KITCHENAID

PREPARATEUR CULINAIRE 5KFP0719EER

MANUEL D'UTILISATION

Besoin d'aide ?
Rendez-vous sur votre communauté https://sav.darty.com

TABLE DES MATIÈRES

PIÈCES ET FONCTIONS.....46

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT MÉNAGER MULTIFONCTION 47
- Consignes de sécurité importantes.....47
- Alimentation 50
- Traitement des déchets d'équipements électriques 50

UTILISATION DU ROBOT MÉNAGER MULTIFONCTION 51
- Guide de sélection des accessoires.....51
- Avant la première utilisation.....52
- Assemblage du robot ménager multifonction 52
- Fixation de la lame polyvalente ou de la lame de pétrissage.....53
- Fixation du disque à trancher/râper réversible ou du disque à trancher.....54
- Fonctionnement du robot ménager multifonction.....55
- Utilisation du goulot 2-en-1.....56
- Retrait des aliments une fois transformés 56

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX.....57
- Utilisation de la lame polyvalente 57
- Utilisation du disque à trancher/râper réversible ou du disque à trancher..58
- Utilisation de la lame de pétrissage 59
- Conseils utiles.....60

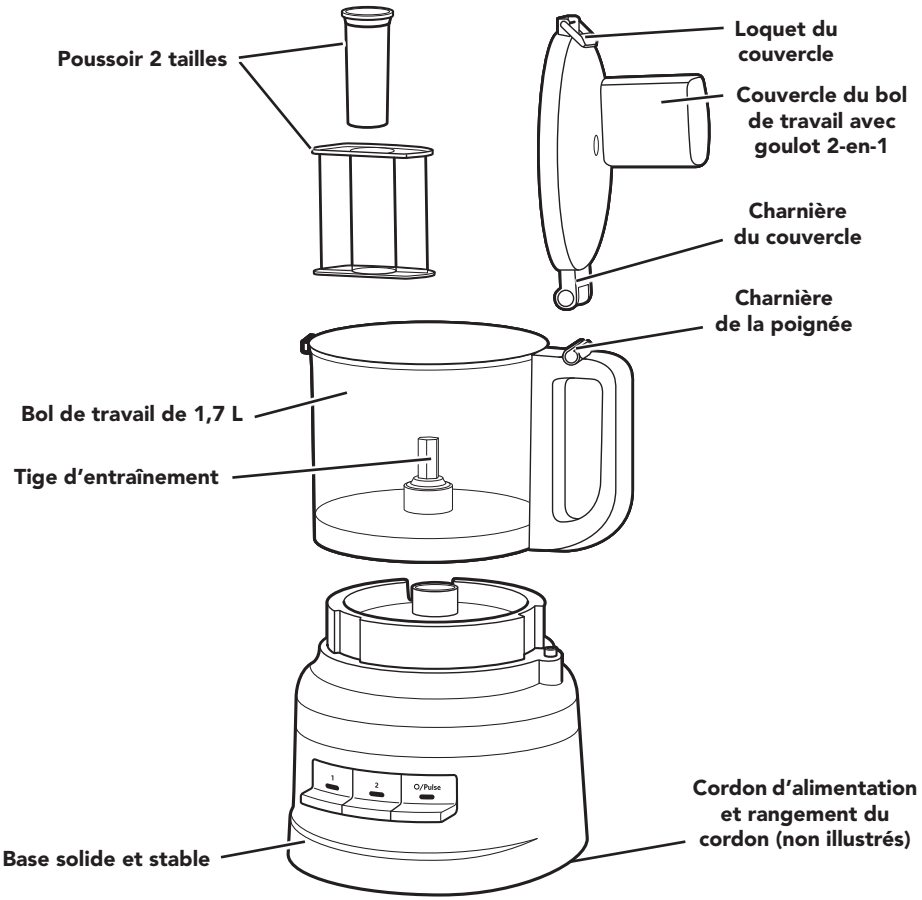
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....61

DÉPANNAGE.....62

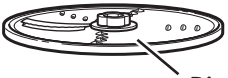
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE.....63

PIÈCES ET FONCTIONS

PIÈCES ET ACCESSOIRES



Entraîneur



Disque à trancher/râper réversible

Lame polyvalente en acier inoxydable

Disque à trancher

Lame de pétrissage

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.

Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

DANGER — **Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.**

AVERTISSEMENT — **Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne placez jamais le robot ménager multifonction dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
4. Europe uniquement : l'appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des enfants. Veillez à ce que l'appareil et son cordon d'alimentation soient toujours hors de portée des enfants.

5. Europe uniquement : les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser les appareils sous surveillance ou seuls s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation des appareils en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
6. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
7. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
8. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
9. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
10. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un représentant de son service après-vente ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
12. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
13. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
14. Soyez prudent lorsque vous versez des liquides chauds dans le robot ménager multifonction, ils peuvent être rejetés de l'appareil suite à une vaporisation soudaine.

15. Gardez les mains et les ustensiles à l'écart des disques ou des lames pendant que la lame ou le disque tourne afin d'éviter les risques de blessures graves ou d'endommagement du robot ménager multifonction. N'utilisez une spatule dans le bol de travail que si le robot ménager multifonction n'est pas en cours de fonctionnement.
16. Les lames sont très coupantes. Soyez prudent lorsque vous les manipulez, lorsque vous videz le bol ou lors du nettoyage.
17. Afin d'éviter les risques de blessure, ne placez jamais les lames et les disques sur la base sans avoir au préalable placé correctement le bol.
18. Veillez à fixer correctement le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.
19. N'introduisez jamais à la main des aliments dans l'appareil. Utilisez toujours le poussoir prévu à cet effet.
20. Ne forcez pas le mécanisme de verrouillage du couvercle.
21. Ne remplissez pas le bol au-delà du trait repère de remplissage maximal (ou capacité nominale) pour éviter tout risque de blessure dû à un endommagement du couvercle ou du bol.
22. Ce produit est destiné à un usage domestique ou peut être utilisé :
    - dans les espaces cuisine réservés aux employés ;
    - dans les cuisines de fermes ;
    - par les clients d'hôtels, d'hôtels d'étape ou autre endroit résidentiel ;
    - dans les cuisines de gîtes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT MÉNAGER MULTIFONCTION

ALIMENTATION

Tension : 220-240 V

Fréquence : 50-60 HZ

REMARQUE : si vous ne parvenez pas à enfoncer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche.

TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

Recyclage de l'emballage

L'emballage est 100 % recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant ♲. Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

Recyclage du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive européenne 2012/19/UE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

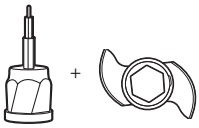
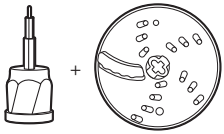
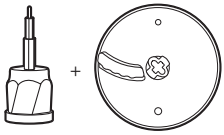
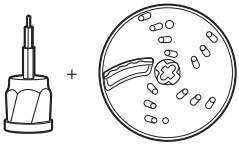
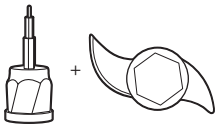
- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé publique.

- Le symbole présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir plus d'informations au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, adressez-vous au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

UTILISATION DU ROBOT MÉNAGER MULTIFONCTION

GUIDE DE SÉLECTION DES ACCESSOIRES

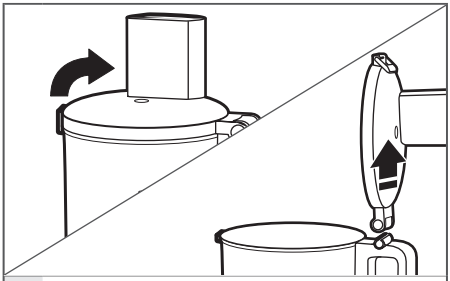
ACTION	RÉGLAGE	ALIMENTS	ACCESSOIRE
Hacher	1 ou O/Pulse	Fromage Chocolat Fruits Herbes fraîches Noix Tofu Légumes	Lame polyvalente en acier inoxydable 
Émincer ou réduire en purée	2 ou O/Pulse		
Mélanger	1	Sauce pour pâtes Pesto Vinaigrette Sauces Pâtes lisses Pâtes épaisses	
Trancher	1	Fruits (tendres) Pommes de terre Tomates Légumes (tendres)	Disque à trancher/râper réversible (côté tranchant) ou lame pour découper  OU 
	2	Fromage Chocolat Fruits (durs) Légumes (durs)	
Râper (fin à moyen)	1	Pommes de terre Légumes (tendres)	Disque à trancher/râper réversible (côté pour râper) 
	2	Choux Fromage Chocolat Fruits (durs) Légumes (durs)	
Pétrir	O/Pulse ou 2	Pâtes levées	Lame de pétrissage 

FRANÇAIS

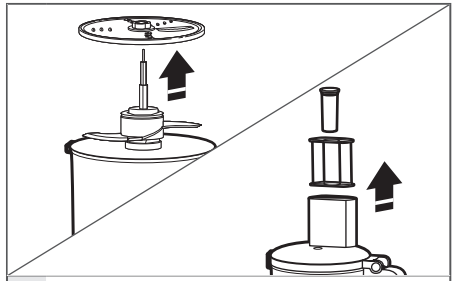
UTILISATION DU ROBOT MÉNAGER MULTIFONCTION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser le robot ménager multifonction pour la première fois, lavez l'ensemble de ses pièces à la main ou au lave-vaisselle (consultez la section « Nettoyage du robot ménager multifonction »). Le robot ménager multifonction est conçu pour que tous ses accessoires puissent être rangés à l'intérieur du bol de travail.



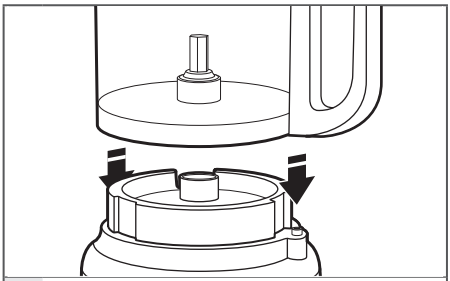
1 Soulevez le loquet pour déverrouiller le couvercle. Inclinez le couvercle du bol de travail vers l'arrière et soulevez-le vers le haut afin que la charnière du couvercle sorte de celle de la poignée.



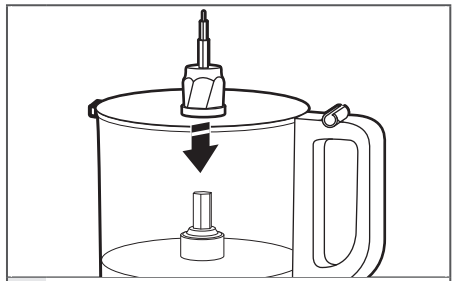
2 Retirez toutes les pièces et accessoires du bol de travail et tirez le poussoir hors du goulot.

ASSEMBLAGE DU ROBOT MÉNAGER MULTIFONCTION

IMPORTANT : placez le robot ménager multifonction sur un plan de travail plat et sec, avec les commandes à l'avant. Ne le branchez pas tant qu'il n'est pas entièrement assemblé.



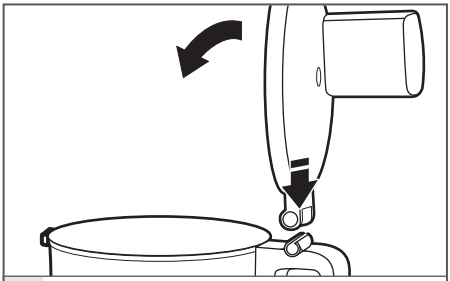
1 Placez le bol de travail sur la base, en alignant la poignée avec la partie saillante sur le côté droit de la base. Le bol s'enclenche et doit être à ras de la base lorsqu'il est bien aligné.



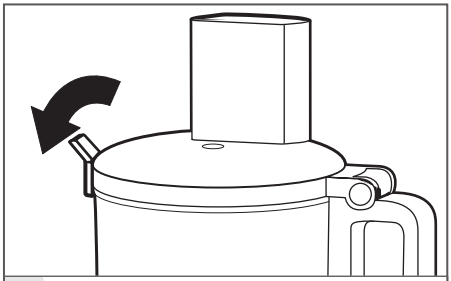
2 Placez l'entraîneur dans le bol en l'installant sur la tige d'entraînement.

UTILISATION DU ROBOT MÉNAGER MULTIFONCTION

REMARQUE : pour faciliter l'assemblage, installez la lame ou le disque avant de fixer le couvercle.



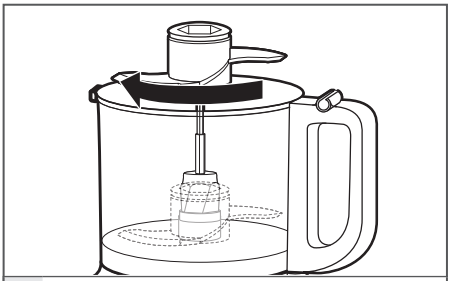
3 Pour fixer le couvercle, insérez la charnière du couvercle dans celle du bol de travail et fermez le couvercle.



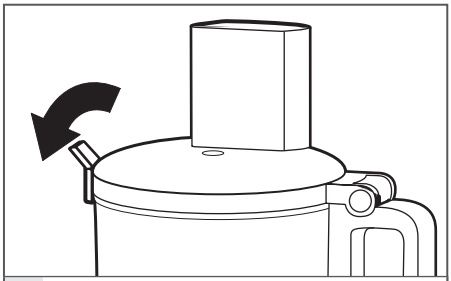
4 Une fois le couvercle fermé, abaissez le loquet pour le verrouiller.

REMARQUE : votre robot ménager multifonction ne fonctionne que si le bol de travail est correctement fixé sur la base et que son couvercle est bien fermé.

FIXATION DE LA LAME POLYVALENTE OU DE LA LAME DE PÉTRISSAGE



1 Placez la lame sur l'entraîneur. Tournez la lame pour qu'elle tombe à la base de l'entraîneur.

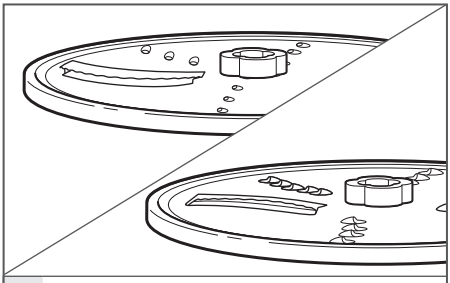


2 Placez le couvercle sur le bol de travail et abaissez le loquet pour le verrouiller.

FRANÇAIS

UTILISATION DU ROBOT MÉNAGER MULTIFONCTION

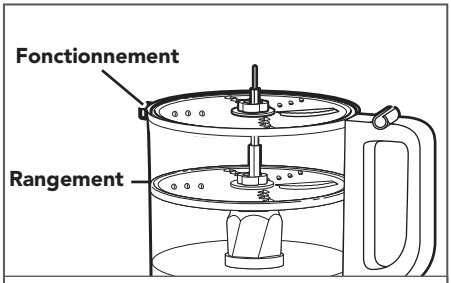
FIXATION DU DISQUE À TRANCHER/RÂPER RÉVERSIBLE OU DU DISQUE À TRANCHER



1

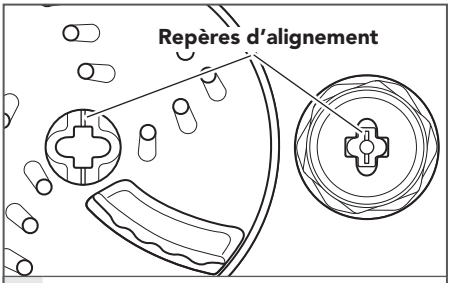
Pour trancher : placez le disque de façon à ce que la partie surélevée pour trancher soit tournée vers le haut.

Pour râper : placez le disque de façon à ce que les parties surélevées pour râper soient tournées vers le haut.



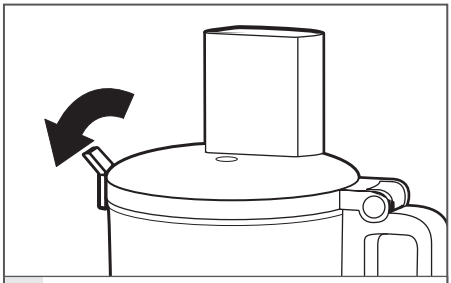
Le disque peut être placé dans deux positions différentes : en haut du bol lors de l'utilisation, et en bas pour le rangement.

REMARQUE : bien que le disque fonctionne en position rangement, il ne sera pas aussi efficace. Assurez-vous que le disque soit au même niveau que le haut du bol pour une meilleure performance.



2

Tenez le disque par le moyeu et placez-le sur l'entraîneur en alignant les repères au centre du disque avec les repères de l'entraîneur. Le disque doit être au même niveau que le haut du bol. Si le disque tombe en position de rangement, retirez-le, tournez-le à 90° et replacez-le.



3

Placez le couvercle sur le bol de travail et abaissez le loquet pour le verrouiller.

UTILISATION DU ROBOT MÉNAGER MULTIFONCTION

FONCTIONNEMENT DU ROBOT MÉNAGER MULTIFONCTION

⚠ AVERTISSEMENT

Danger : lame rotative

Utilisez toujours le poussoir pour introduire les aliments.

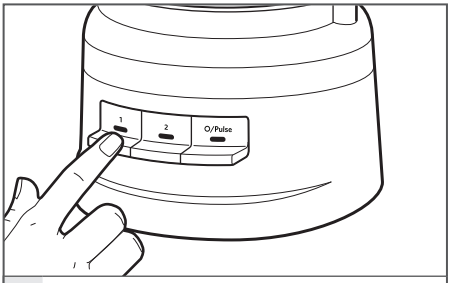
N'approchez pas les doigts des ouvertures.

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures ou des amputations.

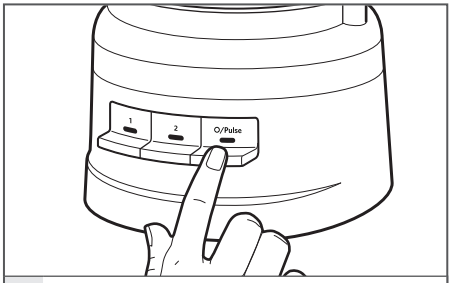
Avant d'utiliser le robot ménager multifonction, assurez-vous que le bol de travail, son couvercle et les lames sont correctement assemblés et fixés à la base de l'appareil (consultez la section « Assemblage du robot ménager multifonction »).

FRANÇAIS



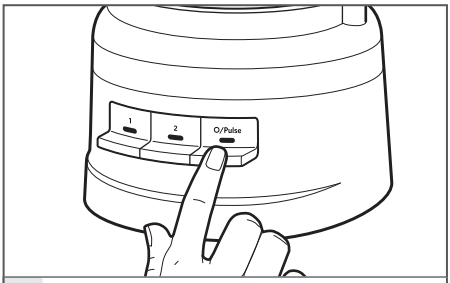
1 Pour l'allumer, appuyez sur 1 ou 2. Le robot ménager multifonction fonctionnera en continu et le voyant lumineux sera allumé.

Pour l'éteindre, appuyez de nouveau sur 1 ou 2, ou sur O/Pulse.

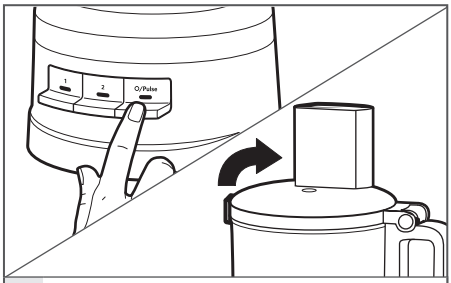


2 **Pour utiliser la fonction Impulsion :** appuyez sur O/Pulse pour de brèves impulsions, ou appuyez et maintenez enfoncé pour de plus longues impulsions. La fonction Impulsion ne fonctionne qu'à vitesse élevée. Le robot ménager multifonction s'éteint lorsque vous relâchez le bouton O/Pulse.

UTILISATION DU ROBOT MÉNAGER MULTIFONCTION



3 Après utilisation, appuyez sur O/Pulse. Le voyant lumineux s'éteindra et la lame ou le disque ralentiront puis s'arrêteront de tourner.



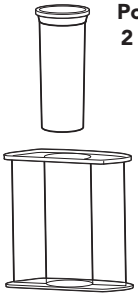
4 Attendez que la lame ou le disque s'arrête complètement avant de retirer le couvercle du bol de travail. Veillez à éteindre le robot ménager multifonction avant de le débrancher ou d'ôter le couvercle du bol de travail.

UTILISATION DU GOULOT 2-EN-1

Le goulot 2-en-1 inclut un poussoir 2 tailles. Pour trancher ou râper des petits aliments, insérez le poussoir 2 tailles dans le goulot.

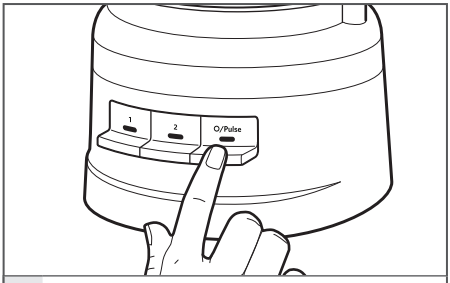
Le petit poussoir et son goulot servent à ajouter des aliments petits ou fins, comme des carottes ou des branches de céleri.

Pour verser de l'huile doucement dans les ingrédients, il suffit de remplir le petit poussoir avec la quantité souhaitée d'huile. Un petit orifice situé en bas du poussoir permettra à l'huile de s'écouler à un rythme constant.

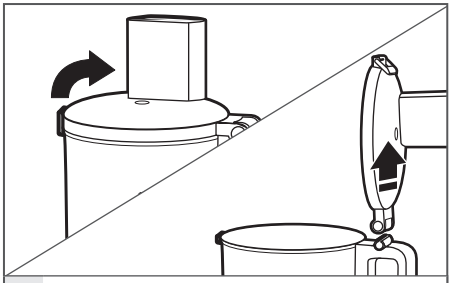


Poussoir 2 tailles

RETRAIT DES ALIMENTS UNE FOIS TRANSFORMÉS

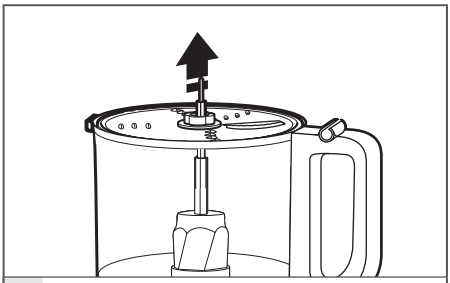


1 **Éteindre le robot ménager multifonction :** appuyez sur le bouton O/Pulse et débranchez le robot ménager multifonction avant de le démonter.

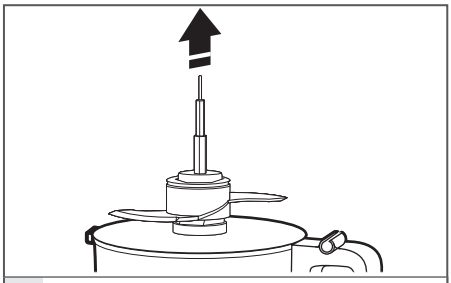


2 Soulevez le loquet pour déverrouiller le couvercle du bol de travail puis soulevez le couvercle pour le retirer.

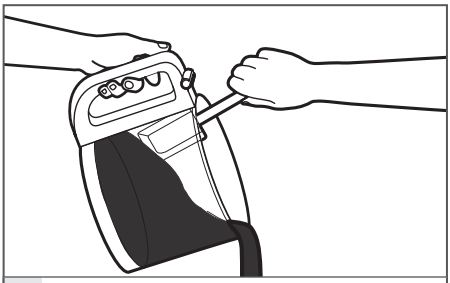
UTILISATION DU ROBOT MÉNAGER MULTIFONCTION



3 Si un disque est installé, ôtez-le avant de retirer le bol. En maintenant le disque par le moyeu, soulevez-le verticalement.



4 Retirez l'entraîneur, puis la lame polyvalente ou la lame de pétrissage, le cas échéant. La lame restera fixée à l'entraîneur lorsque vous le retirez.



5 Retirez le bol de travail de la base pour ôter les aliments du bol à l'aide d'une spatule.

FRANÇAIS

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

UTILISATION DE LA LAME POLYVALENTE

Pour hacher des fruits ou des légumes frais : épluchez les fruits ou légumes, ôtez éventuellement leurs trognons et pépins. Pour un résultat plus homogène, coupez-les en morceaux de 2,5 à 3,75 cm. Mixez jusqu'à obtenir la taille souhaitée, en utilisant la fonction Impulsion ou la vitesse 1. Raclez les bords du bol si nécessaire.

Pour mixer des fruits ou des légumes cuits (à l'exception des pommes de terre) : ajoutez 60 ml de liquide par 235 ml d'ingrédients. Mixez l'ensemble à l'aide de petites impulsions jusqu'à ce qu'il soit finement haché. Puis, continuez à mixer jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Raclez les bords du bol si nécessaire.

Pour préparer une purée de pommes de terre : râpez des pommes de terre cuites encore chaudes à l'aide du disque à râper. Remplacez ce dernier par la lame polyvalente. Ajoutez du beurre ramolli, du lait et assaisonnez. Activez la fonction Pulse trois à quatre fois, pendant deux à trois secondes chaque fois, jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène et jusqu'à ce que le lait soit absorbé. Ne mixez pas trop longtemps.

Pour hacher des fruits secs (ou confits) : les ingrédients doivent être froids. Ajoutez 30 g de farine de la recette par portion de 120 g de fruits secs. Mixez l'ensemble à l'aide de petites impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Pour hacher finement un zeste de citron : au moyen d'un couteau aiguisé, pelez la partie colorée (sans le ziste) du citron. Coupez le zeste en fines tranches. Hachez-les finement.

Pour émincer de l'ail, ou hacher des fines herbes ou des légumes en petites quantités : alors que le robot tourne, ajoutez les ingrédients à travers le goulot. Mixez-les jusqu'à ce qu'ils soient hachés correctement. Pour obtenir des résultats optimaux, assurez-vous que le bol de travail et les herbes sont parfaitement secs avant de commencer à hacher.

Pour hacher tout type de noix, ou réaliser du beurre de cacahuète (ou d'autres noix) : mixez jusqu'à 710 ml de noix pour obtenir la consistance souhaitée en donnant de petites impulsions, d'une à deux secondes chacune. Pour un hachage plus grossier, mixez de plus petites quantités, en activant la fonction Pulse une ou deux fois, pendant une ou deux secondes chaque fois. Répétez ce geste plusieurs fois pour que la texture soit plus fine. Si vous souhaitez réaliser du beurre de cacahuète, mixez en continu jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Conservez au réfrigérateur.

REMARQUE : il est possible que lorsque vous mixez des noix ou d'autres aliments très durs, la surface intérieure du bol se raye.

Pour hacher de la viande, de la volaille ou des fruits de mer cuits ou crus : les ingrédients doivent être très froids. Coupez-les en morceaux de 2,5 cm. Mixez jusqu'à 455 g à la fois, jusqu'à obtenir la taille souhaitée, en donnant de petites impulsions, d'une à deux secondes chacune. Raclez les bords du bol si nécessaire.

Pour réduire en miettes pain, biscottes ou biscuits : coupez les ingrédients en morceaux de 3,75 à 5 cm. Mixez jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Pour les morceaux de plus grande taille, activez d'abord la fonction Pulse deux à trois fois, pendant une à deux secondes chaque fois. Mixez ensuite jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.

Pour faire fondre du chocolat : mélangez le chocolat et le sucre de la recette dans le bol de travail. Hachez-les finement. Faites chauffer le liquide de la recette. Alors que le robot fonctionne, versez le liquide chaud à travers le goulot. Mixez jusqu'à ce que la consistance soit homogène.

Pour râper des fromages à pâte dure, tels que parmesan ou pecorino romano : attention, n'utilisez jamais votre robot ménager multifonction pour râper un fromage trop dur, que vous n'arriveriez pas à percer avec la pointe d'un couteau aiguisé, par exemple. Pour râper les fromages durs tels que du parmesan, vous pouvez utiliser la lame polyvalente. Coupez-les en morceaux de 2,5 cm. Mettez-les dans le bol de travail. Mixez-les à l'aide de petites impulsions jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés. Puis, continuez à mixer jusqu'à obtenir du fromage finement râpé. Les morceaux de fromage peuvent également être introduits à travers le goulot pendant que le robot tourne.

UTILISATION DU DISQUE À TRANCHER/RÂPER RÉVERSIBLE OU DU DISQUE À TRANCHER

⚠ AVERTISSEMENT

Danger : lame rotative

Utilisez toujours le poussoir pour introduire les aliments.

N'approchez pas les doigts des ouvertures.

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures ou des amputations.

Pour trancher ou râper des fruits ou des légumes longs et de faible diamètre, tels que céleri, carottes et bananes : coupez les aliments pour qu'ils rentrent facilement dans le goulot verticalement ou horizontalement, et remplissez le goulot de sorte que les aliments soient maintenus. Le goulot ne doit pas être trop rempli afin que les aliments puissent bouger. Appuyez de façon régulière sur le poussoir ou utilisez le petit goulot du poussoir. Placez les aliments verticalement et incorporez-les à l'aide du petit poussoir.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

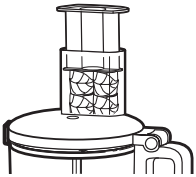
Pour trancher ou râper des fruits ou des légumes ronds, tels qu'oignons, pommes et poivrons : épluchez les fruits ou légumes, ôtez éventuellement leurs trognons et pépins. Coupez les aliments en deux ou en quatre pour qu'ils rentrent facilement dans le goulot. Placez-les dans le goulot. Râpez-les en appuyant de façon régulière sur le poussoir.

Pour trancher ou râper des fruits ou des légumes de petite taille, tels que des fraises, des champignons ou des radis : placez les aliments verticalement ou horizontalement en couches dans le goulot. Remplissez le goulot de façon à ce que les aliments soient correctement positionnés. Appuyez de façon régulière sur le poussoir ou utilisez le petit goulot du poussoir. Placez les aliments verticalement et incorporez-les à l'aide du petit poussoir.

Pour trancher de la viande ou de la volaille crue : coupez ou enroulez la viande pour qu'elle rentre facilement dans le goulot. Enveloppez-la et faites-la congeler jusqu'à ce qu'elle soit dure au toucher, de 30 minutes à 2 heures, en fonction de la quantité. Assurez-vous de toujours pouvoir la percer avec la pointe d'un couteau aiguisé. Si ce n'est pas le cas, laissez-la décongeler légèrement. Râpez-les en appuyant de façon régulière sur le poussoir.

Pour trancher du saucisson, de la viande ou de la volaille cuite : les ingrédients doivent être très froids. Coupez-les en morceaux pour qu'ils rentrent facilement dans le goulot. Tranchez-les en appuyant de façon ferme et régulière sur le poussoir.

Pour émincer des épinards ou d'autres feuilles : empilez les feuilles. Enroulez-les et placez les rouleaux à la verticale dans le goulot. Râpez-les en appuyant de façon régulière sur le poussoir.



Pour râper des fromages à pâte ferme ou molle : les fromages à pâte ferme doivent être très froids. Pour râper les fromages à pâte molle (par exemple de la mozzarella), il est conseillé de les congeler au préalable entre dix et quinze minutes. Coupez-les en morceaux pour qu'ils rentrent facilement dans le goulot. Râpez-les en appuyant de façon régulière sur le poussoir.

FRANÇAIS

UTILISATION DE LA LAME DE PÉTRISSAGE

La lame de pétrissage est spécialement conçue pour mélanger et pétrir les pâtes levées de façon rapide et homogène. Le robot peut pétrir des pâtes contenant jusqu'à 370 g de farine. Appuyez sur O/Pulse pour mélanger les ingrédients secs, puis sur 2 lorsque vous ajoutez les liquides.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

CONSEILS UTILES

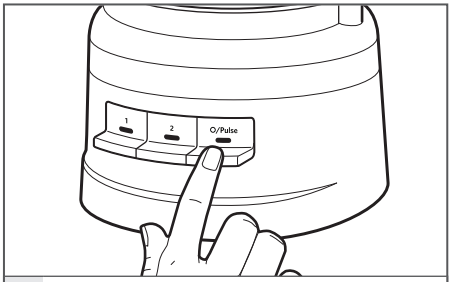
- Pour éviter d'endommager la lame ou le moteur, évitez les aliments trop durs ou trop congelés, ils doivent pouvoir être percés avec la pointe d'un couteau aiguisé. Si un morceau d'aliment dur, comme une carotte, se coince dans la lame, arrêtez le robot et ôtez la lame. Retirez ensuite délicatement le bout d'aliment de la lame.
- Ne remplissez pas trop le bol de travail. Pour obtenir une consistance fine, remplissez le bol de travail à moitié ou aux deux tiers. Pour obtenir une consistance plus épaisse, ne dépassez pas les trois quarts. Pour les liquides, le bol de travail doit être rempli aux deux tiers tout au plus. Lorsque vous hachez des aliments, le bol de travail doit être rempli au tiers ou à la moitié tout au plus.
- Positionnez le disque à trancher/râper de telle sorte que la partie tranchante se trouve juste à droite du goulot. De cette façon, la lame pourra effectuer un tour complet avant d'entrer en contact avec les aliments.
- Pour tirer pleinement parti de la vitesse du robot, insérez les ingrédients à hacher à travers le goulot pendant que l'appareil fonctionne.
- Lorsque vous tranchez ou râpez des aliments, le degré de pression à exercer sur ceux-ci doit varier selon leur type afin d'obtenir des résultats optimaux. En règle général, les aliments tendres et délicats (tels que fraises et tomates) nécessitent une pression légère, les aliments de consistance moyenne (courgette ou pommes de terre, par exemple) une pression modérée, et les aliments durs (comme les carottes, les pommes, les fromages à pâte dure ou la viande partiellement congelée) une pression plus ferme.
- Les fromages à pâte molle ou mi-dure peuvent se répandre ou s'enrouler sur le disque à râper. Pour éviter ce problème, ne râpez que du fromage bien froid.
- Il peut arriver que des aliments longs et fins, comme des carottes ou du céleri, bougent dans le goulot et soient donc tranchés de façon inégale. Pour l'éviter, coupez ces aliments en morceaux et remplissez-en le goulot. Vous pouvez également utiliser le petit goulot, très pratique pour ajouter des aliments petits ou fins.

- Pour préparer de la pâte à gâteau, à biscuit ou à pain express, utilisez la lame polyvalente. Battez d'abord en crème la matière grasse et le sucre. Ajoutez ensuite les ingrédients secs. Placez les noix et les fruits au-dessus du mélange de farine pour empêcher qu'ils soient hachés de façon excessive. Mixez les noix et les fruits à l'aide de petites impulsions jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés aux autres ingrédients. Ne mixez pas trop longtemps.
- Si les aliments tranchés ou râpés s'accumulent d'un côté du bol, arrêtez le robot et répartissez-les au moyen d'une spatule.
- Dès que la quantité d'aliments atteint le dessous du disque à trancher/râper, retirez-les du bol.
- Quelques gros morceaux d'aliments peuvent rester coincés au-dessus du disque à trancher ou à râper. Si nécessaire, coupez-les à la main et ajoutez-les au mélange.
- Utilisez la spatule pour retirer les ingrédients du bol de travail.
- Organisez les tâches de transformation de façon à réduire au maximum le nettoyage du bol. Commencez par introduire les ingrédients secs ou durs avant les liquides.
- Pour débarrasser facilement la lame polyvalente des résidus d'aliments, il suffit de vider le bol de travail, de replacer le couvercle, puis d'activer la fonction Pulse pendant une à deux secondes pour faire tourner la lame et la nettoyer.
- Après avoir ôté le couvercle du bol, placez-le à l'envers sur le plan de travail afin que ce dernier reste propre.
- Le robot ménager multifonction n'est pas conçu pour effectuer les tâches suivantes :
  - Moudre des grains de café ou autres graines et épices dures ;
  - Broyer des os ou d'autres parties non comestibles d'aliments ;
  - Préparer du jus de fruits ou de légumes crus ;
  - Trancher des œufs durs ou de la viande à température ambiante.
- Si des pièces en plastique venaient à se décolorer à cause des aliments introduits dans le robot, nettoyez-les avec du jus de citron.

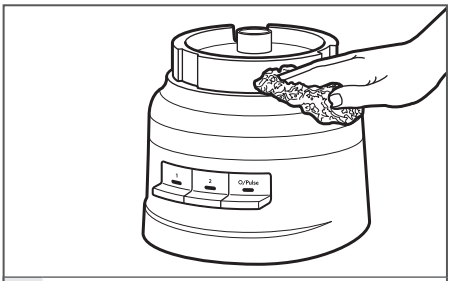
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DU ROBOT MÉNAGER MULTIFONCTION

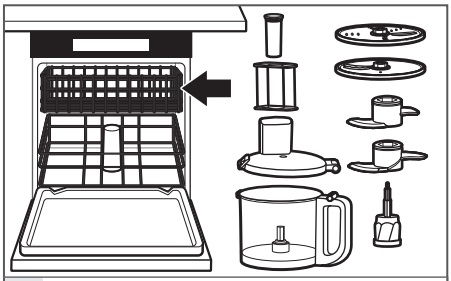
IMPORTANT : le bol ne contient pas de BPA et requiert un traitement spécial. Si vous souhaitez les passer au lave-vaisselle au lieu de les laver à la main, respectez les instructions suivantes :



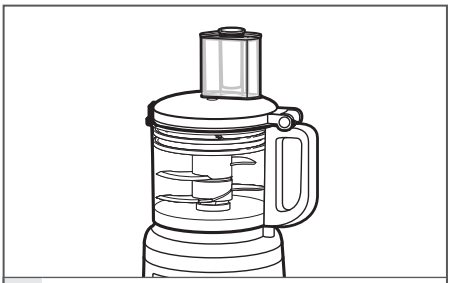
1 Appuyez sur O/Pulse et débranchez le robot ménager multifonction avant de le nettoyer.



2 Nettoyez la base et le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude. Séchez soigneusement avec un chiffon doux. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou d'éponges à récurer. Ne plongez pas la base dans l'eau ni dans tout autre liquide.



3 Toutes les pièces peuvent être lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Évitez de coucher le bol sur le côté. Séchez soigneusement toutes les pièces après les avoir lavées. Sélectionnez un cycle de lavage délicat (normal, par exemple). Évitez les cycles à température élevée.



4 Lorsque vous n'utilisez pas le robot ménager multifonction, rangez la lame polyvalente, la lame de pétrissage, les deux disques et l'entraîneur dans le bol de travail. Enroulez le cordon d'alimentation autour du support prévu à cet effet sous la base puis accrochez la fiche.

REMARQUE : si vous nettoyez certaines pièces du robot ménager multifonction à la main, n'utilisez pas de détergents corrosifs ou d'éponges à récurer. Ils risquent de griffer ou de voiler le bol de travail et le couvercle.

FRANÇAIS

DÉPANNAGE

Si votre robot ménager multifonction fonctionne mal ou ne fonctionne pas du tout, vérifiez les points suivants :

1. Le robot ménager multifonction est-il branché ?
2. Assurez-vous que le bol et le couvercle sont correctement alignés et verrouillés.
3. Avez-vous appuyé sur plusieurs boutons en même temps ?
4. Débranchez le robot ménager multifonction puis rebranchez-le à la prise de courant.
5. **Assurez-vous que le fusible du circuit électrique relié au robot fonctionne normalement.**
   Si vous disposez d'un tableau électrique, assurez-vous que le circuit est fermé.
6. **Le robot ménager multifonction doit peut-être refroidir à température ambiante.**
   Si le voyant de vitesse s'éteint et le voyant O/Pulse clignote, attendez que le voyant O/Pulse s'éteigne et réessayez. Cela peut prendre 5 à 15 minutes pour que le robot refroidisse complètement.
7. **Le moteur est peut-être verrouillé.**
   Si le voyant de vitesse reste allumé pendant que le voyant O/Pulse clignote, appuyez sur le bouton O/Pulse pour redémarrer le moteur.

Le robot ménager multifonction ne tranche pas ou ne râpe pas correctement :

1. Vérifiez que le côté du disque comportant la lame surélevée est placé vers le haut sur l'entraîneur.
2. Vérifiez que les ingrédients sont adaptés ou préparés pour être tranchés ou râpés. Consultez la section « Conseils pour obtenir des résultats optimaux ».
3. Vérifiez que le disque est en position fonctionnement (en haut du bol) et non en position rangement (en bas du bol).

Le couvercle du bol de travail ne se ferme pas lorsque le disque est en place :

1. Vérifiez que le disque est correctement installé et qu'il est bien positionné sur l'entraîneur.

Si le problème n'est pas dû à l'une des raisons ci-dessus, consultez la section « Garantie et service après-vente ».

Ne renvoyez pas le robot ménager multifonction au revendeur. Les revendeurs n'assurent pas le service après-vente.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

GARANTIE DU ROBOT MÉNAGER MULTIFONCTION KITCHENAID

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : 5KFP0719 Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.	**Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.**	**A. Les réparations dues à l'utilisation du robot ménager multifonction pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments.** **B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales.**

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

SERVICE APRÈS-VENTE

Pour toute question ou pour trouver le Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche, veuillez vous référer aux coordonnées indiquées ci-dessous.

REMARQUE : toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.

Assistance téléphonique : 00800 3810 4026

Pour plus d'informations, consultez notre site Internet : www.kitchenaid.eu

Ces instructions sont également disponibles sur le site Internet : www.kitchenaid.eu

FRANÇAIS

©2018 Tous droits réservés.
Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.