

KENWOOD

PREPARATEUR

CULINAIRE

KHC294.POSI

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur www.communaute.darty.com



KENWOOD

TYPE KHC29

instructions

istruzioni

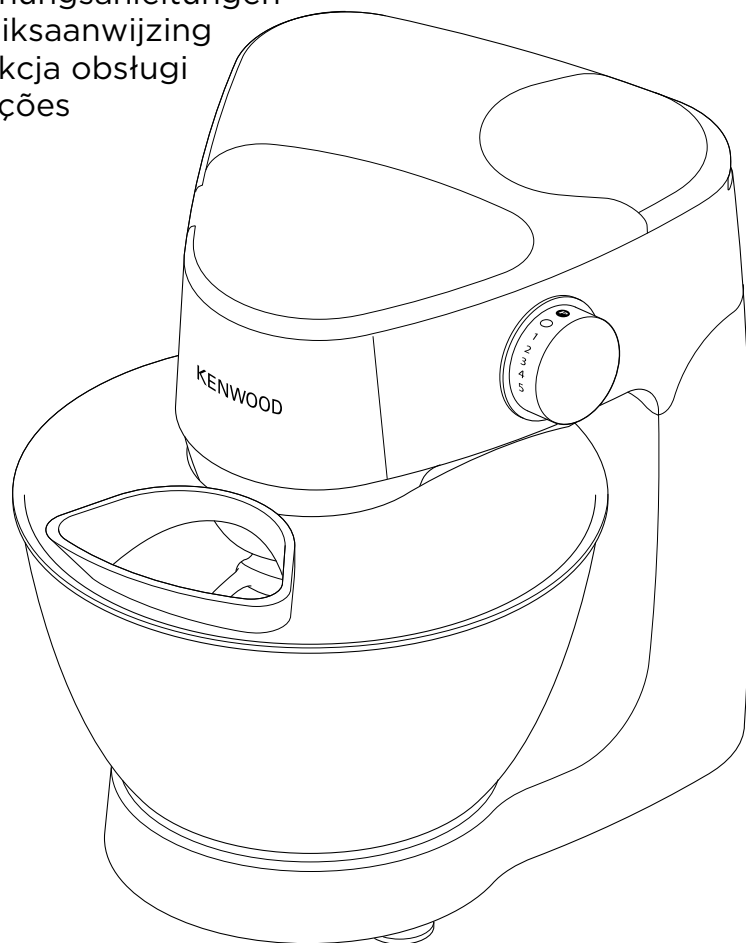
instrucciones

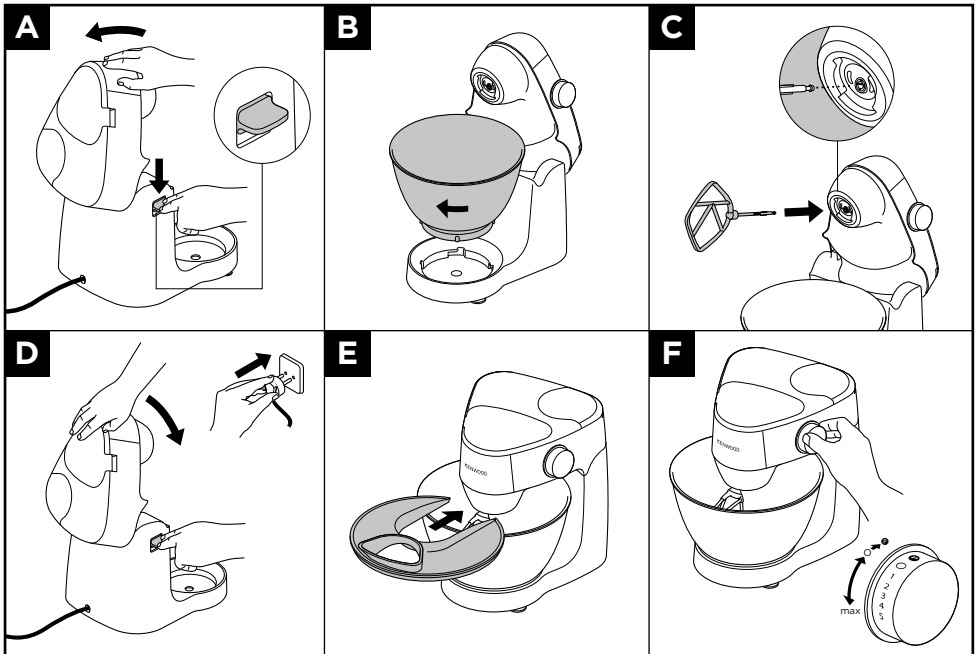
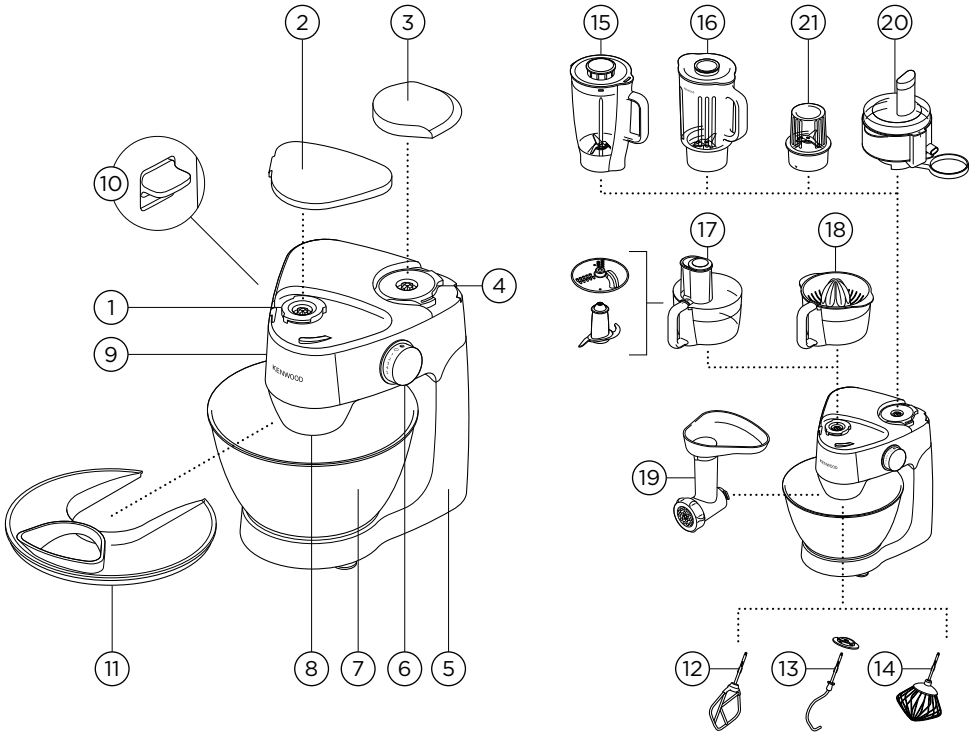
Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing

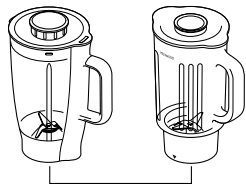
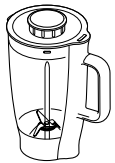
Instrukcja obsługi

instruções

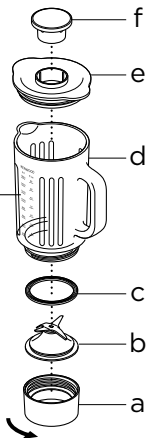
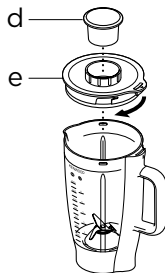
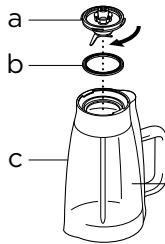
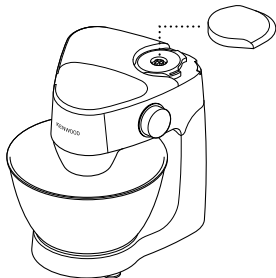




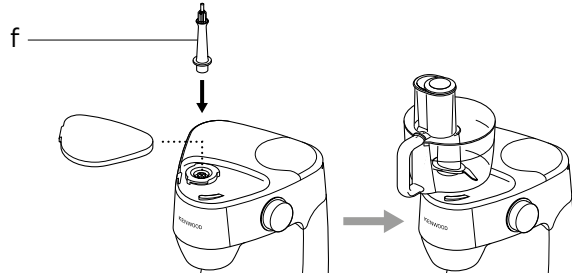
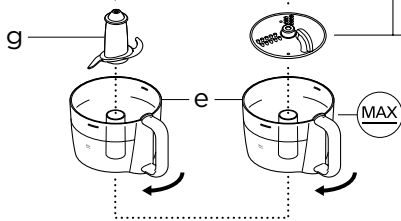
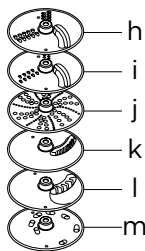
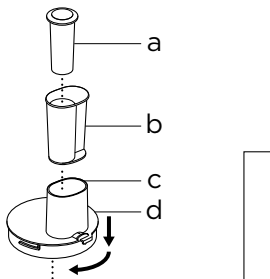
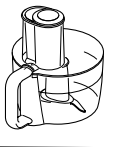
15



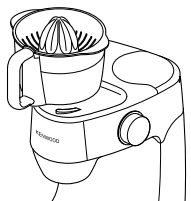
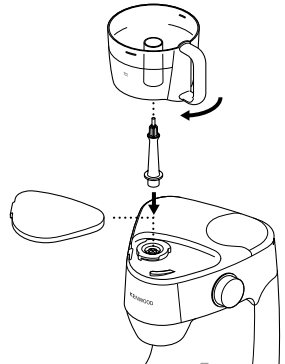
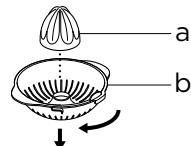
16

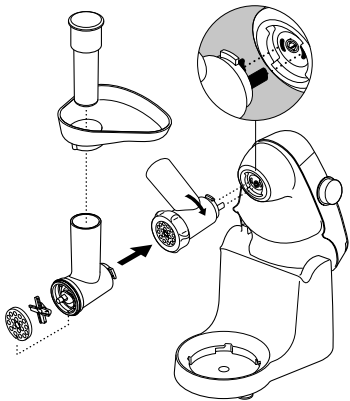
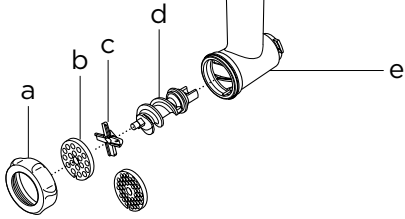
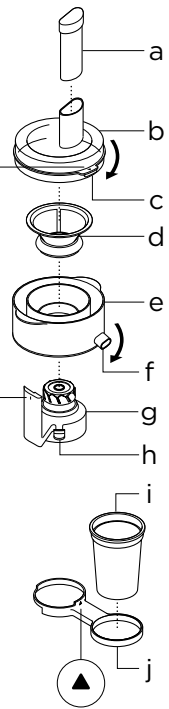
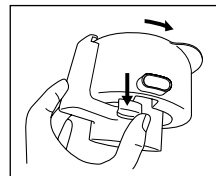
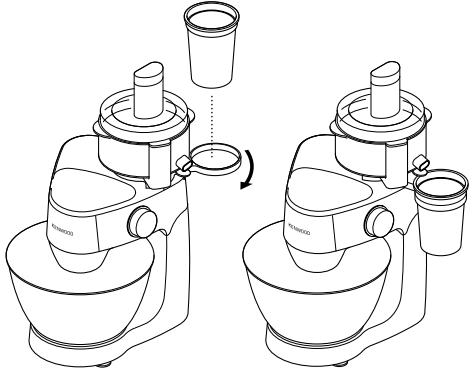
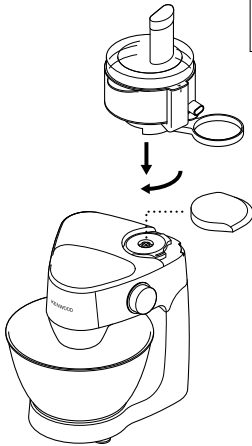
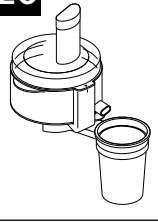
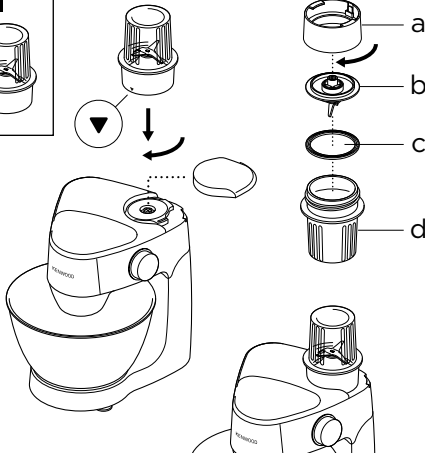
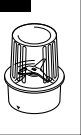


17



18



19**20****21**

Français

Veillez déplier les illustrations de la première page

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- Mettez le sélecteur de vitesse sur la position « O » (Arrêt) et débranchez l'appareil :
 - avant d'installer ou de retirer le cache-sortie/l'ustensile/l'accessoire ;
 - après utilisation ou lorsqu'il n'est pas utilisé ;
 - avant toute opération de nettoyage.
- **N'utilisez pas votre appareil pendant plus de temps que celui spécifié ci-dessous sans période d'arrêt. Si vous l'utilisez pendant de plus longues périodes, vous risquez d'endommager l'appareil.**

Fonction/ accessoire	Temps d'utilisation maximal	Temps d'arrêt entre les utilisations
Pétrin	8 minutes	Débranchez l'appareil et laissez refroidir pendant 15 minutes
Blender	60 secondes	
Moulin	30 secondes	
Hachoir	10 secondes	

- N'approchez jamais vos doigts des éléments ou des accessoires mobiles. Ne mettez jamais vos doigts ou la main dans la charnière de l'appareil.
- Ne laissez jamais le robot pâtissier multifonction sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : reportez-vous à la rubrique « Service après-vente ».
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.

- Veillez à ne jamais mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Veillez à ce que qu'aucun accessoire de bol ne soit installé ni présent dans le bol lors de l'utilisation des sorties à entraînement.
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé ou plusieurs accessoires en même temps.
- Ne dépassez jamais les quantités définies dans le tableau des conseils d'utilisation.
- Faites attention lorsque vous soulevez l'appareil. Vérifiez que la tête est bien enclenchée en position basse et que le bol, les accessoires, les cache-sorties et le cordon d'alimentation soient bien fixés avant de soulever l'appareil.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne déplacez pas et ne soulevez pas la tête du robot lorsqu'un accessoire y est fixé, ou le robot pâtissier multifonction pourrait perdre en stabilité.
- Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement ne se trouve pas trop près du bord du plan de travail.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Précautions de sécurité générales relatives aux accessoires

- Ne mettez pas les mains ou des ustensiles dans le bol multifonction ou le blender lorsque l'appareil est sous tension.
- L'appareil ne fonctionnera pas si les accessoires ne sont pas mis en place correctement.
- Il est déconseillé de mixer des épices dans l'appareil, car elles peuvent endommager les pièces en plastique.
- La capacité maximum est calculée en fonction de l'accessoire acceptant la charge la plus importante, mais les autres accessoires seront peut-être moins gourmands en énergie.
- En cas de vibrations excessives lors de l'utilisation d'un accessoire, réduisez la vitesse ou arrêtez l'appareil et retirez une partie de son contenu.
- Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors **endommagé** et pourrait provoquer des blessures.
- NE PAS mixer des ingrédients chauds.
- **RISQUE DE BRÛLURE** : laissez le temps aux ingrédients chauds de revenir à température ambiante avant de les placer dans le bol multifonction, le moulin ou le gobelet du robot ou de les mixer.

Blender

- N'installez jamais l'unité porte-lames sur le bloc moteur avant d'avoir installé le gobelet du blender.
- **AT282 Important** : le carter de la base du gobelet est assemblé en cours de fabrication. N'essayez jamais de le retirer.
- N'utilisez le blender que si le couvercle est en place.
- N'utilisez le gobelet qu'avec l'unité porte-lames fournie.
- Ne faites jamais tourner le blender à vide.
- Smoothies : ne mélangez jamais les ingrédients surgelés ayant formé une masse solide au congélateur, mais séparez les ingrédients avant de les ajouter au gobelet.

- Ne mixez jamais des épices comme les clous de girofle ou les graines d'aneth ou de cumin, car elles peuvent endommager les pièces en plastique de l'appareil.
- N'utilisez jamais le blender pour y ranger quoi que ce soit. Laissez-le vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez jamais plus que la quantité maximale indiquée sur le gobelet (et moins pour les liquides qui moussent comme les milkshakes).

Bol multifonction

- La lame couteau et les disques sont extrêmement coupants, manipulez-les avec précaution. **Lorsque vous manipulez et nettoyez les accessoires, tenez-les toujours par le haut, par la partie anti-glisse, en veillant à ne pas toucher les bords tranchants.**
- **Lorsque vous émincez ou râpez des ingrédients, ne remplissez pas le bol jusqu'au disque de découpe, mais videz-le régulièrement.**
- **Ne dépassez pas la capacité maximale marquée « MAX » sur le bol.**
- Retirez toujours la lame couteau avant de vider le contenu du bol.
- N'utilisez jamais vos doigts pour faire descendre les aliments dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni à cet effet.
- Avant de retirer le couvercle du bol multifonction, éteignez l'appareil et attendez que la lame ou que les disques aient complètement fini de tourner.
- N'utilisez pas le couvercle pour diriger le bol multifonction, mais le sélecteur de vitesse.

Hachoir

- Veillez toujours à ce que la viande que vous êtes en passe de hacher ne comporte plus d'os ni de couenne.
- Lorsque vous hachez des fruits à coque, n'en insérez qu'une petite quantité à la fois et laissez la spirale les attraper avant d'en rajouter.

- Utilisez toujours le poussoir du hachoir fourni à cet effet. N'insérez jamais vos doigts ou des ustensiles dans le tube d'alimentation.
- Mise en garde : la lame est très coupante, manipulez-la avec précaution lorsque vous l'utilisez ou la nettoyez.
- Assurez-vous que l'accessoire est en position sécurisée avant d'allumer l'appareil.

Centrifugeuse

- **N'utilisez pas la centrifugeuse si le filtre est endommagé.**
- Les lames de découpe sur la base du filtre sont très coupantes, faites attention lorsque vous manipulez ou nettoyez le filtre.
- Avant de retirer le couvercle, éteignez l'appareil et attendez que le filtre soit à l'arrêt complet.
- Utilisez toujours le poussoir fourni à cet effet. Ne mettez jamais les doigts dans le tube d'alimentation. Débranchez l'appareil avant de dégager le tube d'alimentation.
- En cas de vibrations excessives lors de l'utilisation de l'accessoire, réduisez la vitesse ou arrêtez et débranchez l'appareil et retirez du tambour toute la pulpe présente (la centrifugeuse vibre si la pulpe n'est pas répartie uniformément).

Hachoir/Moulin compact

- Ne touchez pas les lames tranchantes. Conservez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Avant de retirer le moulin du robot :
 - éteignez l'appareil ;
 - attendez que les lames soient à l'arrêt ;
 - faites attention de ne pas dévisser le bocal de l'unité porte-lames.
- Utilisez uniquement le bocal et l'unité porte-lames fournis avec le socle fourni.
- N'essayez jamais d'installer l'unité porte-lames sans avoir au préalable installé le bocal.

Avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Lavez les pièces : reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage ».

Légende

Robot pâtissier multifonction

- ① **Sortie vitesse moyenne**
- ② Cache-sortie vitesse moyenne
- ③ Cache-sortie vitesse élevée
- ④ **Sortie vitesse élevée**
- ⑤ Bloc moteur
- ⑥ Bouton marche/arrêt (on/off) et sélecteur de vitesse
- ⑦ Bol
- ⑧ **Douille pour accessoires**
- ⑨ Tête du batteur
- ⑩ Manette de déblocage de la tête
- ⑪ Protection anti-projections

Accessoires de bol

- ⑫ Batteur
- ⑬ Pétrin et protection amovible
- ⑭ Fouet

Accessoires

Les accessoires présentés ne sont pas nécessairement tous fournis avec votre robot pâtissier multifonction .
Les accessoires varient en fonction du modèle.

Pour de plus amples informations ou pour commander d'autres accessoires non déjà fournis avec votre appareil, consultez le site Kenwood sur www.kenwoodworld.com.

- ⑮ Blender en plastique (AT282)
- ⑯ Blender en verre (AT283)
- ⑰ Bol multifonction (AT284)
- ⑱ Presse-agrumes (AT284 nécessaire)
- ⑲ Hachoir (AT281)
- ⑳ Centrifugeuse (AT285)
- ㉑ Hachoir/moulin compact (AT286)

Utilisation du bol et des accessoires

Voir les illustrations **A** à **F**

- A** Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et levez la tête du batteur doucement.
- B** Installez le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.
- C** Poussez l'accessoire choisi dans la douille pour accessoires. Il s'enclenche avec un clic.
 - Pour éviter les projections d'aliments, assurez-vous toujours que la protection est installée sur l'arbre du pétrin avant d'insérer celui-ci dans la sortie.
- D** Appuyez sur la manette de déblocage de la tête et abaissez la tête doucement. Branchez sur le secteur.
- E** Installez la protection anti-projections sur le bol en la faisant glisser.
 - Les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par l'ouverture pendant le fonctionnement de l'appareil.

F Positionnez le sélecteur sur la vitesse souhaitée ou sélectionnez la touche pulse (P) pour de courtes impulsions.

Une fois le mixage terminé, mettez le sélecteur de vitesse sur « O » (arrêt) et débranchez l'appareil du secteur. Levez la tête du batteur et, tout en tenant l'appareil fermement, retirez l'accessoire de la sortie.

Conseils et astuces

Batteur

- Si vous préparez des gâteaux à base de sucre et de matière grasse, utilisez toujours cette dernière à température ambiante ou faites-la ramollir auparavant.
- Éteignez l'appareil et raclez le bol avec la spatule si nécessaire.
- Sauf indications contraires mentionnées sur votre recette, utilisez des ingrédients froids pour la pâte.

Pétrin

- Les ingrédients se mélangeront mieux si vous versez les liquides en premier.
- Arrêtez régulièrement l'appareil et raclez le pétrin.

Farine

- Différentes farines exigent des quantités de liquide considérablement différentes. La viscosité de la pâte peut avoir un effet important sur la charge imposée à la machine. Il est conseillé d'observer l'appareil pendant le mélange de la pâte.

Fouet

Important

- **N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (par exemple, pour monter en crème du sucre et des matières grasses) car vous risqueriez de l'endommager.**

- Utilisez des œufs à température ambiante.
- Avant de monter des blancs en neige, vérifiez qu'il n'y a pas de matière grasse ou de jaune d'œuf sur le fouet ou dans le bol.
- Mayonnaise : raclez le bol après avoir ajouté l'huile, puis mixez de nouveau pendant 10 secondes supplémentaires à vitesse élevée.
- Pâtes à frire : versez la farine en premier dans le bol, puis le liquide, et mixez sur la vitesse minimum pour bien incorporer les ingrédients.

Capteur du variateur de vitesse électronique

Votre robot est équipé d'un capteur de variateur de vitesse électronique conçu pour maintenir la vitesse dans différentes conditions de charge, comme lors du pétrissage de pâte à pain ou l'ajout d'œufs à une préparation pour gâteau.

Il se peut dès lors que vous entendiez certaines variations au niveau de la vitesse en cours de fonctionnement au fur et à mesure que le robot s'adapte à la charge et à la vitesse sélectionnées, ceci est normal.

Points importants :

- Ne dépassez jamais les capacités maximales indiquées, vous surchargeriez l'appareil.
- **Les mouvements au niveau de la tête du batteur sont normaux lorsque vous mixez des ingrédients lourds, tels que la pâte à pain.**
- Si la tête du batteur est relevée en cours d'opération, l'appareil continuera de tourner. Éteignez toujours l'appareil avant de relever la tête.

● **L'appareil ne fonctionnera pas tant que tous les cache-sorties ne sont pas correctement installés.**

- Si vous entendez que votre robot peine à tourner, éteignez-le puis retirez une partie du mélange, ou augmentez la vitesse.
- Votre appareil a été équipé d'une fonction « démarrage lent » pour minimiser les éclaboussures. Toutefois, si l'appareil est allumé lorsqu'un mélange épais (comme de la pâte à pain) se trouve dans le bol, il se peut que cela prenne quelques secondes pour atteindre la vitesse sélectionnée.
- Avant de relever la tête du batteur, retirez toujours les accessoires installés sur les sorties.

Utilisation des sorties à entraînement

Accessoires de sortie vitesse élevée ④

Relevez le cache-sortie vitesse élevée ③. Veillez à ce que le cache-sortie vitesse moyenne soit bien enclenché. Dans le cas contraire, l'appareil ne fonctionnera pas.

Accessoires de la sortie vitesse moyenne ①

Relevez le cache-sortie vitesse moyenne ②. Veillez à ce que le cache-sortie vitesse élevée soit bien enclenché. Dans le cas contraire, l'appareil ne fonctionnera pas.

Utilisation des accessoires

Voir les illustrations pour chaque accessoire et lisez les conseils et astuces pour chaque catégorie d'accessoire.

15 Blender en plastique

- a Unité porte-lames
- b Bague d'étanchéité
- c Gobelet
- d Bouchon de remplissage
- e Couvercle

16 Blender en verre

- a Porte-lames
- b Unité porte-lames
- c Bague d'étanchéité
- d Gobelet
- e Couvercle
- f Bouchon de remplissage

Pour assembler le blender comme aux schémas 15 et 16

Remarque : veillez à ce que la bague d'étanchéité soit bien en place, dans le cas contraire des fuites se produiront.

Installation du couvercle

- ⑮ Blender en plastique : tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
- ⑯ Blender en verre : appuyez vers le bas pour enclencher.

Conseils et astuces

Ne mixez pas d'ingrédients chauds.

- Pour faire une mayonnaise, mettez tous les ingrédients sauf l'huile dans le blender. Faites tourner le robot et retirez le bouchon de remplissage, et versez d'huile en un lent filet régulier.
- Il faut parfois racler les mélanges épais comme les pâtés ou les sauces apéritif. Si le mélange est difficile à mixer, ajoutez du liquide.
- Pour mélanger des ingrédients secs, découpez-les en morceaux, retirez le bouchon de remplissage, faites tourner l'appareil et ajoutez les morceaux un par un.

17 Bol multifonction

- a Petit poussoir
 - b Gros poussoir
 - c Tube d'alimentation
 - d Couvercle
 - e Bol
 - f Axe d'entraînement
 - g Lame couteau
- Disques (le cas échéant)**
- h Disque à découper / râper épais
 - i Disque à découper / râper fin
 - j Disque à râper extra fin
 - k Grille à couper fin (pour couper en julienne)
 - l Grille à découper standard
 - m Grille à hacher extra-gros

Pour assembler le bol multifonction comme au schéma 17

- 1 Placez l'axe d'entraînement sur la sortie.
- 2 Installez le bol sur l'axe d'entraînement en plaçant la poignée au-dessus du sélecteur de vitesse, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 3 Installez la lame couteau, l'un des disques ou le presse-agrumes. **La lame couteau et la partie découpe des disques sont extrêmement tranchantes. Manipulez-les toujours avec précaution.**

Conseils et astuces

- La viande, le pain et les légumes doivent être coupés en dés d'environ 2 cm.
- Il est préférable de mouliner les herbes aromatiques une fois rincées et séchées.
- Veillez à ne pas trop prolonger le temps d'action lors de l'utilisation de la lame.

- N'utilisez pas la lame-couteau pour broyer de la glace ou découper d'autres aliments durs comme les épices, car vous risqueriez d'endommager votre appareil.
- Si vous ajoutez un arôme ou de l'essence d'amandes aux préparations, évitez le contact avec le plastique qui pourrait être tâché.

Disques

- 1 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.
- 2 Placez les aliments dans le tube d'alimentation.
- 3 Allumez l'appareil et exercez, à l'aide du poussoir, une pression régulière vers le bas. N'introduisez jamais vos doigts à l'intérieur du tube d'alimentation.

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.

- Ne laissez pas le bol se remplir jusqu'au disque de découpe, mais videz-le régulièrement.
- Ne dépassez pas la capacité maximale marquée « MAX » sur le bol.

Conseils et astuces

- Veillez à ce que la face de coupe choisie des disques réversibles soit bien tournée vers le haut.
- 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.

- Les aliments à émincer ou râper placés verticalement ressortent plus courts que ceux placés horizontalement.
- Après l'utilisation d'un disque, il reste toujours une faible quantité de déchets sur le disque ou dans les aliments.

18 Presse-agrumes

- a Cône
- b Tamis

Remarque : cet accessoire ne peut être utilisé que conjointement avec le bol multifonction AT284.

Pour assembler le presse-agrumes comme sur le schéma 18

- 1 Installez le tamis sur le bol en veillant à ce que la patte située sur le bord s'enclenche bien sur la poignée du bol.
- 2 Installez le cône sur l'axe d'entraînement et tournez jusqu'à ce qu'il descende tout du long.
- 3 Coupez le fruit en deux, puis mettez la vitesse 3 et pressez le fruit sur le cône.

Conseils et astuces

- Conservez les fruits et pressez-les à température ambiante, et roulez-les sur le plan de travail avant de les presser.
- Pour mieux extraire le jus des fruits, bougez les fruits d'un côté puis de l'autre lorsque vous les pressez.
- Lorsque vous pressez de grandes quantités, videz le filtre régulièrement pour éviter la formation d'un amas de pulpe et de pépins.

19 Hachoir

- a Écrou
- b Grilles : moyenne et épaisse (selon le modèle)
- c Lame
- d Spatule
- e Corps
- f Plateau
- g Poussoir

Pour assembler le hachoir comme au schéma 19

- 1 Fixez la spatule dans le corps du hachoir.
- 2 Fixez la lame en veillant à bien la positionner avec la face de coupe vers l'extérieur.
- 3 Installez une grille en alignant la broche avec la rainure.
- 4 Installez l'écrou sans trop serrer.

Utilisation du hachoir

- 1 Relevez la tête du batteur en veillant à ce que les deux cache-sorties soient en place.
- 2 L'accessoire étant dans la position indiquée, alignez les pattes d'entraînement sur l'extrémité de la spatule avec les fentes correspondantes de la sortie à entraînement.
- 3 Poussez l'accessoire dans la sortie et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'enclencher.
- 4 Serrez l'écrou à la main.
- 5 Installez le plateau.
- 6 Coupez la viande en lanière de 2,5 cm de large.
- 7 Sélectionnez la vitesse maximale. À l'aide du poussoir, poussez lentement les aliments dans le hachoir morceau par morceau, **sans forcer** (vous risqueriez d'endommager l'appareil).

Conseils et astuces

- **Faites décongeler les aliments congelés avant de les hacher.**
- Veillez toujours à ce que la viande que vous êtes en passe de hacher ne comporte plus d'os ni de couenne.

20 Centrifugeuse

- a Poussoir
- b Couvercle
- c Patte de verrouillage du couvercle
- d Filtre
- e Récipient pour la pulpe
- f Sortie du jus (bec verseur)
- g Socle
- h Manette de déblocage du récipient à pulpe
- i Gobelet
- j Porte-gobelet

Pour assembler la centrifugeuse comme au schéma 20

- 1 Placez le récipient pour la pulpe sur le socle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'enclencher. La sortie pour le jus devrait être située au-dessus de la manette de déblocage du récipient à pulpe.
- 2 Installez le filtre et poussez fermement pour le fixer en place.
- 3 Fixez le couvercle sur le récipient à pulpe, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour aligner la flèche ▼ de la patte du couvercle avec la marque | située sur le socle.
- 4 Placez le porte-gobelet sous l'accessoire. La flèche ▲ du porte-gobelet doit pointer vers le haut et être alignée avec la sortie pour le jus.
- 5 Tout en tenant le porte-gobelet, installez l'accessoire sur la sortie en alignant le bec verseur sur le coin de l'appareil et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'enclencher.

- 6 Pour installer le gobelet, faites pivoter le porte-gobelet pour l'éloigner du bec verseur, puis placez le gobelet dans le porte-gobelet. Faites pivoter le gobelet de sorte à ce qu'il se retrouve sous la sortie pour le jus.
- 7 Couper les aliments de sorte à ce qu'ils puissent passer dans le tube d'alimentation.
- 8 Mettez l'appareil en route sur la vitesse maximum, puis placez les aliments dans le tube d'alimentation.

À l'aide du poussoir, poussez-les vers le bas pour les faire descendre de manière égale. Ne mettez jamais les doigts dans le tube d'alimentation.

Important

- Si la centrifugeuse commence à vibrer, éteignez-la et videz la pulpe accumulée sur le filtre (la centrifugeuse vibre si la pulpe n'est pas répartie de façon uniforme).
- Certains aliments très durs peuvent ralentir, voire arrêter votre appareil. Si cela se produit, éteignez l'appareil et déverrouillez le filtre.
- Éteignez l'appareil et videz régulièrement la pulpe et le jus des récipients en cours d'utilisation.

Conseils et astuces

- Agrumes : il est conseillé d'utiliser le presse-agrumes vendu séparément.
- Insérez les aliments lentement pour obtenir le plus de jus possible.
- Retirez les noyaux (prunes, pêches, cerises, etc.)
- Retirez les peaux épaisses ou dures (melons, ananas, concombres, etc.)
- Il suffit de rincer les aliments à peau fine ou douce et autres (pommes, poires, carottes, épinards, raisins, fraises, céleri, etc.)

Conseils de santé

- Buvez les jus au plus tôt pour profiter de toutes leurs vitamines.
- Si vous souhaitez conserver votre jus pendant quelques heures, mettez-le au réfrigérateur et ajoutez-y quelques gouttes de jus de citron.
- Ne buvez pas plus de trois verres de 230 ml de jus par jour, sauf si vous avez l'habitude.
- Diluez le jus avec la même quantité d'eau pour les enfants.
- Les jus à base de légumes vert foncé (brocoli, épinards, etc.) ou rouge foncé (betterave, chou rouge, etc.) sont très forts en goût, diluez-les toujours.
- Les jus de fruits ont une teneur naturellement élevée en glucose (sucre). Les personnes diabétiques ou hypoglycémiques devraient limiter leur consommation.

Pour démonter la centrifugeuse

Suivez la procédure d'assemblage à l'envers.

Pour retirer le récipient à pulpe du socle de l'appareil, appuyez sur la manette de déblocage située sur le socle et faites tourner le récipient à pulpe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, avant de le soulever.

21 Hachoir/Moulin compact

- a Socle
- b Unité porte-lames
- c Bague d'étanchéité
- d Bocal

Pour assembler le moulin comme sur le schéma 21

- 1 Placez les ingrédients dans le bocal.
- 2 Vérifiez que le joint d'étanchéité est bien installé sur l'unité porte-lames. Dans le cas contraire des fuites se produiront.
- 3 Retournez l'unité porte-lames et placez-la dans le bocal, les lames tournées vers le bas.
- 4 Vissez à la main le socle sur le bocal.
- 5 Placez le moulin sur la sortie, la flèche du socle du moulin pointant vers l'arrière de l'appareil. Tournez le moulin dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller jusqu'à ce que les deux flèches soient alignées.
- 6 Allumez l'appareil sur la vitesse maximum.

Conseils et astuces

- Il est déconseillé de mixer des épices car elles peuvent abîmer les pièces en plastique.
- Ne mixez pas d'ingrédients chauds, mais laissez-les refroidir auparavant.

Tableau des conseils d'utilisation

Taille des œufs utilisés = taille moyenne (poids 53-63 g).

*** Informations données à titre indicatif uniquement. Varient selon la recette et les ingrédients exacts.**







Accessoire de bol	Recette/Usage				 (en min)
	Monter en crème beurre/margarine et sucre		Gâteau aux fruits 1,8 kg total (6 œufs)	Min → Max	4
	Battre des œufs pour préparations à gâteaux			4 → Max	1 - 4
	Incorporer de la farine, des fruits, etc.			Min → 1	30 - 60 sec
	Pâtisserie et biscuits - incorpore matières grasses et farine	Poids farine	450 g	Min → 2	2
	Préparations tout-en-un pour gâteaux	Poids total	1,6 kg	Min → Max	45 - 60 sec
	Pâte à pain ferme à la levure	Poids farine	500 g	Min ↓ 3	45 - 60 sec
		Poids total	805 g		5 - 7
	Pâte à cuire tendre à la levure (enrichie en beurre et en œufs)	Poids farine	500 g	Min ↓ 3	45 - 60 sec
		Poids total	960 g		5 - 7
	Blancs d'œufs		8	Min → Max	1½ - 3
	Génoises sans matières grasses		620 g (6 œufs)		4 - 6
	Crème		250 - 600 ml	Min → Max	2 - 4
	Mayonnaise	Jaunes d'œufs	4	Max	1 - 2
	Pâte à crêpes		1 l	Min ↓ Max	10 sec ↓ 45 - 50 sec

Tableau des conseils d'utilisation

Taille des œufs utilisés = taille moyenne (poids 53-63 g).

*** Informations données à titre indicatif uniquement. Varient selon la recette et les ingrédients exacts.**






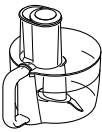

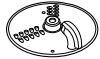





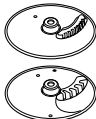



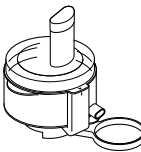

Accessoires	Recette/Usage			 (en min)	
 	Boissons, smoothies et liquides froids	Plastique AT282	1,6 l	Max	30 - 60 sec
		Verre AT283	1,2 l		
	Milkshakes/ Lait froid	Plastique AT282	1,2 l	Max	15 - 30 sec
		Verre AT283	800 ml		
Glaçons	6 (125 g)	P	-		
 	Poisson et viande crus	400 g	3 → Max	15 - 20 sec	
	Oignons	250 g	P	5 - 0 sec	
	Biscuits	250 - 500 g	Max	20 - 30 sec	
	Pâte à cuire : incorpore matières grasses et farine	Poids farine	450 g	Max	2
	Préparation tout-en-un pour gâteaux	Poids total	1,6 kg	Min → Max	45 - 60 sec
	Mayonnaise	Jaunes d'œufs	3 - 4	Max	1 - 2
  	Émincer et râper : fromage, carottes, pommes de terre, chou, courgette, betterave	Ne pas dépasser la capacité maximum Indiquée sur le bol.	Max	-	
	Couper en lamelles des aliments plus tendres comme les concombres ou les tomates		4 - Max	-	
	Parmesan et pommes de terre		Max	-	

Tableau des conseils d'utilisation

Taille des œufs utilisés = taille moyenne (poids 53-63 g).

*** Informations données à titre indicatif uniquement. Varient selon la recette et les ingrédients exacts.**

Accessoires	Recette/Usage			 (en min)
	Pommes de terre pour frites et ingrédients texture ferme pour salades, plats mijotés et crudités (ex. carotte, rutabaga, courgette, concombre)	Ne pas dépasser la capacité maximum Indiquée sur le bol.	Max	-
	Râper fromage et carottes		Max	-
	Agrumes	1 kg	3	-
	Viande, volaille et poisson	-	Max	10 min
	Jus de fruits et de légumes ex. carotte, pomme, ananas, tomate, raisin.	500 g	Max	-
	Fruits et légumes tendres ex. tomates, raisins	500 g	Max	-
	Fruits à coque	50 g	Max	30 sec
	Café en grains	50 g	Max	30 sec
	Compotes	50 g	Max	30 sec
	Marinade épicée au miel et aux fruits à coque Miel (temp. ambiante) Beurre de cacahuète avec morceaux Un petit piment	250 g 40 g 1	P	10 sec

Nettoyage et entretien

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Démonter entièrement tous les accessoires avant le nettoyage.
- Pour faciliter le nettoyage, lavez toujours les pièces immédiatement après leur utilisation.
- Certains aliments comme les carottes peuvent tâcher le plastique. Pour éliminer les taches, frottez avec un bout de torchon trempé dans de l'huile végétale.
- **Les lames et les disques sont très coupants, manipulez avec précaution.**

Bloc moteur

- Essayez avec un torchon humide puis séchez.

- N'utilisez jamais de produits abrasifs et n'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- Veillez à ce que les pieds sur le socle du robot soient toujours propres.

Bol

- N'utilisez jamais une brosse métallique, de la laine de fer ou de la javel pour nettoyer le bol en acier inoxydable. Retirez les traces de calcaire à l'aide de vinaigre.
- Tenez éloignés de toute source de chaleur (tables de cuisson, fours, micro-ondes).

Consignes de nettoyage : voir le tableau de nettoyage à l'intérieur du troisième de couverture.

Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « Guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.






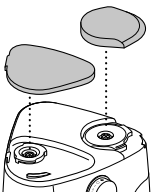


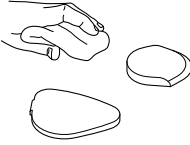
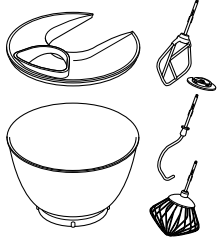
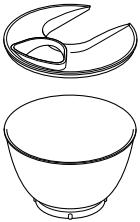


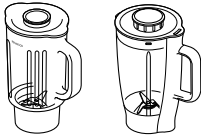
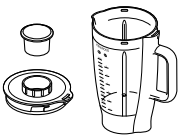
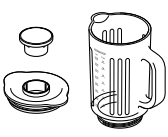
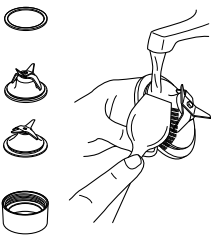


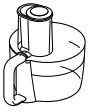
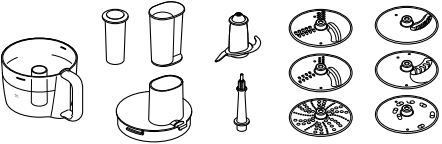


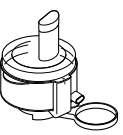
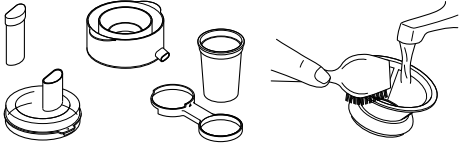
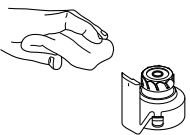



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

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.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
L'appareil s'arrête durant le fonctionnement.	Appareil hors tension. Appareil en surcharge / Dépassement des capacités maximum. Cache-sorties absents ou mal enclenchés.	Vérifiez que l'appareil est bien branché. Mettez le commutateur de vitesse sur la position O (arrêt), patientez quelques secondes puis sélectionnez de nouveau la vitesse souhaitée. L'appareil devrait repartir immédiatement. Vérifiez les capacités maximum dans le Tableau des conseils d'utilisation. Vérifiez que les cache-sorties sont bien installés.
Les accessoires vitesse moyenne ou élevée ne fonctionnent pas.	Accessoire mal fixé ou mal enclenché. Autre cache-sortie mal fixé.	Vérifiez que l'accessoire est bien enclenché. Vérifiez que l'autre cache-sortie est bien fixé.
L'appareil bouge sur le plan de travail.	Les pieds de l'appareil sont sales ou humides.	Vérifiez régulièrement que les pieds sont propres et secs.
L'accessoire blender ou moulin fuit depuis l'unité porte-lames.	Joint d'étanchéité absent. Joint d'étanchéité mal installé. Joint d'étanchéité en mauvais état.	Vérifier que le joint d'étanchéité est bien installé et en bon état. Pour demander un joint de rechange, voir le chapitre « Service après-vente ».
Les accessoires ne fonctionnent pas bien.	Voir les astuces du chapitre « Utilisation de l'accessoire » correspondant. Vérifier que les accessoires sont bien assemblés.	

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

