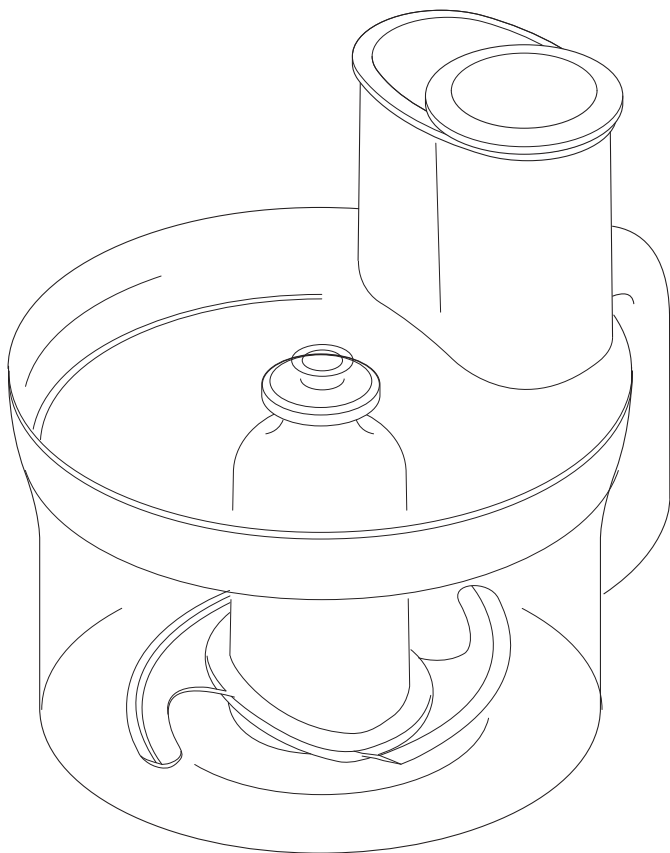


KENWOOD

AT647

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing

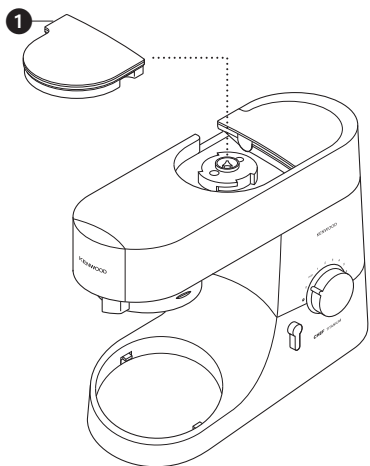
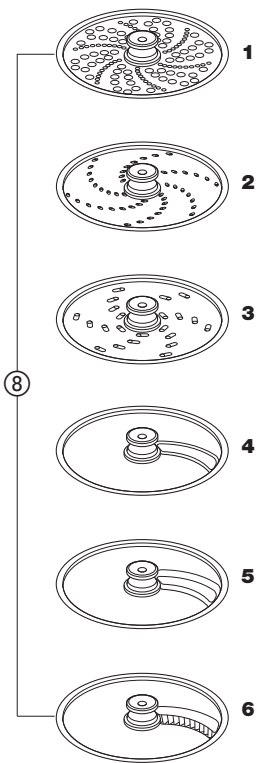
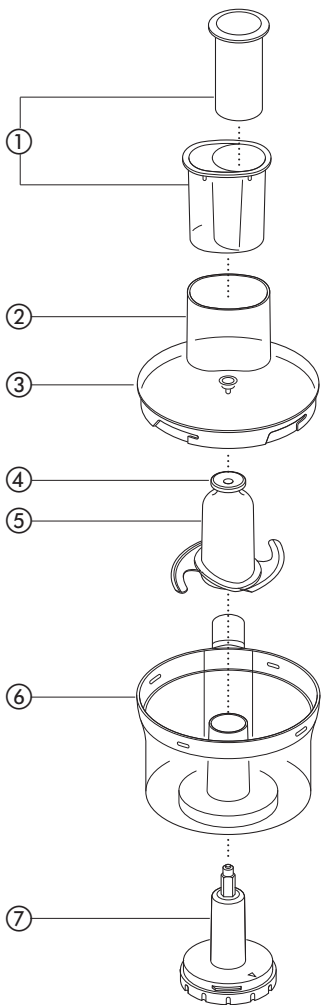


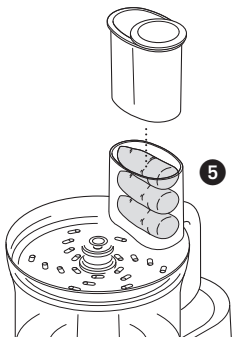
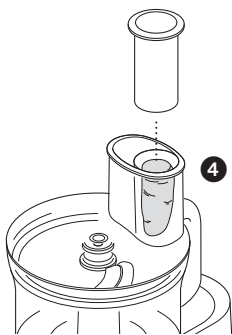
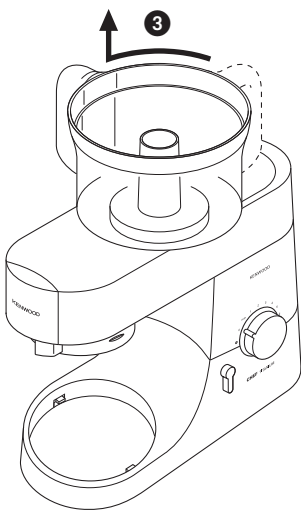
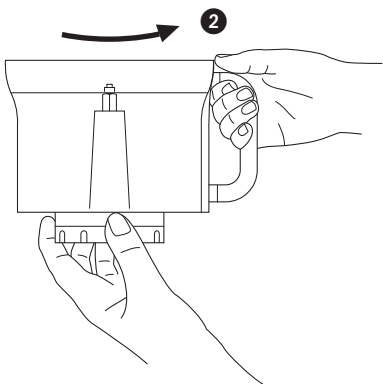
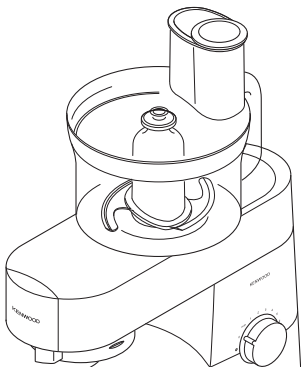
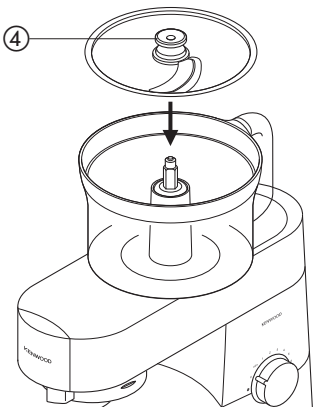
English	2 - 5
Nederlands	6 - 9
Français	10 - 14
Deutsch	15 - 19
Italiano	20 - 23
Português	24 - 27
Español	28 - 32
Dansk	33 - 36
Svenska	37 - 40
Norsk	41 - 44
Suomi	45 - 48
Türkçe	49 - 52
Česky	53 - 56
Magyar	57 - 60
Polski	61 - 65
Русский	66 - 70
Ελληνικά	71 - 75
Slovenčina	76 - 79
Українська	80 - 84

عربي

٨٨ - ٨٥







Français

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

avant d'utiliser votre accessoire Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- 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.

sécurité

- Les lames et les disques de coupe sont très tranchants. Manipulez-les avec soin. **Toujours tenir par l'emplacement prévu, la petite poignée en haut, loin de la partie coupante, lors des manipulation ou du nettoyage.**
- Retirez toujours la lame avant de verser le contenu du bol.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol lorsque le batteur est branché sur l'alimentation électrique.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Eteignez et débranchez l'appareil :
 - avant l'assemblage ou le retrait d'accessoires
 - après chaque utilisation
 - avant le nettoyage
- Ne jamais retirer le couvercle de l'accessoire avant que la lame ou le disque de coupe se soient complètement arrêtés.
- Quand vous utilisez le disque pour râper ou émincer ou le disque julienne, ne laissez pas le bol se remplir jusqu'au disque de coupe : videz-le régulièrement.
- Ne pas toucher les parties en mouvement.

- Ne pas utiliser une force excessive pour pousser les ingrédients dans le tube d'alimentation – vous pourriez endommager l'accessoire.
- Ne pas utiliser le couvercle pour faire fonctionner le robot culinaire, toujours utiliser les boutons on/off ou le contrôle de vitesse.
- En cas de vibration excessive lors de l'utilisation de cet accessoire, réduisez la vitesse ou arrêtez l'appareil et retirez-en le contenu.
- Ne jamais utiliser un accessoire endommagé. Faites-le réviser ou réparer. Voir la rubrique 'service client'.

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

- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

lame

Utilisez la lame pour hacher la viande crue et cuite, les œufs durs, légumes, noix, noisettes, pâtes 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 couteau pour mélanger des masses lourdes comme la pâte à pain ou vous risqueriez d'endommager l'accessoire ou le robot. Utilisez pour cela le crochet à pâte sur le robot.
- Ne mélangez pas d'ingrédients liquides car ils pourraient couler autour du couvercle. Un mixeur est prévu à cet effet. Cependant pour mixer des soupes, etc retirez les ingrédients solides, mixez-les puis remettez-les dans le liquide.

disques de coupe

Utilisez le disque à émincer ou râper pour découper ou râper des fruits, des légumes ou du fromage et le disque à julienne pour couper des légumes, comme les pommes de terre, ou des fruits.

clé

- ① poussoirs : grand et petit
- ② tube d'alimentation
- ③ couvercle de l'accessoire
- ④ petite poignée
- ⑤ lame
- ⑥ bol de l'accessoire
- ⑦ raccord
- ⑧ disques de coupe

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

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

utilisation de la lame

- 1 Placez le mixeur sur le plan de travail, la commande de vitesse présentée face contre vous.
- 2 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne en le soulevant ①.
- 3 Placez le raccord sur la sortie en orientant le triangle ▼ vers vous et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la bonne position.
- 4 Placez le bol sur le raccord avec la poignée positionnée à l'arrière du mixeur, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.
- 5 Insérez la lame couteau sur le bol de l'accessoire. Tournez-la et appuyez dessus si nécessaire pour la mettre en place. **Manipulez la lame couteau avec précaution - les lames sont extrêmement tranchantes. Tenez la lame par la partie prévue à cet effet.**
- 6 Coupez les aliments et placez-les dans le bol, en vous-assurant qu'ils sont uniformément répartis.

- 7 Installez le couvercle sur le bol en insérant le tube d'alimentation derrière la poignée, et appuyez dessus et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le mettre en place. Le couvercle peut être installé dans quatre positions différentes.

- **Si vous rencontrez des difficultés pour installer le couvercle, retirez l'accessoire et allumez le batteur quelques instants. Replacez l'accessoire.**

- 8 Mettez les poussoirs en place.
- 9 Mettez l'appareil en marche. Lorsque vous utilisez la lame couteau, utilisez les vitesses 2 à 5, et laissez fonctionner jusqu'à obtenir le résultat souhaité.
- 10 Éteignez et débranchez l'appareil.
- 11 Retirez l'accessoire du mixeur en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et en le soulevant. Démontez complètement l'accessoire. (Pour retirer le bol du raccord, saisissez la base du raccord et tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulevez-le ②. Si vous rencontrez des difficultés au moment de retirer le raccord du bol, remettez en place les deux éléments sur le mixeur. Tournez l'ensemble dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à arriver sur une butée, puis tournez un peu plus le bol pour le désenclencher du raccord ③.)

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) 400 g
- viande 500 g
- N'allez jamais au-delà du niveau " max " indiqué sur le bol.

utilisation des disques de coupe

Les différents disques listés ci-dessous sont fournis avec l'appareil et sont identifiés par les numéros indiqués sur le disque lui-même comme suit :

Disque n° 1 - disque à râper / disque pour parmesan. Pour le fromage parmesan et les pommes de terre, pour la préparation de boulettes de pommes de terre.

Disque n° 2 - pour râper finement. Pour râper les fromages, le chocolat, les noix et les fruits ou légumes de consistance ferme.

Disque n° 3 - pour râper épais. Pour râper les fromages et les fruits ou légumes de consistance ferme.

Disque n° 4 - pour découper finement. Pour râper les fromages et les fruits ou légumes de consistance ferme.

Disque n° 5 - pour découper épais. Pour les fromages et les fruits ou légumes de consistance ferme.

Disque n° 6 - pour faire des juliennes. Coupe les pommes de terre pour faire des fines frites et des ingrédients pour la préparation de plats mijotés, salades et bâtonnets (par ex. carotte, pomme et poire).

- 1 Placez le mixeur sur le plan de travail, la commande de vitesse présentée face contre vous.
- 2 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne en le soulevant ①.
- 3 Placez le raccord sur la sortie en orientant le triangle ▼ vers vous et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la bonne position.
- 4 Placez le bol sur le raccord avec la poignée positionnée à l'arrière du mixeur, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.
- 5 Choisissez le disque de coupe souhaité et placez-le sur l'axe d'entraînement du raccord - il ne peut être inséré que d'une seule façon. Le numéro indiqué sur le disque doit être tourné face vers le haut. **Manipulez les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants. Tenez les disques par leur poignée centrale.**
- 6 Installez le couvercle sur le bol en insérant le tube d'alimentation derrière la poignée, et appuyez dessus et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le mettre en place. Le couvercle peut être installé dans quatre positions différentes.
- **Si vous rencontrez des difficultés pour installer le couvercle, retirez l'accessoire et allumez le batteur quelques instants. Remplacez l'accessoire.**
- 7 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 ④.

utilisation du tube

d'alimentation de grande taille

- Utilisez les deux poussoirs ensemble ⑤.
- 8 Placez les aliments dans le tube d'alimentation.
- 9 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, lorsque vous utilisez les disques à découper, râper et à faire des juliennes, utilisez les vitesses 1 ou 2. Si une puissance supplémentaire est nécessaire, augmentez jusqu'à la vitesse 3 .
- Important** - ne laissez pas le bol se remplir jusqu'à atteindre le niveau du disque de coupe : videz-le régulièrement.

- À la fin du processus de mixage, lever et abaisser le poussoir à plusieurs reprises peut aider à réduire la quantité d'aliments attachés au disque de coupe.

10 Éteignez et débranchez l'appareil.

- 11 Retirez l'accessoire du mixeur en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et en le soulevant. Démontez complètement l'accessoire. (Pour retirer le bol du raccord, saisissez la base du raccord et tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulevez-le ②. Si vous rencontrez des difficultés au moment de retirer le raccord du bol, remettez en place les deux éléments sur le mixeur. Tournez l'ensemble dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à arriver sur une butée, puis tournez un peu plus le bol pour le désenclencher du raccord ③.)

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. Alternativement, vous pouvez utiliser le poussoir de petite taille.
- Lors de l'utilisation du disque à faire des juliennes, 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 de coupe, il reste toujours une faible quantité de déchet sur le disque ou dans les aliments.

nettoyage

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer l'accessoire du robot combiné.
- Démontez complètement l'accessoire avant de le nettoyer.
- N'immergez jamais le raccord dans l'eau. Essayez-le avec un chiffon humide.
- Lavez tous les éléments dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement. Faites attention, les lames et les disques de coupe sont tranchants. Vous pouvez également les laver au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement). **NE PASSEZ PAS LE RACCORD AU LAVE-VAISSELLE.**

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.

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE.

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.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE