

5KSM1APC
5KSM2APC



KitchenAid

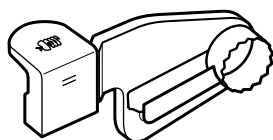
MANUEL D'UTILISATION DE L'ACCESSOIRE DÉCOUPEUR EN SPIRALE

TABLE DES MATIÈRES

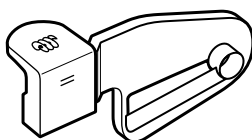
PIÈCES ET FONCTIONS	30
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DE L'ACCESSOIRE DÉCOUPEUR EN SPIRALE	31
Consignes de sécurité importantes.....	31
UTILISATION DE L'ACCESSOIRE DÉCOUPEUR EN SPIRALE.....	33
Tableau présentant les lames de l'accessoire découpeur en spirale.....	33
Fixation du découpeur en spirale sur le robot pâtissier.....	35
Préparation.....	36
ENTRETIEN ET NETTOYAGE/DÉPANNAGE.....	38
Nettoyage du découpeur en spirale et de ses accessoires.....	38
Dépannage.....	38
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	39

PIÈCES ET FONCTIONS

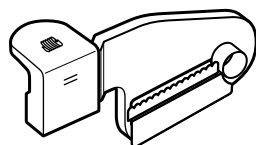
PIÈCES ET ACCESSOIRES



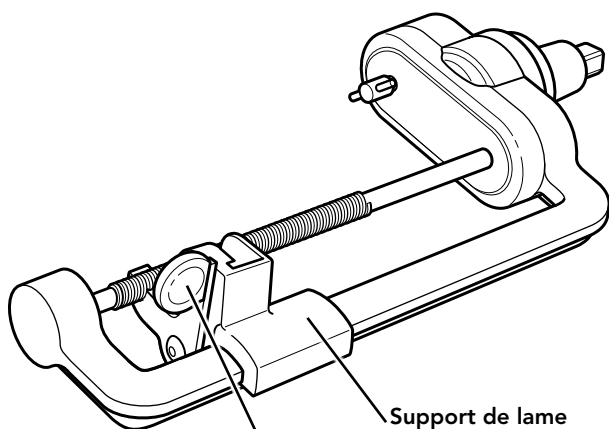
Lame pour découper
(diamètre large)



Lame pour découper
(diamètre étroit)



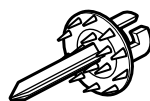
Lame fine pour découper
(diamètre étroit)*



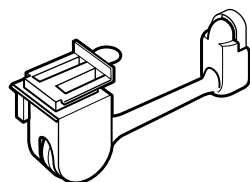
Corps de l'accessoire

Support de lame

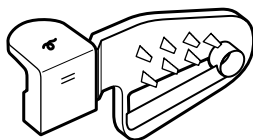
Levier de dégagement



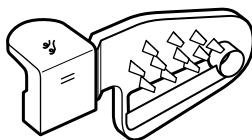
Tige à fruits/
légumes



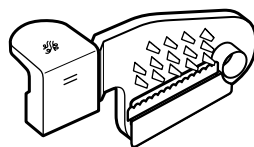
Éplucheur



Lames pour spirales
moyennes



Lames pour spirales fines



Lame pour découper
en spirale extra fine*

REMARQUE : rangez l'accessoire taille-légumes en spirales et ses accessoires dans la boîte de rangement prévue à cet effet. Assurez-vous de le ranger dans un endroit hors de portée des enfants.

*Ces lames ne sont pas fournies avec le 5KSM1APC

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, n'immergez jamais le robot pâtissier dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Les enfants de huit ans et plus ainsi que les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou seuls s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas se charger du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil sans étroite surveillance.
4. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes, y compris les enfants, dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
5. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et le cordon d'alimentation doivent être hors de portée des enfants.
6. Veillez à éteindre le robot pâtissier (et à retirer l'accessoire et ses lames) après chaque utilisation et avant de le nettoyer. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant le désassemblage.
7. Afin d'éviter les risques de blessures graves ou d'endommagement de l'accessoire taille-légumes en spirales, gardez les mains, les ustensiles et tout autre objet à l'écart de l'appareil, des lames, de la tige à fruits/légumes ou des pièces mobiles lors du fonctionnement.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DE L'ACCESSOIRE TAILLE-LÉGUMES EN SPIRALES

8. N'introduisez jamais d'aliments à la main. Utilisez toujours la tige à fruits/légumes prévue à cet effet.
9. Si un aliment se coince dans une lame ou dans la tige, éteignez le moteur et démontez l'accessoire taille-légumes en spirales pour le retirer.
10. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
12. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
13. Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser cet appareil sans une surveillance étroite.
14. N'utilisez pas l'appareil si le mécanisme de l'entraîneur ou les pièces rotatives sont endommagés. Renvoyez-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire contrôler ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
15. Ne laissez pas le cordon d'alimentation du robot pâtissier pendre du bord de la table ou du plan de travail.
16. Les lames sont très coupantes. Insérez et retirez les lames avec précaution.
17. Ne retirez aucun aliment tant que le robot pâtissier n'est pas complètement éteint et que la tige n'est pas arrêtée.
18. Pour éviter d'endommager l'assemblage de vitesse, n'immergez pas le corps de l'accessoire taille-légumes en spirales dans l'eau ou dans tout autre liquide.
19. 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 autres endroits résidentiels ;
 - dans les cuisines de gîtes.


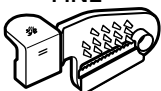


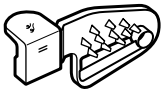



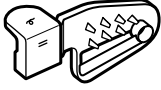
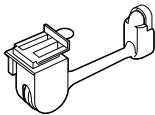
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE TAILLE-LÉGUMES EN SPIRALES

TABLEAU PRÉSENTANT LES LAMES DE L'ACCESSOIRE TAILLE-LÉGUMES EN SPIRALES

REMARQUE : coupez les extrémités des aliments pour qu'ils s'adaptent correctement à l'accessoire taille-légumes en spirales et pour obtenir de meilleurs résultats au moment de découper, trancher et évider. Le diamètre des aliments doit être compris entre 3,8 et 9,5 cm et leur longueur ne doit pas dépasser 14 cm. Ainsi, ils s'insèrent correctement sur la tige à fruits/légumes.

Commencez la découpe à la vitesse 1, puis ajustez-la en vous reportant au tableau ci-dessous selon la lame utilisée.

INDICATEUR	UTILISER	AVEC	ALIMENTS SUGGÉRÉS	VITESSE
	LAME POUR DÉCOUPER EN SPIRALE EXTRA FINE* 	TIGE À FRUITS/ LÉGUMES et ÉPLUCHEUR (FACULTATIF)	COURGETTE PATATE DOUCE BETTERAVE	2
 ou 	LAMES POUR SPIRALES FINES 		COURGETTE PATATE DOUCE BETTERAVE	4
 ou 	LAMES POUR SPIRALES MOYENNES 		COURGETTE PATATE DOUCE POMMES DE TERRE	6


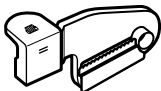


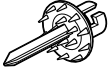


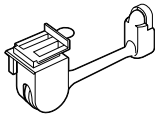

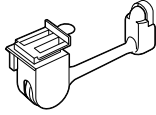

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR L'UTILISATION DE L'ACCESSOIRE TAILLE-LÉGUMES EN SPIRALES

Rendez-vous sur www.KitchenAid.eu pour obtenir plus d'informations sur l'utilisation de l'accessoire taille-légumes en spirales à l'aide de vidéos, recettes et conseils.

REMARQUE : cet accessoire est conçu pour une grande variété de fruits et de légumes. Il n'est pas conçu pour être utilisé avec des fruits et des légumes à chair tendre ou à peau épaisse tels que les citrons et les tomates.

*Ces lames ne sont pas fournies avec le 5KSM1APC

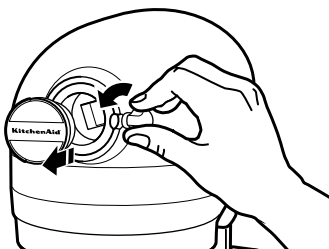
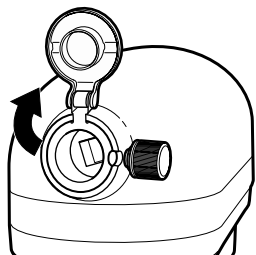
UTILISATION DE L'ACCESSOIRE TAILLE-LÉGUMES EN SPIRALES

INDICATEUR	UTILISER	AVEC	ALIMENTS SUGGÉRÉS	VITESSE
	LAME FINE POUR DÉCOUPER (DIAMÈTRE ÉTROIT)* 	TIGE À FRUITS/ LÉGUMES et ÉPLUCHEUR (FACULTATIF)	COURGETTE POMMES DE TERRE CONCOMBRE	2
	LAME POUR DÉCOUPER (DIAMÈTRE ÉTROIT) 		COURGETTE BETTERAVE	4
	LAME POUR DÉCOUPER (DIAMÈTRE LARGE) 		POMME POIRE	6
	ÉPLUCHEUR 	TIGE À FRUITS/ LÉGUMES 	POMMES DE TERRE POMME	4

*Ces lames ne sont pas fournies avec le 5KSM1APC

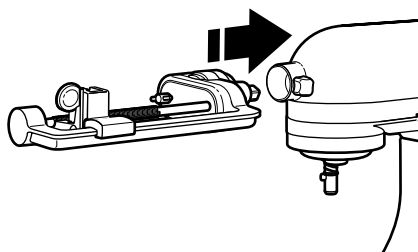
UTILISATION DE L'ACCESSOIRE TAILLE-LÉGUMES EN SPIRALES

FIXATION DU TAILLE-LÉGUMES EN SPIRALES SUR LE ROBOT PÂTISSIER

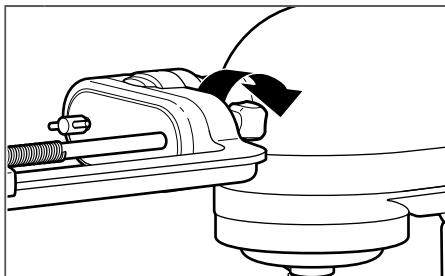


Pour les robots pâtisseries avec un couvercle de moyeu de fixation à charnière :
Relevez le couvercle pour ouvrir.

- 1** Pour les robots pâtisseries avec un couvercle de moyeu de fixation amovible :
Tournez la vis de fixation des accessoires dans le sens inverse des aiguilles d'une
montre et enlevez le couvercle de moyeu de fixation.



- 2** Insérez l'arbre de commande du
taille-légumes en spirales dans le
moyeu de fixation des accessoires.
Assurez-vous que l'arbre s'emboîte
correctement dans l'embase carré
du moyeu de fixation. Faites pivoter le
taille-légumes en spirales d'avant en
arrière si nécessaire. Si l'accessoire est
bien placé, la tige située sur l'arbre de
commande s'emboîte dans l'encoche
située sur le rebord du moyeu.

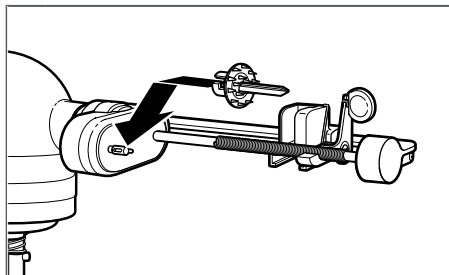


- 3** Serrez la vis de fixation jusqu'à ce
que le taille-légumes en spirales soit
bien fixé au robot pâtissier.
Rendez-vous sur www.KitchenAid.eu
pour obtenir plus d'informations
sur l'utilisation des différentes
lames et sur les caractéristiques
du taille-légumes en spirales.

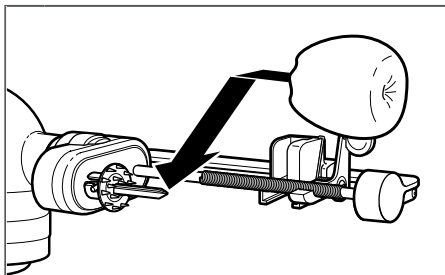
UTILISATION DE L'ACCESSOIRE TAILLE-LÉGUMES EN SPIRALES

PRÉPARATION

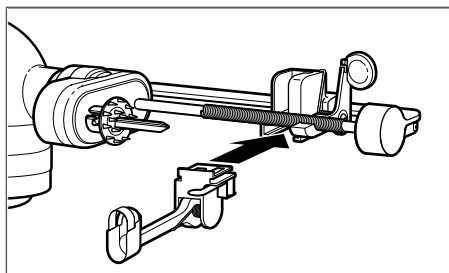
IMPORTANT : avant de commencer à utiliser le taille-légumes en spirales, nettoyez vos aliments, enlevez les éventuelles feuilles, coupez les extrémités et retirez les yeux le cas échéant.



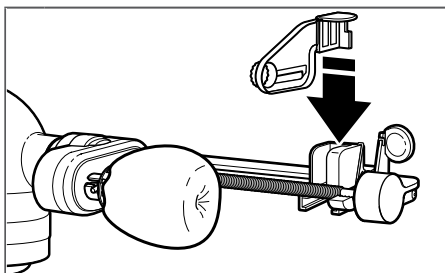
1 Installez la tige à fruits/légumes en la plaçant sur son support et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se verrouille correctement.



2 Placez un bol ou une assiette sous le taille-légumes en spirales et fixez les aliments sur la tige à fruits/légumes.

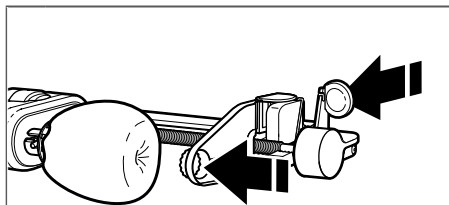


FACULTATIF : si vous utilisez l'éplucheur, glissez-le par l'extrémité du support de lame jusqu'à ce qu'il se verrouille correctement.

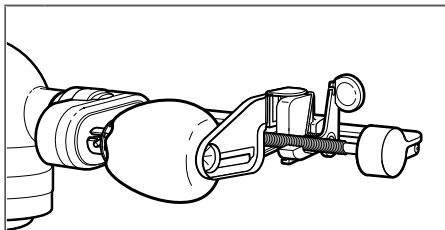


3 Installez la lame souhaitée.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE TAILLE-LÉGUMES EN SPIRALES



- 4** Tirez le levier de dégagement puis poussez le support de lame vers le robot pâtissier afin d'aligner le centre de la lame avec le centre de l'aliment.



- 5** Appuyez le centre de la lame sur l'aliment pour une meilleure stabilité. **IMPORTANT** : une fois terminé, retirez la lame avant d'enlever les aliments.

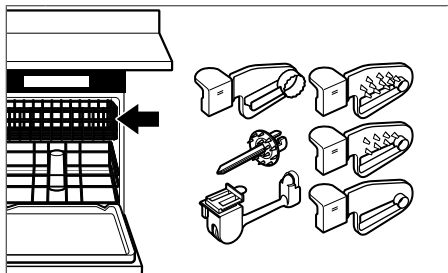
POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR L'UTILISATION DE L'ACCESSOIRE TAILLE-LÉGUMES EN SPIRALES

Rendez-vous sur www.KitchenAid.eu pour obtenir plus d'informations sur l'utilisation de l'accessoire taille-légumes en spirales à l'aide de vidéos, recettes et conseils.

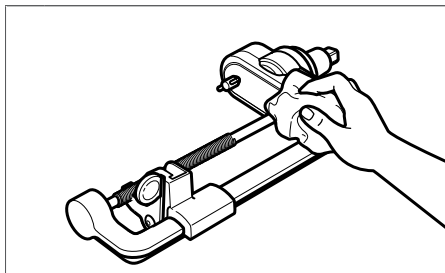
ENTRETIEN ET NETTOYAGE/DÉPANNAGE

NETTOYAGE DU TAILLE-LÉGUMES EN SPIRALES ET DE SES ACCESSOIRES

IMPORTANT : pour éviter d'endommager le corps de l'accessoire taille-légumes en spirales, ne l'immergez jamais dans l'eau et ne le lavez jamais au lave-vaisselle. Les pièces amovibles et les accessoires peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.



1 Retirez toutes les lames et accessoires une fois que vous avez terminé. Nettoyez les lames et les accessoires à la main avec un chiffon doux, dans de l'eau chaude et savonneuse ou placez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle.



2 Nettoyez le corps de l'accessoire taille-légumes en spirales à la main. Lavez-le à l'aide d'un chiffon doux et humide. Séchez-le ensuite à l'aide d'un chiffon doux et sec. Ne le lavez pas au lave-vaisselle. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.

REMARQUE : une fois propres, rangez l'accessoire taille-légumes en spirales et ses accessoires dans la boîte prévue à cet effet. Assurez-vous de le ranger dans un endroit hors de portée des enfants.

DÉPANNAGE

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

- Avez-vous suivi les suggestions de préparation du tableau présentant les lames de l'accessoire taille-légumes en spirales ?
- Avez-vous choisi la lame recommandée pour découper l'aliment en question ?
- Le robot est-il branché ? Consultez le manuel d'utilisation fourni avec le robot pâtissier pour plus d'informations.

- Le fusible du circuit électrique relié au robot fonctionne-t-il normalement ? Consultez le manuel d'utilisation fourni avec le robot pâtissier pour plus d'informations.

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

Ne retournez pas l'accessoire taille-légumes en spirales à votre vendeur ; celui-ci ne fournit pas de services de réparation.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

GARANTIE DE L'ACCESSOIRE TAILLE-LÉGUMES EN SPIRALES KITCHENAID

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : 5KSM1APC 5KSM2APC 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 découpeur en spirale pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments dans un cadre domestique. B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales.

FRANÇAIS

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.

Pour la France, la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg

N° vert gratuit :

pour la France : composez le 0800 600120

pour la Belgique : composez le 0800 93285

pour le Grand-Duché de Luxembourg : composez le 800 23122

Contact e-mail :

pour la France : rendez-vous sur www.KitchenAid.fr et cliquez sur le lien

« Contactez-nous » en bas de page

pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg : rendez-vous sur

www.KitchenAid.be et cliquez sur le lien « Contactez-nous » en bas de page

Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10

Fax : 032 475 10 19

Adresse courrier :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

Assistance téléphonique :  00800 3810 4026

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

©2016 Tous droits réservés. KITCHENAID et le design du batteur sur socle sont des marques déposées aux États-Unis et ailleurs.

