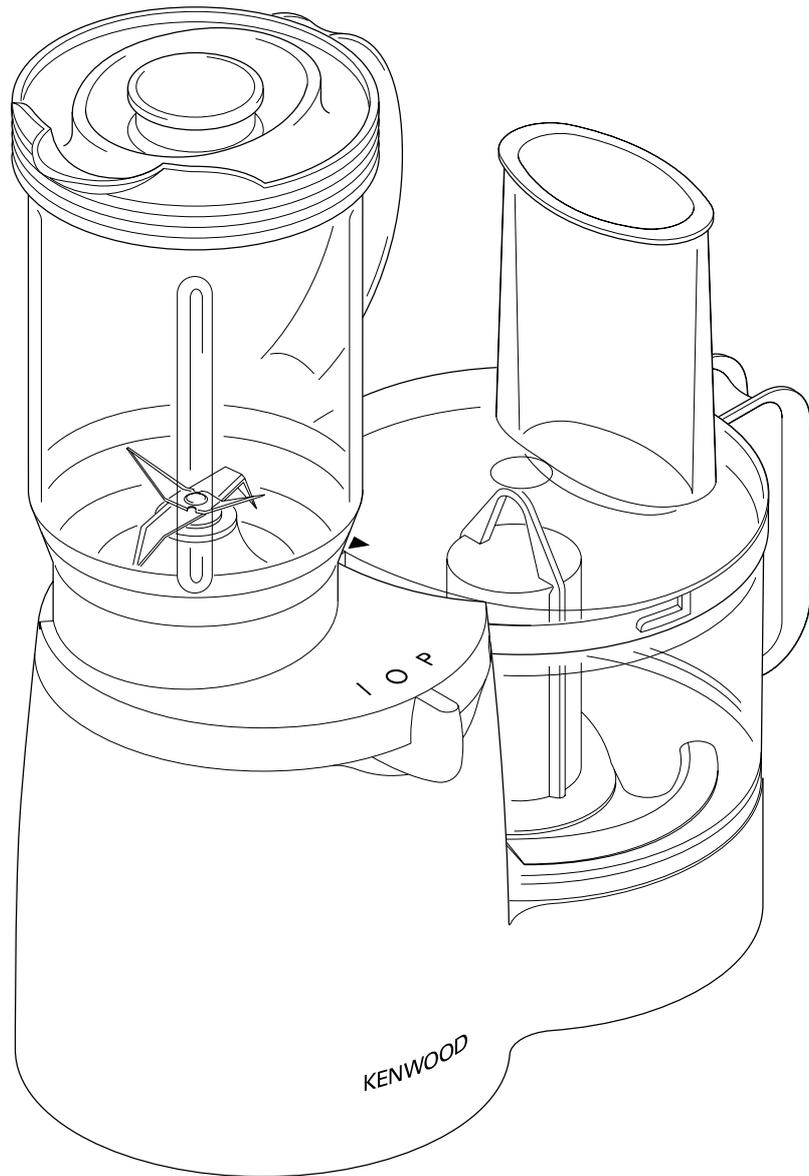
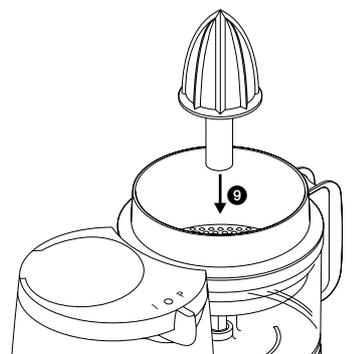
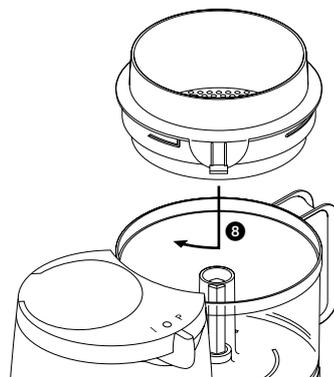
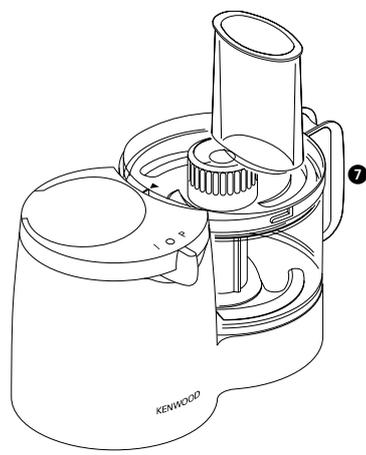
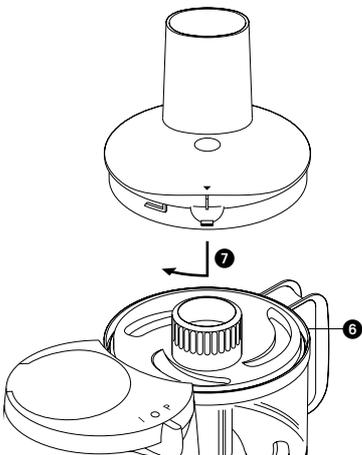
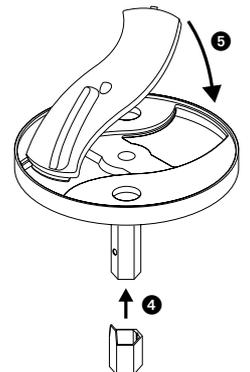
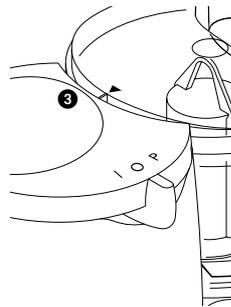
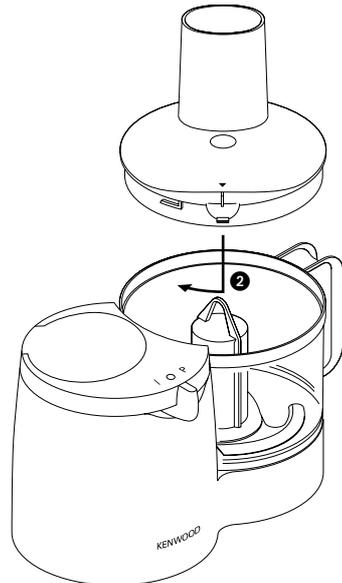
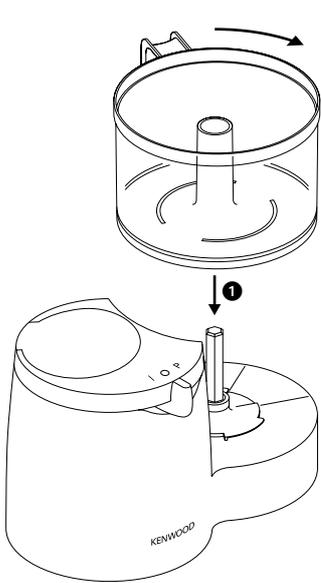
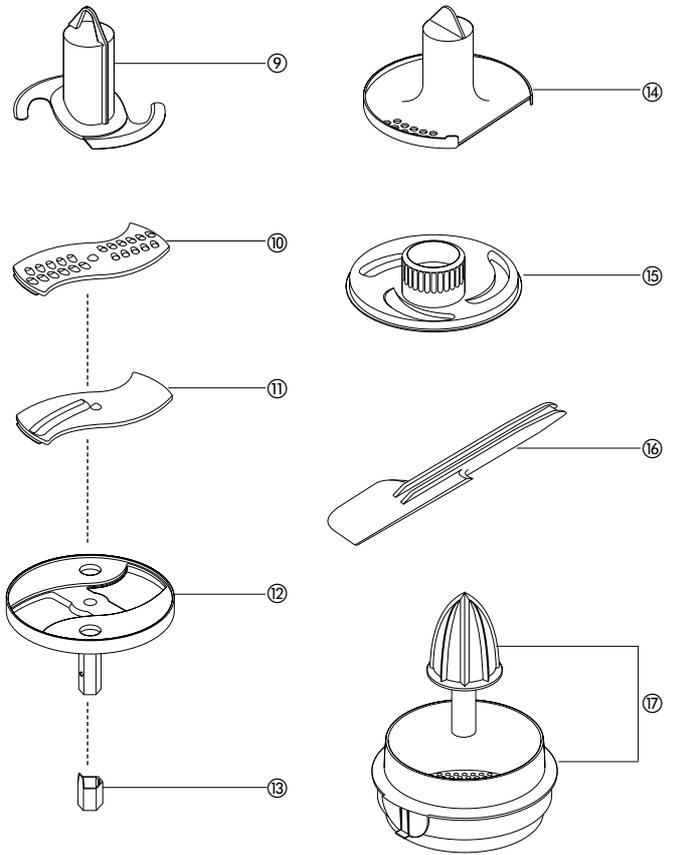
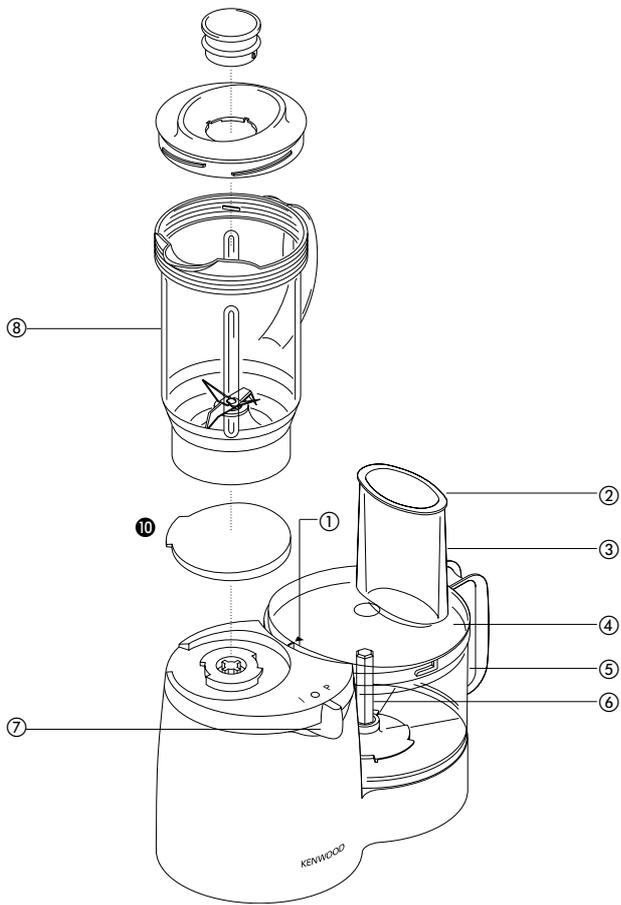


KENWOOD



FP180 series



Français

Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

sécurité

- Les lames et les grilles sont très tranchantes, manipulez-les avec précaution.
Tenez la lame par le haut, à l'emplacement prévu pour la saisir à l'opposé du tranchant, durant la manipulation et le nettoyage.
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- N'introduisez pas les mains ou des ustensiles dans le bol du robot ou dans le mixeur lorsqu'il est branché.
- Éteignez et débranchez l'appareil :
 - avant de monter ou de retirer des éléments
 - après chaque utilisation
 - avant de le nettoyer
- N'utilisez jamais les doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou de détacher le mixeur du bloc moteur :-
 - éteignez l'appareil ;
 - attendez jusqu'à l'arrêt complet de l'accessoire/des lames ;
- Laissez refroidir les liquides chauds avant de les mélanger dans le mixeur, car si le couvercle n'a pas été mis en place correctement et qu'il se détache, vous risquez des projections.
- **Si vous soumettez le mécanisme de verrouillage de sécurité à toute force excessive, l'appareil sera endommagé et peut occasionner des blessures.**
- **Pour éviter d'abîmer le mécanisme de verrouillage de sécurité :-**
 - **Verrouillez toujours le bol au bloc moteur avant de tenter de mettre en place le couvercle.**
 - **Déverrouillez toujours le couvercle avant de tenter de détacher le bol du bloc moteur.**
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- Ne laissez jamais cet appareil fonctionner sans surveillance.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le contrôler ou réparer : voir « service après-vente ».
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table, d'un plan de travail ou en contact avec des surfaces chaudes.
- Réservez votre robot ménager à l'usage domestique pour lequel il est prévu.

avant le branchement

- Assurez-vous que le voltage est identique à celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme aux directives 89/336 de la CEE.

avant la première utilisation

- 1 Otez tous les emballages y compris le cache lame en plastique du couteau. Ces emballages doivent être jetés, ils sont uniquement destinés à protéger la lame durant le processus de fabrication et le transport.
- 2 Lavez les différents éléments : voir la rubrique «nettoyage ».
- 3 Enroulez le cordon d'alimentation sur l'enrouleur qui se trouve au dos de l'appareil

légende

- ① verrouillage de sécurité
- ② poussoir
- ③ Tube d'alimentation
- ⑤ couvercle
- ⑥ bol
- ⑥ unité moteur du robot
- ⑦ levier marche/arrêt/pulse

accessoires

- ⑧ mixeur
- ⑨ lame (couteau)
- ⑩ râpe
- ⑪ lame à émincer
- ⑫ support de lame
- ⑬ intercalaire
- ⑭ fouet
- ⑮ accessoire récipient mélangeur maxi blend
- ⑯ spatule

- ⑰ Le presse-agrumes est un accessoire en option et il est possible qu'il ne soit pas compris dans votre set.

utilisation du robot

- 1 Adaptez le bol sur l'unité moteur du robot - la poignée tournée vers l'arrière - tournez dans le sens des aiguilles d'une montre en le descendant jusqu'à ce qu'il s'engage à fond dans ①.
- 2 Ajoutez un accessoire sur l'unité moteur du robot.
 - Fixez toujours le bol et l'accessoire à l'unité centrale du robot avant d'y ajouter les ingrédients.
- 3 Fixez le couvercle sur le bol - le tube d'alimentation orienté vers l'arrière de l'appareil ②.
Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche qui se trouve sur le couvercle s'aligne sur le trait qui se trouve sur le corps de l'appareil ③.
- **Si le couvercle n'est pas inséré correctement, le robot ne fonctionnera pas.**
- 4 Mettez en marche en plaçant le levier marche/arrêt/pulse sur la position « I » et actionnez jusqu'à obtention de la consistance souhaitée OU placez le levier en position pulse « P » pour faire fonctionner l'outil fixé au bol par à-coups. La fonction pulse actionne le moteur, qui continue de fonctionner tant que le levier est maintenu dans cette position. Cette fonction vous permet de contrôler la texture de différents aliments, notamment de la viande hachée.
- 5 Procédez de la façon inverse pour retirer le bol, le couvercle et les accessoires.
- Le couvercle peut uniquement être retiré lorsque le levier marche/arrêt/pulse est en position « 0 ».

important

Votre robot ne convient pas pour broyer ou moulinier des grains de café et des épices ou pour transformer du sucre semoule 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 taché définitivement.

capacités maximales

Blancs d'œuf	6
Viande à hacher	300g
Pâte à tarte. Poids de farine maximum	250g
Pâte à base de levure de boulanger. Poids de farine maximum	340g
Gâteau mousseline Poids de farine maximum	800g
Soupe dans le récipient mélangeur	800ml
Mixeur	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 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 Fixez l'intercalaire à l'extrémité du support de lame ④.
- 2 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 ⑤.

important

Quand vous utilisez la lame à émincer et la lame à râper, il faut que l'intercalaire soit fixé au bout du support.

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 résidus 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 mélangeur maxi blend.

Pour mélanger, utilisez le réceptif mélangeur 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 ⑥.
- 2 Adaptez le couvercle - Le couvercle permet de vérifier si le réceptif se trouve à la hauteur appropriée ⑦.

presse-agrumes (accessoire en option).

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 ⑧.
- 2 Fixez le cône sur le manche jusqu'à ce qu'il descende à fond ⑨.
- 3 Coupez le fruit en deux. Mettez l'appareil en marche et pressez le fruit sur le cône.

mixeur

Utilisez le mixeur pour des soupes onctueuses, les boissons et la mayonnaise.

pour utiliser le mixeur

- 1 Retirez le couvercle du socle adaptateur ⑩.
- 2 Mettez les ingrédients dans le pichet.
- 3 Vissez le couvercle et le bouchon de remplissage sur le pichet.
- 4 Vissez le pichet sur le socle adaptateur.
- 5 Mettez en marche.
- 6 Après utilisation du mixeur, remettez toujours le couvercle sur le socle adaptateur.

important

- **L'accessoire mixeur ne fonctionne que si le bol du robot et le couvercle sont en place.**
- **Nous vous recommandons de ne pas laisser d'outils dans le bol du robot lorsque vous utilisez le mixeur.**

conseils

- Pour une préparation de mayonnaise, introduisez tous les ingrédients dans le réceptif, à l'exception de l'huile. Une fois l'appareil en marche, versez l'huile dans le bouchon et laissez-la s'écouler en filet.
- Pour les textures épaisses, telles que les pâtes et pâtes à tartiner, il peut être nécessaire de racler le réceptif. En cas de difficulté à poursuivre la préparation, ajoutez d'avantage de liquide.
- Pour compiler de la glace, ajoutez 15 ml d'eau pour 6 glaçons. Utilisez le bouton de fonctionnement à impulsion.
- Laissez les liquides chauds refroidir avant de procéder à leur mélange - si le couvercle n'a pas été correctement inséré et qu'il s'enlève, vous risquez d'être éclaboussé.
- Pour prolonger la durée de vie de votre mélangeur, ne le faites pas fonctionner plus de 60 secondes consécutives. Eteignez-le dès obtention de la consistance souhaitée.
- N'utilisez pas d'épices - elles peuvent endommager le plastique.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le mélangeur n'est pas correctement installé.
- N'introduisez pas d'ingrédients secs dans le mélangeur avant de l'allumer. Si nécessaire, coupez-les en morceaux ; retirez le bouchon ; une fois l'appareil en marche, introduisez-les un par un dans le réceptif.
- N'utilisez pas le mélangeur 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.

nettoyage.

- Arrêtez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Veillez à ne jamais mouiller l'unité moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- 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

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- Entourez le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur qui se trouve 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 Essuyez, puis laissez sécher à l'air libre.
- Ne laissez pas le mixeur tremper dans l'eau. Ne laissez pas non plus d'eau à l'intérieur.

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.

service après-vente.

- Il est impératif, pour des raisons de sécurité, que Kenwood ou un réparateur agréé Kenwood procède au remplacement du cordon d'alimentation si ce dernier est endommagé.

Si vous avez besoin d'aide concernant:

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien, les pièces détachées ou les réparations contactez le point de vente où vous avez acheté votre appareil.