

KENWOOD

TYPE: FDP23

3/3. Instructions

3/3. Istruzioni

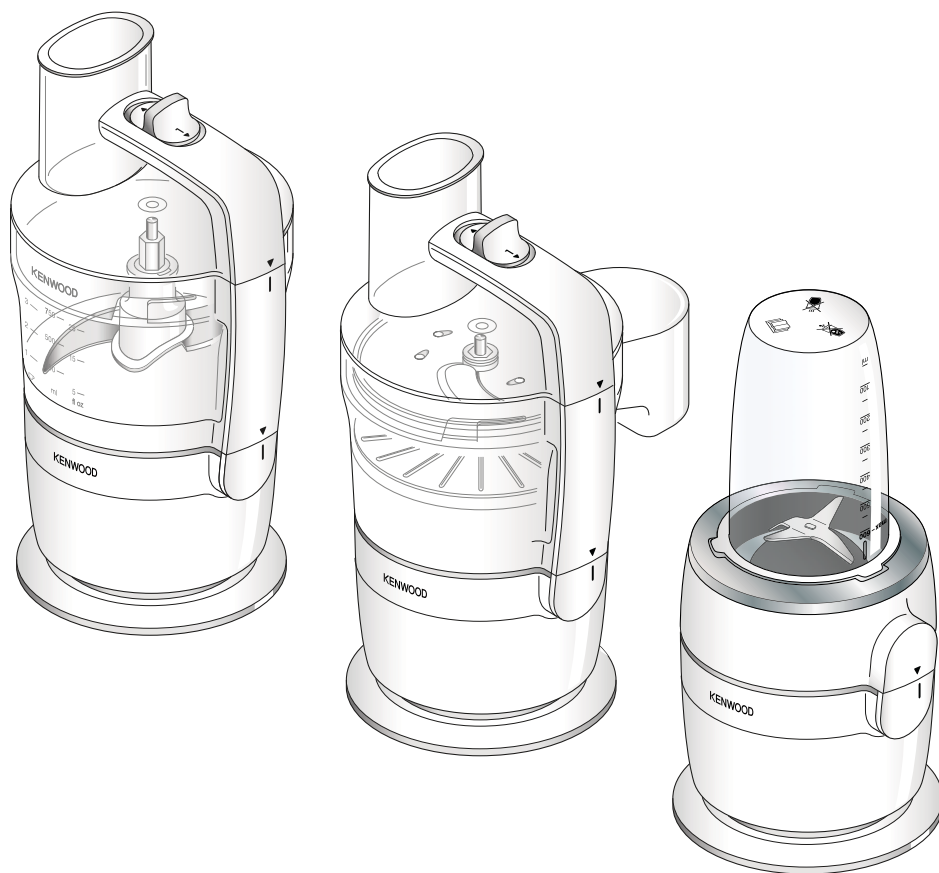
3/3. Instrucciones

3/3. Bedienungsanleitungen

3/3. Gebruiksaanwijzing

3/3. Instrukcja obsługi

3/3. Instruções



English	2 - 24
Nederlands	25 - 48
Français	49 - 72
Deutsch	73 - 96
Italiano	97 - 121
Português	122 - 145
Español	146 - 169
Català	170 - 193
Dansk	194 - 216
Svenska	217 - 239
Norsk	240 - 263
Suomi	264 - 286
Türkçe	287 - 310

English

● Important Safety Information	3-5
● Plug and Fuse Information	5
● Care and Cleaning	6-7
● Parts List	8-9
● To Use Your Food Processor – Knife Blade	10-12
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	10-11
○ Usage Chart	11
○ Recipe	12
● To Use Your Food Processor – Discs	12-13
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	12-13
○ Usage Chart	13
● To Use Your Express Serve	14-15
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	14
○ Usage Chart	15
● To Use Your Personal Blender/Chopper	16-20
○ Usage Diagrams and Usage Instructions	16-18
○ Usage Chart	19
○ Recipe	20
● Cord Adjustment	20
● Storage	21
● Service and Customer Care	22
● Troubleshooting Guide	23-24

Important Safety Information

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Before using for the first time, remove all packaging, marketing literature and plastic blade covers. Wash the parts: see 'Care and Cleaning'.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- **DO NOT touch the sharp blades.** The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.**
- **The food processor bowl and express serve are not suitable for processing ice cubes.**
- Before lifting or carrying the appliance by the handle on the lid, always check that the bowl and lid are securely locked in place.
- **Do not** process hot ingredients in any of the provided containers, including the personal blender. Hot liquids may be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
- **Never** leave the appliance unattended when it is operating.
- **Do not** move appliance whilst in operation.
- **Do not** exceed the maximum capacities stated in the recommended usage chart.
- **Do not operate your appliance for longer than 30 seconds when processing dough without a 5 minute rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.**
- **Always** remove the knife blade and discs before pouring contents from the food processor bowl.
- Keep hands and utensils out of the food processor bowl whilst connected to the power supply.
- If food needs to be pushed down in the food processor bowl, use a suitable utensil such as a spatula.
- **Never** use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
- **Always** switch off the appliance and disconnect from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- CAUTION: Before removing the lid from the bowl wait until the attachment/ blades have completely stopped.
- **Do not** use excessive force to push food down the feed tube – you could damage your appliance.
- **Do not** use the lid lock to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **Do not** operate the processor with the both the knife blade and a disc fitted. Use only one attachment at a time.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- **Never** use an unauthorised attachment.
- **Never** use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'Service and customer care'.

- **Never** let the power unit, cord or plug get wet.
- **Do not** let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Misuse of your appliance can result in injury.

Express Serve

- Avoid contact with moving parts. Keep fingers out of the food outlet opening.
- **Do not** operate without the slinger plate fitted. **If the slinger plate is not fitted food will clog under the plate and not exit the food outlet, resulting in damage to your attachment.**
- If the food is not exiting the food outlet, switch off and check that food is not clogging under the disc and the slinger plate is fitted. Clear any trapped food before continuing to process.
- **Do not run the Express Serve attachment continuously for longer than 2 minutes. Leave to cool for 2 minutes in between each 2 minute operation.**

Personal Blender/Chopper Safety

-  **DO NOT** process hot ingredients.
-  **DO NOT** blend carbonated liquids.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the cup or before blending.
- Ingrediënten niet langer dan 24 uur in de beker bewaren.
- **Always** take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- **Never** run the blender/chopper empty.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the cup.
- Only use the cup with the blade assembly supplied.
- **Never** drink any hot liquids from the cup.
- When drinking through the lid, take care that the drink is smooth. Some experimentation may be necessary to achieve the desired result, particularly when processing firm or unripened foods as you may find that some ingredients remain unprocessed.
- **Do not** blend frozen ingredients without liquid (except ice cubes).
- **Never** blend frozen fruit or vegetable pieces that are larger than 3 cm x 3 cm cubes.
- **Never** blend dry ingredients (e.g. spices, nuts) or run the blender/chopper empty.

- **Never** fit the blade assembly to the power unit without the cup fitted.
- **Always** remove stones from dried fruit before chopping.

Power Consumption

- When the appliance is not operating
 - Automatic switching to OFF Mode: Not applicable.
 - Off Mode Power: $\leq 0.3\text{W}$.

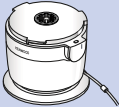
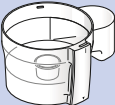
Plug and Fuse Information

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the power unit.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Before Using for the first time

- 1 Remove the plastic blade cover from the knife blade. Take care the blades are very sharp. This cover should be discarded as they are to protect the blade during manufacturer and transit only.
- 2 Wash the parts see 'care and cleaning'.

Care and Cleaning

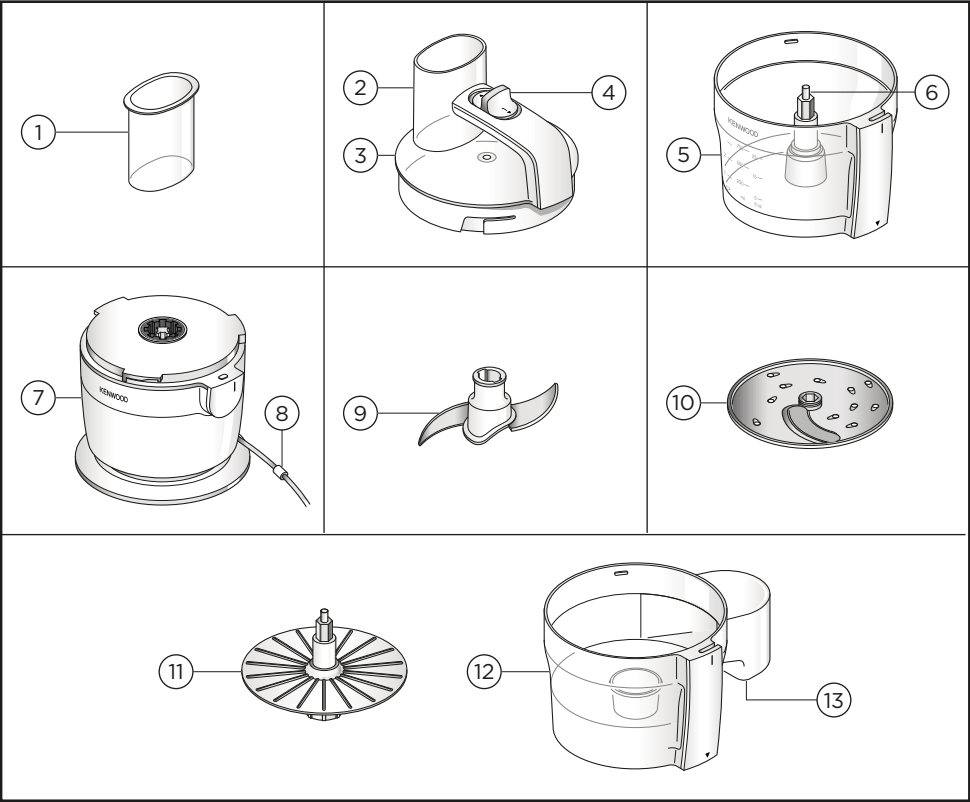
			
	X	X	✓
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X

Care and Cleaning

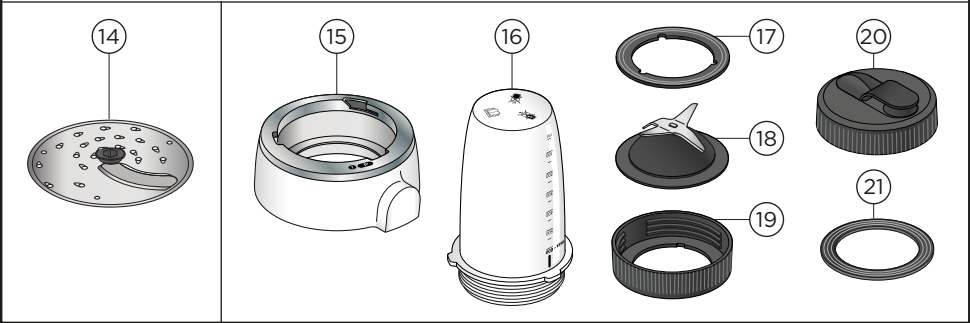
			
	X	X	✓
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X

- Switch off, and wait for the attachment/blades to stop and unplug before cleaning.
- Wipe the power unit with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- Do not immerse the power unit in water.
- Handle the blades and cutting discs with care – they are extremely sharp.
- If washing the personal blender/chopper blades by hand, they should be brushed clean and rinsed under running water.

Parts List



* If supplied



Key

Food Processor

- ① Pusher
- ② Feed tube
- ③ Lid
- ④ On/off switch + Pulse
- ⑤ Bowl
- ⑥ In Bowl drive
- ⑦ Power unit
- ⑧ Cord clip
- ⑨ Knife blade
- ⑩ 4mm Slicing/grating disc

Express Serve

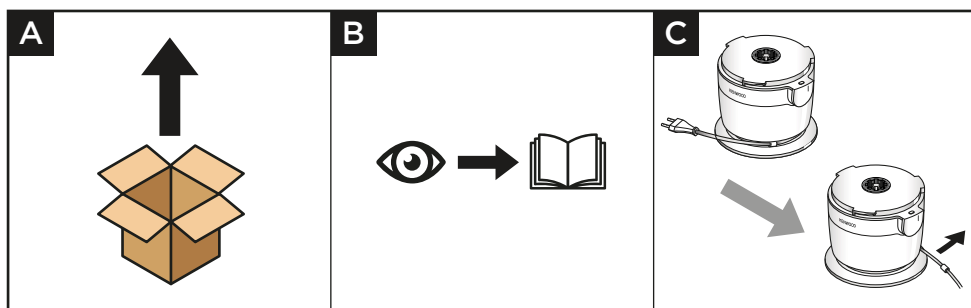
- ⑪ Slinger plate
- ⑫ Express Serve Bowl
- ⑬ Food outlet

Disc

- ⑭ 2mm Slicing/grating disc (if supplied)

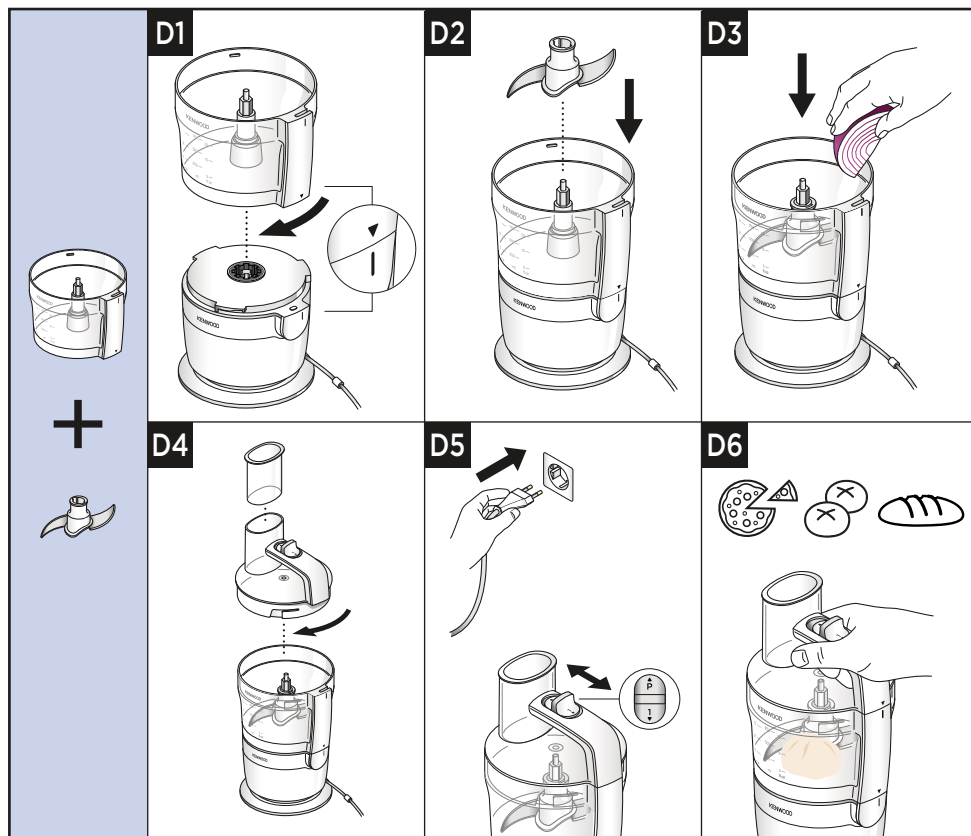
Personal Blender/Chopper

- ⑮ Personal Blender/Chopper Base
- ⑯ Cup
- ⑰ Sealing Ring
- ⑱ Blade Unit
- ⑲ Blade Holder
- ⑳ Drinking Lid
- ㉑ Drinking Lid Sealing Ring



To Use Your Food Processor - Knife Blade

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

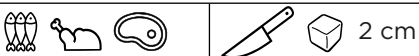
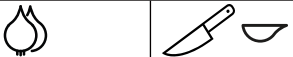
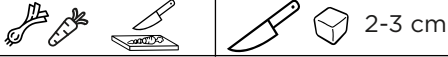
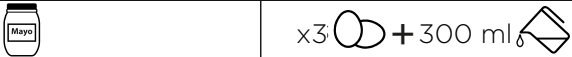
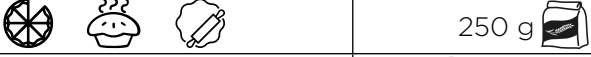
- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans and spices, converting granulated sugar to caster sugar or processing ice cubes.
- When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.
- Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding ingredients.
- Do not use the lid to operate the processor.
- The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock. Check that the feed tube and bowl handle are situated to the right front hand corner.
- Always switch off and unplug before removing the lid.
- Bread dough, do not process for longer than 30 seconds.
- Re-knead bread dough by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.
- Always hold the unit by the handle when processing dough.

- 1 Fit the bowl onto the power unit, and turn clockwise to lock.
- 2 Fit the knife blade over the drive shaft.
- 3 Add ingredients to the food processor bowl.
- 4 Fit the lid.
- 5 Plug the unit into the mains power.
- 6 Switch the unit on or use the pulse function.

Hints and Tips

- Use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and will not harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.
- **Bread Dough** - Place the dry ingredients in the bowl first and then add the liquid. Process until a smooth elastic ball of dough is formed.
- Use the handle on the lid to support if the appliance starts to move on the worktop.
- For coarser textures use the pulse control.
- Take care not to over-process.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm cubes.

Usage Chart

E		 MAX (g)	 (secs)
		20-30	10-20
		200	30
		150	20-30
		300	10/P
		200	P
		250	15-20
		100-200	20
		400	60
		x3  + 300 ml 	45-60
		250 g  + 150 g 	30
		250 g 	10-30
		 x3 +  +  +  + 	20

Recipe

Prune Marinade

400 g Honey

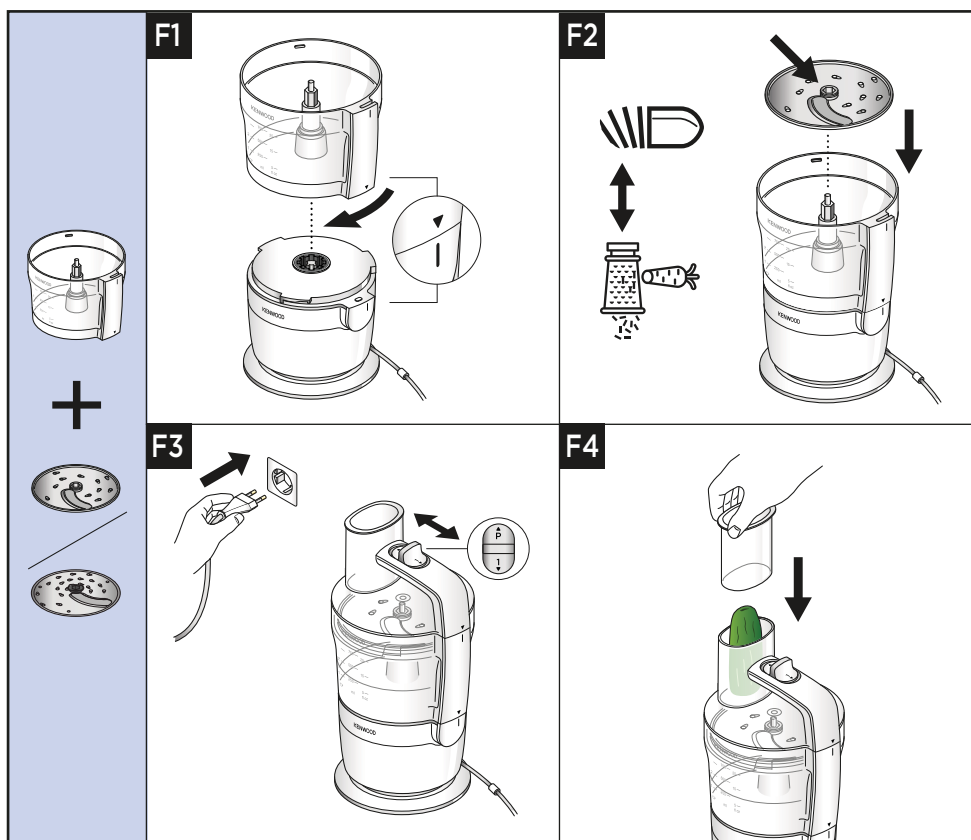
40 g Prunes

50 ml Water

- 1 Storage ingredients in fridge overnight.
- 2 Process for 4 seconds on Pulse.

To Use Your Food Processor - Discs

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

- Never put your fingers in the feed tube.

- 1 Fit the bowl onto the power unit, and turn clockwise to lock.
- 2 Holding by the centre grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost.
- 3 Fit the lid.
- 4 Put the food into the feed tube.
- 5 Plug in, switch to speed 1, and push down evenly with the pusher.

Hints and Tips

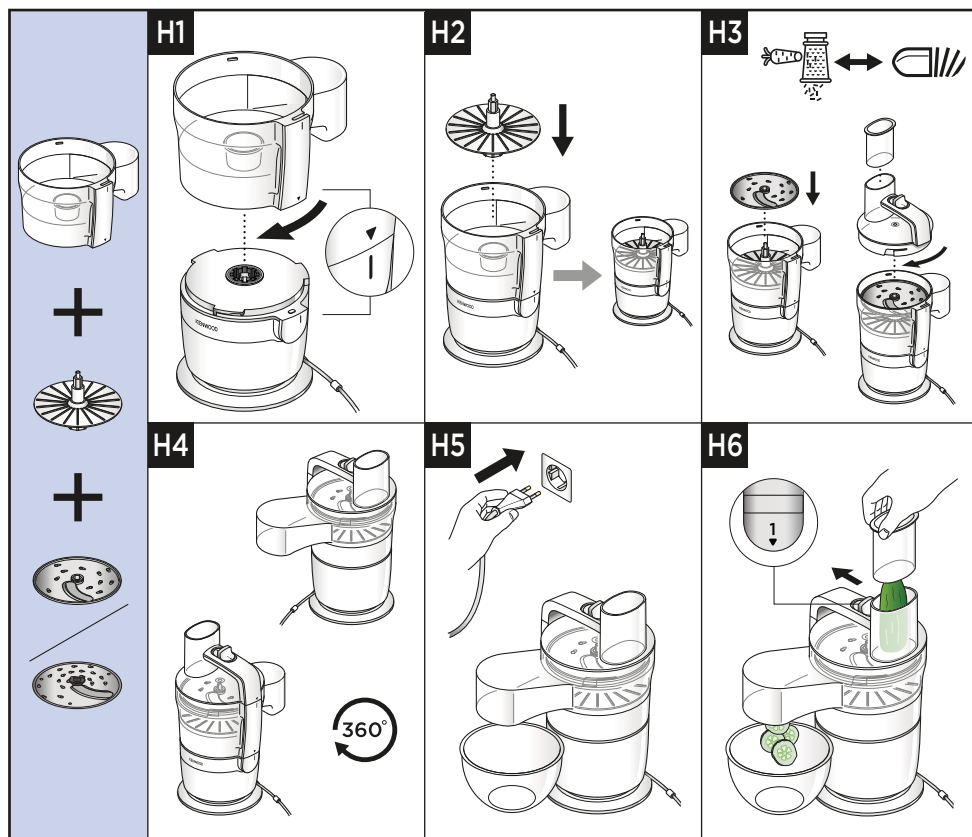
- Use fresh ingredients.
- Do not cut food too small. Fill the width of the feed tube with your ingredients (avoiding a tight fit), this prevents the food from slipping sideways during processing.
- When slicing or grating; food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

Usage Chart

G 	 MAX (g)	 (secs)
	750 ml 	10-20
	750 ml 	10-20
	 MAX (g)	 (secs)
	750 ml 	10-20

To Use Your Express Serve

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

- Do not apply excessive force when using the attachment.
- If food does not exit the food outlet, switch off and check that food is not clogging under the disc and the slinger plate is fitted. Clear any trapped food before continuing to process.

- 1 Fit the bowl onto the power unit, and turn clockwise to lock.
- 2 Fit the slinger plate and the required disc.
- 3 Fit the lid.
- 4 Put the food into the feed tube.
- 5 Plug in, switch to speed 1, and push down evenly with the pusher.

Usage Chart

I 	 MAX (g)	 (secs)
		120
		120
	 MAX (g)	 (secs)
		120

To Use Your Personal Blender/Chopper

Usage Diagrams and Usage Instructions

J1

J2

J3

J4

J5

J6

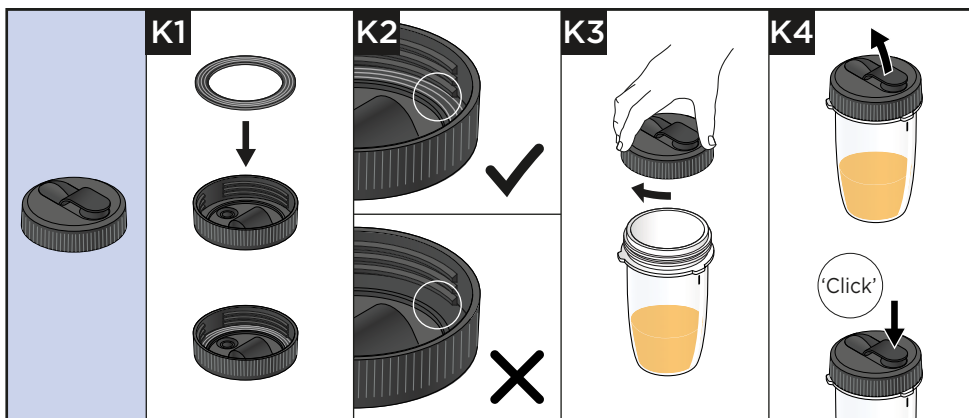
J7

J8

16

To Use Your Personal Blender/Chopper

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

- The personal blender/chopper base must be fitted to the power unit before fitting the personal blender/chopper.
- Do not blend frozen ingredients without liquid.
- Never blend frozen fruit or vegetable pieces that are larger than 3 cm x 3 cm cubes.
- Leaking will occur if the sealing ring is damaged or incorrectly fitted.
- Never blend frozen ingredients that have formed a solid mass.
- For best blending performance always add ice/frozen ingredients to the cup first.
- **Always** remove stones from dried fruit before chopping.

- 1 Fit the personal blender/chopper base onto the power unit, turn clockwise to lock.
- 2 Add ingredients to the cup, up to the 600ml level mark.
- 3 Fit the sealing ring to the blade unit, ensuring the seal is secured correctly in the grooved area.
- 4 Carefully lower the blade unit into the blade holder and clip into place to secure.
- 5 Hold the underside of the assembled blade holder and lower it onto the cup, blades down.
- 6 Screw the assembled blade holder onto the cup - turn clockwise to lock.
- 7 Shake to disperse the ingredients.
- 8 Lower the attachment onto the power unit.
- 9 Plug in. To select pulse speed, twist clockwise (towards P) and release the attachment, To select continuous speed twist the attachment clockwise (towards 1) until it locks into place.

Drinking Lid

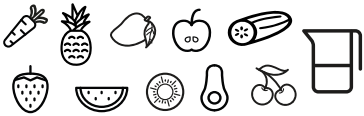
- 10 Fit the sealing ring to the drinking lid, ensuring the seal is secured correctly in the grooved area.
- 11 To use the drinking lid, unscrew the assembled blade holder from the cup. Fit the drinking lid by turning clockwise.

- 12 When you want to drink, simply flip open the lid cover. The drink can be consumed straight from the cup.
- 13 After drinking, replace the lid cover. Press firmly to secure.

Hints and Tips

- Note that when the cup is filled to max capacity (600ml), this is approximately two servings.
- If you do not intend to consume your drink immediately, keep it refrigerated.
- Ensure your drink is thin enough to be able to drink from the dispensing lid. To make a thinner drink add more liquid.
- After blending, some drinks may not be completely smooth due to seeds or the fibrous nature of ingredients.
- Some drinks may separate on standing, therefore it is best to drink them straight away. Separated drinks should be stirred before drinking.
- When the drinking lid is fitted always keep the cup upright.

Usage Chart

L 		 MAX (g)		 (secs)
 		600 ml	1	30-60
		100 g	10-20	P
		X 6 120-140 g	P	10-20
		50 g	P	10-20
		100 g	1	30-60
		50 g	P	10

Recipe

Pesto

60g Fresh Basil
1 Garlic clove
25g Pine Nuts
25g Grated Parmesan
110g Olive Oil
Salt - to taste
Pepper - to taste

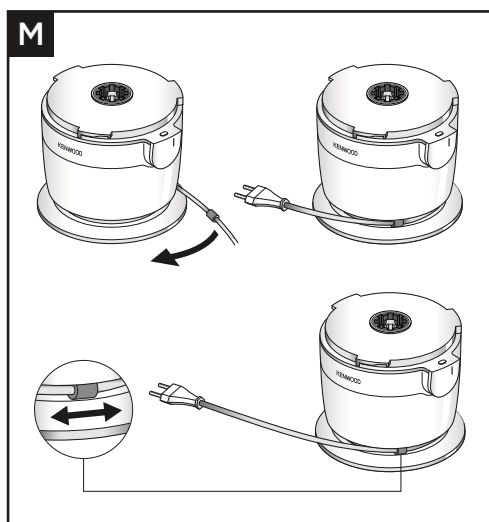
- 1 Place all ingredients into the blender/chopper cup. Pulse 5 times, followed by continuously processing until reaching the desired consistency (approximately 25 seconds).

Prune Marinade

300g Honey
40g Prunes
70ml Water

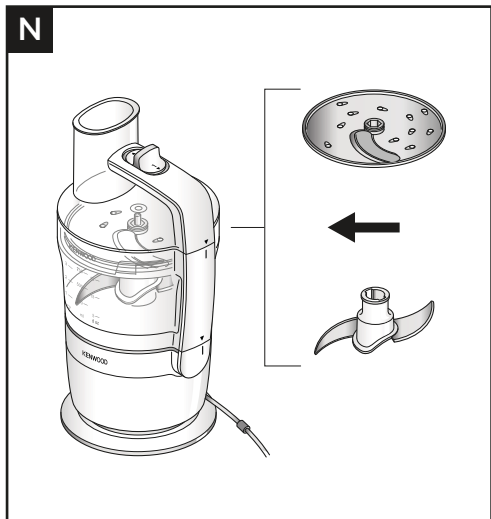
- 1 Place all ingredients in the blender/chopper cup. Store in the fridge overnight. (Do not store ingredients in the cup for longer than 24 hours).
- 2 Process for 4 seconds using Pulse speed. Use immediately.

Cord Adjustment



- Wrap the cord around the base of the processor to the desired length and clip the cord together using the cord clip.

Storage



- After use, the knife blade and one disc can be stored together in the bowl.
- The second disc (if supplied) can be stored in the express serve bowl.
- Do not operate the processor, with both the knife blade and a disc fitted. Use only one attachment at a time.

Service and Customer Care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
The processor will not operate.	No Power.	Check processor is plugged in.
	Bowl not fitted to power unit correctly.	The processor will not operate if the bowl or lid are not fitted correctly into the interlock.
	Bowl lid not locked on correctly.	Check that the bowl and lid are aligned and interlocked correctly.
Processor stops during processing.	Processor overloaded/ maximum capacities exceeded.	Check maximum capacities stated in the recommended usage chart.
	Lid unlocked.	Check lid is locked on correctly.
Can not fit the bowl to the base, with the lid fitted.	The On/off switch is in the 'On' position.	Move the switch to the 'off' position.
Food not exiting the outlet of the express serve.	The slinger plate is not fitted under the grating/ slicing disc.	Fit the slinger plate.
Slice or grated food damaged by the knife blade.	Operating with the knife blade and disc fitted in the bowl.	Remove the knife blade before using the grating/slicing disc.
Unit unstable/ heavy vibrations and movement.	Processing dough for too long.	Use the handle on the lid to support if the appliance starts to move on the worktop.
	Processor overloaded/ maximum capacities exceeded.	Do not process doughs for longer than 30 seconds and do not exceed maximum quantity recommended in the usage chart.
	Re-kneading dough.	Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.
	Sticky fruit/ingredients such as dates being processed.	For best results use 'Pulse' first to break down the ingredients and then use continuous operation.
Heavy splashing or ingredients ejected from the feed tube.	Pusher not fitted.	Always fit the pusher when processing dough, pastry and cakes to prevent splashing from the feed tube .
Poor performance of the knife blade and disc.	Refer to the Hints and tip section and follow the recommendation in the usage chart.	

Français

- Informations importantes en matière de sécurité 50-52
- Avant de brancher l'appareil 52
- Nettoyage et entretien 53-54
- Liste des éléments 55-56
- Utilisation de votre bol multifonction - Lame de couteau 57-60
 - Diagrammes et instructions d'utilisation 57-58
 - Tableau d'utilisation 59
 - Recette 60
- Utilisation de votre bol multifonction - Disques 60-61
 - Diagrammes et instructions d'utilisation 60-61
 - Tableau d'utilisation 61
- Utilisation de votre accessoire Express Serve 62-63
 - Diagrammes et instructions d'utilisation 62
 - Tableau d'utilisation 63
- Utilisation de votre blender/hachoir personnel 64-68
 - Diagrammes et instructions d'utilisation 64-66
 - Tableau d'utilisation 67
 - Recette 68
- Réglage du cordon 68
- Rangement 69
- Service après-vente 70
- Guide de dépannage 71-72

Informations importantes en matière de sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages, la documentation commerciale et les couvercles de lames en plastique. Lavez les pièces : voir 'Nettoyage et entretien'.
- 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.**
- **Le bol multifonction et le bol express serve ne permettent pas l'utilisation de glaçons.**
- Avant de soulever ou de porter l'appareil par la poignée du couvercle, vérifiez toujours que le bol et le couvercle sont bien solidement enclenchés.
- **Ne placez pas** d'ingrédients chauds dans l'un des récipients fournis, y compris le blender personnel. Les liquides chauds peuvent être projetés de l'appareil en cas d'évaporation soudaine.
- **Ne laissez jamais** l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- **Ne déplacez pas** l'appareil pendant son fonctionnement.
- **Ne dépassez pas** les capacités maximales données dans le tableau des conseils d'utilisation.
- **Ne faites pas fonctionner votre appareil pendant plus de 30 secondes lorsque vous travaillez de la pâte sans pause de 5 minutes. Un fonctionnement continu pendant des périodes prolongées peut endommager votre appareil.**
- Retirez **toujours** la lame du couteau et les disques avant de verser le contenu du bol multifonction.
- Gardez les mains et les ustensiles à l'écart du bol multifonction lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Si les aliments doivent être poussés vers le bas dans le bol multifonction, utilisez un ustensile approprié tel qu'une spatule.
- **Ne poussez jamais** la nourriture dans le goulotte d'alimentation avec les doigts. Utilisez toujours le poussoir fourni avec l'appareil.
- 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.
- ATTENTION : avant de retirer le couvercle du bol, attendez que l'accessoire/ les lames soient complètement arrêtés.
- **N'exercez pas** de force excessive pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation, vous pourriez endommager votre appareil.
- **N'utilisez pas** le verrouillage du couvercle pour faire fonctionner le bol multifonction, utilisez toujours le bouton.

- **Ne faites pas** fonctionner le robot si la lame du couteau et un disque sont montés. N'utilisez qu'un seul accessoire à la fois.
- **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.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut provoquer des blessures.

Express Serve

- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Maintenez vos doigts hors de l'orifice de sortie des aliments.
- N'utilisez pas l'appareil sans que le disque d'éjection soit 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.**
- 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.
- **Ne faites pas fonctionner l'accessoire Express Serve en continu pendant plus de 2 minutes. Laissez refroidir pendant 2 minutes entre chaque fonctionnement de 2 minutes.**

Sécurité du blender/hachoir personnel

-  **NE travaillez PAS** avec des ingrédients chauds.
-  **NE mixez PAS** des liquides gazeux.
- **RISQUE DE BRÛLURES** : Les ingrédients chauds doivent être refroidis à température ambiante avant d'être placés dans de le placer dans le gobelet ou de le mélanger.
- Ne pas conserver les ingrédients dans le gobelet pendant plus de 24 heures.
- Prenez **toujours** des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.

- Ne faites **jamais** fonctionner le blender/hachoir à vide.
- Recettes de smoothie - ne mélangez jamais des ingrédients congelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation, brisez-les avant de les ajouter dans le gobelet.
- Utilisez le gobelet uniquement avec l'ensemble de lames fourni.
- **Ne buvez jamais** de liquides chauds directement depuis le gobelet.
- Lorsque vous utilisez le couvercle pour consommer votre boisson, assurez-vous qu'elle est homogène. Vous aurez peut-être besoin d'acquérir 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** les ingrédients surgelés sans liquide (à l'exception des glaçons)
- **Ne mélangez jamais** de cubes de fruits ou légumes congelés de plus 3 cm x 3 cm
- **Ne mélangez jamais** les ingrédients secs (par ex. épices, noix) et ne faites jamais fonctionner le blender/hachoir à vide.
- **N'installez jamais** l'ensemble de lames sur le bloc moteur sans que le gobelet soit installé.
- Retirez **toujours** les noyaux des fruits secs avant de les hacher.

Consommation électrique

- Lorsque l'appareil ne fonctionne pas
 - Commutation automatique en mode arrêt (OFF) : Non applicable
 - Consommation en mode arrêt : <0,3 W.

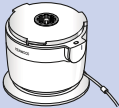
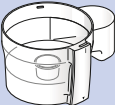
Avant de brancher l'appareil

- 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.

Avant toute première utilisation

- 1 Retirez les protections en plastique de la lame du couteau. Attention, les lames sont très tranchantes. Ces protections doivent être jetées car elles ne servent à la protection des lames que pendant la fabrication et le transport.
- 2 Lavez les pièces : voir la section consacrée au nettoyage.

Nettoyage et entretien

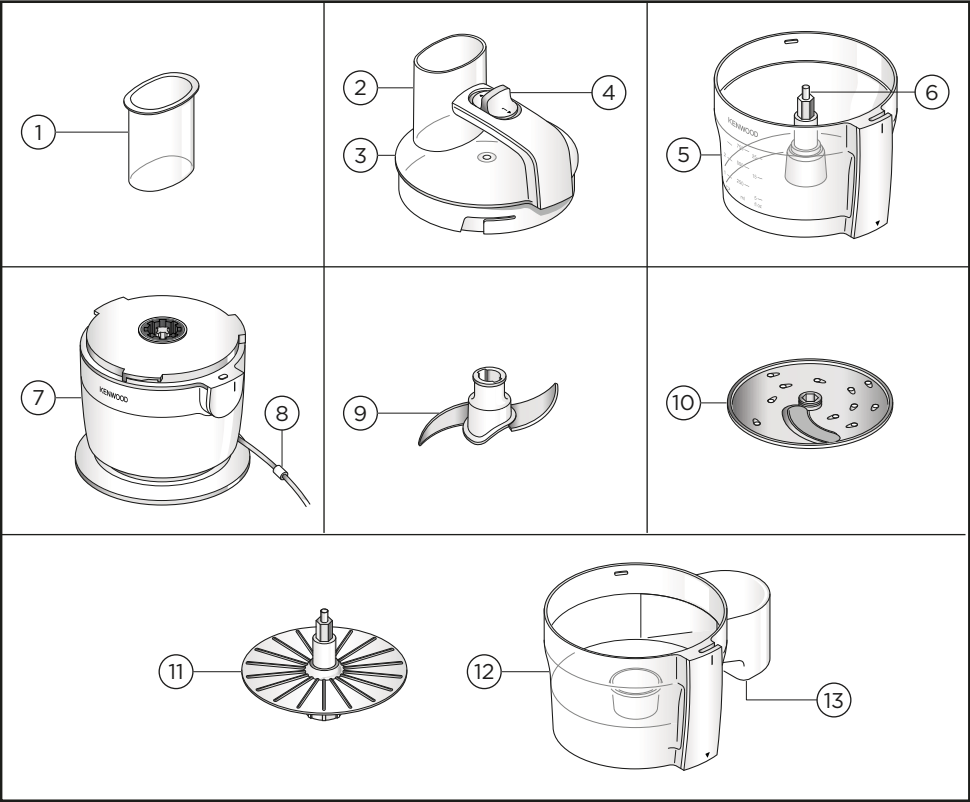
			
	X	X	✓
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X

Nettoyage et entretien

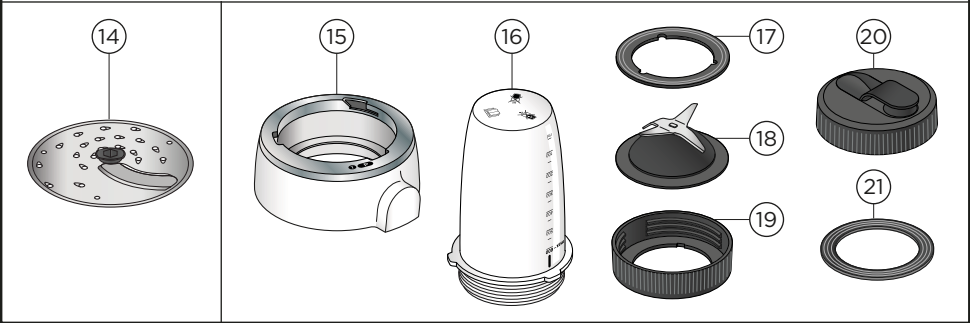
			
	X	X	✓
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X
	✓	✓	X

- Mettez hors tension, attendez l'arrêt de l'accessoire/des lames et débranchez avant de nettoyer.
- Essuyez le bloc moteur avec un chiffon humide, puis séchez. Vérifiez qu'il ne reste aucun débris alimentaire dans la zone de verrouillage.
- N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.
- Manipulez les lames et les disques de coupe avec précaution ; ils sont extrêmement tranchants.
- Si vous lavez les lames du blender/hachoir à la main, vous devez les brosser et les rincer à l'eau courante.

Liste des éléments



* Si fourni



Légende

Bol multifonction

- ① Poussoirs
- ② Goulotte d'alimentation
- ③ Couvercle
- ④ Interrupteur On/Off + Pulse
- ⑤ Bol
- ⑥ Entraînement dans le bol
- ⑦ Bloc moteur
- ⑧ Pince du cordon
- ⑨ Lame couteau
- ⑩ Disque éminceur/râper 4 mm

Express Serve

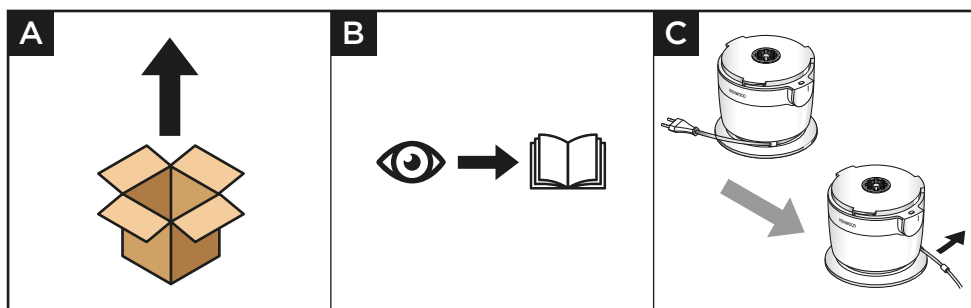
- ⑪ Disque d'éjection
- ⑫ Bol Express serve
- ⑬ Sortie des aliments

Disque

- ⑭ Disque éminceur/râper 2 mm (si fourni)

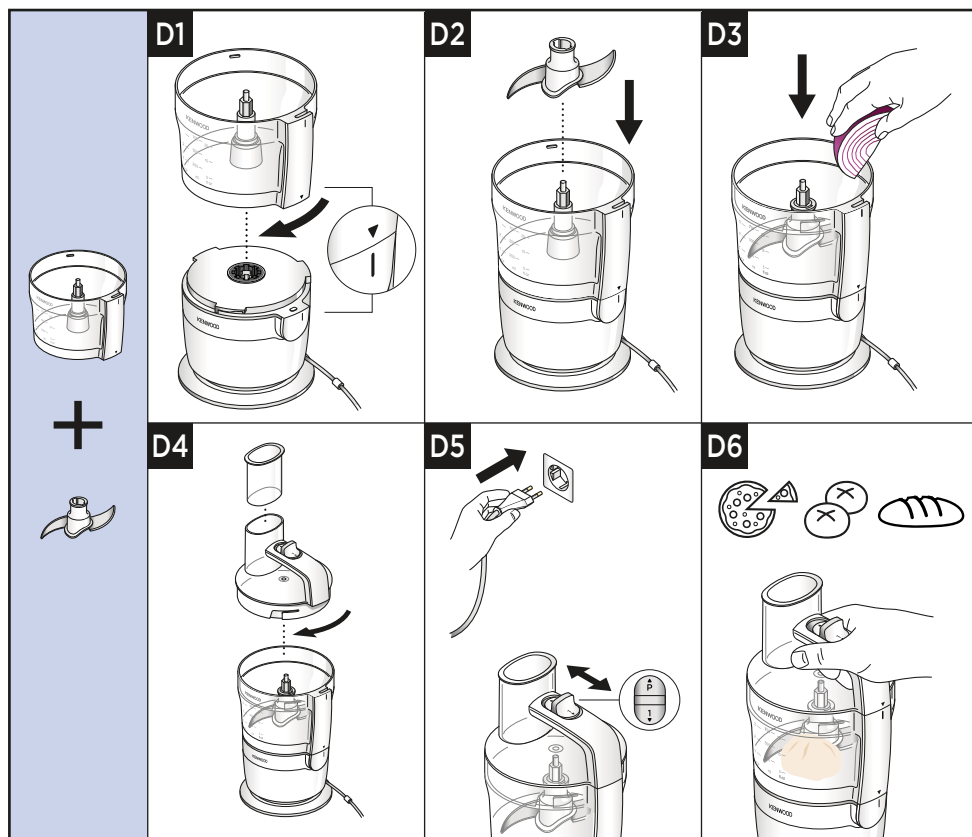
Blender/Hachoir personnel

- ⑮ Base du blender/hachoir personnel
- ⑯ Gobelet
- ⑰ Anneau d'étanchéité
- ⑱ Unité de lames
- ⑲ Porte-lame
- ⑳ Couvercle à boire
- ㉑ Anneau d'étanchéité du couvercle de boisson



Utilisation de votre bol multifonction - Lame de couteau

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

- Votre robot ne convient pas pour broyer ou moudre les grains de café et les épices, pour transformer le sucre cristallisé en sucre en poudre ni pour piler des glaçons.
- 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.
- Installez toujours le bol et l'accessoire sur le robot avant d'ajouter des ingrédients.
- N'ouvrez pas le couvercle pour arrêter le robot.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle ne sont pas correctement insérés et verrouillés. Vérifiez que la 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.
- Ne travaillez pas plus de 30 secondes les pâtes à pain.
- 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.
- Tenez toujours l'appareil par la poignée lorsque vous travaillez la pâte.

- 1 Placez le bol sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 2 Placez la lame de couteau sur l'arbre d'entraînement.
- 3 Ajoutez les ingrédients dans le bol multifonction.
- 4 Mettez le couvercle en place.
- 5 Branchez l'appareil sur le secteur.
- 6 Allumez l'appareil ou utilisez la fonction d'impulsion.

Conseils et astuces

- Utilisez la touche pulse (P) pour de petites impulsions. La fonction pulse fonctionne tant que la touche est maintenue en position.
- Certains aliments peuvent décolorer le plastique. C'est tout à fait normal et cela n'endommagera pas le plastique ni n'affectera le goût de votre nourriture. Frottez avec un chiffon trempé dans de l'huile végétale pour éliminer la décoloration.
- **Pâte à pain** - Mettez d'abord les ingrédients secs dans le bol, puis ajoutez le liquide. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte élastique et lisse.
- Utilisez la poignée du couvercle pour stabiliser l'appareil s'il commence à bouger sur le plan de travail.
- Pour les mélanges épais, utilisez la fonction pulse.
- 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.

Tableau d'utilisation

E		 MAX (g)	 (sec)
		20-30	10-20
		200	30
		150	20-30
	 	300	10/P
	 	200	P
	 	250	15-20
	 	100-200	20
		400	60
		x3  + 300 ml 	45-60
		250 g  + 150 g 	30
		250 g 	10-30
		x3  + 150 g  + 150 g  + 150 g 	20

Recette

Marinade de pruneaux

400 g miel

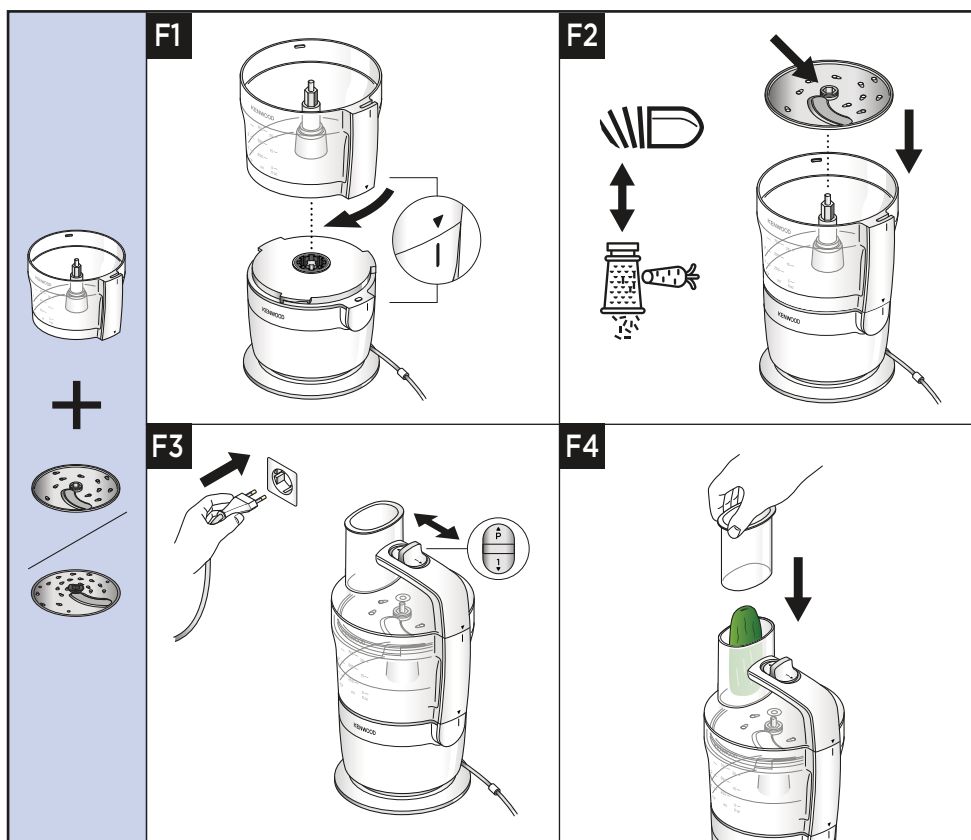
40 g pruneaux

50 ml d'eau

- 1 Conservez au réfrigérateur pendant une nuit.
- 2 Actionnez pendant 4 secondes en utilisant la fonction Pulse.

Utilisation de votre bol multifonction - Disques

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

- N'insérez jamais vos doigts dans la cheminée d'alimentation.

- 1 Placez le bol sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- 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 goulotte d'alimentation.
- 5 Branchez, passez en vitesse 1 et appuyez uniformément avec le poussoir.

Conseils et astuces

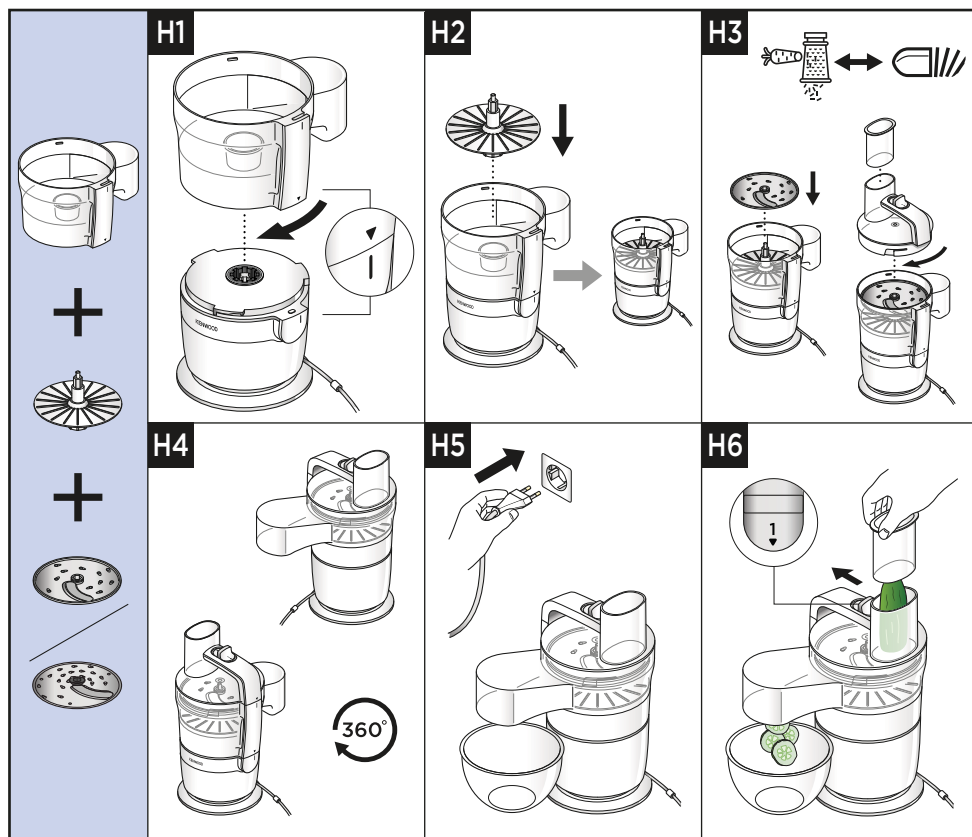
- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les aliments trop petits. Remplissez la largeur du goulotte d'alimentation avec vos ingrédients (en évitant de les serrer), cela empêchera les aliments de glisser sur le côté pendant le traitement.
- Lorsque vous émincez ou vous râpez : les aliments placés 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

G		 MAX (g)	 (sec)
		750 ml 	10-20
		750 ml 	10-20
		 MAX (g)	 (sec)
		750 ml 	10-20

Utilisation de votre accessoire Express Serve

Diagrammes et instructions d'utilisation

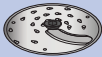


Important

- 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 Placez le bol sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 2 Installez le disque d'éjection et le disque nécessaire.
- 3 Installez le couvercle.
- 4 Placez les aliments dans le goulotte d'alimentation.
- 5 Branchez, passez en vitesse 1 et appuyez uniformément avec le poussoir.

Tableau d'utilisation

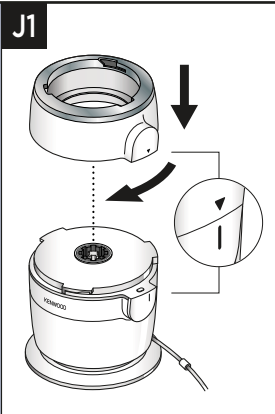
I		 MAX (g)	 (sec)
		120	
		120	
	 MAX (g)	 (sec)	
		120	

Utilisation de votre blender/hachoir personnel

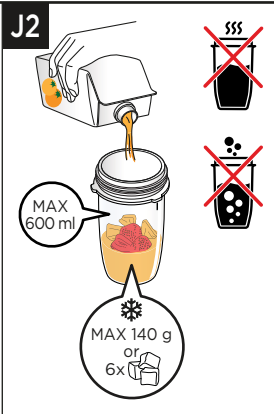
Diagrammes et instructions d'utilisation



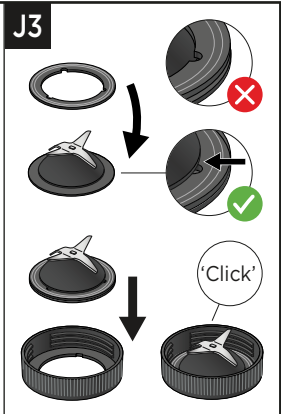
J1



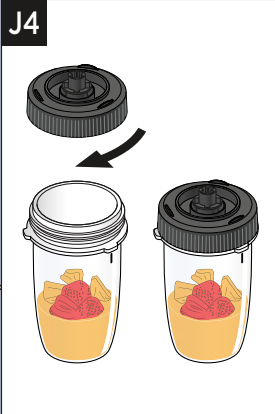
J2



J3



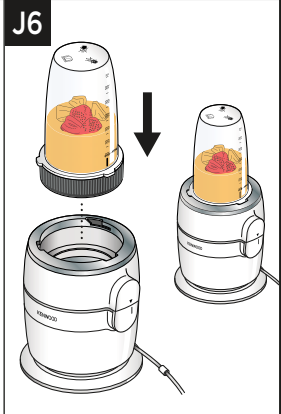
J4



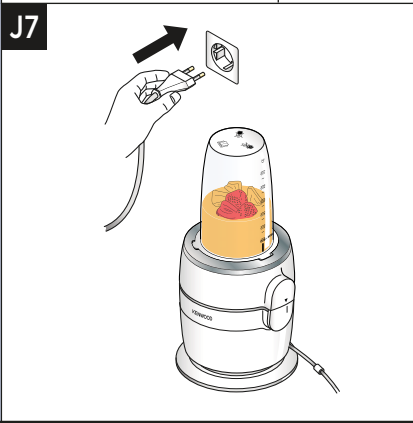
J5



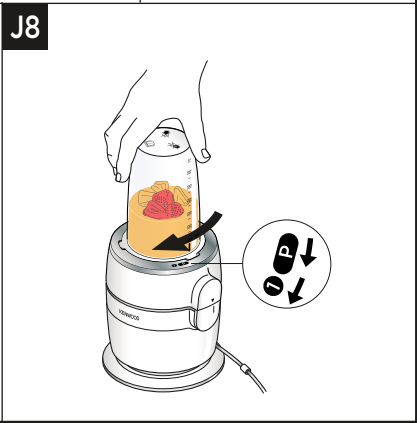
J6



J7

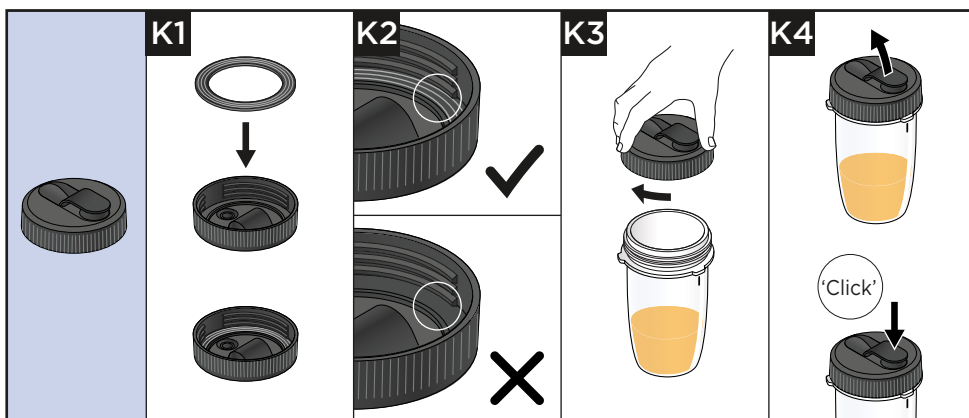


J8



Utilisation de votre blender/hachoir personnel

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

- La base du blender/hachoir personnel doit être installée sur le bloc moteur avant installation du blender/hachoir personnel.
- Ne mixez pas les ingrédients surgelés sans liquide (à l'exception des glaçons).
- Ne mélangez jamais de cubes de fruits ou légumes congelés de plus 3 cm x 3 cm
- Des fuites se produisent si l'anneau d'étanchéité est endommagé ou mal monté
- Ne mélangez jamais des ingrédients congelés ayant formé une masse solide.
- Pour un mixage optimal, ajoutez toujours les ingrédients glacés/congelés en premier dans la bouteille.
- Retirez **toujours** les noyaux des fruits secs avant de les hacher.

- 1 Placez la base du blender/hachoir personnel sur le bloc d'alimentation, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
- 2 Ajoutez les ingrédients dans le gobelet, jusqu'à la marque de niveau de 600 ml.
- 3 Installez l'anneau d'étanchéité sur l'unité de lames, en veillant à ce que l'anneau soit correctement placé dans la zone rainurée.
- 4 Abaissez avec précaution l'unité de lames dans le porte-lame et enclenchez la pour bien sécuriser.
- 5 Tenez le dessous de l'unité de lames et faites-la descendre sur la bouteille, les lames orientées vers le bas.
- 6 Vissez l'ensemble porte-lame dans le gobelet - tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
- 7 Agitez pour répartir les ingrédients.
- 8 Abaissez l'accessoire sur le bloc moteur.
- 9 Branchez. Pour sélectionner la vitesse d'impulsion, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre (vers P) et relâchez l'accessoire. Pour sélectionner la vitesse continue, tournez l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre (vers 1) jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

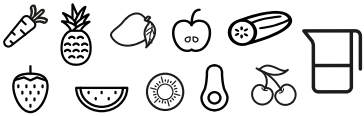
Couvercle à boire

- 10 Installez l'anneau d'étanchéité sur le couvercle à boire, en veillant à ce que l'anneau soit correctement placé dans la zone rainurée.
- 11 Pour utiliser le couvercle, dévissez l'ensemble porte-lames assemblé du gobelet. Mettez en place le couvercle à boire en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 12 Pour boire, il suffit d'ouvrir en faisant basculer la languette du couvercle. La boisson peut être consommée directement à partir du gobelet.
- 13 Après avoir bu, refermez la languette sur le couvercle. Appuyez fermement pour la fixer.

Conseils et astuces

- Notez que lorsque le gobelet est rempli à sa capacité maximale (600 ml), cela représente environ deux portions.
- Si vous n'avez pas l'intention de consommer votre boisson immédiatement, conservez-la au réfrigérateur et consommez-la dans les 24 heures.
- Assurez-vous que votre boisson est suffisamment liquide pour être consommée par le couvercle verseur. Vous pouvez obtenir une boisson moins épaisse en ajoutant du liquide.
- Après le mixage, 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 à boire est en place, le gobelet doit toujours être maintenu en position verticale.

Tableau d'utilisation

L 		 MAX (g)		 (sec)
  3 cm		600 ml	1	30-60
		100 g	10-20	P
		X 6 120-140 g	P	10-20
		50 g	P	10-20
		100 g	1	30-60
		50 g	P	10

Recettes

Pesto

60 g de basilic frais
1 gousse d'ail
25 g de pignons de pin
25 g de parmesan râpé
110 g d'huile d'olive
Sel - selon le goût
Poivre - selon le goût

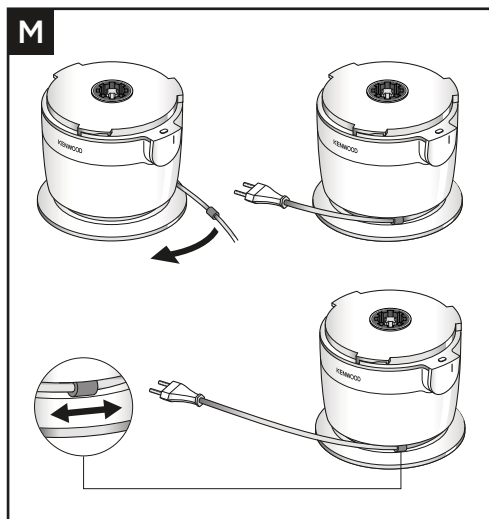
- 1 Placez tous les ingrédients dans la tasse du blender/hachoir. Effectuez 5 impulsions puis fonctionnement en continu jusqu'à obtention de la consistance souhaitée (environ 25 secondes).

Marinade de pruneaux

300 g de miel
40 g de pruneaux
70 ml d'eau

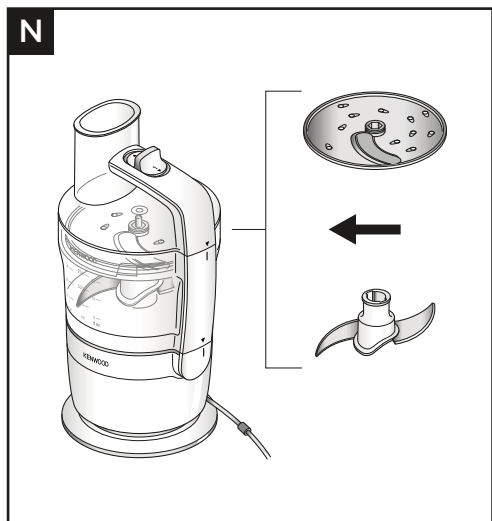
- 1 Placez tous les ingrédients dans le gobelet du blender/hachoir. Conservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain. (Ne conservez pas les ingrédients dans le gobelet pendant plus de 24 heures).
- 2 Actionnez pendant 4 secondes en utilisant la vitesse d'impulsion. À utiliser immédiatement.

Réglage du cordon



- Enroulez le cordon autour de la base du bol multifonction jusqu'à la longueur souhaitée et attachez-le avec la pince pour cordon.

Rangement



- Après utilisation, la lame du couteau et un disque peuvent être rangés ensemble dans le bol.
- Le deuxième disque (s'il est fourni) peut être rangé dans le bol express serve.
- Ne faites pas fonctionner le bol multifonction avec la lame de couteau et un disque installés. N'utilisez qu'un seul accessoire à la fois.

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.