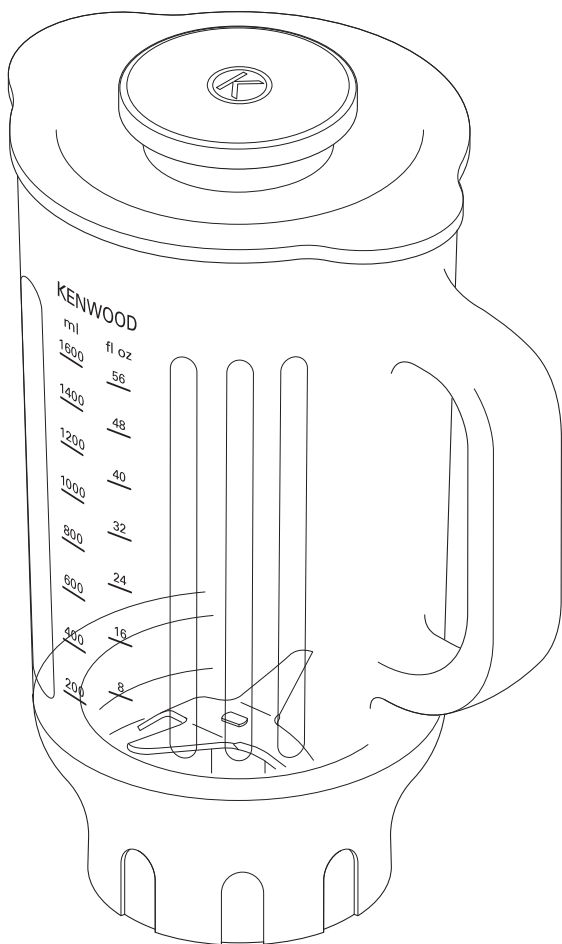


KENWOOD

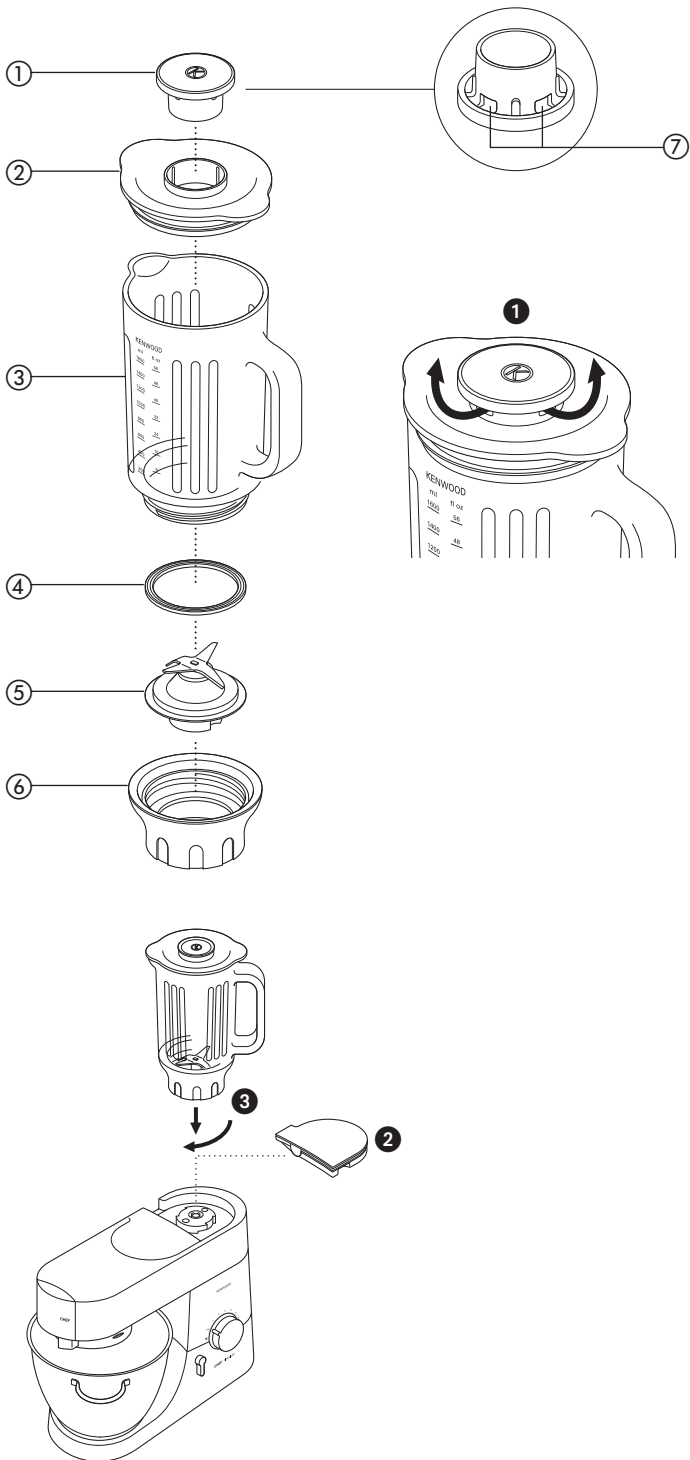
AT358

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



English	2 - 4
Nederlands	5 - 7
Français	8 - 11
Deutsch	12 - 15
Italiano	16 - 18
Português	19 - 22
Español	23 - 25
Dansk	26 - 28
Svenska	29 - 31
Norsk	32 - 34
Suomi	35 - 37
Türkçe	38 - 40
Česky	41 - 43
Magyar	44 - 46
Polski	47 - 50
Русский	51 - 54
Ελληνικά	55 - 58
Slovenčina	59 - 62
Українська	63 - 66
عربي	٦٩ - ٦٧





Français

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

Utilisez votre mixeur pour préparer des soupes, des boissons, des pâtés, de la mayonnaise, de la chapelure, pour émietter des biscuits, hacher des noix et piler de 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



IMPORTANT : INSTRUCTIONS POUR LES PRÉPARATIONS CHAUDES

Afin de minimiser les risques de brûlure lorsqu'il s'agit de mixer des ingrédients chauds, veuillez maintenir vos mains et autres parties du corps exposées éloignées du couvercle, pour éviter toute brûlure possible.

Les précautions suivantes doivent être observées :

- **ATTENTION : le fait de mélanger des préparations liquides très chaudes peut donner lieu à l'échappement soudain de liquide chaud ou de vapeur à travers le couvercle ou le bouchon de remplissage ①.**
- **Il est recommandé de laisser les préparations à base de liquides chauds refroidir avant de les mixer.**
- **NE DÉPASSEZ JAMAIS** la capacité de 1 200 ml / 5 tasses lorsque vous effectuez des préparations à base de liquides chauds telles que des soupes (veuillez vous référer aux graduations portées sur le pichet).
- Commencez **TOUJOURS** par mixer à petite vitesse et augmentez graduellement la vitesse. Ne **MÉLANGEZ** jamais des liquides chauds en utilisant la commande Pulse.
- Les liquides qui ont tendance à mousser tels que le lait, doivent être limités à une capacité maximale de 1 000 ml / 4 tasses.
- Faites très attention lorsque vous manipulez le mixeur, ceci dans la mesure où le pichet et son contenu sont très chauds.
- Faites très attention lorsque vous retirez le couvercle. Il est conçu pour procurer une fermeture hermétique afin d'éviter toute fuite. Si nécessaire, protégez vos mains à l'aide d'un tissu ou de manilles lorsque vous manipulez le couvercle.
- Veillez à ce que le pichet soit fermement fixé sur la base et lorsque vous le retirez du mixeur, guidez la base et veillez à ce qu'elle soit retirée en même temps que le pichet.
- Veillez à ce que le couvercle et le bouchon de remplissage soient fermement mis en place avant de commencer **toute** opération de mixage.
- Veillez à ce que les aérations sur le bouchon de remplissage soient dégagées avant **toute** opération de mixage (veuillez vous reporter au schéma ⑦).
- Lorsque vous fixez le couvercle sur le pichet, veillez à ce que le couvercle et le bord soient propres et secs pour permettre une bonne étanchéité et éviter tout déversement.

sécurité générale

- Ne touchez pas les lames coupantes. Tenez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Utilisez uniquement le pichet fourni avec la base et l'unité porte-lames.
- N'essayez jamais de placer l'unité porte-lames sur l'appareil sans le pichet installé.
- Débranchez toujours l'appareil avant d'insérer vos doigts ou des ustensiles dans le pichet
- Éteignez et débranchez :
 - avant de monter ou de retirer des pièces
 - après utilisation
 - avant nettoyage.
- Lorsque vous retirez le mixeur du bloc d'alimentation, attendez que les lames soient complètement à l'arrêt.
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur à vide.
- Ne faites fonctionner le mixeur qu'une fois le couvercle et le bouchon de remplissage en place.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

Veillez vous reportez au livret d'instructions générales de votre Robot de cuisine pour les mises en garde de sécurité supplémentaires.

important

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil plus d'une minute - autrement il chaufferait. Éteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- Ne mettez aucun ingrédient sec dans le mixeur avant de l'allumer. Découpez-les en cubes et insérez-les à travers le bouchon de remplissage tandis que l'appareil fonctionne.
- N'utilisez pas le mixeur en tant que récipient de stockage. Veuillez le conserver vide avant et après son utilisation.
- Ne mixez jamais plus de 1 600 ml d'ingrédients chauds ou froids (2 pintes, 16 fl oz) – quantité moindre pour les préparations liquides mousseuses telles que les milkshakes.

- Recettes de smoothies – ne mixez jamais des ingrédients congelés ayant formé une masse compacte au cours du processus de congélation. Il est préférable de casser en petits morceaux ces ingrédients congelés avant de les passer au mixeur.
- 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.

Avant toute première utilisation, veuillez nettoyer

les pièces : reportez-vous à la section "nettoyage".

clé

- ① bouchon de remplissage
- ② couvercle
- ③ pichet
- ④ joint d'étanchéité
- ⑤ unité porte-lames
- ⑥ base
- ⑦ aérations

utilisation de votre mixeur

- 1 Veillez à ce que le joint d'étanchéité soit parfaitement mis ④ en place sur l'unité porte-lames ⑤.
- 2 Mettez en place l'unité porte-lames sur la base.
- 3 Vissez le pichet sur la base.
- 4 Insérez les ingrédients dans le pichet.
- 5 Installez le couvercle en appuyant dessus jusqu'à ce qu'il soit sécurisé. (Veillez à ce que l'une des encoches sur le couvercle soit positionnée sur le bec verseur du pichet.)
- 6 Mettez le bouchon de remplissage dans le couvercle et appuyez dessus pour le maintenir en place.
- 7 Retirez la protection du déversoir haute vitesse ②.

- 8 Mettez le mixeur sur le déversoir, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et en même temps appuyez dessus jusqu'à ce que l'unité s'engage ③. Puis tournez davantage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accessoire soit verrouillé en place.
- 9 Sélectionnez la vitesse souhaitée.
- 10 Une fois la consistance voulue obtenue, éteignez l'appareil et retirez le mixeur en vous aidant pour ce faire de vos deux mains.

conseils

- Il est vivement recommandé de laisser refroidir au préalable les préparations liquides chaudes avant de les mixer. Cependant, si vous souhaitez travailler les préparations liquides chaudes, veuillez lire les instructions afférentes au travail des préparations liquides chaudes.
- Pour éviter les fuites :
 - humidifiez le joint d'étanchéité avant de le mettre en place ; et
 - veillez à ce que le pichet soit fermement inséré sur la base.
- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients, à l'exception de l'huile, dans le mixeur. Puis, l'appareil étant en marche, retirez le bouchon de remplissage et versez lentement l'huile par celui-ci, avec régularité.
- Pour les mélanges épais, comme les pâtés et les sauces : utilisez la vitesse faible à moyenne, et raclez les parois de l'appareil si nécessaire. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide. Vous pouvez également utiliser la commande Pulse pour permettre aux ingrédients de se répartir sur les lames.
- Lorsque vous préparez de la glace pilée, concassez toujours de petites quantités à la fois et utilisez la commande Pulse. Il est recommandé de maintenir une main sur le couvercle et le bouchon de remplissage au cours de cette opération.

nettoyage

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Videz le pichet avant de le dévisser de l'unité porte-lames.

unité porte-lames

Prenez toujours des

précautions lorsque vous retirez l'unité porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames.

- 1 Retirez et lavez le joint d'étanchéité.
- 2 Nettoyez les lames sous l'eau du robinet. Conservez le dessous de l'unité sèche.
- 3 Laissez sécher.

autres pièces

Lavez à la main, à l'eau savonneuse chaude, puis séchez. Vous pouvez également passer au lave-vaisselle le pichet, le bouchon de remplissage, le couvercle et la base.

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