

KENWOOD

MultiPro OneTouch TYPE: FDM73

Instructions
Istruzioni
Instrucciones
Bedienungsanleitungen
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
Instruções



English	2 - 39
Nederlands	40 - 78
Français	79 - 117
Deutsch	118 - 156
Italiano	157 - 195
Português	196 - 234
Español	235 - 273
Català	274 - 312
Dansk	313 - 351
Svenska	352 - 390
Norsk	391 - 429
Suomi	430 - 468
Türkçe	469 - 507
Česky	508 - 546
Magyar	547 - 585
Polski	586 - 624
Ελληνικά	625 - 664
Русский	665 - 703
Қазақша	704 - 742
Slovenčina	743 - 781
Українська	782 - 820
عربي	٨٢١ - ٨٥٨

Français

- Sécurité [80-81](#)
- Avant de brancher l'appareil [81](#)
- Nettoyage et entretien [82](#)
- Liste des éléments [83-85](#)
- Utilisation de votre robot de cuisine - Préréglages [86-91](#)
 - Diagrammes et instructions d'utilisation [86-89](#)
 - Tableau d'utilisation [90](#)
 - Recette [91](#)
- Préréglage personnalisé [92-93](#)
- Pour utiliser votre robot de cuisine - lame de couteau, pétrin et double fouet [94-97](#)
 - Diagrammes et instructions d'utilisation [94-95](#)
 - Tableau d'utilisation [96](#)
 - Recettes [97](#)
- Utilisation de votre robot de cuisine- Disques [97-98](#)
 - Diagrammes et instructions d'utilisation [97-98](#)
 - Tableau d'utilisation [98](#)
- Utilisation de votre robot de cuisine - accessoire à brunoise express [99-100](#)
 - Diagrammes et instructions d'utilisation [99-100](#)
 - Tableau d'utilisation [100](#)
- Utilisation de votre robot de cuisine - Express Serve [101-102](#)
 - Diagrammes et instructions d'utilisation [101-102](#)
 - Tableau d'utilisation [102](#)
- Utilisation de votre robot de cuisine - Presse-agrumes [103](#)
 - Diagrammes et instructions d'utilisation [103](#)
 - Tableau d'utilisation [103](#)
- Utilisation de votre robot de cuisine -Blender en verre [104-105](#)
 - Diagrammes et instructions d'utilisation [104](#)
 - Tableau d'utilisation [104](#)
 - Recette [105](#)
- Utilisation de votre robot de cuisine - Blender en plastique [105-106](#)
 - Diagrammes et instructions d'utilisation [105](#)
 - Tableau d'utilisation [106](#)
- Utilisation de votre robot de cuisine - Moulin à moudre [106-107](#)
 - Diagrammes et instructions d'utilisation [106-107](#)
 - Tableau d'utilisation [107](#)
- Utilisation de votre robot de cuisine - Blender personnel [108-109](#)
 - Diagrammes et instructions d'utilisation [108-109](#)
 - Tableau d'utilisation [109](#)
- Utilisation de votre robot de plastique - Blender en plastique [110-111](#)
 - Diagrammes et instructions d'utilisation [110](#)
 - Tableau d'utilisation [111](#)
 - Recettes [111](#)
- Utilisation de votre robot - Extracteur de jus [112-113](#)
 - Diagrammes et instructions d'utilisation [112-113](#)
 - Tableau d'utilisation [113](#)
- Utilisation de votre robot - Fonction de balance [114-115](#)
 - Diagrammes et instructions d'utilisation [114-115](#)
- Sac de rangement [115](#)
- Service après-vente [116](#)
- Guide de dépannage [117](#)

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les emballages, étiquettes et films de protection.
- 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.
- Veuillez **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/Blender personnel	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. 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.
- Ne poussez **jamais** la nourriture dans le tube d'alimentation avec les doigts. Utilisez toujours le poussoir fourni avec l'appareil.
- **ATTENTION** : avant de retirer du bloc moteur le couvercle du bol, du blender ou du moulin :
 - arrêtez le bloc moteur ;
 - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés ;
 - veillez à ne pas dévisser le gobelet/la bouteille en verre ou le bol/couvercle du moulin de l'unité porte-lames.
- **N'utilisez pas** le couvercle pour faire fonctionner le robot. Pour arrêter la machine, appuyez soit sur la dernière vitesse sélectionnée, soit sur n'importe quelle vitesse pré-réglée ou sur l'un des touches de la balance.
- 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.

Sécurité du blender et du blender personnel

-  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.
- Ne faites **jamais** fonctionner le blender lorsqu'il est vide.
- Recettes de smoothies : ne mélangez jamais d'ingrédients congelés ayant formé une masse solide pendant la congélation, cassez les amas avant de les ajouter dans gobelet/la bouteille.

Sécurité du blender personnel

- Le bol ne doit être utilisé qu'avec l'unité porte-lames fourni.
- 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.
- Ne montez **jamais** l'ensemble de lames sur le bloc moteur sans avoir installé le couvercle.

Sécurité des 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.

Centrifugeuse

- **N'**utilisez **pas** cet accessoire si le filtre, le couvercle ou le bol sont endommagés ou présentent des fissures visibles.
- Les lames de coupe situées à la base du tambour filtrant sont très coupantes, il convient donc de faire attention lors de la manipulation et du nettoyage du tambour.
- Utilisez uniquement le poussoir fourni. Ne mettez **jamais** vos doigts dans le tube d'alimentation. Débranchez l'appareil avant de déverrouiller le tube d'alimentation.
- Avant de retirer le couvercle, éteignez et attendez l'arrêt du filtre.

Accessoires et disque pour Express Dice/Express Serve

- La grille et les disques de coupe sont très coupants, il convient donc de les manipuler avec soin lors de leur installation, leur retrait et leur nettoyage. 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.
- **N'**appliquez **pas** une force excessive pour pousser les aliments dans le tube d'alimentation au risque d'endommager votre accessoire.
- Avant de retirer le couvercle, éteignez l'appareil et attendez l'arrêt total du disque.
- **Ne** versez **pas** de liquides chauds dans le tube d'alimentation.
- **Ne pas** utiliser avec des aliments surgelés.

Express Serve

- **Évitez** tout contact avec les pièces mobiles. Maintenez vos doigts hors de l'orifice de sortie des aliments.
- En cas d'utilisation de l'appareil à brunoise ou des disques de coupe, le disque d'éjection doit être **obligatoirement** installé, le non-respect de cette consigne entraîne l'accumulation des aliments sous les disques et les aliments ne sortent pas, entraînant de possibles dommages à votre accessoire.
- Le presse-agrumes n'est pas conçu pour être utilisé avec l'accessoire Express Serve. Utilisez **toujours** le presse-agrumes avec le bol principal.

Consommation électrique

- Bascule automatiquement en mode veille au bout de : 12 minutes.
- Mode veille : 0,3 W.

Avant de brancher l'appareil

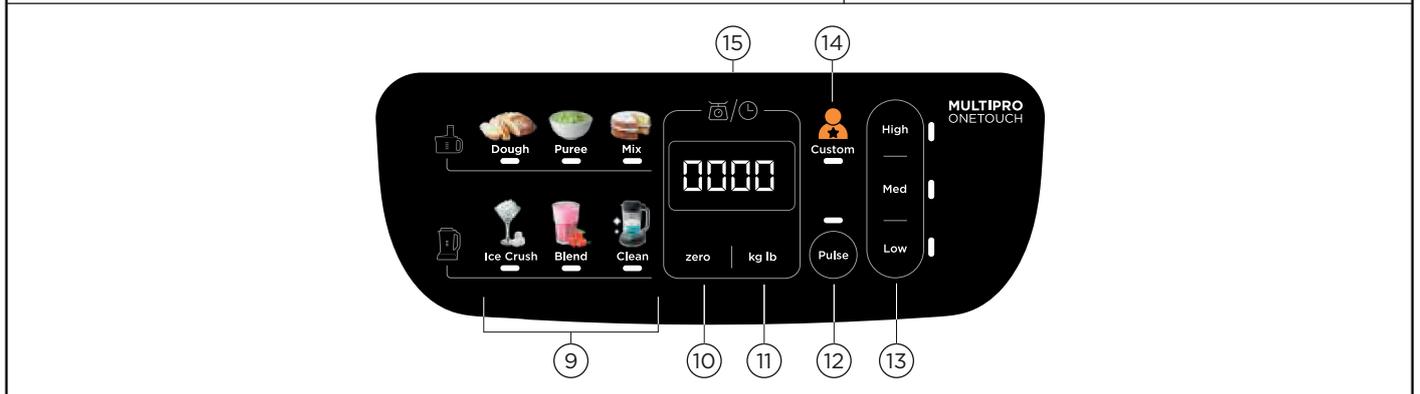
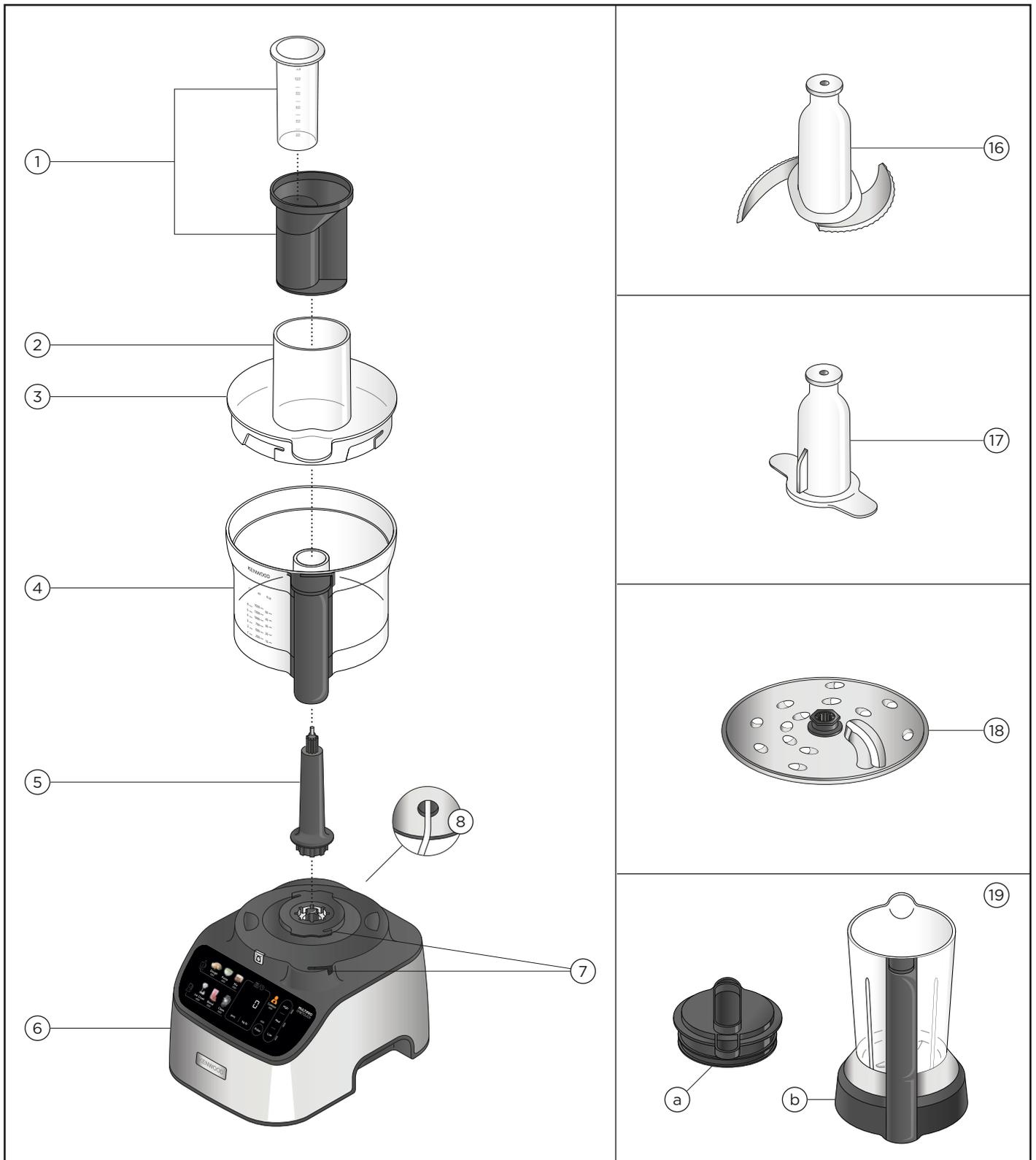
- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

Nettoyage et entretien



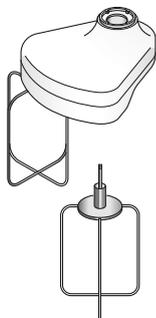
- Arrêtez le bloc moteur et débranchez-le avant de le nettoyer. Poussez tout le cordon qui dépasse dans la zone de rangement à l'arrière du bloc moteur.
- Essuyez le bloc moteur et la tête d'entraînement du fouet avec un chiffon humide (n'utilisez pas de matériaux abrasifs), puis essuyez. Vérifiez qu'il ne reste aucun débris alimentaire dans la zone de verrouillage.
- **N'immergez pas** la partie moteur, la tête d'entraînement des fouets ou l'unité porte-lames.
- Le bol, le couvercle, le poussoir et tous les accessoires/outils, à l'exception des unités porte-lames et de la tête d'entraînement des fouets, peuvent être nettoyés à la main ou placés au lave-vaisselle.
- Les unités porte-lames doivent être nettoyées à la brosse et rincées à l'eau courante.
- Blender à lames fixes - **Ne pas passer au** lave-vaisselle ni plonger la base du blender dans l'eau. Remplissez d'eau chaude, installez le couvercle, puis actionnez pendant 20 à 30 secondes ou utilisez le préréglage de nettoyage. Videz, puis rincez. S'il est encore sale, utilisez une brosse. Essuyez, puis laissez sécher à l'air libre.
- 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.

Liste des éléments



Si fourni

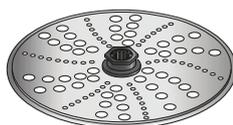
20



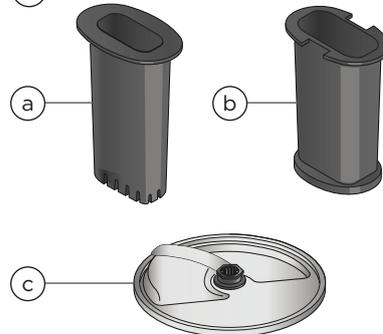
21



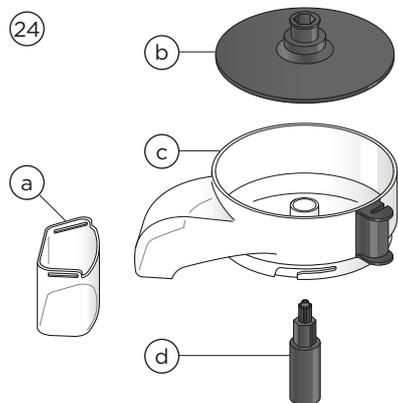
22



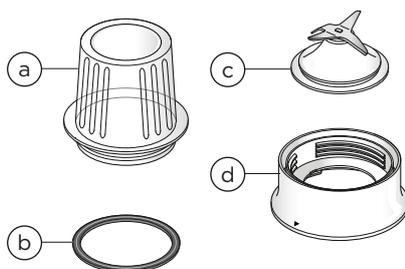
23



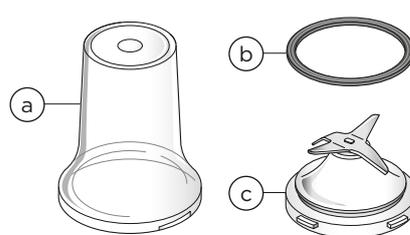
24



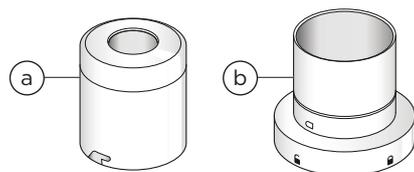
25



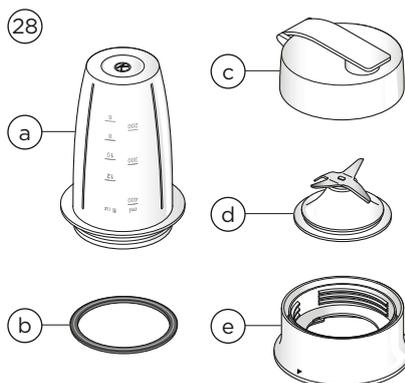
26



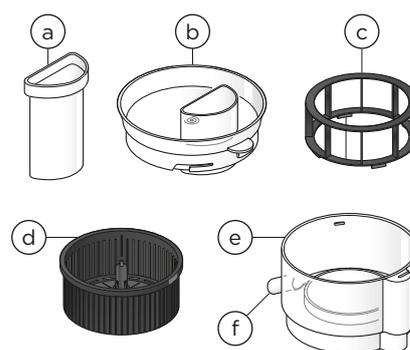
27



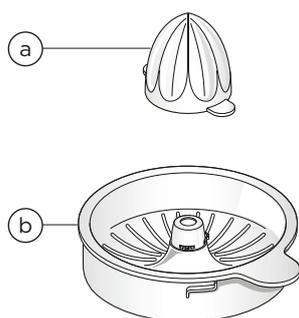
28



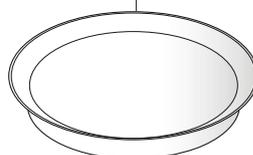
29



30



31



32



33



Légende

Robot - Express Prep

- ① Poussoirs
- ② Tube d'alimentation
- ③ Couvercle
- ④ Bol
- ⑤ Axe d'entraînement amovible
- ⑥ Bloc moteur
- ⑦ Dispositifs de verrouillage de sécurité
- ⑧ Range-cordon (à l'arrière)
- ⑨ Commande des préréglages
- ⑩ Bouton zéro
- ⑪ Bouton kg/lb (kg/livre)
- ⑫ Commande d'impulsion
- ⑬ Commande de vitesse
- ⑭ Commande des préréglages personnalisés
- ⑮ Affichage

Accessoires standard

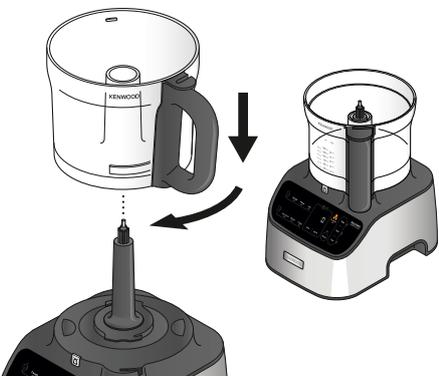
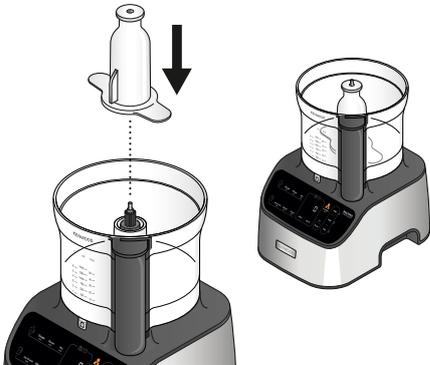
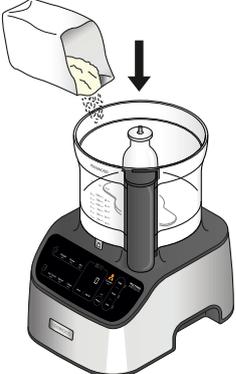
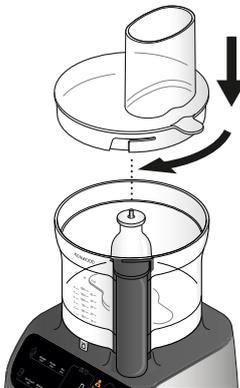
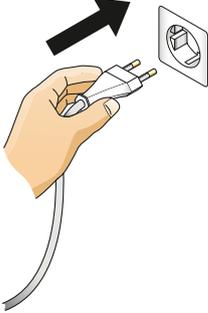
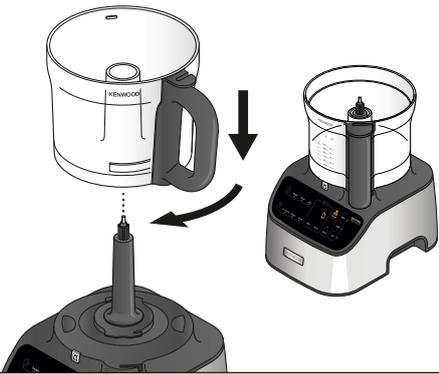
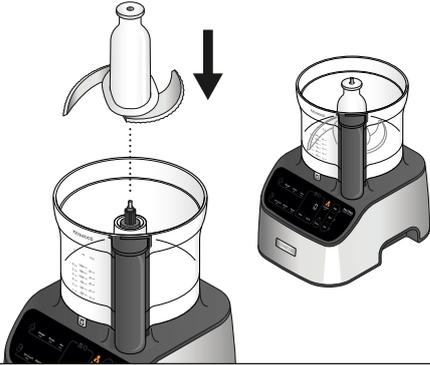
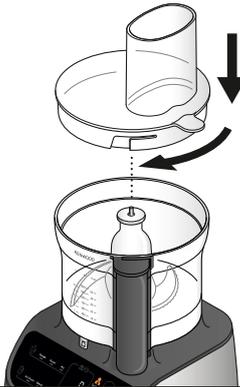
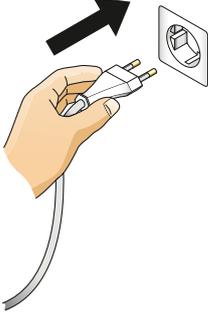
- ⑯ Lame couteau
- ⑰ Pétrin
- ⑱ Disque éminceur/râpe 4 mm
- ⑲ Blender en plastique
 - Ⓐ Couvercle avec orifice goutte à goutte
 - Ⓑ Gobelet à lames fixes

Accessoires en option (si fourni)

- ⑳ Double fouet
- ㉑ Disque éminceur/râpe 2 mm
- ㉒ Disque à râper extra-fin
- ㉓ Express Dice
 - Ⓐ Poussoir de coupe
 - Ⓑ Grille de coupe
 - Ⓒ Disque de coupe
- ㉔ Express Serve
 - Ⓐ Goulotte d'extension
 - Ⓑ Disque d'éjection
 - Ⓒ Base
 - Ⓓ Axe d'entraînement de l'accessoire Express Serve
- ㉕ Hachoir/moulin compact en verre
 - Ⓐ Gobelet
 - Ⓑ Joint d'étanchéité
 - Ⓒ Unité porte-lames
 - Ⓓ Support de lames
- ㉖ Hachoir/moulin compact en plastique
 - Ⓐ Gobelet
 - Ⓑ Joint d'étanchéité
 - Ⓒ Unité/Ensemble porte-lames
- ㉗ Moulin à moudre
 - Ⓐ Couvercle du moulin
 - Ⓑ Ensemble porte-lames du moulin à moudre
- ㉘ Blender personnel
 - Ⓐ Bouteille
 - Ⓑ Joint d'étanchéité
 - Ⓒ Couvercle verseur
 - Ⓓ Unité porte-lames
 - Ⓔ Support de lames
- ㉙ Centrifugeuse
 - Ⓐ Poussoir
 - Ⓑ Couvercle de la centrifugeuse
 - Ⓒ Séparateur de pulpe
 - Ⓓ Tambour filtre
 - Ⓔ Bol
 - Ⓕ Bec de sortie du jus
- ㉚ Presse-agrumes
 - Ⓐ Cône
 - Ⓑ Passoire
- ㉛ Plateau de pesage
- ㉜ Sac de rangement
- ㉝ Spatule

Utilisation de vos préréglages

Diagrammes et instructions d'utilisation

  Dough		
		
		  Dough 
   Puree Mix		
		
		  Mix 

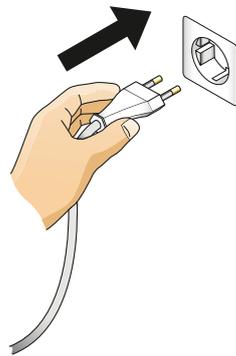
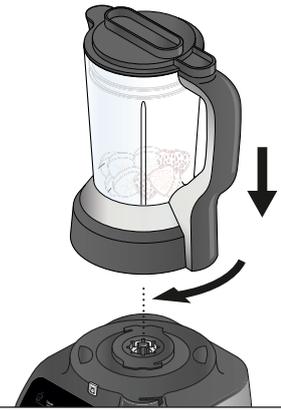
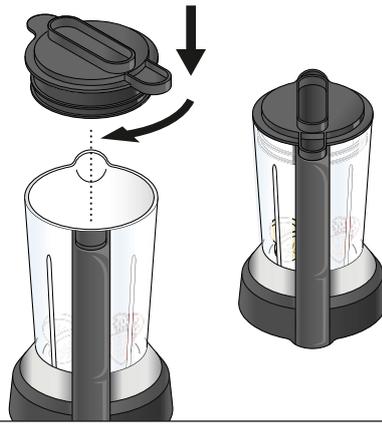
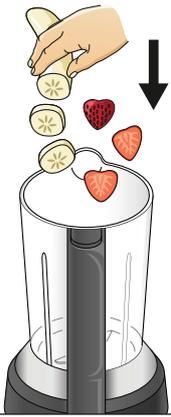
IMPORTANT

- 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.
- 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.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer le couvercle.
- 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 définitivement taché.
- Pâte - L'appareil est conçu pour créer une boule de pâte uniquement, il n'est pas conçu pour pétrir la pâte en continu. Une fois la boule de pâte formée, retirez-la de l'appareil et pétrissez-la à la main.

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur.
- 2 Placez ensuite le bol sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille.
- 3 Installez la lame de couteau ou le pétrin sur l'arbre d'entraînement.
- 4 Ajoutez les ingrédients dans le bol.
- 5 Installez le couvercle - en veillant à ce que le l'axe d'entraînement / l'outil soit positionné au centre au couvercle.
- 6 Allumez l'appareil en le branchant sur le secteur.
- 7 Appuyez sur l'icône du pré réglage que vous souhaitez utiliser. Remarque : Sélectionnez uniquement un pré réglage correspondant à l'accessoire utilisé (bol du robot culinaire).
- 8 La minuterie commence à décompter jusqu'à zéro au fur et à mesure de l'exécution du pré réglage. L'appareil s'arrête à la fin de la séquence pré réglée.
- 9 Pour interrompre l'utilisation au cours d'une séance avec pré réglage, appuyez sur l'une des touches suivantes :
 - Le pré réglage éclairé.
 - Tout autre pré réglage.
 - Touche Low/Med/High.
 - Touche zéro.
 - Touche kg/lb.



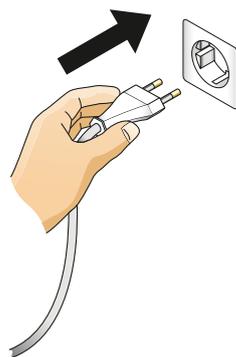
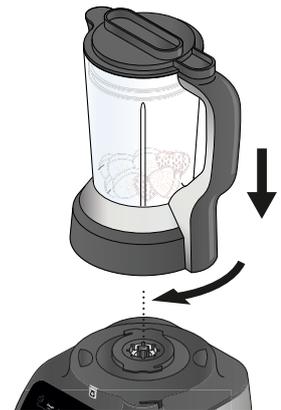
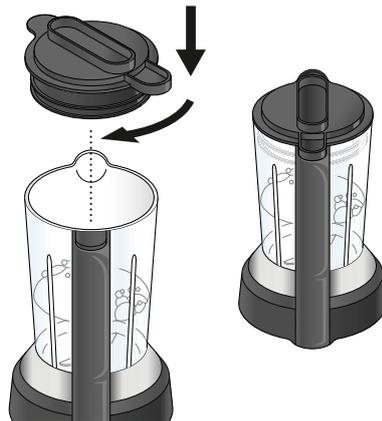
Ice Crush Blend



Blend



Clean



Clean

IMPORTANT

- N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner l'accessoire du blender.
- Le robot ne fonctionnera pas si le blender et le couvercle du blender ne sont pas correctement mis en place dans les dispositifs de verrouillage.
- Arrêtez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer le couvercle.
- Votre blender n'est pas conçu pour broyer ou mouliner des grains de café, ni pour transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
- Si vous ajoutez de l'essence ou de l'arôme d'amande aux mélanges, évitez tout contact avec le plastique, car cela pourrait provoquer un marquage permanent.
- Utilisez au maximum 1 litre d'eau lorsque vous utilisez le pré réglage de nettoyage.

- 1 Mettez vos ingrédients dans le bol.
- 2 Placez le couvercle sur le gobelet et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- 3 Installez l'accessoire du blender sur le bloc moteur.
- 4 Allumez l'appareil en le branchant sur le secteur.
- 5 Appuyez sur l'icône du pré réglage que vous souhaitez utiliser. Remarque : sélectionnez uniquement un pré réglage correspondant à l'accessoire utilisé (blender).
- 6 La minuterie commence à décompter jusqu'à zéro au fur et à mesure de l'exécution du pré réglage. L'appareil s'arrête à la fin de la séquence pré réglée.
- 7 Pour interrompre l'utilisation au cours d'une séance avec pré réglage, appuyez sur l'une des touches suivantes :
 - Le pré réglage éclairé
 - Tout autre pré réglage
 - Touche Low/Med/High
 - Touche zéro
 - Touche kg/lb

		MAX		
 Dough		 600 g	H ₂ O 400 g	1-2
 Puree		 3-5 cm	400 g	1-2
		 3-5 cm	400 g	1-3
			350 g	1-3
 Mix			1,5 kg	1-2
			600 g	1
 Blend			1 L	1-2
			1,5 L	1-2
			 x2 250 g 500 g	1
 Ice Crush		 20x40x35 cm	10 (210 g - 220 g)	1
 Clean		H ₂ O	4-8°C	1 L
				1 drop x2

Recette

Petits pains à la cannelle

Pâte :

300 g de lait entier (à température ambiante)

7g de levure sèche

50 g de beurre doux

1 œuf

450 g de farine ordinaire

60 g de sucre en poudre

¼ cuillère à café de sel

- 1 Installez la lame de couteau et ajoutez le lait et la levure dans le bol du robot et laissez reposer pendant 5 minutes.
- 2 Ajoutez le reste des ingrédients de la pâte dans le bol.
- 3 Mélangez avec le préréglage « Dough » (pâte).
- 4 Réservez la pâte dans un bol, couvrez et laissez reposer jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (environ 1 heure).

Garniture :

100 g de beurre doux (à température ambiante)

100 g de sucre roux

1 cuillère à soupe de cannelle en poudre

¼ cuillère à café de sel

- 1 Fixez la lame de couteau. Ajoutez les ingrédients dans le bol du robot.
- 2 Mélangez avec le préréglage « Mix » (Mélange).

Glaçage :

Mélangez les ingrédients dans un petit bol.

80 g de beurre doux (fondu)

60 g de sirop d'érable

2 cuillères à café de cannelle

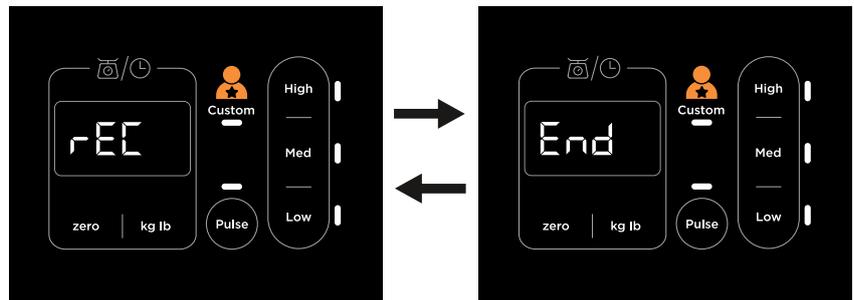
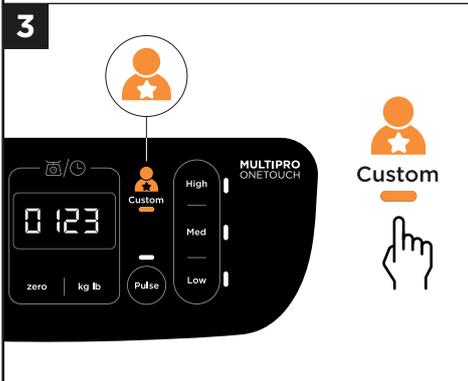
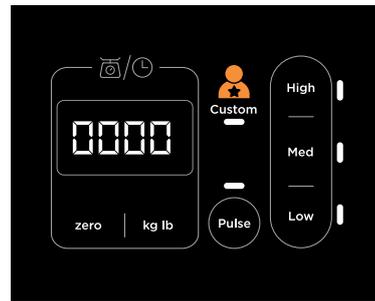
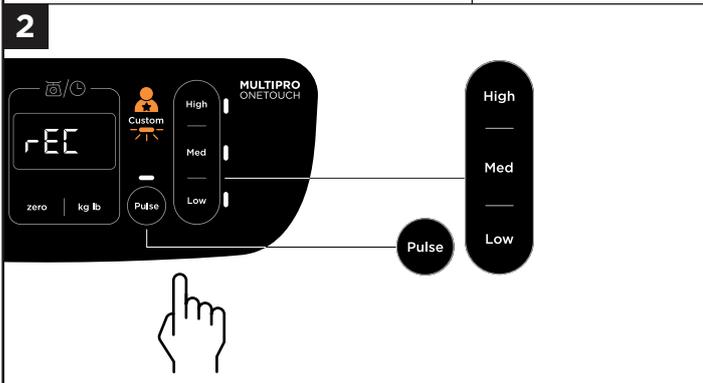
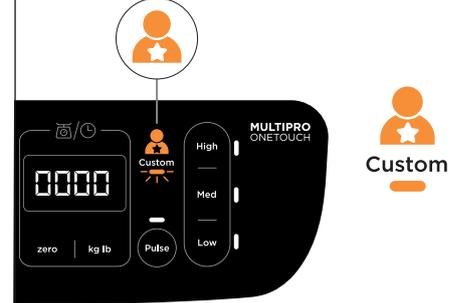
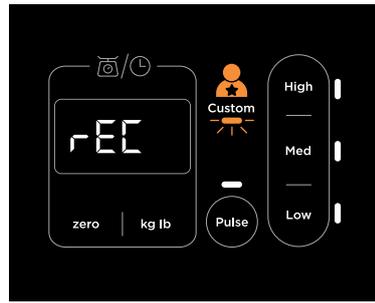
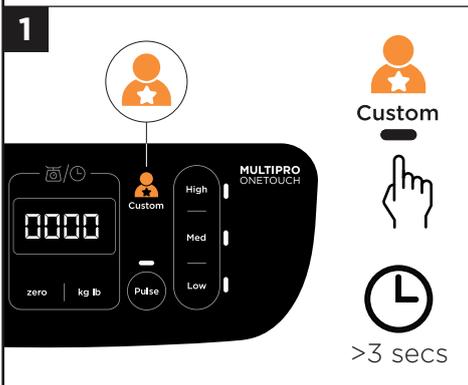
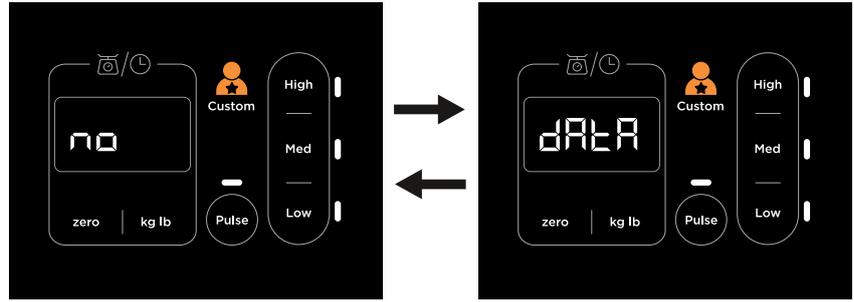
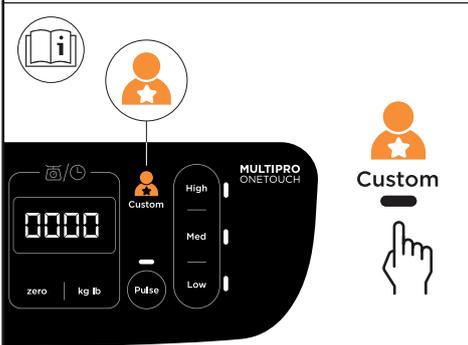
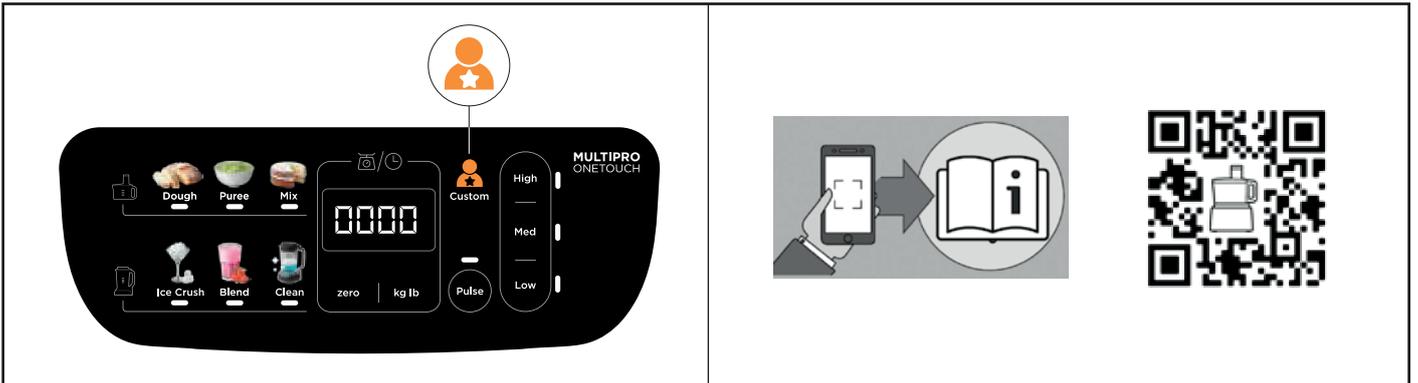
15 g de sucre blond

Méthode

- 1 Étalez la pâte levée en un rectangle de 45 X 35 cm.
- 2 Répartissez la garniture sur la pâte.
- 3 Roulez en serrant bien le long du bord le plus long et coupez les extrémités.
- 4 Coupez la pâte en morceaux de 2,5 cm et placez-les dans un moule à muffins graissé.
- 5 Laissez lever pendant 45 minutes.
- 6 Faites cuire au four à 200°C pendant 25 minutes.
- 7 Une fois refroidis, badigeonnez les petits pains avec le glaçage préparé.

Préréglage personnalisé

Diagrammes et instructions d'utilisation



Remarque:

- Ne faites pas fonctionner le robot de cuisine ou le blender à vide.
- Il existe une durée maximale d'enregistrement en mode personnalisé. Lorsque la durée maximale est atteinte, le pré réglage est automatiquement enregistré.
- Pour annuler l'enregistrement : Appuyez sur l'une des touches de pré réglage ou sur la touche « zéro » ou « kg/lb » de la balance. Vous pouvez également couper l'alimentation de l'appareil.
- L'appareil peut mémoriser un pré réglage personnalisé à la fois.
- Pour remplacer le pré réglage personnalisé enregistré, suivez les instructions relatives à l'enregistrement d'un pré réglage personnalisé.
- Les pré réglages existants ne peuvent pas être utilisés pendant l'enregistrement d'un pré réglage personnalisé.
- Lors de l'enregistrement du pré réglage personnalisé, le nombre maximum de changements de vitesse est de 20. Si l'impulsion est utilisée, elle compte pour 2 changements de vitesse.
- La durée maximale possible d'un pré réglage personnalisé est de 5 minutes.
- La minuterie compte à rebours pendant l'enregistrement du pré réglage personnalisé jusqu'à ce que la durée maximale d'enregistrement de 5 minutes soit atteinte, la minuterie ne se réinitialise pas à chaque fois qu'une vitesse différente est sélectionnée.

- 1 Allumez sur l'appareil en le branchant au secteur.
- 2 Lorsque vous êtes prêt à enregistrer votre pré réglage personnalisé, appuyez sur la touche et maintenez l'appui jusqu'à ce que rEC s'affiche.

En cas de réussite :

- Le voyant situé sous le bouton personnalisé commence à clignoter en orange.
- Les touches de pré réglage ne s'allument pas.
- Les vitesses manuelles (low, med, high, pulse) sont éclairées.

- 3 Commencez la séquence choisie à l'aide des touches pulse, low, med et high, le compte à rebours s'effectue en secondes.

Remarque : l'utilisateur n'est pas tenu de maintenir l'appui sur les touches low, medium ou high pendant l'enregistrement lorsque cette vitesse a été sélectionnée.

La vitesse sélectionnée continuera à fonctionner jusqu'à ce qu'une autre vitesse soit sélectionnée. Pour la vitesse d'impulsion, appuyez sur la touche et maintenez l'appui.

Au cours de la phase d'enregistrement, l'appareil doit correspondre à ce qui suit.

- La vitesse manuelle sélectionnée clignote.
- Les vitesses manuelles que vous n'utilisez pas sont éclairées.
- Les touches de pré réglage ne s'allument pas.

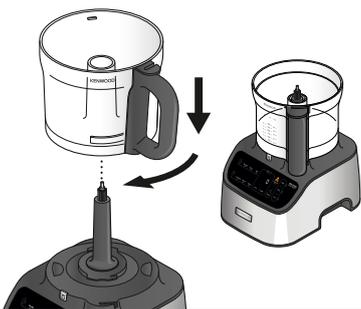
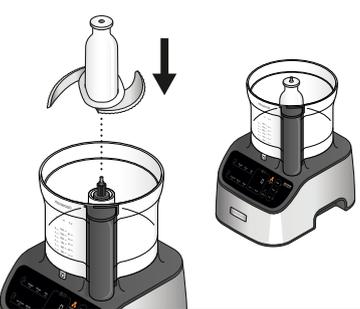
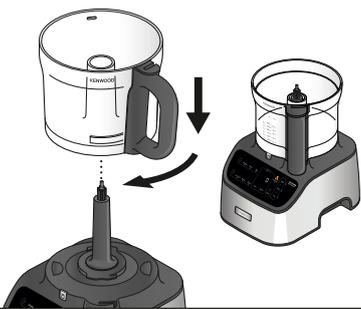
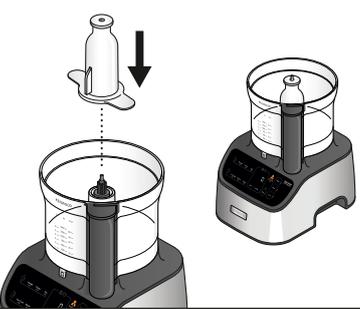
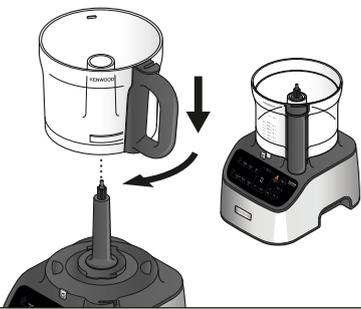
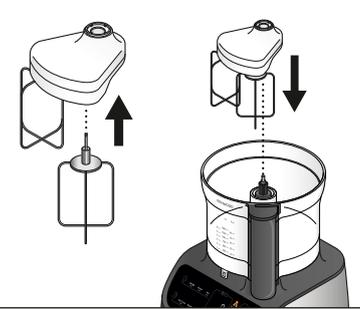
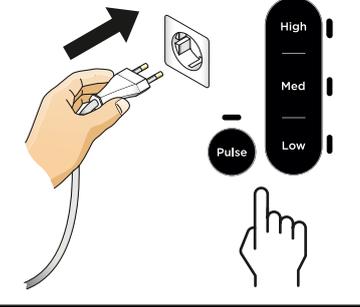
Lorsque l'appareil n'est pas en cours d'enregistrement, son état doit correspondre à ce qui suit.

- La vitesse manuelle est allumée.
- Le pré réglage personnalisé clignote en orange.
- Les touches de pré réglage ne s'allument pas
- La minuterie continuera à compter, enregistrant le temps pendant lequel l'appareil est inactif, qui sera décompté de la séquence pré réglée.

- 4 Pour enregistrer la séquence pré réglée, appuyez sur la touche de pré réglage personnalisé. Pendant l'enregistrement, la touche de pré réglage personnalisé clignote 4 fois rapidement, cesse de clignoter pendant 4 secondes, puis devient blanche.

Pour utiliser votre robot de cuisine - lame de couteau, pétrin et double fouet

Diagrammes et instructions d'utilisation

IMPORTANT

- 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.
- 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.
- Arrêtez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer le couvercle.
- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou moulin des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
- Le fouet ne convient pas pour travailler des mélanges trop épais car ces mélanges sont trop épais et pourraient endommager l'appareil. Utilisez toujours la lame couteau.
- 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 taché.
- Pâte à pain, ne pas travailler plus de 60 secondes. L'appareil est conçu pour créer une boule de pâte uniquement, il n'est pas conçu pour pétrir la pâte en continu.
Une fois la boule de pâte formée, retirez-la de l'appareil et pétrissez-la à la main.
- Pétrissez à nouveau la pâte à pain à la main uniquement. Il n'est pas recommandé de recommencer le pétrissage dans le bol car cela risquerait de rendre le robot instable.
- Lorsque vous pommadez de la matière grasse et du sucre à l'aide du double fouet, n'utilisez pas de matière grasse sortant directement du réfrigérateur, car cela endommagerait le fouet.

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur.
- 2 Placez ensuite le bol sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille.
- 3 Installez la lame de couteau, le pétrin ou le double fouet sur l'arbre d'entraînement.
Remarque : si vous utilisez le double fouet, assurez-vous que les batteurs sont insérés dans la tête d'entraînement avant d'installer l'accessoire sur l'axe d'entraînement dans le bol du robot.
- 4 Ajoutez les ingrédients dans le bol.
- 5 Installez le couvercle - en veillant à ce que l'axe d'entraînement / l'outil soit positionné au centre du couvercle.
- 6 Allumez l'appareil en le branchant sur le secteur.
- 7 Sélectionnez une vitesse (Low/Med/High/Pulse). Reportez-vous au tableau d'utilisation recommandée.

Conseils et astuces

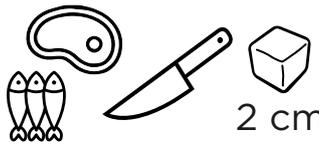
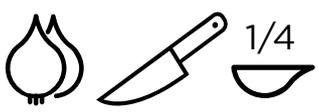
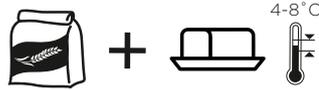
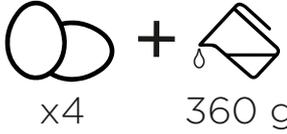
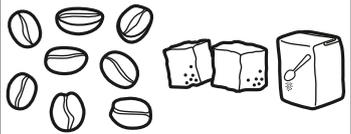
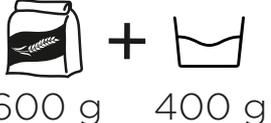
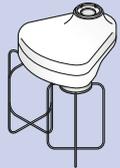
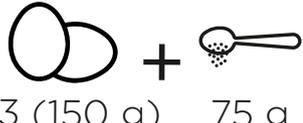
- Utilisez l'impulsion pour des actions courtes. L'impulsion sera en action tant que la commande sera maintenue en position.
- Certains aliments décolorent le plastique. Ce phénomène est parfaitement normal. Cela n'endommage pas le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.
- Pour les textures grossières, utilisez la commande par impulsions.
- 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.

Conseils et astuces - Pétrin

- Pâte à pain - 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.

Conseils et astuces - Double fouet

- Pour obtenir de meilleurs résultats, fouettez les œufs à température ambiante. Vérifiez que le bol et les fouets sont propres et qu'ils ne comportent aucune graisse avant de fouetter.
- Monter en crème du sucre et beurre - Pour de meilleurs résultats, laissez le beurre ramollir au préalable à température ambiante (20° C) avant de monter en crème.
- Les ingrédients denses tels que la farine et les fruits secs doivent être incorporés à la main dans les préparations pour gâteaux.

		 MAX		 (Sec)
		600 g	High + Pulse (Max + Impulsion)	10-30
		1,5 kg	Low-High (Faible-Max)	10-20
		250 g	Pulse (Impulsion)	5-10
		30-50 g	High (Max)	20-30
		 340 g + 170 g	High (Max)	10
		85 ml  H ₂ O	High + Pulse (Max + Impulsion)	10-20
		 x4 + 360 g	High (Max)	60-120
				
		 600 g + 400 g	High (Max)	60
  		x5 (150 g)	High (Max)	90-150
	 4-8°C	250-500 ml	Med-High (Moy-Max)	60-90
		 x3 (150 g) + 75 g	High (Max)	240-300

Recettes

Génoise

362 g de farine ordinaire
13 g de levure en poudre
375 g de sucre en poudre
375 g de beurre doux (à température ambiante)
375 g d'œufs

Méthode :

- 1 Installez la lame de couteau et ajoutez les ingrédients dans le bol du robot dans l'ordre suivant.
- 2 Mélangez les ingrédients avec le préréglage « Mix » (Mélange).
- 3 Versez le mélange à gâteau dans un moule tapissé de papier sulfurisé (environ 300 X 80 X 110 mm).
- 4 Faites cuire à four préchauffé à 170°C pendant 40-50 minutes.

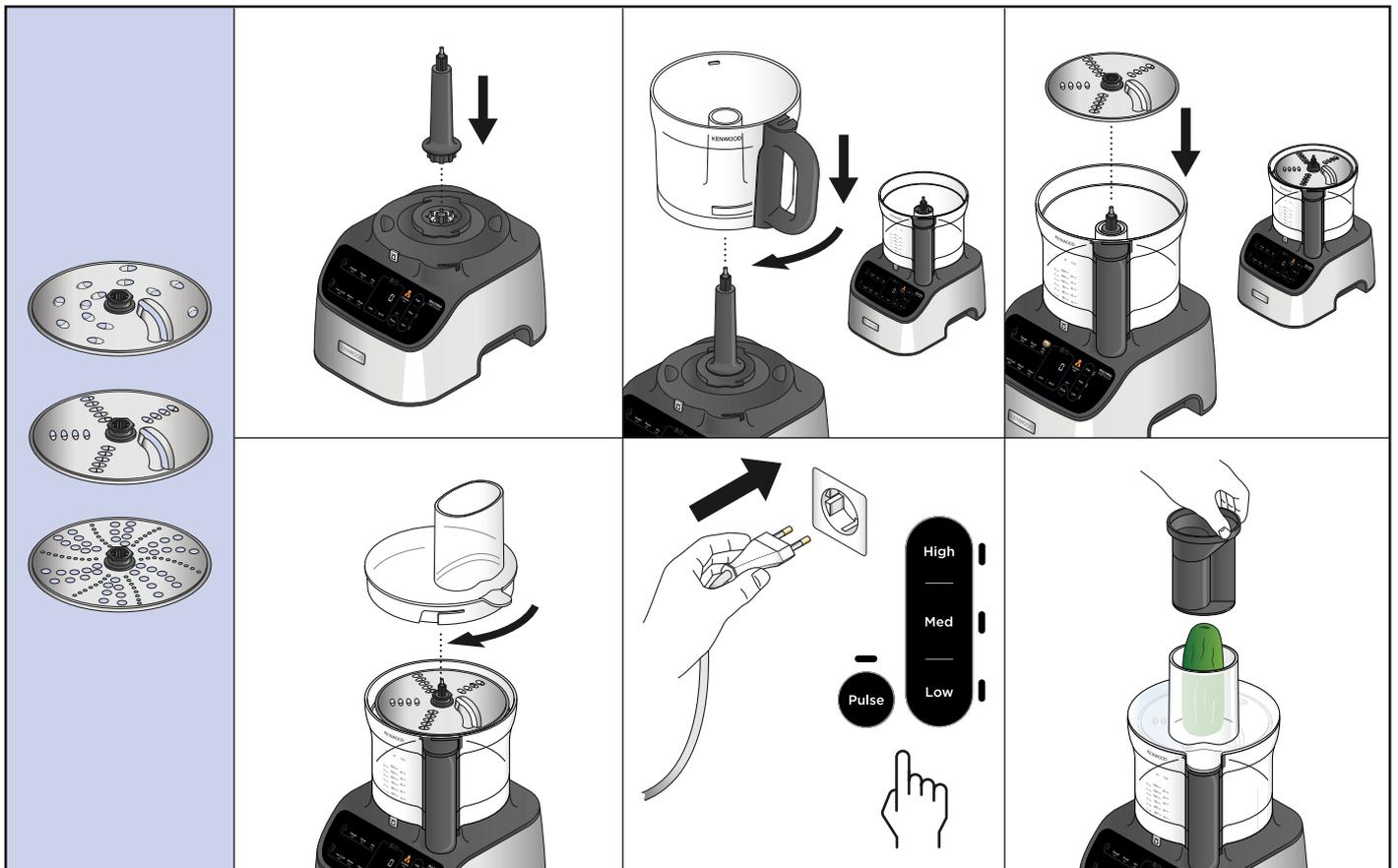
Pâte à pizza

500 g de farine
30 g d'huile d'olive
7 g de sel
7 g de levure
300 ml d'eau

- 1 Installez le pétrin dans le bol.
- 2 Ajoutez les ingrédients dans le bol.
- 3 Appuyez sur le préréglage DOUGH.
- 4 Pétrissez sur un plan de travail fariné jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Retirez l'outil du bol. Couvrir la pâte avec un torchon humide et laisser reposer pendant 30 à 40 minutes dans un endroit chaud.
- 5 Divisez en deux et étalez deux bases de pizza de 15 cm.
- 6 Transférez sur une plaque de cuisson recouverte de semoule, garnissez la pizza et faites cuire au four pendant 10 à 15 minutes à 240°C.

Utilisation de votre robot de cuisine- Disques

Diagrammes et instructions d'utilisation



IMPORTANT

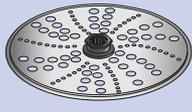
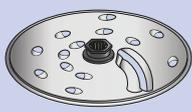
- N'utilisez pas le petit poussoir sans avoir installé le grand poussoir, vous risqueriez d'endommager le fond du poussoir.
- N'insérez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.

- 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 Placez les aliments dans le tube d'alimentation que vous voulez utiliser.
Pour disposer d'un tube d'alimentation de petit diamètre, placez d'abord le grand poussoir à l'intérieur du tube. À utiliser pour des ingrédients minces insérés un par un.
Pour disposer d'un tube d'alimentation de grand diamètre, utilisez les deux poussoirs ensemble.
- 5 Branchez, sélectionnez une vitesse et appuyez uniformément avec le poussoir.

Conseils et astuces

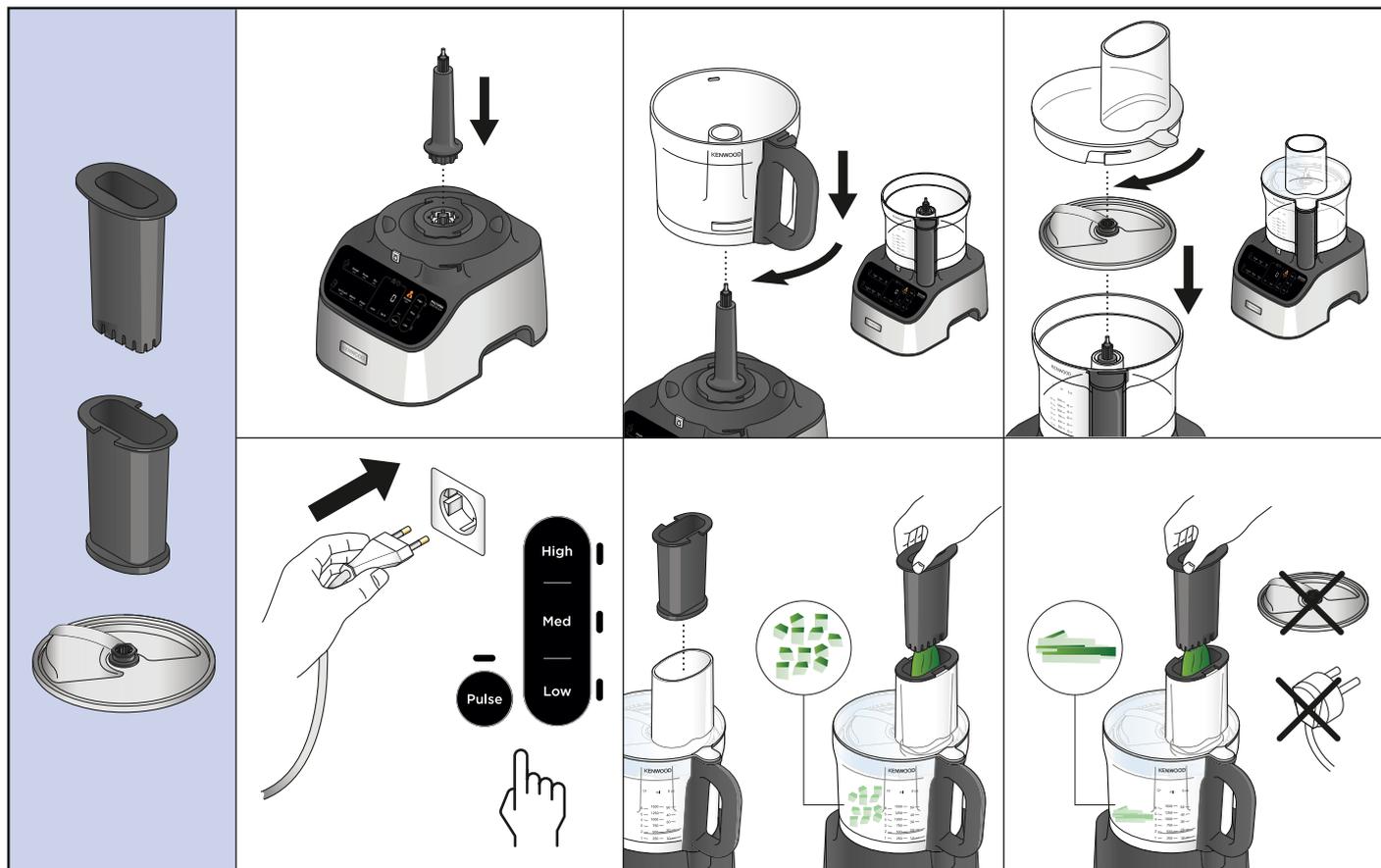
- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les ingrédients trop petits. Remplissez presque totalement la largeur du tube d'alimentation. Ceci évite aux ingrédients de glisser sur le côté pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Lorsque vous émincez ou vous râpez : les aliments placés verticalement 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.

Tableau d'utilisation

		 MAX		 (Sec)
		Max — 	High (Max)	5-30
		Max — 	High (Max)	5-30
		Max — 	Low (Faible)	5-30

Utilisation de votre robot de cuisine - accessoire à brunoise express

Diagrammes et instructions d'utilisation



IMPORTANT

- Le disque de coupe est conçu uniquement pour être utilisé avec l'appareil à brunoise.
- Le poussoir de coupe ne doit être utilisé qu'avec la grille de coupe, faute de quoi le fond du poussoir risquerait d'être endommagé.
- Les aliments tels que le fromage, le jambon et le chorizo entraînent généralement le colmatage de la grille, il n'est donc pas recommandé de les utiliser avec cet accessoire.

- 1 Installez l'axe d'entraînement et le bol sur le bloc moteur.
- 2 Ajoutez le disque de coupe et placez le couvercle.
- 3 Installez la grille de coupe dans le tube d'alimentation.
- 4 Branchez l'appareil, sélectionnez une vitesse et utilisez le poussoir à brunoise pour faire passer les aliments à travers la grille. L'accessoire Express Dice peut également être utilisé pour couper les pommes de terre en frites, pour préparer des crudités et couper les légumes en bâtonnets.
- 5 Installez la grille de coupe sans le disque.
- 6 Poussez manuellement l'ingrédient à travers la grille sans allumer le robot.

Conseils et astuces

- Pour faciliter le fonctionnement, placez les deux mains sur le poussoir et appuyez fermement.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez des fruits et légumes frais.
- Pour éviter que les ingrédients ne se coincent, ne les insérez pas trop compactés dans le tube d'alimentation, idéalement, ils ne doivent pas être coupés en morceaux de plus de:

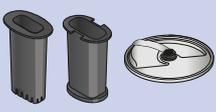
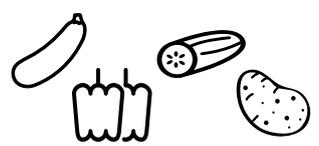
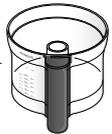
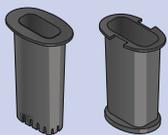
50 × 30 mm

- Si les fruits/légumes sont trop durs pour passer à travers la grille, faites les cuire pendant environ 10 à 15 minutes, puis laissez-les refroidir au réfrigérateur avant de les utiliser.
- Retirez toujours les peaux dures, les noyaux, les pépins et les graines, etc. des fruits/légumes avant de les utiliser.

Remarque :

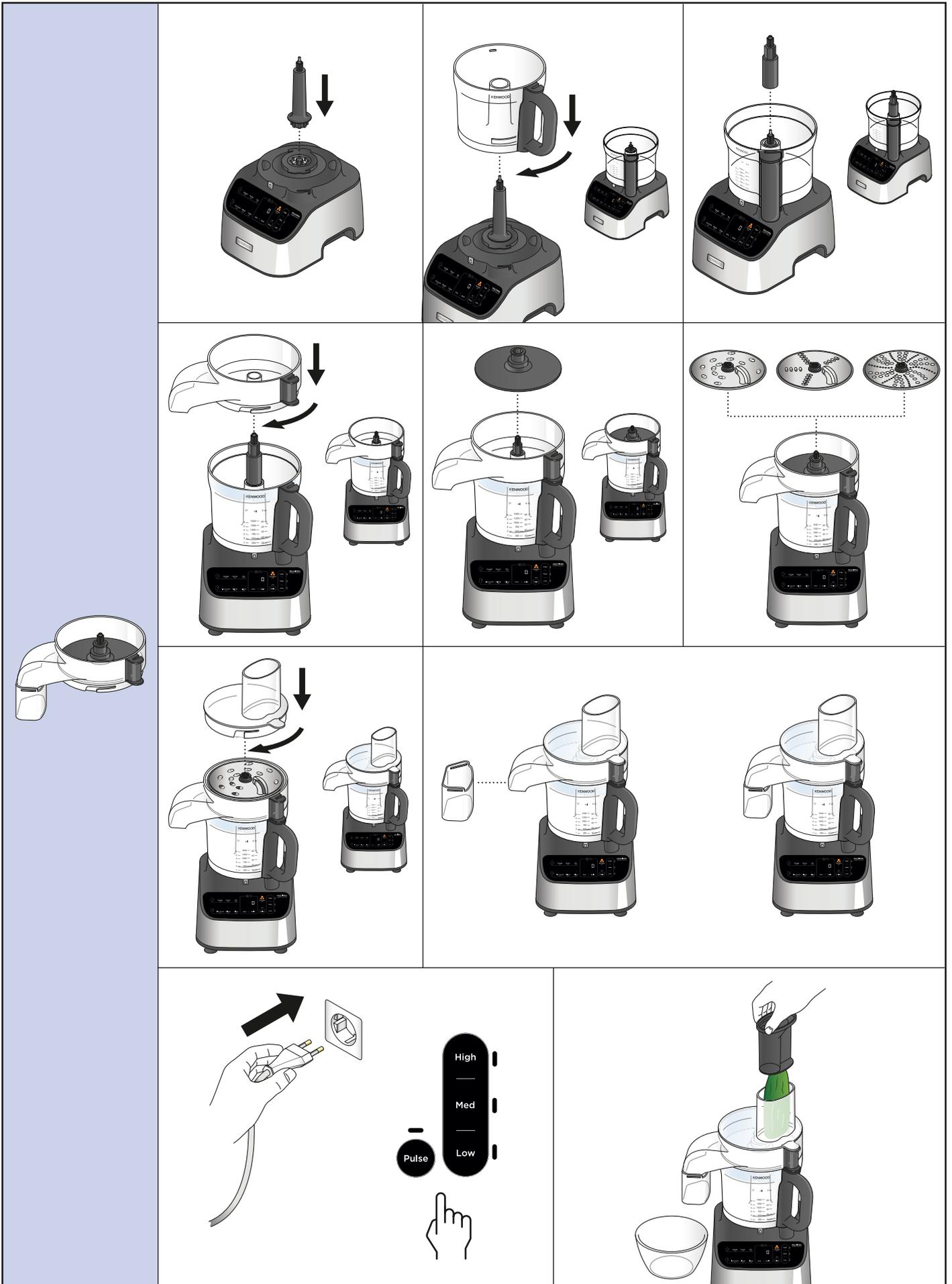
- Du fait des différentes tailles et formes des aliments, une certaine partie des dés peuvent sortir déformés, ce qui est normal.
- Pour nettoyer la grille à brunoise, utilisez l'extrémité du poussoir pour déloger les aliments qui pourraient être coincés dans la grille à brunoise.

Tableau d'utilisation

		 MAX		 (Sec)
		Max — 	High (Max)	5-30
		Max — 	N/A	N/A

Utilisation de votre robot de cuisine - Express Serve

Diagrammes et instructions d'utilisation



IMPORTANT

- L'accessoire Express Serve ne fonctionnera pas si le petit arbre d'entraînement n'a pas été monté sur l'arbre d'entraînement principal.
- N'exercez pas de force excessive lors de l'utilisation de l'accessoire.
- Si les aliments ne sortent pas par la sortie des aliments, éteignez l'appareil et vérifiez que les aliments ne s'accumulent pas sous le disque et que le disque d'éjection est installé. Dégagez tous les aliments coincés avant de poursuivre l'utilisation de l'appareil.

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

2 Installez l'axe d'entraînement court sur l'axe principal.

3 Installez l'accessoire/disque souhaité.

Remarque : l'accessoire Express Serve peut être utilisé avec l'accessoire à brunoise express ainsi que les disques éminceur, râpe ou disque à râper extra-fin.

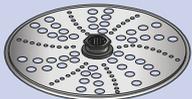
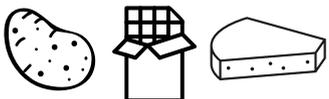
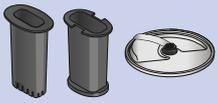
4 Fixez le couvercle.

5 Installez la goulotte d'extension.

6 Placez les aliments dans le tube d'alimentation que vous voulez utiliser.

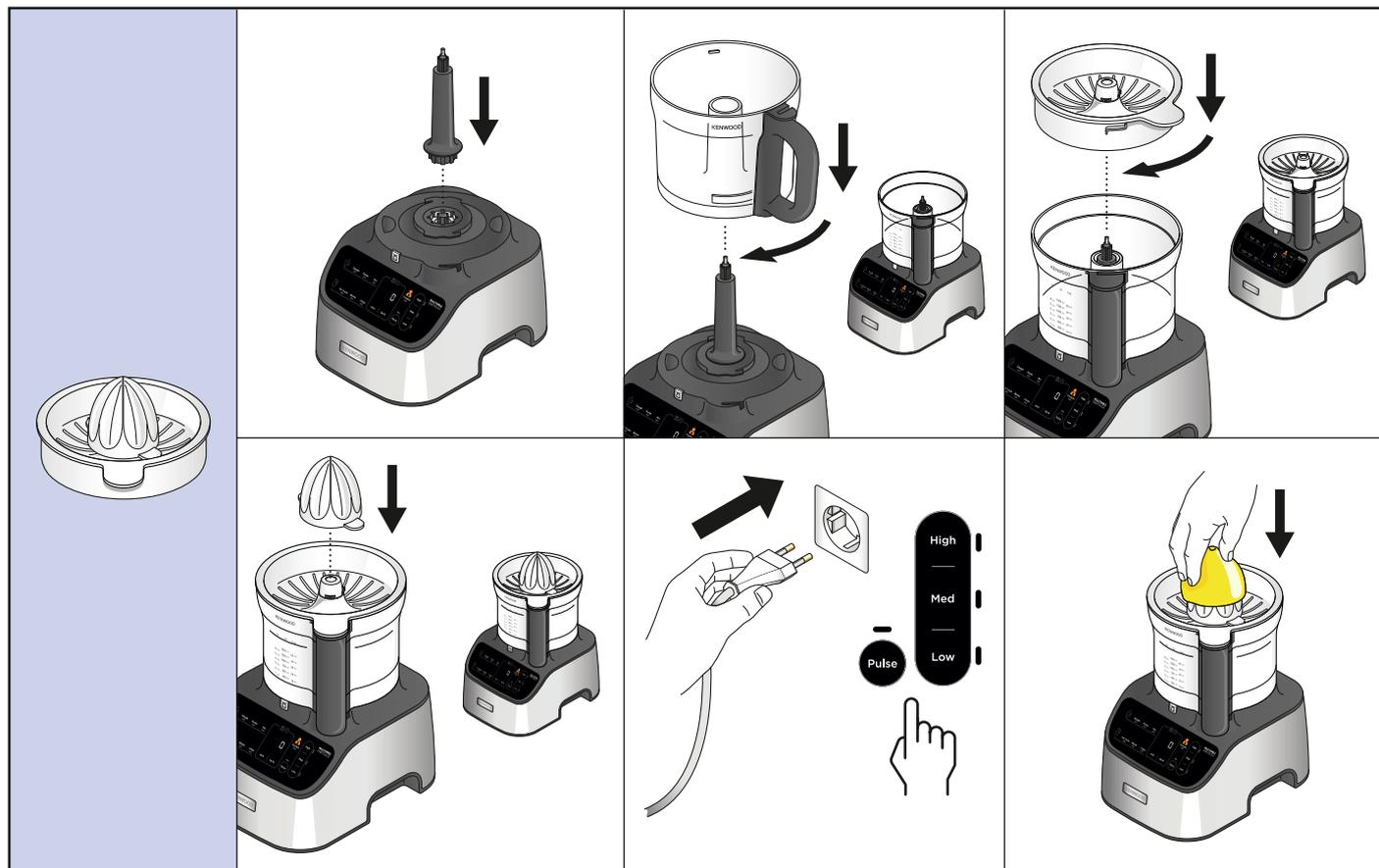
7 Branchez, sélectionnez une vitesse et enfoncez les aliments en appuyant de manière constante avec le poussoir.

Tableau d'utilisation

		 MAX		 (Sec)
		Max — 	High (Max)	5-30
		Max — 	High (Max)	5-30
		Max — 	Low (Faible)	5-30
		Max — 	High (Max)	5-30

Utilisation de votre robot de cuisine - Presse-agrumes

Diagrammes et instructions d'utilisation



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. Branchez, sélectionnez la vitesse lente et pressez les fruits sur le cône.

Conseils et astuces

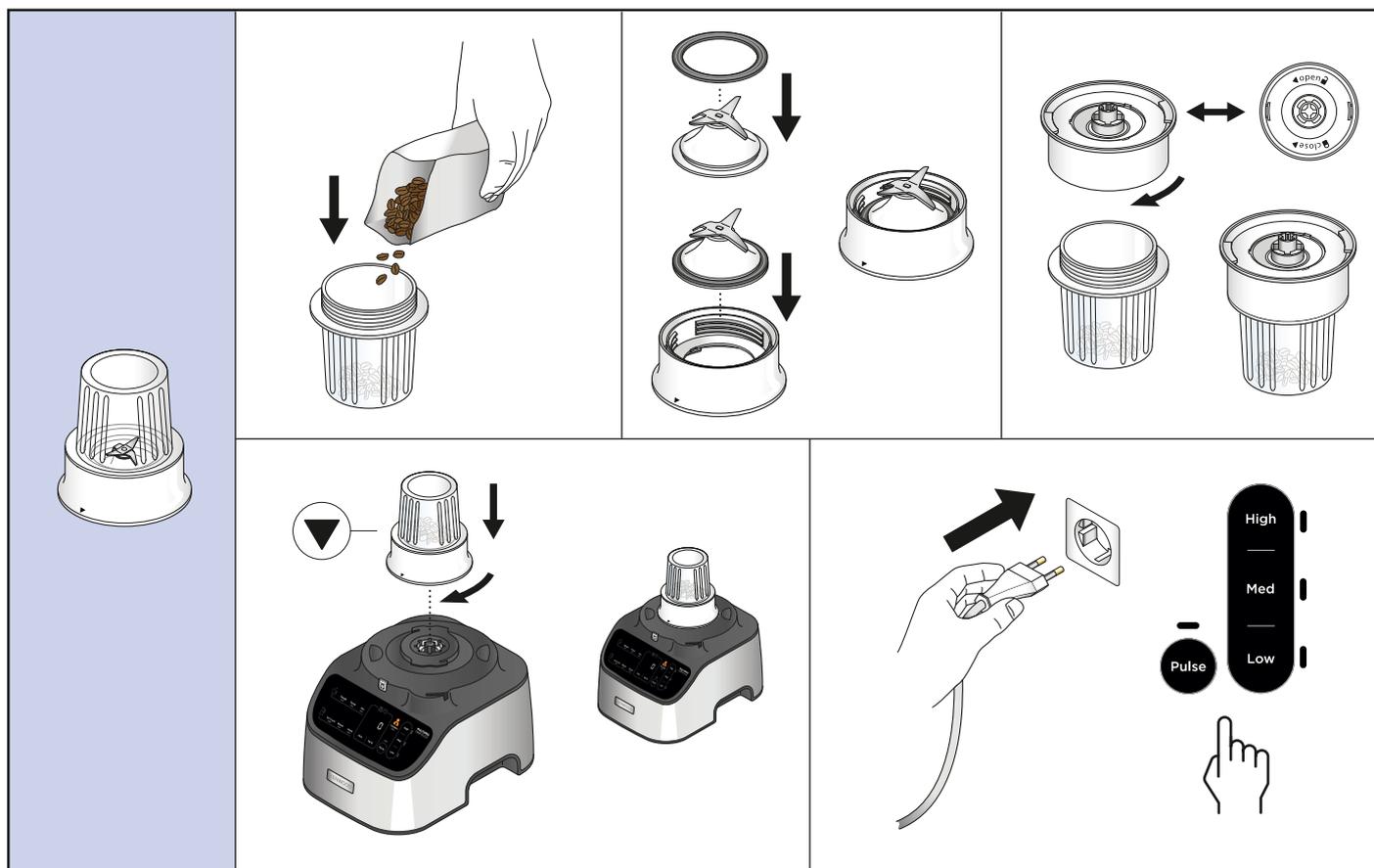
- Pour de meilleurs résultats, conservez vos fruits à température ambiante et faites les rouler sous la paume de votre main sur un plan de travail avant de les presser.
- Pour optimiser l'extraction de jus, bougez le fruit d'un côté et de l'autre lorsque vous le pressez.
- Lorsque vous réalisez de grandes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

Tableau d'utilisation

		 MAX		 (Sec)
		1 kg	Low (Faible)	120-180

Utilisation de votre robot de cuisine -Blender en verre

Diagrammes et instructions d'utilisation

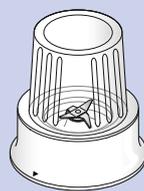


- 1 Placez les ingrédients dans le bol.
- 2 Installez la rondelle d'étanchéité dans l'unité porte-lames.
- 3 Retournez l'unité porte-lames. Mettez-le dans le bol, les lames vers le bas.
- 4 Vissez l'ensemble de la lame sur le gobelet. Reportez-vous aux graphiques figurant sur la face inférieure de l'ensemble des 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 Branchez, sélectionnez la vitesse max ou utilisez l'impulsion.

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.

Tableau d'utilisation

		 MAX		 (Sec)
		50 g	High (Max)	10-30
		50 g	High (Max)	30

Recette

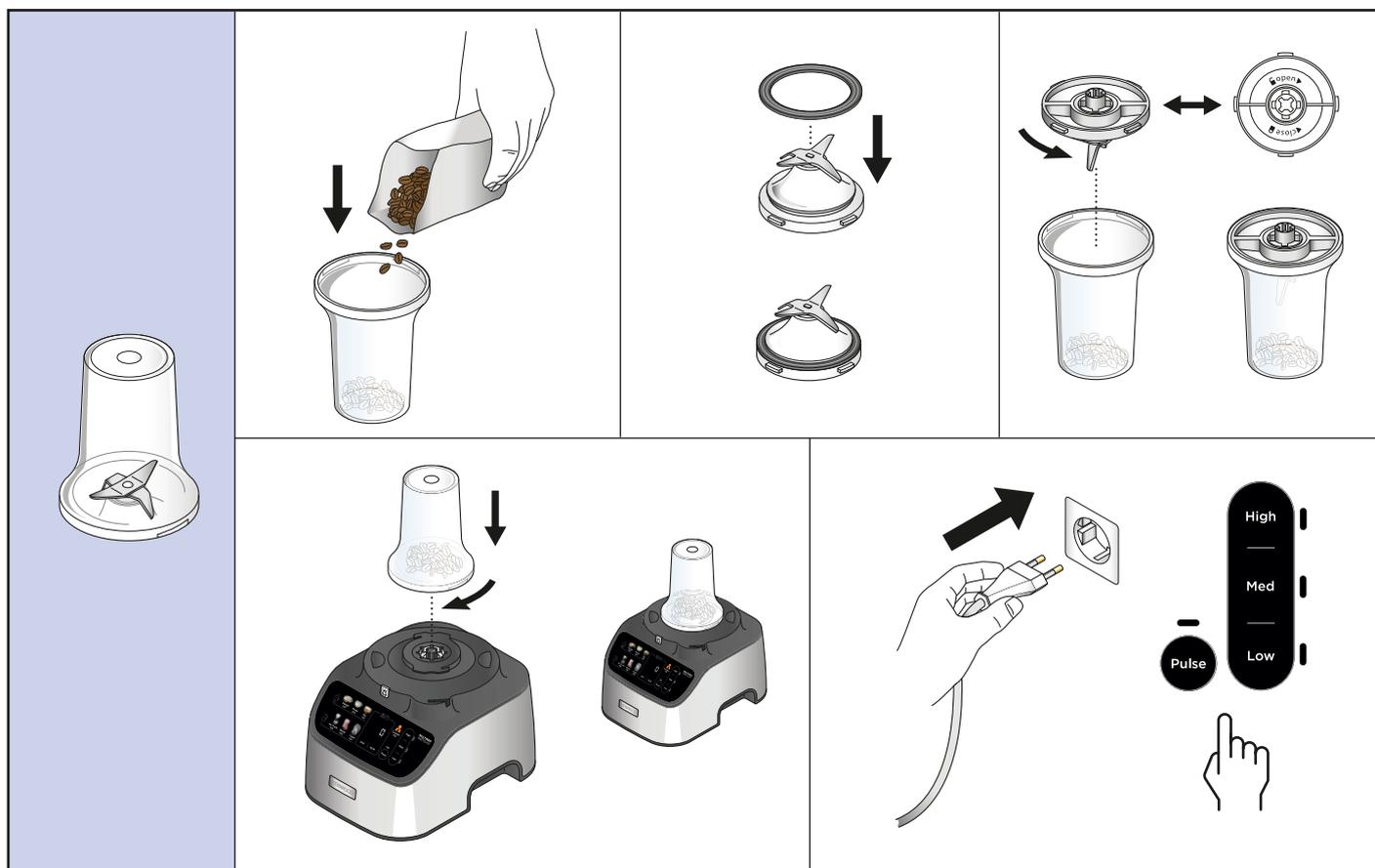
Marinade aux pruneaux

225 g de miel liquide clair
20 g de petits pruneaux doux
30 ml d'eau froide

- 1 Placez tous les ingrédients dans le blender. Laissez au réfrigérateur pendant la nuit
- 2 Installez le blender sur le bloc moteur.
- 3 Branchez, sélectionnez et maintenez la vitesse d'impulsion et le processus pendant 4 secondes.
- 4 Utilisez selon les besoins.

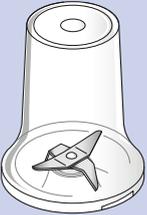
Utilisation de votre robot de cuisine - Blender en plastique

Diagrammes et instructions d'utilisation



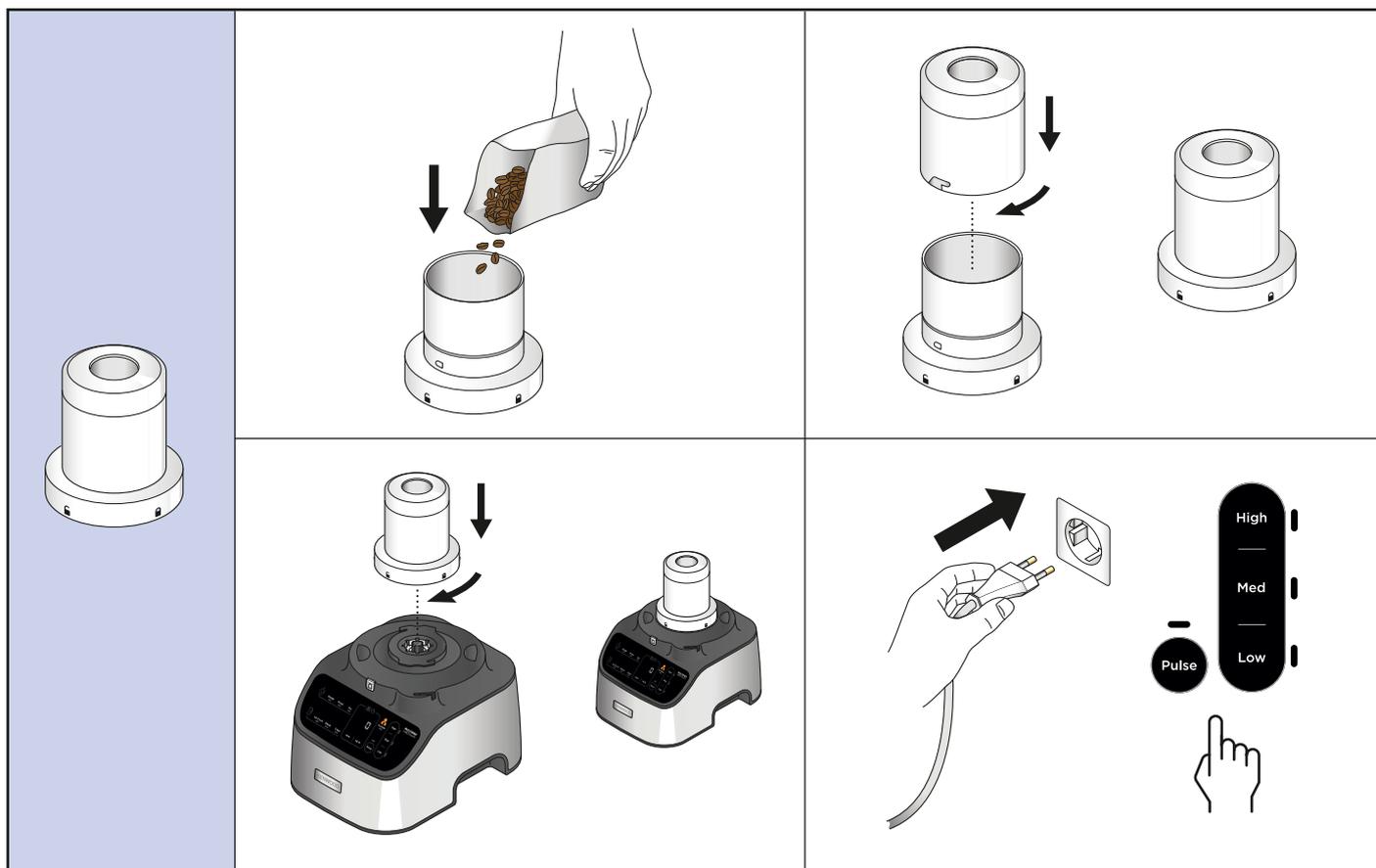
- 1 Placez les ingrédients dans le bol.
- 2 Installez la rondelle d'étanchéité dans l'unité porte-lames.
- 3 Retournez l'unité porte-lames. Mettez-le dans le bol, les lames vers le bas.
- 4 Vissez l'unité porte-lames dans le bol et serrez bien. Référez-vous aux graphiques présentés sous l'unité porte-lames 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 Branchez, sélectionnez la vitesse max ou utilisez l'impulsion.

Tableau d'utilisation

		 MAX		 (Sec)
		50 g	High (Max)	10-30
		50 g	High (Max)	30

Utilisation de votre robot de cuisine - Moulin à moudre

Diagrammes et instructions d'utilisation



IMPORTANT

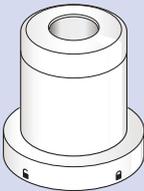
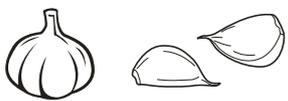
- Ne tentez pas de hacher de la racine de curcuma déshydratée dans le moulin, car celle-ci est trop dure et risque d'endommager les lames.

- 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 Branchez, sélectionnez la vitesse max ou utilisez l'impulsion.

Conseils et astuces

- Pour des performances optimales lorsque vous souhaitez moulin des épices, il est recommandé de ne pas moulin 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 moulin 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 moulin.
- 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 moulin.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous voulez hacher des fines herbes, il est recommandé d'utiliser le grand bol.

Tableau d'utilisation

		 MAX		 (Sec)
		50 g	High (Max)	30-60
		50 g	High (Max)	30-60
		50 g	Pulse (Impulsion)	15-30
		30 g	Pulse (Impulsion)	5-10
		30 g	Pulse (Impulsion)	5-10
		30 g	Pulse (Impulsion)	5-10
		40 g	High/Pulse Max/Impulsion	30-60
				

Utilisation de votre robot de cuisine - Blender personnel

Diagrammes et instructions d'utilisation



IMPORTANT

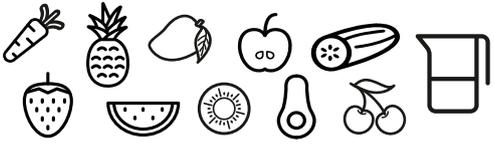
- Ne mixez pas des ingrédients congelés sans ajouter de liquide.
- Des fuites se produisent si la bague d'étanchéité est endommagée ou mal montée.

- 1 Ajoutez les ingrédients dans la bouteille jusqu'à la marque de niveau 400 ml.
- 2 Fixez la bague d'étanchéité sur l'unité de lames, en veillant à ce que le joint soit correctement placé dans la rainure.
- 3 Tenez le dessous de l'unité de lames et descendez-la dans la bouteille, lames vers le bas.
- 4 Vissez le porte-lame sur la bouteille - tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
- 5 Branchez, sélectionnez la vitesse "Max". Mélangez les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
- 6 Installez et verrouillez le couvercle en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 7 Lorsque vous souhaitez boire, il vous suffit de relever le couvercle. Vous pouvez boire directement votre boisson à partir de la bouteille.

Conseils et astuces

- Une fois que vous avez obtenu la consistance voulue, utilisez le bouton Pulse pour vérifier que tous les ingrédients soient bien mixés.
- 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.

Tableau d'utilisation

		 MAX		 (Sec)
		400 ml (❄️ 60 g)	High (Max)	30-60

Utilisation de votre robot de plastique - Blender en plastique

Diagrammes et instructions d'utilisation



IMPORTANT

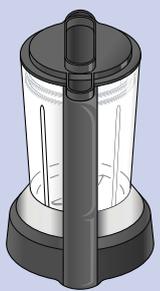
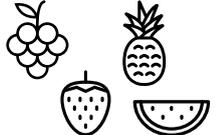
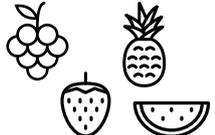
- L'appareil ne fonctionne pas si le blender n'est pas correctement verrouillé.
- L'utilisation de l'appareil pour mixer des épices n'est pas recommandée. En effet, celles-ci pourraient endommager les pièces en plastique.

- 1 Placez vos ingrédients dans le bol.
- 2 Placez le couvercle sur le bol et tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 3 Installez le blender sur le bloc moteur, et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille.
- 4 Branchez, sélectionnez la vitesse élevée et mixez jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Conseils et astuces

- Pour préparer une mayonnaise, mettez tous les ingrédients, à l'exception de l'huile, dans le blender. Lorsque l'appareil est en marche, versez l'huile par l'orifice goutte à goutte 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.

Tableau d'utilisation

		 MAX		 (Sec)
	  4-8 °C	1,5 L	High (Max)	30- 60
	 	1 L	High (Max)	15-30
	  	x1 250 g 500 g	High (Max)	45-60
	 	6 (125 g)	Pulse (Impulsion)	30

Recettes

Mayonnaise

4 jaunes d'œuf
32 g de moutarde de Dijon
350 ml d'huile d'olive

Méthode

- 1 Ajoutez les jaunes d'œufs et la moutarde dans le blender.
- 2 Mixez à vitesse max pendant 10 secondes.
- 3 Pendant que le mixeur fonctionne, versez toute l'huile par l'orifice goutte à goutte du couvercle.

Aliments pour bébés

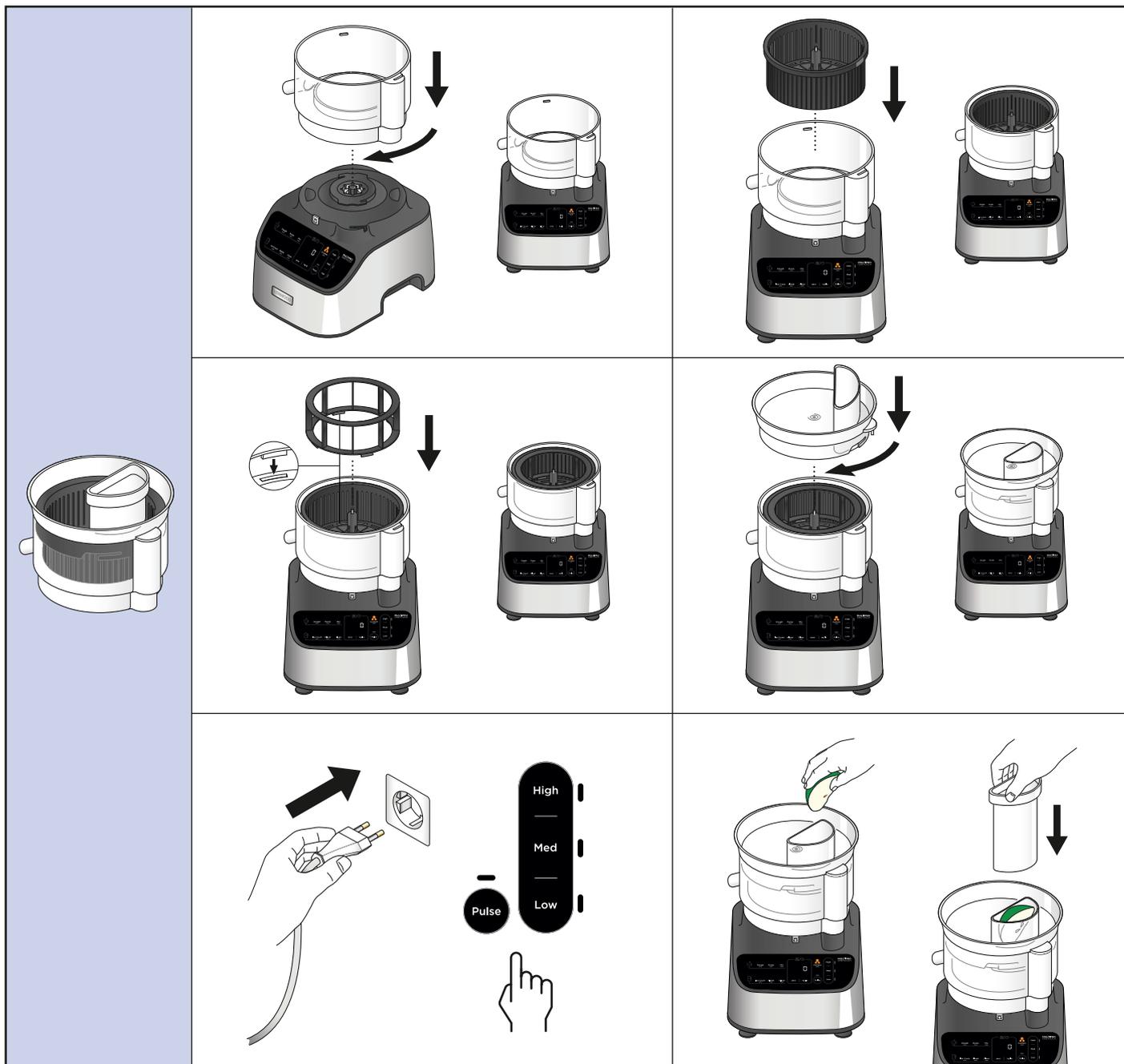
200 g de bœuf cru (coupé en dés de 2 cm)
200 g de carottes (coupées en cubes de 2 cm)
200 g de pommes de terre(coupées en cubes de 2 cm)

Méthode

- 1 Placez les dés de bœuf dans une casserole d'eau bouillante. Remettez la casserole à bouillir et faites cuire pendant 1 heure.
- 2 Placez les carottes et les pommes de terre coupées en dés dans une autre casserole d'eau bouillante, portez à ébullition et laissez cuire pendant 30 minutes.
- 3 Égouttez le bœuf, les carottes et les pommes de terre, en conservant 250 ml d'eau de cuisson. Laissez refroidir le bœuf, les légumes et l'eau à température ambiante avant la transformation.
- 4 Placez le bœuf, les carottes et les pommes de terre dans le blender, puis l'eau de cuisson conservée.
- 5 Mixez à vitesse max pendant 15 secondes.
- 6 Raclez et agitez le contenu du blender.
- 7 Mélangez à vitesse max jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Utilisation de votre robot - Extracteur de jus

Diagrammes et instructions d'utilisation



IMPORTANT

- Votre centrifugeuse ne fonctionne pas si le bol ou le couvercle ne sont pas correctement verrouillés.
- Si la centrifugeuse commence à vibrer, éteignez-la et videz la pulpe du tambour. Les vibrations sont dues à la répartition inégale de la pulpe dans le tambour.
- Certains fruits/légumes très durs peuvent ralentir ou arrêter votre centrifugeuse. Si cela se produit, éteignez l'appareil et débloquez le filtre.
- Coupez et nettoyez régulièrement le séparateur de pulpe pendant l'utilisation.

- 1 Placez le bol à jus sur le bloc moteur, tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille, si le bol est correctement installé, le bec de sortie doit se situer sur le côté gauche.
 - 2 Placez le séparateur de pulpe dans le tambour filtre, en vous assurant que les languettes se placent bien dans les encoches au fond du tambour.
 - 3 Installez le tambour filtre.
 - 4 Installez le couvercle de l'accessoire, tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille.
 - 5 Placez un verre ou une verseuse de taille adaptée sous le bec de sortie de jus.
 - 6 Coupez les ingrédients pour les adapter à la taille du tube d'alimentation.
 - 7 Branchez l'appareil, sélectionnez la vitesse max et enfoncez les aliments en appuyant de manière constante avec le poussoir - ne mettez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation. Terminez avec les aliments en cours avant d'en ajouter.
- Une fois le dernier morceau ajouté, laissez l'appareil tourner pendant 30 secondes supplémentaires afin d'extraire tout le jus du tambour filtre.

Conseils et astuces

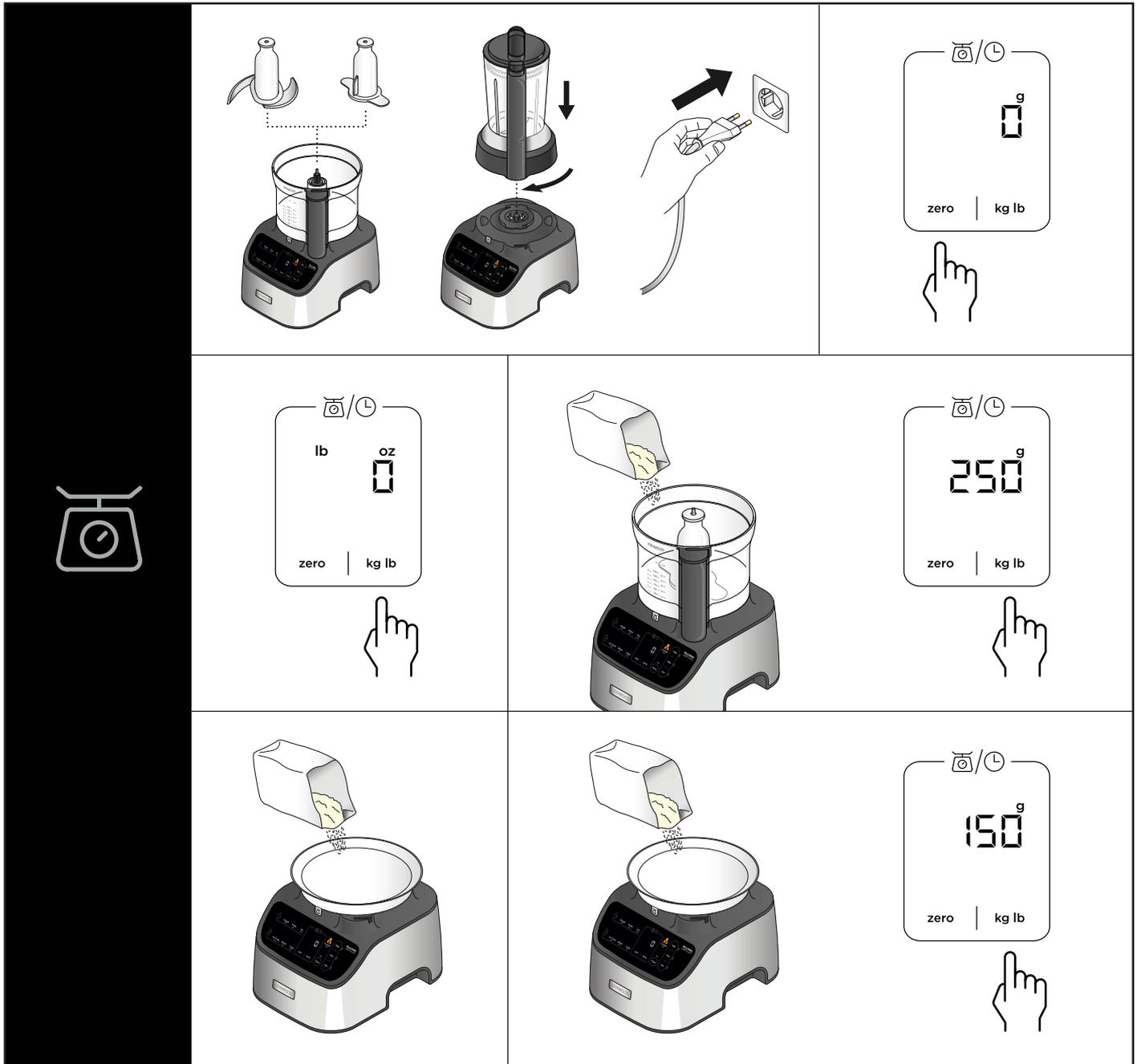
- Avant toute préparation de jus, retirer les noyaux et les pépins (par exemple pour le poivre, le melon, les prunes) et les peaux dures (pour le melon, l'ananas par exemple). Les pommes et les poires peuvent être utilisées sans les peler ou enlever le trognon.
- Utilisez des fruits et légumes fermes et frais.

Tableau d'utilisation

			 MAX		 (Sec)
		 2,5 x 4 cm	600 g	High (Max)	60-120
		  1/2	600 g	High (Max)	60-120
		  1/4	600 g	High (Max)	60-120
			600 g	High (Max)	60-120

Fonction de balance

Diagrammes et instructions d'utilisation



IMPORTANT

- Votre robot est équipé d'une fonction de balance intégrée qui permet de peser les ingrédients directement dans le bol ou le gobelet du blender.
- La capacité de pesage maximale est de 3 kg.
- 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 d'affichage peut être éteint manuellement en appuyant sur la touche ZERO et en maintenant l'appui pendant quelques secondes.

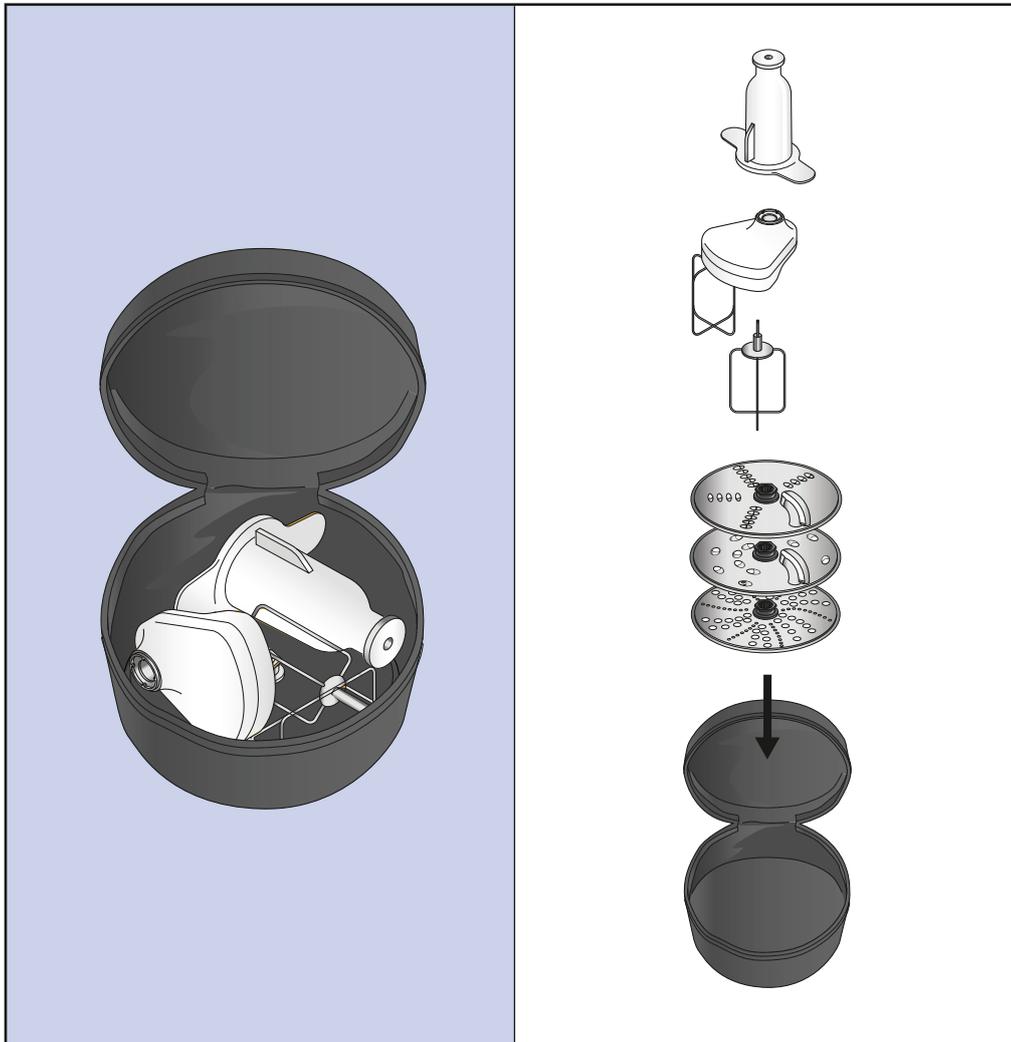
- 1 Installez le bocal, l'axe d'entraînement amovible ou le bocal du blender sur le bloc d'alimentation avant d'ajouter les ingrédients.
- 2 Branchez - l'écran affiche 00:00.
- 3 Appuyez une fois sur la touche ZERO et l'écran d'affichage s'allume.
- 4 Appuyez sur le bouton (kg/lb) pour sélectionner un affichage en grammes ou en onces. L'affichage indique kg/g par défaut lorsqu'il est allumé pour la première fois.
- The unit weighs in 1g increments and teaspoon/tablespoon measures are recommended for weighing small quantities.
- Pour mettre à zéro, appuyez une fois sur la touche 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.

Plateau de pesage

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

- 7 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 ».
- 8 Pour retirer le plateau, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre tout en le soulevant.

Sac de rangement (si fourni)



- Rangez vos disques, double fouet et pétrin dans le sac.
- Pour des raisons de sécurité, lorsqu'elle n'est pas utilisée, la lame du couteau doit être stockée dans le bol principal et non dans le sac de rangement.

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.

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.	Vérifiez que le robot est branché. Vérifiez que le bol est correctement positionné et que la poignée est orientée vers le coin avant droit.
	Le couvercle du bol n'est pas correctement verrouillé.	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.
	L'axe d'entraînement amovible ⑤ n'est pas installé sur le bloc moteur.	Fixez l'axe d'entraînement amovible ⑤ sur le bloc mo-teur avant d'installer le bol. Les outils et accessoires du bol ne fonctionneront que si l'axe d'entraînement est installé.
Le blender, le Blender personnel ou le moulin ne fonctionne pas	Le blender, le blender personnel ou le moulin n'est pas correctement verrouillé.	Le blender, le couvercle du blender, le blender personnel ou le moulin ne va pas fonctionner s'il n'est pas monté correctement sur le dispositif d'interverrouillage.
	Le blender, le blender personnel ou le moulin n'est pas correctement assemblé.	Vérifiez que l'ensemble de la lame est bien serré dans le gobelet, la bouteille ou le bocal en verre.
Le robot s'arrête pendant le fonctionnement.	Le robot est surchargé/les capacités maximales ont été dépassées.	Vérifiez les capacités maximum dans le Tableau des conseils d'utilisation.
	Le couvercle est déverrouillé.	Vérifiez si le couvercle est correctement verrouillé.
Le blender personnel ou le moulin multifonction fuit à la base de l'ensemble de lame.	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 ».
Unité instable/mouvements importants et fortes vibrations.	Préparation de fruits ou ingrédients collants tels que des dates. La vitesse sélectionnée est trop faible.	Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez d'abord "Pulse" pour décomposer les ingrédients et poursuivez la transformation à la vitesse max.
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		
Le poids ne s'affiche pas à l'écran	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.	Remettez l'écran à zéro ou remplacez les ingrédients manquants, ou réinstallez le bol/couvercle/accessoire.
	La quantité d'ingrédients pesés est trop faible.	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.	Branchez l'appareil.
	L'écran s'éteint automatiquement après 5 minutes si le résultat du pesage n'a pas changé.	Appuyez une fois sur la touche ZERO et l'écran d'affichage s'allume.
Affichage en cours [0 - Ld].	Fonction de pesage surchargée.	Ne dépassez pas la capacité de pesage maximum de 3 kg.
	Force excessive appliquée sur le bloc moteur.	N'exercez pas de force excessive sur le bloc moteur, car cela pourrait endommager le capteur de pesage.
L'écran d'affichage clignote -----	Les verrouillages ne sont pas enclenchés.	Vérifiez que les dispositifs de verrouillage sont bien enclenchés
Explication des codes d'erreur		
E12	Erreur du capteur de balance	Mettez la machine hors tension. Laissez reposer pendant 30 secondes, puis remettez en marche. Si le problème persiste, contactez le centre d'assistance.
E41	Erreur de détection de la vitesse du moteur	
E49	Erreur de communication	