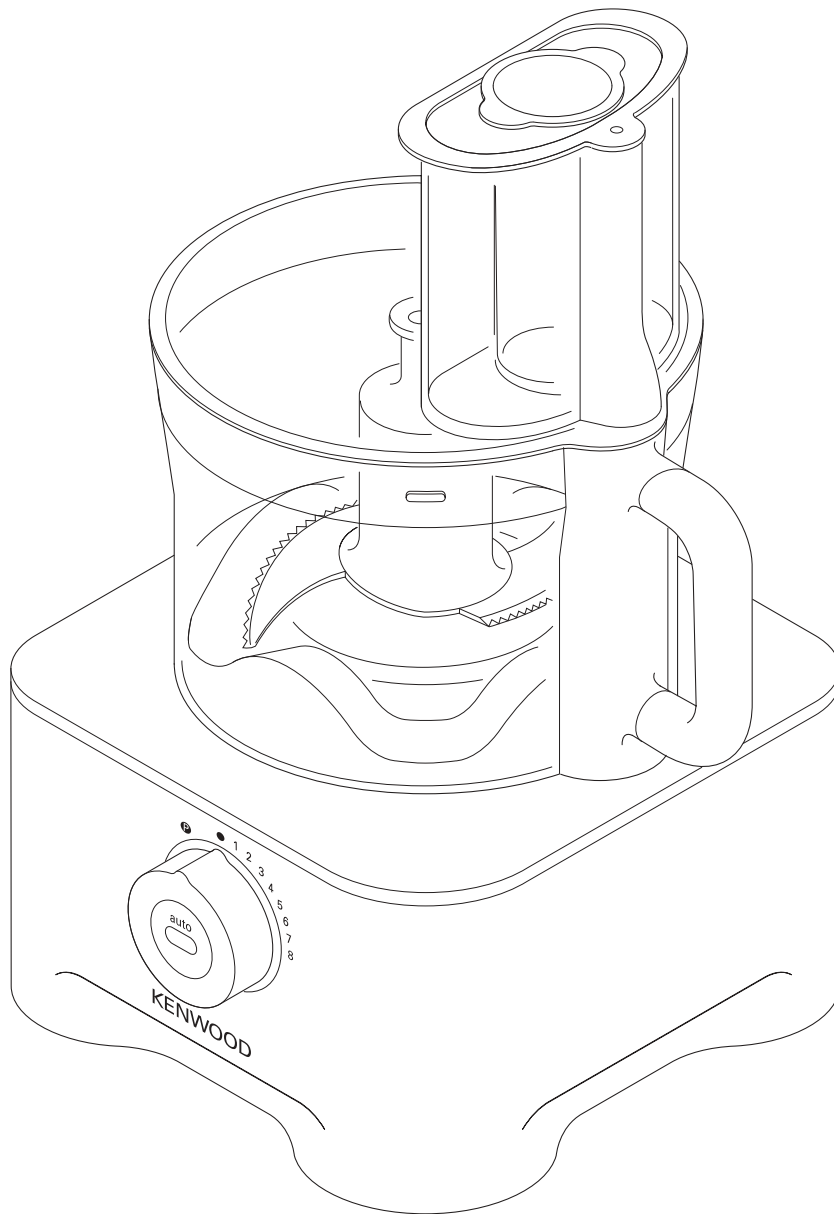


**KENWOOD**  
**multi**pro  
EXCEL



FP970 series

**English** 2 - 7

**Nederlands** 8 - 13

**Français** 14 - 19

**Deutsch** 20 - 25

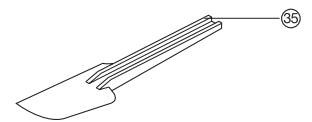
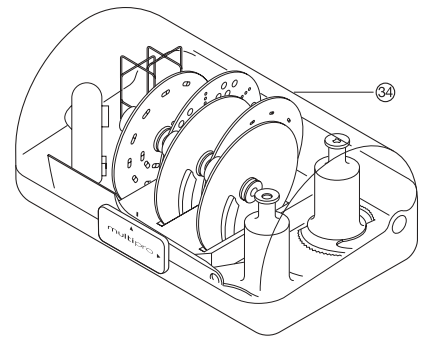
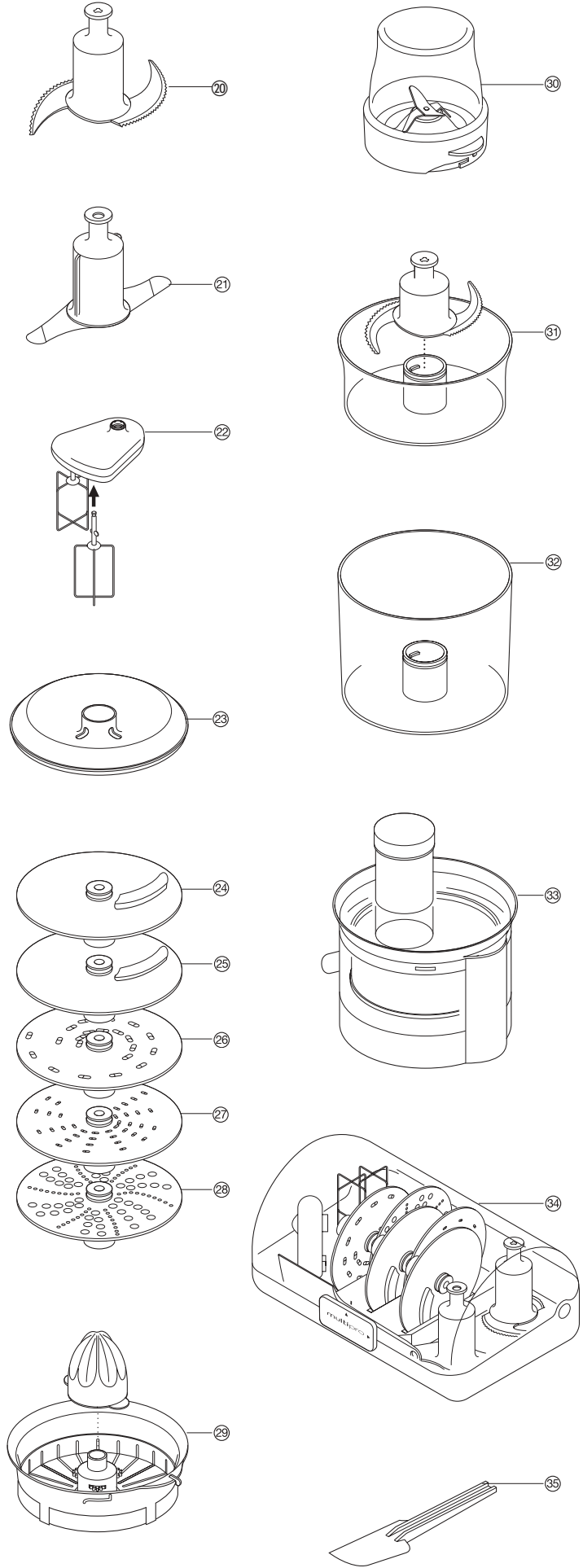
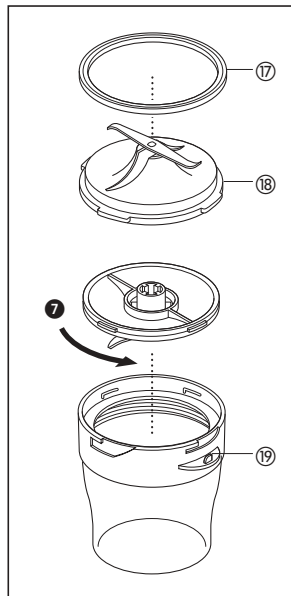
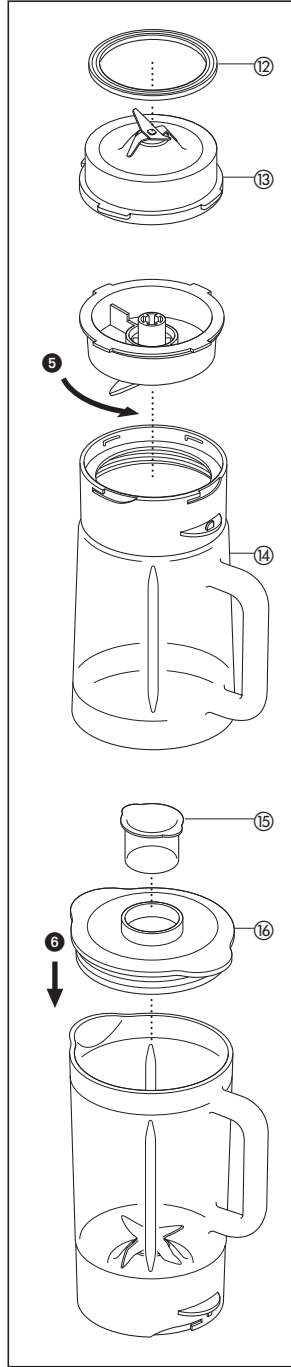
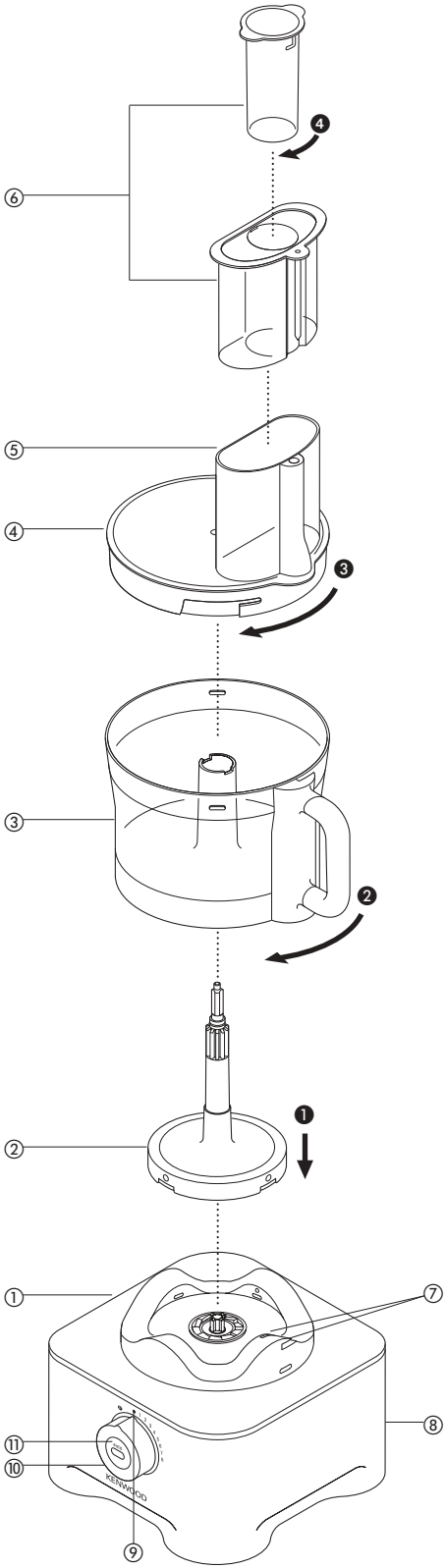
**Italiano** 26 - 31

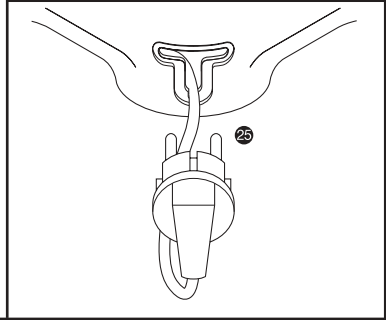
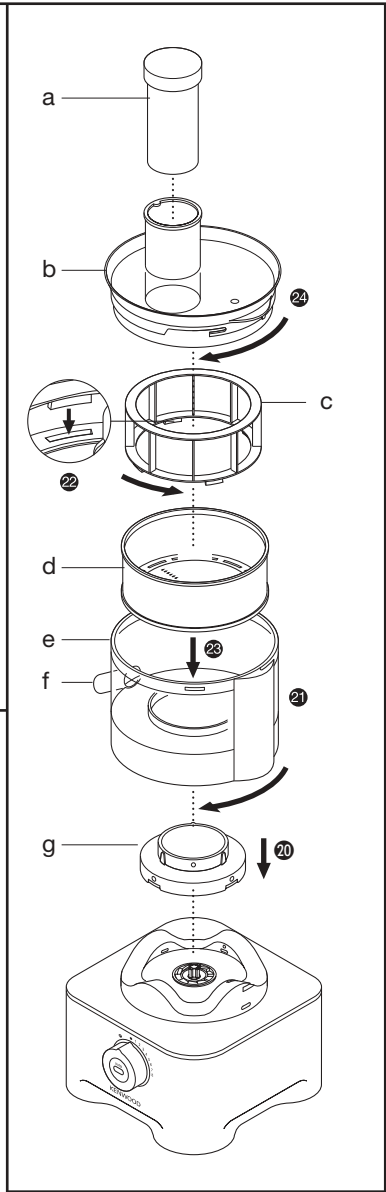
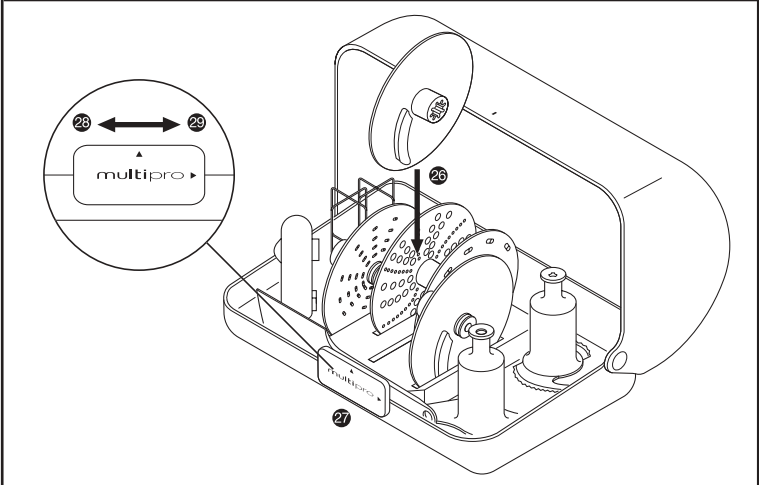
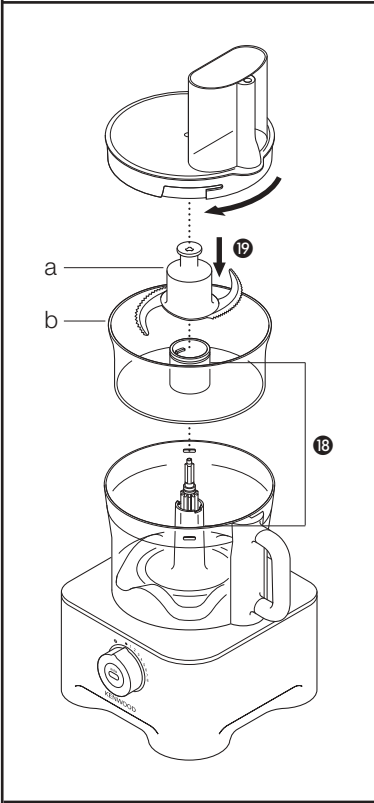
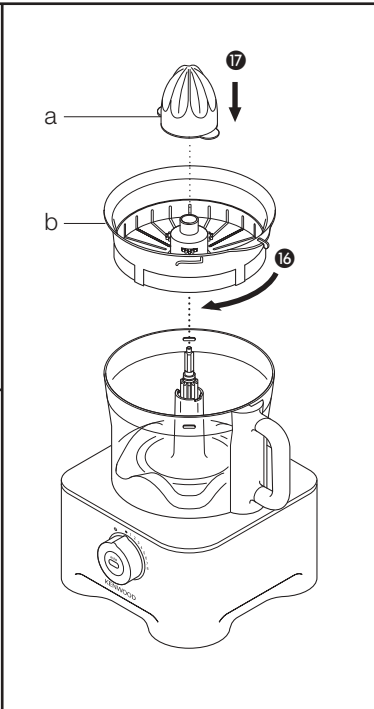
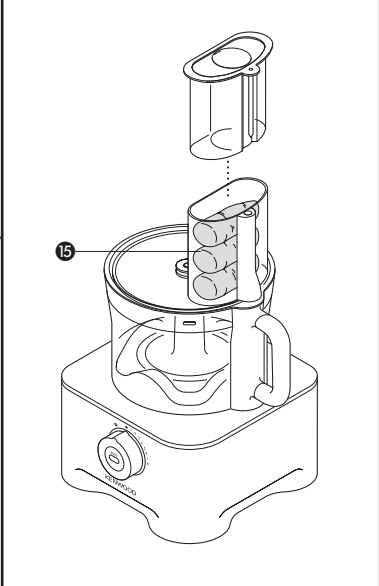
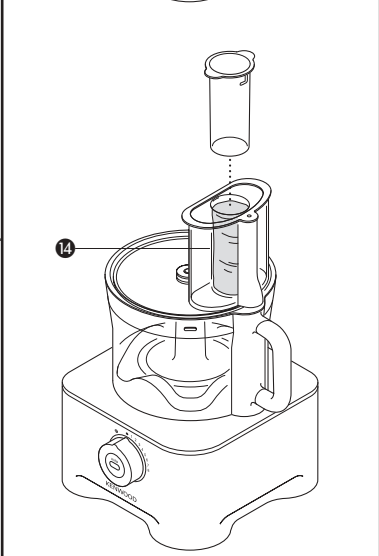
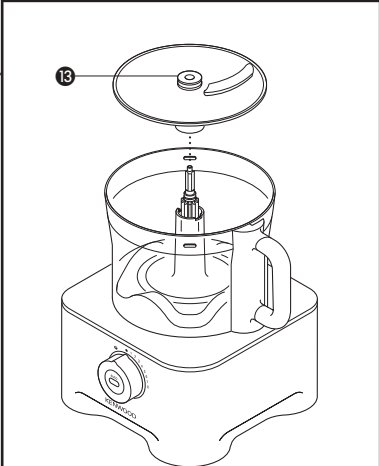
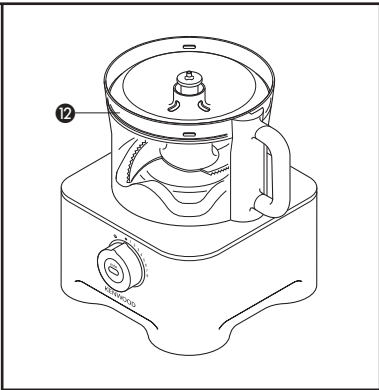
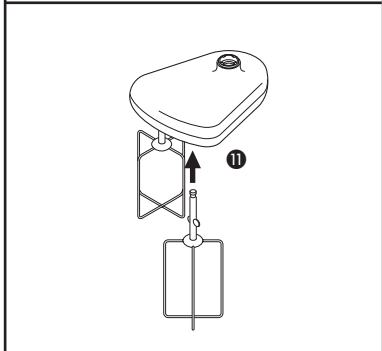
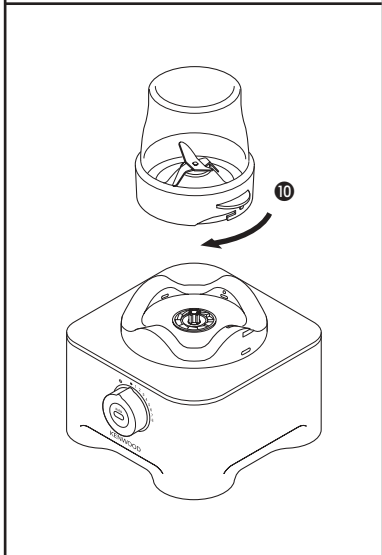
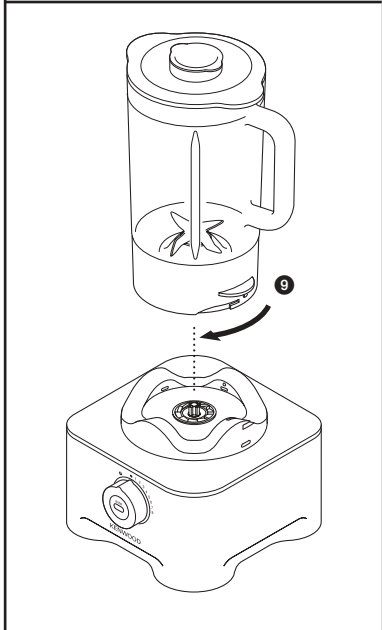
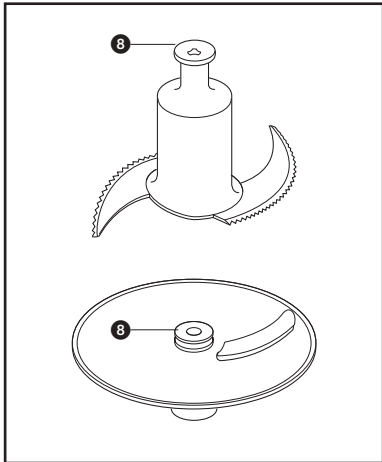
**Dansk** 32 - 37

**Svenska** 38 - 43

**Norsk** 44 - 49

**Suomi** 50 - 55





# Français

**Veillez déplier les illustrations de la première page**

## avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

## sécurité

- Les lames et les disques sont très tranchants, manipulez-les avec précautions.  
**Tenez-les toujours par la partie supérieure prévue à cet effet ⑧, 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.
- Ne mettez jamais les mains dans le bol du robot ou dans le récipient du mixeur quand ils sont branchés.
- 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.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou le mixeur/moulin du bloc d'alimentation :-
  - éteignez l'appareil;
  - assurez-vous que les accessoires/lames sont complètement arrêtés;
  - veillez à ne pas dévisser le gobelet du mixeur ou le pichet du moulin de l'unité porte-lames.
- Laissez les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mixeur.
- 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.**
- 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 l'unité 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.
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le tableau des vitesses recommandées.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- 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/mixeur peut provoquer des blessures.

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

## avant le branchement

- 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 ».

## robot

### principal

- ① unité moteur
- ② manche amovible
- ③ bol
- ④ couvercle
- ⑤ tube d'alimentation large
- ⑥ poussoirs
- ⑦ systèmes de verrouillage de sécurité
- ⑧ enrouleur
- ⑨ témoin de fonctionnement
- ⑩ contrôle de la vitesse
- ⑪ bouton Auto

### bol mixeur en verre

- ⑫ joint d'étanchéité
- ⑬ support de lame
- ⑭ gobelet
- ⑮ bouchon
- ⑯ couvercle

### multi moulin en verre

- ⑰ joint d'étanchéité
- ⑱ support de lame
- ⑲ bocal en verre

### accessoires

Il se peut que tous les accessoires mentionnés ci-dessous ne soient pas inclus avec votre robot. Les accessoires dépendent du modèle de robot.

- ⑳ lame tranchante
- ㉑ pétrin
- ㉒ double batteur métallique
- ㉓ couvercle mixeur
- ㉔ disque pour lamelles épaisses (4mm)
- ㉕ disque pour lamelles fines (2mm)
- ㉖ disque grosse râpe
- ㉗ disque râpe fine
- ㉘ disque grattoir/parmesan
- ㉙ presse-agrumes à récipient
- ㉚ multi moulin (en option)
- ㉛ mini-bol (en option)
- ㉜ bol midi (en option)
- ㉝ centrifugeuse (en option)
- ㉞ boîte de rangement des accessoires
- ㉟ spatule

## utilisation du robot

- Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur ❶ – pousser légèrement pour s'assurer que l'axe est bien engagé.
- Puis** fixez le bol en plaçant la poignée à droite du bloc moteur. Placez la poignée à l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller ❷.
- Ajoutez un accessoire sur le manche du robot.
  - Installez toujours le bol et l'accessoire sur le robot avant d'ajouter des ingrédients.
- Installez le couvercle ❸ – en veillant à ce que la partie supérieure de l'axe se trouve au centre du couvercle.
- Placez les poussoirs dans le tube d'alimentation – tournez le petit poussoir dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller ❹.
  - Le robot ne fonctionnera pas si le bol, le couvercle ou le poussoir du grand tube d'alimentation ne sont pas correctement verrouillés. Vérifiez que le tube d'alimentation et la poignée sont du côté droit.**
- Branchez l'appareil. Le voyant de mise en marche s'allume et clignote jusqu'à ce que le bol et le couvercle soient correctement fixés. Choisir l'une des options suivantes :
  - Bouton Auto – le voyant s'allume quand on appuie sur le bouton Auto et la vitesse optimale pour l'accessoire sera sélectionnée automatiquement.
  - Contrôle vitesse – sélectionner la vitesse manuellement (cf. tableau des vitesses recommandées).
  - Pulse – utilisez le bouton Pulse (P) pour actionner brièvement par intermittence. Pour un fonctionnement prolongé de cette commande, laissez en position P.

7 A la fin de l'opération, tournez le bouton de vitesse en position 0, ou si vous êtes en Auto, appuyez sur le bouton et la lumière s'éteindra.

- **Le voyant de mise en marche clignote si le couvercle, le bol ou le grand tube d'alimentation ne sont pas verrouillés.**
  - **Les voyants de mise en marche et Auto clignotent si Auto est sélectionné et que les éléments ne sont pas verrouillés.**
  - **N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.**
  - **Le bouton Auto ne fonctionnera pas si une vitesse est sélectionnée.**
  - **Eteignez toujours l'appareil avant de retirer le couvercle.**
- 8 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.

### important

- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou moulinier 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 taché définitivement.

## sélection de la vitesse selon la fonction requise

Outil/accessoire	Fonction	Vitesse	Capacité maximale
Lame tranchante	Mélange pour préparations de gâteaux	1 – 8	2 kg poids total
	Pâte – mélange de la matière grasse avec la farine	3 – 8	500 g farine
	Ajout de l'eau à la pâte	3 – 8	
	Emincer/mixer/pâtes	8	1 kg de viande maigre à découper poids total
Lame tranchante avec couvercle mixeur	Soupes – démarrer à vitesse faible puis augmenter progressivement jusqu'à la vitesse maximale	1 – 8	2 litres
Batteur	Blancs d'œufs	6 – 8	2 – 8
	Crème	6 – 8	250-750 ml
Pétrin	Mélange à base de levure	6 – 8	1,3 kg poids total 650 g farine
Disques – éminceur/râpeuse	Aliments durs – carottes, fromages à pâtes dures	5 – 8	–
	Aliments plus mous – concombres, tomates	1 – 3	–
Disque grattoir	Parmesan, pommes de terre pour les boulettes de pomme de terre	8	–
Mini-bol et lame tranchante	Toutes les fonctions	8	300 g viande poids total
Presse-agrumes	Petits fruits par ex. citrons et citrons verts	1	–
	Grands fruits par ex. oranges et pamplemousses	2	–
Centrifugeuse	Tous les fruits & légumes	8	1 kg 800g carottes
Mixeur	Soupes et boissons	8	1,5 litres
	Mayonnaise	8	3 œufs + 450 ml huile
	Lait moussoux	8	1 litres
	Glace pilée – opérer par coups brefs jusqu'à obtenir la consistance souhaitée	pulse	6 cubes
Multi moulin	Mélanger une gamme d'épices	8	100 g
	Moulinier des grains de café	8	75 g
	Concasser des noix	8	140 g

## utilisation du mixeur

- 1 Installez la rondelle d'étanchéité ⑫ dans l'unité à lame ⑬ en prenant soin de positionner la rondelle correctement.
- **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**
- 2 Retournez l'unité porte-lames ⑬ et insérez les lames dans le bol. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour verrouiller ④.
- 3 Placez vos ingrédients dans le bol.
- 4 Placez le couvercle sur le bol et poussez pour le fixer ⑥. Installez le bouchon pour l'ajout d'ingrédients.
- **Avant d'installer le mixeur sur le bloc moteur, vérifiez que le bouton de contrôle de vitesse est en position 0 et que le voyant Auto est éteint. Si le bouton de contrôle de vitesse n'est pas en position 0 ou si Auto est sélectionné, le mixeur se mettra en marche dès sa fixation.**
- 5 Placez le mixeur sur le bloc moteur avec la poignée située à droite puis tournez pour verrouiller ④.
- **L'appareil ne fonctionnera pas si le mixeur n'est pas correctement verrouillé.**
- 6 Utilisez le bouton Auto ou sélectionnez une vitesse (cf. tableau des vitesses recommandées) ou utilisez la fonction pulse.

### sécurité

- **Laissez tous les liquides refroidir à température ambiante avant de les passer au mixeur.**
- 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 mixeur avec son couvercle.
- N'utilisez le gobelet qu'avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur lorsqu'il est vide.
- Pour préserver la longévité de votre mixeur, ne l'actionnez jamais continuellement 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.

### conseils

- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients à l'exception de l'huile dans le mixeur. 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 compiler de la glace, utilisez le bouton de fonctionnement à impulsion.
- L'appareil ne fonctionne pas si le mixeur 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 mixeur 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.

## ③① multi moulin (si fourni)

Utilisez le moulin afin de moudre des ingrédients secs comme les noix ou les grains de café. Vous pouvez aussi moudre des épices, comme le poivre en grains, les graines de cardamome, de cumin, de coriandre, de fenouil, le gingembre frais, les piments frais et les clous de girofle.

## pour utiliser le multi moulin :

- 1 Mettez vos ingrédients dans le bocal. Ne le remplissez pas à plus de la moitié.
- 2 Adaptez le joint ⑰ dans le bloc des lames ⑱.
- 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 ⑦.
- 4 Placez le moulin sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller ⑩.
- 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 bocal tant que le moulin est fixé à l'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.
- Pour prolonger la durée de vie de votre moulin, ne l'actionnez jamais continuellement pendant plus de 60 secondes. Eteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le moulin n'est pas correctement installé.
- Ne broyez pas de la racine de curcuma dans le moulin car celle-ci est trop dure et pourrait endommager les lames.

### conseils

- Pour une performance optimale pour moudre des épices, nous vous recommandons de ne pas moudre plus de 100g à la fois.
- Les épices entières gardent leur arôme beaucoup plus longtemps que les épices moulus, mieux vaut donc moudre la quantité nécessaire à chaque fois pour préserver la saveur.
- Il est recommandé de griller les épices avant de les moudre afin qu'ils donnent toute leur saveur.
- Couper le gingembre en petits morceaux avant de le moudre.
- Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser le mini bol pour hacher des herbes.

## utilisation des accessoires

### ②① lame couteau / ②① pétrin

Cette lame est l'accessoire le plus polyvalent. 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 gâteau 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.

Utilisez l'accessoire mixeur pour la préparation de pétrin.

### conseils

#### lame couteau

- 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 pâte à tarte, utilisez la matière grasse directement du réfrigérateur et coupez-la en cubes de 2cm.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.

#### pétrin

- 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 pâte et soit lisse d'apparence et élastique au touché (cela prend 45 à 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.

### ②② fouet à deux batteurs

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

## utilisation du fouet

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur.
- 2 Introduisez fermement chaque batteur dans la tête du fouet ⑪.
- 3 Mettez le fouet en place en le faisant délicatement tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur le manche.
- 4 Ajoutez les ingrédients.
- 5 Mettez le couvercle - assurez-vous que l'extrémité du manche est correctement positionnée au centre du couvercle.
- 6 Allumez l'appareil.

### important

- Le batteur ne convient pas aux préparations de gâteaux ni aux mélanges de matière grasse et de sucre, qui risqueraient d'endommager le batteur. Toujours utiliser la lame tranchante pour faire vos gâteaux.

### conseils

- Pour de meilleurs résultats, utilisez des oeufs à température ambiante.
- Assurez-vous que le bol et les fouets sont propres et exempts de graisse avant de battre la préparation.

## 23 récipient mixeur maxi blend

Pour mélanger les liquides, utilisez le récipient mixeur maxi blend avec la lame couteau. Il vous permet d'accroître la capacité de traitement des liquides de 1,5 litres à 2 litres, d'empêcher les écoulements et d'améliorer les performances de hachage de la lame.

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible et le bol sur le bloc moteur.
- 2 Fixez la lame couteau.
- 3 Ajoutez les ingrédients à mélanger.
- 4 Fixez le récipient mixeur sur la partie supérieure de la lame en veillant à le stabiliser sur le socle à l'intérieur du bol 12. **N'enfonchez pas le récipient, maintenez-le par la poignée centrale.**
- 5 Adaptez le couvercle et allumez l'appareil.

## disques éminceur / râpe

### disque éminceur - épais (4mm) 24, fin (2 mm) 25

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

### Disque râpe - gros 26, fin 27

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

### disque râpe 28

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

## 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**

## utilisation des disques de coupe

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible et le bol sur le bloc moteur.
- Le bol midi 29 peut s'utiliser avec tous les disques. Installez le bol midi à l'intérieur du bol principal en alignant les rainures avec les fentes sur le côté du conduit du bol principal et en le faisant glisser. Pour le retirer, soulevez en utilisant les prises pour les doigts sur le côté du bol midi.
- 2 En tenant par la prise centrale 18, placez le disque sur l'axe d'entraînement.
- 3 Fixez le couvercle.
- 4 Choisissez la taille du tube d'alimentation à 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 – insérez le petit poussoir dans le grand poussoir et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller. Ne remplissez pas le tube d'alimentation au-dessus du niveau maximum car le robot ne fonctionnera pas si le poussoir du grand tube n'est pas installé correctement.
- 5 Introduisez les aliments dans le tube.
- 6 Allumez l'appareil et exercez à l'aide du poussoir une pression régulière - **n'introduisez jamais vos doigts à l'intérieur du tube d'alimentation.**

### conseils

- Utilisez des ingrédients frais
- Ne coupez pas les aliments en trop petits morceaux. Remplissez presque complètement le grand tube d'alimentation pour empêcher les aliments de glisser sur les côtés pendant que le robot fonctionne. Utilisez alternativement le petit tube d'alimentation.
- Les aliments placés à la verticale 14 sont émincés ou rapés plus menus que ceux placés à l'horizontale 15.
- Vous remarquerez toujours une petite quantité de résidus sur le disque ou dans le bol après utilisation.

## 29 presse-agrumes

Le presse-agrumes sert à extraire le jus des agrumes (par exemple, les oranges, les citrons, les citrons verts et les pamplemousses).

- a cône
- b passoire

## utilisation du presse-agrumes

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible et le bol sur le bloc moteur.
  - 2 Fixez la passoire dans le bol - assurez-vous de verrouiller la poignée de la passoire sur celle du bol 16.
  - 3 Fixez le cône sur le manche jusqu'à ce qu'il descende à fond 17.
  - 4 Coupez le fruit en deux. Mettez l'appareil en marche et pressez le fruit sur le cône.
- **Le presse-agrumes ne fonctionnera pas si la passoire n'est pas correctement verrouillée.**

## 31 mini-bol (si fourni)

Utilisez le mini-bol pour broyer les aromates et pour mixer les petites quantités d'ingrédients, par ex. viande, oignon, noix, mayonnaise, légumes, purées, sauces et aliments pour bébés.

- a lame tranchante de mini-bol
- b mini-bol

## utilisation du mini-bol

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible et le bol sur le bloc moteur.
- 2 Fixez le mini-bol en vous assurant que les rainures situées sur l'intérieur du conduit du mini-bol sont alignées avec les fentes du conduit principal 18.
- 3 Placez la lame tranchante sur l'arbre de transmission 19.
- 4 Ajoutez les ingrédients.
- 5 Placez le couvercle et mettez en marche.

### sécurité

- Ne jamais enlever 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

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

### astuces

- Les aromates se broient plus facilement s'ils sont lavés et secs.
- Toujours ajouter 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 1-2 cm avant de les introduire dans le robot.
- Lorsque vous faites une mayonnaise, ajoutez l'huile dans le conduit d'alimentation.

## 32 bol midi (si fourni)

Un bol supplémentaire est fourni, qui peut être utilisé avec tous les disques. Installez-le à l'intérieur du bol principal et installez les disques et le couvercle comme expliqué dans la section disque râpe/éminceur.

## 33 centrifugeuse (si fourni)

Le presse-fruits centrifuge vous permet de faire du jus de fruits ou de légumes.

- a poussoir
- b couvercle
- c dépulpeur
- d tambour filtrant
- e bol
- f robinet du jus
- g axe moteur du presse-fruits

## utilisation de votre centrifugeuse

- 1 Installez l'adaptateur pour la centrifugeuse sur le bloc moteur 20 – pousser légèrement pour s'assurer qu'il est bien installé.
- 2 Puis installez le bol de la centrifugeuse. Placez la poignée vers l'arrière et tourner jusqu'à ce que ce soit verrouillé 21.



- 3 Insérez le dépulpeur dans le tambour filtrant en veillant alors à ce que les languettes s'engagent dans les encoches percées au fond du tambour 22.
- 4 Adapter le filtre 23.
- 5 Placez le couvercle fourni sur le bol et tournez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche, le tube d'introduction des aliments étant situé au-dessus de la poignée 24. **Le presse-fruits ne fonctionne pas si le couvercle est déverrouillé.**
- 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 Mettez en marche et enfoncez les ingrédients sans à-coups à l'aide du poussoir ; **n'introduisez jamais les doigts dans le tube destiné aux aliments.** Extrayez tout le jus avant d'ajouter davantage de morceaux.
- Après l'ajout du dernier morceau, laissez le presse-fruits fonctionner encore 30 secondes pour extraire le jus du filtre.

## sécurité

- **N'utilisez pas votre centrifugeuse si le filtre est endommagé.**
- Vu que les lames de coupe aménagées à la base du tambour filtrant sont très aiguisées, il convient de redoubler de précaution au moment de manipuler et de nettoyer le tambour.
- 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 l'extracteur de jus se met à vibrer, éteignez-le et videz la pulpe contenue dans le tambour. (il peut trépider si la pulpe est inégalement répartie).
- La capacité maximum pouvant être extraite en une fois est 1Kg de fruits ou légumes.
- Certains aliments très durs risquent de ralentir ou d'arrêter la marche de votre extracteur de jus, auquel cas il convient d'en interrompre le fonctionnement et de débloquer le filtre.
- Désactivez l'appareil et videz le collecteur de pulpe régulièrement durent l'emploi.

### conseils

- Avant de centrifuger, retirez les noyaux et les pépins (ex. : poivron, melon, prune), ainsi que les peaux dures (ex. : melon, ananas). Il est inutile de peler ou d'évider les pommes et les poires.
- Utilisez des fruits et légumes frais et fermes.
- Les jus d'agrumes sont amers et mousseux, car leur écorce et leur peau blanche sont également centrifugées. Utilisez de préférence le presse-agrumes.

## 34 espace de rangement des accessoires

Votre robot multifonction est fourni avec un espace de rangement des accessoires et des disques.

- 1 Placez le fouet, les lames, le pétrin et les disques dans l'espace de rangement quand le robot n'est pas utilisé 25.
- 2 La boîte de rangement est équipée d'un verrou de sûreté 27 – fermez le couvercle et faites glisser le loquet vers la gauche pour verrouiller 28. Pour ouvrir, faire glisser le loquet vers la droite 29.

## nettoyage

- 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.

### unité moteur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de résidus alimentaires.
- Entourez le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur qui se trouve à l'arrière de l'appareil 25.

### axe d'entraînement amovible / adaptateur centrifugeuse

- Essuyer avec un chiffon humide puis sécher.
- **Ne pas immerger l'axe d'entraînement ou l'adaptateur dans l'eau.**

### mixeur/moulin

- 1 Vider le pichet avant de dévisser le l'unité porte-lames.
- 2 Laver le pichet/bocal à la main.
- 3 Enlevez et lavez les joints et les rondelles
- 4 Ne touchez pas les lames tranchantes avec les doigts - brossez-les à l'aide d'eau chaude savonneuse, puis rincez-les entièrement sous le robinet. **N'immergez pas le support de lame dans l'eau.**
- 5 Retournez-le pour le faire sécher.

### fouet à deux batteurs

- Détachez les batteurs de la tête du fouet en tirant dessus délicatement. Lavez-les avec de l'eau savonneuse tiède.
- Nettoyez la tête du fouet à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez. **N'immergez pas la tête du fouet dans l'eau.**

### autres éléments

- 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
Bols principal, midi et mini, couvercle, poussoirs, spatule	✓
Pichet en verre mixeur, couvercle, bouchon d'approvisionnement	✓
Unité porte-lames et rondelle d'étanchéité pour le mixeur et le moulin	✗
Bocal en verre moulin	✓
Lames, pétrin, couvercle maxi blend	✓
Fouets batteurs	✓
Tête du fouet	✗
Disques	✓
Presse-agrumes	✓
Centrifugeuse	✗
Axe d'entraînement amovible	✗
Adaptateur centrifugeuse	✗

## service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.
- **Si vous rencontrez un problème avec le fonctionnement du robot, veuillez consulter le guide de résolution des pannes avant de téléphoner au service d'assistance.**

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  
AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.**

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.

en cas de dysfonctionnement

Problème	Cause	Solution
Le robot ne fonctionne pas	<p>Pas d'alimentation – le voyant de mise en marche/auto ne s'allume pas.</p> <p>Le bol n'est pas fixé correctement.</p> <p>Le couvercle n'est pas fixé correctement.</p> <p>Le grand poussoir n'est pas installé.</p>	<p>Vérifiez que le robot est branché.</p> <p>Vérifiez que le bol est correctement verrouillé et que la poignée est située à droite.</p> <p>Vérifiez que le couvercle est fixé et verrouillé correctement avec la poignée.</p> <p>Insérer le grand poussoir.</p> <p><b>Le robot ne fonctionnera pas si le bol, le couvercle ou le grand poussoir ne sont pas verrouillés correctement.</b></p> <p>Si aucune des solutions susmentionnées ne règle le problème, vérifiez votre disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.</p>
Le robot s'arrête ou ralentit en cours d'opération	<p>La protection de surcharge est enclenchée.</p> <p>Le robot est surchargé ou surchauffe en cours d'opération.</p> <p>La capacité maximale est dépassée.</p>	<p>Eteindre, débrancher et laisser le robot refroidir pendant environ 15 minutes.</p> <p>Référez-vous au tableau des vitesses pour les capacités maximales.</p>
Mauvaise performance des outils/accessoires	Se reporter au paragraphe « astuces » de la section « utilisation des accessoires ». Vérifiez que les accessoires sont assemblés correctement.	
Le voyant de mise en marche clignote	<p>Opération normale</p> <p>Le voyant clignote si le bol, le couvercle, le mixeur ou le moulin ne sont pas fixés au bloc moteur ou mal verrouillés.</p>	Vérifiez que les verrous sont correctement enclenchés.
Les voyants de mise en marche et Auto clignotent	<p>Opération normale</p> <p>Le voyant clignote si Auto est sélectionné mais les verrous mal enclenchés.</p>	Vérifiez que les verrous sont correctement enclenchés ou appuyer sur le bouton Auto pour éteindre la fonction Auto.



Head Office Address: Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK  
[www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)  
Designed and engineered by Kenwood in the UK  
Made in China