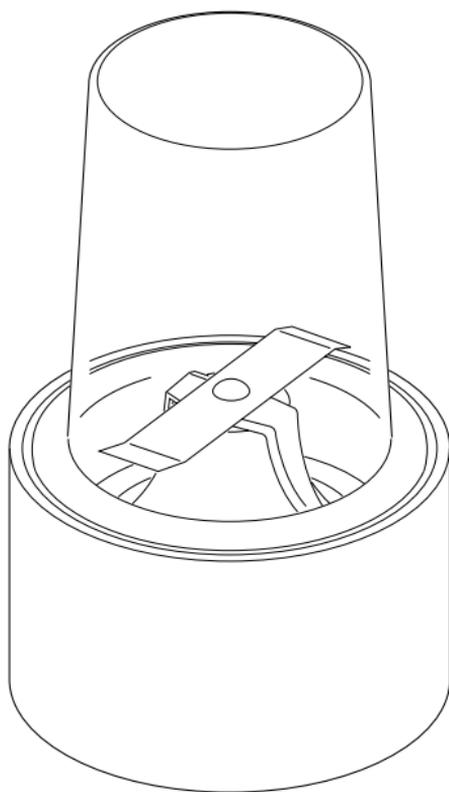




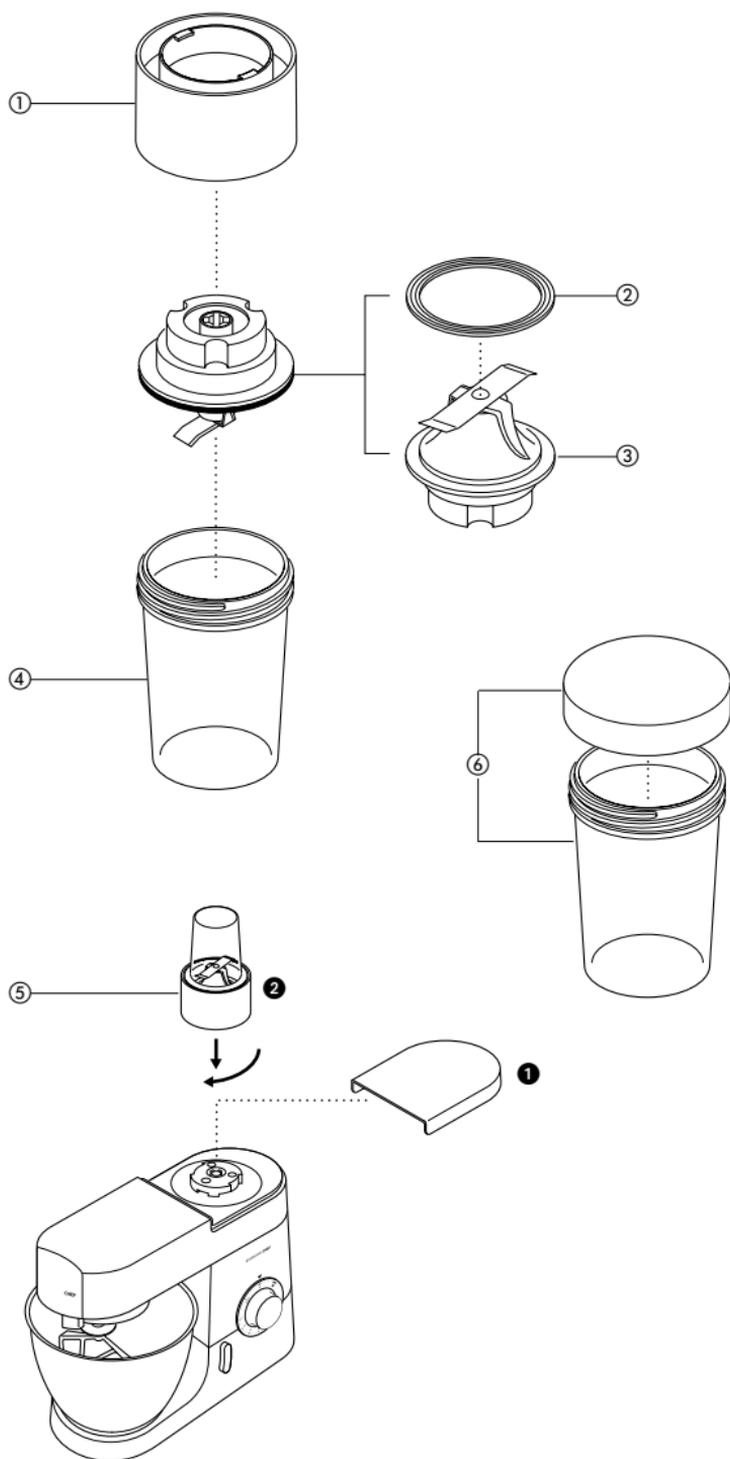
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

57445/1

KENWOOD



AT320



Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

Utilisez le moulin pour moudre des aliments comme les épices, les herbes aromatiques, les noix, les aliments pour bébé, les sauces pour les salades, les fruits cuits, le pain ou les grains de café.

avant d'utiliser votre accessoire Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

sécurité

- Ne pas toucher les lames coupantes. Conserver l'embase à lames hors de portée des enfants.
- Utiliser le bocal et l'embase à lames uniquement avec le socle fourni avec l'appareil.
- N'utilisez jamais le moulin pour mélanger des liquides chauds.
- Ne retirez jamais le moulin tant que les lames ne sont pas complètement à l'arrêt.
- Ne jamais essayer d'installer l'embase à lames sur l'appareil sans avoir au préalable installé le bocal.
- Éteignez et débranchez l'appareil :
 - avant d'adapter ou de retirer des éléments
 - après utilisation
 - avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela, reportez-vous à la rubrique "service après-vente".

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- Ne faites jamais fonctionner le moulin pendant plus de deux minutes, car il surchaufferait.
- Éteignez l'appareil dès que vous avez obtenu la consistance que vous vouliez pour vos aliments. La transformation des épices doit prendre moins d'une minute.
- N'utilisez pas votre moulin pour moudre du safran des Indes, car la consistance de cette épice est trop dure.
- Coupez le gingembre en morceaux avant de le moudre.
- Ne laissez pas les personnes handicapées se servir de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil/accessoire ni l'utiliser.
- N'employez l'appareil/accessoire qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil/accessoire est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant d'utiliser votre appareil

Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "nettoyage".

légende

- ① socle
- ② joint d'étanchéité en caoutchouc
- ③ unité à lames
- ④ bocal mélangeur
- ⑤ multi-moulineur assemblé
- ⑥ bocal de stockage et couvercle (4 articles fournis)

utilisation de votre moulin

- 1 Mettre les ingrédients dans le bocal.
Ne pas remplir au-dessus du seuil maximal indiqué sur le bocal.
- 2 Assurez-vous que le joint d'étanchéité en caoutchouc est bien en place sur l'unité porte-lames.
- 3 Retournez l'unité porte-lames.
Abaissez-la dans le bocal, lames vers le bas.
- 4 Vissez le socle sur le bocal jusqu'à ce qu'il soit correctement vissé et fixé.
- 5 Enlever le cache de l'axe à haute vitesse ❶.
- 6 Insérer le multi-moulineur sur l'axe, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, tout en appuyant sur l'accessoire jusqu'à ce qu'il s'enclenche ❷. Puis effectuer encore un tour dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'unité soit correctement insérée.
- 7 Enclencher la vitesse maximale.
- 8 Une fois la consistance désirée obtenue, éteindre et enlever le multi-moulineur, en le tenant des deux mains.

conseils

- Il est préférable de moudre les herbes aromatiques une fois nettoyées et sèches.
- Ajoutez toujours un peu de liquide lorsque vous mélangez des ingrédients cuits pour préparer de la nourriture pour bébé.
- Lorsqu'il s'agit de moudre des grains de café, plus le temps de fonctionnement sera long, plus fine sera la mouture.

entretien et nettoyage

bocaux/couvercles/socle

Laver à la main, avec de l'eau chaude et savonneuse.

Les bocaux, le couvercle et le socle peuvent être aussi lavés au lave-vaisselle.

unité à lames

- 1 Retirez et lavez le joint d'étanchéité en caoutchouc.
- 2 Brossez les lames sous l'eau du robinet pour les nettoyer. Maintenez le dessous de l'unité toujours sec.
- 3 Laissez sécher à l'air libre.