

KENWOOD

PREPARATEUR

CULINAIRE

FDM316SS

MANUEL D'UTILISATION



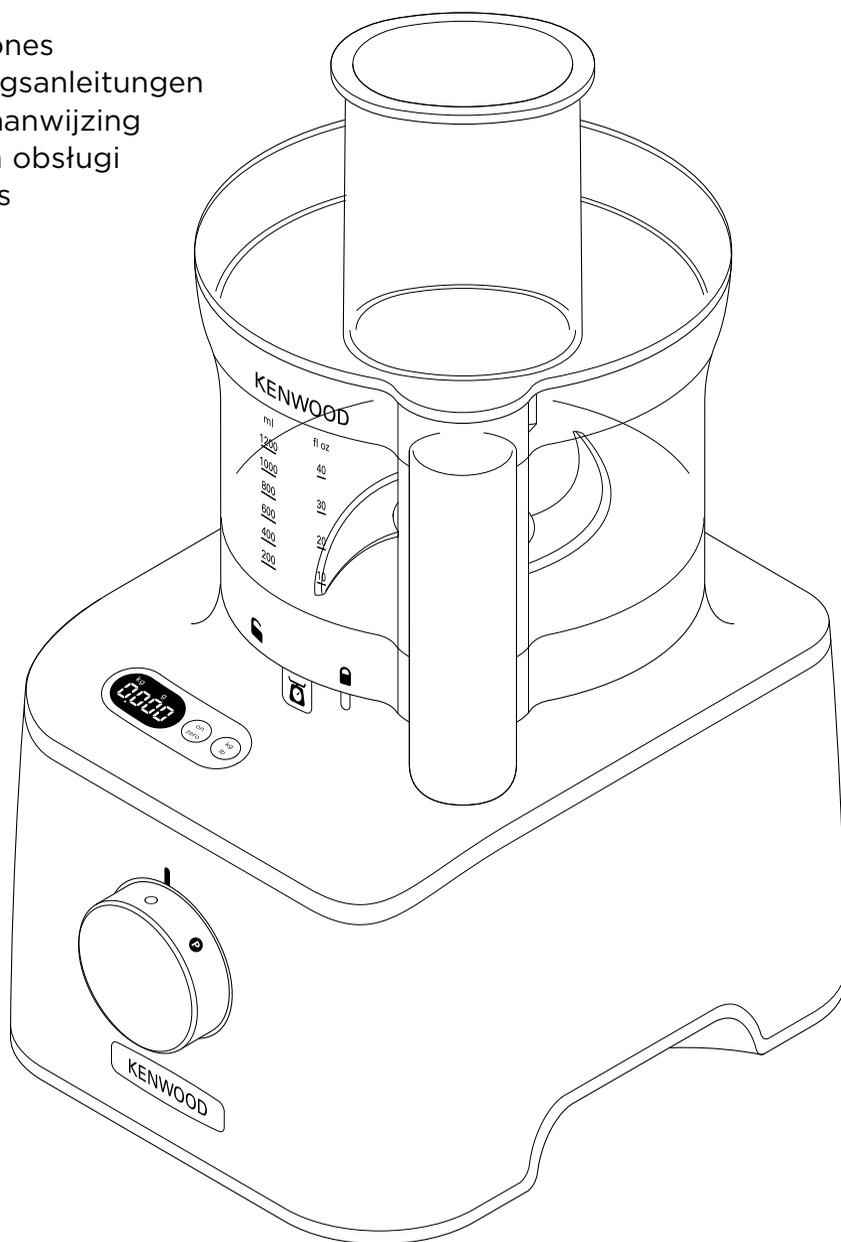
Besoin d'aide ? Rendez-vous sur www.communaute.darty.com

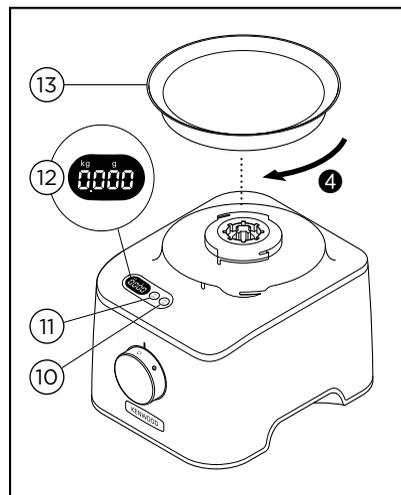
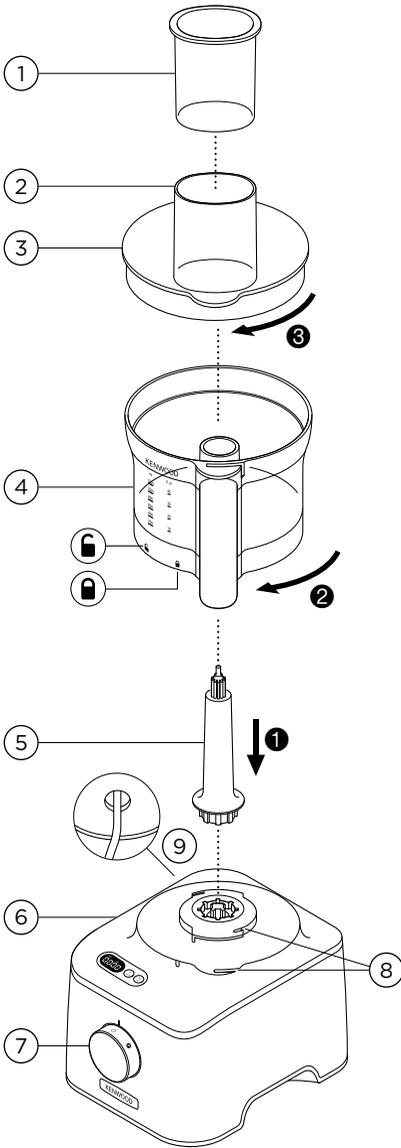


KENWOOD

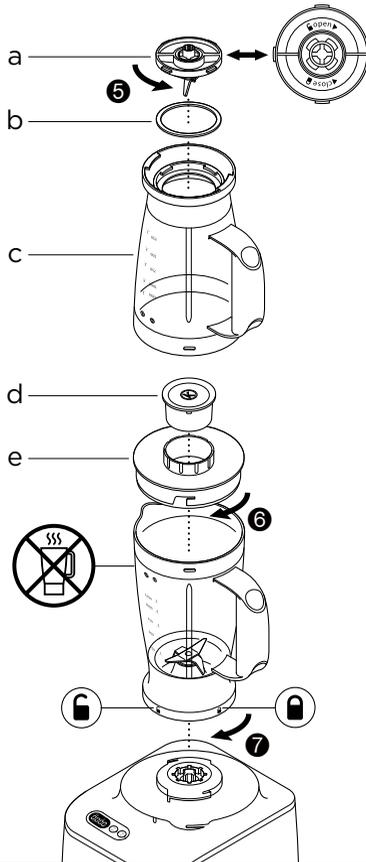
TYPE FDM31

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrucja obsługi
instruções

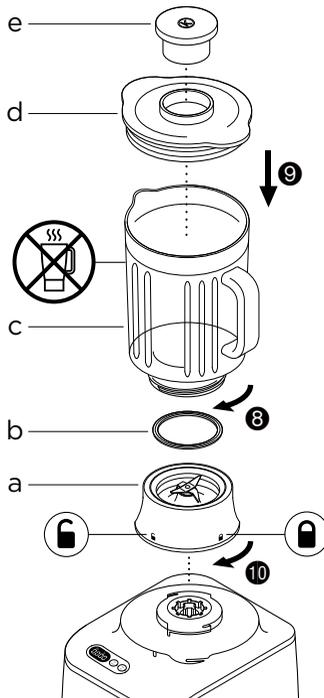




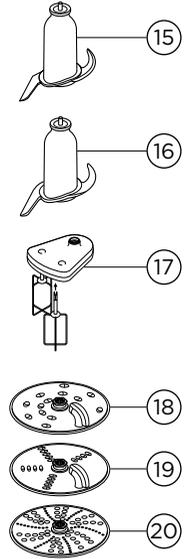
14A Plastic blender



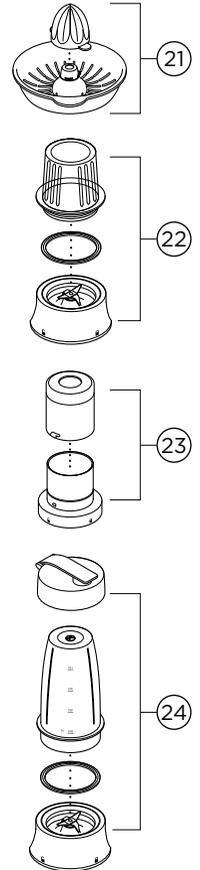
14B Glass blender



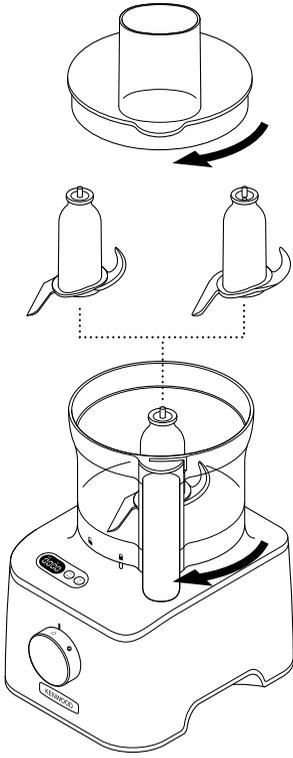
C - standard attachments



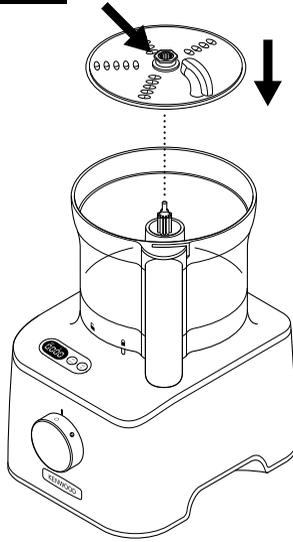
D - optional attachments



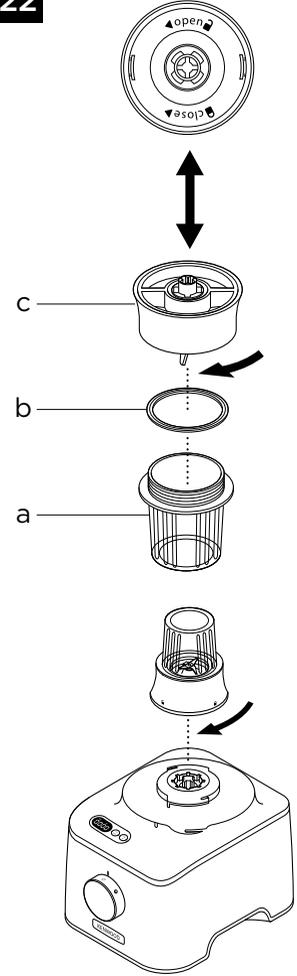
15/16



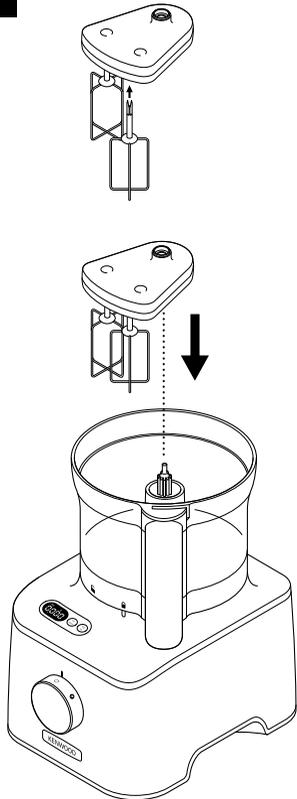
18-20



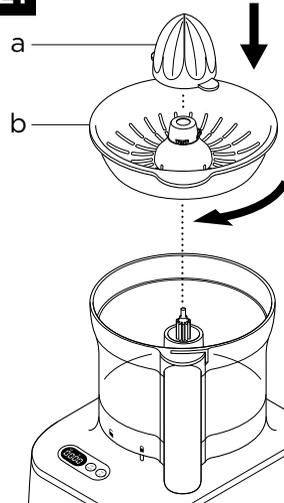
22



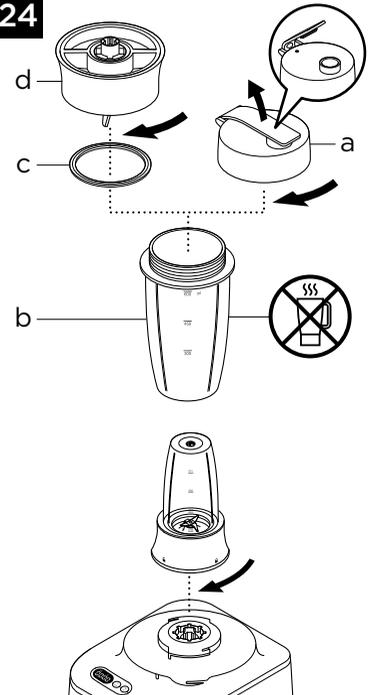
17



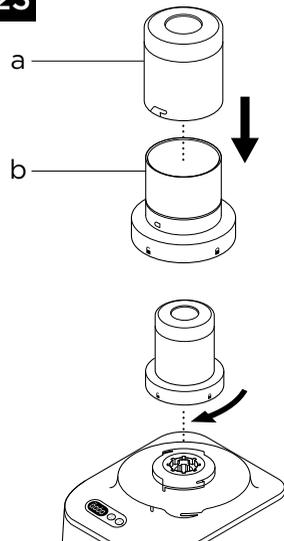
21



24



23



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 ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- **NE TOUCHEZ PAS les lames, elles sont tranchantes.** 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, lors de l'utilisation et du nettoyage.**
- **Veillez NE PAS MIXER des ingrédients chauds.**
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne dépassez pas les capacités maximales données dans le tableau des conseils d'utilisation.
- **N'utilisez pas votre appareil pendant plus de temps que celui spécifié ci-dessous sans période d'arrêt. Si vous l'utilisez pendant de plus longues périodes, vous risquez d'endommager l'appareil.**

Fonction/accessoire	Temps d'utilisation maximal	Temps d'arrêt entre les utilisations
Blender/Blend-Xtract 2GO	60 sec	Débranchez l'appareil et laissez refroidir pendant 15 minutes
Mélanges épais dans le bol (ex. Pâte)	60 sec	
Hachoir/moulin compact	30 sec	
Moulin à moudre	60 sec	

- 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 ou du blender lorsque l'appareil est branché sur l'alimentation électrique.
- Éteignez et débranchez l'appareil lors de la mise en place ou du retrait de pièces accessoires, en dehors des périodes d'utilisation et avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni avec l'appareil.
- **N'installez l'ensemble porte-lames sur le bloc moteur avant d'avoir installé le gobelet/la bouteille or le gobelet/couvercle du moulin.**

- Avant de retirer du bloc moteur le couvercle du bol, du blender ou du moulin :
 - éteignez l'appareil ;
 - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés ;
 - veillez à ne pas dévisser le gobelet/la bouteille du blender ou le gobelet/couvercle du moulin de l'ensemble 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 pourrait 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.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « Service après-vente ».
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, 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.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- 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 quand les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Une mauvaise utilisation de votre appareil, blender ou moulin peut provoquer des blessures.
- La puissance maximale repose sur l'accessoire qui utilise la plus grande charge d'énergie. D'autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.

Blender/Blend-Xtract 2GO

-  **VEUILLEZ NE PAS MIXER les ingrédients chauds.**
- **RISQUES DE BRÛLURES** : laissez refroidir les ingrédients très chauds à température ambiante avant de les placer dans le gobelet/la bouteille ou 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 gobelet/la bouteille qu'avec l'ensemble porte-lames.
- Ne faites jamais fonctionner le blender lorsqu'il est vide.
- 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.

Blend-Xtract 2GO

- Ne buvez jamais de liquides chauds directement à partir de la bouteille.
- Lorsque vous utilisez le couvercle pour consommer votre boisson, assurez-vous qu'elle est homogène. Vous aurez peut-être besoin d'acquiescer de l'expérience avant d'obtenir les résultats souhaités, notamment lorsque vous préparez des aliments fermes ou qui ne sont pas mûrs. En effet, certains ingrédients peuvent ne pas être mixés.
- Ne mixez pas d'ingrédients congelés ou de glaçons sans liquide.
- Ne mélangez jamais des ingrédients secs (à savoir des épices, des noix) et ne faites jamais tourner le blender à vide.

Accessoires du moulin

- N'installez jamais l'unité porte-lames sur le bloc moteur tant que le bol/couvercle n'est pas installé.
- Ne dévissez jamais le bol/couvercle tant que le moulin 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 moulin tant que les lames ne sont pas complètement à l'arrêt.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le moulin n'est pas correctement installé.
- Ne passez pas des ingrédients chauds au moulin ; laissez-les refroidir à température ambiante avant de les moulin.

Hachoir/moulin compact

- Il est déconseillé de moulin des épices car elles risqueraient d'endommager les parties en plastique.

Moulin à moulin

- Ne tentez pas de hacher de la racine de curcuma déshydratée, car celle-ci est trop dure et pourrait endommager les lames.

Disques de coupe/râpe

- 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.

Avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond 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 « Nettoyage et entretien ».

Légende

Robot

- ① Poussoir
- ② Tube d'alimentation
- ③ Couvercle
- ④ Bol
- ⑤ Axe d'entraînement amovible
- ⑥ Bloc moteur
- ⑦ Sélecteur de vitesse / touche pulse
- ⑧ Dispositifs de verrouillage de sécurité
- ⑨ Range-cordon (à l'arrière)

Fonction de balance

- ⑩ Bouton kg/lb (kg/livre)
- ⑪ Bouton on/zero (marche/zéro)
- ⑫ Affichage
- ⑬ Plateau de pesage

14A Blender en plastique (si fourni)

- a Unité porte-lames
- b Joint d'étanchéité
- c Bol
- d Bouchon
- e Couvercle

14B Blender en verre (si fourni)

- a Unité porte-lames
- b Joint d'étanchéité
- c Bol
- d Couvercle
- e Bouchon

C Accessoires standard

- ⑮ Lame couteau
- ⑯ Pétrin
- ⑰ Double fouet
- ⑱ Disque éminceur/râpe 4 mm

- ⑲ Disque éminceur/râpe 2 mm
- ⑳ Disque râpe extra fin

Accessoires

Il se peut que tous les accessoires mentionnés ci-dessous ne soient pas inclus avec votre robot. Les accessoires varient en fonction du modèle de robot. Reportez-vous à la section « service après-vente » pour connaître les modalités d'achat d'un accessoire non compris dans l'emballage.

D Accessoires en option

- ⑳ Presse-agrumes (si fourni)
- ㉑ Hachoir/moulin compact (si fourni)
- ㉒ Moulin à moudre (si fourni)
- ㉓ Blend-Extract 2GO (si fourni)

Utilisation du robot

Illustrations ① - ③

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur.
- 2 Ensuite, installez le bol en alignant le  sur le bol avec  sur le bloc moteur, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre 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.
 - **N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot, utilisez toujours la commande de vitesse marche / arrêt.**
- 5 Branchez l'appareil, allumez-le et sélectionnez une vitesse (voir le tableau des conseils d'utilisation).
 - **L'appareil ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle ne sont pas correctement insérés et verrouillés. Vérifiez que le tube d'alimentation et la poignée du bol sont bien situés dans le coin avant droit.**
 - Utilisez la touche pulse (**P**) pour de petites impulsions. La fonction pulse fonctionne tant que la touche est maintenue en position.
- 6 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.

- **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.
- Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être définitivement tâché.

Fonction de balance

Illustration ④

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.

Utilisation de la fonction de balance

- 1 Installez le bocal, l'axe d'entraînement amovible ou le bocal 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 1 g et l'utilisation de cuillères à café/à soupe est recommandée pour peser de petites quantités.
- Pour réinitialiser l'affichage, appuyez une fois sur le bouton ON/ZERO.
- 5 Pesez les ingrédients requis directement dans le bol ou gobelet.
- 6 Après avoir pesé tous les ingrédients, installez le couvercle et sélectionnez la vitesse de fonctionnement du robot souhaitée.
- Le poids de tout ingrédient supplémentaire, ajouté par le tube d'alimentation alors que le robot fonctionne, ne sera pas indiqué sur l'affichage.
- L'écran peut être éteint manuellement en maintenant le bouton ON/ZERO appuyé pendant quelques secondes.

En cas de problème durant le pesage, consultez le guide de dépannage.

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 moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher. Ensuite, suivez les étapes 2 à 4 dans le paragraphe « Utilisation de la fonction de pesage ».

Pour retirer le plateau, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre tout en le soulevant.

Utilisation des accessoires

Voir le tableau des conseils d'utilisation pour chaque accessoire.

14A Blender en plastique (si fourni)

Utilisation du blender

Illustrations ⑤ – ⑦

- 1 Installez la rondelle d'étanchéité dans l'unité porte-lames – en prenant soin de positionner la rondelle correctement dans l'espace rainuré.
- **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**
- 2 Retournez l'unité porte-lames et insérez les lames dans le bol – tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles soient fixées. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :
 - 🔒 - position déverrouillée
 - 🔒 - position verrouillée
- 3 Mettez vos ingrédients dans le bol.
- 4 Mettez le couvercle sur le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à le verrouiller. Fixez le bouchon.
- 5 Placez le blender sur le bloc moteur, alignez le 🔒 sur le blender avec le 🔒 sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller 🔒.
- **L'appareil ne fonctionnera pas si le blender n'est pas correctement verrouillé.**

14B Blender en verre (si fourni)

Utilisation du blender

Illustrations ⑧ – ⑩

- 1 Installez la rondelle d'étanchéité dans l'unité porte-lames – en prenant soin de positionner la rondelle correctement dans l'espace rainuré.

- **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**
- 2 Vissez le bol sur l'unité porte-lames. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :
 -  - position déverrouillée
 -  - position verrouillée
 - 3 Mettez vos ingrédients dans le bol.
 - 4 Placez le couvercle sur le bol et poussez pour le fixer. Installez le bouchon pour l'ajout d'ingrédients.
 - 5 Placez le blender sur le bloc moteur, alignez le  sur le blender avec le  sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller .
- **L'appareil ne fonctionnera pas si le blender n'est pas correctement verrouillé.**

Conseils et astuces

- 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.
- L'utilisation de l'appareil pour mixer des épices n'est pas recommandée. En effet, celles-ci pourraient endommager les pièces en plastique.
- 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.

15 Lame couteau

Suivez les instructions dans la section « Utilisation du robot ».

Conseils et astuces

- Pour les mélanges épais, utilisez la fonction pulse.
- Coupez les ingrédients tels que la viande, le pain et les légumes en cubes d'environ 2 cm.
- Les biscuits doivent être coupés en morceaux et introduits dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.

- Pour la préparation de pâtes à tarte, utilisez la matière grasse sortie directement du réfrigérateur et coupez-la en cubes de 2 cm.

16 Pétrin

Utilisez pour les pâtes à base de levure.

Suivez les instructions dans la section « Utilisation du robot ».

Conseils et astuces

- Limitez la durée de fonctionnement à 60 secondes.
- Placez les ingrédients secs dans le bol puis ajoutez le liquide dans le tube d'alimentation tout en faisant fonctionner l'appareil. Mélangez jusqu'à obtention d'une boule de pâte lisse et élastique.
- Pétrissez la pâte à la main uniquement. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner une certaine instabilité du robot.

17 Double fouet

Utilisation du fouet

- 1 Installez l'axe d'entraînement et le bol sur le bloc moteur.
- 2 Introduisez fermement chaque batteur dans la tête du fouet.
- 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.

Conseils et astuces

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.**
- 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.

18 - 20 Disques

Pour utiliser les disques éminceurs

- 1 Installez l'axe d'entraînement et le bol sur le bloc moteur.

- 2 Tout en le maintenant par sa poignée centrale, placez le disque sur l'axe d'entraînement, face appropriée vers le haut.
- 3 Fixez le couvercle.
- 4 Introduisez les aliments dans le tube.
- 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 et astuces

- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les ingrédients trop petits. Remplissez presque totalement la largeur du tube d'alimentation. Ceci évite aux ingrédients de glisser sur le côté pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Lorsque vous émincez ou vous râpez : les aliments placés verticalement ressortent plus courts que ceux placés horizontalement.
- Il reste toujours une petite quantité d'aliments sur le disque ou dans le bol après utilisation de l'appareil.

21 Presse-agrumes (si fourni)

- (a) Cône
- (b) Passoire

Pour utiliser le presse-agrumes

- 1 Installez l'axe d'entraînement et le bol sur le bloc moteur.
 - 2 Fixez la passoire dans le bol - assurez-vous de verrouiller la poignée de la passoire directement sur celle du bol.
 - 3 Fixez le cône sur l'axe d'entraînement en tournant jusqu'à ce qu'il descende à fond.
 - 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.**

Conseils et astuces

- 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.

22 Hachoir/moulin compact (si fourni)

- (a) Gobelet
- (b) Joint d'étanchéité
- (c) Unité/Ensemble porte-lames

- 1 Placez les ingrédients dans le bol.
- 2 Installez la rondelle d'étanchéité dans l'unité porte-lames.
- 3 Retournez l'unité porte-lames. Mettez-le dans le bol, les lames vers le bas.
- 4 Vissez l'unité porte-lames dans le bol et serrez bien. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames comme suit :
 -  - position déverrouillée
 -  - position verrouillée
- 5 Placez le moulin sur le bloc moteur, alignez le  du moulin avec le  du bloc moteur, et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour enclencher .
- 6 Sélectionnez la vitesse maximum ou utilisez la fonction Pulse (P).

Conseils et astuces

- Aliments pour bébé / purées - laissez les aliments cuits refroidir à température ambiante avant de les passer au moulin.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous voulez hacher des fines herbes, il est recommandé d'utiliser le grand bol.

23 Moulin à moudre (si fourni)

- (a) Couvercle du moulin
- (b) Ensemble porte-lames du moulin à moudre

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

Conseils et astuces

- Pour des performances optimales lorsque vous souhaitez moudre des épices, il est recommandé de ne pas moudre plus de 50 g à la fois dans votre moulin.
- Les épices brutes conservent plus longtemps leurs saveurs que les épices moulues ; il est donc préférable de moudre les épices en petite quantité à chaque fois pour conserver leurs saveurs.

- Pour libérer toute la saveur et les huiles essentielles des épices brutes, il est recommandé de les griller avant de les moudre.
- Ne tentez pas de hacher de la racine de curcuma déshydratée dans le moulin, car celle-ci est trop dure et risque d'endommager les lames.
- Coupez le gingembre en petits morceaux avant de le moudre.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous voulez hacher des fines herbes, il est recommandé d'utiliser le grand bol.

24 Blend-Xtract 2GO (si fourni)

- (a) Couvercle verseur
- (b) Bouteille
- (c) Joint d'étanchéité
- (d) Ensemble porte-lames

- 1 Ajoutez les ingrédients dans la bouteille jusqu'à la marque de niveau 400 ml.
 - Pour des performances de mixage optimales, toujours ajouter la glace/les ingrédients congelés dans la bouteille d'abord.
 - Lorsque vous ajoutez les produits surgelés (c.-à-d. des fruits ou du yaourt surgelés, de la crème glacée ou de la glace) ne mixez pas plus de 60 g ou 3 glaçons.
 - Ne mixez pas des ingrédients congelés sans ajouter de liquide.
- 2 Installez le joint d'étanchéité sur l'unité porte-lames, en veillant à ce que le joint soit correctement inséré sur la partie rainurée.
 - Des fuites peuvent apparaître si le joint est endommagé ou mal inséré.
- 3 Tenez l'unité porte-lame par le dessous et baissez-la dans la bouteille, lames vers le bas.
- 4 Vissez le porte-lame dans la bouteille et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - Agitez pour répartir les ingrédients.
 - Placez le blender sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.
- 5 Sélectionnez la vitesse maximum et mixez les ingrédients jusqu'à obtenir une texture lisse et onctueuse.
 - Une fois que vous avez obtenu la consistance voulue, utilisez le bouton Pulse (P) pour vérifier que tous les ingrédients soient bien mixés.

Conseils et astuces

- Notez que lorsque la tasse est remplie jusqu'à la capacité maximale (400 ml), vous obtenez environ deux portions.

- Si vous ne souhaitez pas consommer votre boisson immédiatement, conservez-le au réfrigérateur.
- Assurez-vous que votre boisson est suffisamment liquide pour être consommé par le couvercle verseur. Vous pouvez obtenir une boisson moins épaisse en ajoutant du liquide.
- Après le mélange, certaines boissons peuvent ne pas être totalement homogènes en raison de la nature fibreuse des ingrédients.
- Les ingrédients de certaines boissons peuvent se séparer lorsqu'ils reposent. Il est donc conseillé de consommer ces boissons immédiatement. Mélangez les boissons dont les ingrédients se sont séparés avant de les consommer.
- Lorsque le couvercle verseur est installé, maintenez la bouteille de transport en position verticale.

Utilisation du couvercle en utilisant le couvercle verseur

- 1 Installez et verrouillez le couvercle en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 2 Lorsque vous souhaitez boire, il vous suffit de relever le couvercle. Vous pouvez boire directement votre boisson à partir de la bouteille.

Nettoyage et entretien

- Arrêtez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- **Faites attention quand vous manipulez la lame et les disques éminceurs - ils sont très 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 moteur ⑨.

Consignes de nettoyage : voir le tableau de nettoyage à l'intérieur du troisième de couverture.

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.

Tableau des conseils d'utilisation

Ne laissez pas tourner votre appareil pendant une durée supérieure aux durées définies ci-dessous sans le laisser refroidir. Dans le cas contraire, vous risqueriez d'endommager votre appareil.

Les informations fournies sur le mixage ne sont données qu'à titre indicatif et varient en fonction de la recette et des ingrédients utilisés.

Ne mixez pas des ingrédients chauds.

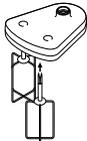
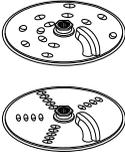
Outil/ Accessoire	Fonction		 (Sec)	
	Mélanges tout en un pour gâteaux	2	10	1,2 kg Poids total
	Pâte - mélange de la matière grasse avec la farine Ajout d'eau au mélange ingrédients de pâte	2 1 - 2	10 10 - 20	300 g Poids farine
	Pour hacher du poisson et de la viande maigre Pâtés et terrines	2	10 - 30	400 g boeuf maigre max.
	Pour couper des légumes	Pulse	5 - 10	100 g - 500 g
	Pour hacher des noix	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Herbes aromatiques	2	20 - 30	30 g - 50 g
	Mayonnaise	2	60 - 80	4 jaunes d'œufs
	Pour transformer en purée des fruits tendres, des fruits cuits et des légumes	2	10 - 30	500 g
	Blancs d'œuf	2	60 - 120	2 - 6 (200 g)
	Crème à fouetter (les durées de mixage varient selon la teneur en matières grasses de la crème)	2	60 - 120	250 - 500 ml
	Mélanges à base de levure	2	60	340 g Poids farine 550 g Poids total

Tableau des conseils d'utilisation

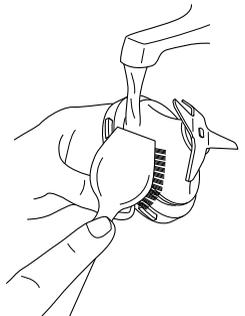
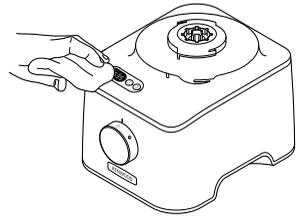
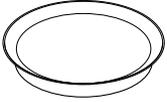
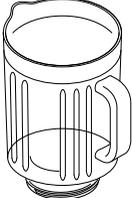
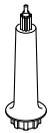
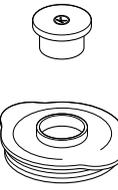
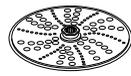
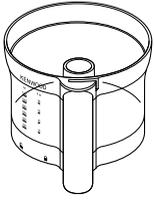
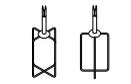
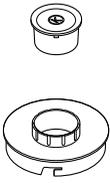
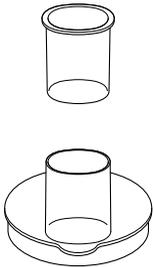
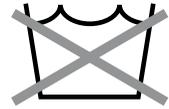
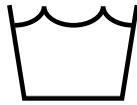
Ne laissez pas tourner votre appareil pendant une durée supérieure aux durées définies ci-dessous sans le laisser refroidir. Dans le cas contraire, vous risqueriez d'endommager votre appareil.

Les informations fournies sur le mixage ne sont données qu'à titre indicatif et varient en fonction de la recette et des ingrédients utilisés.

Ne mixez pas des ingrédients chauds.

Outil/ Accessoire	Fonction		 (Sec)	
	Râper et émincer des aliments de texture ferme : fromages, carottes, pommes de terre, etc.	2	-	Ne pas dépasser le repère max de 1,2 l indiqué sur le bol
	Couper des aliments plus tendres : concombres, tomates.	1	-	
	Pour râper le parmesan	2	-	
	Pour extraire le jus des agrumes comme les oranges, citrons, citrons verts et pamplemousses.	1	-	-
 	Soupes froides et boissons (Ajoutez les glaçons ou ingrédients congelés au gobelet en dernier)	2	30 - 60	1,2 litres
	Milkshake/mélanges à base de lait froid	2	15 - 30	1 litre
	Glace pilée	Pulse	30 - 40	6 glaçons (125 g)
	Pâte à frire (ajouter les ingrédients liquides en premier)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litre
	Noix	2	10 - 30	50 g
	Grains de café	2	30	50 g
	Viande crue (viande de boeuf) découpée en dés de 2 cm	P	5	70 g
	Mixer des épices Poivre noir en grains, graines de cardamome, graines de cumin, graines des coriandre et graines de fenouil	2	30 - 60	50 g
	Moudre des grains de café	2		50 g
	Moudre des noix	Pulse	-	50 g
	Hacher des gousses d'ail, des piments frais et du gingembre frais	Pulse	-	30 g
	Noix de coco fraîche	2/Pulse	30 - 60	40 g
	Boissons et smoothies	2	30 - 60	400 ml

Guide de dépannage		
Problème	Cause	Solution
Le robot ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation électrique. Le bol n'est pas installé correctement sur le bloc moteur. Le couvercle du bol n'est pas correctement verrouillé.	Vérifiez que le robot est branché. Vérifiez que le bol est correctement positionné et que la poignée est orientée vers le coin avant droit. Vérifiez que le dispositif de verrouillage du couvercle est correctement positionné dans la zone de la poignée. Le robot ne fonctionne pas si le bol et le couvercle ne sont pas installés correctement. Si aucun des cas ci-dessus ne s'applique, vérifiez le fusible/disjoncteur de votre habitation.
Le blender, Blend-Xtract 2GO ou moulin ne fonctionne pas	Le Blender, Blend-Xtract 2GO ou moulin n'est pas correctement enclenché. Le Blender, Blend-Xtract 2GO ou moulin n'est pas monté correctement.	Le Blender, Blend-Xtract 2GO ou moulin ne fonctionnera pas s'il est installé de manière incorrecte sur le dispositif de verrouillage. Vérifiez que l'ensemble porte-lames est bien serré sur le gobelet/la bouteille.
Le robot s'arrête pendant le fonctionnement.	Le robot est surchargé/les capacités maximales ont été dépassées. Le couvercle est déverrouillé.	Vérifiez les capacités maximum dans le Tableau des conseils d'utilisation. Vérifiez si le couvercle est correctement verrouillé.
Le Blender, Blend-Xtract 2GO ou moulin multifonctions fuit au niveau de la base de l'ensemble porte-lames.	Absence de joint d'étanchéité. Joint d'étanchéité mal fixé. Joint d'étanchéité endommagé.	Assurez-vous que le joint est correctement mis en place et non endommagé. Pour obtenir le remplacement d'un joint d'étanchéité, 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.	
Fonction de balance		
L'affichage indique [- - -] en permanence.	L'écran se fige durant le fonctionnement. L'écran affiche un chiffre négatif car il n'a pas été remis à zéro et soit les ingrédients soit le bol/couvercle/accessoire ont été retirés. La quantité d'ingrédients pesés est trop faible.	Fonctionnement normal. Remettez l'écran à zéro ou remplacez les ingrédients manquants, ou réinstallez le bol/couvercle/accessoire. Utilisez des cuillères à café et à soupe pour peser les petites quantités.
Le poids indiqué a été modifié.	Le bloc d'alimentation a été déplacé pendant le fonctionnement.	Placez toujours le robot sur une surface plane et sèche avant de peser les ingrédients. Ne déplacez pas le bloc moteur durant le pesage. Réinitialisez l'affichage avant de peser des ingrédients supplémentaires.
Écran éteint	Bloc moteur débranché L'écran s'éteint automatiquement après 5 minutes si le résultat du pesage n'a pas changé.	Branchez l'appareil. Appuyez sur le bouton ON/ZERO une seule fois pour éclairer l'écran de nouveau.
Affichage en cours [0 - Ld]	Fonction de pesage surchargée Force excessive appliquée sur le bloc moteur.	Ne dépassez pas la capacité de pesage maximum de 3 kg. N'exercez pas de force excessive sur le bloc moteur, car cela pourrait endommager le capteur de pesage.



Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2019 Kenwood Limited. All rights reserved



141296/1