



MARQUE: KENWOOD

REFERENCE: FDP645Si

CODIC: 4348001



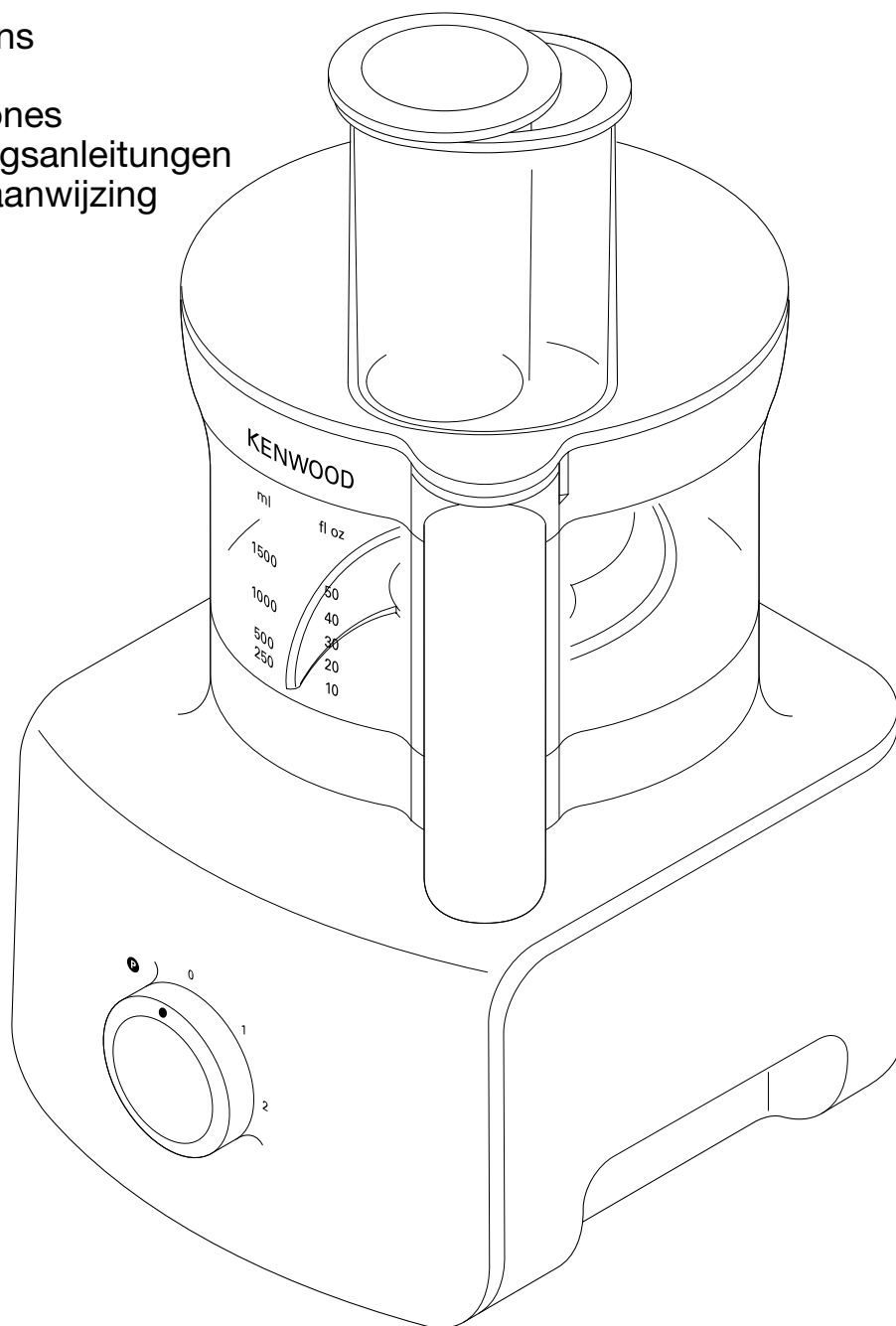
NOTICE



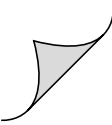
KENWOOD

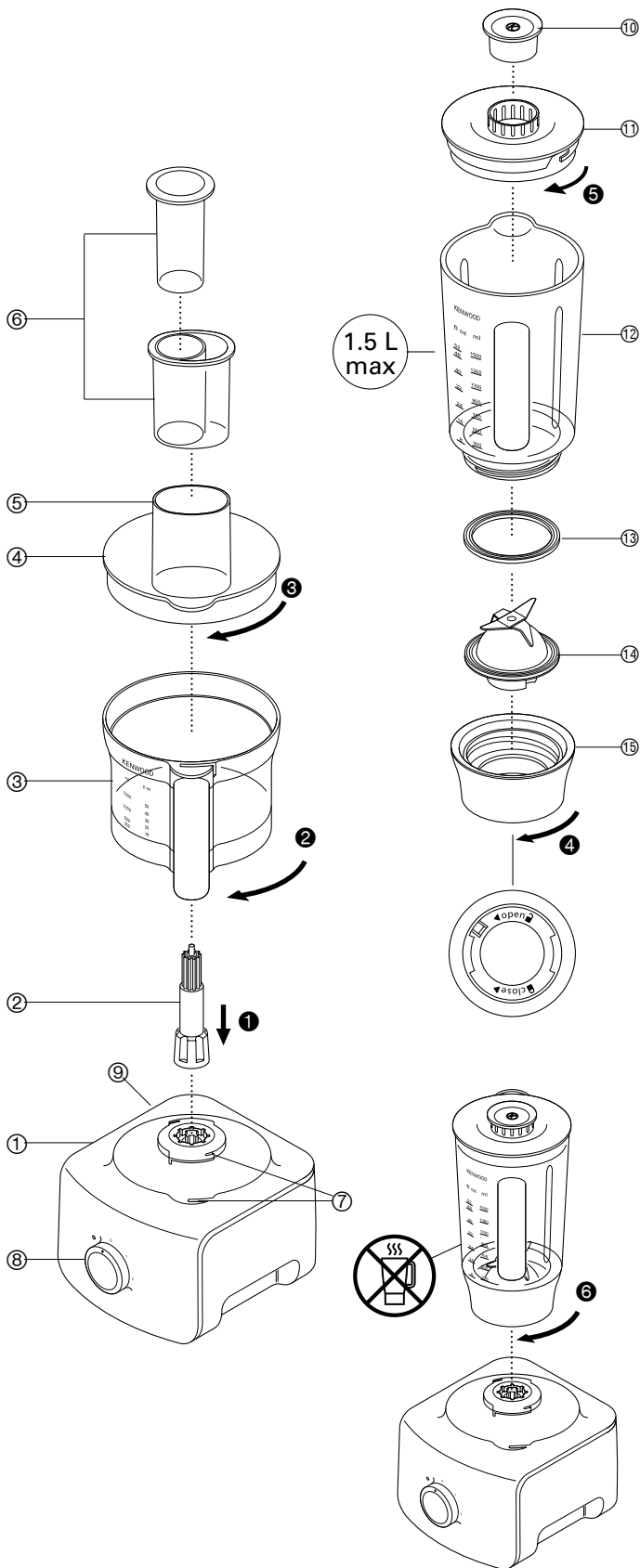
TYPE FDP64

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing

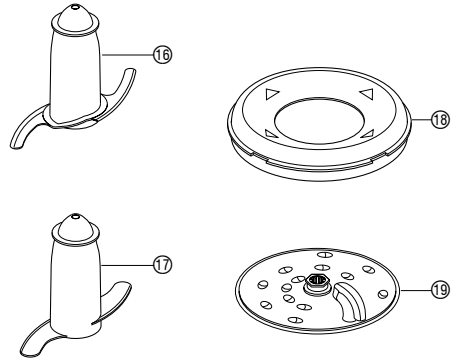


English	2 - 10
Nederlands	11 - 19
Français	20 - 29
Deutsch	30 - 39
Italiano	40 - 48
Português	49 - 57
Español	58 - 66
Dansk	67 - 75
Svenska	76 - 84
Norsk	85 - 93
Suomi	94 - 102
Türkçe	103 - 111
Česky	112 - 120
Magyar	121 - 129
Polski	130 - 140
Ελληνικά	141 - 151
Slovenčina	152 - 160
Українська	161 - 171
عربي	١٨١ - ١٧٢

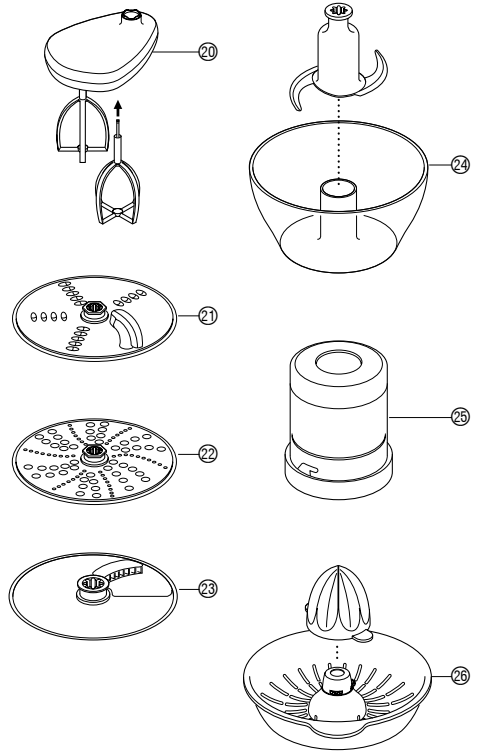




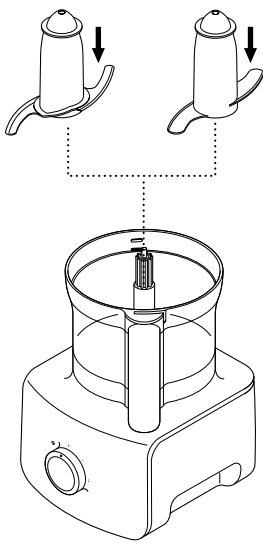
A - standard attachments



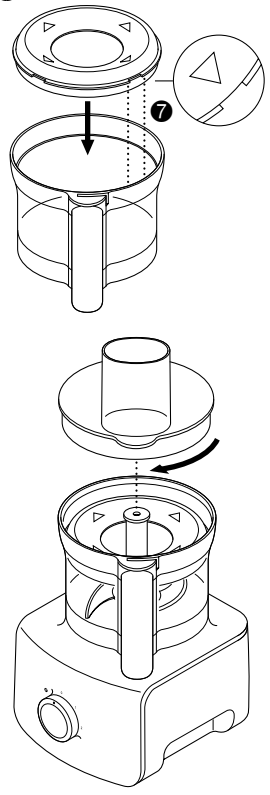
B - optional attachments



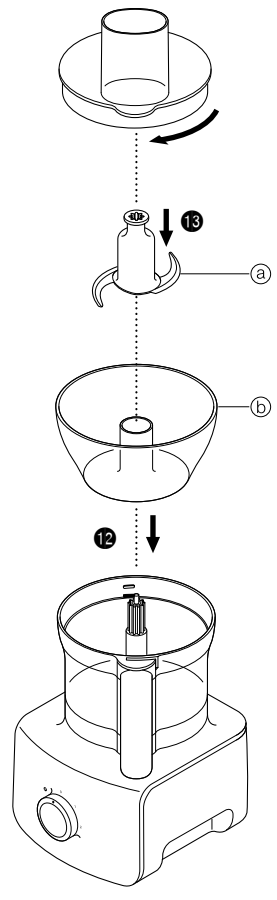
16 + 17



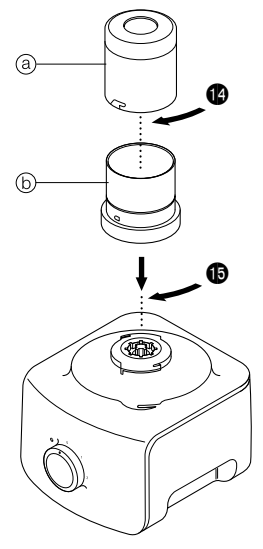
18



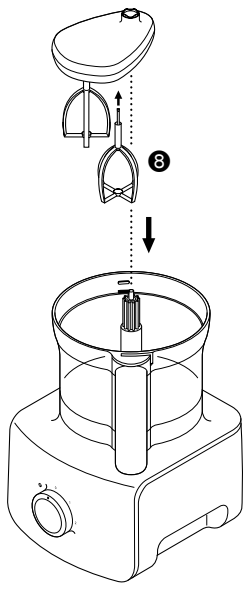
24



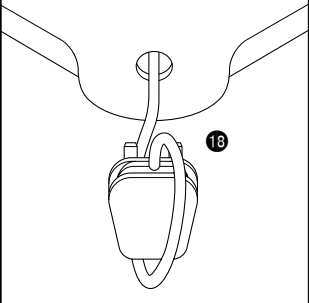
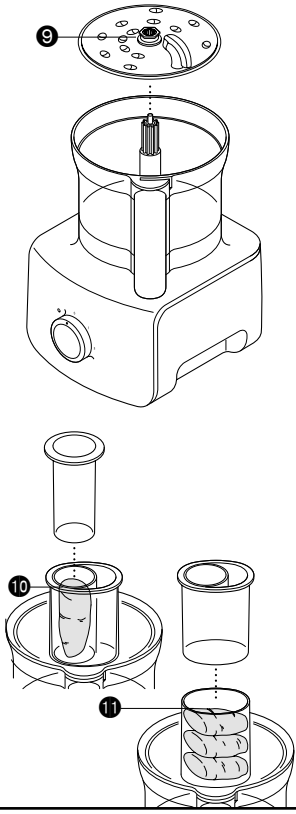
25



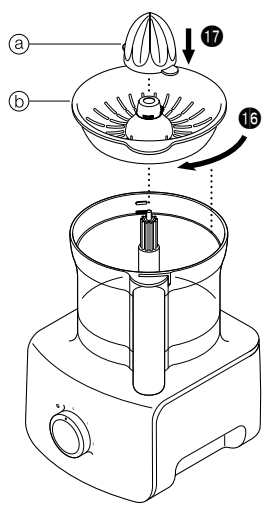
20



19, 21 → 23



26



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.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- 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 NE PAS MIXER des ingrédients chauds.**
- 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.
- 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 ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le 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 des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- 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

-  **VEUILLEZ NE PAS MIXER les ingrédients chauds.**
- **RISQUE DE BRÛLURE** : laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les verser dans le gobelet ou 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.
- Ne mixez jamais plus que la quantité maximale, fixée à 1,5 litres.

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 concernant le mini bol et le couteau

- Ne retirez jamais le couvercle tant que la lame couteau n’est pas totalement à l’arrêt.
- La lame couteau est très coupante - manipulez-la avec soin.

sécurité du mini hachoir / moulin

- N’installez jamais l’unité porte-lames sur votre appareil sans avoir installé le couvercle.
- Ne dévissez jamais le couvercle 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.
- Ne pas mixer les ingrédients chauds. Laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les mixer.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique corresponde à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

avant la première utilisation

- 1 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
- ④ couvercle
- ⑤ tube d'alimentation
- ⑥ poussoirs
- ⑦ dispositifs de verrouillage de sécurité
- ⑧ sélecteur de vitesse / touche pulse
- ⑨ range-cordon (à l'arrière)

blender

- ⑩ bouchon
- ⑪ couvercle
- ⑫ bol
- ⑬ joint d'étanchéité
- ⑭ unité porte-lames
- ⑮ base

A – accessoires standard

- ⑯ lame couteau
- ⑰ pétrin
- ⑱ disque à capacité maximale
- ⑲ disques éminceur / râpe épais

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 "

- ⑳ double fouet (si fourni)
- ㉑ disque à trancher/râper finement (si fourni)
- ㉒ disque à râper extra fin (si fourni)
- ㉓ disque à faire des frites (si fourni)
- ㉔ mini bol et lame (si fourni)
- ㉕ moulin à moudre (si fourni)
- ㉖ presse-agrumes (si fourni)

utilisation du robot

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur ①.
- 2 Installez le bol sur le bloc d'alimentation. Positionnez les poignées vers le côté droit et tournez vers l'avant ② jusqu'à ce qu'il soit en place.
- 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 en veillant à ce que le l'axe d'entraînement / l'outil soit positionné au centre au couvercle ③.
 - **Le robot ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle ne sont pas verrouillés correctement. Vérifiez que le tube d'alimentation et que la poignée du bol sont bien situés à droite.**
- 5 Branchez. Sélectionnez une des options suivantes :
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.
- 6 À la fin de l'opération, tournez le sélecteur de vitesses sur la position ' OFF ' (O).
 - **Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer le couvercle. important**
 - Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou moudre des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.

pour utiliser votre blender

- 1 Insérez le joint d'étanchéité ⑬ sur l'unité porte-lames ⑭ - veillez à ce que le joint soit correctement inséré. **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**
- 2 Clipsez l'unité porte-lames ⑭ sur le socle ⑮.
- 3 Vissez le bloc porte-lames sur le gobelet - en veillant à ce que le bloc porte-lames soit complètement serré ④.
Reportez-vous aux schémas indiqués sous le socle, comme suit :
 - 🔓 - position déverrouillée
 - 🔒 - position verrouillée

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

- 4 Mettez vos ingrédients dans le bol.
- 5 Installez le bouchon de remplissage sur le couvercle, puis disposez le couvercle sur le gobelet et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour ⑤ le verrouiller.
- 6 Installez le blender sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller ⑥.
 - **L'appareil ne fonctionnera pas si le blender n'est pas correctement verrouillé.**
- 7 Sélectionnez une vitesse (reportez-vous aux tableaux des vitesses recommandées) 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 pâtés 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 1,5 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	2	15 à 20 s	1,5Kg farine	
	Pâte – mélange de la matière grasse avec la farine	1 – 2	10 s	340g farine	
	Ajout d'eau au mélange ingrédients de pâte		10 à 20 s		
	Pour hacher du poisson et de la viande maigre	2	10 à 30 s	600g boeuf maigre 2.	
	Pâtés et terrines				
	Pour couper des légumes	Pulse	5 à 10 s	500g	
	Pour hacher des noix	2	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	2	10 à 30 s	1Kg	
	Sauces, assaisonnements et mousses	2	2 min max	800g	
	Soupes froides	Démarrer à la vitesse 1,	30 à 60 s	1,5 litres	
	Milkshakes / pâtes à frire	puis augmenter jusqu'à 2	15 à 30 s	1 litres	
	Double fouet	Blancs d'œufs	2	60 à 90 s	6 (200g)
		Œuf et sucre pour gâteaux de Savoie sans matière grasse	2	4 à 5 min	3 (150g)
		Crème	2	30 s	500 ml
Pour monter en crème sucre et beurre (ou autre corps gras)		2	2 min max	200g beurre 200g sucre	
Pétrin	Mélange à base de levure	2	60 s	1Kg poids total	
	Farine pour pain blanc	2	60 s	600g farine	
	Farine pour pain complet	2	60 s	500g farine	
Disques - éminceur / râpe	Aliments durs – carottes, fromages à pâtes dures	1 – 2	–	Ne dépassez pas la capacité maximale indiquée sur le bol.	
	Aliments plus mous – concombres, tomates	1 – 2	–		
Râpe extra fine	Parmesan, pommes de terre pour la préparation de boulettes	2	–		
Disque à faire des frites	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).	2	–		
Blender	Liquides et boissons froids	2	15 à 30 s		1,5 litres
	Soupes sans laitage	2	30 s	1,2 litres	
	Soupes à base de lait	2	30 s	1 litres	
	RISQUE DE BRÛLURE : laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les mixer.				
Mini bol et couteau	Viande	2	20 s + Pulse	200g boeuf maigre	
	Pour hacher des herbes aromatiques	2	30 s	15g	
	Pour concasser des noix	2	30 s	50g	
	Mayonnaise	2	30 s	2 oeufs 300g d'huile	
	Purées	2	30 s	200g	

tableau des vitesses recommandées

Outil/accessoire	fonction	vitesse recommandée	durée de foncti. *	Capacité maximale
Presse-agrumes	Des articles plus petits, par ex. citrons et limes Les fruits plus imposants, par ex. oranges et pamplemousses	1	–	1Kg
Moulin à moudre	Moudre tout une variété d'épices Moudre des grains de café	2	30 à 60 s 30 s	50 g
	Moudre des noix	Pulse	10 s	50 g
	Hacher des gousses d'ail, des piments frais et du gingembre frais	Pulse	10 s	30 g

* 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.

16 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.

17 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.

18 disque à capacité maximale

Lorsque vous mélangez des liquides dans le bol, vous devez utiliser le disque à capacité maximale avec la lame couteau. Cela évite les fuites et améliore la performance de coupe de la lame.

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur.
- 2 Installez le bol sur le bloc moteur.

3 Fixez la lame couteau.

4 Ajoutez les ingrédients à mélanger.

5 Installez le disque à capacité par dessus la lame en veillant à ce qu'il repose sur le rebord à l'intérieur du bol 7.

N'appuyez pas sur le disque à capacité.

6 Adaptez le couvercle et allumez l'appareil.

20 double fouet (si fourni)

Utilisez pour des mélanges légers tels que les blancs d'œuf, de la crème, du lait évaporé et pour fouetter du sucre et des œufs pour des préparations légères.

utilisation du fouet

1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur.

2 Installez le bol sur le bloc moteur.

3 Enfoncez chaque batteur 8 fermement à l'intérieur de la tête de l'axe.

4 Mettez le fouet en place en le faisant délicatement tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur l'axe d'entraînement.

5 Ajoutez les ingrédients

6 Mettez le couvercle - assurez-vous que l'extrémité de l'axe d'entraînement est correctement positionnée au centre du couvercle.

7 Allumez l'appareil.

important

- **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.
Monter en crème du sucre et beurre (ou autre corps gras)
- Pour de meilleurs résultats, laissez le beurre se ramollir au préalable à température ambiante (20° C) avant de le monter en crème. **N'UTILISEZ PAS du beurre sorti directement du réfrigérateur car cela pourrait endommager le fouet.**
- 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.

disques râpe / éminceur

disques râpe / éminceur réversibles 19. 21

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

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

disque à râper extra fin 22 (si fourni)

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

disque à faire des frites 23 (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).

pour utiliser les disques de coupe

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur.
- 2 Installez le bol sur le bloc moteur.
- 3 Tout en le maintenant par sa poignée centrale, placez le disque sur l'axe d'entraînement, face appropriée vers le haut 9.

3 Fixez le couvercle.

5 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 – utilisez les deux poussoirs ensemble.

- 6 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 à faire des frites, veuillez disposer les ingrédients à l'horizontal.
- Lorsque vous émincez ou vous râpez : les aliments placés verticalement 10 ressortent plus courts que ceux placés horizontalement 11.
- Il reste toujours une petite quantité d'aliments sur le disque ou dans le bol après l'utilisation de l'appareil.

24 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.

a) mini lame

b) mini bol

pour utiliser le mini bol et le couteau

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur.
- 2 Installez le bol sur le bloc moteur.
- 3 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 12 sur le bol principal.

Remarque : le couvercle du bol principal ne peut pas être installé si le mini bol n'est pas correctement positionné.

- 4 Placez la lame tranchante sur l'arbre de transmission 13.
- 5 Ajoutez les ingrédients à mixer.
- 6 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.

25 moulin à moudre (si fourni)

Utilisez le moulin à moudre pour moudre des ingrédients secs comme des noix ou des grains de café, et pour moudre des épices telles que des graines de poivre noir, de cardamome, de cumin, de coriandre, de fenouil, du gingembre frais, des gousses d'ail et des piments frais.

- a) couvercle du moulin
- b) unité porte-lames du moulin à moudre

Pour utiliser votre moulin

- 1 Insérez les ingrédients dans votre bloc porte-lames 14.
- 2 Installez le couvercle a) et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller 14.
- 3 Disposez le moulin sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller 15.
- 4 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la fonction pulse (P).

conseils

- Pour de meilleurs résultats lorsque vous voulez moudre des épices, nous vous recommandons de ne moudre que 50 g d'épices à la fois.
- Dans la mesure où les épices brutes conservent beaucoup plus longtemps leur saveur que celles réduites en poudre, il est préférable de ne moudre qu'une petite quantité à la fois pour leur permettre de préserver toute leur saveur.
- Pour obtenir une saveur optimale et des huiles essentielles, il est préférable de griller les épices brutes avant de les moudre.
- Découpez le gingembre frais en petits morceaux avant de le moudre.
- Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser l'accessoire du mini bol pour hacher des fines herbes.

26 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 amovible sur le bloc moteur.
- 2 Installez le bol sur le bloc moteur.
- 3 Fixez la passoire dans le bol - assurez-vous de verrouiller la poignée de la passoire directement sur celle du bol 16.
- 4 Fixez le cône sur l'axe d'entraînement manche jusqu'à ce qu'il descende à fond 17.
- 5 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.

nettoyage et entretien

- Arrêtez et débranchez 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 18.

blender

- 1 Videz le bol, dévissez l'unité porte-lames en la tournant sur la position de déverrouillage 19 pour la sortir. Puis retirez l'unité porte-lames en la poussant par en-dessous.
- Veuillez faire très attention lorsque vous retirez l'unité porte-lames du socle.
- 2 Lavez le bol à la main.
- 3 Retirez le joint et lavez-le.
- 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.**

moulin à moudre

- Retirez le bloc porte-lames du bocal en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Lavez le bocal à la main.
- Ne touchez pas les lames coupantes – brossez-les à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les minutieusement sous le robinet. **N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.**
- Laissez sécher à l'envers.

autres pièces

- Lavez à la main et séchez soigneusement.
- Ils peuvent également passer au lave-vaisselle.

Article	Articles pouvant être lavés au lave-vaisselle
bol principal, mini bol, couvercle, pousoir	✓
lame, pétrin	✓
axe d'entraînement amovible	✓
disques	✓
disque à capacité maximale	✓
fouets 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	✗
bloc porte-lames du moulin	✗
bocal du moulin	✓
spatule	✓

service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

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.</p> <p>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>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>
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 couvercle 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.</p> <p>Préparateur en surcharge ou en surchauffe lors de son fonctionnement.</p> <p>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>
Fuite du blender depuis la base de l'ensemble porte-lames.	<p>Absence de joint.</p> <p>Joint mal fixé.</p> <p>Joint endommagé.</p>	<p>Assurez-vous que le joint est correctement mis en place et non endommagé.</p> <p>Pour obtenir le remplacement d'un joint endommagé, consultez la section « service après-vente ».</p>
Joint du blender non installé sur l'unité porte-lames lors de sa sortie de l'emballage.	<p>Le joint est fourni pré-monté sur l'unité porte-lames.</p>	<p>Dévissez le bol et vérifiez que le joint d'étanchéité est fixé à l'unité porte-lames.</p> <p>Pour obtenir le remplacement d'un joint endommagé, consultez la section « service après-vente ».</p>
Mauvaise performance des outils/accessoires.	<p>Consultez les conseils dans la section « Utilisation des accessoires » appropriée.</p> <p>Assurez-vous que les accessoires sont correctement assemblés.</p>	



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE