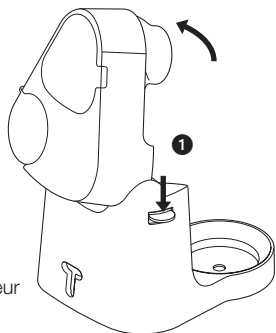
- 2 Sélectionnez un ustensile et enfoncez-le dans la sortie pour accessoires ❷.
- Assurez-vous toujours que la protection est installée sur l'arbre du crochet pétrisseur avant de l'insérer dans la sortie. Une fois l'ustensile inséré, placez la protection sur la sortie du batteur pour éviter les projections 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 ❸.
- 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

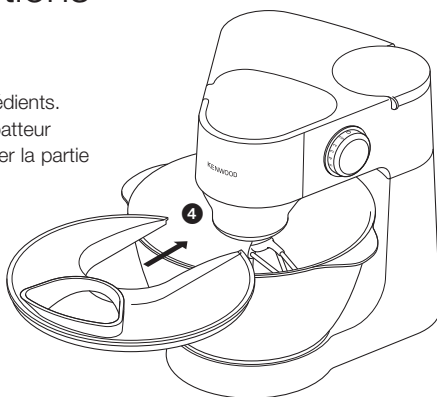
pâte brisée	450 g de farine
génénoise (mélange en une étape)	1.6 kg de mélange en tout
cake aux fruits	1.8 kg de mélange en tout
pâte à pain	500 g de farine
blancs d'œuf	8

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.



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

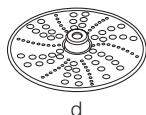
accessoire préparateur

culinaire ③ **AT264** fourni avec

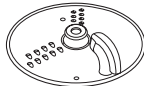
- a Une lame couteau
- b éminceur/râpe épais réversible
- c éminceur/râpe fin réversible
- d disque râpe (râpe le parmesan et les pommes de terre pour réaliser des boulettes)
- e presse-agrumes
- f grille à couper fin (pour couper en julienne)
- g grille à découper standard
- h grille à hacher extra-gros

accessoires optionnels

centrifugeuse ④ **AT265**



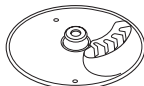
d



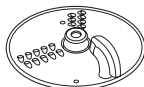
c



h



g



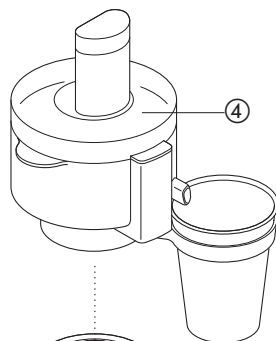
b



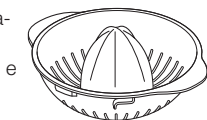
a



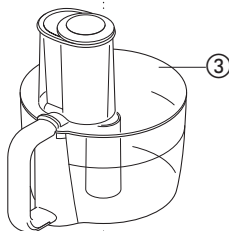
f



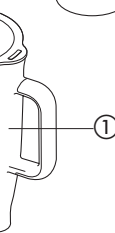
④



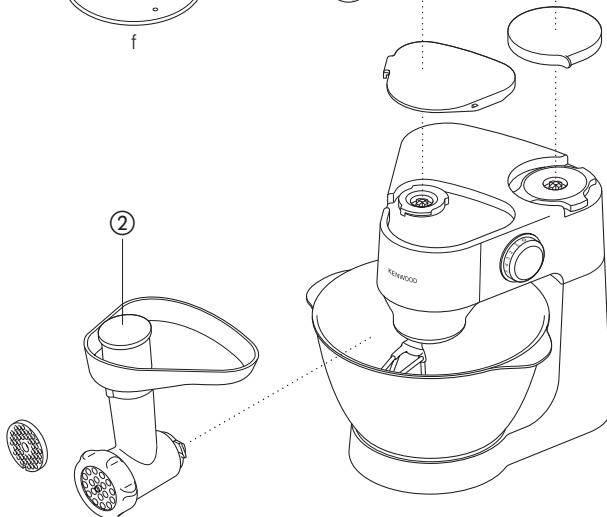
e



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.

Die Bestandteile Ihrer Kenwood Küchenmaschine

Sicherheit

- Schalten Sie das Gerät vor dem Anbringen oder Entfernen von Werkzeugen, nach dem Gebrauch und vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Achten Sie darauf, dass kein Kabel in Reichweite eines Kindes ist.
- Halten Sie Ihre Finger von beweglichen Teilen und aufgesetzten Werkzeugen entfernt. Stecken Sie Ihre Finger usw. niemals in den Scharniermechanismus.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
- Verwenden Sie niemals ein Gerät, das beschädigt ist. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren. Siehe „Service“ auf Seite 33.
- Achten Sie darauf, dass Motorblock, Kabel und Stecker niemals nass werden.
- Verwenden Sie nur zugelassene Zubehörteile und immer nur eins auf einmal.
- Vor Verwenden eines Zubehörteils, lesen Sie die mitgelieferten Sicherheitshinweise durch.
- Überschreiten Sie niemals die auf Seite 30 aufgeführten Höchstmengen.
- Achtung beim Anheben dieses Gerätes. Vor Anheben des Rührarms stellen Sie sicher, dass dieser verriegelt ist und Becher, Zubehör und Kabel gesichert sind.
- Gebrechliche Personen dürfen die Maschine nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Kinder dürfen das Gerät weder benutzen, noch damit spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Vor dem Einschalten

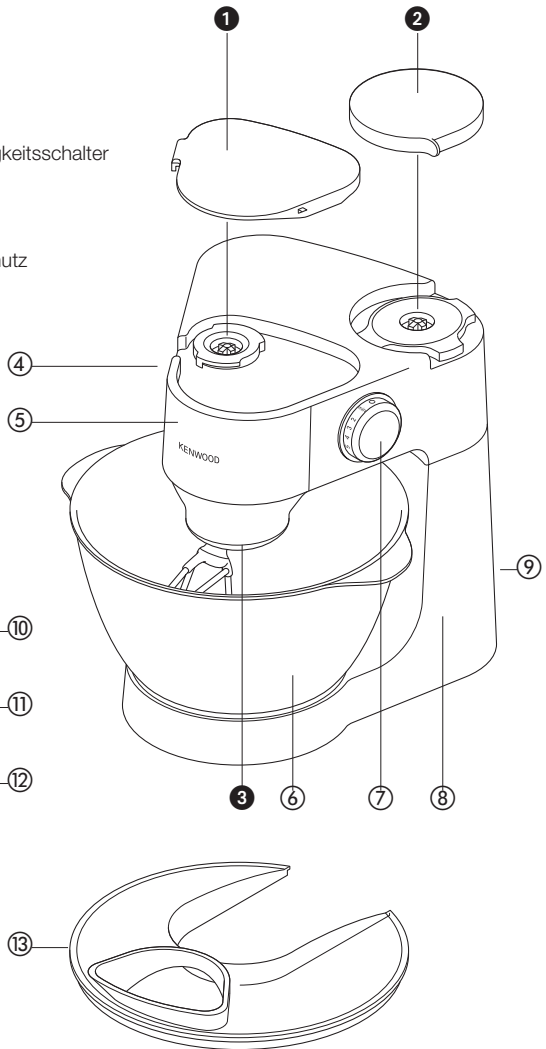
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Stromversorgung den Angaben auf der Unterseite des Geräts entspricht.
- Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der EG-Leitlinie 89/336/EWG.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Entfernen Sie sämtliche Verpackungen.
- 2 Drücken Sie überschüssiges Kabel in das Kabelfach an der Rückseite des Mixers.
- 3 Waschen Sie die Teile wie unter „Pflege und Reinigung“ auf Seite 33 beschrieben.

Die Bestandteile Ihrer Kenwood Küchenmaschine

- 1 Ausgang mittlere Drehzahl
- 2 Ausgang hohe Drehzahl
- 3 Werkzeug-Anschlusssteil
- 4 Freigabeschalter für Rührarm
- 5 Mixerkopf
- 6 Schüssel
- 7 Ein/Ausschalter und Geschwindigkeitsschalter
- 8 Antriebsaggregat
- 9 Kabelfach
- 10 Rührwerkzeug
- 11 Knethaken mit abnehmbarem Schutz
- 12 Schneebesens
- 13 Spritzschutz



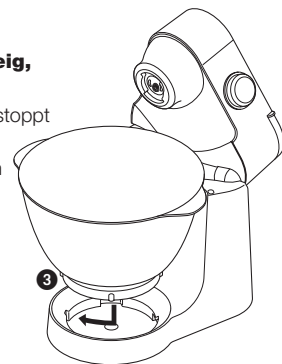
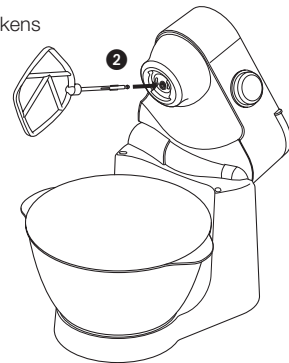
Der Mixer

Die Mischwerkzeuge und ihre Verwendung

- Rührwerkzeug ● Für Kuchen, Kekse, Gebäck, Glasuren, Füllungen, Eclairs und Kartoffelbrei.
- Schneebesen ● Für Eier, Sahne, Teig, fettfreien Biskuitteig, Baiser, Käsekuchen, Mousse, Soufflés. Der Schneebesen darf nicht für schwere Massen (z.B. zum Cremigrühren von Fett und Zucker) verwendet werden, weil er dadurch beschädigt werden könnte.
- Knethaken ● Für Hefeteig.

Benutzen Ihres Mixers

- 1 Drücken Sie den Freigabeschalter für den Rührarm **1** nach unten und heben diesen soweit an, bis es einrastet.
- Einfügen eines Zubehörs
- 2 Wählen Sie ein Zubehörteil und drücken es in die dafür vorgesehene Fassung **2**.
 - Achten Sie immer darauf, dass der Sicherheitsschutz des Knethakens an der Welle angebracht ist, bevor Sie diesen in den Ausgang stecken. Sobald dieser eingerastet ist, bringen Sie den Schutz zum Ein- bzw. Austreten von Nahrungsmitteln an.
 - 3 Setzen Sie den Becher auf den Untersatz und drehen ihn im Uhrzeigersinn bis er einrastet **3**.
 - 4 Drücken Sie den Freigabeschalter für den Rührarm nach unten und heben diesen soweit an, bis er einrastet.
 - 5 Gerät anstecken, einschalten und Drehzahl auf die gewünschte Stufe stellen. Zum Ausschalten auf '0' stellen.
 - Für kurze Intervallstöße auf Impulsstufe P stellen.
 - 6 Stromstecker ziehen.
- Entfernen eines Zubehörs
- 7 Rührarm des Mixers anhebe, festhalten und das Zubehörteil vom Ausgang abziehen.



wichtig ● Etwas Spiel des Rührarms, wenn Schweres, wie Brotteig, verarbeitet wird, ist normal.

- Wird der Rührarm des Mixers während des Betriebs angehoben, stoppt das Gerät sofort automatisch. Zum Wiedereinschalten des Mixers, Rührarm absenken, Drehzahlregler abschalten, ein paar Sekunden warten und erneut die gewünschte Drehzahl wählen. Der Mixer sollte umgehend weiter machen.
- Falls die Stromzufuhr aus irgendeinem Grund zum Mixer unterbrochen werden sollte und das Gerät ausgeschaltet wird, Drehzahlregler ausschalten, ein paar Sekunden warten und erneut die gewünschte Drehzahl wählen. Der Mixer sollte umgehend weiter machen.
- Der Mixer funktioniert nur, wenn sämtliche Abdeckungen für Ausgänge am Gerät angebracht sind.
- Sollten Sie den Eindruck haben, das Gerät arbeitet zu mühsam, schalten Sie es entweder ab und entfernen einen Teil der Mischung oder erhöhen Sie die Geschwindigkeit.

- Tipps
- Schalten Sie das Gerät ab und schaben Sie die Schüssel bei Bedarf mit einem Spatel aus.
 - Zum Schlagen eignen sich am besten Eier, die Raumtemperatur haben.
 - Vergewissern Sie sich vor dem Steifschlagen von Eiweiß, dass der Schneebesen und die Schüssel frei von Fett und Eigelb sind.
 - Wenn im Rezept nicht anders angegeben, sollten die Zutaten für Gebäck kalt sein.
 - Beim Cremigrühren von Fett und Zucker für Kuchenteig sollte das Fett immer Raumtemperatur haben oder es muss zuerst weich werden.
 - Ihr Mixer ist mit einem „Soft Start“ Merkmal ausgestattet, damit möglichst wenig verschüttet wird.
Wenn das Gerät aber mit einem schweren Teig, wie z.B. Brotteig, in der Schüssel eingeschaltet wird, kann es sein, dass der Mixer einige Sekunden braucht, bis er die gewählte Geschwindigkeit erreicht hat.

Hinweise zur Brotherstellung

- wichtig
- Befüllen Sie niemals mehr als die angegebene maximale Menge, das Gerät wird überladen.
 - Etwas Spiel des Rührarms, wenn Schweres, wie Brotteig, verarbeitet wird, ist normal.
 - Die Zutaten lassen sich am besten vermischen, wenn Sie zuerst die Flüssigkeit einfüllen.
 - Stoppen Sie das Gerät zwischendurch und schaben Sie den Teig vom Kneithaken ab.
 - Je nach Mehldosis kann die benötigte Flüssigkeitsmenge erheblich abweichen und die Klebrigkeit des Teigs kann einen starken Einfluss auf die Belastung Ihres Geräts haben. Wir raten Ihnen, das Gerät während des Mischens des Teigs zu beobachten – der Vorgang sollte nicht länger als 6-8 Minuten dauern.

Drehzahlregler

Das sind nur Richtwerte und hängen von der Menge der Mischung im Behälter und den zu vermischenden Zutaten ab.

- Schneebesen ● **Cremig schlagen von Fett und Zucker** – bei min starten und die Drehzahl langsam erhöhen
- **Hinzufügen von Eiern in cremig geschlagene Mixturen** bei mittlerer Geschwindigkeit
- **Beimischen von Mehl, Früchten usw.** bei niedriger bis mittlerer Drehzahl
- **Bei kompletten Backmischungen** – mit niedriger Drehzahl starten und diese langsam erhöhen
- **Fett mit Mehl verreiben** – bei niedriger bis mittlerer Drehzahl
- Schneebesen ● langsam auf maximale Drehzahl steigern
- Knethaken ● niedrige bis mittlere Geschwindigkeit

Höchstmengen

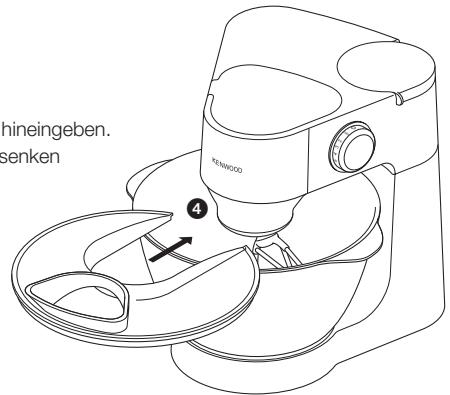
Mürbeteig	450g Mehl
Biskuitkuchen (Einstufenmix)	1.6kg Gesamtmasse
Früchtekuchenteig	1.8kg Mehl
Brotteig	500g Mehl
Eiweiß	8

Elektronische Geschwindigkeitssensorkontrolle

Ihr Mixer ist mit einer elektronischen Geschwindigkeitssensorkontrolle ausgestattet, die dazu dient, die Geschwindigkeit unter verschiedenen Belastungsbedingungen aufrechtzuerhalten, beispielsweise beim Kneten von Brotteig oder beim Einarbeiten von Eiern in einen Kuchenteig. Deshalb kann die Geschwindigkeit im Betrieb hörbar variieren, wenn der Mixer die Geschwindigkeit an die jeweilige Belastung und die gewählte Geschwindigkeit anpasst – das ist normal.

Spritzschutz anbringen und verwenden

- 1 Becher in das Unterteil stecken und Zutaten hineingeben.
 - 2 Zubehörteil einsetzen und Mixer-Rührarm absenken
 - 3 Setzen Sie den Spritzschutz auf den Becher, indem die den herausgetrennten Teil um den Mixer-Rührarm schieben 4.
 - 4 Zum Abnehmen des Spritzschutzes, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.
- Während des Mixens können Zutaten direkt über den Zufuhrtrichter in den Becher hinzugefügt werden.



vorhandene Zubehöerteile

Zubehöerteile, die nicht in Ihrem Lieferumfang dabei waren, finden Sie unter Service und Kundebetreuung.

Zubehö Zubehör-Code

Liquidiser ① 1.5 | Acryl **AT262**

1.5 | Edelstahl **AT263**

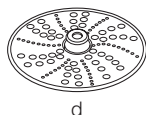
Fleischwolf ② **AT261** wird mit einer mittleren und einer groben Scheibe geliefert

Food Prozessor Zubehör ③ **AT264** wird ausgeliefert mit

- a Schneidmesser
- b Wendescheibe grob zum Schneiden/Hacken
- c Wendescheibe fein zum Schneiden/Hacken
- d Raspelscheibe (reibt Parmesan und Kartoffeln für Kartoffelpuffer)
- e Zitruspresse
- f dünne Schneidplatte
- g standard Schneidplatte
- h extra grobe Schnitzelplatte

Optionale Zubehöerteile

Saftzentrifuge ④ **AT265**



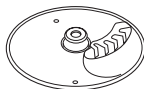
d



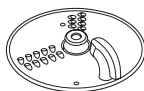
c



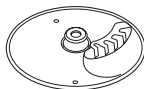
h



g



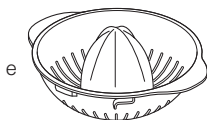
b



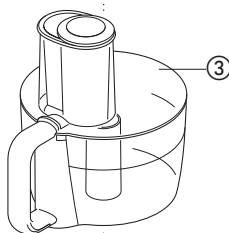
a



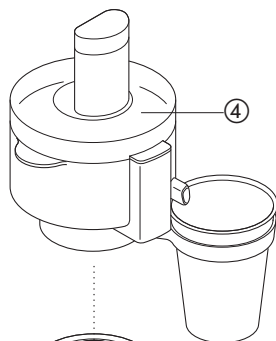
f



e

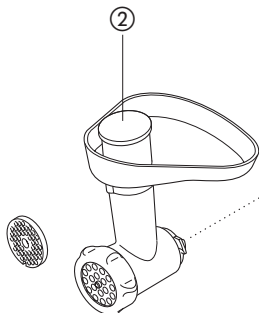


③

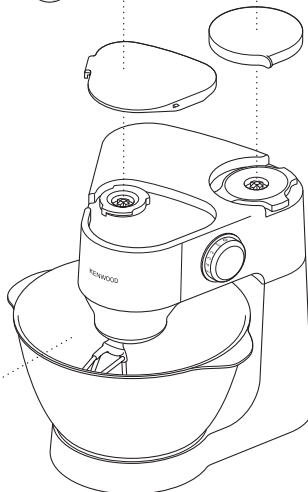


④

①



②



Reinigung und Service

Pflege und Reinigung

- Schalten Sie vor jeder Reinigung das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

- Antriebsaggregat
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es dann ab.
 - Verwenden Sie niemals scheuernde Mittel und tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.

- Schüssel,
Zubehör,
Spritzschutz,
abnehmbarer
Schutz
Knethaken
- Waschen Sie die Teile von Hand und trocknen Sie sie gründlich ab oder waschen Sie die Teile in der Geschirrspülmaschine.
 - Verwenden Sie zum Reinigung Ihrer Edelstahlschüssel niemals eine Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel. Kalkflecken können mit Essig entfernt werden.
 - Halten Sie das Gerät von Hitzequellen entfernt (Herdplatten, Öfen, Mikrowelle).

Service und Kundendienst

- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einem genehmigten KENWOOD Reparaturbetrieb ersetzt werden.

Wenn Sie Hilfe benötigen:

- bei der Verwendung des Geräts
 - für Service oder Reparatur
- kontaktieren Sie bitte den Händler, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

Rezepte

Möhren-Koriander-Suppe

- Zutaten
- 25 g Butter
 - 1 gehackte Zwiebel
 - 1 zerdrückte Knoblauchzehe
 - 750 g Karotten in 1,5 cm Würfel geschnitten
(alternativ für eine leichtere Suppe 600 g Karotten in 1,5 cm Würfel geschnitten)
 - kalte Hühnerbrühe
 - 10-15 ml (2-3 TL) gemahlener Koriander
 - Salz und Pfeffer

- Zubereitung
- 1 Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebel und Knoblauch zufügen und glasig dünsten.
 - 2 Möhren in den Pürierer geben, Zwiebeln und Knoblauch zufügen. So viel Hühnerbrühe zufügen, dass die 1,5 Markierung auf dem Gefäß erreicht ist. Deckel und Füllkappe aufsetzen.
 - 3 Für eine etwas gröbere Suppe halten Sie die Impulsstufe etwa 5 Sekunden gedrückt, für eine feinere länger.
 - 4 Suppe in einen Topf schütten, Koriander und Gewürze zufügen und Suppe 30 bis 35 Minuten lang köcheln lassen.
 - 5 Bei Bedarf nachwürzen und mehr Flüssigkeit zufügen.

conoscere il vostro robot da cucina Kenwood

sicurezza

- Prima di montare o smontare gli accessori, dopo l'uso o prima della pulizia, spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica.
- Non lasciare mai che il cavo penzoli da una superficie dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- Tenere le dita lontano dalle parti in movimento e dagli accessori montati. Non inserire mai le dita ecc. nel meccanismo a cerniera.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione 'manutenzione' a pagina 41.
- Non lasciare mai che il corpo motore, il cavo o la spina si bagnino.
- Non usare mai un accessorio non autorizzato, oppure più di un accessorio alla volta.
- Quando si usa un accessorio, leggere le informazioni sulla sicurezza in dotazione.
- Non superare mai le capacità massime riportate a pagina 38.
- Fare attenzione nel sollevare l'apparecchio. Prima verificare che testa, recipiente, utensili e cavo siano ben saldi.
- Non lasciare che persone incapaci utilizzino l'apparecchiatura senza supervisione.
- Non consentire a bambini di utilizzare o giocare con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

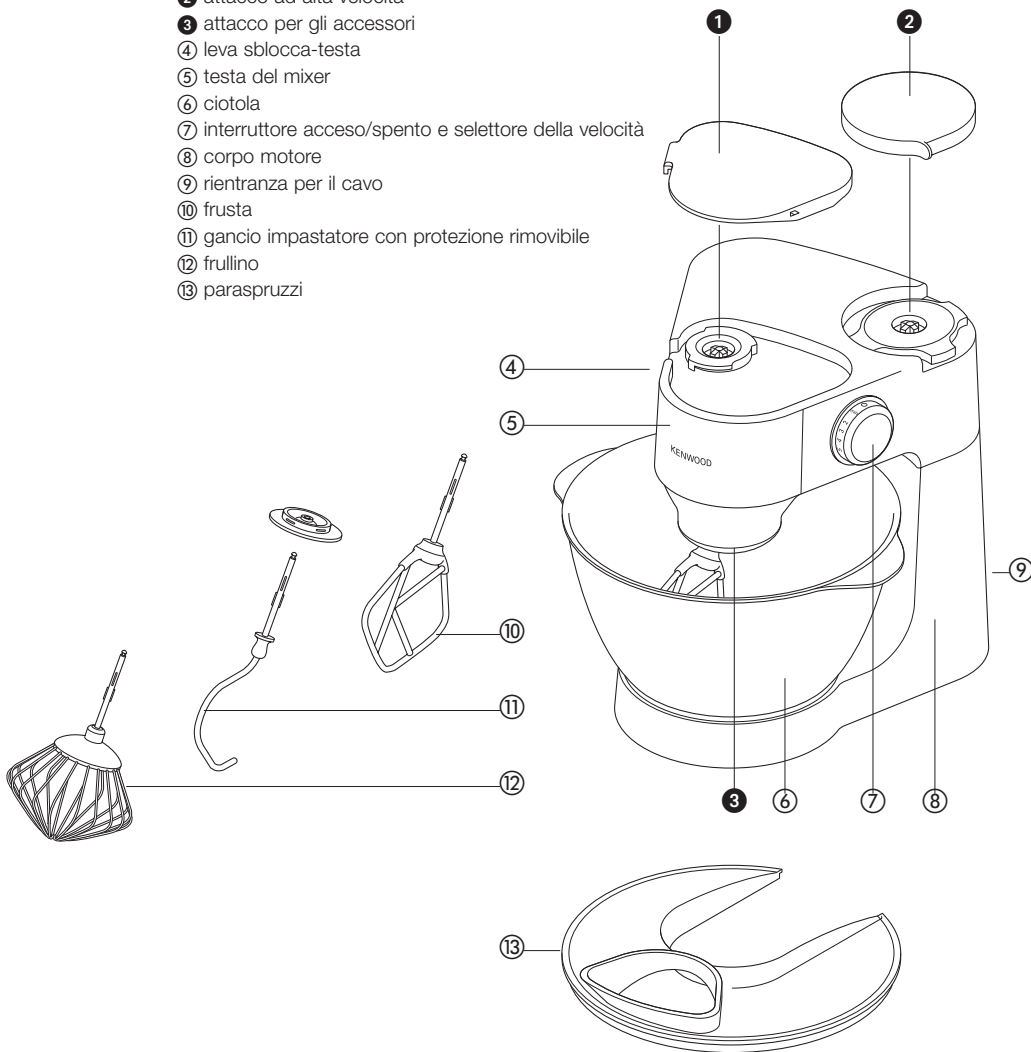
- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica corrisponda a quella riportata sulla targhetta posta sul fondo dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva della Comunità Economica Europea 89/336/EEC.

prima di usare l'apparecchio per la prima volta

- 1 Togliere tutto il materiale di imballaggio.
- 2 Spingere il cavo in eccedenza nell'apposita rientranza sul retro del mixer.
- 3 Lavare le parti: vedere la sezione 'manutenzione e pulizia' a pagina 41.

conoscere il vostro robot da cucina Kenwood

- 1 attacco a media velocità
- 2 attacco ad alta velocità
- 3 attacco per gli accessori
- 4 leva sblocca-testa
- 5 testa del mixer
- 6 ciotola
- 7 interruttore acceso/spento e selettore della velocità
- 8 corpo motore
- 9 rientranza per il cavo
- 10 frusta
- 11 gancio impastatore con protezione rimovibile
- 12 frullino
- 13 paraspruzzi



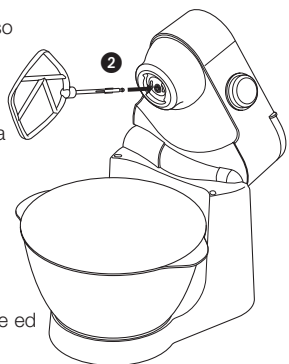
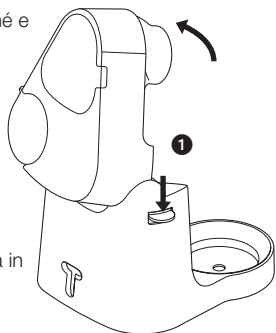
il mixer

gli accessori per miscelare e il loro uso

- frusta ● Per preparare torte, biscotti, pasta frolla e simili, glassa, ripieni, bigné e purea di patate
- frullino ● Per uova, panna, pastelle, pan di spagna senza grassi, meringhe, cheesecake, mousse e soufflé. Non utilizzare il frullino nel caso di miscele dense (ad esempio per montare burro e zucchero), potrebbero danneggiarla.
- braccio impastatore ● Per impasti con lievito di birra.

per usare il mixer

- 1 Premere la leva sblocca-testa ❶ e sollevare la testa fino a bloccarla in posizione
- 2 Scegliere l'utensile desiderato e spingerlo nell'apposito attacco ❷.
 - Controllare di montare sempre la protezione sull'albero del braccio impastatore, prima di inserirlo nell'attacco. Dopo averlo inserito, montare la protezione sull'attacco del mixer, per impedire l'ingresso degli alimenti.
- 3 Montare il recipiente sulla base e girarlo in senso orario per bloccarlo in posizione ❸.
- 4 Premere la leva sblocca-testa e abbassare la testa del mixer fino a bloccarla in posizione.
- 5 Inserire la spina nella presa di corrente, accendere e impostare la velocità come desiderato. Per spegnere, spostare il selettore su '0'.
 - Per azionare l'apparecchio in modo intermittente, impostare su P.
- 6 Togliere la spina dalla presa elettrica.
- 7 Sollevare la testa del mixer. Mentre la si tiene ferma, tirare l'utensile ed estrarlo dall'attacco.



importante ● Quando si lavorano ingredienti pesanti, come impasti per il pane, è normale che la testa del mixer si muova.

- Se la testa del mixer viene sollevata con l'apparecchio in funzione, quest'ultimo si ferma immediatamente. Per farlo ripartire, abbassare la testa del mixer, impostare la velocità sulla posizione spenta, attendere qualche secondo e poi selezionare nuovamente la velocità. Il mixer dovrebbe rimettersi subito in funzione.
- Se per qualunque motivo dovesse mancare la corrente e il mixer smette di funzionare, spostare il selettore sulla posizione spenta, attendere qualche secondo e poi selezionare nuovamente la velocità. Il mixer dovrebbe rimettersi subito in funzione.
- Il mixer non funziona se prima non si montano correttamente tutti i coperchi sull'apparecchio.
- Se si sente che l'apparecchio funziona con fatica, spegnerlo ed estrarre parte della miscela, o alternativamente alzare la velocità.



- suggerimenti
- Se necessario spegnere l'apparecchio e raschiare la ciotola con una spatola.
 - Per montare le uova è meglio utilizzare uova a temperatura ambiente.
 - Prima di montare albumi assicurarsi che il frullino o la ciotola non siano unti o sporchi di tuorlo.
 - Utilizzare ingredienti freddi per preparate pasta frolla e simili, a meno che la ricetta non indichi diversamente.
 - Quando si montano burro e zucchero per preparare torte utilizzare sempre burro a temperatura ambiente o farlo prima ammorbidire.
 - Il vostro mixer è dotato della funzione 'partenza dolce' per minimizzare il rischio di fuoriuscita degli ingredienti.
- Tuttavia, se l'apparecchio viene avviato con una miscela di consistenza elevata nella ciotola, come l'impasto per il pane, potreste notare che il mixer impiega alcuni secondi per raggiungere la velocità selezionata.

punti da ricordare nella preparazione del pane

- importante
- Non superare mai le capacità massime indicate, altrimenti si sovraccarica l'apparecchio.
 - Quando si lavorano ingredienti pesanti, come impasti per il pane, è normale che la testa del mixer si muova.
 - Gli ingredienti si mescolano meglio se si versa prima il liquido.
 - Di tanto in tanto fermare l'apparecchio e pulire il braccio impastatore dall'impasto.
 - Partite di farina diverse richiedono quantità di liquido notevolmente diverse e la viscosità dell'impasto può avere effetti marcati sul carico imposto all'apparecchio. Si consiglia di tenere l'apparecchio sotto controllo mentre prepara l'impasto, questa operazione dovrebbe richiedere non più di 6-8 minuti.

selettore della velocità

Queste informazioni sono indicative e dipenderanno dalla quantità di ingredienti nel recipiente e dal tipo di alimenti lavorati.

- frusta
- per montare burro e zucchero, iniziare a velocità minima o poi aumentarla in modo graduale
 - per sbattere le uova, usare una velocità medio-alta
 - per incorporare farina, frutta, ecc., usare una velocità medio-bassa
 - per miscele per torte, iniziare a velocità minima o poi aumentarla in modo graduale
 - per incorporare il burro nella farina, usare la frusta a velocità medio-bassa
 - alzare gradualmente la velocità fino al massimo
- braccio impastatore
- usare una velocità medio-bassa

capacità massime

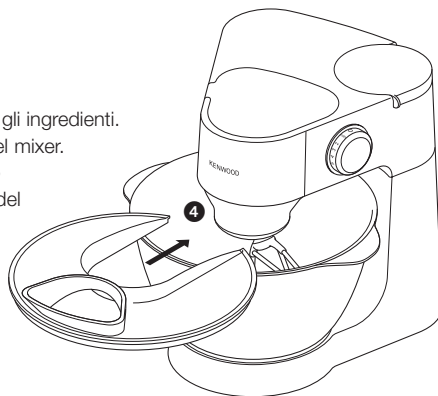
pasta frolla	450 g di farina
pan di spagna	
(lavorazione monostadio)	1.6 kg di miscela totale
composto per torta alla frutta	1.8 kg di miscela totale
impasto per pane	500 g di farina
albumi	8

sensore elettronico della velocità

Il vostro mixer è dotato di un sensore elettronico della velocità progettato allo scopo di mantenere costante la velocità in condizioni di carico diverse, per esempio nel caso della lavorazione del pane o quando si aggiungono uova a una miscela per dolci. Pertanto è possibile che la velocità vari durante la lavorazione, poiché il mixer si adatta al carico e alla velocità selezionata; tutto ciò è normale.

per montare e usare il paraspruzzi

- 1 Montare il recipiente sulla base e aggiungere gli ingredienti.
 - 2 Montare l'utensile e poi abbassare la testa del mixer.
 - 3 Installare il paraspruzzi sul recipiente facendo passare la sezione tagliata attorno alla testa del mixer **4**.
 - 4 Per togliere il paraspruzzi, invertire la procedura suddetta.
- Durante la miscelazione è possibile aggiungere ingredienti direttamente nel recipiente, usando lo scivolo di introduzione.



accessori disponibili

Per acquistare un accessorio non in dotazione, vedere la sezione 'Manutenzione e assistenza tecnica'.

accessorio cod. accessorio

frullatore ① 1,5l acrilico **AT262**

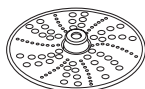
1,5l acciaio inox **AT263**

tritattutto ② **AT261**, include filiera media e grossa

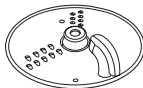
accessorio robot ③ **AT264**, include:

- a lama
- b affettattutto/sminuzzattutto grosso reversibile
- c affettattutto/sminuzzattutto fine reversibile
- d disco per grattugiare (per parmigiano e patate per fare gli gnocchi alla tedesca)
- e spremiagrumi
- accessori facoltativi f disco fine per patatine (a fiammifero)
- g disco standard per patatine
- h disco per sminuzzare extra-grosso

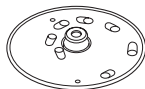
spremitutto a centrifuga ④ **AT265**



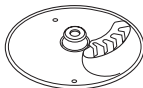
d



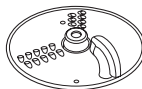
c



h



g



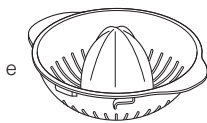
b



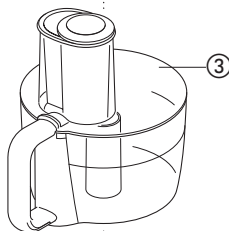
a



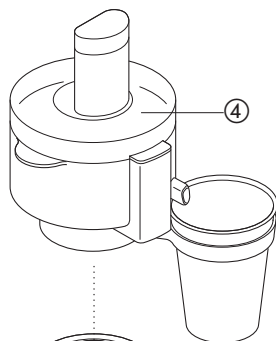
f



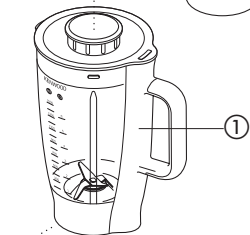
e



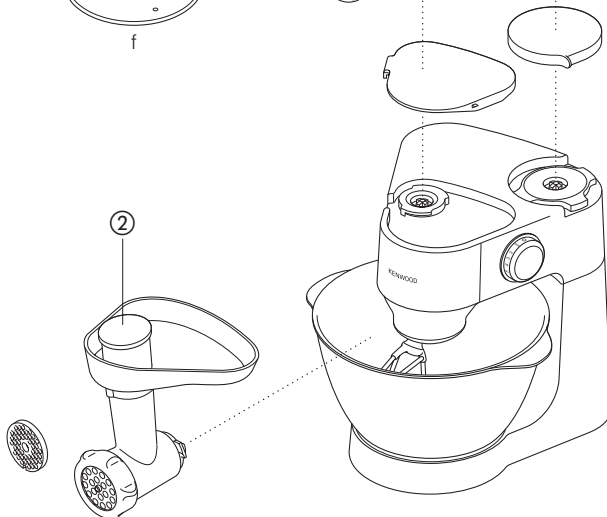
③



④



①



②

pulizia e manutenzione

manutenzione e pulizia

- Prima delle operazioni di pulizia bisogna sempre spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica.

corpo motore

- Pulire con un panno umido, quindi asciugare.
- Non usare mai prodotti abrasivi o immergerlo in acqua.

recipiente,
utensili,

- Lavare a mano, quindi asciugare con cura oppure lavare nella lavastoviglie.

paraspruzzi,
protezione rimovibile
del braccio
impastatore

- Non utilizzare mai spazzole di metallo, spugnette di metallo o candeggina per pulire la ciotola in acciaio. Per rimuovere il calcare utilizzare aceto.
- Tenere lontano da fonti di calore (fornelli, forni, forni a microonde).

manutenzione e assistenza clienti

- Se il cavo elettrico è danneggiato, per motivi di sicurezza deve essere sostituito solo da KENWOOD o da un riparatore autorizzato KENWOOD.

In caso di dubbi su:

- come utilizzare il vostro apparecchio
 - manutenzione o riparazioni
- Contattare il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.

ricette

minestra di carote e coriandolo

- ingredienti
- 25g di burro
 - 1 cipolla spezzettata
 - 1 spicchio d'aglio schiacciato
 - 750g di carote a dadini di 1,5cm
(alternativamente, per una minestra più leggera usare 600g carote a dadini di 1,5cm)
 - brodo freddo di pollo
 - 10-15ml (2-3 cucchiaini) di coriandolo tritato
 - sale e pepe

- preparazione
- 1 Sciogliere il burro in una pentola, quindi aggiungere la cipolla e l'aglio e soffriggere a fuoco lento.
 - 2 Mettere le carote nel frullatore, poi aggiungere la cipolla e l'aglio. Aggiungere brodo sufficiente fino al livello 1,5 stampigliato sulla caraffa. Mettere il coperchio e il tappo di riempimento.
 - 3 Lavorare ad impulsi per 5 secondi per una minestra densa, oppure più a lungo per una minestra più liquida.
 - 4 Versare la miscela in una pentola, poi aggiungere il coriandolo, condire e sobbollire la minestra per 30 – 35 minuti, oppure fino a cottura ultimata.
 - 5 Aggiungere altro sale, pepe o brodo, secondo le preferenze.

KENWOOD

THE SPIRIT OF TASTE

Kenwood Schumpf AG

6341 Baar, Lättichstrasse 6, Postfach 351

Telefon 041-766 87 27 / Fax 041-766 87 77

www.kenwood.ch