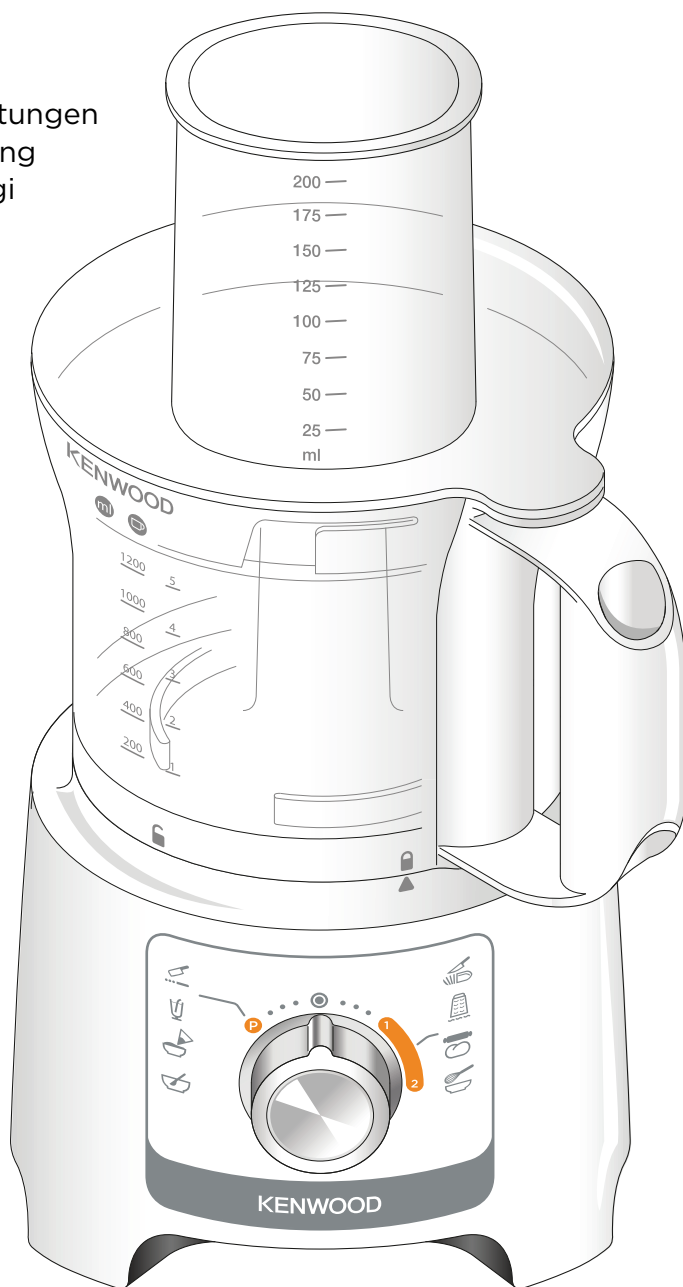
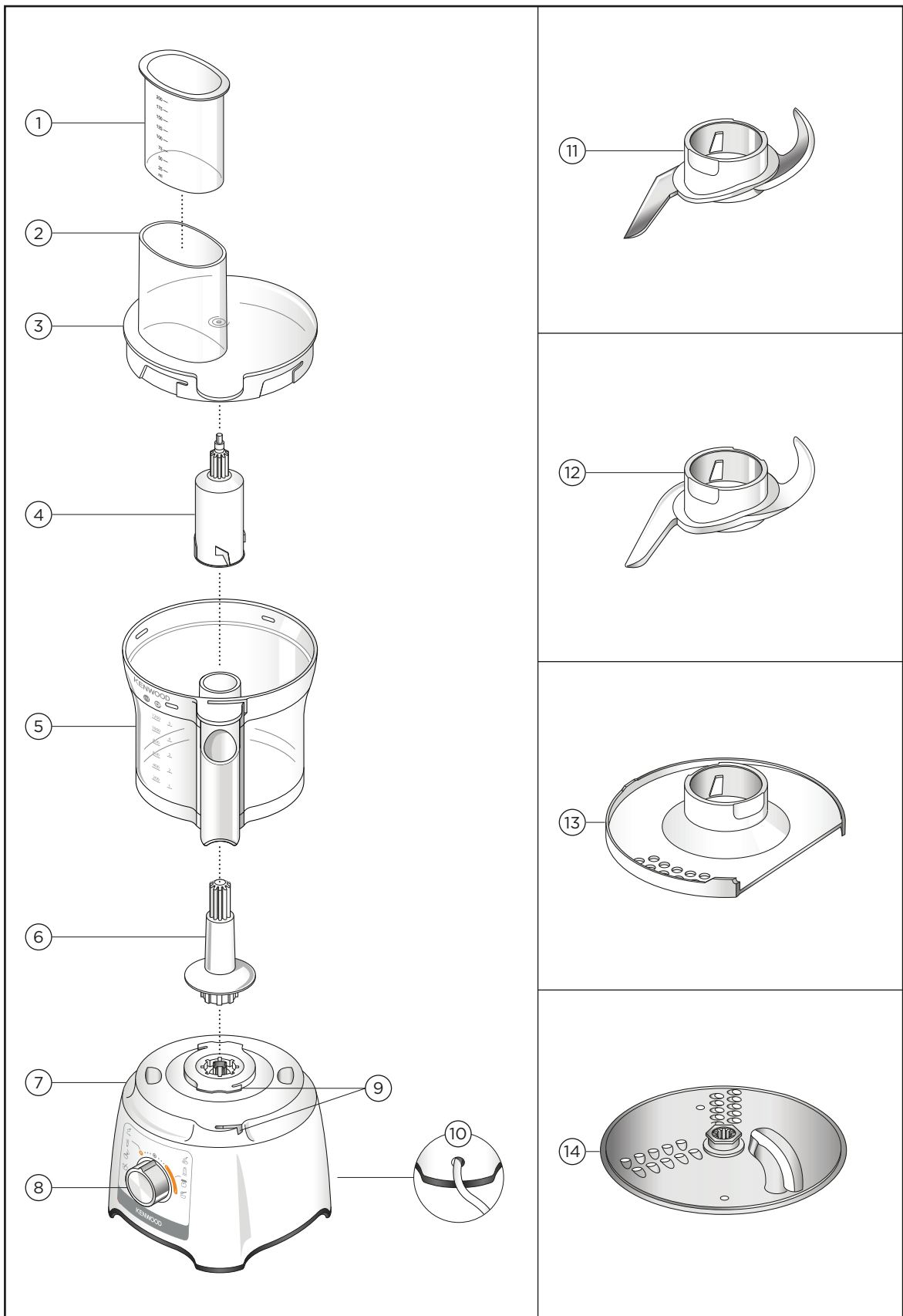


KENWOOD

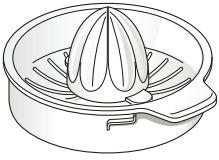
TYPE: FDP31

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrucja obsługi
instruções

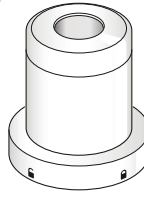




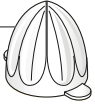
15



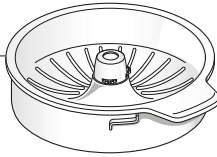
16



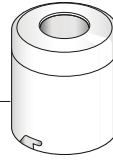
A



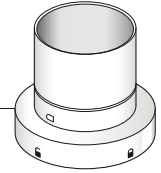
B



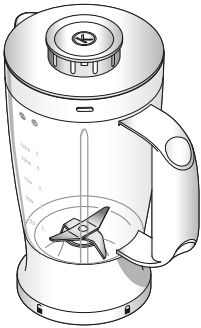
A



B



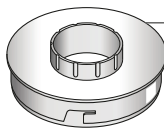
17



E



D



C



B



18



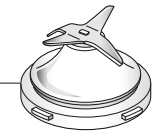
A



B



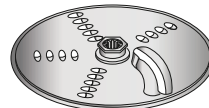
C

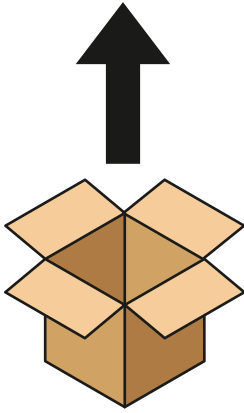
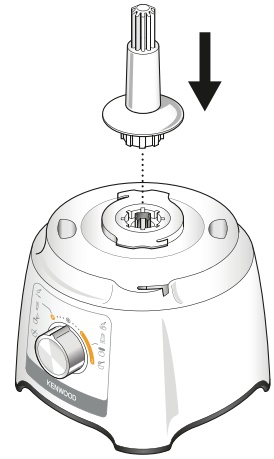
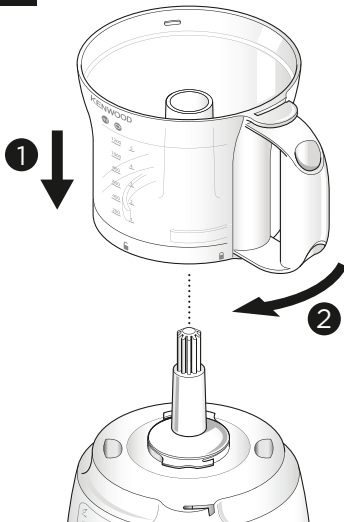
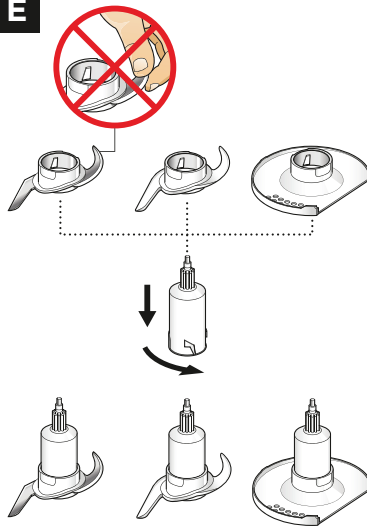
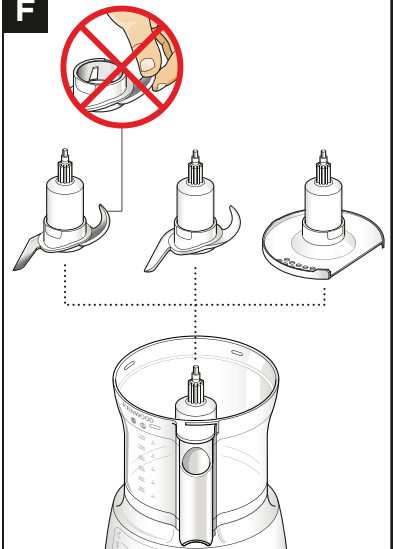
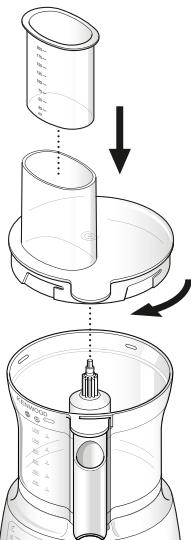
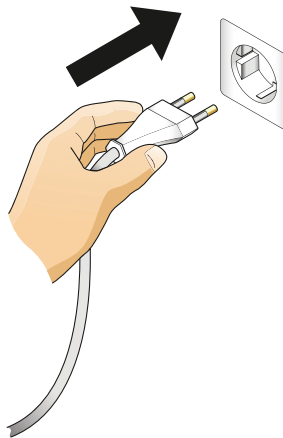
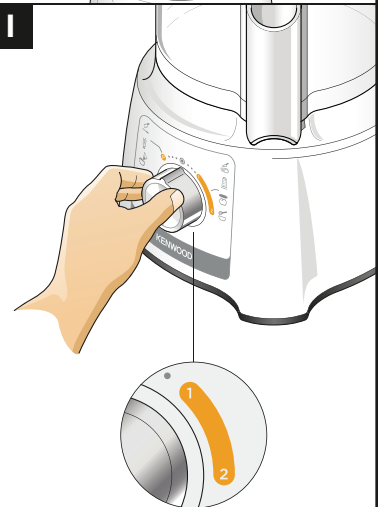


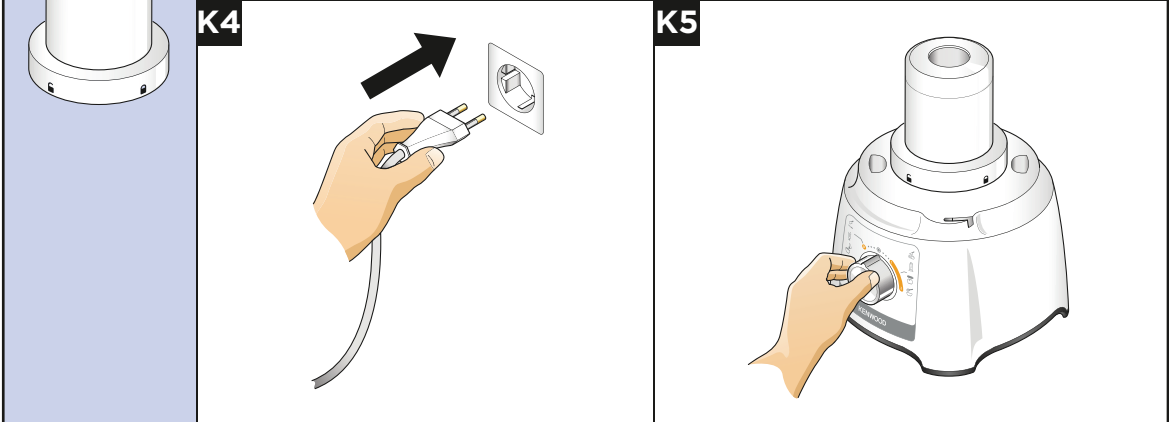
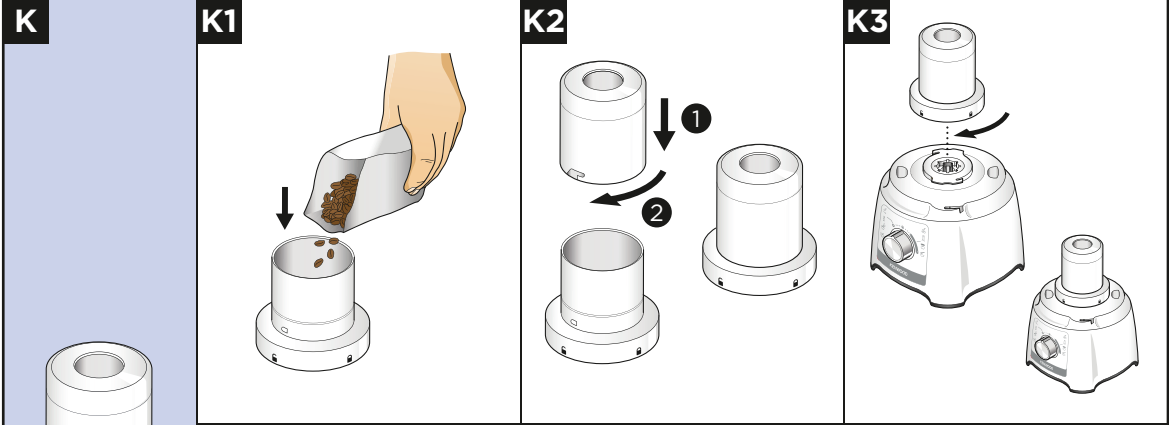
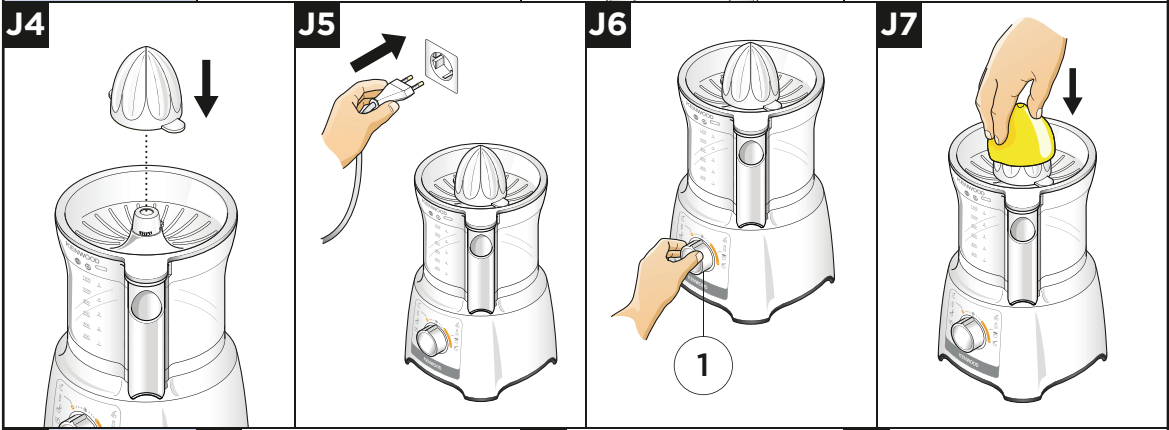
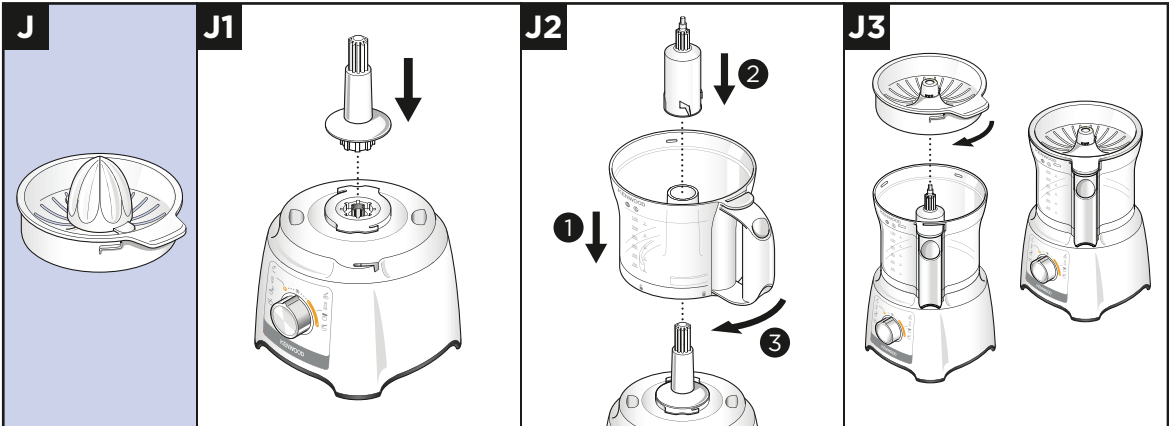
A

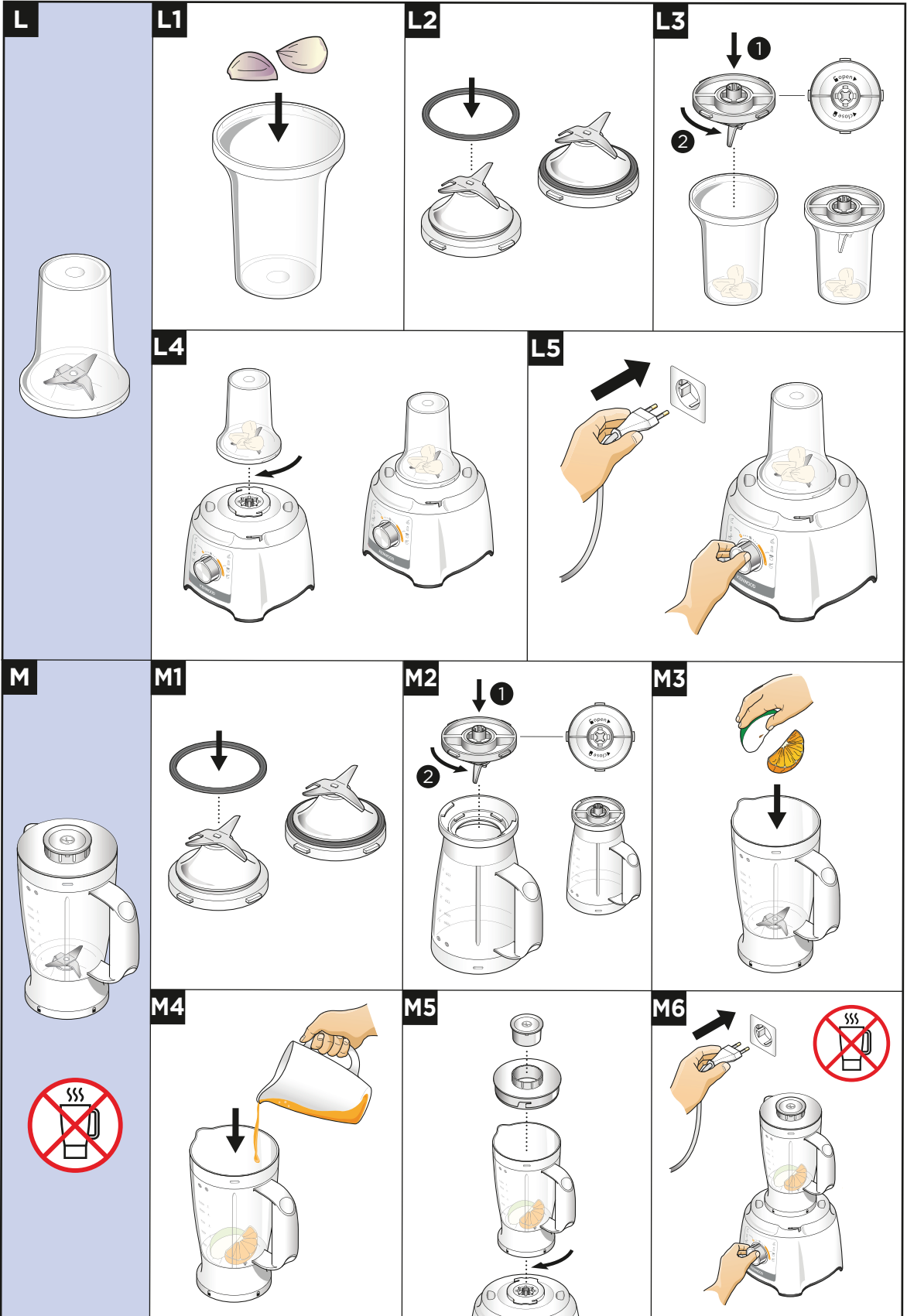


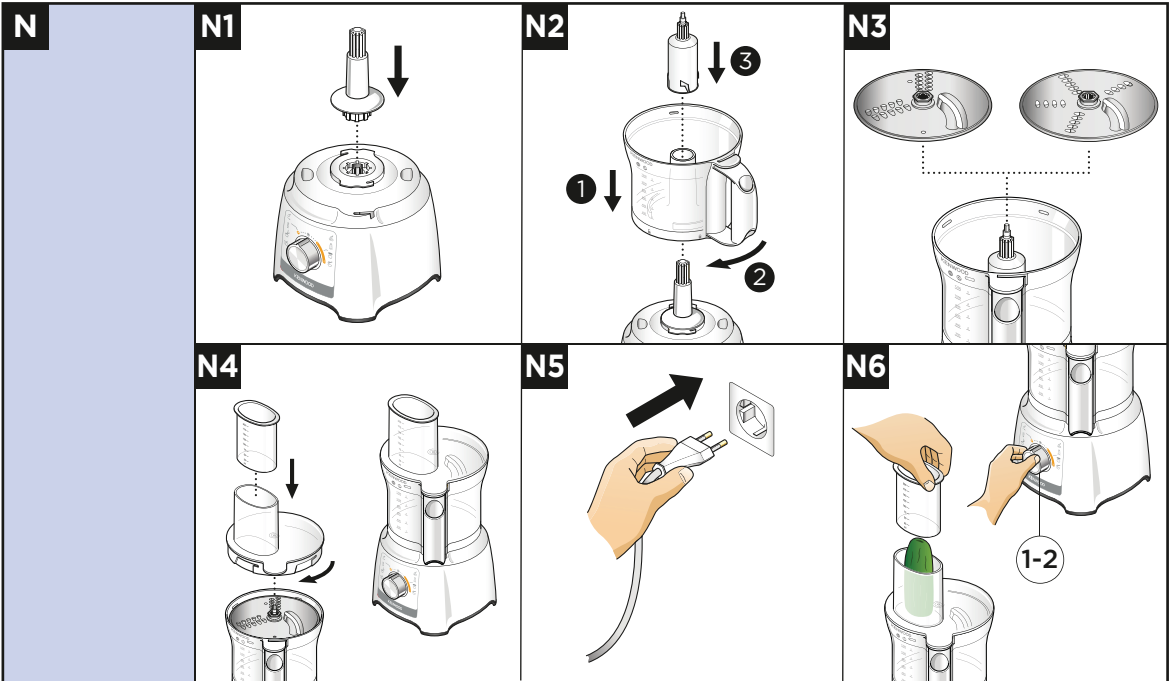
19



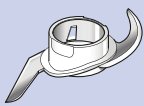
A**B****C****D****E****F****G****H****I**




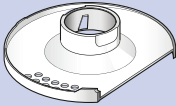

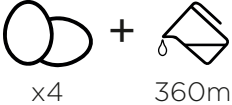

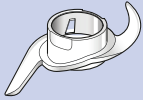


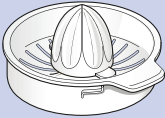

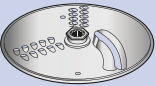
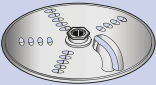



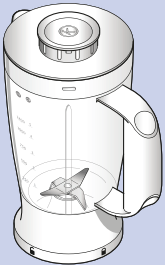
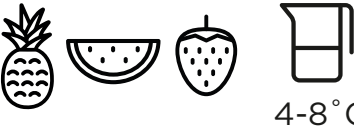
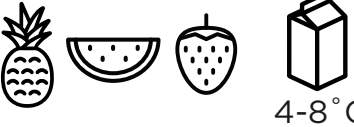

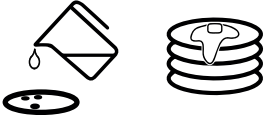







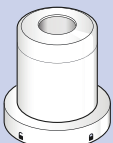


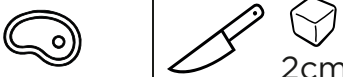




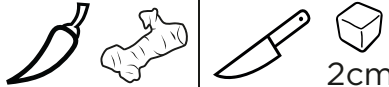

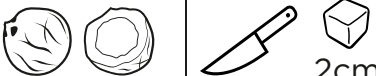


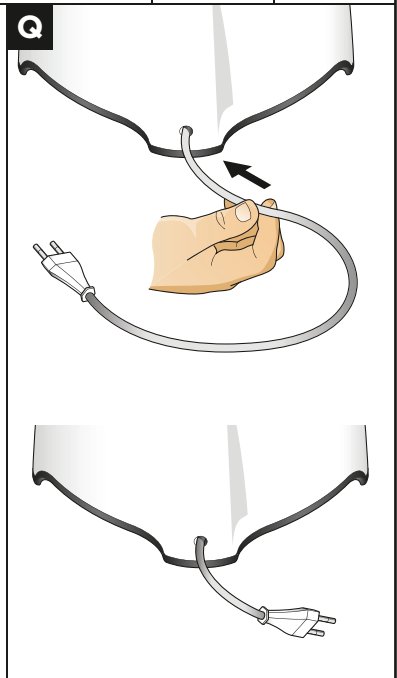
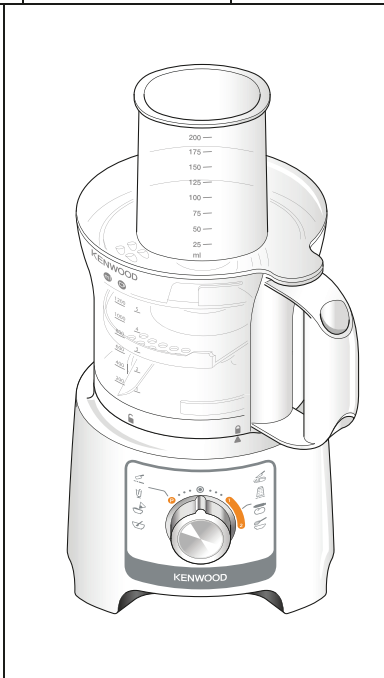
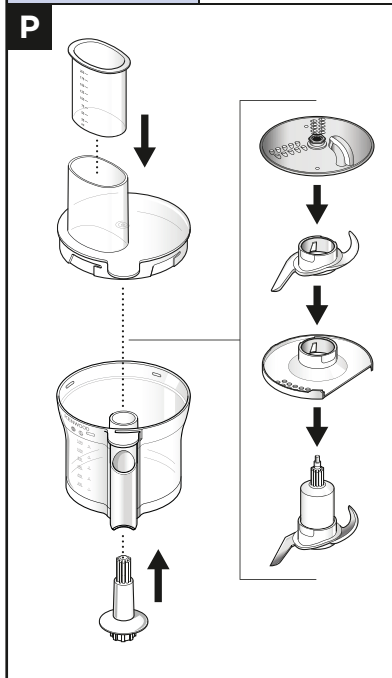


			MAX (g)		(secs)
		2cm	400g	2	10-30
			1.2kg	2	10-30
		1/4	100-250g	P	5-10
			30-50g	2	20-30
			300g + 150g ^{4-8°C}	2	10-15
			75ml H ₂ O	1-2	10-20
			100-200g	2	30-60
			500g	2	10-30
			X		

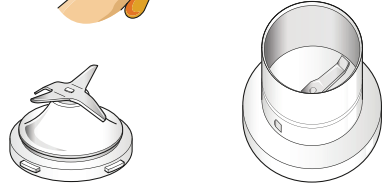
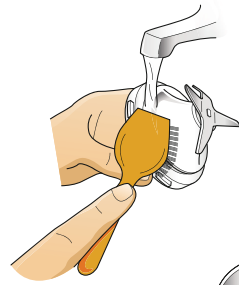
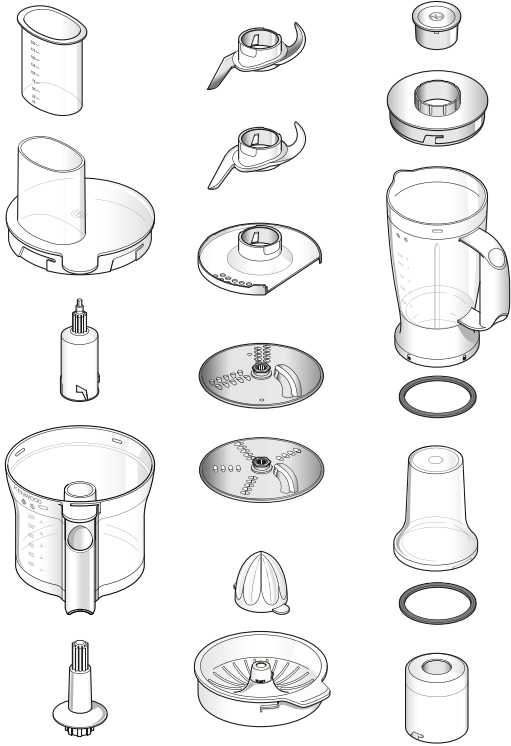
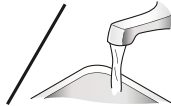


		 MAX (g)		 (secs)
	 Mayo	 x4 360ml	2	60-80
	 4-8°C	250ml	1	15-20
		 340g 550g	2	30-60
		-	1	-
 		750ml 	2	-
			1	-
	 4-8°C	1.2L	2	30-60
	 4-8°C	1L	2	15-30
	 2-3cm	6 (125g)	P	30-40
		1L	P  2	10  50

O		 MAX (g)		 (secs)
		50g	2	10-30
		50g	2	20-40
		100g	2	5-10
		50g	2	30-60
		50g	2	30-60
		50g	P	-
		30g	P	-
		30g	P	-
		40g	2/P	30-60



R



Français

Sécurité


- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et toutes les étiquettes, y compris les protections de lames en plastique. Lavez les pièces : voir « nettoyage ».
- 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 toujours les ustensiles et accessoires par la partie supérieure, loin des zones coupantes, lorsque vous les manipulez, que vous videz le bol ou pendant le nettoyage.**
- **Veillez NE PAS MIXER des ingrédients chauds.**
- **Soyez prudent lorsque vous versez des liquides chauds dans le bol du robot ou du blender, la production soudaine de vapeur entraîne un risque de projections.**
- 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	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.
- Retirez toujours la lame du couteau et l'axe de l'outil avant de verser le contenu du bol.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque les outils sont rangés dans le bol.
- N'utilisez qu'un seul accessoire à la fois.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol du robot ou du blender lorsque l'appareil est branché sur l'alimentation électrique. Si vous devez pousser des aliments, utilisez un ustensile approprié tel qu'une spatule.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de l'alimentation lorsque vous devez le laisser sans surveillance et avant d'installer de retirer, ou de nettoyer les accessoires.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni avec l'appareil.
- **N'installez jamais l'unité porte-lames seule sur la partie moteur, c'est à dire sans que le bol ou l'ensemble gobelet/couvercle du moulin soit en place.**
- ATTENTION : 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 du blender ou le pichet du mini hachoir / moulin 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.
- Le robot ne fonctionnera pas si le bol et le couvercle du robot, ou les autres accessoires ne sont pas correctement enclenchés dans le dispositif de verrouillage.
- **Cette machine sera endommagée et pourrait provoquer des blessures si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive.**
- 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 consommation d'énergie maximale est basée sur celle du mini-hachoir/moulin, les autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.

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 bol 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.
- 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.

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.

Disque à émincer / à râper

- Les disques sont très coupants ; veuillez les manipuler avec précaution pour les installer, les retirer et les nettoyer.
- **Tenez toujours les ustensiles et accessoires par la partie supérieure, loin des zones coupantes, lorsque vous les manipulez, que vous videz le bol ou pendant le nettoyage.**
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser les aliments dans le tube d'alimentation. Utilisez uniquement le poussoir fourni.
- Avant de retirer le couvercle, éteignez l'appareil et attendez l'arrêt total du disque.

Nettoyage

- Eteignez, attendez l'arrêt des lames et débranchez le blender avant de le nettoyer.
- Essuyez le bloc moteur avec un chiffon humide, puis séchez. Vérifiez qu'il ne reste aucun débris alimentaire au niveau de la zone de verrouillage ⑨.
- Le bol, le couvercle, le poussoir et tous les accessoires/outils, à l'exception de l'ensemble des lames du blender et du moulin, peuvent être lavés à la main ou au lave-vaisselle.
- Les unités porte-lames doivent être nettoyées à la brosse et rincées à l'eau courante.
- Le bloc moteur ou les ensembles de lames du blender /moulin ne doivent pas être immergés dans l'eau.

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 « Nettoyage et entretien ».

Légende

Robot

- ① Poussoir
- ② Tube d'alimentation
- ③ Couvercle
- ④ Axe porte-accessoires
- ⑤ Bol
- ⑥ Axe d'entraînement amovible
- ⑦ Bloc moteur
- ⑧ Sélecteur de vitesse / touche pulse
- ⑨ Dispositifs de verrouillage de sécurité
- ⑩ Range-cordon (à l'arrière)

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. Visitez www.kenwoodworld.com pour plus d'informations sur l'achat d'accessoires non fournis avec votre appareil.

Accessoires standard

- ⑪ Lame couteau
- ⑫ Pétrin
- ⑬ Accessoire émulsifiant
- ⑭ Disque éminceur/râper 4 mm

Accessoires en option

- ⑮ Presse-agrumes (si fourni)
 - A Cône
 - B Passoire
- ⑯ Moulin à moudre (si fourni)
 - A Couvercle du moulin
 - B Ensemble porte-lames du moulin à moudre
- ⑰ Blender en plastique (si fourni)
 - A Gobelet
 - B Unité porte-lames
 - C Joint d'étanchéité
 - D Couvercle
 - E Bouchon
- ⑱ Hachoir/moulin compact en plastique (si fourni)
 - A Gobelet
 - B Joint d'étanchéité
 - C Unité/Ensemble porte-lames
- ⑲ Disque éminceur/râper 2 mm

Utilisation de votre robot de cuisine

Voir les illustrations **C - I**

IMPORTANT

- Soyez prudent lorsque vous manipulez des lames tranchantes, tenez-les toujours par les encoches pour doigts.
- Installez toujours le bol et l'accessoire sur le robot avant d'ajouter des ingrédients.
- **N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot, utilisez toujours la commande de vitesse marche / arrêt.**
- **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.
- **Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer le couvercle.**
- 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.

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur.
- 2 Ensuite, installez le bol en alignant le **L** sur le bol avec **M** sur le bloc moteur, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit en place **L**.
- 3 Pour assembler votre outil (lame de couteau, pétrin, et accessoire à émulsionner), placez la partie détachable de l'outil sur l'axe porte-accessoires et l'abaisser en place, tournez l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.
- 4 Installez l'outil assemblé sur l'arbre d'entraînement.
- 5 Installez le couvercle - en veillant à ce que le l'axe d'entraînement / l'outil soit positionné au centre au couvercle.
- 6 Branchez l'appareil, allumez-le et sélectionnez une vitesse (voir le tableau des conseils d'utilisation **O**).
- 7 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.

Utilisation de la lame de votre couteau

Voir les illustrations **C** - **I**

- 1 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.

- Pour obtenir les meilleurs résultats lorsque vous préparez des fruits ou ingrédients collants tels que des dates, utilisez d'abord l'impulsion pour décomposer les ingrédients, puis poursuivez à la vitesse maximale.

Utilisation du pétrin

Voir les illustrations **C** - **I**

Utilisez pour les pâtes à base de levure.

- 1 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.

Utilisation d'accessoire émulsifiant

Voir les illustrations **C** - **I**

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

Conseils et astuces

- Assurez-vous que le bol et l'outil sont propres et exempts de graisse avant utilisation.
- Mayonnaise - Placez le ou les œufs et les assaisonnements dans le bol et mélangez quelques secondes. Appareil en marche, ajoutez progressivement l'huile dans le tube d'alimentation en flux régulier.

Utilisation de votre presse-agrumes (S'il est fourni)

Voir les illustrations **J1** - **J7**

IMPORTANT

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

- 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.

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.

Utilisation de votre moulin à moudre (S'il est fourni)

Voir les illustrations **K1** - **K5**

- 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.

Utilisation de votre mini hachoir / moulin (S'il est fourni)

Voir les illustrations **L1** - **L5**

- 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 Installez le moulin sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille.
- 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.

Utilisation de votre blender en plastique (S'il est fourni)

Voir les illustrations **M1** - **M6**

IMPORTANT

- Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.
- L'appareil ne fonctionne pas si le blender n'est pas correctement verrouillé.

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

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.

Utilisation des disques de coupe (S'il est fourni)

Voir les illustrations **N1** - **N6**

IMPORTANT

- N'insérez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.

- 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 **1** une pression régulière.

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.

Rangement des accessoires

Référez-vous à l'illustration **P**

Après utilisation, la lame de couteau, l'accessoire à émulsionner, le pétrin et le disque à trancher/râper de 4 mm peuvent et le disque à trancher et à râper de 4 mm peuvent être rangés ensemble dans le bol.

Ne pas faire fonctionner le robot avec plus d'un outil dans le bol. N'utilisez qu'un seul accessoire à la fois.

Range-cordon

Référez-vous à l'illustration **Q**

Rentrez le cordon dans l'espace de rangement.

Recette

Marinade de pruneaux

275 g de miel (refroidi)
25 g de pruneaux
50 ml d'eau

- 1 Placez tous les ingrédients dans le mini hachoir/moulin. Laissez au réfrigérateur pendant la nuit.
- 2 Installez l'accessoire sur le bloc moteur.
- 3 Activez l'impulsion pendant 5 secondes.
- 4 Utilisez selon les besoins.

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

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous qu'aucun débris alimentaire ne reste au niveau de la zone de verrouillage.
- 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.

Consignes de nettoyage - voir l'illustration correspondante **R**.

Service après-vente

- En cas de problèmes d'utilisation de votre appareil, avant de demander de l'aide, consultez la section « Guide de dépannage » du manuel d'utilisation ou rendez-vous à la page www.kenwoodworld.com.
- 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.