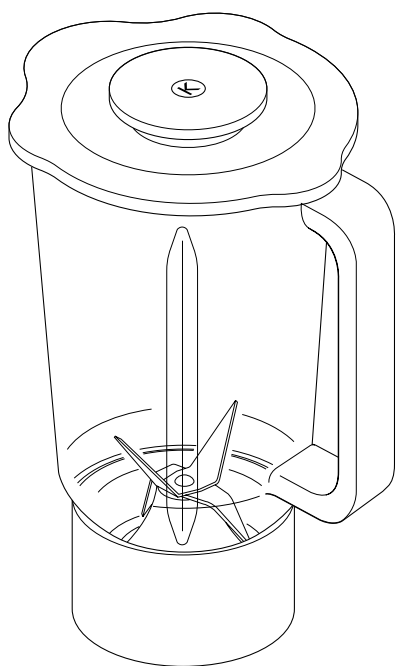




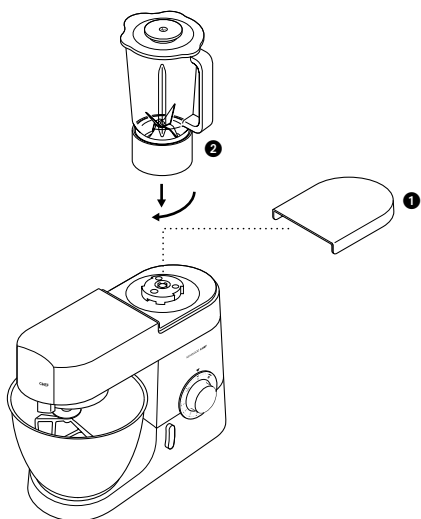
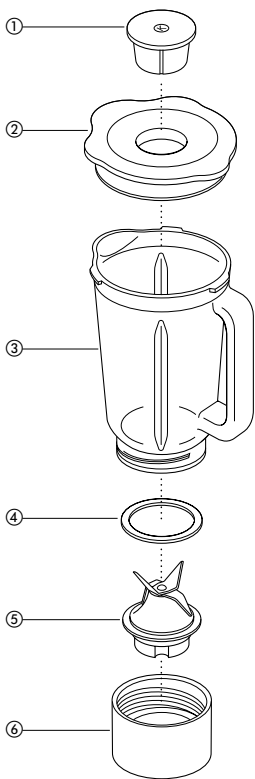
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

57446/1

KENWOOD



AT337/AT338



Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

Utilisez le mixeur pour les soupes, les boissons, les pâtés, la mayonnaise, la chapelure et les biscuits émiettés, ainsi que pour râper les noix et piler la glace.

avant d'utiliser votre accessoire Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

sécurité

- Ne pas toucher les lames coupantes. Conserver l'embase à lames hors de portée des enfants.
- Utiliser le broc uniquement avec la socle et l'embase à lames fournis avec l'appareil.
- Ne jamais essayer d'installer l'embase à lames sur l'appareil sans avoir au préalable installé le broc.
- Toujours débrancher l'appareil avant d'insérer vos doigts ou des ustensiles dans le broc.
- Débranchez toujours l'appareil avant d'introduire vos mains ou tout ustensile dans le pichet.
- Éteignez et débranchez l'appareil :
 - avant d'adapter ou de retirer des éléments
 - après utilisation
 - avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela, reportez-vous à la rubrique "service après-vente".
- Lors du retrait du mixeur de l'unité centrale, attendre que le mouvement des lames soit complètement terminé.
- Ne jamais faire fonctionner le mixeur à vide.
- Toujours faire fonctionner le mixeur avec le couvercle en place.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.

- Ne laissez pas les personnes handicapées se servir de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil/accessoire ni l'utiliser.
- N'employez l'appareil/accessoire qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil/accessoire est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

important

- Ne faites jamais fonctionner le mixeur pendant plus d'une minute, car il surchaufferait. Arrêtez-le dès que la consistance souhaitée est atteinte.
- Ne mettez jamais d'ingrédients secs dans le mixeur avant de le mettre en marche. Coupez les aliments en petits cubes et versez-les les uns après les autres par le bouchon de remplissage pendant que l'appareil fonctionne.
- Pichet acrylique (AT337) : 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.
- Ne jamais mélanger plus de 1,5 litres (2 pintes 12fl oz) – 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.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "nettoyage".

légende

- ① bouchon de remplissage
- ② couvercle
- ③ broc : en acrylique, modèle AT337, en verre, modèle AT338
- ④ joint d'étanchéité
- ⑤ embase à lames
- ⑥ socle

utilisation de votre mixeur

- 1 Assurez-vous que la bague d'étanchéité ⑤ est bien en place par dessus l'unité porte-lames ⑥.
- 2 Installez l'unité porte-lames à l'intérieur du socle.
- 3 Vissez le pichet sur le socle.
- 4 Mettez vos ingrédients dans le pichet.
- 5 Mettre le couvercle sur le bocal et tourner, en veillant à ce que le bec verseur du broc soit complètement recouvert par le couvercle.
- 6 Introduire le bouchon de remplissage dans le couvercle et appuyer dessus pour qu'il soit bien inséré.
- 7 Enlever le cache de l'axe à haute vitesse ❶.
- 8 Insérer le mixeur sur l'axe, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, tout en appuyant sur l'unité jusqu'à ce qu'elle s'enclenche ❷. Puis effectuer encore un tour dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accessoire soit correctement inséré.
- 9 Enclencher la vitesse maximale.
- 10 Une fois la consistance désirée obtenue, éteindre et enlever le mixeur, en le tenant des deux mains.

conseils

- Afin de prévenir toute fuite :
 - mouillez la bague d'étanchéité avant de la mettre en place ; et
 - Veiller à ce que le broc soit fermement fixé 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

- Démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Vider le broc avant de dévisser le 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

Laver à la main, avec de l'eau chaude et savonneuse. Il est possible de nettoyer au lave-vaisselle le broc, le bouchon de remplissage, le couvercle et le socle.