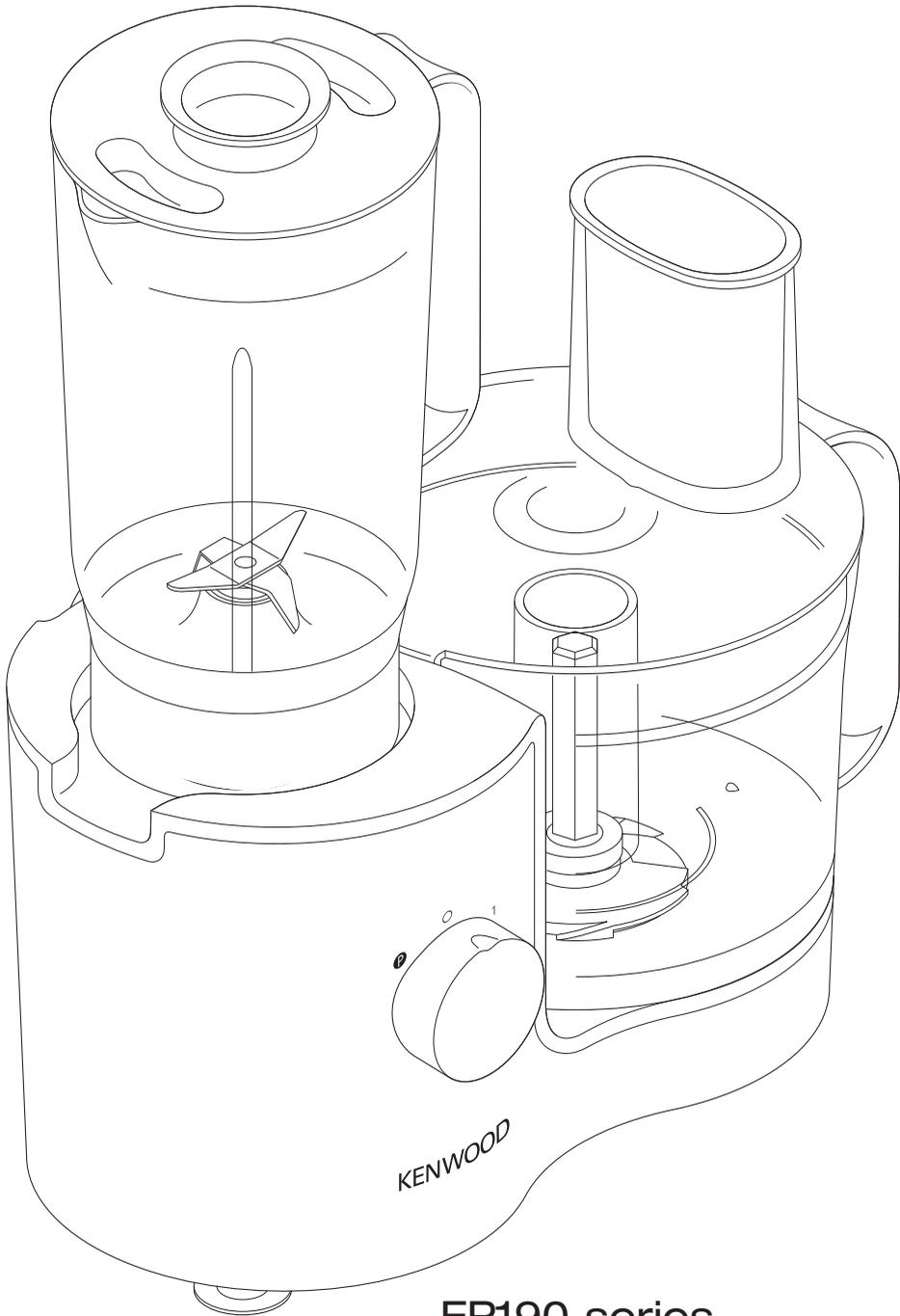


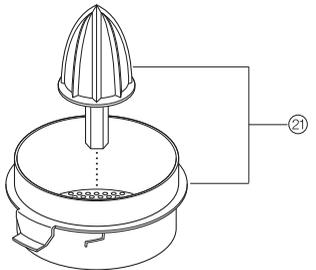
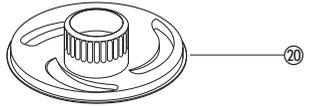
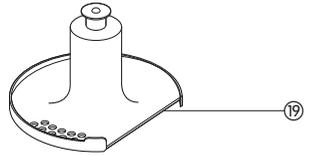
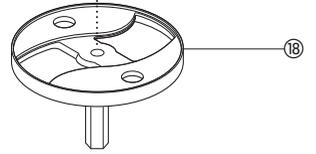
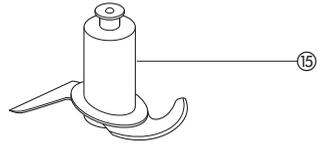
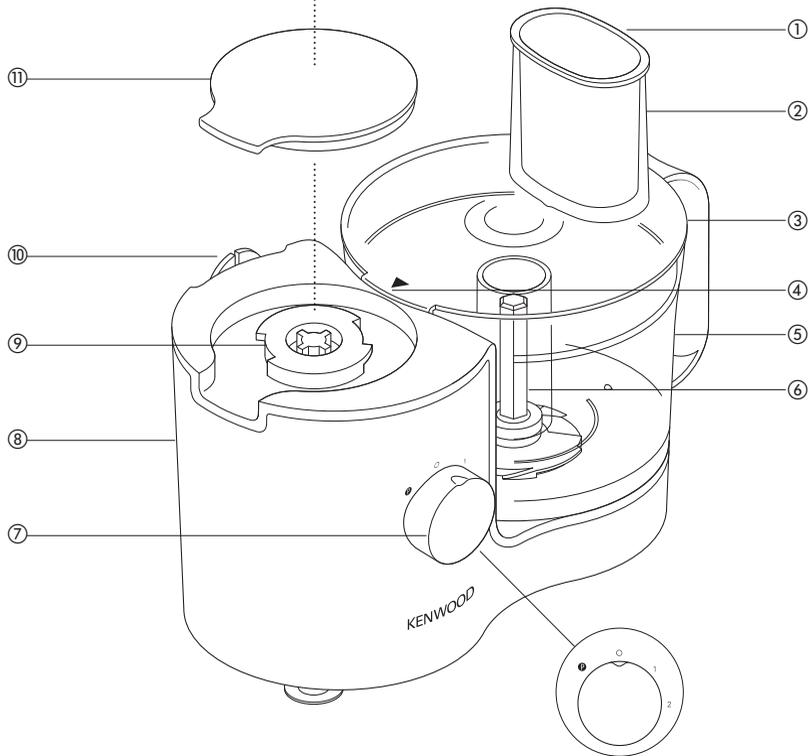
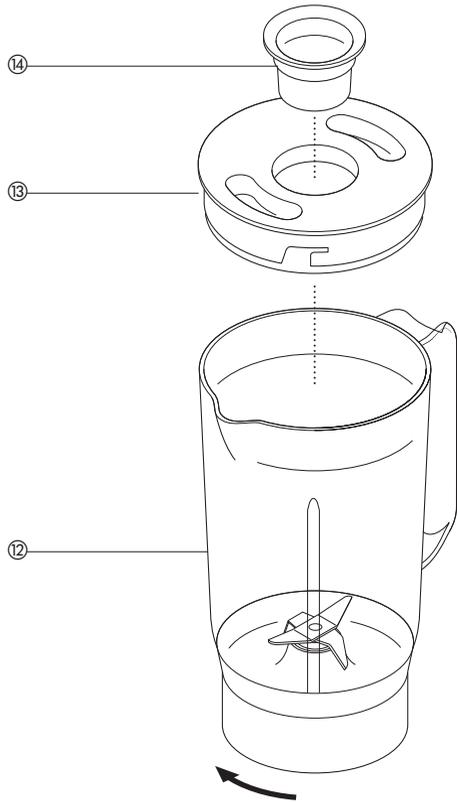
# KENWOOD

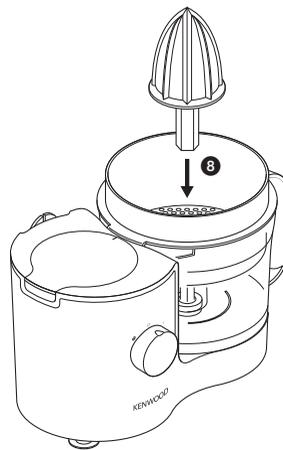
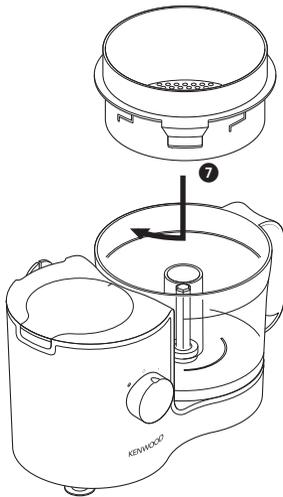
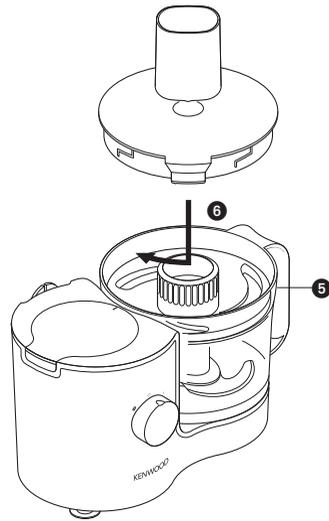
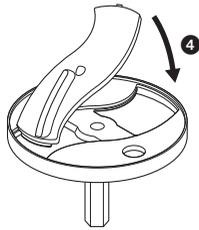
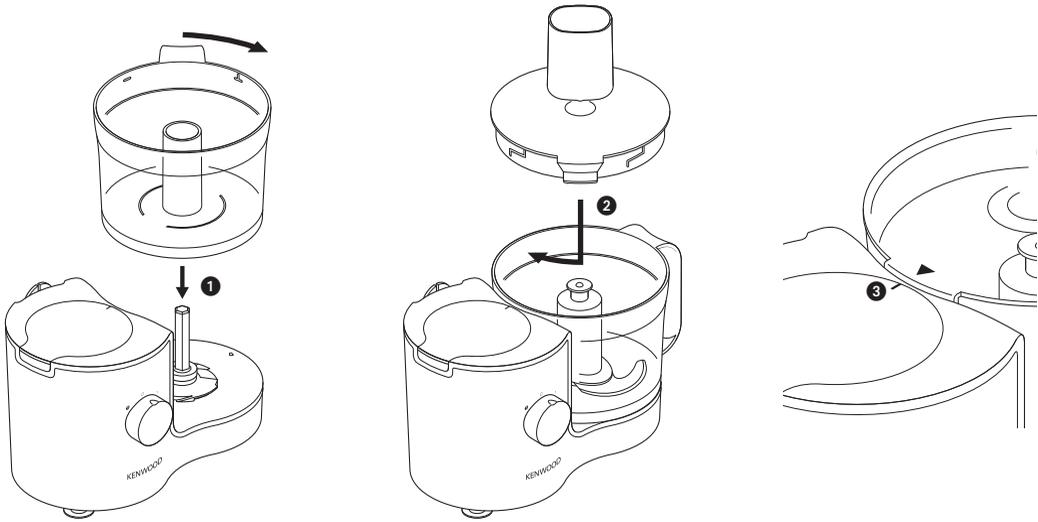


FP190 series

<b>English</b>	<b>3 - 6</b>
<b>Nederlands</b>	<b>7 - 10</b>
<b>Français</b>	<b>11 - 14</b>
<b>Deutsch</b>	<b>15 - 18</b>
<b>Italiano</b>	<b>19 - 22</b>
<b>Dansk</b>	<b>23 - 26</b>
<b>Svenska</b>	<b>27 - 30</b>
<b>Norsk</b>	<b>31 - 34</b>
<b>Suomi</b>	<b>35 - 38</b>







# Français

## Veillez déplier les illustrations de la première page

### avant d'utiliser votre appareil Kenwood

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

## sécurité

- Les lames et les disques sont très tranchants, manipulez-les avec précautions. **Tenez-les toujours par la partie supérieure prévue à cet effet, à distance du bord tranchant, à la fois lors de l'utilisation et du nettoyage.**
- Veillez à ne pas soulever ou transporter le robot par la poignée – celle-ci pourrait se briser et provoquer des blessures.
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol du robot et du gobelet du mixeur lorsque l'appareil est branché sur l'alimentation électrique.
- Éteignez et débranchez l'appareil :-
  - avant d'adapter ou de retirer des éléments;
  - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
  - avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou le mixeur du bloc moteur:-
  - éteignez l'appareil;
  - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés;
- Laissez les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mixeur.
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
- **Cette machine sera endommagée et pourra provoquer des blessures si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive.**
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».
- Ne mouillez jamais l'unité moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le tableau des vitesses recommandées.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Une mauvaise utilisation de votre robot/mixeur peut provoquer des blessures.

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

### avant le branchement

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

### avant la première utilisation

- 1 Retirez le cache lame de la lame couteau. **Attention, les lames sont très tranchantes.** Ce cache doit être jeté, il est uniquement destiné à protéger la lame durant le processus de fabrication et de transport.
- 2 Nettoyez les éléments, voir « entretien et nettoyage ».

## clé

### robot

- ① poussoir
- ② tube d'alimentation
- ③ couvercle
- ④ verrouillage de sécurité
- ⑤ bol
- ⑥ unité moteur du robot
- ⑦ sélecteur de vitesse/touche pulse
- ⑧ bloc moteur
- ⑨ sortie/verrouillage du mixeur
- ⑩ range-cordon (à l'arrière)
- ⑪ couvercle pour sortie/verrouillage de sécurité du mixeur

### mixeur

- ⑫ gobelet
- ⑬ couvercle
- ⑭ bouchon

### accessoires

- ⑮ lame couteau
- ⑯ disque à trancher
- ⑰ disque à râper
- ⑱ porteur de disque
- ⑲ fouet
- ⑳ couvercle maxi-mix
- ㉑ presse-agrumes

## utilisation du robot

- 1 Installez le bol sur le socle du robot, en orientant la poignée vers l'arrière, abaissez-le et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille dans la bonne position ❶.
- 2 Ajoutez un accessoire sur l'unité moteur du robot.
  - Installez toujours le bol et l'accessoire sur le robot avant d'ajouter des ingrédients.
- 3 Installez le couvercle sur le bol, en orientant le tube d'alimentation vers l'arrière de l'appareil ❷. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le repère du couvercle s'aligne sur le trait du bloc d'alimentation ❸.

● **N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot, utilisez toujours la commande marche/arrêt.**

- 4 Branchez l'appareil, mettez-le en marche et sélectionnez une vitesse. (Référez-vous au tableau des vitesses recommandées).
- **Le robot ne fonctionnera pas si le bol et le couvercle ne sont pas installés correctement.**

- Utilisez la touche pulse (P) pour de petites impulsions. La fonction pulse fonctionne tant que la touche est maintenue en position.
- 5 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.
- **Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer le couvercle.**

### important

- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou mouliner des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
- Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être tâché définitivement.

## utilisation du mixeur

- 1 Mettez vos ingrédients dans le pichet.
- 2 Installez le bouchon de remplissage sur le couvercle.
- 3 Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le gobelet.
- 4 Retirez le cache protégeant la sortie du mixeur ❶ en le soulevant.
- 5 Placez le mixeur sur la sortie du mixeur et tournez pour le verrouiller.

### important

- **L'accessoire du mixeur ne fonctionne que si le bol et le couvercle du robot sont en place.**
  - **Nous recommandons d'enlever tout accessoire dans le bol lors de l'utilisation de la sortie du mixeur.**
- 6 Sélectionnez une vitesse (référez-vous au tableau des vitesses recommandées) ou utilisez la fonction pulse.

### sécurité

- **Laissez tous les liquides refroidir à température ambiante avant de les passer au mixeur.**
- Utilisez toujours le mixeur avec son couvercle.
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur lorsqu'il est vide.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre mixeur, ne le faites jamais fonctionner pendant plus de 60 secondes.
- Recettes pour smoothies – ne mixez jamais d'ingrédients surgelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation. Brisez les ingrédients avant de les placer dans le bol.

### conseils

- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients à l'exception de l'huile dans le mixeur. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, alors que l'appareil fonctionne, ajoutez l'huile doucement par l'orifice du couvercle.
- Les mélanges épais, comme les pâtes et les sauces, peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.
- Pour compiler de la glace, utilisez le bouton de fonctionnement à impulsion.
- L'utilisation de l'appareil pour mixer des épices n'est pas recommandée. En effet, celles-ci pourraient endommager les pièces en plastique.
- L'appareil ne fonctionne pas si le mixeur n'est pas correctement installé.
- Pour mélanger des ingrédients secs – coupez-les en morceaux, retirez le bouchon de remplissage, puis, l'appareil étant en marche, laissez-les tomber un par un. Laissez une main au-dessus de l'ouverture. Pour de meilleurs résultats, videz régulièrement.
- N'utilisez pas le mixeur à des fins de stockage. Il doit rester vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez pas plus de 1 litre - moins encore pour les liquides mousseux comme les milkshakes.

## tableau des vitesses recommandées

Outil/accessoire	Fonction	Vitesse	Capacité maximale
lame tranchante	Mélange pour préparations de gâteaux Pâte – mélange de la matière grasse avec la farine Ajout de l'eau à la pâte Emincer/mixer/pâtes Mélange à base de levure	2 1 – 2 2 2 2	800 g poids total 250 g farine 300 g viande 340 g farine
lame couteau avec couvercle maxi-mix	Soupes et milkshakes	1 – 2	800 ml
batteur	Blancs d'oeufs Crème	2 1	6 250 ml
disque à trancher/râper	Aliments durs – carottes, fromages à pâtes dures Aliments plus mous – concombres, tomates	2 1	– –
Presse-agrumes	Agrumes	1	–
Mixeur	Toutes les préparations	2	1 litre

## utilisation des accessoires.

### **lame couteau :**

Cette lame est l'accessoire le plus polyvalent. La texture que vous obtenez est déterminée par le temps de mixage. Pour les textures plus granuleuses, utilisez le mode de fonctionnement par impulsion (pulse) en vérifiant régulièrement la consistance.

### **fonctions du couteau.**

#### *viande crue :*

Faites un hachis en ôtant l'excédant de graisse de la viande et en la coupant en cubes de 2cm, placez-les dans le bol et mettez en marche pendant environ 10 secondes ou jusqu'à ce que la bonne texture soit obtenue. Plus le robot mixe longtemps, plus la texture est lisse.

#### *viande cuite :*

Suivez la méthode préconisée pour la viande crue mais mixez moins longtemps.

#### *légumes :*

Coupez les légumes en morceaux d'environ 2.5cm de long. Transformez ensemble les aliments qui ont une texture similaire. Par exemple, les légumes plus durs comme les carottes et les pommes de terre ou les plus tendres comme les champignons, les tomates ou les légumes cuits.

#### *biscuits et croûtes de pain :*

Laissez tomber les morceaux dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche.

#### *pâte à tarte et petits pains :*

Placez la farine dans le bol. Utilisez la matière grasse directement du réfrigérateur et coupez-la en cubes de 2cm. Mixez jusqu'à ce que le mélange ressemble à de fines miettes de pain mais prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps. Laissez le robot en marche et ajoutez les liquides dans le tube d'alimentation. Mélangez jusqu'à obtention d'une ou deux boules de pâte. Laissez refroidir avant utilisation.

#### *soupes :*

Moulinez les soupes avant ou après la cuisson. Egouttez les ingrédients et placez-les dans le bol avec une petite quantité de liquide comme indiqué dans la recette. Mixez jusqu'à obtention de la consistance souhaitée puis ajoutez le reste du liquide.

#### *noix :*

Hachez les noix pour les gâteaux ou les biscuits en les mettant dans le bol et en hachant jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

#### *préparation de gâteaux :*

Les gâteaux de type «mousseline » sont mieux réussis par la méthode «tout en un ». Tous les ingrédients sont mis dans le bol et mélangés jusqu'à former un tout homogène (environ 10 secondes). Il faut toujours utiliser une margarine tendre directement sortie du réfrigérateur et coupée en cubes de 2cm .

#### *pâte à tartiner salées /sauces :*

Placez dans le bol les ingrédients solides coupés en cubes de 2.5cm . Mixez jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés. Ajoutez la crème etc., et continuez à mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien homogènes.

#### *pâtes liquides :*

Avec la lame en position, placez tous les ingrédients secs, les œufs et une petite quantité de liquide dans le bol, et mélangez jusqu'à ce que le tout soit homogène. Ajoutez le reste du liquide par le tube d'alimentation pendant que le robot fonctionne.

#### *pâtes levées :*

Placez la farine, la matière grasse et les autres ingrédients secs dans le bol et mélangez pendant quelques secondes. Tandis que le robot est en marche, ajoutez le mélange liquide par le tube d'alimentation et continuez à mélanger jusqu'à ce que le tout forme une pâte et soit lisse d'apparence et élastique au toucher (cela prendra 45 à 60 secondes). Laissez la pâte lever et pétrissez à nouveau pendant 10 secondes.

### **fouet :**

A utiliser uniquement pour les blancs d'œufs et la crème. Ce fouet ne convient pas pour la réalisation d'autres recettes. Assurez-vous qu'il n'y a aucune trace de graisse ou de jaune d'œuf lorsque vous battez des blancs en neige.

### **lame à émincer et à râper :**

#### **fonctions des lames à trancher.**

*Lame à émincer :* tranche les carottes, les pommes de terre, les choux, les concombres, les courgettes, les betteraves, les oignons.

*Lame à râper :* râpe le fromage, les carottes, les pommes de terre et les aliments de texture similaire.

#### **assemblage du support de lame :**

- 1 Choisissez la lame appropriée et placez-la dans le support, le tranchant orienté vers le haut.
- Placez une extrémité de la lame sur le cadre et appuyez sur l'autre extrémité pour l'installer à son emplacement. Une seule position n'est possible ④.

#### **utilisation des lames à trancher**

##### *lame à râper :*

Coupez les aliments en morceaux afin qu'ils puissent entrer dans le tube d'alimentation. Remplissez le tube presque entièrement et exercez à l'aide du poussoir une pression régulière pendant que le robot est en marche.

Il est possible de râper des légumes, comme des carottes, à l'horizontale afin d'obtenir de plus grands morceaux.

##### *lame à émincer :*

Coupez, le cas échéant, les aliments pour qu'ils entrent dans le tube d'alimentation. Videz les aliments comme les pommes et les poivrons. Placez les aliments en position verticale dans le tube d'alimentation de manière à ce que leur hauteur soit légèrement inférieure à celle du tube d'alimentation. Exercez à l'aide du poussoir une pression régulière pendant que le robot est en marche.

#### **conseils.**

- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les aliments en trop petits morceaux. Remplissez presque complètement le tube d'alimentation pour empêcher les aliments de glisser sur les côtés pendant que le robot fonctionne
- Les aliments placés à la verticale sont émincés ou râpés plus menus que ceux placés à l'horizontale.
- Vous remarquerez toujours une petite quantité de résidu sur la lame ou dans les aliments lorsque vous cesserez d'utiliser une lame à trancher.
- Ne laissez pas les aliments s'accumuler sous la lame : videz régulièrement.
- Poussez les aliments dans le tube d'alimentation en exerçant une pression régulière.

## réceptif mixeur maxi blend.

Pour mélanger, utilisez le réceptif mixeur maxi blend ainsi que la lame. Cela vous permet d'accroître la contenance du bol et d'améliorer la découpe.

- 1 Placez le réceptif dans le bol sur le couteau - **Ne le poussez pas** 5.
- 2 Adaptez le couvercle 6.

## presse-agrumes

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

- 1 Placez le bol sur l'unité moteur. Ajoutez la passoire et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la marque de la passoire soit alignée à celle du corps du robot 7.
- 2 Fixez le cône sur le manche jusqu'à ce qu'il descende à fond 8.
- 3 Coupez le fruit en deux. Mettez l'appareil en marche et pressez le fruit sur le cône.

## nettoyage

- Arrêtez et débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Manipulez les couteaux et les lames avec précaution : ils sont extrêmement tranchants.
- Certains aliments décolorent le plastique. Ce phénomène est parfaitement normal. Cela n'endommage pas le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.

### unité moteur

- Essayez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de résidus alimentaires.
- N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.
- Enroulez le surplus de cordon autour du support à l'arrière de l'appareil.

### mixeur

- 1 Remplissez d'eau tiède, mettez le couvercle et le bouchon de remplissage en place, puis actionnez pendant 20 à 30 secondes.
  - 2 Videz, puis rincez. Si le pichet est toujours sale, utilisez une brosse.
  - 3 Essayez, puis laissez sécher à l'air libre.
- **Ne pas immerger la base du mixeur dans de l'eau.**

### autres éléments

- Lavez à la main et séchez soigneusement.
- Tous les accessoires (**sauf le mixeur**) peuvent être lavés dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle. Il est recommandé d'utiliser un programme court à faible température.

## service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
  - l'entretien ou les réparations
  - contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.
- 
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
  - Fabriqué en Chine.



## AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



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