



**MARQUE: BRANDT**  
**REFERENCE: KM650BS**  
**CODIC: 4331524**



**NOTICE**



# Brandt



MANUEL D'INSTRUCTION FR  
INSTRUCTION MANUAL EN  
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES  
GEBRUIKSHANDLEIDING NL  
دليل الإرشادات والتشغيل اللغة العربية

Kitchen machine compacte  
avec Blender  
Compact kitchen machine  
with blender  
Robot de cocina compacto  
con batidora  
Compacte keukenrobot  
met Blender  
مُحضر طعام مُصغر مُرفق  
بخلّاط

KM650BR/S



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

**BRANDT** est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.



**Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement**

## SOMMAIRE

1) A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR.....	4
a) Consignes de sécurité .....	4
b) Données techniques.....	6
c) Protection de l'environnement.....	6
2) PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL .....	7
a) Description de votre kitchen machine .....	7
b) Avant la première utilisation .....	7
3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.....	7
a) Utilisation du robot pâtissier .....	7
b) Utilisation du blender .....	8
4) ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL .....	9
a) Nettoyage de l'appareil.....	9
b) Rangement de l'appareil.....	9

## 1) A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR



Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez-vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

### a) *Consignes de sécurité*

- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Il ne peut être utilisé qu'en milieu couvert, fermé et chauffé tel qu'une cuisine ou tout autre pièce répondant aux mêmes spécifications. L'utilisation de ce produit dans des locaux communs ou professionnels tels que local de pause de bureau ou atelier, local de camping, hôtel etc. ne répond pas à une utilisation conforme telle que définie par le constructeur.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Avant d'utiliser cet appareil, placez-le sur une surface sèche, lisse et stable.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- N'introduisez jamais les mains dans les bols lorsque l'appareil fonctionne, ou qu'il est encore branché, car il peut représenter une source de danger ou de blessures.
- N'abandonnez pas l'appareil allumé ou fonctionnant à vide, car il peut représenter une source de danger.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des dangers ou des blessures.
- Mettez l'appareil à l'arrêt et déconnectez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- ATTENTION : Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de retirer le Blender de son socle.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si vous le laissez sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Ne tirez jamais sur le cordon mais débranchez l'appareil en tenant la prise.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Avant tout nettoyage, assurez-vous que le cordon d'alimentation de l'appareil soit débranché. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour vous protéger des risques de choc électrique, n'immergez en aucun cas la base de l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
- Ne pas utiliser de produits chimiques, de laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, cela risque de le détériorer.

<i>Position</i>	<i>Ustensile</i>	<i>Type de mixture</i>	<i>Durée</i>
1-3 ou Pulse	Crochet pétrisseur	Mixture épaisse (ex : pain ou pâtisserie)	Max : 6 min
4-6 ou Pulse	Fouet	Mixture légère (crème, blanc en neige)	Max : 2 min
1-4 ou Pulse	Batteur plat	Mixture au poids moyen (ex : crêpes ou mixture spongieuse)	Max : 6 min
6	Blender	–	2 min

## b) Données techniques

Modèle	KM650B
Alimentation	220-240V - 50/60Hz
Puissance nominale	650W
Capacité bol	4 L
Dimensions mm (HxLxP)	374x220x330mm
Poids net	6,2Kg

## c) Protection de l'environnement

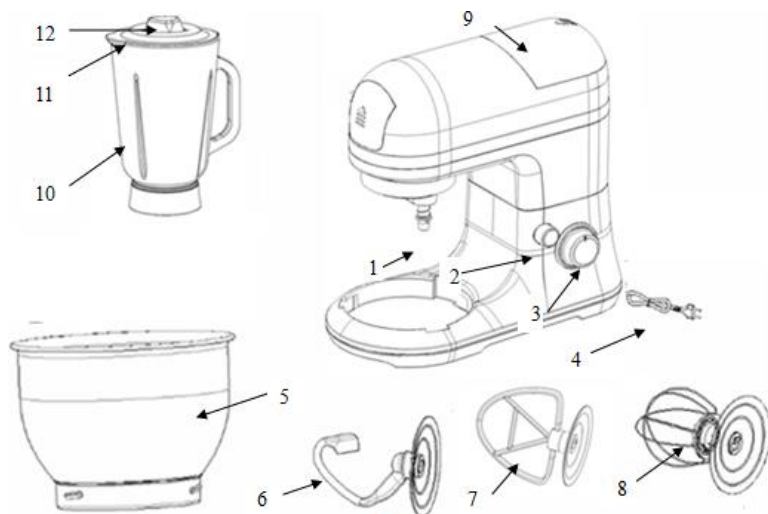


Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contacter votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

## 2) PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL

### a) Description de votre kitchen machine



1. Axe d'entraînement
2. Bouton d'élévation du bloc moteur
3. Sélecteur de vitesse
4. Câble
5. Bol
6. Crochet pétrisseur
7. Batteur plat
8. Fouet à fils
9. Capuchon
10. Bol Blender
11. Couvercle du Blender
12. Bouchon

### b) Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, nettoyer le bloc moteur avec un chiffon humide.
- Nettoyer les bols à l'eau chaude savonneuse.
- Sécher bien toutes les pièces.

**Attention**, si vous utilisez le robot pâtissier sans utiliser le Blender, vérifier que le capuchon du branchement du blender (9) soit bien fixé sur la kitchen machine (Voir figure 1- partie Utilisation du Blender). Si ce n'est pas le cas le robot pâtissier ne fonctionnera pas : un système de sécurité empêchera l'opération.

## 3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### a) Utilisation du robot pâtissier

1. Brancher l'appareil.
2. Insérer les aliments dans le bol (5). La quantité maximum est de 1Kg.
3. Insérer le bol (5) à l'emplacement prévu. Faire tourner le bol (5) dans le sens des aiguilles d'une montre, en veillant à l'emboîter correctement.
4. Mettre l'ustensile requis (6), (7) ou (8) en l'emboîtant dans l'axe d'entraînement (1). Appuyer sur le bouton (2) et abaisser complètement le bloc moteur.
5. Pensez à positionner le couvercle anti-éclaboussures sur le bol lorsque ce dernier contient des produits, pâtes, liquides, susceptibles d'être projetés hors du bol.
6. Grâce au sélecteur de vitesse, choisir la vitesse de rotation entre 1 et 6.



7. Pour utiliser la fonction Pulse, mettre le sélecteur de vitesse en position Pulse et le maintenir le temps souhaité. Lâcher le sélecteur de vitesse pour qu'il retourne automatiquement en position 0.
8. Pousser le bouton (2) afin d'élever le bloc moteur.
9. Afin de déboîter le bol, faire tourner le bol (5) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
10. La mixture peut maintenant être retirée du bol à l'aide d'une spatule.
11. Débrancher l'appareil.

Positions	Ustensile	Type de mixture	Durée
1-3 ou Pulse	Crochet pétrisseur	Mixture épaisse (ex : pain ou pâtisserie)	Max: 6 min
4-6 ou Pulse	Fouet	Mixture légère (crème, blanc en neige)	6 min
1- 4 ou Pulse	Batteur plat	Mixture au poids moyen (ex : crêpes ou mixture spongieuse)	Max :
6	Blender		2 min

- Après 10 minutes de fonctionnement, laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes.
- Stopper le robot si vous remarquez un amas d'aliments sur les parois du bol. Enlever ces aliments en utilisant une spatule.

## ***b) Utilisation du blender***



Avant d'utiliser le Blender se référer aux consignes de sécurité (Partie 1.a.)



Le Blender peut être utilisé pour mixer très finement des préparations. Il peut être utilisé par exemple pour la réalisation de soupes, sauces, milk-shakes, aliments pour bébé, légumes, fruits, purée, etc...). Il est recommandé de couper les aliments solides en petits morceaux avant de les mettre dans le blender.

1. Enlever le capuchon de la kitchen machine (Fig 1)
2. Mettez les aliments souhaités dans le bol Blender
3. Fixez le couvercle du Blender (Fig 2)
4. Fixez le bouchon du Blender sur le couvercle dans l'emplacement dédié (Fig 3)
5. Montez le bol sur le robot, pour le fixer vissez le dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig 4)

FIG 1



FIG 2



FIG 3



FIG 4



Pour utiliser le Blender correctement, il est recommandé de régler le variateur de vitesse sur la position « 6 ».

#### Conseils d'utilisation :

- L'ouverture dans le couvercle peut servir à ajouter des aliments pendant que le blender est en fonctionnement
- Il est possible qu'il soit nécessaire d'éteindre l'appareil pendant l'opération pour déplacer certains aliments qui bloqueraient les couteaux. Pour votre sécurité, prenez cependant soin de débrancher l'appareil et utilisez un ustensile pour décoincer les aliments près des branches de couteaux.

## 4) ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

### **a) Nettoyage de l'appareil**



Pour éviter tout danger :

- Débrancher l'appareil, avant de procéder à son nettoyage.
- Ne jamais laver le bloc moteur en lave-vaisselle et ne jamais le plonger dans l'eau ni le rincer sous le robinet.
- Nettoyer immédiatement tous les éléments de l'appareil après utilisation, pour éliminer tout reste d'aliments.
- Nettoyer le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
- Laver les éléments amovibles à l'aide d'un mélange d'eau tiède et de détergent.

Vous pouvez démonter les couteaux au niveau du socle du Blender en le dévissant manuellement.



Aucun des composants n'est adapté au lavage en lave vaisselle.  
Ne pas utiliser de grattoir sur les parties métalliques et plastiques

### **b) Rangement de l'appareil**

Après avoir nettoyé les éléments, séchez-les avec un chiffon propre. Assemblez les éléments et conservez l'appareil dans un endroit sec. Pensez à nettoyer l'ensemble des éléments après chaque utilisation.