

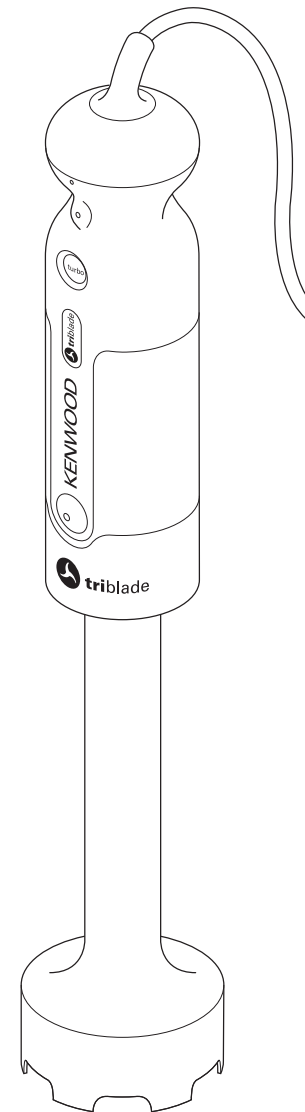
KENWOOD



HB710 series

instructions
instrucciones

English	2 - 9
Français	10 - 18
Español	19 - 28



120V 60Hz
380W Max

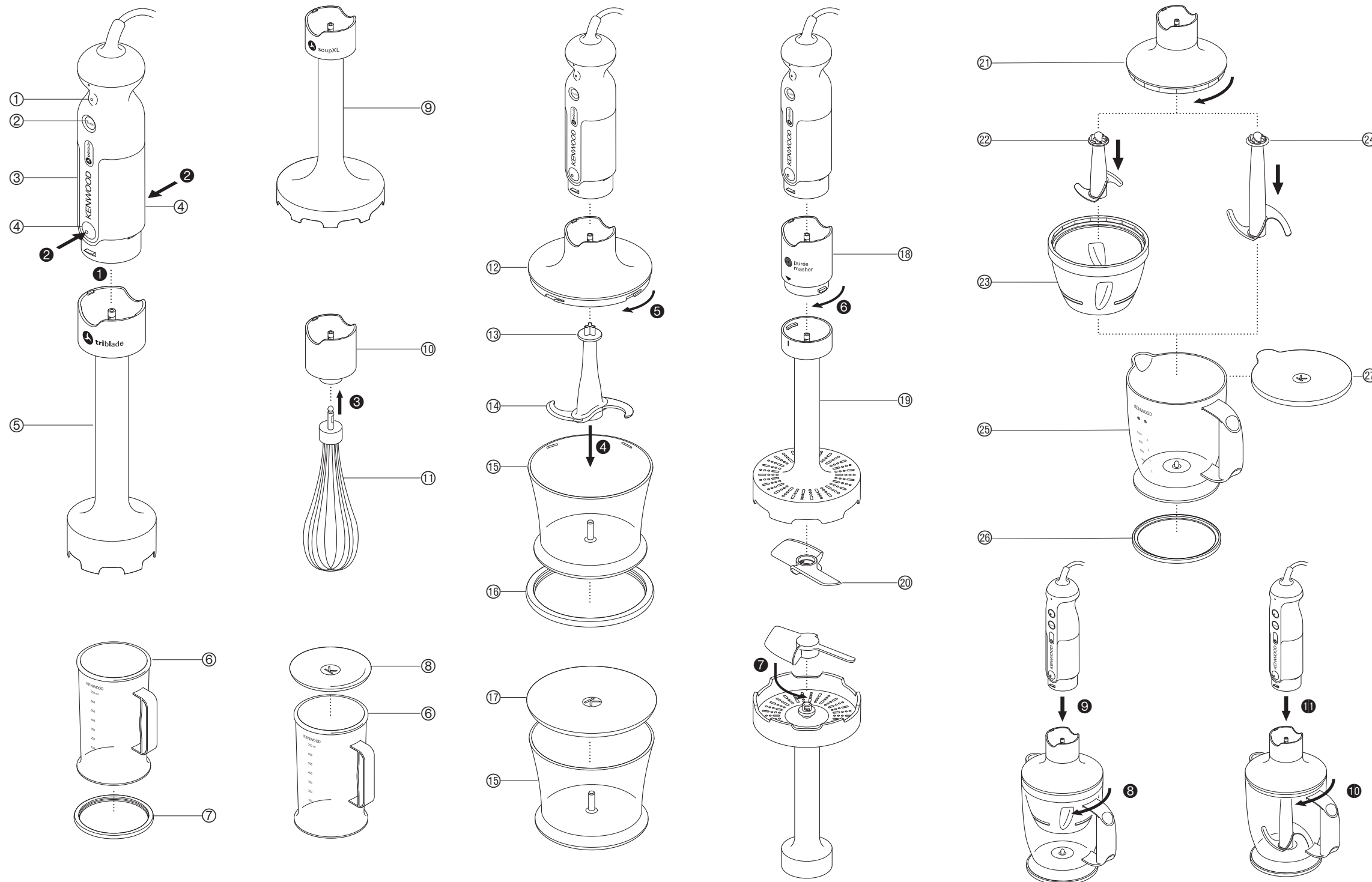


HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

Canada/USA
71903/2



English

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock and/or personal injury including the following:

- **READ ALL INSTRUCTIONS.**
- After removing the packaging, make sure the product is complete and undamaged. If in doubt, do not use the appliance and contact a qualified professional only.
- The plastic bag containing the appliance should be kept away from children as it may represent a suffocation hazard.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons, never immerse the power handle, cord or plug in water or other liquids.
- Unplug from outlet when hand blender left unattended, not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces (including the stove).
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven (including the stove).
- Avoid contacting moving parts.
- Never touch the blades while the hand blender is plugged in.
- Keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
- Never blend hot oil or fat.

- For safest use it is recommended to let hot liquids cool to room temperature before blending.
 - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - This appliance should not be used by children and care should be taken when used near children.
 - 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.
 - The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
 - When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make smaller quantities at a time to reduce spillage.
 - Remove the chopper blade before emptying the bowl.
 - Never remove the cover until the chopper blade has completely stopped.
 - Always hold the chopper blade by the finger grip away from the cutting blades, both when handling and cleaning.
 - Blade is sharp. Handle carefully.
 - To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
 - Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
 - Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
 - Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food and out of the container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used but only when the food chopper is not running.
- important**
- With heavy mixtures to ensure long life of your appliance, don't use your hand blender for longer than 50 seconds in any four minute period.

- Don't use the whisk attachment for longer than 3 minutes in any 10 minute period.
- Do not attempt to use the ice crusher attachment without fitting to the beaker.
- Do not touch the sharp blades.
- Remove the processing/ice crusher blade before emptying the beaker.
- Never remove the cover until the processing/ice crusher blade has completely stopped.
- Always hold the blades by the finger grip away from the cutting blades, both when handling and cleaning.
- Do not exceed the maximum quantities specified in the recommended usage chart.
- Do not process hard foods such as coffee beans, spices or chocolate in the beaker as they may damage the blade.

SAVE THESE INSTRUCTIONS For Household use only

before plugging in

Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the appliance.

- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other.) To reduce the risk of electrical shock this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels. Throw away the blade covers from the triblade and the chopper blade as they are to protect the blade during manufacture and transit only. **Take care as the blades are very sharp.**
- Wash all parts - see "care and cleaning".

key

hand blender

- ① speed 1 button
- ② turbo button
- ③ power handle
- ④ blender shaft release buttons
- ⑤ blender shaft with fixed triblade.

beaker (if supplied)

- ⑥ beaker
- ⑦ rubber ring base
- ⑧ beaker lid

soup blender (if supplied)

whisk (if supplied)

- ⑩ whisk collar
- ⑪ wire whisk

chopper (if supplied)

- ⑫ chopper cover
- ⑬ finger grip
- ⑭ chopper blade
- ⑮ bowl
- ⑯ rubber ring base
- ⑰ bowl lid

masher (if supplied)

- ⑱ masher collar
- ⑲ masher foot
- ⑳ masher paddle

ice crusher attachment (if supplied)

- ㉑ ice crusher cover
- ㉒ ice crusher blade
- ㉓ ice crusher bowl
- ㉔ processing blade
- ㉕ 1 liter beaker
- ㉖ rubber ring base
- ㉗ beaker lid

to use the hand blender

- You can blend soups, sauces, milk shakes, mayonnaise and baby food etc.

for beaker blending (if beaker supplied)

- Fit the rubber ring base on the bottom of the beaker. (This stops the beaker sliding on the worktop).
- Don't fill the beaker more than 2/3rds full.
- After blending you can fit the lid to the top of the beaker.

Note

If no beaker is supplied in your pack, select a suitably sized container. We would recommend a tall, straight sided vessel with a diameter slightly larger than the foot of the hand blender to allow movement of the ingredients but tall enough to prevent splashing.

for saucepan blending

- For safest use it is recommended to take the pan off the heat and let hot liquids cool to room temperature before blending.
- Use the soup blender (if supplied) to quickly process soups etc., directly in the saucepan. Alternatively use the hand blender.

● Do not use the soup blender to process uncooked vegetables.

- 1 Fit the blender shaft to the power handle ① – push to lock.
- 2 Plug in.
- 3 Place the food into the beaker or a similar container, then holding the beaker steady, press the required speed button. (Select speed 1 for slower blending and to minimise splashing and turbo for faster blending).

● To avoid splashing, place the blade in the food before switching on.

- Don't let liquid get above the join between the power handle and blender shaft.
- Move the blade through the food and use a mashing or stirring action to incorporate the mixture.

● **Your hand blender is not suitable for ice crushing.**

- If your blender gets blocked, unplug before clearing.

4 After use release the speed button. Unplug and press the release buttons ② to remove the blender shaft from the power handle.

to use the whisk

- You can whip light ingredients such as egg whites; cream and instant desserts.
 - Don't whisk heavier mixtures such as margarine and sugar - you'll damage the whisk.
- 1 Push the wire whisk into the whisk collar ③.
 - 2 Fit the power handle to the whisk collar. Push to lock.
 - 3 Place your food in a bowl.
 - Don't whisk more than 4 egg whites or 400ml (¾pt) cream.
 - 4 Plug in. To avoid splashing, press speed 1 button. To whisk on a faster speed press the Turbo button. Move the whisk clockwise.
 - Don't let liquid get above the whisk wires.
 - 5 After use release the speed button, unplug and dismantle.

to use the chopper (if supplied)

- You can chop meat, vegetables, herbs, bread, biscuits and nuts.
 - Don't chop hard foods such as coffee beans, ice cubes, spices or chocolate - you'll damage the blade.
- 1 Remove any bones and cut food into 1-2cm (½-1") cubes.
 - 2 Fit the rubber ring base on the bottom of the chopper bowl. (This stops the bowl sliding on the worktop.)
 - 3 Fit the chopper blade over the pin in the bowl ④.
 - 4 Add your food.
 - 5 Fit the chopper cover, turn and lock ⑤.
 - 6 Fit the power handle to the chopper cover - push to lock.
 - 7 Plug in. Hold the bowl steady. Then press the turbo button. Alternatively press the turbo button in short bursts to achieve a pulsing action.
 - 8 After use, unplug and dismantle.

processing guide

food	maximum amount	approx. time (in seconds)
Meat	250g (9 oz)	10-15
Herbs	30g (1 oz)	10
Nuts	200g (7 oz)	10-15
Bread	1 slice	5-10
Hardboiled eggs	3	3-5
Onions	200g (7 oz)	pulse

to use the masher (if supplied)

- The masher can be used to mash cooked vegetables such as potatoes, swede and carrot.
 - Don't mash hard or uncooked foods - you may damage the unit.
- 1 Cook the vegetables and drain.
 - 2 Fit the masher collar to the masher foot by turning in a clockwise direction ⑥.
 - 3 Turn the masher upside down and fit the paddle over the central hub and turn anti clockwise to locate ⑦. **(If the collar isn't fitted then the paddle doesn't secure in place).**
 - 4 Fit the power handle to the masher assembly - push to lock.
 - 5 Plug in.
 - 6 Place the masher in the saucepan or bowl etc., and select speed 1. Move the masher in an up and down movement throughout the mix until the desired result is achieved.
 - 7 After use release the speed button and unplug.
 - 8 Press the blender shaft release buttons to release the masher assembly.
 - 9 Remove the paddle from the masher by turning clockwise.
 - 10 Unscrew the collar from the masher foot.

important

- Never use the masher in a saucepan over direct heat. Always remove the saucepan from the heat and allow to cool slightly.
- Do not tap the masher on the side of the cooking vessel during or after mashing. Use a spatula to scrape excess food away.

- For best results when mashing never fill a saucepan etc., more than half full with food.

to use the ice crusher attachment

ice crushing

- 1 Fit the rubber ring base ②⑥ on the bottom of the beaker. (This stops the beaker sliding on the worktop).
- 2 Place the ice crusher bowl ②③ into the beaker.
- 3 Locate the ice crushing blade ②② to the centre hole in the bottom of the ice crusher bowl and press it down.
- 4 Add the ice cubes into the bowl. Do not overfill the bowl and for best result do not process more than 250g/9 oz (12 ice cubes) at a time.
- 5 Fit the ice crusher cover ②①, turn and lock ⑧.
- 6 Fit the power handle to the cover - push to lock ⑨.
- 7 Plug in. Hold the beaker steady. Then press the turbo button. Alternatively press the turbo button in short bursts to achieve a pulsing action.
- 8 After use, unplug and take apart for cleaning.

chopping/blending in 1 liter beaker

- 1 Fit the rubber ring base ②⑥ on the bottom of the beaker. (This stops the beaker sliding on the worktop).
- 2 Fit the blade ②④ over the centre pin of the beaker ②⑤.
- 3 Place the food in the beaker to be blended.
- 4 Fit the ice crusher cover ②①, turn and lock ⑩.
- 5 Fit the power handle to the cover - push to lock ⑪.
- 6 Plug in. Hold the beaker steady. Then press the turbo button. Alternatively press the turbo button in short bursts to achieve a pulsing action.
- 7 After use, unplug and take apart for cleaning.
- 8 After blending you can fit the lid ②⑦ to the top of the beaker.

recommend usage chart

Food	Maximum Qty	Processing time
Ice Crushing Attachment		
Ice Cubes	12 cubes 250g (9 oz)	30 – 40 secs
Frozen Fruit Process berries whole Cut Larger pieces into 2cm chunks.	300g (11 oz)	30 – 40 secs
Blending		
Cold Liquid Drinks & Cocktails	1 liter (35 fl oz)	30 secs
Milkshake	800 ml (28 fl oz)	30 secs
Smoothies Place the fresh fruit and liquid ingredients in first (includes yoghurt, milk and fruit juices). Then add ice or frozen ingredients (includes frozen fruit, ice or ice cream)	800 ml (28 fl oz) liquid	30 – 60 secs
Chopping		
Food	Maximum Qty	Processing
Herbs - Parsley	50g (2 oz)	10 secs Turbo
Onion	200g (7 oz)	Pulse
Chopping raw vegetable	250g (9 oz)	Pulse
Lean Braising steak	400g (14 oz)	20 secs Turbo
Almonds	200g (7 oz)	20 secs Turbo
Salsa	250g (9 oz) 125g (4½ oz) tomatoes	Pulse
Avocado dip (2 Avocado)	500g (1 lb 2 oz)	40 secs Turbo
Hummus	450g (1 lb)	30 secs Turbo

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Do not touch the sharp blades.
- Some foods, eg carrot, may discolour the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil may help to remove discolouration.

power handle, whisk collar, masher collar, chopper cover and ice crusher cover

- Wipe with a slightly damp cloth, then dry.
- Never immerse in water or use abrasives.
- Do not dishwash.

hand blender shaft/soup blender

either

- Part fill the beaker or a similar container with warm soapy water. Plug into the power supply, then insert the hand blender shaft or soup blender and switch on.
- Unplug, then dry or
- Wash the blades under running water, then dry thoroughly.
- **Never immerse in water or allow liquid inside the shaft. If water does get inside, drain and allow to dry before use.**
- Do not dishwash.

whisk, beaker, chopper bowl, chopper blade, masher paddle, ice crusher blade, processing bowl, rubber ring bases and beaker/bowl lids

- Wash up, then dry.

The following table shows which items can be washed in the dishwasher.

item	suitable for dishwashing
power handle	✗
blender shaft	✗
soup blender	✗
beaker	✓
beaker lids	✗
beaker rubber ring bases	✓
chopper cover	✗
chopper bowl	✓
chopper blade	✓
chopper bowl lid	✗
chopper bowl rubber ring base	✓
whisk collar	✗
whisk	✓
masher foot	✗
masher paddle	✓
masher collar	✗
ice crusher cover	✗
ice crusher blade	✓
ice crusher bowl	✓
1 liter beaker	✓

hint on cleaning the masher foot

- If food has been allowed to dry onto the masher attachment, remove the paddle. Soak the paddle and bottom of the masher foot in warm water to soften and then wash thoroughly.
- **Never immerse the masher foot in water or allow liquid inside the shaft. If water does get inside, drain and allow to dry before use.**
important - don't allow the masher collar to get wet.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing or repairs
- Contact Kenwood Customer Service (see Warranty card for contact details).

Français

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter les instructions de sécurité de base afin d'éviter les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures corporelles, et notamment ce qui suit :

- **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
- Après avoir enlevé l'emballage, vérifiez que l'appareil est intact et qu'il comporte toutes ses pièces. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et faites appel à un professionnel qualifié.
- Ne laissez pas le sachet en plastique contenant l'appareil à la portée des enfants dans la mesure où il peut représenter un risque de suffocation pour eux.
- Pour prévenir les risques d'incendie, de chocs électriques et de blessures, n'immergez jamais la poignée d'alimentation, le cordon ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
- Éteignez et débranchez toujours votre mélangeur à main lorsqu'il est laissé sans surveillance, qu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des pièces, ou avant de le nettoyer.
- Ne faites jamais fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé(e), si l'appareil fonctionne mal, s'il est tombé, ou endommagé de quelque manière que ce soit. Rapportez l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour qu'il soit contrôlé, réparé ou réglé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un risque d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.
- N'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre par dessus le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes (y compris la cuisinière).

- Ne posez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni d'un four chaud (y compris la cuisinière).
- Évitez de toucher les pièces en mouvement.
- Ne touchez jamais les lames tant que le mélangeur à main demeure branché.
- N'approchez pas vos doigts, vos cheveux, tout vêtement ou ustensile, ou des éléments mobiles de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne mélangez jamais d'huile, ou toute autre matière grasse, chaude.
- Pour une utilisation en toute sécurité, il est recommandé de laisser les liquides chauds refroidir à température ambiante avant de mixer.
- 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.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et son utilisation en présence d'enfants nécessite une étroite surveillance.
- 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.
- La vitesse maximale est basée sur l'accessoire qui requiert le plus de puissance. Les autres accessoires peuvent nécessiter moins de puissance.
- Lorsque vous mélangez des liquides, et plus particulièrement des liquides chauds, utilisez un récipient haut ou mélangez des quantités plus petites à la fois pour diminuer tout risque de déversement.
- Retirez la lame du hachoir avant de vider le bol.
- Ne retirez jamais le couvercle tant que la lame du hachoir n'est pas complètement arrêtée.
- Tenez toujours la lame du hachoir par la partie supérieure du manche, le plus loin possible des lames, tant lors de la manipulation que du nettoyage.

- La lame est très coupante. Manipulez-la avec précaution.
- Pour éviter tout risque de blessure, ne mettez jamais la lame de coupe sur la base sans avoir inséré en premier lieu le bol correctement.
- Veillez à ce que le couvercle soit fermement verrouillé avant de faire fonctionner l'appareil.
- N'essayez pas de démonter le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Maintenez vos mains et tout ustensile éloignés de la lame de coupe tandis que vous hachez des aliments, et hors du récipient tant que vous mixez, pour limiter le risque de blessures corporelles graves ou l'endommagement du hachoir alimentaire. L'utilisation d'une raclette est possible, mais uniquement si le hachoir culinaire est à l'arrêt.

important

- Pour les mélanges épais, n'utilisez pas votre batteur à main pendant plus de 50 secondes par période de 4 minutes.
- N'utilisez pas votre fouet pendant plus de 3 minutes par période de 10 minutes.
- N'essayez pas d'utiliser l'accessoire pour piler de la glace si vous n'avez pas au préalable installé le gobelet.
- Ne touchez pas les lames coupantes.
- Retirez la lame du pileur à glace / de mixage avant de verser le contenu du gobelet.
- Ne retirez jamais le couvercle tant que la lame du pileur à glace / de mixage n'est pas totalement à l'arrêt.
- Lorsque vous manipulez et nettoyez l'accessoire, tenez toujours les lames par l'attache pour les doigts, en retrait par rapport aux lames coupantes.
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le tableau des vitesses recommandées.
- Ne mixez pas des ingrédients durs tels que les grains de café, les épices ou du chocolat dans le gobelet car cela pourrait endommager les lames.

VEUILLEZ CONSERVER CE

MODE D'EMPLOI

Pour une utilisation domestique uniquement

avant de brancher l'appareil

Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure du votre mélangeur à main.

- Cet appareil possède une prise polarisée (à savoir une lame plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette prise ne pourra être insérée dans une sortie polarisée que d'une seule manière. Si la prise ne rentre pas complètement, inversez-la. Si elle ne rentre toujours pas, faites appel à un professionnel agréé. N'essayez en aucun cas de modifier la prise.

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. Jetez les caches qui recouvrent la triblade et la lame du hachoir, car ils servent uniquement à les protéger lors du processus de fabrication et pour le transport. **Faites attention car les lames sont très coupantes.**
- Lavez les pièces : voir 'entretien et nettoyage'.

Légende

batteur à main

- ① bouton de vitesse n °1
- ② bouton turbo
- ③ poignée d'alimentation
- ④ boutons de déblocage de l'axe mélangeur
- ⑤ manche du mixeur avec triblade fixé

bol (si fourni)

- ⑥ bol
- ⑦ socle en caoutchouc
- ⑧ couvercle du bol

⑨ mixeur pour soupe (si fourni)

fouet (si fourni)

- ⑩ collier du fouet
- ⑪ fouet métallique

hachoir (si fourni)

- ⑫ couvercle du hachoir
- ⑬ manche
- ⑭ lame du hachoir
- ⑮ bol
- ⑯ socle en caoutchouc
- ⑰ couvercle du gobelet

presse-purée (si fourni)

- ⑱ collier du presse-purée
- ⑲ pied du presse-purée
- ⑳ pale du presse-purée

accessoire pour piler de la glace (si fourni)

- ㉑ couvercle du pileur à glace
- ㉒ lame du pileur à glace
- ㉓ bol du pileur à glace
- ㉔ lame pour piler
- ㉕ gobelet d'1 litre
- ㉖ socle en caoutchouc
- ㉗ couvercle du gobelet

utilisation du mélangeur à main

- Vous pouvez faire des soupes, des sauces, des milk-shakes, de la mayonnaise, des aliments pour bébés, etc.

pour mélanger avec le bol (si fourni)

- Posez le socle en caoutchouc sur le fond du bol. (Cela évite ainsi au bol de glisser sur le plan de travail).
- Ne remplissez le bol qu'aux deux tiers de sa capacité totale.
- Une fois le mélange effectué, vous pouvez recouvrir le bol avec le couvercle.

Remarque

Si votre ustensile est fourni sans bol, choisissez un récipient de taille adaptée. Nous vous conseillons de prendre un récipient haut, à bords droits, avec un diamètre légèrement plus large que le pied du batteur à main, pour permettre ainsi le déplacement des ingrédients, tout en étant suffisamment haut pour éviter les éclaboussures.

pour mélanger les sauces

- Pour une utilisation en toute sécurité, il est recommandé de retirer la casserole du feu et de laisser les liquides chauds refroidir à température ambiante avant de mixer.
- Utilisez le mixeur pour soupe (si fourni) pour réaliser rapidement des soupes, etc., directement dans la casserole. Utilisez en alternance le mélangeur à main.
- **N'utilisez pas le mélangeur à soupe pour mixer des légumes crus.**

- 1 Installez l'axe mélangeur sur la poignée d'alimentation ❶ – poussez pour verrouiller.
- 2 Branchez l'appareil.

- 3 Mettez les aliments dans le bol ou un récipient similaire, puis maintenez le bol immobile, et appuyez sur le bouton de vitesse souhaitée.

(Choisissez la vitesse 1 pour mixer lentement, et pour éviter le plus possible les éclaboussures, et la vitesse turbo pour un mélange plus rapide).

• Pour éviter les projections, mettez la lame dans les aliments avant de mettre l'appareil en marche.

- Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau du joint entre la poignée d'alimentation et le corps du mélangeur.
- Déplacez la lame dans les aliments et mélangez la préparation en effectuant un mouvement d'écrasement ou en tournant.
- **Votre mélangeur à main n'est pas adapté pour piler de la glace.**
- Si votre mélangeur s'obstrue, débranchez-le avant de dégager les aliments.

- 4 Après utilisation, relâchez le bouton de vitesse. Débranchez et appuyez sur les boutons de retrait ❷ pour retirer le manche du mixeur du bloc d'alimentation.

utilisation du fouet

- Vous pouvez battre des ingrédients légers tels que des blancs d'œuf, de la crème et des desserts instantanés.
 - Ne fouettez pas de mélanges plus épais, tels que margarine et sucre – vous endommageriez le fouet.
- 1 Enfoncez le fouet à tiges métalliques dans le collier du fouet ❸.
 - 2 Fixez le bloc d'alimentation à l'embout du fouet. Poussez pour mettre en place et verrouiller.
 - 3 Placez les aliments dans un bol.
 - Ne fouettez pas plus de 4 blancs d'œufs ou 400ml de crème.

- 4 Branchez. Pour éviter les éclaboussures, appuyez sur le bouton de vitesse N°1. Pour battre plus rapidement, appuyez sur le bouton de vitesse Turbo. Faites bouger le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau des tiges métalliques du fouet.
- 5 Après utilisation, relâchez le bouton de vitesse, débranchez et démontez l'appareil.

pour utiliser le hachoir (si fourni)

- Vous pouvez hacher de la viande, des légumes, des herbes aromatiques, du pain, des biscuits, des fruits secs et des noix telles que noix, noisettes, amandes, etc.
 - Ne mixez pas des aliments solides tels que des grains de café, des glaçons, des épices ou du chocolat – vous risqueriez d'endommager la lame.
- 1 Retirez toute trace d'os et découpez les aliments en cubes de 1 à 2 cm ($\frac{1}{2}$ -1").
 - 2 Posez le socle en caoutchouc sur le fond du gobelet du hachoir. (Cela évite ainsi au gobelet de glisser sur le plan de travail.)
 - 3 Montez la lame du hachoir sur la broche à l'intérieur du bol ④.
 - 4 Ajoutez vos aliments.
 - 5 Installez le couvercle du hachoir, tournez pour verrouiller ⑤.
 - 6 Montez la poignée d'alimentation sur le couvercle du hachoir – poussez pour verrouiller.
 - 7 Branchez l'appareil. Maintenez le bol immobile. Puis appuyez sur le bouton turbo. Alternativement, appuyez sur le bouton turbo par courtes impulsions pour que l'opération se fasse plus rapidement.
 - 8 Après utilisation, débranchez et démontez.

Guide d'utilisation

Type d'aliment	Quantité maximale	Durée approximative (en secondes)
Viande	250 g (9 oz)	10-15
Herbes aromatiques	30 g (1 oz)	10
Noix, noisettes, amandes, etc.	200 g (7 oz)	10-15
Pain	1 tranche	5-10
Œufs durs	3	3-5
Oignons	200 g (7 oz)	impulsion

pour utiliser le presse-purée (si fourni)

- Le presse-purée peut être utilisé pour écraser des légumes cuits tels que des pommes de terre, du rutabaga ou des carottes.
 - N'écrasez pas des aliments solides ou crus - vous pourriez endommager l'appareil.
- 1 Faites cuire les légumes et égouttez-les.
 - 2 Montez le collier du presse-purée sur le pied du presse-purée en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ⑥.
 - 3 Retournez le presse-purée et assemblez la pale sur le noyau central, puis tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour verrouiller ⑦. **(Si le collier n'est pas monté, alors la pale n'est pas sécurisée).**
 - 4 Fixez la poignée d'alimentation à l'assemblage presse-purée – poussez pour verrouiller.
 - 5 Branchez.
 - 6 Insérez le presse-purée dans le faitout ou le bol, etc., et choisissez la vitesse 1. Faites monter et descendre le presse-purée dans le mélange jusqu'à obtention du résultat souhaité.
 - 7 Après utilisation, relâchez le bouton de vitesse et débranchez.
 - 8 Appuyez sur les boutons de retrait du montage manche presse-purée.

9 Retirez la pale du presse-purée en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

10 Dévissez le collier du pied du presse-purée.

important

- N'utilisez jamais le presse-purée dans un faitout directement sur le feu. Retirez toujours le faitout du feu et laissez légèrement refroidir.
- Ne tapotez pas le presse-purée contre les parois du récipient pendant ou après le mixage. Utilisez une spatule pour retirer l'excédent d'aliment.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous broyez vos aliments, ne remplissez jamais le faitout d'aliments au-delà de la moitié du récipient.

pour utiliser le piler de la glace

piler de la glace

- 1 Posez le socle en caoutchouc ②⑨ sur le fond du gobelet. (Cela évite ainsi au gobelet de glisser sur le plan de travail).
- 2 Installez le bol du pileur à glace ②③ à l'intérieur du gobelet.
- 3 Positionnez la lame pour piler de la glace ②② sur l'orifice central présent dans le fond du gobelet du pileur à glace et enfoncez-la.
- 4 Insérez les cubes de glace dans le bol. Ne remplissez pas à ras-bord le bol ; pour de meilleurs résultats, ne concassez pas plus de 250 g/ 9 oz (12 cubes de glace) à la fois.
- 5 Installez le couvercle du pileur à glace ②①, tournez et verrouillez ⑧.
- 6 Installez la poignée d'alimentation sur le couvercle - appuyez pour verrouiller ⑨.
- 7 Branchez. Maintenez le gobelet immobile. Puis appuyez sur le bouton turbo. Alternativement, appuyez sur le bouton turbo par petites impulsions pour terminer le concassage.
- 8 Après utilisation, débranchez et retirez les pièces pour le nettoyage.

hacher / mixer dans le gobelet d'1 litre

- 1 Posez le socle en caoutchouc ②⑨ sur le fond du bol. (Cela évite ainsi au gobelet de glisser sur le plan de travail).
- 2 Disposez la lame ②④ sur l'ergot central du gobelet ②⑤.
- 3 Insérez les ingrédients devant être mixés dans le gobelet.
- 4 Installez le couvercle ②⑦ et tournez pour verrouiller ⑩.
- 5 Installez la poignée d'alimentation sur le couvercle - appuyez pour verrouiller ⑪.
- 6 Branchez. Maintenez le gobelet immobile. Puis appuyez sur le bouton turbo. Alternativement, appuyez sur le bouton turbo par petites impulsions pour terminer le mixage.
- 7 Après utilisation, débranchez et retirez les pièces pour le nettoyage.
- 8 Après le mixage, vous pouvez installer le couvercle ②⑦ sur le haut du gobelet.

tableau des utilisations recommandées

Aliments	Quantité maximale	Durée de traitement
Accessoire pour piler de la glace		
Cubes de glace	12 cubes de glace 250 g (9 oz)	30 – 40 secondes
Fruits glacés Mélangez complètement les baies. Coupez en plus gros morceaux de 2 cm.	300 g (11 oz)	30 – 40 secondes
Mixer		
Liquides froids Boissons & Cocktails	1 litre (35 oz liq)	30 secondes
Milkshake	800 ml (28 oz liq)	30 secondes
Smoothies Insérez les fruits frais et les ingrédients liquides en premier (à savoir yaourt, lait et jus de fruits). Puis ajoutez des cubes de glace ou des ingrédients congelés (à savoir fruit, cubes de glace ou crème glacée).	800 ml (28 oz liq) de liquide	30 – 60 secondes
Hacher		
Aliments	Quantité maximale	Traitement
Herbes aromatiques - Persil	50 g (2 oz)	Bouton turbo pendant 10 secondes
Oignon	200 g (7oz)	Bouton Pulse
Pour hacher des légumes crus	250 g (9 oz)	Bouton Pulse
Bifteck maigre mijoté	400 g (14 oz)	Bouton turbo pendant 20 secondes
Amandes	200 g (7 oz)	Bouton turbo pendant 20 secondes
Sauce	250 g (9 oz) (125 g (4½ oz) de tomates)	Bouton Pulse
Sauce à l'avocat (2 avocats)	500 g (1 lb 2 oz)	Bouton turbo pendant 40 secondes
Houmous	450 g (1 lb)	Bouton turbo pendant 30 secondes

entretien et nettoyage

- Eteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas les lames tranchantes.

- Certains aliments, comme les carottes, sont susceptibles de décolorer le plastique. Le fait de frotter le récipient avec un chiffon imbibé d'huile végétale aide à éliminer la décoloration.

poignée d'alimentation, collier du fouet, collier du presse-purée, couvercle du hachoir et couvercle du pileur à glace

- Essayez avec un chiffon légèrement humide, puis séchez.
- Ne plongez jamais dans l'eau et n'utilisez pas d'abrasifs.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.

axe du mélangeur à main / mixeur pour soupe
soit

- Remplissez en partie le bol ou un récipient similaire avec de l'eau savonneuse. Branchez sur l'alimentation, puis introduisez l'arbre du mélangeur à main ou du mixeur pour soupe et mettez en marche.
- Débranchez, puis séchez.
ou
- Lavez les lames sous l'eau du robinet, puis séchez soigneusement.
- **N'immergez jamais dans l'eau, ni ne laissez du liquide pénétrer à l'intérieur de l'axe. Si cela se produit, égouttez et laissez sécher avant utilisation.**
- Ne passez pas au lave-vaisselle.

fouet, gobelet, bol du hachoir, lame du hachoir, presse-purée pale, lame du pileur à glace, bol de mixage, joint en caoutchouc socles et couvercles du bol / gobelet

- Lavez, puis séchez.

Le tableau suivant présente les pièces qui peuvent aller au lave-vaisselle.

pièce	lavable en machine
poignée d'alimentation	✗
axe du blender	✗
blender pour soupe	✗
bol	✓
couvercle du bol	✗
socle du bol en caoutchouc	✓
couvercle du hachoir	✗
gobelet du hachoir	✓
lame du hachoir	✓
couvercle du gobelet du hachoir	✗

socle en caoutchouc du gobelet du hachoir	✓
collier du fouet	✗
fouet	✓
pied du presse-purée	✗
pale du presse-purée	✓
collier du presse-purée	✗
couvercle du pileur à glace	✗
lame du pileur à glace	✓
bol du pileur à glace	✓
gobelet d'1 litre	✓

conseil pour nettoyer le pied du presse-purée

- Si des aliments ont séché à l'intérieur de la fixation du presse-purée, retirer la pale. Plongez la pale et le pied du presse-purée dans de l'eau savonneuse tiède pour ramollir, puis rincez abondamment.
- **N'immergez jamais dans l'eau, ni ne laissez du liquide pénétrer à l'intérieur de l'axe. Si cela se produit, égouttez et laissez sécher avant utilisation.**
important – Ne mouillez pas le collier presse-purée.

- Toute autre opération d'entretien de l'appareil doit être effectuée par un réparateur agréé.

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.

Español

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Con el fin de reducir el riesgo de incendios, choques eléctricos y/o lesiones personales asociado con el uso de aparatos eléctricos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluidas entre otras las siguientes:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
- Después de retirar el embalaje, asegúrese de que el producto esté completo y en buen estado. Si tiene alguna duda, no utilice el aparato y busque la asesoría de un profesional calificado únicamente.
- La bolsa plástica que contiene el aparato debe mantenerse alejada de los niños porque dicha bolsa representa un riesgo de ahogamiento.
- Para protegerse contra el riesgo de incendios, choques eléctricos y lesiones personales, nunca sumerja el mango ergonómico, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
- Desenchufe la mezcladora de mano del tomacorriente cuando quede desatendida, no esté en uso, antes de colocar o quitar las piezas y antes de limpiarla.
- No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe en mal estado o si nota que el aparato presenta alguna falla de funcionamiento o si se ha dejado caer o presenta algún tipo de daño. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato puede ocasionar incendios, choques eléctricos o lesiones.
- No utilice el aparato al descubierto.
- No deje colgar el cable sobre el borde de la mesa o el mostrador, ni tocar superficies calientes (incluida la estufa).
- No coloque el aparato sobre o cerca de quemadores calientes de gas o eléctricos o dentro de un horno caliente (incluida la estufa).

- Evite el contacto con las piezas en movimiento.
- Nunca toque las cuchillas cuando la mezcladora de mano esté conectada.
- Mantenga los dedos, pelo, ropa y utensilios fuera del alcance de las partes en movimiento.
- Nunca bata aceite ni grasa calientes.
- Para un uso más seguro, se recomienda dejar que los líquidos calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de hacer la mezcla.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños y hay que tener cuidado cuando se use cerca de niños.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- La potencia máxima se establece según el accesorio que requiera la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.
- Cuando mezcle líquidos, en especial líquidos calientes, utilice un recipiente alto o realice la mezcla en cantidades pequeñas y así reducir los derrames.
- Retire la cuchilla de la picadora antes de vaciar el contenido del bol.
- No retire nunca la tapa hasta que la cuchilla de la picadora se haya parado completamente.
- Sujete siempre la cuchilla de la picadora por el asa, lejos de las cuchillas, tanto durante el uso como durante la limpieza.
- La cuchilla es cortante. Manipúlela con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de corte en la base sin antes haber colocado correctamente el bol en su lugar.

- Compruebe que la tapa esté firmemente asegurada en su lugar antes de utilizar el aparato.
- No trate de inhabilitar el mecanismo de interbloqueo de la tapa.
- Para reducir el riesgo de lesiones graves o daños al picador de alimentos, mantenga las manos y los utensilios alejados de la cuchilla de corte y fuera del recipiente mientras mezcla. La rasqueta solo puede usarse cuando el picador de alimentos no está funcionando.

importante

- Para garantizar una vida larga a su aparato, con las mezclas pesadas no utilice la mezcladora de mano durante más de 50 segundos en cualquier período de cuatro minutos.
- No utilice el batidor de varillas durante más de 3 minutos en cualquier período de 10 minutos.
- No intente utilizar el accesorio picadora de hielo sin acoplarlo al vaso.
- No toque las cuchillas afiladas.
- Quite la cuchilla procesadora/de la picadora de hielo antes de vaciar el vaso.
- No quite nunca la tapa hasta que la cuchilla procesadora/de la picadora de hielo se haya parado completamente.
- Sujete siempre las cuchillas por el asa, lejos de las cuchillas, tanto al manipularlas como durante la limpieza.
- No sobrepase las cantidades máximas especificadas en la tabla de usos recomendados.
- No procese alimentos duros como granos de café, especias o chocolate en el vaso ya que pueden dañar la cuchilla.

**GUARDE LAS SIGUIENTES
INSTRUCCIONES
Exclusivamente para uso
doméstico**

antes de enchufarla

Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que aparece en la mezcladora de mano.

- Este aparato tiene un enchufe polarizado (una de las clavijas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choques eléctricos, este enchufe solo encaja de una forma en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si a pesar de esto no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas. Tire las fundas protectoras del triblade y de la cuchilla de la picadora ya que sólo se utilizan para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y el transporte. **Las cuchillas están muy afiladas, manéjelas con cuidado.**
- Limpieza: consulte "cuidado y limpieza".

descripción del aparato

mezcladora de mano

- ① botón de velocidad 1
- ② botón turbo
- ③ mango ergonómico
- ④ botones para soltar el eje de la mezcladora
- ⑤ eje de la mezcladora con "triblade" fijo.

vaso (en caso de que se facilite)

- ⑥ vaso
- ⑦ anillo de goma
- ⑧ tapa del vaso

mezcladora para sopas (en caso de que se facilite)

batidora (en caso de que se facilite)

- ⑩ collarín de la batidora
- ⑪ batidora de alambre

picadora (en caso de que se facilite)

- ⑫ tapa de la picadora
- ⑬ asa
- ⑭ cuchilla de la picadora
- ⑮ bol
- ⑯ anillo de goma
- ⑰ tapa del bol

tritadora (en caso de que se facilite)

- ⑱ collarín de la trituradora
- ⑲ pie de la trituradora
- ⑳ paleta de la trituradora

accesorio picadora de hielo (en caso de que se facilite)

- ㉑ tapa de la picadora de hielo
- ㉒ cuchilla de la picadora de hielo
- ㉓ bol de la picadora de hielo
- ㉔ cuchilla procesadora
- ㉕ vaso de 1 litro de capacidad
- ㉖ anillo de goma
- ㉗ tapa del vaso

para usar la mezcladora de mano

- Puede mezclar sopas, salsas, batidos, mayonesa, comida para bebés, etc.

para hacer mezclas en el vaso (en caso de que se facilite)

- Acople el anillo de goma en la parte inferior del vaso. (Esto impide que el vaso se deslice en la zona de trabajo).
- No llene el vaso más de 2/3.
- Después del mezclado, puede acoplar la tapa a la parte superior del vaso.

Nota

Si no se facilita ningún vaso en su paquete, elija un recipiente de tamaño adecuado. Le recomendamos que utilice un recipiente alto, de lados rectos, con un diámetro ligeramente más grande que el pie de la mezcladora de mano para permitir el movimiento de los ingredientes, pero que sea lo suficientemente alto para evitar las salpicaduras.

para hacer mezclas en una cacerola

- Para un uso más seguro, se recomienda quitar la cacerola del fuego y dejar que los líquidos calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de hacer la mezcla.
- Use la mezcladora para sopas (en caso de que se facilite) para procesar sopas, etc. rápidamente, directamente en la cacerola. También puede utilizar la mezcladora de mano.
- **No utilice la mezcladora para sopas para procesar verduras y hortalizas crudas.**

- 1 Acople el eje de la mezcladora al mango ergonómico ❶ – presione para que quede bloqueado.
- 2 Enchufe.
- 3 Ponga la comida en el vaso o un recipiente similar, luego sujete el vaso firmemente y apriete el botón de velocidad requerido. (Seleccione la velocidad 1 para un proceso de mezclado más lento y para minimizar las salpicaduras, y turbo para un proceso de mezclado más rápido).

- **Para evitar las salpicaduras, introduzca la cuchilla en los alimentos que vaya a batir antes de conectar la mezcladora.**

- No deje que el líquido pase por encima de la unión entre el mango eléctrico y el cuerpo de la batidora.
- Mueva la cuchilla por los alimentos mediante una acción como si removiera o hiciera puré para incorporar la mezcla.
- **La mezcladora de mano no es adecuada para picar hielo.**

- Si la mezcladora se bloquea, desenchúfela antes de desatascar.
- 4 Después del uso, suelte el botón de velocidad. Desenchufe y apriete los botones de liberación ❷ para soltar el eje de la mezcladora del mango ergonómico.

uso de las varillas

- Puede batir ingredientes ligeros como claras de huevo, nata líquida y postres instantáneos.
 - Nunca bata mezclas pesadas como margarina y azúcar, dañará la varilla.
- 1 Introduzca las varillas de alambre dentro del cuello para las varillas ❸.
 - 2 Acople el mango ergonómico al collarín del batidor de varillas. Presione para ajustar firmemente en posición.
 - 3 Coloque los alimentos en el bol.
 - No bata más de 4 claras de huevo o 400 ml de nata líquida.
 - 4 Enchufe. Para evitar las salpicaduras, apriete el botón de velocidad 1. Para batir a una velocidad más rápida, apriete el botón turbo. Mueva el batidor de varillas en el sentido de las agujas del reloj.
 - No deje que el líquido sobrepase los alambres de las varillas.
 - 5 Después del uso, suelte el botón de velocidad, desenchufe y desmonte.

usar la picadora (en caso de que se facilite)

- Puede picar carne, hortalizas y verduras, hierbas aromáticas, pan, galletas y frutos secos.
 - No trocee alimentos duros como granos de café, cubitos de hielo, especias o chocolate ya que pueden dañar la cuchilla.
- 1 Retire los huesos y corte los alimentos en dados de 1-2 cm (1/2-1").
 - 2 Acople el anillo de goma en la parte inferior del bol de la picadora. (Esto impide que el bol se deslice en la zona de trabajo).
 - 3 Acople la cuchilla de la picadora sobre el vástago del bol ❹.
 - 4 Añada los alimentos. 5 Acople la tapa de la picadora y gírela hasta que quede bien ajustada ❺.

- 6 Acople el mango ergonómico a la tapa de la picadora y presione para ajustar firmemente en posición.
- 7 Enchufe. Sujete el bol firmemente. Entonces, pulse el botón turbo. También puede pulsar el botón turbo de forma intermitente para conseguir una acción por impulsos.
- 8 Después del uso, desenchufe y desmonte.

guía para procesar los alimentos

alimento	cantidad máxima	tiempo aprox. (en segundos)
Carne	250 g	10-15
Hierbas aromáticas	30 g	10
Frutos secos	200 g	10-15
Pan	1 rebanada	5-10
Huevos duros	3	3-5
Cebollas	200 g	botón intermitente

usar la trituradora (en caso de que se facilite)

- La trituradora se puede utilizar para triturar hortalizas como patatas, colinabos y zanahorias.
 - No triture alimentos duros o crudos ya que podría dañar la unidad.
- 1 Cocine las hortalizas y escúrralas.
 - 2 Acople el collarín de la trituradora al pie de la trituradora girándolo en el sentido de las agujas del reloj ⑥.
 - 3 Gire la trituradora boca arriba y coloque la paleta sobre el eje central, y gire en sentido contrario a las agujas del reloj para que quede ajustada ⑦. **(Si el collarín no está acoplado, la paleta no quedará bien sujeta en su lugar).**
 - 4 Acople el mango ergonómico al ensamblaje de la trituradora, y presione para ajustar firmemente en posición.
 - 5 Enchufe.
 - 6 Coloque la trituradora en la cacerola, el bol, etc., y seleccione la velocidad
 1. Mueva la trituradora con un movimiento hacia arriba y hacia abajo durante todo el proceso de

mezclado hasta conseguir el resultado deseado.

- 7 Después del uso, suelte el botón de velocidad y desenchufe el aparato.
- 8 Apriete los botones para soltar el eje de la mezcladora a fin de soltar todo el ensamblaje de la trituradora.
- 9 Quite la paleta de la trituradora girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- 10 Desenrosque el collarín del pie de la trituradora.

importante

- Nunca utilice la trituradora en una cacerola que esté situada sobre el fuego directo. Retire siempre la cacerola del fuego y deje que se enfríe un poco.
- No dé golpecitos con la trituradora en el lado del recipiente de cocción durante o después del proceso de triturado. Utilice una espátula para quitar el exceso de comida.
- Para obtener mejores resultados al triturar los alimentos, llene la cacerola, etc., sólo hasta la mitad.

para usar la picadora de hielo

picadora de hielo

- 1 Acople el anillo de goma ②⑥ en la parte inferior del vaso (esto impide que el vaso se deslice en la zona de trabajo).
- 2 Coloque el bol de la picadora de hielo ②③ dentro del vaso.
- 3 Coloque la cuchilla de la picadora de hielo ②② en el orificio central en la parte inferior del bol de la picadora de hielo, y presiónela hacia abajo.
- 4 Añada los cubitos de hielo al bol. No llene demasiado el bol y, para obtener mejores resultados, no procese más de 250 g (12 cubitos) a la vez.
- 5 Acople la tapa de la picadora de hielo ②① y gírela hasta que quede bien ajustada ⑧.
- 6 Acople el mango ergonómico a la tapa y presione para ajustar firmemente en posición ⑨.

- 7 Enchufe el aparato. Sujete el vaso firmemente. Entonces, pulse el botón turbo. También puede pulsar el botón turbo de forma intermitente para conseguir una acción por impulsos.
- 8 Después del uso, desenchufe el aparato y desmóntelo para limpiarlo.

trocear/mezclar en el vaso de 1 litro de capacidad

- 1 Acople el anillo de goma ⑳ en la parte inferior del vaso (esto impide que el vaso se deslice en la zona de trabajo).
- 2 Acople la cuchilla ㉔ sobre la clavija central del vaso ㉕.
- 3 Ponga la comida que se vaya a mezclar en el vaso.
- 4 Acople la tapa ㉑ y gírela hasta que quede bien ajustada ㉒.
- 5 Acople el mango ergonómico a la tapa y presione para ajustar firmemente en posición ㉓.
- 6 Enchufe el aparato. Sujete el vaso firmemente. Entonces, pulse el botón turbo. También puede pulsar el botón turbo de forma intermitente para conseguir una acción por impulsos.
- 7 Después del uso, desenchufe el aparato y desmóntelo para limpiarlo.
- 8 Después del mezclado, puede acoplar la tapa ㉑ a la parte superior del vaso.

tabla de usos recomendados

Alimento	Cantidad máxima	Tiempo de procesamiento
Accesorio picadora de hielo		
Cubitos de hielo	12 cubitos (250 g)	30 – 40 segundos
Fruta congelada Procesar las bayas enteras Cortar las piezas más grandes en trozos de 2 cm.	300 g	30 – 40 segundos
Mezclar		
Bebidas líquidas frías y cócteles	1 litro	30 segundos
Batido	800 ml	30 segundos
Smoothies Ponga primero la fruta fresca y los ingredientes líquidos (incluyen el yogur, la leche y los zumos de fruta). A continuación, añada hielo o ingredientes congelados (incluyen fruta congelada, hielo o helado)	800 ml de líquido	30 – 60 segundos
Trocear		
Alimento	Cantidad máxima	Procesamiento
Hierbas aromáticas – Perejil	50 g	Turbo 10 segundos
Cebolla	200 g	Control de acción intermitente
Trocear hortalizas crudas	250 g	Control de acción intermitente
Bistec magro para estofado	400 g	Turbo 20 segundos
Almendras	200 g	Turbo 20 segundos
Salsa	250 g (125 g de tomates)	Control de acción intermitente
Salsa de aguacate (2 aguacates)	500 g	Turbo 40 segundos
Hummus	450 g	Turbo 30 segundos

mantenimiento y limpieza

- Antes de limpiarla, siempre desenchufe y desconecte la batidora.
- No toque las cuchillas afiladas.
- Algunos alimentos, como las zanahorias, pueden manchar el plástico. Frotar el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal puede ayudar a eliminar las manchas.

mango ergonómico, collarín del batidor de varillas, collarín de la trituradora y tapa de la picadora

- Limpie con un paño ligeramente húmedo y seque a continuación.
- Nunca sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.
- No lave en el lavavajillas.

eje de la mezcladora de mano/mezcladora para sopas o bien

- Llene parcialmente el vaso o un recipiente similar con agua templada con jabón. Enchufe a la toma de corriente, a continuación, inserte el eje de la mezcladora de mano o la mezcladora para sopas y ponga el aparato en marcha.
- Desenchufe y, a continuación, seque bien o bien
- Lave las cuchillas bajo agua corriente, luego séquelas completamente.
- **Nunca sumerja en agua ni permita que entre líquido en el eje. Si entra agua dentro, deje que se escurra y que se seque antes de usar el aparato.**
- No lave en el lavavajillas.

batidor de varillas, vaso, bol de la picadora, cuchilla de la picadora, paleta de la trituradora, anillos de goma y tapas del vaso/bol

- Lave y seque bien.

En la tabla siguiente se indican los artículos que se pueden lavar en el lavavajillas.

artículo	apto para lavar en el lavavajillas
mango ergonómico	X
eje de la mezcladora	X
mezcladora para sopas	X
vaso	✓
tapa del vaso	X
anillo de goma del vaso	✓
tapa de la picadora	X
bol de la picadora	✓
cuchilla de la picadora	✓
tapa del bol de la picadora	X
anillo de goma del bol de la picadora	✓
collarín del batidor de varillas	X
batidor de varillas	✓
pie de la trituradora	X
paleta de la trituradora	✓
collarín de la trituradora	X
tapa de la picadora de hielo	X
cuchilla de la picadora de hielo	✓
bol de la picadora de hielo	✓
vaso de 1 litro de capacidad	✓

consejo sobre la limpieza del pie de la trituradora

- Si se ha dejado que se seque comida en la trituradora, quite la paleta. Ponga la paleta y la parte inferior del pie de la trituradora a remojo en agua caliente para ablandar los restos de comida y, luego, lávelos bien.
- **Nunca sumerja el pie de la trituradora en agua ni permita que entre líquido en el eje. Si entra agua dentro, deje que se escurra y que se seque antes de usar el aparato. importante** – no deje que el collarín de la trituradora se moje.

- El representante de servicio autorizado debe realizar los otros trabajos de reparación o mantenimiento.

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones
- Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.



