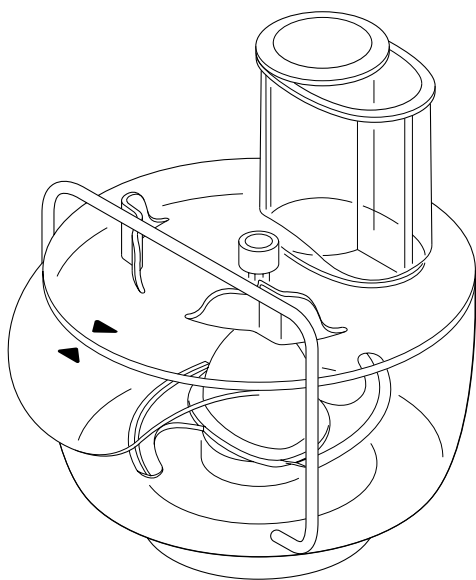
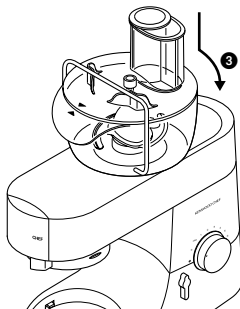
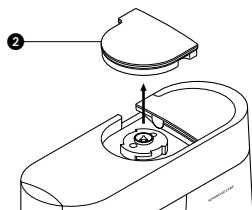
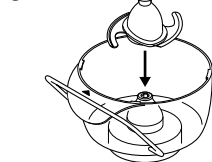
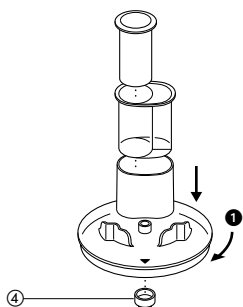
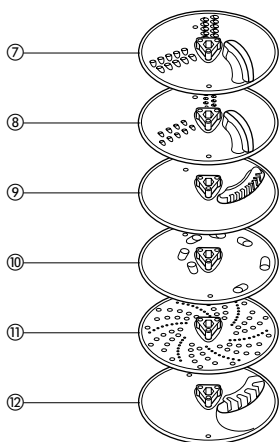
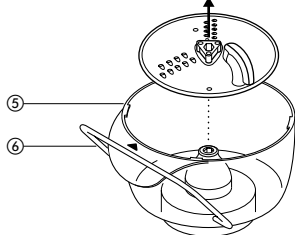
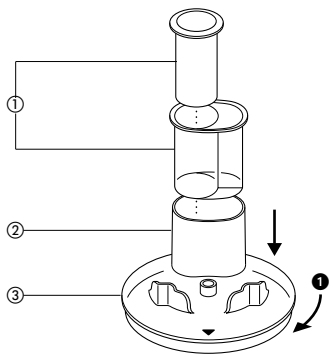


KENWOOD



A980



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

Utilisez votre accessoire préparateur culinaire pour hacher, émincer, râper et couper en lamelles.

sécurité

- Les lames et disques sont tranchants, maniez-les avec précaution. Tenez la lame par la partie supérieure prévue à cet effet, à distance du bord tranchant, à la fois lors de son utilisation et de son nettoyage.
- Lors du démontage, soulevez toujours le couvercle verticalement, à l'opposé du bol, en laissant la lame en place. Retirez ensuite la lame avec précaution.
- Retirez toujours la lame avant de verser le contenu du bol.
- Ne retirez jamais l'accessoire du robot batteur avant l'arrêt complet de la lame ou du disque.
- Lorsque vous émincez/râpez ou coupez en lamelles, ne laissez pas le bol se remplir jusqu'au disque : videz-le régulièrement.

important

I Pour raisons de sécurité, l'accessoire préparateur culinaire doit être entièrement assemblé avant sa mise en place ou son retrait du robot batteur. Assurez-vous que la barre de verrouillage est bien enfoncée en place.

- En cas de vibration excessive lors de l'utilisation de cet accessoire, réduisez la vitesse ou arrêtez l'appareil et retirez-en le contenu.

lame

Utilisez la lame pour hacher la viande crue et cuite, les œufs durs, légumes, noix, noisettes, pâtés et mousses de hors d'œuvre, ainsi que pour émietter le pain et les biscuits. Elle peut également être employée pour la préparation d'une pâte Brisée et d'une pâte de crumble.

- Ne hachez pas les glaçons ou autres aliments durs, tels que les épices, ils risqueraient d'endommager l'accessoire.
- N'utilisez pas la lame pour mélanger des charges lourdes, telles que la pâte à pain, vous risqueriez d'endommager l'accessoire ou l'appareil. Utilisez le crochet à pâte dans le bol de mélange.
- Ne mélangez pas des ingrédients liquides car ils pourraient fuir des rebords du couvercle. Un mixeur est disponible à cette fin.

Cependant, pour la préparation de soupes, etc., onctueuses, égouttez les ingrédients solides, réduisez-les en purée et reversez-les dans le liquide.

disque éminceur/râpeur/à couper

Utilisez un disque éminceur/râpeur pour émincer et râper les fruits, légumes et fromages, et un disque à couper pour couper les légumes (ex. : pommes de terre) et fruits.

légende

- ① poussoirs : grand et petit
- ② tube d'alimentation
- ③ couvercle de l'accessoire
- ④ lame
- ⑤ bol de l'accessoire
- ⑥ barre de verrouillage
- ⑦ disque éminceur/râpeur épais
- ⑧ disque éminceur/râpeur fin
- ⑨ disque à couper en julienne
- ⑩ disque à râper gros
numéro de pièce 639021
- ⑪ grille à râper
numéro de pièce 639150
- ⑫ disque à frites
numéro de pièce 639083

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages, y compris les housses en plastique protégeant la lame.

Particulièrement tranchantes, les lames doivent être maniées avec précaution.

Ces housses doivent être jetées car elles servent uniquement à protéger la lame pendant le processus de fabrication et de transport.

- 2 Lavez les différents éléments de l'appareil : voir 'nettoyage'

utilisation de la lame

Cet accessoire ne doit pas être assemblé/démonté sur l'appareil.

- 1 Placez la lame dans le bol de l'accessoire.
- 2 Coupez les aliments et placez-les dans le bol en vous assurant qu'ils

ne tombent pas dans l'orifice central de l'axe de la lame.

- 3 Mettez le couvercle en place sur le bol, le tube d'alimentation étant orienté vers l'arrière, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'alignement des flèches d'indication ①.
- En cas de difficultés à adapter l'axe du couvercle dans la lame, soulevez le couvercle, tournez-le légèrement et essayez de nouveau.
- 4 Levez la barre de verrouillage en position.
- 5 Mettez les poussoirs en place.
- 6 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne ②.
- 7 Le tube d'alimentation étant orienté à l'opposé de soi, placez l'accessoire sur le robot batteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il tombe en position, puis tournez davantage afin de verrouiller ③.
- 8 Mettez l'appareil en marche. Utilisez les vitesses 2 à 4 et actionnez jusqu'à obtention du résultat souhaité.
- 9 Éteignez l'appareil et retirez l'accessoire.
- 10 Débranchez après 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.

- Si vous souhaitez préparer des soupes onctueuses, égouttez les ingrédients solides et placez-les dans le bol. Réduisez-les en purée, puis reversez-les dans le liquide.
- Lors de la préparation de pâtisseries, utilisez des matières grasses de consistance ferme coupées en dés de 2 cm après avoir été sorties du réfrigérateur. Mélangez-les à la farine jusqu'à obtention d'une consistance sableuse. Ajoutez progressivement par le tube d'alimentation une quantité suffisante d'eau pour obtenir une pâte. Éteignez l'appareil dès que les ingrédients forment une pâte homogène.
- Veillez à ne pas trop prolonger le temps d'action lors de l'utilisation de la lame.
- Utilisez le batteur en K dans le bol de mélange pour la préparation de gâteaux ; vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats.

capacités maximales

- pâtisserie (poids en farine) 300 g
- viande 340 g

utilisation d'un disque éminceur/râpeur/à couper

Cet accessoire ne doit pas être assemblé/démonté sur l'appareil.

action des disques

disques éminceurs/râpeurs

Les disques ⑦ et ⑧ 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.**

disque à couper en julienne ⑨

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 râper gros ⑩ râpe gros les fromages et carottes.

grille à râper ⑪ râpe le fromage parmesan et les pommes de terre pour la préparation de boulettes de pommes de terre.

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).

- 1 Enfoncez le disque sur l'axe, au niveau du fond du couvercle. La face de coupe souhaitée doit être tournée vers le haut.
- 2 Mettez le couvercle en place sur le bol, le tube d'alimentation étant

orienté vers l'arrière, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'alignement des flèches d'indication ❶.

- En cas de difficultés à mettre le couvercle en place, soulevez-le, tournez-le légèrement et essayez de nouveau.

3 Levez la barre de verrouillage en position.

4 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne ❷.

5 Le tube d'alimentation étant orienté à l'opposé de soi, placez l'accessoire sur le robot batteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il tombe en position, puis tournez davantage afin de verrouiller ❸.

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 Mettez l'appareil en marche et enfoncez de manière régulière à l'aide du poussoir. **Ne mettez jamais les doigts dans le tube d'alimentation.** Pour la plupart des opérations, utilisez les vitesses 1

ou 2. Si une puissance supplémentaire est nécessaire, augmentez jusqu'à la vitesse 3.

9 Éteignez et débranchez l'appareil.

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.
- Lors de l'utilisation d'un disque à couper, placez les ingrédients fins horizontalement.
- 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

Lavez tous les éléments dans de l'eau chaude savonneuse, puis séchez-les soigneusement. Les lames et disques sont tranchants, maniez-les avec précaution.

Ne lavez aucun élément au lave-vaisselle.



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

54745/1