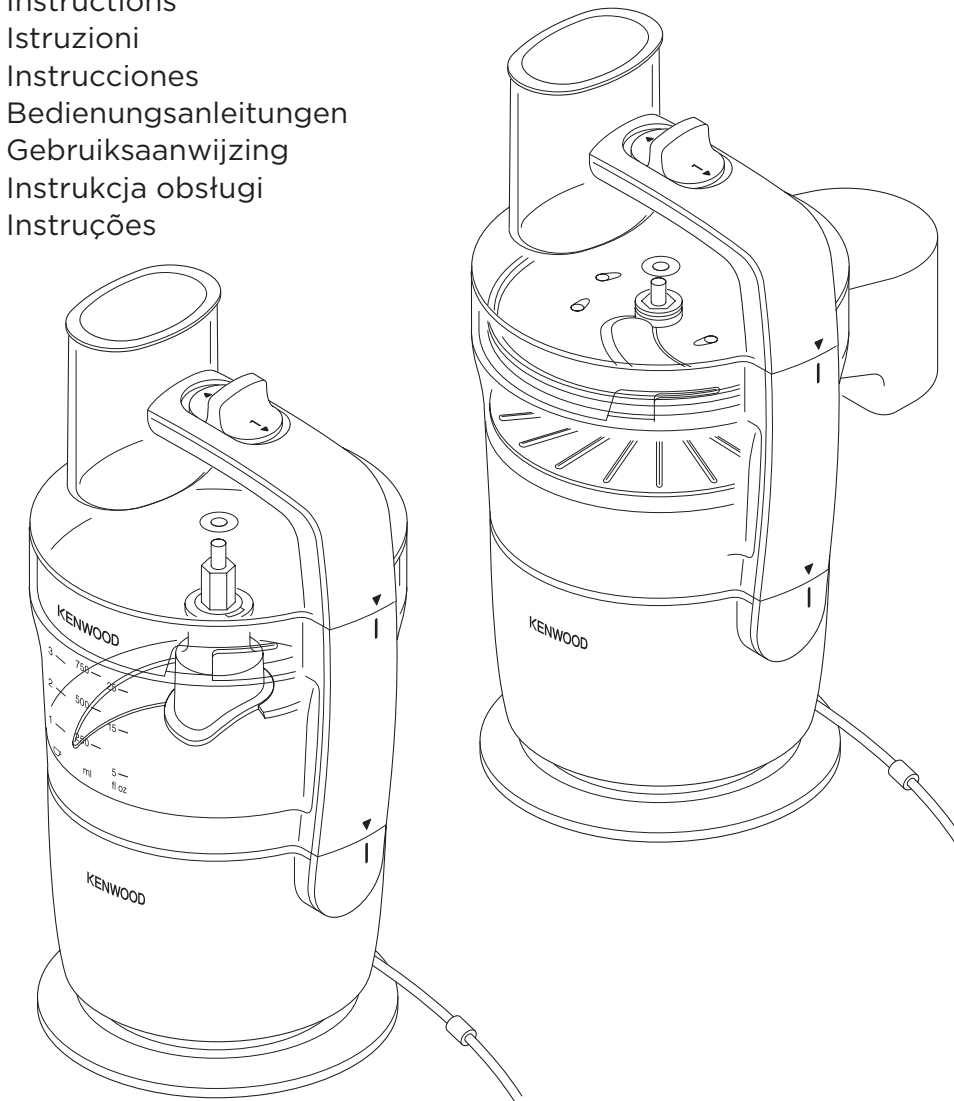


KENWOOD

TYPE: FDP22

Instructions
Istruzioni
Instrucciones
Bedienungsanleitungen
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
Instruções



146512/2

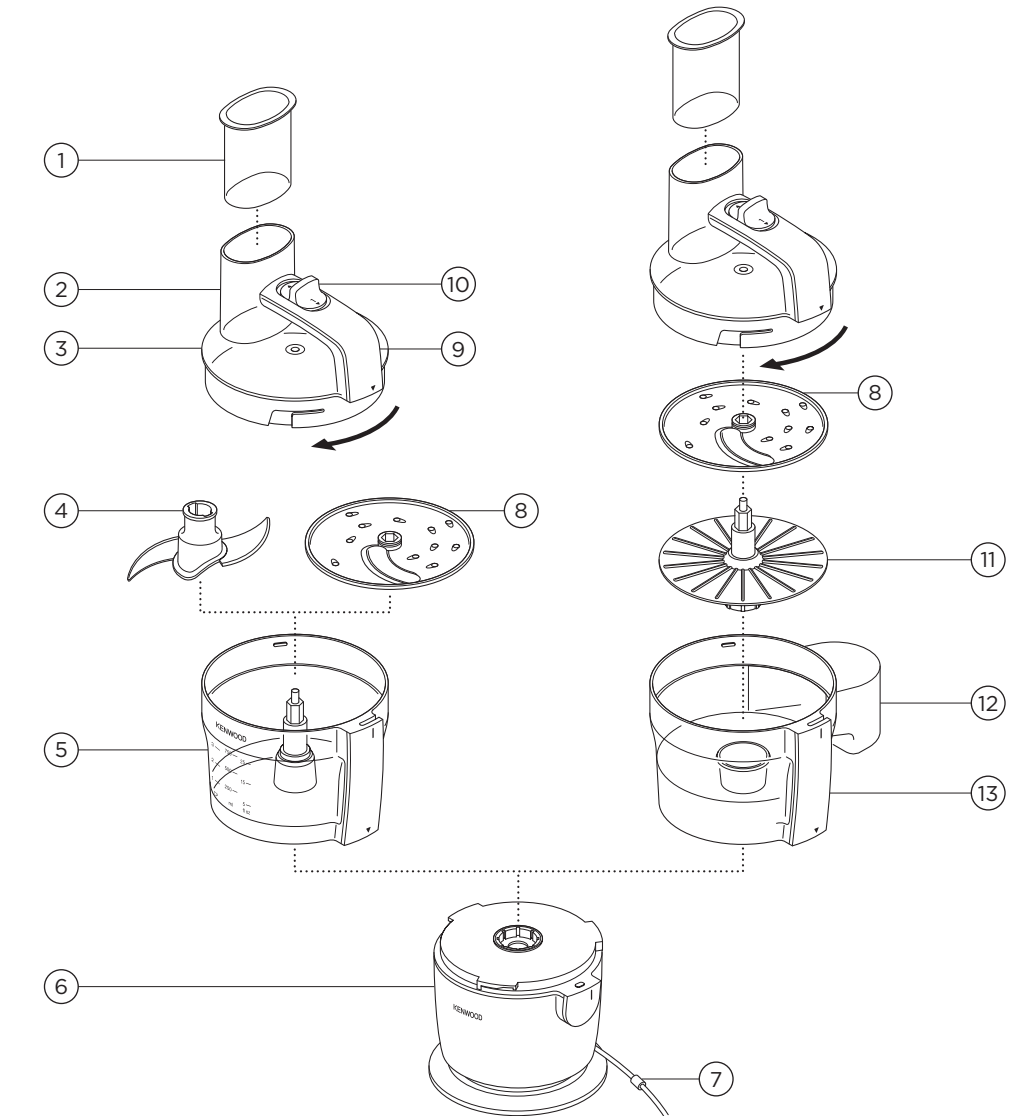
Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

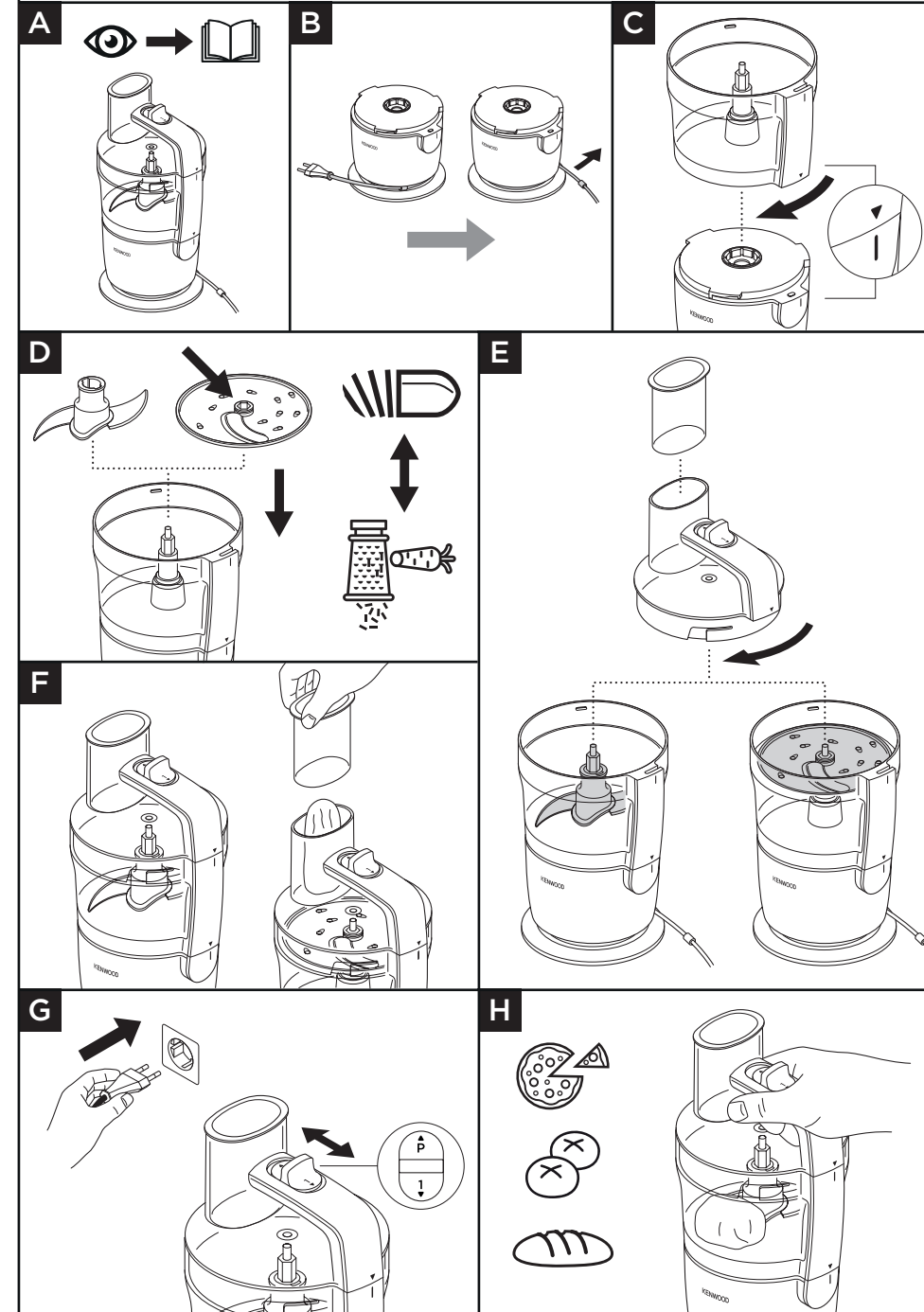
© Copyright 2022 Kenwood Limited. All rights reserved

English	2 - 7
Nederlands	8 - 13
Français	14 - 20
Deutsch	21 - 27
Italiano	28 - 33
Português	34 - 39
Español	40 - 46
Dansk	47 - 52
Svenska	53 - 58
Norsk	59 - 64
Suomi	65 - 70
Türkçe	71 - 76
Česky	77 - 82
Magyar	83 - 89
Polski	90 - 96
Ελληνικά	97 - 103
Русский	104 - 111
Қазақша	112 - 118
Slovenčina	119 - 124
Українська	125 - 131
عربي	۱۳۷ - ۱۴۲

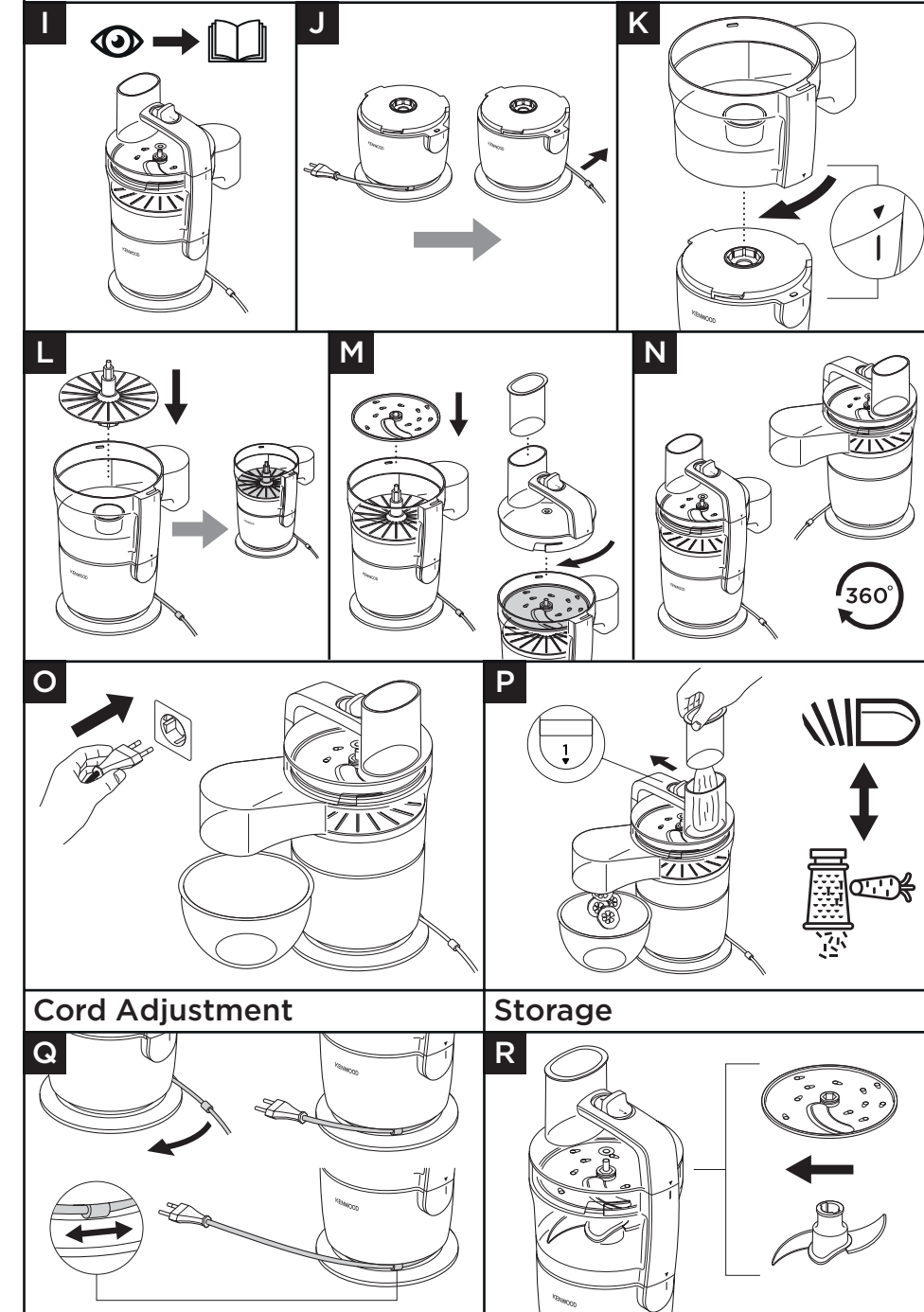


Cleaning

Assembly and Usage - Standard Attachments



Assembly and Usage - Express Serve



MAX (g)	(Secs)
20 - 30	10 - 20
200	30
150	20 - 30
300	10/P
200	P
250	15 - 20
400	60
x3 + 300ml	45 - 60
250g + 150g	30
250g	10 - 30
x4 + 250g	10
MAX (g)	(Secs)
750ml	10 - 20
	120
750ml	10 - 20
	120

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- 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 blade and disc 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.**
- **This appliance is 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.
- Ensure the cord is fully unwound before using the appliance.
- **DO NOT process hot ingredients.**
- **Be careful if hot liquid is poured into the food processor bowl as it can 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 rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.**
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl whilst connected to the power supply. If food needs to be pushed down use a suitable utensil such as a spatula.
- Always switch off the appliance and disconnect from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Français

Veillez déplier les illustrations de la première page

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- 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.** Le couteau et les disques sont très tranchants, à manipuler 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.**
- **Cet appareil ne permet pas de travailler avec des 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.
- Vérifiez que le cordon est entièrement déroulé avant d'utiliser l'appareil.
- **Veillez NE PAS MIXER des ingrédients chauds.**
- **Faites attention si vous versez du liquide chaud dans le bol multifonction, car il peut être éjecté de l'appareil sous l'effet soudain de la vapeur.**
- 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 sans pause lorsque vous travaillez une pâte. Si vous l'utilisez pendant de plus longues périodes, vous risquez d'endommager l'appareil.**
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.

- Veillez à garder vos mains et tout ustensile hors du bol tant que l'appareil demeure branché. 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.
- ATTENTION : avant de retirer le couvercle du bol, attendez que l'accessoire/les lames soient complètement arrêtés.
- Ne poussez jamais la nourriture dans le tube d'alimentation avec les doigts. Utilisez toujours le poussoir fourni avec l'appareil.
- 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.
- N'utilisez pas l'appareil si la lame et le disque sont tous les deux installés. 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.
- Une mauvaise utilisation de votre appareil, blender ou moulin 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.**

Nettoyage (voir l'illustration)

- Arrêtez et débranchez l'appareil avant de le 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.
- Faites attention quand vous manipulez la lame et les disques éminceurs, ils sont très tranchants.

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 la première utilisation

- 1 Retirez le cache lame de la lame couteau. **Attention, les lames sont très tranchantes.** Ce cache doit être jeté, il est uniquement destiné à protéger la lame durant le processus de fabrication et de transport.
- 2 Nettoyez les éléments, voir « Nettoyage ».
- 3 Vérifiez que le cordon est entièrement déroulé avant d'utiliser l'appareil.

Légende

- ① Poussoirs
- ② Tube d'alimentation
- ③ Couvercle
- ④ Lame couteau
- ⑤ Bol
- ⑥ Bloc moteur
- ⑦ Pince du cordon
- ⑧ Disque à râper/émincer
- ⑨ Poignée du couvercle
- ⑩ Interrupteur On/Off + Pulse

Express Serve (si fourni)

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

Utilisation du Bol Multifonction

Bol principal

Voir les illustrations **A** - **H**

Important

- Votre bol multifonction n'est pas conçu pour concasser ou moudre des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.

- Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être définitivement tâché.

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.

Lame couteau

- **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.

Marinade de pruneaux

300g de miel, 50g de pruneaux et 50ml d'eau.

Conservez au réfrigérateur pendant une nuit.

Actionnez pendant 4 secondes en utilisant la fonction Pulse

Express Serve/Disque

Voir les illustrations **I** - **P**

- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les ingrédients trop petits. Remplissez la largeur de la cheminée en quantité suffisante. Cela évite aux aliments de glisser sur les côtés pendant l'opération.

- Il y aura toujours une petite quantité de résidus laissés sur le disque ou dans le bol après l'opération.

Réglage du cordon

Voir les illustrations **Q**

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

Rangement **R**

Après utilisation, la lame et le disque du couteau peuvent être rangés ensemble dans le bol.

N'utilisez pas l'appareil si la lame et le disque sont tous les deux 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.

Guide de dépannage		
Problème	Cause	Solution
Le bol multifonction ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez que le bol multifonction est branché.
	Le bol n'est pas installé correctement sur le bloc moteur.	Le bol multifonction ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle ne sont pas correctement insérés dans le dispositif de verrouillage.
	Le couvercle du bol n'est pas correctement verrouillé.	Vérifiez que le bol et le couvercle sont alignés et emboîtés correctement.
Le bol multifonction s'arrête pendant le fonctionnement.	Le bol multifonction est surchargé/les capacités maximales ont été dépassées.	Vérifiez les capacités maximum dans le Tableau des conseils d'utilisation.
	Le couvercle est déverrouillé.	Vérifiez que le couvercle est correctement verrouillé.
Impossible d'adapter le bol à la base avec le couvercle monté.	L'interrupteur On/Off est sur la ' position « On ».	Placez l'interrupteur en position « off ».
Les aliments ne sortent pas de la sortie Express Serve.	Le disque d'éjection n'est pas installé sous la rape/le disque à émincer.	Fixez le disque d'éjection.
Coupez ou râpez les aliments abîmés par la lame du couteau.	Utilisation avec la lame de couteau et le disque installé dans le bol.	Retirez la lame du couteau avant d'utiliser le disque à râper/émincer.
Unité instable/ mouvements importants et fortes vibrations.	Travail de la pâte pendant trop longtemps.	Utilisez la poignée du couvercle pour stabiliser l'appareil s'il commence à bouger sur le plan de travail.
	Le bol multifonction est surchargé/les capacités maximales ont été dépassées.	Ne travaillez pas les pâtes pendant plus de 30 secondes et ne dépassez pas la quantité maximale recommandée dans le tableau d'utilisation.
	Nouveau pétrissage de la pâte.	Pétrir à nouveau à la main uniquement. Il n'est pas recommandé de recommencer le pétrissage dans le bol car cela risquerait de rendre le bol multifonction instable.
	Préparation de fruits ou ingrédients collants tels que des dates.	Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez d'abord la fonction « Pulse » pour décomposer les ingrédients, puis utilisez le mode continu.

Problème	Cause	Solution
Éclaboussures importantes ou ingrédients éjectés du tube d'alimentation.	Poussoir non installé.	Installez toujours le poussoir lorsque vous préparez de la pâte, de la pâtisserie et des gâteaux afin d'éviter les éclaboussures provenant du tube d'alimentation.
Mauvaises performances de la lame et du disque du couteau.	Consultez la section Conseils et astuces et suivez les recommandations du tableau d'utilisation.	