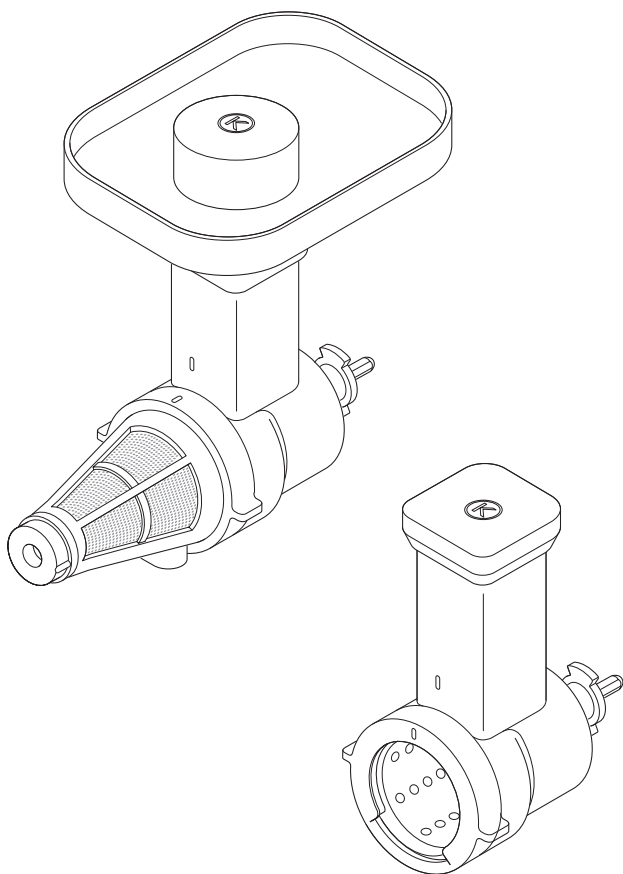
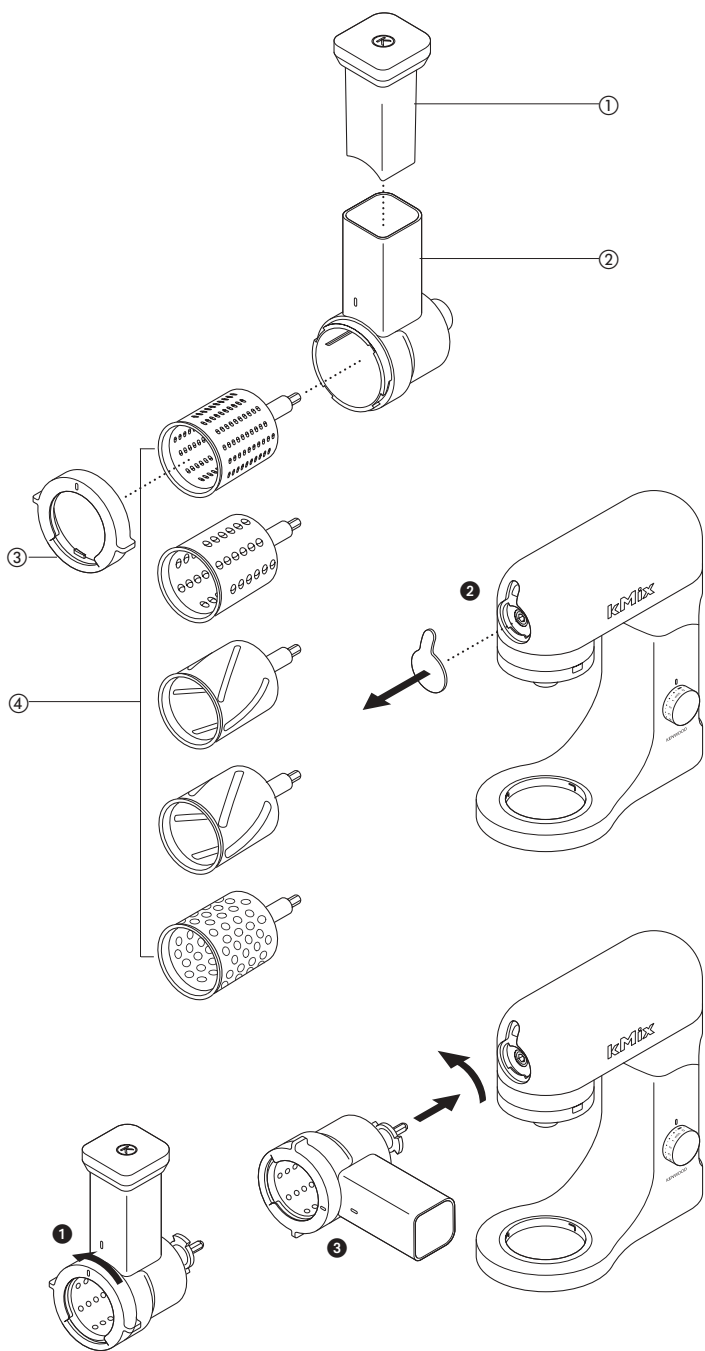


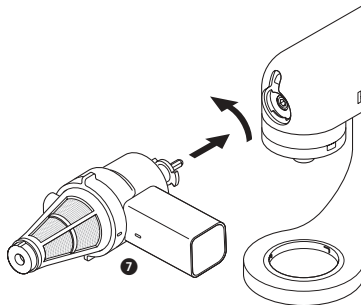
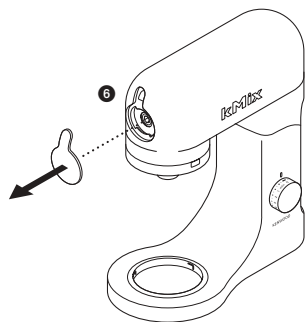
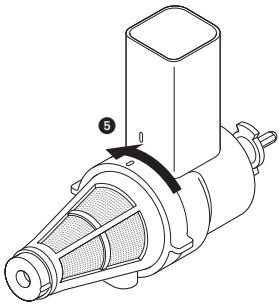
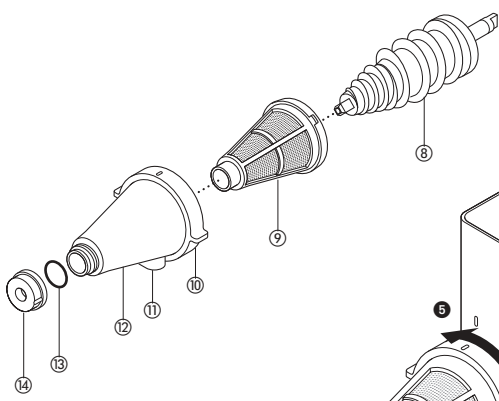
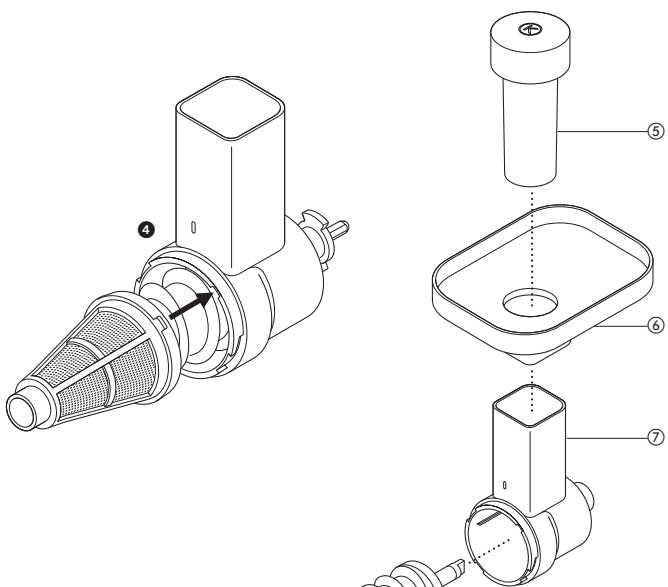
# KENWOOD



AX642

<b>English</b>	<b>3 - 7</b>
<b>Nederlands</b>	<b>8 - 14</b>
<b>Français</b>	<b>15 - 21</b>
<b>Deutsch</b>	<b>22 - 28</b>
<b>Italiano</b>	<b>29 - 35</b>
<b>Português</b>	<b>36 - 42</b>
<b>Español</b>	<b>43 - 49</b>
<b>Dansk</b>	<b>50 - 55</b>
<b>Svenska</b>	<b>56 - 62</b>
<b>Norsk</b>	<b>63 - 68</b>
<b>Suomi</b>	<b>69 - 74</b>
<b>Türkçe</b>	<b>75 - 81</b>
<b>Česky</b>	<b>82 - 87</b>
<b>Magyar</b>	<b>88 - 94</b>
<b>Polski</b>	<b>95 - 100</b>
<b>Русский</b>	<b>101 - 107</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>108 - 114</b>
<b>عربي</b>	<b>115 - 120</b>





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

Utilisez le couteau rotatif pour les aliments pour couper et râper des aliments tels que les carottes, les concombres, le chou, les pommes, les pommes de terre et le fromage.

Utilisez le presse-agrumes pour extraire le jus de fruits mous et de baies.

### **avant d'utiliser votre accessoire Kenwood**

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les emballages.

## sécurité

- N'introduisez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation. Utilisez exclusivement le poussoir fourni avec l'accessoire presse-agrumes.
- Ne remplissez pas trop le tube et n'utilisez pas une force excessive pour pousser les aliments dans le tube, vous pourriez endommager votre accessoire.
- Débranchez toujours l'appareil avant de débloquer le tube d'alimentation.
- Ne touchez pas les pièces mobiles.
- Débranchez l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces ou avant le nettoyage.

### **couteau rotatif pour les aliments**

- Manipulez les tambours avec précaution, car ils sont extrêmement tranchants.

### **presse-agrumes**

- N'utilisez jamais l'accessoire sans la trémie.
- N'utilisez pas de fruits et légumes surgelés dans l'appareil. Laissez-les décongeler avant de les placer dans l'appareil.
- N'utilisez pas l'accessoire si le filtre est endommagé.

Référez-vous au guide d'utilisation de votre robot combiné principal pour obtenir des avertissements de sécurité supplémentaires.

### **avant d'utiliser votre appareil pour la première fois**

- 1 Lavez les différents éléments de l'appareil : voir la notice sur le nettoyage.

## légende

### **couteau rotatif pour les aliments**

- ① poussoir du couteau rotatif pour les aliments
- ② tube d'alimentation et corps
- ③ élément de retenue du tambour
- ④ tambours

### **presse-agrumes**

- ⑤ poussoir du presse-agrumes
- ⑥ trémie
- ⑦ tube d'alimentation et corps
- ⑧ rouleau
- ⑨ filtre
- ⑩ pièce de retenue
- ⑪ orifice de sortie du jus
- ⑫ couvercle du filtre
- ⑬ anneau d'étanchéité du filtre
- ⑭ buse de réglage pour la pulpe

### **IMPORTANT**

**Un seul corps ② et ⑦ est fourni pour être utilisé avec les deux accessoires.**

## couteau rotatif pour les aliments

### assemblage de votre couteau rotatif pour les aliments

#### assemblage

1 Choisissez un tambour. Les tambours sont numérotés, à l'arrière, et utilisés comme suit :

- **Tambour N°1** – Pour hacher finement le chocolat, les noix et noisettes, les carottes et le fromage.
- **Tambour N°2** – Pour hacher grossièrement le chocolat, les noix et noisettes, les carottes et le fromage.
- **Tambour N°3** – Pour trancher finement les oignons, le chou, les concombres, les carottes, les pommes, les pommes de terre et le chocolat.
- **Tambour N°4** – Pour couper en tranches épaisses les oignons, le chou, les concombres, les carottes, les pommes, les pommes de terre, le chocolat et les betteraves.
- **Tambour N°5 (tambour à râper)** – Pour râper le parmesan et les pommes de terres pour la préparation de boulettes.

2 Placez le tambour dans le corps du couteau rotatif pour les aliments.

3 Fixez l'élément de retenue du tambour en position, en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne de positionnement soit située directement sous le point figurant sur le corps ❶.

### utilisation de votre couteau rotatif pour les aliments

- 1 Retirez le cache de la sortie en appuyant sur le dessus puis en soulevant ❷.
- 2 Le couteau rotatif pour les aliments étant dans la position indiquée ❸, localisez la sortie. Faites tourner le couteau rotatif pour les aliments de sorte que le tube d'alimentation soit droit.
- 3 Placez un récipient de recueil sous la sortie.
- 4 Remplissez le tube d'alimentation afin d'éviter que les aliments ne glissent sur le côté durant leur préparation. Mettez l'appareil en marche à vitesse 3 - 4 et appuyez doucement à l'aide du poussoir. Remarque : Le poussoir ne peut se placer que dans une position.
- Pour émincer un chou, coupez-le en quartiers et retirez le trognon. Placez dans le tube d'alimentation et maintenez droit grâce à une pression régulière sur le poussoir.

## presse-agrumes

### assemblage de votre presse-agrumes

- 1 Placez le rouleau dans le corps.
- 2 Placez le filtre sur le corps – alignez la languette de position ④ sur la fente du corps.
- 3 Verrouillez le couvercle du filtre dans la bonne position en maintenant la pièce de retenue ⑩ et and tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la ligne de position se trouve directement en dessous de la ligne du corps ⑤.
- 4 Installez la buse de réglage pour la pulpe et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller dans la position fermée.

#### préparation des aliments

- Retirez les noyaux (prunes, pêches, cerises, etc.).
- Retirez les peaux épaisses (melons, ananas, concombres, etc.).
- Lavez simplement les aliments à peau molle et les autres aliments (pommes, poires, épinards, raisins, fraises, etc.).

### utilisation de votre presse-agrumes

- 1 Retirez le cache de la sortie en appuyant sur le dessus puis en soulevant ⑥.
- 2 Le presse-agrumes étant dans la position indiquée ⑦, localisez la sortie. Faites tourner le presse-agrumes de sorte que le tube d'alimentation soit droit.
- 3 Installez la trémie.
- 4 Placez un récipient adapté sous l'orifice de sortie pour collecter le jus et sous la buse de réglage pour collecter la pulpe.
- 5 Coupez les aliments en morceaux de taille adaptée au tube d'alimentation.

- 6 Assurez-vous que la buse de réglage pour la pulpe est en position fermée – tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
- 7 Sélectionnez la vitesse 2 et poussez lentement et régulièrement les aliments à l'aide du poussoir.
  - Le tube se bloquera s'il est trop rempli ou si les aliments sont trop serrés.
  - Remarque : la pulpe ne sortira de l'avant de la buse de réglage qu'après quelques instants – ce fonctionnement est normal.
  - Pendant l'utilisation du presse-agrumes, la buse de réglage pour la pulpe peut être tournée pour régler le débit de sortie de la pulpe – tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter le débit et dans le sens des aiguilles d'une montre pour le réduire.
  - Généralement, la buse doit être en position ouverte pour les aliments durs et plus fibreux et en position fermée pour les aliments mous (référez-vous au tableau d'utilisation recommandée pour obtenir des détails).
- 8 Après avoir ajouté le dernier morceau, laissez l'accessoire fonctionner jusqu'à ce que le jus arrête de s'écouler par l'orifice de sortie.

#### pour obtenir de meilleurs résultats

- Utilisez toujours des fruits et légumes frais et fermes. Les fruits et les légumes trop mûrs seront plus difficiles à presser et moins sains.
- Insérez les aliments lentement pour obtenir plus de jus.
- Ne pressez pas plus de 500 g d'aliments à la fois et nettoyez le filtre régulièrement pendant la préparation pour conserver une performance optimale et pour éviter que le filtre ne se bloque.

- Si la pulpe est très humide après la préparation, elle peut être pressée à nouveau. Utilisez la vitesse maximale et ajustez la buse de réglage comme nécessaire. Eteignez dès que la pulpe qui s'écoule est sèche, ou dès que le filtre commence à se bloquer, ou dès que le jus commence à s'égoutter plutôt qu'à s'écouler de l'orifice de sortie. **Ne laissez pas trop sécher la pulpe, cela pourrait coller le rouleau et le filtre ensemble et rendre leur démontage difficile.**
- Si aucun jus ne s'écoule de l'orifice de sortie ou si le filtre commence à se bloquer, augmentez la vitesse et ouvrez la buse de réglage pour la pulpe.



## tableau d'utilisation recommandée

<b>Fruits et légumes</b>	<b>Vitesse recommandée</b>	<b>Position de la buse réglable</b>	<b>Astuces &amp; conseils</b>
Baies molles – framboises, mûres, etc.	Max.	Fermée	Lavez soigneusement et pressez les fruits entiers.
Fraises	2 - Max.	Réglez progressivement jusqu'à ce que la pulpe et le jus commencent à s'écouler	Retirez les feuilles et lavez soigneusement. Coupez en morceaux adaptés au tube. Commencez à la vitesse 2 puis augmentez à la vitesse maximum si la section arrière du filtre commence à se bloquer.
Baies plus dures – myrtilles, canneberges, etc.	2 - Max.	Réglez progressivement jusqu'à ce que la pulpe et le jus commencent à s'écouler	Lavez soigneusement et pressez les fruits entiers. Commencez à la vitesse 2 puis augmentez à la vitesse maximum si la section arrière du filtre commence à se bloquer. Remarque : Les myrtilles produisent une purée épaisse, il est donc recommandé de les presser avec d'autres fruits pour diluer le jus.
Raisin sans pépin	2	Réglez progressivement jusqu'à ce que la pulpe et le jus commencent à s'écouler	Retirez les tiges, lavez soigneusement et pressez les fruits entiers.
Tomates	2	Réglez progressivement jusqu'à ce que la pulpe et le jus commencent à s'écouler	Lavez soigneusement et coupez en quartiers. Remarque : vous obtiendrez plutôt un jus pulpeux épais qu'un jus homogène.
Pommes	2	Ouverte	Lavez soigneusement et coupez en huit. Laissez le rouleau saisir chaque morceau avant d'introduire le morceau suivant dans le tube d'alimentation.
Mangues et ananas	2	Fermée	Retirez les peaux épaisses et les noyaux. Coupez en petits morceaux ou en tranches.
Herbe de blé et légumes verts, par ex. épinards	2	Ouverte	Il est recommandé de les utiliser dilués ou mélangés à d'autres jus en raison de leur goût puissant et de la faible quantité de jus produite.

Fruits et légumes	Vitesse recommandée	Position de la buse réglable	Astuces & conseils
Oranges	2 - Max.	Réglez progressivement jusqu'à ce que la pulpe et le jus commencent à s'écouler	Retirez la peau et coupez en quartiers. Commencez à la vitesse 2 puis augmentez à la vitesse maximum si la section arrière du filtre commence à se bloquer.
Kiwis	2 - Max.	Réglez progressivement jusqu'à ce que la pulpe et le jus commencent à s'écouler	Pelez et coupez en deux. Meilleurs pressés avec d'autres fruits.

### conseils

- Les vitamines disparaissent – plus vous consommez votre boisson rapidement, plus vous obtiendrez de vitamines.
- Si vous devez conserver le jus pendant quelques heures, placez-le au réfrigérateur. Il se conservera mieux si vous ajoutez quelques gouttes de jus de citron.
- Ne buvez pas plus de trois verres de 230 ml de jus par jour, à moins que vous ne soyez habitué.
- Diluez les jus pour les enfants avec la même quantité d'eau.
- Les jus d'herbe de blé et de légumes verts (brocolis, épinards, etc.) ou les légumes rouges (betterave, chou rouge, etc.) sont très forts. Nous vous recommandons de toujours les diluer.
- Les jus de fruits contiennent une grande quantité de fructose (sucre de fruit), ainsi, les personnes souffrant de diabète ou d'hypoglycémie doivent éviter d'en consommer en grande quantité.

### nettoyage

- 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.
- Nettoyez tous les éléments dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les. **Ne les lavez pas dans un lave-vaisselle.**
- Utilisez la brosse fournie pour nettoyer le filtre. Veillez à ne pas endommager les mailles du filtre pendant le nettoyage.
- Retirez l'anneau d'étanchéité ⑬ lorsque vous nettoyez le couvercle du filtre en appuyant sur l'anneau et en le soulevant. **Veillez à replacer l'anneau d'étanchéité après l'avoir nettoyé, sinon, la buse de réglage pour la pulpe ne fonctionnera pas correctement.**

## 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.



### **AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.**

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.

