



MARQUE: KENWOOD

REFERENCE: FPM910 MULTIPRO EXL

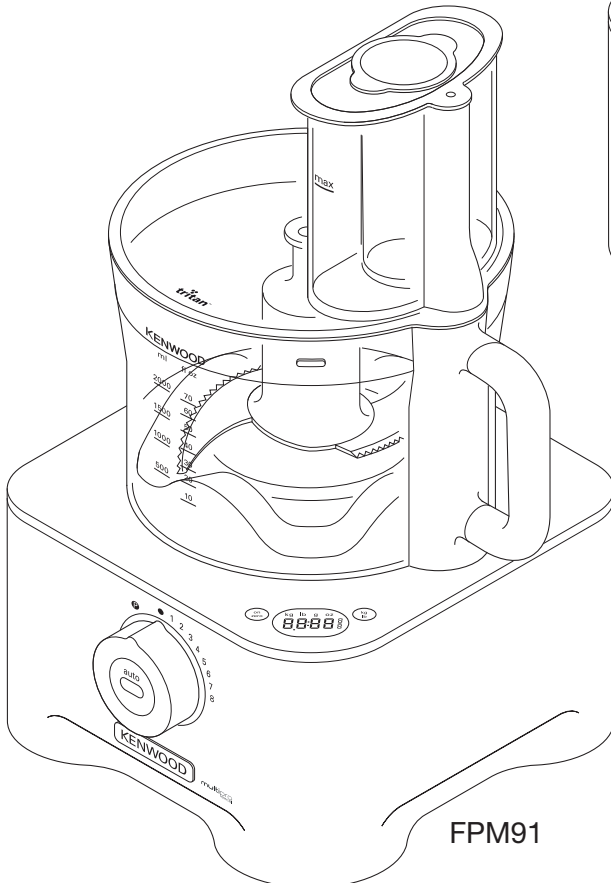
CODIC: 4056507



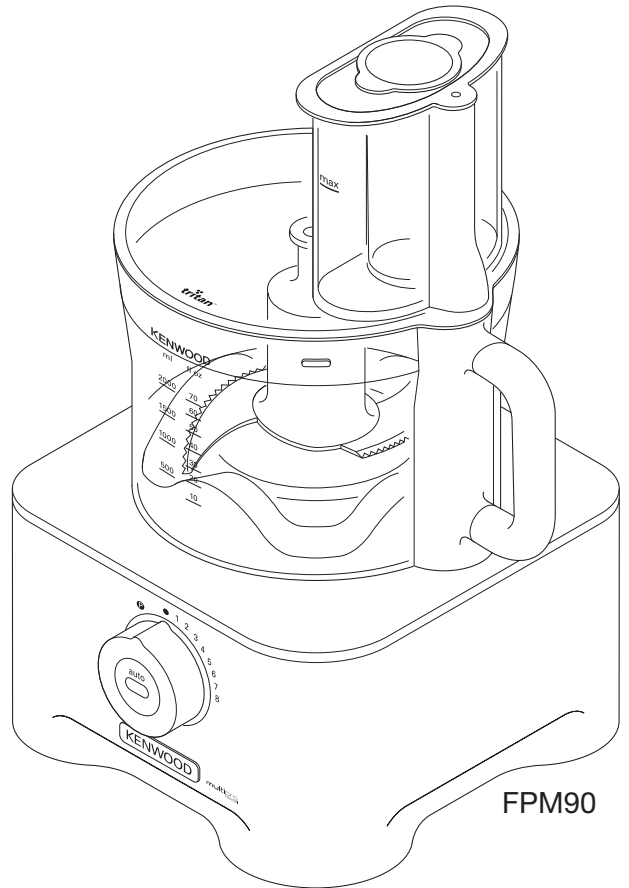
KENWOOD

TYPE FPM90 TYPE FPM91

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



FPM91



FPM90

English 3 - 17

Nederlands 18 - 32

Français 33 - 48

Deutsch 49 - 64

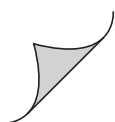
Italiano 65 - 79

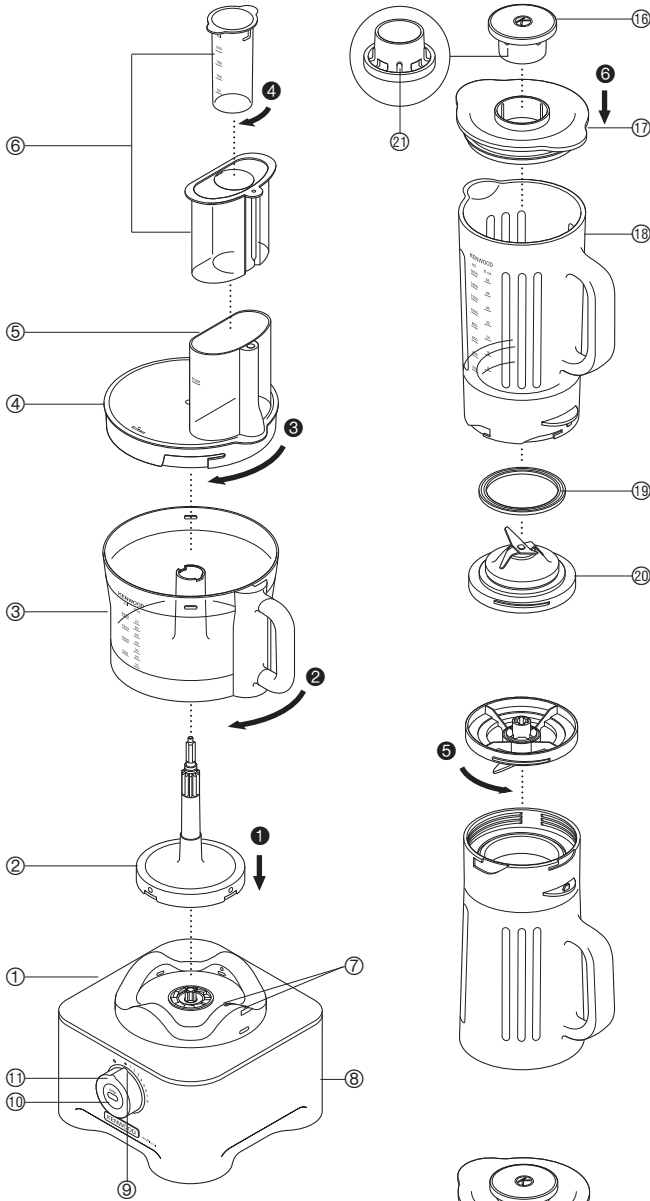
Dansk 80 - 93

Svenska 94 - 107

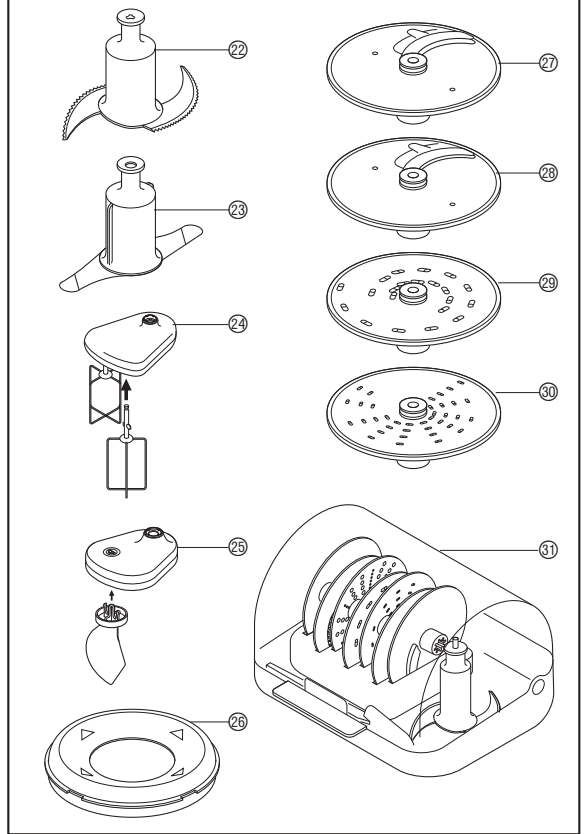
Norsk 108 - 121

Suomi 122 - 136

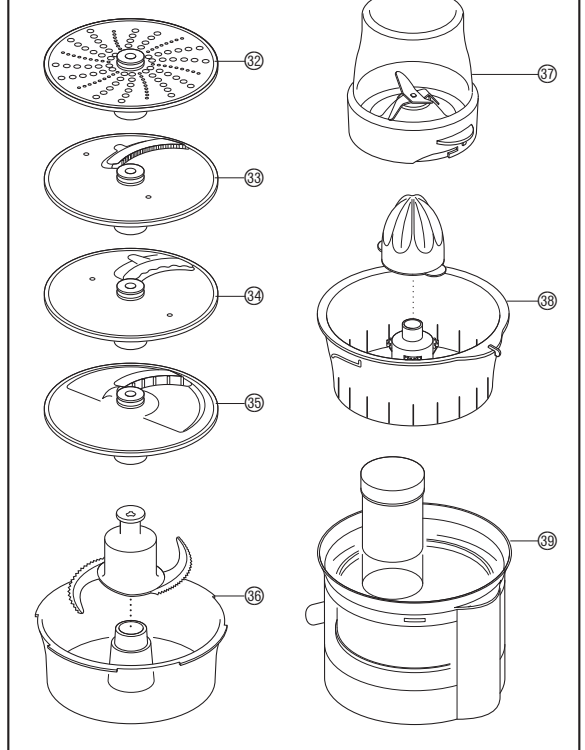




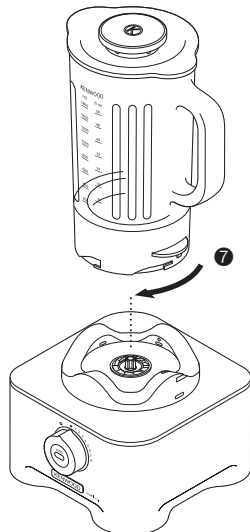
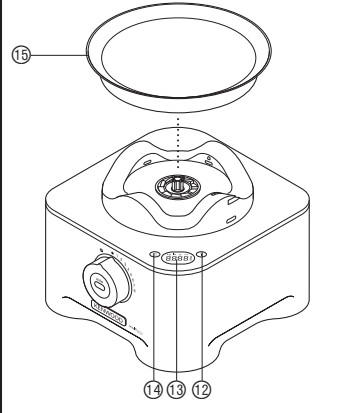
A - standard attachments



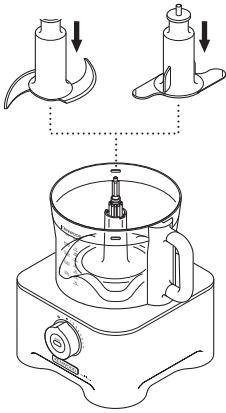
B - optional attachments



Type FPM91

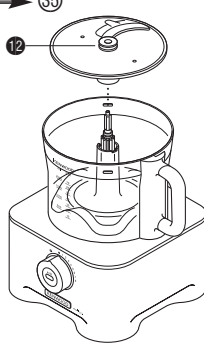


22 + 23

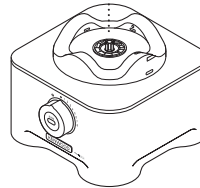
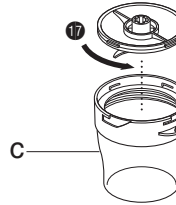
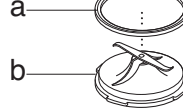


27 → 30

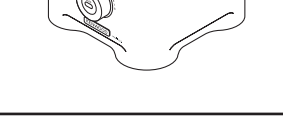
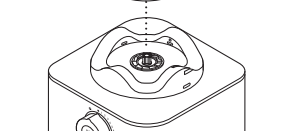
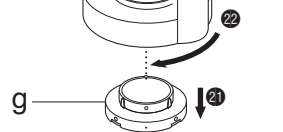
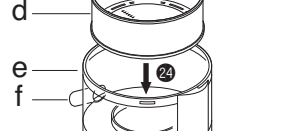
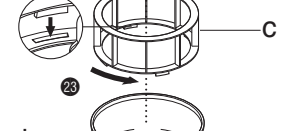
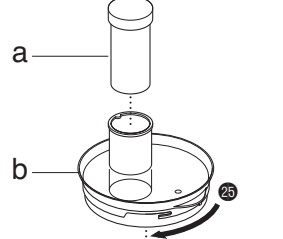
32 → 35



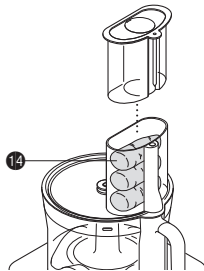
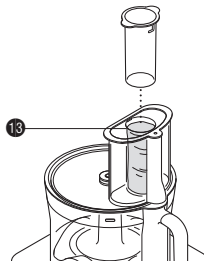
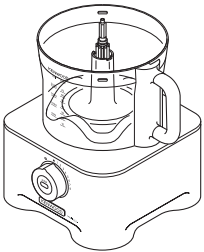
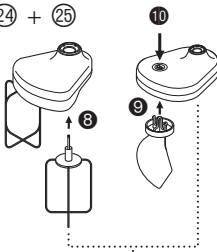
37



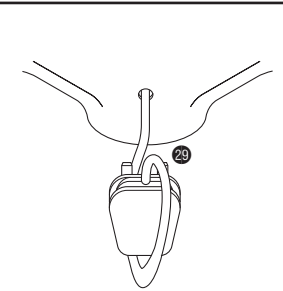
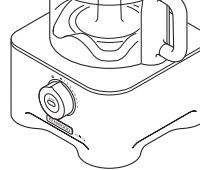
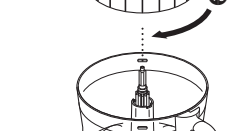
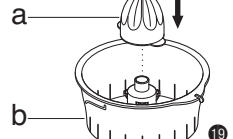
39



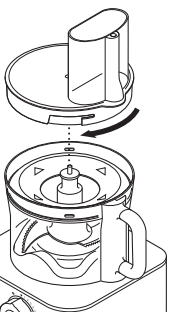
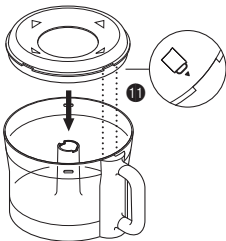
24 + 25



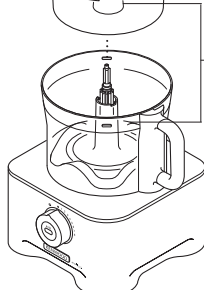
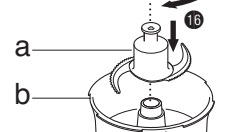
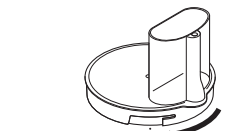
38



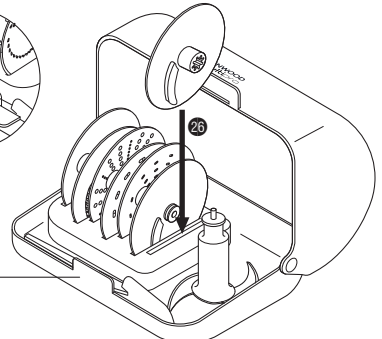
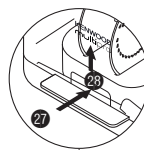
26



36



31



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.
- Les lames et les disques sont très tranchants, manipulez-les avec précaution. **Tenez-les toujours par la partie supérieure prévue à cet effet, à distance du bord tranchant, à la fois lors de l'utilisation et du nettoyage.**
- Veillez à ne pas soulever ou transporter le robot par la poignée – celle-ci pourrait se briser et provoquer des blessures.
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol du robot et du bol du blender lorsque l'appareil est branché sur l'alimentation électrique.
- Éteignez et débranchez l'appareil :-
 - avant d'adapter ou de retirer des éléments;
 - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
 - avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- **Ne fixez jamais l'unité porte-lames au bloc d'alimentation sans que le bol du blender ou le hachoir/moulin compact ne soit au préalable installé.**
- Avant de retirer le couvercle du bol, du blender ou du hachoir/moulin compact du bloc d'alimentation :-
 - éteignez l'appareil;
 - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés;
 - veillez à ne pas dévisser le bol du blender ou du hachoir/moulin compact de l'unité porte-lames.
- **RISQUE DE BRÛLURE** : laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les mixer.
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
- **Cette machine sera endommagée et pourra provoquer des blessures si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive.**
- **Débranchez toujours votre robot alimentaire lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».

- Ne mouillez jamais le bloc d'alimentation, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le tableau des vitesses recommandées.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation de l'appareil concerné en toute sécurité et si elles comprennent les risques impliqués.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Une mauvaise utilisation de votre robot / blender peut provoquer des blessures.
- Le chiffre maximum est basé sur l'accessoire qui utilise la plus grande charge d'énergie. D'autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.

Référez-vous à la section pertinente du chapitre « utilisation des accessoires » pour consulter d'autres avertissements relatifs à la sécurité de chaque accessoire.

sécurité du blender

- **RISQUE DE BRÛLURE** : laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les mixer.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Utilisez toujours le blender avec son couvercle.
- N'utilisez le bol qu'avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Ne faites jamais fonctionner le blender lorsqu'il est vide.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre blender, ne le faites jamais fonctionner pendant plus de 60 secondes.
- Recettes pour smoothies – ne mixez jamais d'ingrédients surgelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation. Brisez les ingrédients avant de les placer dans le bol.
- **Important** – Le carter de la base du récipient en verre est assemblé en cours de fabrication et il ne faut en aucun cas essayer de le retirer.

IMPORTANT : INSTRUCTIONS POUR LES PRÉPARATIONS CHAUDES

Afin de minimiser les risques de brûlure lorsqu'il s'agit de mixer des ingrédients chauds, veuillez maintenir vos mains et autres parties du corps exposées éloignées du couvercle, pour éviter toute brûlure possible.

Les précautions suivantes doivent être observées :

- **MISE EN GARDE : Le fait de mélanger des ingrédients très chauds peut donner lieu à l'échappement forcé soudain de liquide chaud ou de vapeur à travers le couvercle ou le bouchon de remplissage** ⑩.
- **Nous vous recommandons de laisser les ingrédients chauds refroidir avant de les mixer.**
- **NE DÉPASSEZ JAMAIS** la capacité de 1 200 ml / 5 tasses lorsque vous effectuez des préparations à base de liquides chauds telles que des soupes (veuillez vous référer aux graduations portées sur le bol).
- Commencez **TOUJOURS** par mixer à petite vitesse et augmentez graduellement la vitesse. Ne **MÉLANGEZ** jamais des liquides chauds en utilisant la commande Pulse.
- Les liquides qui ont tendance à mousser tels que le lait, doivent être limités à une capacité maximale de 1 000 ml / 4 tasses.
- Faites très attention lorsque vous manipulez le blender, ceci dans la mesure où le bol et son contenu sont très chauds.
- Faites très attention lorsque vous retirez le couvercle. Il est conçu pour procurer une fermeture hermétique afin d'éviter toute fuite. Si nécessaire, protégez vos mains à l'aide d'un tissu ou de manilles lorsque vous manipulez le couvercle.
- Veillez à ce que le bol soit fermement fixé sur la base et lorsque vous le retirez du robot, guidez la base et veillez à ce qu'elle soit retirée en même temps que le bol.
- Veillez à ce que le couvercle et le bouchon de remplissage soient fermement mis en place avant de commencer **toute** opération de mixage.
- Veillez à ce que les aérations sur le bouchon de remplissage soient dégagées avant **toute** opération de mixage ⑪.
- Lorsque vous fixez le couvercle sur le bol, veillez à ce que le couvercle et le bord soient propres et secs pour permettre une bonne étanchéité et éviter tout déversement.

sécurité du disque à râper / à découper

- **Ne retirez jamais le couvercle tant que les disques de coupe ne sont pas complètement arrêtés.**
- **Manipulez les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.**
- **Ne remplissez pas à ras-bord le bol – ne dépassez pas le repère de capacité maximale indiqué sur le bol.**

sécurité du mini hachoir / moulin

- N'installez jamais l'unité porte-lames sur votre appareil sans avoir installé le bocal.
- Ne dévissez jamais le bol tant que le hachoir/moulin compact est installé sur votre appareil
- Ne touchez pas les lames tranchantes. Conservez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Ne retirez jamais le hachoir/moulin compact tant que les lames ne sont pas totalement à l'arrêt.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre hachoir/moulin compact, ne le faites jamais fonctionner en continu pendant plus de 60 secondes. Éteignez-le dès que vous vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le hachoir/moulin compact n'est pas correctement installé.
- N'insérez pas de tubercules dans le hachoir/moulin compact car ces aliments sont trop durs et risqueraient d'endommager les lames.

sécurité de l'extracteur de jus

- **N'utilisez pas la centrifugeuse si le filtre est endommagé.**
- Utilisez uniquement le poussoir fourni avec l'appareil. N'introduisez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation. Débranchez avant de retirer tout élément obstruant le tube d'alimentation.
- Avant de retirer le couvercle, éteignez l'appareil et attendez l'immobilisation du filtre.

avant de brancher

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

avant la première utilisation

- 1 Retirez le cache lame de la lame couteau. **Attention, les lames sont très tranchantes.** Ce cache doit être jeté, il est uniquement destiné à protéger la lame durant le processus de fabrication et de transport.
- 2 Nettoyez les éléments, voir « entretien et nettoyage ».

légende

robot

- ① bloc moteur
- ② axe d'entraînement amovible
- ③ bol Tritan™
- ④ couvercle Tritan™
- ⑤ tube d'alimentation large
- ⑥ poussoirs
- ⑦ dispositifs de verrouillage de sécurité
- ⑧ range-cordon (à l'arrière)
- ⑨ témoin de fonctionnement
- ⑩ touche automatique (Auto)
- ⑪ sélecteur de vitesse / touche pulse
fonction de balance (Type FPM91)
- ⑫ bouton kg/lb (kg/livre)
- ⑬ affichage
- ⑭ bouton on/zéro (marche/zéro)
- ⑮ plateau de pesage

blender themoresist

- ⑯ bouchon
- ⑰ couvercle
- ⑱ bol
- ⑲ joint d'étanchéité
- ⑳ unité porte-lames
- ㉑ ouvertures du bouchon de remplissage

A – accessoires standard

- ㉒ lame couteau
- ㉓ pétrin
- ㉔ double fouet
- ㉕ accessoire mélange délicat
- ㉖ disque à capacité maximale
- ㉗ disque à émincer 4 mm
- ㉘ disque à émincer 2 mm
- ㉙ disque à râper 4 mm
- ㉚ disque à râper 2 mm
- ㉛ boîte de rangement des accessoires

B - accessoires en option

Il se peut que tous les accessoires mentionnés ci-dessous ne soient pas inclus avec votre modèle de robot. Les accessoires varient en fonction des modèles de robot. Pour plus d'informations ou pour commander des accessoires supplémentaires, reportez-vous à la section " service après-vente "

- ㉜ disque à râper extra fin (si fourni)
- ㉝ disque à julienne (si fourni)
- ㉞ disque à découpes décoratives (si fourni)
- ㉟ disque à faire des frites (si fourni)
- ㊱ mini bol et lame (si fourni)
- ㊲ hachoir/moulin compact (si fourni)
- ㊳ presse-agrumes (si fourni)
- ㊴ extracteur de jus en métal (si fourni)

utilisation du robot

- 1 Fixez l'axe d'entraînement détachable sur le bloc d'alimentation ① - appuyez délicatement dessus pour faire en sorte que l'axe d'entraînement soit complètement engagé.
- 2 **Puis** installez le bol sur le bloc d'alimentation. Placez la poignée vers l'arrière du côté droit, et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille ②.
- 3 Installez l'accessoire sur l'axe d'entraînement du bol.
 - Installez toujours le bol et l'accessoire sur le robot avant d'ajouter des ingrédients.
- 4 Installez le couvercle ③ - en veillant à ce que le l'axe d'entraînement / l'outil soit positionné au centre au couvercle.
- 5 Installez les poussoirs dans le tube d'alimentation – tournez le petit poussoir dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en bonne position ④.
- **L'appareil ne fonctionnera pas si le bol, le couvercle ou le poussoir du tube d'alimentation ne sont pas correctement insérés dans les encoches. Vérifiez que le tube d'alimentation et que la poignée du bol sont bien situés à droite.**
- 6 Branchez l'appareil. Le témoin de fonctionnement s'allume et clignote jusqu'à ce que le couvercle et le bol soient correctement installés. Sélectionnez l'une des options suivantes : -
 - Touche Auto (automatique) – le témoin de fonctionnement s'allume lorsque la Touche Auto est appuyée : la vitesse idéale pour l'accessoire est alors automatiquement sélectionnée.
 - Contrôle de la vitesse – sélectionnez manuellement la vitesse requise (Référez-vous au tableau des vitesses recommandées).
 - Touche Pulse - Utilisez la touche pulse (P) pour de petites impulsions. La fonction pulse fonctionne tant que la touche est maintenue en position.
- 7 À la fin de l'opération, mettez la commande de vitesse sur la position arrêt 'O' ou si vous utilisez la fonction Auto, appuyez sur la touche, ce qui provoque une extinction du témoin lumineux.
 - **Le voyant de mise en marche clignote si le bol, le couvercle ou le tube d'alimentation ne sont pas installés.**

- **Les voyants de mise en marche et Auto clignotent si Auto est sélectionné et que les éléments ne sont pas verrouillés.**
 - **La touche Auto ne fonctionnera pas si une vitesse est sélectionnée au niveau de la commande des vitesses.**
 - **Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer le couvercle.**
- important**
- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou mouliner des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.

Fonction Éco

Si l'appareil de cuisine est laissé branché plus de 30 minutes sans être utilisé, il passe automatique en mode attente pour réduire la consommation d'énergie.

- Le témoin de fonctionnement clignotera lentement et l'appareil de cuisine ne fonctionnera pas tant que l'une des actions suivantes n'est pas effectuée :-
- La touche Auto est appuyée.
- La commande de vitesse est sélectionnée sur une vitesse déterminée et ensuite remise sur la position arrêt 'O'.

Le témoin passe à un éclairage constant lorsque l'appareil est prêt à être utilisé.

Remarque : si le couvercle ou le bol n'est pas engagé dans le système de verrouillage, le témoin de fonctionnement clignotera plus rapidement que dans le cas de la fonction Éco.

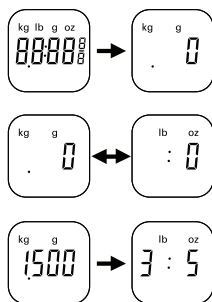
fonction de balance (Type FPM91)

Votre robot est équipé d'une fonction de balance intégrée qui permet de peser les ingrédients directement dans le bol ou le bol du blender.

- La capacité de pesage maximale est de 3 kg. Il s'agit du poids total de tous les ingrédients, dont le poids du bol ou du bocal.

utilisation de la fonction de balance

- 1 Fixez toujours l'axe d'entraînement détachable, le bol et l'accessoire ou le gobelet du blender sur le bloc d'alimentation avant d'ajouter les ingrédients.
 - 2 Branchez l'appareil – l'affichage reste vierge.
 - 3 Appuyez une fois sur le bouton ON/ZERO et l'affichage s'allume.
 - 4 Appuyez sur le bouton (kg/lb) pour sélectionner un affichage en grammes ou en onces. L'affichage indique kg/g par défaut lorsqu'il est allumé pour la première fois.
- L'appareil pèse avec une précision de 2 g et l'utilisation de cuillères à café/à soupe est recommandée pour peser de petites quantités.

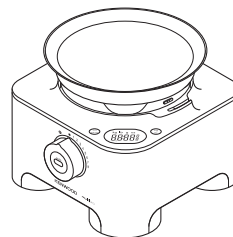


- 5 Assurez-vous que l'affichage indique '0'. Dans le cas contraire, remettez-le à zéro en appuyant sur le bouton ON/ZERO. Pesez ensuite les ingrédients nécessaires directement dans le bol ou le bol. Une fois que le poids s'est affiché, appuyez sur le bouton ON/ZERO pour revenir à l'affichage '0'. Ajoutez les ingrédients suivants et leur poids s'affiche. Répétez l'opération jusqu'à ce que tous les ingrédients aient été pesés.
- Si l'affichage n'est pas réinitialisé et que les ingrédients ou le bol/accessoire/couvercle sont retirés, [- - - -] s'affiche pour indiquer une mesure négative. **Pour réinitialiser l'affichage, appuyez une fois sur le bouton ON/ZERO.**
- 6 Installez le couvercle et sélectionnez une vitesse pour faire fonctionner le robot.
- Pendant le fonctionnement, l'affichage indique [- - -] jusqu'à ce que la commande de vitesse soit remise en position arrêt, sur 'O'.
- Après le processus de mixage, le dernier poids s'affiche sur l'écran lorsque la commande de vitesse est remise en position arrêt sur 'O'. Remarque : le poids du couvercle sera inclus si l'affichage n'est pas remis sur zéro avant d'allumer l'appareil.
- Le poids de tout ingrédient supplémentaire, ajouté par le tube d'alimentation alors que le robot fonctionne, ne sera pas indiqué sur l'affichage.

15 plateau de pesage

Un plateau amovible est fourni pour vous permettre de peser des ingrédients sans utiliser le bol ou le blender.

Pour l'utiliser, placez le plateau sur le bloc d'alimentation. Puis suivez les étapes 2 à 5 de la section "utilisation de la fonction de pesage".



Pour le retirer, soulevez le plateau.

extinction automatique

- L'affichage s'éteint automatiquement si le même poids demeure affiché pendant 5 minutes.
- Vous pouvez éteindre l'écran d'affichage manuellement en appuyant sur le bouton ON/ZERO (marche/zéro) et en le maintenant enfoncé pendant quelques secondes.

important

- Ne surchargez pas l'appareil en dépassant la capacité maximale de 3 kg. L'affichage indique [0 - Ld] en cas de surcharge.
- Ne soumettez pas le bloc d'alimentation à une force excessive, cela pourrait endommager le capteur de la balance.
- Placez toujours le robot sur une surface plane et sèche avant de peser des ingrédients.
- Ne déplacez pas le bloc d'alimentation pendant l'utilisation de la fonction de balance.

pour utiliser votre blender thermoresist

1 Installez le joint ⑲ dans l'unité porte-lames ⑳ en prenant soin de positionner le correctement.

● **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**

2 Retournez l'unité porte-lames ⑳ et insérez les lames dans le bol. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le verrouiller ⑥. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :

 - position déverrouillée

 - position verrouillée

Le blender ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement assemblé.

3 Mettez vos ingrédients dans le bol.

4 Placez le couvercle sur le bol et poussez pour le fixer ③. Installez le bouchon pour l'ajout d'ingrédients.

5 Installez le blender sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller ⑦.

● **L'appareil ne fonctionnera pas si le blender n'est pas correctement verrouillé.**

6 Sélectionnez Auto, ou une vitesse (reportez-vous au tableau des vitesses sélectionnées) ou utilisez la commande pulse.

conseils

- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients à l'exception de l'huile dans le blender. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, alors que l'appareil fonctionne, ajoutez l'huile doucement par l'orifice du couvercle.
- Les mélanges épais, comme les pâtes et les sauces, peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.
- Pour piler de la glace, utilisez la touche pulse.
- L'utilisation de l'appareil pour mixer des épices n'est pas recommandée. En effet, celles-ci pourraient endommager les pièces en plastique.
- L'appareil ne fonctionne pas si le blender n'est pas correctement installé.
- Pour mélanger des ingrédients secs – coupez-les en morceaux, retirez le bouchon de remplissage, puis, l'appareil étant en marche, laissez-les tomber un par un. Laissez une main au-dessus de l'ouverture. Pour de meilleurs résultats, videz régulièrement.
- N'utilisez pas le blender à des fins de stockage. Il doit rester vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez pas plus de 1,6 litres - moins encore pour les liquides mousseux comme les milkshakes.

tableau des vitesses recommandées

Outil/accessoire	fonction	vitesse recommandée	durée de foncti. *	Capacité maximale
Lame tranchante	Mélanges tout en un pour gâteaux	8	15 à 20 s	2Kg farine
	Pâte – mélange de la matière grasse avec la farine	5 – 8	10 s	500g farine
	Ajout d'eau au mélange ingrédients de pâte		10 à 20 s	
	Pour hacher du poisson et de la viande maigre	Pulse – 8	10 à 30 s	1Kg boeuf maigre max.
	Pâtés et terrines			
	Pour couper des légumes	Pulse	5 à 10 s	500g
	Pour hacher des noix	8	30 à 60 s	200g
Lame couteau avec disque à capacité maximale	Pour transformer en purée des fruits tendres, des fruits cuits et des légumes	8	10 à 30 s	1Kg
	Sauces, assaisonnements et mousses	8	2 min max	800g
	Soupes froides	Commencez à petite vitesse et	30 à 60 s	2 litres
Double fouet	Milkshakes / pâtes à frire	augmentez jusqu'à la vitesse maximale	15 à 30 s	1,5 litres
	Blancs d'œufs	8	60 à 90 s	2 – 8 (70 – 280g)
Accessoire mélange délicat	Œuf et sucre pour gâteaux de Savoie sans matière grasse	8	4 à 5 min	3 oeufs (150g)
	Crème	8	30 s	250 ml – 750 ml
	Pour fouetter de la crème et des purées de fruit	1 – 2	60 s	300g crème, 300g purée
Pétrin	Pour monter des blancs en neige	1 – 2	60 s	600g poids total
	Macarons	1 – 2	60 s	500g poids total
	Mélange à base de levure	8	60 s	1,3Kg poids total
Disques - éminceur / râpe	Farine pour pain blanc	8	60 s	650g farine
	Farine pour pain complet	8	60 s	500g farine
Râpe extra fine	Aliments durs – carottes, fromages à pâtes dures	5 – 8	–	Ne dépassez pas la capacité maximale indiquée sur le bol.
	Aliments plus mous – concombres, tomates	1 – 5	–	
Disque à Julienne	Parmesan, pommes de terre pour la préparation de boulettes	8	–	
Disque à découper décoratives	Pailles de pomme de terre et rôtis (galettes de pomme de terre)	8	–	
	Sautés de légumes et garnitures de légumes	8	–	
Disque à faire des frites	Aliments durs tels que des carottes et des pommes de terre	5 – 8	–	
	Aliments plus tendres tels que le concombre	8	–	
Blender thermoresist	Coupe les pommes de terre pour faire des frites fines, ainsi que les ingrédients pour une cuisson à la cocotte, ou pour les bâtonnets à tremper dans une sauce (concombre, pomme, poire).	8	–	
	Liquides et boissons froids	8	15 à 30 s	1,6 litres
	Soupes sans laitage	8	30 s	1,2 litres
Mini bol et couteau	Soupes à base de lait	8	30 s	1 litres
	Nous vous recommandons de laisser les ingrédients chauds refroidir avant de les mixer. Toutefois, si vous devez mixer des ingrédients chauds, veuillez lire au préalable les instructions de sécurité précisant comment mixer des ingrédients chauds.			
Mini bol et couteau	Viande	8	20 s + Pulse	300g boeuf maigre
	Pour hacher des herbes aromatiques	8	30 s	20g
	Pour concasser des noix	8	30 s	100g
	Mayonnaise	8	30 s	2 oeufs 300g d'huile
	Purées	8	30 s	200g

tableau des vitesses recommandées

Outil/accessoire	fonction	vitesse recommandée	durée de foncti. *	Capacité maximale
Hachoir/moulin compact	Mélanger une gamme d'épices	8	30 à 60 s	100g
	Moudre des grains de café	8	30 s	75g
	Concasser des noix	Pulse	5 s	140g
	Bifteck extra-maigre à braiser (coupé en cubes de 2 cm)	Pulse	10 s	200g
Presse-agrumes	Des articles plus petits, par ex. citrons et limes	1 – 2	–	2Kg
	Les fruits plus imposants, par ex. oranges et pamplemousses			
Centrifugeuse	Extraire le jus de fruits fermes et de légumes. Par ex pommes et carottes	auto	–	1Kg pommes 800g carottes
	Extraire le jus de fruits mous, par ex raisins et tomates	auto	–	500g

* Ces informations sont fournies à titre indicatif seulement et tout dépend de la recette appliquée et des ingrédients utilisés en cours de traitement.

utilisation des accessoires

Référez-vous au tableau des vitesses pour chaque accessoire.

22 lame couteau

La lame couteau est l'accessoire le plus polyvalent de tous. La texture que vous obtenez est déterminée par la durée de mixage.

Pour les textures plus granuleuses, utilisez le mode de fonctionnement par impulsion (pulse).

Utilisez la lame couteau pour la préparation de gâteaux et de pâtes à tarte, pour hacher la viande fraîche et cuite, les légumes, les noisettes, les pâtes, les pâtes à tartiner salées, pour mixer les potages et aussi réduire les biscuits et le pain en miettes.

conseils

- Coupez les aliments, tels que la viande, le pain et les légumes en cubes de 2 cm avant la préparation.
- Les biscuits doivent être coupés en morceaux et introduits dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche.
- Pour la préparation de pâtes à tarte, utilisez la matière grasse sortie directement du réfrigérateur et coupez-la en cubes de 2 cm.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.

23 pétrin

Utilisez pour les mélanges de pâtes à levain.

- Disposez les ingrédients secs dans le bol et versez le liquide dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche. Mélangez jusqu'à ce que le tout forme une boule de pâte, et soit lisse d'apparence et élastique au touché (cela prend 60 secondes).
- Pétrissez la pâte à la main uniquement. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner une certaine instabilité du robot.

24 double fouet

Utilisez pour les mélanges légers uniquement, tels que les blancs d'œufs, la crème, le lait condensé non sucré, et pour le mélange d'œufs et de sucre pour les gâteaux mousseline légers. Les préparations plus lourdes, avec matière grasse et farine, risquent d'endommager l'accessoire.

utilisation du fouet

- 1 Fixez l'axe d'entraînement détachable et le bol sur le bloc d'alimentation.
- 2 Enfoncez chaque batteur **ⓐ** fermement à l'intérieur de la tête de l'axe.
- 3 Mettez le fouet en place en le faisant délicatement tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur l'axe d'entraînement.
- 4 Ajoutez les ingrédients
- 5 Mettez le couvercle - assurez-vous que l'extrémité de l'axe d'entraînement est correctement positionnée au centre du couvercle.
- 6 Allumez l'appareil.

● Le fouet ne convient pour travailler des mélanges tout en un pour gâteaux car ces mélanges sont trop épais et pourraient endommager l'appareil. Utilisez toujours la lame couteau.

conseils

- Pour de meilleurs résultats, utilisez des œufs à température ambiante.
- Assurez-vous que le bol et les fouets sont propres et exempts de graisse avant de battre la préparation.
- Les ingrédients plus épais tels que la farine et les fruits secs doivent être incorporés à la main.
- Ne dépassez pas la capacité maximale ni le temps de fonctionnement stipulés dans le tableau des vitesses recommandées.

25 accessoire mélange délicat

Utilisez l'accessoire mélange délicat pour insérer les ingrédients légers dans les mélanges plus épais pour faire par exemple des meringues, des mousses et des mousses de fruits.

- 1 Fixez l'axe d'entraînement détachable et le bol sur le bloc d'alimentation.
- 2 Assemblez les deux parties de l'accessoire mélange délicat 9.
- 3 Installez l'accessoire mélange délicat en le tournant délicatement jusqu'à ce qu'il soit juste au-dessus de l'axe d'entraînement.
- 4 Ajoutez les ingrédients.
- 5 Installez le couvercle – en veillant à ce que l'extrémité de l'axe soit situé au centre du couvercle.
- 6 **Sélectionnez la vitesse basse (vitesses 1 – 2).**

Pour retirer le batteur

Détachez le batteur de la tête de l'axe en appuyant sur le bouton de libération 10.

conseils

- N'utilisez pas la fonction Auto ni la commande de vitesse élevée car pour optimiser l'incorporation du ou des ingrédients, il est préférable d'utiliser une faible vitesse.
- Pour de meilleurs résultats, ne fouettez pas trop les blancs d'œuf ou la crème – l'accessoire mélange délicat ne pourrait pas battre correctement le mélange si la préparation fouettée est trop ferme.
- N'incorporez pas le mélange plus longtemps que ce qui est mentionné dans le tableau des vitesses recommandées car l'air risquerait d'être balayé et le mélange de devenir alors trop liquide.
- Tous les ingrédients non mélangés laissés sur la pale ou les bords du bol doivent être délicatement incorporés à l'aide de la spatule.

26 disque à capacité maximale

Pour mélanger les liquides, utilisez le disque à capacité maximale avec la lame couteau. Il vous permet d'accroître la capacité de traitement des liquides de 1,4 litre à 2 litres, d'empêcher les écoulements et d'améliorer les performances de la lame hachoir.

- 1 Fixez l'axe d'entraînement détachable et le bol sur le bloc d'alimentation.
 - 2 Fixez la lame couteau.
 - 3 Ajoutez les ingrédients à mélanger.
 - 4 Installez le disque à capacité par dessus la lame en veillant à ce qu'il repose sur le rebord à l'intérieur du bol 11.
- N'appuyez pas sur le disque à capacité.**
- 5 Adaptez le couvercle et allumez l'appareil.

disques râpe / éminceur

disques à découper - 4 mm 27, 2 mm 28

Utilisez le disque éminceur pour les fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betterave et oignons.

disques à râper - 4 mm 29, 2 mm 30

Utilisez le disque râpe pour les fromages, carottes, pommes de terre et aliments de texture similaire.

disque à râper extra fin 32 (si fourni)

Ce disque râpe le Parmesan et les pommes de terre pour la préparation de boulettes.

en fine julienne 33 (si fourni)

Utilisez pour découper des pommes de terre et râper grossièrement afin de réaliser des röstis, des légumes sautés et des garnitures de légumes.

disque à découpes décoratives 34 (si fourni)

Utilisez pour découper en tranche des pommes de terre, des carottes, des concombres et des aliments de texture semblable en des ronds avec des formes cannelées.

disque à faire des frites 35 (si fourni)

Coupe les pommes de terre pour faire des frites fines, ainsi que les ingrédients pour une cuisson à la cocotte, ou pour les bâtonnets à tremper dans une sauce (concombre, pomme, poire).

sécurité

- **Ne retirez jamais le couvercle tant que les disques de coupe ne sont pas complètement arrêtés.**
- **Manipulez les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.**
- **Ne remplissez pas à ras-bord le bol – ne dépassez pas le repère de capacité maximale indiqué sur le bol.**

pour utiliser les disques de coupe

- 1 Fixez l'axe d'entraînement détachable et le bol sur le bloc d'alimentation.
- 2 Tout en le maintenant par sa poignée centrale, placez le disque sur l'axe d'entraînement, face appropriée vers le haut 12.
- 3 Fixez le couvercle.
- 4 Introduisez les aliments dans le tube.
Choisissez le tube d'alimentation que vous souhaitez utiliser. Le poussoir comprend un tube d'alimentation plus petit pour les ingrédients individuels ou plus fins.
Pour utiliser le petit tube d'alimentation – introduisez tout d'abord le grand poussoir dans le tube d'alimentation.
Pour utiliser le grand tube – introduisez le petit poussoir dans le grand poussoir et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller en place.
Ne remplissez pas le petit tube d'alimentation au delà du niveau maximum car l'appareil ne fonctionnera pas tant que le grand tube d'alimentation n'est pas correctement installé.
- 5 Allumez l'appareil et exercez à l'aide du poussoir une pression régulière - **n'insérez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.**

conseils

- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les ingrédients en trop petits morceaux. Remplissez presque totalement la largeur du tube de remplissage. Cela empêche les ingrédients de glisser sur les côtés pendant le fonctionnement de l'appareil. Utilisez autrement le petit tube d'alimentation.
- Lorsque vous utilisez le disque de Julienne, placez les ingrédients horizontalement.
- Lorsque vous émincez ou vous râpez : les aliments placés verticalement **18** ressortent plus courts que ceux placés horizontalement **19**.
- Les aliments placés verticalement sont coupés plus courts que ceux placés horizontalement.
- Il reste toujours une petite quantité d'aliments sur le disque ou dans le bol après l'utilisation de l'appareil.

36 mini bol et couteau (si fourni)

Utilisez le petit blender pour broyer les aromates et pour mixer les petites quantités d'ingrédients, par exemple viande, oignon, noix, mayonnaise, légumes, purées, sauces et aliments pour bébés.

Ne remplissez pas à ras-bord le bol.

- a mini lame
- b mini bol

pour utiliser le mini bol et le couteau

- 1 Fixez l'axe d'entraînement détachable et le bol sur le bloc d'alimentation..
- 2 Installez le mini bol par dessus l'axe d'entraînement amovible - assurez-vous que les sections de découpes sont alignées sur les onglets de positionnement **15** sur le bol principal.
Remarque : le couvercle du bol principal ne peut pas être installé si le mini bol n'est pas correctement positionné.
- 3 Placez la lame tranchante sur l'arbre de transmission **16**.
- 4 Ajoutez les ingrédients à mixer.
- 5 Placez le couvercle et mettez en marche.

sécurité

- N'enlevez jamais le couvercle tant que la lame n'est pas totalement à l'arrêt.
- La lame est très tranchante, elle doit toujours être manipulée avec précaution.

important

- N'insérez pas d'épices car elles risqueraient d'endommager le plastique.
- N'insérez pas d'aliments durs comme les grains de café, des glaçons ou du chocolat, car ils risqueraient d'endommager la lame.

conseils

- Les aromates se broient plus facilement s'ils sont lavés et secs.
- Ajoutez toujours un peu de liquide pour mélanger les ingrédients cuits des aliments pour bébés.
- Coupez les aliments comme le pain, la viande, les légumes, en cubes de 1 à 2 cm avant de les introduire dans le robot.
- Lorsque vous faites une mayonnaise, ajoutez l'huile à l'intérieur et le long du tube d'alimentation.

37 hachoir/moulin compact (si fourni)

Utilisez le hachoir/moulin compact pour traiter les ingrédients secs comme les noix, les grains de café. Il convient également pour tout un éventail d'épices comme : -

Poivre en grains, les graines de cardamome, de cumin, de coriandre, de fenouil, le gingembre frais, les piments frais et les clous de girofle.

- a joint d'étanchéité
- b unité porte-lames
- c bol en verre

à utiliser avec votre hachoir/moulin compact

- 1 Mettez vos ingrédients dans le bocal. Ne le remplissez pas à plus de la moitié.
- 2 Adaptez le joint dans le bloc des lames.
- 3 Retournez l'unité porte-lames et placez-la dans le bocal. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fixer **17**.
- 4 Installez le hachoir/moulin compact sur le bloc d'alimentation et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller **18**.
- 5 Utilisez le bouton Auto ou sélectionnez une vitesse (cf. tableau des vitesses recommandées).

sécurité

- N'installez jamais l'unité porte-lames sur votre appareil sans avoir installé le bocal.
- Ne dévissez jamais le bol tant que le hachoir/moulin compact est installé sur votre appareil.
- Ne touchez pas les lames tranchantes. Conservez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Ne retirez jamais le hachoir/moulin compact tant que les lames ne sont pas totalement à l'arrêt.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre hachoir/moulin compact, ne le faites jamais fonctionner en continu pendant plus de 60 secondes. Éteignez-le dès que vous vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le hachoir/moulin compact n'est pas correctement installé.
- N'insérez pas de tubercules dans le hachoir/moulin compact car ces aliments sont trop durs et risqueraient d'endommager les lames.

conseils

- Pour des performances optimales lorsque vous traitez des épices, nous vous recommandons de n'insérer que 100 g d'épices à la fois dans le hachoir/moulin compact.
- Les épices entières gardent leur arôme beaucoup plus longtemps que les épices moulus, mieux vaut donc mouler la quantité nécessaire à chaque fois pour préserver la saveur.
- Il est recommandé de griller les épices avant de les mouler afin qu'ils donnent toute leur saveur.
- Couper le gingembre en petits morceaux avant de le mouler.
- Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser le mini bol pour hacher des herbes.

38 presse-agrumes (si fourni)

Utilisez le presse-agrumes pour extraire le jus des agrumes (par exemple les oranges, les citrons, les citrons verts et les pamplemousses).

- a cône
- b passoire

pour utiliser le presse-agrumes

- 1 Fixez l'axe d'entraînement détachable et le bol sur le bloc d'alimentation..
- 2 Fixez la passoire dans le bol - assurez-vous de verrouiller la poignée de la passoire directement sur celle du bol 19.
- 3 Fixez le cône sur l'axe d'entraînement manche jusqu'à ce qu'il descende à fond 20.
- 4 Coupez le fruit en deux. Mettez l'appareil en marche et pressez le fruit sur le cône.

• Si la passoire n'est pas correctement verrouillée, le presse-agrumes ne fonctionnera pas.

- Pour de meilleurs résultats, conservez vos fruits à température ambiante et faites les rouler sous la paume de votre main sur un plan de travail avant de les presser.
- Pour optimiser l'extraction de jus, bougez le fruit d'un côté et de l'autre lorsque vous le pressez.
- Lorsque vous réalisez de grandes quantités de jus, videz régulièrement la passoire pour éviter l'amas de pulpe et de grains.

39 extracteur de jus en métal (si fourni)

Utilisez la centrifugeuse pour faire des jus à partir de fruits et de légumes fermes.

- a poussoir
- b couvercle
- c dépulpeur
- d tambour filtrant
- e bol
- f robinet du jus
- g adaptateur d'entraînement pour centrifugeuse

utilisation de votre centrifugeuse

- 1 Fixez l'adaptateur d'entraînement sur le bloc moteur br 21 en poussant délicatement vers le bas pour veiller au bon enclenchement de l'adaptateur.
- 2 Puis insérez le bol. Positionnez la poignée vers l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé, en place 22.
- 3 Insérez le dépulpeur dans le tambour filtrant en veillant alors à ce que les languettes s'engagent dans les encoches présentes dans le fond du tambour 23.
- 4 Adapter le tambour filtrant 24.
- 5 Placez le couvercle de l'accessoire sur le bol, tournez-le jusqu'à ce qu'il soit verrouillé et que le tube d'alimentation soit positionné sur la poignée 25. **Votre centrifugeuse ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle n'est pas correctement inséré dans le système de verrouillage.**
- 6 Placez un verre ou un pichet sous le robinet d'écoulement du jus.
- 7 Coupez les ingrédients en petits bouts pour les mettre dans le tube d'alimentation.

- 8 Sélectionnez auto et poussez vers le bas à l'aide du poussoir. **Ne mettez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.** Attendez que l'opération soit terminée avant d'en rajouter.

- Une fois le dernier morceau inséré, laissez la centrifugeuse fonctionner pendant encore 30 secondes pour extraire tout le jus du tamis du filtre.

sécurité

• N'utilisez pas la centrifugeuse si le filtre est endommagé.

- Utilisez uniquement le poussoir fourni avec l'appareil. N'introduisez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation. Débranchez avant de retirer tout élément obstruant le tube d'alimentation.
- Avant de retirer le couvercle, éteignez l'appareil et attendez l'immobilisation du filtre.

important

- Si la centrifugeuse commence à vibrer, éteignez-la et retirez la pulpe du tamis. (La centrifugeuse vibre si la pulpe commence à se répartir de manière inégale).
- La capacité maximum pouvant être extraite en une fois est 1Kg de fruits ou légumes (référez-vous au tableau des vitesses).
- Certains aliments très durs peuvent occasionner un ralentissement de votre centrifugeuse, voire son arrêt. Si cela se produit, éteignez l'appareil et débloquez le filtre.
- Éteignez l'appareil et videz le collecteur de pulpe régulièrement durent l'emploi.

conseils

- Avant de centrifuger, retirez les noyaux et les pépins (par exemple poivron, melon, prune), ainsi que les peaux dures (par exemple melon, ananas). Il est inutile de peler ou d'évider les pommes et les poires.
- Utilisez des fruits et légumes frais et fermes.
- Pour maximiser l'extraction de jus, placez des petites quantités à la fois dans le tube d'alimentation et poussez doucement.
- Agrumes - pelez et retirez la peau blanche pour éviter que le jus n'ait un goût amer. Pour de meilleurs résultats, utilisez le presse-agrumes.

31 boîte de rangement pour accessoires


Votre robot de cuisine est fourni avec une boîte de rangement pour vous permettre d'y stocker vos disques et les accessoires du bol.

- 1 Rangez la lame couteau et les disques dans la boîte de rangement lorsque vous ne les utilisez pas 26.
- 2 La boîte de rangement est équipée d'une fermeture de sécurité - fermez le couvercle pour verrouiller. Pour ouvrir, poussez la languette dans 27 et soulevez le couvercle 28.


nettoyage et entretien

- Arrêtez et débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- **Manipulez les lames et les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.**
- Certains aliments décolorent le plastique. Ce phénomène est parfaitement normal. Cela n'endommage pas le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.

bloc-moteur

- Nettoyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de résidus alimentaires.
- N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.
- Rangez l'excédent de cordon dans la zone de stockage située à l'arrière du bloc d'alimentation .


blender et hachoir/moulin compact

- 1 Videz le bol / bol, dévissez l'unité porte-lames en la tournant sur la position de déverrouillage  pour la sortir.
- 2 Lavez le bol / bol à la main.
- 3 Retirez les joints et lavez-les.
- 4 Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les à l'aide d'eau chaude savonneuse pour les nettoyer, puis rincez-les soigneusement sous l'eau du robinet. **N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.**
- 5 Laissez sécher à l'envers.

double fouet

- Retirez les fouets de la tête de l'axe en tirant délicatement dessus pour les faire sortir. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse.
- Nettoyez la tête du fouet à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez. **N'immergez pas la tête du fouet dans l'eau.**

accessoire mélange délicat

- Détachez le batteur de la tête de l'axe en appuyant sur le bouton de libération . Lavez-le à l'eau chaude savonneuse.
- Nettoyez la tête de l'accessoire mélange délicat à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez. **N'immergez pas la tête de l'accessoire mélange délicat dans l'eau.**

centrifugeuse

- Dans la mesure où les lames de coupe aménagées à la base du tambour filtrant sont très aiguisées, il convient de redoubler de précaution lorsque vous manipulez et nettoyez le tambour.
- Certains aliments décolorent le plastique. Ce phénomène est parfaitement normal. Cela n'endommage pas le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.

adaptateur d'entraînement du jus

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez
- **Ne plongez pas l'adaptateur dans l'eau.**

autres pièces

- Lavez à la main et séchez soigneusement.
- Ils peuvent aussi passer au lave-vaisselle, sur l'étagère du haut de votre lave vaisselle. Evitez de placer les éléments sur l'étagère du bas, juste au-dessus de l'élément chauffant. Un programme court à faible température (Maximum 50°C) est recommandé.

Article	Articles pouvant être lavés au lave-vaisselle
bol principal, mini bol, couvercle, poussoir	✓
lame, pétrin	✓
axe d'entraînement amovible	✗
disques	✓
disque à capacité maximale	✓
fouets / pale de l'accessoire mélange délicat N'immergez pas la tête du fouet dans l'eau.	✓
bol du blender, couvercle, bouchon de remplissage	✓
unité porte-lames et joint d'étanchéité pour blender	✗
unité porte-lames et joint pour hachoir/moulin compact	✗
bol hachoir/moulin compact	✓
presse-agrumes	✓
extracteur de jus en métal	✓
adaptateur d'entraînement du jus	✗
spatule	✓

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.
- **En cas de dysfonctionnement du robot, consultez le guide de dépannage avant d'appeler le service après-vente.**
 - 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.

- 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 2002/96/CE.**

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.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le robot ne fonctionne pas.	<p>Pas d'alimentation électrique. Pas d'alimentation/témoin éteint. Le bol n'est pas installé correctement sur le bloc d'alimentation.</p> <p>Le couvercle du bol n'est pas correctement verrouillé.</p> <p>Fonction Éco activée.</p>	<p>Vérifiez que le robot est branché.</p> <p>Vérifiez si le bol est correctement positionné et si la poignée est orientée vers la droite.</p> <p>Vérifiez si le dispositif de verrouillage du couvercle est correctement positionné dans la zone de la poignée.</p> <p>Le robot ne fonctionne pas si le bol et le couvercle ne sont pas installés correctement.</p> <p>Appuyez sur la touche Auto ou allumez la commande de vitesse et repassez ensuite sur la position 'O' pour éteindre la fonction Éco.</p> <p>Si aucun des cas ci-dessus ne s'applique, vérifiez le fusible/disjoncteur de votre habitation.</p>
Le hachoir/moulin compact ne fonctionnera pas.	<p>Le hachoir/moulin compact n'est pas correctement verrouillé.</p> <p>Le hachoir/moulin compact n'est pas correctement assemblé.</p>	<p>Le hachoir/moulin compact ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement inséré dans les encoches.</p> <p>Vérifier que l'unité porte-lames est bien attachée au bol du hachoir/moulin.</p>
Le blender ne fonctionnera pas.	<p>Le blender n'est pas correctement verrouillé.</p> <p>Le blender n'est pas assemblé correctement.</p>	<p>Le blender ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement fixé au système de verrouillage.</p> <p>Vérifiez que le porte-lames est complètement serré à l'intérieur du bol.</p>
Le préparateur s'arrête ou ralentit en cours d'opération.	<p>Protection anti-surcharge activée. Préparateur en surcharge ou en surchauffe lors de son fonctionnement. Dépassement de la capacité maximale.</p>	<p>Éteignez, débranchez et laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.</p> <p>Reportez-vous au tableau des vitesses pour connaître les capacités maximales qu'il est possible de préparer.</p>
<p>fonction de balance</p> <p>L'affichage indique [- - -] en permanence. Le poids indiqué a été modifié.</p>	<p>La quantité d'ingrédients pesés est trop faible.</p> <p>Le bloc d'alimentation a été déplacé pendant le fonctionnement.</p>	<p>Utilisez des cuillères à café et à soupe pour peser les petites quantités.</p> <p>Ne déplacez pas l'appareil pendant le fonctionnement. Réinitialisez l'affichage avant de peser des ingrédients supplémentaires.</p>
Témoin de fonctionnement clignote rapidement.	<p>Fonctionnement normal. Le témoin clignote si le bol, le couvercle ou le blender ne sont pas fixés au bloc d'alimentation ou ne sont pas correctement verrouillés en place.</p>	<p>Vérifiez que les systèmes de verrouillage sont correctement enclenchés.</p>
Témoin de fonctionnement clignote lentement.	<p>Fonctionnement normal. Appareil de cuisine laissé branché pendant plus de 30 minutes sans fonctionner et passé sur mode Éco.</p>	<p>Appuyez sur la touche Auto ou allumez la commande de vitesse et repassez ensuite sur la position 'O' pour éteindre la fonction Éco.</p>

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Témoin de la fonction Auto et de fonctionnement clignote.	Fonctionnement normal. Le témoin clignote si la fonction Auto est sélectionnée mais que le système de verrouillage.	Vérifiez que les systèmes de verrouillage sont correctement enclenchés ou appuyez sur la touche Auto pour éteindre la fonction Auto. n'est pas enclenché.
Blender ou hachoir/moulin compact fuyant au niveau de la base d'assemblage de la lame.	Absence de joint. Joint mal fixé. Joint endommagé.	Assurez-vous que le joint est correctement mis en place et non endommagé. Pour obtenir le remplacement d'un joint endommagé, consultez la section « service après-vente ».
Joint du blender non installé sur l'unité porte-lames lors de sa sortie de l'emballage.	Le joint est fourni pré-monté sur l'unité porte-lames.	Dévissez le bol et vérifiez que le joint d'étanchéité et fixé à l'unité porte-lames. Pour obtenir le remplacement d'un joint endommagé, consultez la section « service après-vente ».
Mauvaise performance des outils/accessoires.	Consultez les conseils dans la section « Utilisation des accessoires » appropriée. Assurez-vous que les accessoires sont correctement assemblés.	



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE