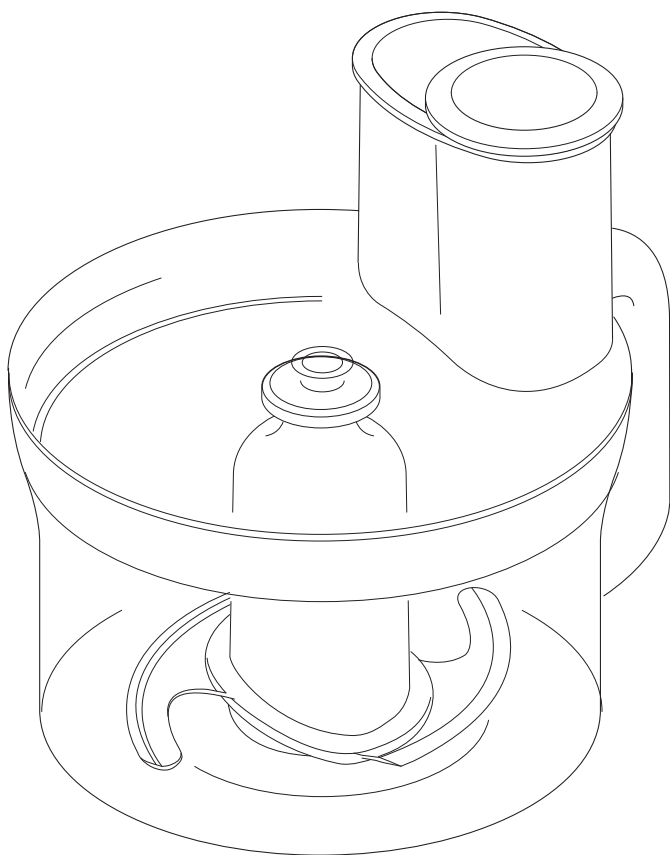


KENWOOD

AT647

instructions

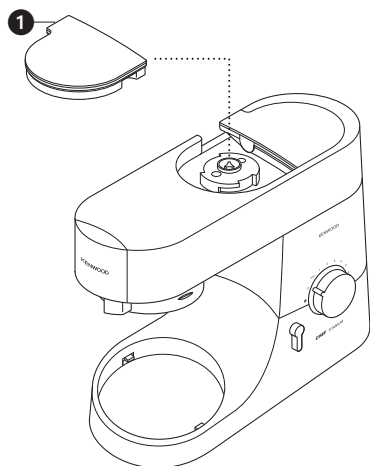
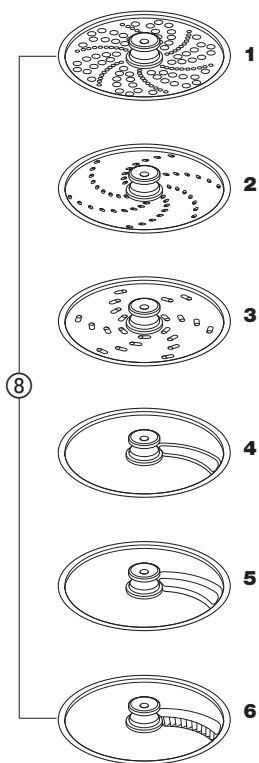
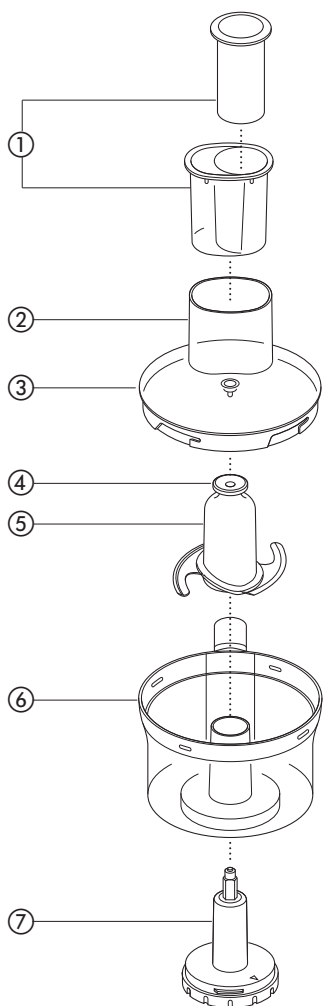


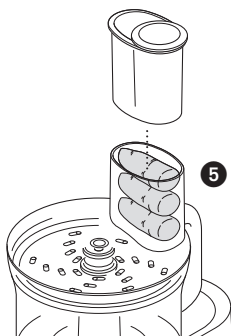
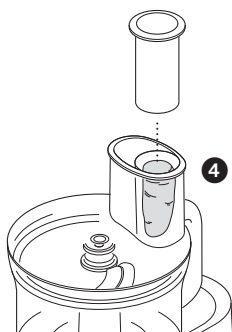
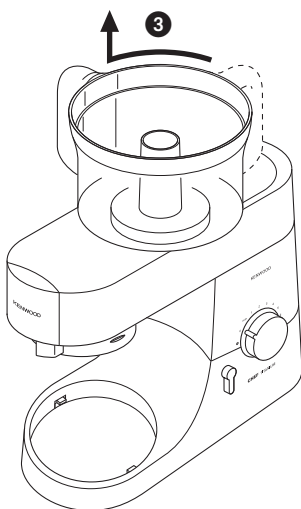
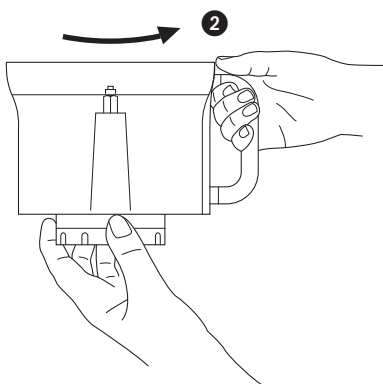
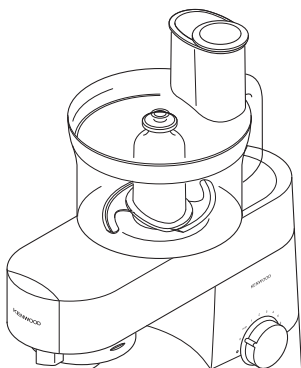
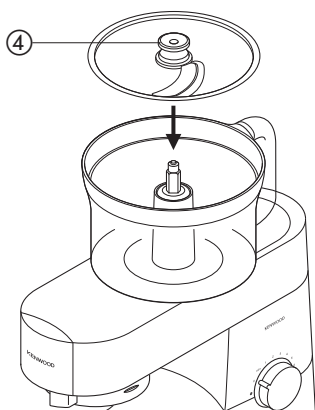
English 2 - 6

Français 7 - 13

Español 14 - 20







IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock and/or personal injury including the following:

- **READ ALL INSTRUCTIONS.**
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- Do not use more than one attachment at a time.
- Do not use attachment for other than intended use.
- Never leave your Food Preparation Machine unattended while it is operating.
- Be certain that the cover is securely locked in place before operating the appliance.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- Do not exceed the maximum capacities listed in the user instructions.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the food processor is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
- The blades and cutting discs are very sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**

- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
 - Keep hands and utensils out of the bowl whilst the mixer is connected to the power supply.
 - Never use your fingers to push food down the feed tube. Only use the pushers supplied with the attachment.
 - Never remove the lid from the attachment until the blade or cutting disc has completely stopped.
 - When using the slicing/grating or julienne disc, don't let the bowl fill up as far as the cutting disc: empty it regularly.
 - Do not use excessive force to push food down the feed tube - you could damage the attachment.
 - Do not use the lid to operate the food processor, always use the on/off or speed control.
 - Should excessive vibration occur when using this attachment, either reduce the speed or stop the machine and remove the contents.
 - Never use a damaged attachment. Get it checked or repaired. See 'service and customer care'.
- Refer to your main kitchen machine instruction book for additional safety warnings.

knife blade

- Don't chop ice cubes or other hard foods, such as spices, they may damage the attachment.
- Don't use the knife blade to mix heavy loads such as bread dough otherwise you may damage your attachment or machine. Use the dough hook in the kitchen machine.
- Don't blend liquid ingredients as they may leak from around the lid. A blender is available for this purpose. However, when puréeing soups etc., drain solids, blend and then return to the liquid.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
For Household use only

before using your Kenwood attachment

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging including the plastic blade covers from the knife blade. **Take care the blades are very sharp.** These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.

key

- ① pushers: large and small
- ② feed tube
- ③ attachment lid
- ④ finger grip
- ⑤ knife blade
- ⑥ attachment bowl
- ⑦ connector
- ⑧ cutting discs

before using for the first time

- Wash the parts see 'cleaning'

to use the knife blade

- Use the knife blade to chop raw and cooked meat, cooked eggs, vegetables, nuts, pâtés and dips and to also make crumbs from bread and biscuits. It can also be used to make shortcrust pastry and crumble toppings.

- 1 Place the mixer on the work surface with the speed control facing the front.
- 2 Lift off the medium speed outlet cover ①.
- 3 Place the connector onto the outlet with the triangle ▼ facing towards you and turn clockwise until it locks into position.
- 4 Place the bowl onto the connector with the handle at the back of the mixer then turn clockwise to lock in place.
- 5 Place the knife blade in the attachment bowl. Turn and push down if necessary to locate.

Handle the knife blade with care - the blades are extremely sharp. Hold by the finger grip.

- 6 Cut the food up and place into the bowl ensuring it is evenly distributed.
- 7 Fit the lid onto the bowl by placing the feed tube behind the handle then push down and turn clockwise to lock in place. The lid can be fitted in four different positions.

- **If you experience difficulty in fitting the lid, remove the attachment and switch on the mixer briefly. Refit the attachment.**

- 8 Fit the pushers.
- 9 Switch on. When using the knife blade use speeds 2 to 5 and process until the desired result has been achieved.
- 10 Switch off and unplug.
- 11 Remove the attachment from the mixer by turning anti-clockwise and lifting off. Dismantle the attachment. (To remove the bowl from the connector, hold the base of the connector and turn the bowl anti-clockwise and lift off ②. If you experience difficulty in removing the connector from the bowl, refit the bowl and connector to the mixer.

Turn the assembly anti-clockwise until it reaches a stop, then turn the bowl further to unlock from the connector ③.)

hints

- Cut food up before placing into the bowl. Meat, bread, vegetables and other foods of a similar texture should be cut into cubes approximately 2cm/¾ in. Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is operating.
- If you want to blend soups, drain the ingredients and add the solids to the bowl. Process and then add back to the liquid.
- When making pastry, use firm fat cut into 2cm/¾ in cubes from the fridge. Mix with the flour until breadcrumb stage is reached. Gradually add sufficient water down the feed tube to form a dough. Switch off immediately ingredients combine together.

- Take care not to over process when using the knife blade.
- Use the K beater in the mixing bowl to mix cakes - you'll get better results.

maximum capacities

- pastry (flour weight) 400g/14oz
- meat 500g/1lb 2oz
- Never exceed the 'max' level marked on the bowl.

to use the cutting discs

- Use the slicing/grating disc to slice or grate fruit, vegetables and cheese and the julienne disc to cut vegetables eg potatoes and fruit. The range of discs listed below are included in pack and can be identified by the numbers marked on the plate as follows:-

Disc No 1 - rasping/parmesan disc. For parmesan cheese and potato for German potato dumplings.

Disc No 2 - fine grating. For cheese, chocolate, nuts and firm fruit or vegetables.

Disc No 3 - coarse grating. For cheese and firm fruit or vegetables.

Disc No 4 - thin slice. For cheese and firm fruit or vegetables.

Disc No 5 - thick slice. For cheese and firm fruit or vegetables

Disc No 6 - julienne. Cuts potatoes for French Fries and ingredients for casseroles, salads and dips (eg carrot, apple and pear.)

- 1 Place the mixer on the work surface with the speed control facing the front.
- 2 Lift off the medium speed outlet cover **①**.
- 3 Place the connector onto the outlet with the triangle ▼ facing towards you and turn clockwise until it locks into position.
- 4 Place the bowl onto the connector with the handle at the back of the mixer then turn clockwise to lock in place.
- 5 Select the desired cutting disc and place onto the connector drive - it will only fit one way. The number marked on the disc should be facing uppermost. **Handle the cutting**

discs with care - they are extremely sharp. Hold the disc by the finger grip.

- 6 Fit the lid onto the bowl by placing the feed tube behind the handle then push down and turn clockwise to lock in place. The lid can be fitted in four different positions.

- **If you experience difficulty in fitting the lid, remove the attachment and switch on the mixer briefly. Refit the attachment.**

- 7 Choose which feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients.

to use the small feed tube

- First put the large pusher inside the feed tube **④**.

to use the large feed tube

- Use both pushers together **⑤**.
- 8 Put the food into the feed tube.
 - 9 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.** For most operations when using the slicing, grating and julienne discs, use speed 1 or 2. If more power is required increase to speed 3.
- important** - Don't let the bowl fill up as far as the cutting disc: empty it regularly.
- At the completion of the processing operation, raising and lowering the pusher several times may help to reduce the amount of food left on the cutting disc.
- 10 Switch off and unplug.
 - 11 Remove the attachment from the mixer by turning anti-clockwise and lifting off. Dismantle the attachment. (To remove the bowl from the connector, hold the base of the connector and turn the bowl anti-clockwise and lift off **②**. If you experience difficulty in removing the connector from the bowl, refit the bowl and connector to the mixer. Turn the assembly anti-clockwise until it reaches a stop, then turn the bowl further to unlock from the connector **③**.)

hints

- Use fresh ingredients.
- Don't cut food up too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively, use the small feed tube.
- When using the julienne disc, place thin ingredients horizontally.
- When slicing or grating: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- After using a cutting disc there will always be a small amount of waste on the disc or in the food.

cleaning

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the kitchen machine.
- Dismantle the attachment fully before cleaning.
- Never immerse the connector in water, wipe over with a damp cloth.
- Wash remaining parts in hot soapy water, then dry thoroughly. Take care as the blades and cutting discs are sharp. Alternatively wash in the dishwasher (top rack only). **DO NOT DISHWASH THE CONNECTOR.**
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorized KENWOOD repairer.
- If you need help with:
- using your appliance
 - servicing or repairs
 - Contact the shop where you bought your appliance.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter les instructions de sécurité de base afin d'éviter les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures corporelles, et notamment ce qui suit :

- **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
- Toute utilisation d'un appareil par des enfants ou en présence d'enfants nécessite une étroite surveillance.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'insérer ou de retirer les accessoires, de même qu'avant toute opération de nettoyage.
- Évitez de toucher les pièces en mouvement.
- L'utilisation d'accessoires, et notamment des bocaux en verre, non recommandés par le fabricant peut provoquer un risque de blessures corporelles.
- N'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que l'usage prévu.
- Ne laissez jamais votre appareil pour préparations alimentaires sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Assurez-vous que le couvercle est fermement mis en place avant de faire fonctionner l'appareil.
- N'essayez pas de démonter le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le mode d'emploi utilisateur.
- Lorsque vous faites fonctionner le mixeur, veillez à tenir vos mains et tout ustensile de cuisine éloignés des lames ou des disques en mouvement pour réduire le risque de blessure corporelle grave ou d'endommagement de l'appareil culinaire. L'utilisation d'une raclette est possible, mais uniquement si l'appareil culinaire est à l'arrêt.
- Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.

- Pour éviter tout risque de blessure corporelle, ne mettez jamais la lame ou les disques de coupe sur la base sans avoir inséré correctement le bol.
 - Les lames et les disques de coupe sont très tranchants. Manipulez-les avec soin. **Toujours tenir par l'emplacement prévu, la petite poignée en haut, loin de la partie coupante, lors des manipulation ou du nettoyage.**
 - Retirez toujours la lame avant de verser le contenu du bol.
 - Conservez les mains et tout ustensile hors du bol lorsque le batteur est branché sur l'alimentation électrique.
 - N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
 - Ne jamais retirer le couvercle de l'accessoire avant que la lame ou le disque de coupe se soient complètement arrêtés.
 - Quand vous utilisez le disque pour râper ou émincer ou le disque julienne, ne laissez pas le bol se remplir jusqu'au disque de coupe : videz-le régulièrement.
 - Ne pas utiliser une force excessive pour pousser les ingrédients dans le tube d'alimentation – vous pourriez endommager l'accessoire.
 - Ne pas utiliser le couvercle pour faire fonctionner le robot culinaire, toujours utiliser les boutons on/off ou le contrôle de vitesse.
 - En cas de vibration excessive lors de l'utilisation de cet accessoire, réduisez la vitesse ou arrêtez l'appareil et retirez-en le contenu.
 - Ne jamais utiliser un accessoire endommagé. Faites-le vérifier ou réparer. Voir la rubrique 'service après-vente'.
- Référez-vous au guide d'utilisation de votre Mélangeur sur socle multi-fonctions principal pour obtenir des avertissements de sécurité supplémentaires.

lame

- Ne hachez pas les glaçons ou autres aliments durs, tels que les épices, ils risqueraient d'endommager l'accessoire.
- N'utilisez pas la lame couteau pour mélanger des masses lourdes comme la pâte à pain ou vous risqueriez d'endommager l'accessoire ou le robot. Utilisez pour cela le crochet à pâte sur le robot.
- Ne mélangez pas d'ingrédients liquides car ils pourraient couler autour du couvercle. Un mixeur est prévu à cet effet. Cependant pour mixer des soupes, etc retirez les ingrédients solides, mixez-les puis remettez-les dans le liquide.

**VEUILLEZ CONSERVER CE
MODE D'EMPLOI
Pour une utilisation
domestique uniquement**

avant d'utiliser votre accessoire Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les emballages, y compris les housses en plastique protégeant la lame.

Particulièrement tranchantes, les lames doivent être maniées avec précaution. Ces housses doivent être jetées car elles servent uniquement à protéger la lame pendant le processus de fabrication et de transport.

Légende

- ① poussoirs : grand et petit
- ② tube d'alimentation
- ③ couvercle de l'accessoire
- ④ petite poignée
- ⑤ lame
- ⑥ bol de l'accessoire
- ⑦ raccord
- ⑧ disques de coupe

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Lavez les différents éléments de l'appareil : voir 'nettoyage'

utilisation de la lame

- Utilisez la lame pour hacher la viande crue et cuite, les œufs durs, légumes, noix, noisettes, pâtés et mousses de hors d'œuvre, ainsi que pour émietter le pain et les biscuits. Elle peut également être employée pour la préparation d'une pâte brisée et d'une pâte de crumble.
- 1 Placez le mixeur sur le plan de travail, la commande de vitesse présentée face à vous.
 - 2 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne en le soulevant ①.
 - 3 Placez le raccord sur la sortie en orientant le triangle ▼ vers vous et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la bonne position.
 - 4 Placez le bol sur le raccord avec la poignée positionnée à l'arrière du mixeur, puis tournez dans le sens

des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.

- 5 Insérez la lame couteau sur le bol de l'accessoire. Tournez-la et appuyez dessus si nécessaire pour la mettre en place. **Manipulez la lame couteau avec précaution - les lames sont extrêmement tranchantes. Tenez la lame par la partie prévue à cet effet.**
- 6 Coupez les aliments et placez-les dans le bol, en vous-assurant qu'ils sont uniformément répartis.
- 7 Installez le couvercle sur le bol en insérant le tube d'alimentation derrière la poignée, et appuyez dessus et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le mettre en place. Le couvercle peut être installé dans quatre positions différentes.
- **Si vous rencontrez des difficultés pour installer le couvercle, retirez l'accessoire et allumez le batteur quelques instants. Remplacez l'accessoire.**
- 8 Mettez les poussoirs en place.
- 9 Mettez l'appareil en marche. Lorsque vous utilisez la lame couteau, utilisez les vitesses 2 à 5, et laissez fonctionner jusqu'à l'obtention du résultat souhaité.
- 10 Éteignez et débranchez l'appareil.
- 11 Retirez l'accessoire du mixeur en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et en le soulevant. Démontez complètement l'accessoire. (Pour retirer le bol du raccord, saisissez la base du raccord et tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulevez-le ②. Si vous rencontrez des difficultés au moment de retirer le raccord du bol, remettez en place les deux éléments sur le mixeur. Tournez l'ensemble dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il bloque, puis tournez un peu plus le bol pour le désenclencher du raccord ③.)

conseils

- Coupez les aliments avant de les placer dans le bol. La viande, le pain, les légumes et autres aliments de consistance similaire doivent être coupés en dés d'environ 2 cm. Les biscuits doivent être cassés en morceaux et déversés dans le tube d'alimentation pendant que l'appareil est en marche.
- Si vous souhaitez préparer des soupes onctueuses, égouttez les ingrédients solides et placez-les dans le bol. Réduisez-les en purée, puis reversez-les dans le liquide.
- Lors de la préparation de pâtisseries, utilisez des matières grasses de consistance ferme coupées en dés de 2 cm après avoir été sorties du réfrigérateur. Mélangez-les à la farine jusqu'à obtention d'une consistance sableuse. Ajoutez progressivement par le tube d'alimentation une quantité suffisante d'eau pour obtenir une pâte. Éteignez l'appareil dès que les ingrédients forment une pâte homogène.
- Veillez à ne pas trop prolonger le temps d'action lors de l'utilisation de la lame.
- Utilisez le batteur K dans le bol de mélange pour la préparation de gâteaux ; vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats.

capacités maximales

- pâtisserie (poids en farine) 400 g
- viande 500 g
- N'allez jamais au-delà du niveau " max " indiqué sur le bol.

utilisation des disques de coupe

- Utilisez le disque à émincer ou râper pour découper ou râper des fruits, des légumes ou du fromage et le disque à julienne pour couper des légumes, comme les pommes de terre, ou des fruits.
Les différents disques listés ci-dessous sont fournis avec l'appareil et sont identifiés par les numéros indiqués sur le disque lui-même comme suit :

Disque n° 1 - disque à râper / disque pour parmesan. Pour le fromage parmesan et les pommes de terre, pour la préparation de boulettes de pommes de terre.

Disque n° 2 - pour râper finement. Pour râper les fromages, le chocolat, les noix et les fruits ou légumes de consistance ferme.

Disque n° 3 - pour râper épais. Pour râper les fromages et les fruits ou légumes de consistance ferme.

Disque n° 4 - pour trancher finement. Pour trancher les fromages et les fruits ou légumes de consistance ferme.

Disque n° 5 - pour trancher épais. Pour les fromages et les fruits ou légumes de consistance ferme.

Disque n° 6 - pour faire des juliennes. Coupe les pommes de terre pour faire des fines frites et des ingrédients pour la préparation de plats mijotés, salades et bâtonnets (par ex. carotte, pomme et poire).

- 1 Placez le mixeur sur le plan de travail, la commande de vitesse présentée face à vous.
- 2 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne en le soulevant ❶.
- 3 Placez le raccord sur la sortie en orientant le triangle ▼ vers vous et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la bonne position.
- 4 Placez le bol sur le raccord avec la poignée positionnée à l'arrière du mixeur, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.
- 5 Choisissez le disque de coupe souhaité et placez-le sur l'axe d'entraînement du raccord - il ne peut être inséré que d'une seule façon. Le numéro indiqué sur le disque doit être tourné face vers le haut. **Manipulez les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants. Tenez les disques par leur poignée centrale.**

6 Installez le couvercle sur le bol en insérant le tube d'alimentation derrière la poignée, appuyez dessus et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le mettre en place. Le couvercle peut être installé dans quatre positions différentes.

- **Si vous rencontrez des difficultés pour installer le couvercle, retirez l'accessoire et allumez le batteur quelques instants. Replacez l'accessoire.**

7 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.

utilisation du tube d'alimentation de petite taille

- Placez tout d'abord le grand poussoir dans le tube d'alimentation ④.

utilisation du tube d'alimentation de grande taille

- Utilisez les deux poussoirs ensemble ⑤.

8 Placez les aliments dans le tube d'alimentation.

9 Mettez l'appareil en marche et enfoncez de manière régulière à l'aide du poussoir. **Ne mettez jamais les doigts dans le tube d'alimentation.** Pour la plupart des opérations, lorsque vous utilisez les disques à trancher, râper et à faire des juliennes, utilisez les vitesses 1 ou 2. Si une puissance supplémentaire est nécessaire, augmentez jusqu'à la vitesse 3. **Important** - ne laissez pas le bol se remplir jusqu'à atteindre le niveau du disque de coupe : videz-le régulièrement.

- À la fin du processus de mixage, lever et abaisser le poussoir à plusieurs reprises peut aider à réduire la quantité d'aliments attachés au disque de coupe.

10 Éteignez et débranchez l'appareil.

11 Retirez l'accessoire du mixeur en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et en le soulevant. Démontez complètement l'accessoire. (Pour retirer le bol du

raccord, saisissez la base du raccord et tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulevez-le ②. Si vous rencontrez des difficultés au moment de retirer le raccord du bol, remettez en place les deux éléments sur le mixeur. Tournez l'ensemble dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il bloque, puis tournez un peu plus le bol pour le désenclencher du raccord ③.)

conseils

- 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. Alternativement, vous pouvez utiliser le poussoir de petite taille.
- Lors de l'utilisation du disque à faire des juliennes, placez les ingrédients fins horizontalement.
- Pour émincer ou râper : les aliments placés verticalement ressortent plus courts que ceux placés horizontalement.
- Après l'utilisation d'un disque de coupe, il reste toujours une faible quantité de déchet sur le disque ou dans les aliments.

nettoyage

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer l'accessoire du Mélangeur sur socle multi-fonctions.
- Démontez complètement l'accessoire avant de le nettoyer.
- N'immergez jamais le raccord dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon humide.
- Lavez tous les éléments dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement. Faites attention, les lames et les disques de coupe sont tranchants. Vous pouvez également les laver au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement). **NE PASSEZ PAS LE RACCORD AU LAVE-VAISSELLE.**
- Toute autre opération d'entretien de l'appareil doit être effectuée par un réparateur agréé.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations
- contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Con el fin de reducir el riesgo de incendios, choques eléctricos y/o lesiones personales asociado con el uso de aparatos eléctricos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
- Supervise atentamente cuando el aparato sea utilizado por niños o cuando haya niños cerca del aparato.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de colocar o quitar las piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas en movimiento.
- El uso de accesorios, incluidos los botes de productos enlatados, no recomendados por el fabricante puede suponer el riesgo de lesiones para las personas.
- No utilice varios accesorios a la vez.
- No utilice el aparato para un uso diferente al previsto.
- Nunca deje desatendido el Procesador de alimentos mientras esté funcionando.
- Compruebe que la tapa esté firmemente asegurada en su lugar antes de utilizar el aparato.
- No trate de inhabilitar el mecanismo de interbloqueo de la tapa.
- Nunca exceda las capacidades máximas enumeradas en las instrucciones del usuario.
- Cuando procese alimentos, mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o los discos en movimiento para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños al procesador de alimentos. La rasqueta solo puede usarse cuando el procesador de alimentos no está funcionando.

- Las cuchillas son cortantes. Manipúlelas con cuidado.
 - Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla o los discos de corte en la base sin antes haber colocado correctamente el bol en su lugar.
 - Las cuchillas y los discos de corte están muy afilados, manéjelos con cuidado. **Sosténgalos siempre por el asa en la parte superior, lejos del borde cortante, tanto durante el uso como en las operaciones de limpieza.**
 - Extraiga siempre la cuchilla antes de verter el contenido del bol.
 - Mantenga las manos y los utensilios alejados del bol mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente eléctrica.
 - Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el embutidor que se suministra con el aparato.
 - Nunca quite la tapa del accesorio hasta que la cuchilla o el disco de corte se haya parado totalmente.
 - Cuando utilice el disco rebanador/rallador o para cortar al estilo juliana, no deje que el bol se llene hasta la altura del disco de corte: vacíelo periódicamente.
 - No haga una fuerza excesiva para empujar los alimentos por el tubo de entrada ya que podría dañar el accesorio.
 - No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador de alimentos; utilice siempre el control de encendido/apagado o de velocidad.
 - Si se produjeran vibraciones excesivas al utilizar este accesorio, reduzca la velocidad o pare el aparato y extraiga el contenido.
 - Nunca utilice un accesorio dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen: consulte “servicio técnico y atención al cliente”.
- Consulte el libro principal de instrucciones del electrodoméstico al que se acopla el accesorio para obtener más información sobre las advertencias respecto a la seguridad.

cuchilla

- No pique cubitos de hielo u otros alimentos duros, tales como especias, pueden dañar el accesorio.
- No utilice la cuchilla para mezclar cargas pesadas, tales como masa de pan, ya que podría dañar su accesorio o el aparato. Utilice el gancho de amasar en el robot de cocina.
- No mezcle ingredientes líquidos ya que pueden salirse alrededor de la tapa. Hay una mezcladora disponible para este propósito. Sin embargo, al licuar sopas, etc., escurra los sólidos, lícuelos y después vuélvalos a poner en el líquido.

GUARDE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES Exclusivamente para uso doméstico

antes de utilizar el accesorio Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Retire todo el embalaje incluyendo el protector de plástico de las cuchillas. **Tenga cuidado con las cuchillas, están muy afilados.** Estos protectores deberán desecharse ya que sólo son necesarios para proteger la cuchilla durante la fabricación y el transporte.

descripción del aparato

- ① empujadores: grande y pequeño
- ② tubo de introducción de alimentos
- ③ tapadera del accesorio
- ④ asa
- ⑤ cuchilla
- ⑥ bol del accesorio
- ⑦ conector
- ⑧ discos de corte

antes de utilizarlo por primera vez

- Lave las partes, véase 'limpieza'

para utilizar la cuchilla

- Utilice la cuchilla para picar carne cruda o cocinada, huevos cocidos, verduras, nueces, patés y salsas y también para hacer migas con pan o galletas. Igualmente se puede utilizar para hacer pasta de hojaldre y recubrimientos con pasta desmigajada.

- 1 Coloque la mezcladora sobre la encimera con el control de velocidad orientado hacia la parte delantera.
- 2 Retire la tapa de salida de velocidad media ①.
- 3 Coloque el conector sobre la salida con el triángulo ▼ orientado hacia usted y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto en su posición.
- 4 Coloque el bol sobre el conector con el asa en la parte trasera de la mezcladora, luego gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien ajustado en su posición.

- 5 Coloque la cuchilla en el bol del accesorio. Gire y presione hacia abajo si es necesario para que quede bien ajustada. **Maneje la cuchilla con cuidado ya que está muy afilada. Sujétela por el asa.**
- 6 Corte los alimentos y póngalos en el bol asegurándose de que están distribuidos equitativamente.
- 7 Acople la tapa sobre el bol colocando el tubo de introducción de alimentos detrás del asa, luego presione hacia abajo y gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede firmemente ajustada en su posición. La tapa se puede ajustar en cuatro posiciones diferentes.
- **Si tiene dificultad a la hora de acoplar la tapa, retire el accesorio y conecte la mezcladora unos instantes. Vuelva a colocar el accesorio.**
- 8 Ponga los empujadores.
- 9 Encienda el aparato. Cuando utilice la cuchilla, use las velocidades 2 a 5 y procese los alimentos hasta obtener el resultado deseado.
- 10 Apague y desenchufe el aparato.
- 11 Para quitar el accesorio de la mezcladora, gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj y sáquelo. Desmonte el accesorio. (Para quitar el bol del conector, sujete la base del conector, gire el bol en sentido contrario a las agujas del reloj y sáquelo ②. Si tiene dificultad a la hora de quitar el conector del bol, vuelva a colocar el bol y el conector a la mezcladora. Gire el montaje en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que alcance un tope, entonces gire el bol un poco más para desbloquearlo del conector ③.)

consejos

- Corte los alimentos antes de meterlos en el bol. La carne, pan, verduras y otros alimentos de textura similar deberán cortarse en cubitos de aproximadamente 2 cm. Las galletas deberán romperse en trocitos y añadirse por el tubo de introducción de alimentos mientras el aparato está en marcha.
- Si quiere mezclar purés, escurra los ingredientes y añada los sólidos al bol. Procese y a continuación añada el líquido.
- Al hacer pasta pastelera, utilice grasa dura cortada en cubitos de 2 cm sacada del frigorífico. Mézclela con la harina hasta alcanzar la fase de miga. Añada de forma gradual agua suficiente por el tubo de introducción de alimentos para formar una masa. Apague inmediatamente una vez mezclados los alimentos.
- Tenga cuidado de no procesar los alimentos más de la cuenta cuando utilice la cuchilla.
- Utilice la batidora K en el bol de mezcla para mezclar tartas – obtendrá mejores resultados.

capacidades máximas

- pastas pasteleras (peso de la harina) 400 g
- carne 500 g
- Nunca sobrepase el nivel “max” marcado en el bol.

para utilizar los discos de corte

- Utilice el disco rebanador/rallador para rebanar o rallar fruta, verduras u hortalizas y queso, y el disco para cortar al estilo juliana para cortar verduras u hortalizas como, por ejemplo, patatas y fruta. La gama de discos que se enumeran a continuación está incluida en el producto, y se pueden identificar por los números marcados en el disco del modo siguiente:
Disco n.º 1 - disco rallador/para parmesano. Para queso parmesano y patatas para bolas de patata a la alemana.

Disco n.º 2 - rallado fino. Para queso, chocolate, frutos secos y fruta firme u hortalizas.

Disco n.º 3 - rallado grueso. Para queso y fruta firme u hortalizas.

Disco n.º 4 - rebanado fino. Para queso y fruta firme u hortalizas.

Disco n.º 5 - rebanado grueso. Para queso y fruta firme u hortalizas.

Disco n.º 6 – estilo juliana. Corta patatas para hacer patatas fritas finas e ingredientes para guisos, ensaladas y salsas (por ejemplo, zanahoria, manzana y pera).

- 1 Coloque la mezcladora sobre la encimera con el control de velocidad orientado hacia la parte delantera.
 - 2 Retire la tapa de salida de velocidad media **1**.
 - 3 Coloque el conector sobre la salida con el triángulo ▼ orientado hacia usted y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto en su posición.
 - 4 Coloque el bol sobre el conector con el asa en la parte trasera de la mezcladora, luego gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien ajustado en su posición.
 - 5 Seleccione el disco de corte que desee y póngalo sobre el eje del conector; sólo encajará de una forma. El número marcado en el disco debe estar orientado hacia arriba. **Maneje los discos de corte con mucho cuidado ya que están muy afilados. Sujete el disco por el asa.**
 - 6 Acople la tapa sobre el bol colocando el tubo de introducción de alimentos detrás del asa, luego presione hacia abajo y gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede firmemente ajustada en su posición. La tapa se puede ajustar en cuatro posiciones diferentes.
- **Si tiene dificultad a la hora de acoplar la tapa, retire el accesorio y conecte la mezcladora unos instantes. Vuelva a colocar el accesorio.**

- 7 Elija el tubo de introducción de alimentos que quiera utilizar. El empujador contiene un tubo de introducción de alimentos más pequeño para procesar los productos individuales o los ingredientes finos.

para utilizar el tubo de introducción de alimentos pequeño

- En primer lugar, ponga el empujador grande dentro del tubo de introducción de alimentos ④.

para utilizar el tubo de introducción de alimentos grande

- Utilice ambos empujadores a la vez ⑤.
- 8 Ponga los alimentos en el tubo de introducción de alimentos.
- 9 Encienda el aparato y empuje de forma uniforme con el empujador - **nunca meta los dedos en el tubo de introducción de alimentos.** Cuando utilice los discos rebanador, rallador y para cortar al estilo juliana, en la mayoría de los casos, utilice la velocidad 1 o 2. Si necesita más potencia, aumente a la velocidad 3.
- importante** - No permita que el bol se llene hasta la altura del disco de corte: vacíelo periódicamente.
- Al final del proceso, el hecho de subir y bajar el empujador varias veces puede ayudar a reducir la cantidad de comida que quede en el disco de corte.

10 Apague y desenchufe el aparato.

- 11 Para quitar el accesorio de la mezcladora, gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj y sáquelo. Desmonte el accesorio. (Para quitar el bol del conector, sujete la base del conector, gire el bol en sentido contrario a las agujas del reloj y sáquelo ②. Si tiene dificultad a la hora de quitar el conector del bol, vuelva a colocar el bol y el conector a la mezcladora. Gire el montaje en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que alcance un tope, entonces gire el bol un poco más para desbloquearlo del conector ③.)

consejos

- Utilice ingredientes frescos.
- No corte los alimentos demasiado pequeños. Llene bastante el ancho del tubo de introducción de alimentos grande. Así se evitará que la comida salga por los lados durante el procesamiento. Como alternativa, utilice el tubo de introducción de alimentos pequeño.
- Al utilizar el disco para cortar al estilo juliana, coloque los ingredientes en sentido horizontal.
- Al rebanar o rallar: los alimentos colocados en sentido vertical salen más cortos que los que se colocan en sentido horizontal.
- Después de utilizar un disco de corte, quedará siempre una pequeña cantidad de desechos en el disco o en los alimentos.

limpieza

- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de quitar el accesorio.
- Desmonte el accesorio por completo antes de limpiarlo.
- Nunca sumerja el conector en agua, límpielo por encima con un trapo húmedo.
- Lave el resto de las piezas en agua templada con jabón, luego séquelas completamente. Tenga cuidado ya que las cuchillas y los discos de corte están afilados. Como alternativa, se pueden lavar en el lavavajillas (sólo en la bandeja superior). **NO LAVE EL CONECTOR EN EL LAVAVAJILLAS.**
- El representante de servicio autorizado debe realizar los otros trabajos de reparación o mantenimiento.

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones
- Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

Canada/USA
115587/1