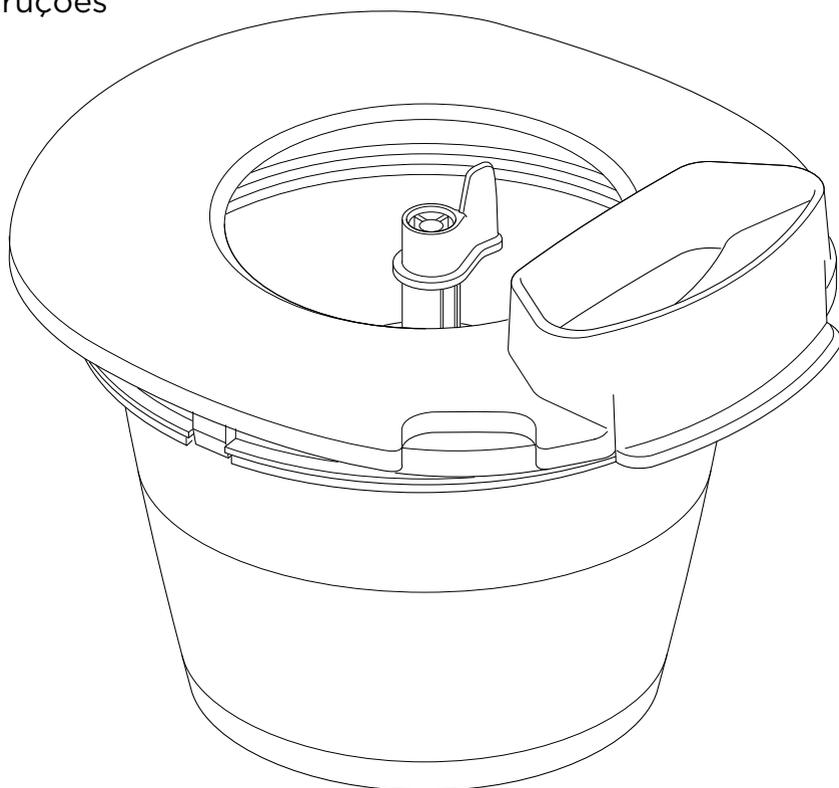
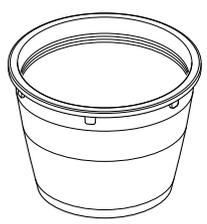
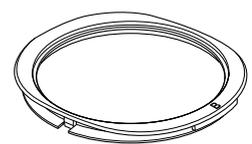
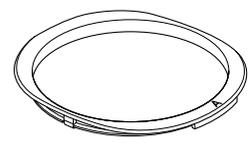
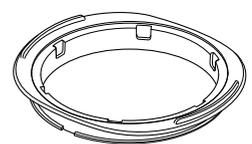
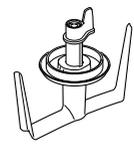
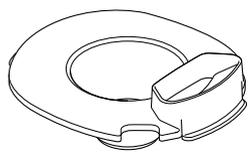
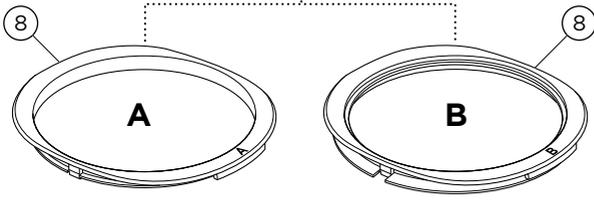
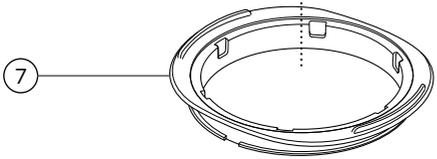
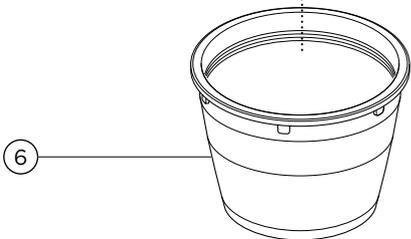
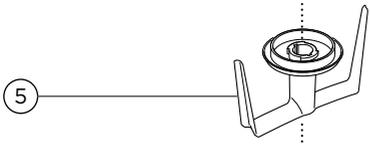
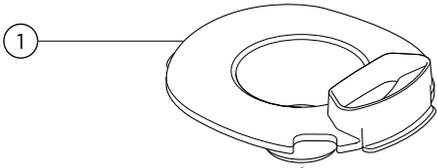


KENWOOD

KAX71

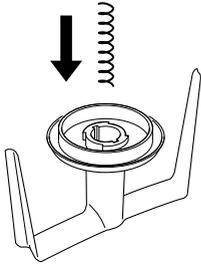
instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções



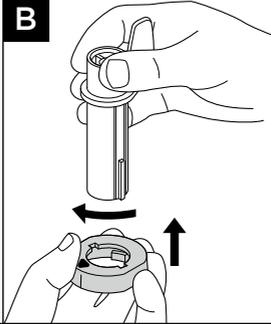


To Assemble Your Stirring Paddle

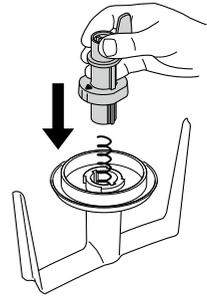
A



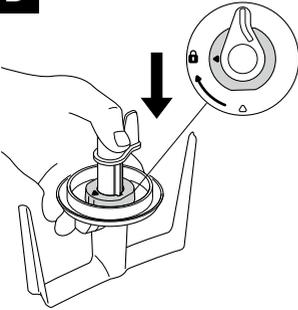
B



C

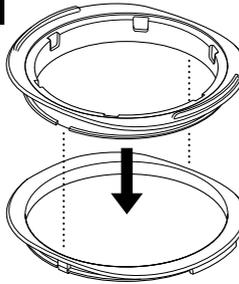


D

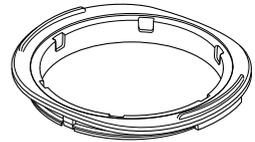


To Assemble Your Adaptor Ring

E

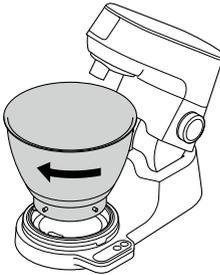


F



To Assemble Your Frozen Dessert Maker

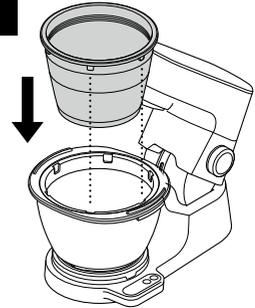
G



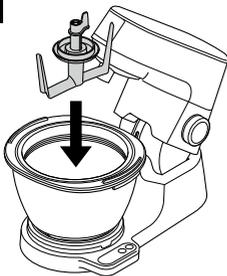
H



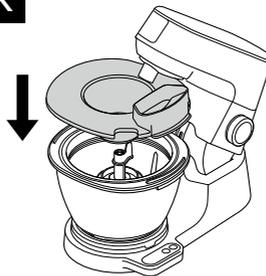
I



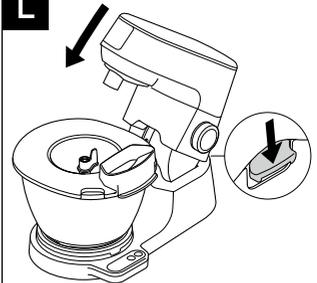
J



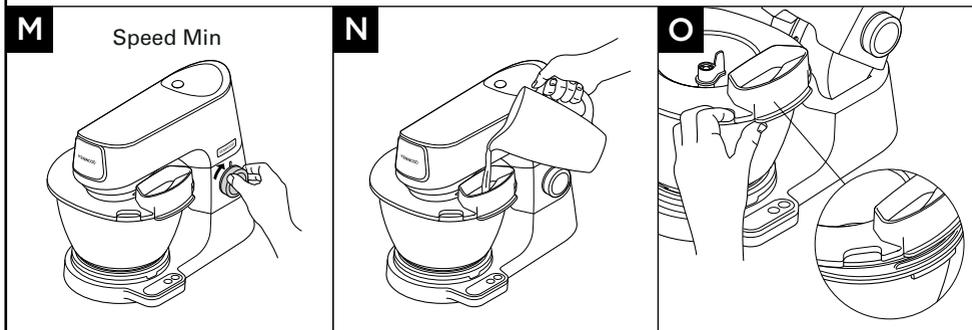
K



L



To Use Your Frozen Dessert Maker



Model	KAX71	 	Model	KAX71
		A B		
TYPE KVC30	✓	A	TYPE KMX	✗
TYPE KVL40	✓	A	TYPE MX310	✗
TYPE KVC51	✓	A	TYPE KHH30	✗
TYPE KVL61	✓	A	TYPE KM280	✗
TYPE KVC70	✓	A	TYPE KPL90	✗
TYPE KVL80	✓	A	TYPE KM33	✗
TYPE KVC65	✓	A	TYPE KM63	✗
TYPE KVL65	✓	B	TYPE KMC	✗
TYPE KVC85	✓	A	TYPE KMM	✗
TYPE KVL85	✓	B	TYPE KMP	✗
TYPE KCL95	✓	A	TYPE KHC	✗
TYPE KCC90	✓	A		
TYPE KVC50	✓	A		
TYPE KVL60	✓	A		
TYPE KM080	✓	A		
TYPE KWL90	✓	B		

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.
- L'appareil doit être mis en marche avant d'ajouter le mélange de glace ou de sorbet pour éviter que celui-ci ne gèle immédiatement sur les parois du bol.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer, d'adapter ou de retirer des éléments.
- N'insérez jamais vos doigts ou un ustensile dans la goulotte.
- Ne touchez pas les pièces en mouvement.
- Avant de réaliser votre glace/sorbet, assurez-vous que tous les éléments de l'appareil sont parfaitement propres.
- Ne congelez jamais de la glace complètement ou partiellement décongelée.
- Les glaces ou sorbets à base d'ingrédients crus devraient être consommés en l'espace d'une semaine. La glace est meilleure fraîche: ne la préparez donc pas trop longtemps à l'avance.
- Il est déconseillé aux jeunes enfants, aux femmes enceintes ou aux personnes âgées de consommer toute glace ou sorbet contenant des œufs crus.
- Pour prévenir les brûlures de congélation, protégez bien vos mains chaque fois que vous manipulez la sorbetière, tout particulièrement lorsque vous la sortez du congélateur pour la première fois.
- Cessez d'utiliser l'appareil si vous constatez que du liquide réfrigérant s'en échappe. Ce dernier n'est cependant pas toxique.
- Attention de ne pas vous coincer les doigts en abaissant la tête du batteur.

- Retirez la pale, la protection contre les éclaboussures et l'anneau adaptateur avant de placer le bol de congélation dans le congélateur.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer le mélange du bol de congélation, car cela pourrait rayer le revêtement du bol.
- Référez-vous au guide d'utilisation de votre robot pâtissier multifonction principal pour des avertissements de sécurité supplémentaires.

Nettoyage

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer l'accessoire du robot multifonctions.

Bol de congélation

- Laissez le bol de congélation revenir à température ambiante avant de le nettoyer. Tous les éléments de la sorbetière peuvent être nettoyés dans une eau chaude et savonneuse.
- Séchez soigneusement. Si le bol de congélation n'est pas séché avant d'être placé dans le congélateur, une pellicule de glace peut se former, risquant d'empêcher la palette de tourner.
- Ne lavez pas votre bol de congélation au lave-vaisselle.
- Il est recommandé de stocker le bol de congélation au congélateur dans un sac plastique de sorte qu'il soit toujours prêt à l'emploi.
- Placez votre bol de congélation en position verticale dans votre congélateur, sinon cela peut en affecter les performances.

Protection contre les éclaboussures et anneau adaptateur pour bol

- Lavez à la main, puis séchez soigneusement ou lavez au lave-vaisselle.

Ensemble de la pale

- L'ensemble de la pale peut être démonté pour le nettoyage.

- Pour démonter l'ensemble de la pale, tournez l'écrou de blocage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis détachez la partie supérieure de la pale et le ressort de la partie inférieure.
- Lavez à la main, puis séchez soigneusement ou lavez l'ensemble de la pale au lave-vaisselle.
- Après le lavage, assurez-vous que la pale est complètement sèche avant de la remonter.

Anneau adaptateur pour le bol

- L'anneau adaptateur peut être démonté pour le nettoyage.
- Retirez le joint de l'anneau adaptateur.
- Lavez à la main ou au lave-vaisselle.
- Après le lavage, remettez le joint sur l'anneau adaptateur.

Utilisez votre sorbetière pour réaliser des glaces et des sorbets de différents parfums.

- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

Avant la première utilisation

- 1 Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "Nettoyage".
- 2 Vingt-quatre heures à l'avance, placez le bol de congélation au congélateur.
- 3 Préparez la glace ou le sorbet (cf. idées de recettes). Si besoin est, laissez refroidir la préparation au réfrigérateur.

Légende

- ① Protection contre les éclaboussures

Ensemble de la pale

- ② Partie supérieure de la pale
 ③ Écrou de blocage
 ④ Ressort
 ⑤ Pale inférieure

- ⑥ Bol de congélation

Ensemble de l'anneau adaptateur

- ⑦ Anneau adaptateur
 ⑧ A - Joint de l'anneau adaptateur
 B - Joint de l'anneau adaptateur

Assemblage de votre pale de mélange

Voir les illustrations A - D

- 1 Placez le ressort dans la partie inférieure de la pale.
- 2 Faites glisser l'écrou de blocage sur la partie supérieure de la pale. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller la position.
- 3 Placez la partie supérieure de la pale sur le ressort et enfoncez.

- 4 Avec la partie supérieure de la pale enfoncée, tournez l'écrou de blocage dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer en place.

Pour le démontage, inversez la procédure ci-dessus.

Assemblage de votre anneau adaptateur de bol

Voir les illustrations E - F

Votre accessoire est fourni avec deux joints pour l'anneau adaptateur. Veuillez vérifier que le bon joint d'étanchéité est installé avant d'utiliser l'accessoire.

Joint pour anneau adaptateur A (noir)

Joint pour anneau adaptateur B (Gris)

Pour les machines KVL65, KVL85 et KWL90 utilisez le joint B, pour tous les autres modèles utilisez le joint A. (Remarque : L'adaptateur sera fourni avec le joint B installé).

- 1 Placez le joint en caoutchouc sur l'anneau adaptateur avec le bord le plus épais vers le haut.
- 2 Pour un montage correct du joint, alignez les blocs de caoutchouc sur le joint en caoutchouc avec les découpes de l'anneau adaptateur.

Assemblage de votre sorbetière

Voir les illustrations G - L

- 1 Avant d'utiliser l'accessoire, retirez la protection thermique et la protection contre les éclaboussures déjà en place.
- 2 Installez l'anneau adaptateur sur le bol mélangeur en le poussant vers le bas pour le fixer.
- 3 Ajoutez le bol de congélation directement à partir du congélateur. Alignez les guides sur le bol de congélation avec les découpes de l'anneau adaptateur. Installez le bol de congélation

Remarque : la protection contre les éclaboussures ne peut pas être installée si le bol de congélation n'a pas été placé correctement.

- 4 Insérez la pale. (Vérifiez que la partie supérieure de la pale ne butte pas contre la douille du bol votre robot pâtissier multifonction).
- 5 Installez la protection contre les éclaboussures et enfoncez pour la fixer en place.

Utilisation de votre sorbetière

Voir les illustrations M - O

- 1 Mettez en marche à la vitesse MIN et utilisez ensuite la goulotte pour verser le mélange dans le bol.
- 2 La glace devrait être prête à servir au bout d'une demi-heure environ. Éteignez le robot.
- 3 Pour retirer votre protection contre les éclaboussures, utilisez les guides situés sur le côté de la goulotte de déversement et poussez vers le haut afin de déclipser l'avant de la protection contre les éclaboussures depuis l'anneau adaptateur.
- 4 Détachez l'arrière de la protection contre les éclaboussures.
- 5 Si vous souhaitez consommer la glace ou le sorbet ultérieurement, transférez la préparation dans un récipient adéquat à l'aide d'une cuillère, et conservez-la au congélateur.

Conseils et directives pour un fonctionnement sûr et réussi de la sorbetière

- Le bol de congélation doit être placé dans un congélateur qui fonctionne à -18°C ou moins pendant 24 à 48 heures avant d'être utilisé. La durée de congélation dépend de l'efficacité de votre congélateur.

- Pour des performances optimales, placez le bol dans le tiroir du haut ou du bas de votre congélateur, en position verticale.
- Pour un résultat optimal, réfrigérez tous les ingrédients pendant 2 heures au réfrigérateur avant de les ajouter dans le bol.
- Vérifiez que votre mélange de crème glacée ou de sorbet est lisse et sans grumeaux avant de le verser dans le bol du congélateur.
- N'arrêtez le robot multifonction que lorsque la glace ou le sorbet sont prêts.
- Si au bout de 45 minutes, le mélange n'a pas atteint la consistance souhaitée, éteignez le robot pâtisseries multifonction sur socle et placez la glace ou le sorbet dans un récipient approprié à l'aide d'une cuillère, puis au congélateur jusqu'à ce qu'il soit congelé à la consistance requise.
- N'utilisez aucun ustensile métallique pour retirer la préparation du bol de congélation.
- Vous pouvez réaliser jusqu'à un litre de glace à la fois.

Note : Le mélange mettra plus ou moins de temps à se transformer en glace ; ces variations dépendent de :

- la quantité et de la composition de la mixture. L'ajout d'alcool empêche le mélange de prendre.
- la température initiale de la préparation.
- la température ambiante.

Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, veuillez consulter notre site 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.

Idées de recettes

Vous trouverez ci-dessous quelques idées de recettes pour vous familiariser avec l'utilisation de votre sorbetière.

Glace à la vanille

500 ml de lait entier
125 ml de crème fraîche liquide
1 c. à café d'extrait de vanille
3 jaunes d'œufs
150 g de sucre en poudre

- 1 Incorporez dans une casserole la crème fraîche, le lait et l'extrait de vanille puis portez-les pratiquement à ébullition. Retirez du feu pour que le mélange refroidisse.
- 2 Pendant ce temps, battez ensemble les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier jusqu'à obtenir un mélange épais et de couleur pâle.
- 3 Sans cesser de remuer, versez le mélange lait/crème dans le saladier contenant les œufs et le sucre battus. Vérifiez si le sucre est entièrement dissous.
- 4 Versez le mélange de nouveau dans la casserole et continuez à le remuer à feu très doux jusqu'à ce qu'il nappe le dos de la cuillère.
- 5 Laissez la préparation refroidir complètement.
- 6 Versez-la ensuite dans la sorbetière et malaxez jusqu'à ce qu'elle épaississe (30 min environ).

Variantes

Chocolat - Remplacez la crème fraîche par 100 g de chocolat noir que vous aurez préalablement fait fondre au bain marie.

Noix - ajoutez 100 g de noix hachées au mélange de glace juste avant de servir.

Glace à la fraise

400 g de fraises bien mûres
200 ml de crème fraîche épaisse
75 g de sucre en poudre
le jus d'un demi-citron

- 1 Écrasez les fraises pour en faire une purée.
- 2 Incorporez le sucre, la crème fraîche et le jus de citron.
- 3 Placez le mélange au réfrigérateur pour qu'il refroidisse.
- 4 Quand il est frais, versez-le dans la sorbetière et malaxez jusqu'à ce qu'il épaississe.

Variantes

Vous pouvez remplacer les fraises par n'importe quel type de fruits frais. Rappelez-vous cependant que la glace sera plus ou moins sucrée en fonction des fruits utilisés : goûtez donc la préparation avant de l'introduire dans la sorbetière.

Glace à la vanille sans produits laitiers

1 boîte de 400 g de lait de coco
200 ml de lait de soja
150 g de sirop d'agave
2 c. à café d'extrait de vanille

- 1 Mélangez tous les ingrédients dans un bol.
- 2 Mettez le mélange au réfrigérateur pour le refroidir.
- 3 Lorsque le mélange est refroidi, versez dans la sorbetière et mélangez jusqu'à ce qu'il soit ferme.

Sorbet à la mangue

Chair de 3 grosses mangues (environ
550 g)

Jus d'un citron vert

175 g de sucre en poudre

175 ml d'eau

- 1 Placez la chair de la mangue dans un bol multifonction ou un blender.
- 2 Ajoutez l'eau, le sucre et le jus du citron vert.
- 3 Mélangez jusqu'à ce que le tout soit lisse et que le sucre soit dissous.
- 4 Mettez le mélange au réfrigérateur pour le refroidir.
- 5 Lorsque le mélange est refroidi, versez dans la sorbetière et mélangez jusqu'à ce qu'il soit ferme.

Glace au yaourt

375 g de crème épaisse

375 g de yaourt entier nature

75 g de sucre en poudre

- 1 Placez tous les ingrédients dans une cruche et mixez jusqu'à obtenir un mélange lisse.
- 2 Mettez le mélange au réfrigérateur pour le refroidir.
- 3 Lorsque le mélange est froid, versez-le dans la sorbetière et mélangez jusqu'à ce qu'il se solidifie.