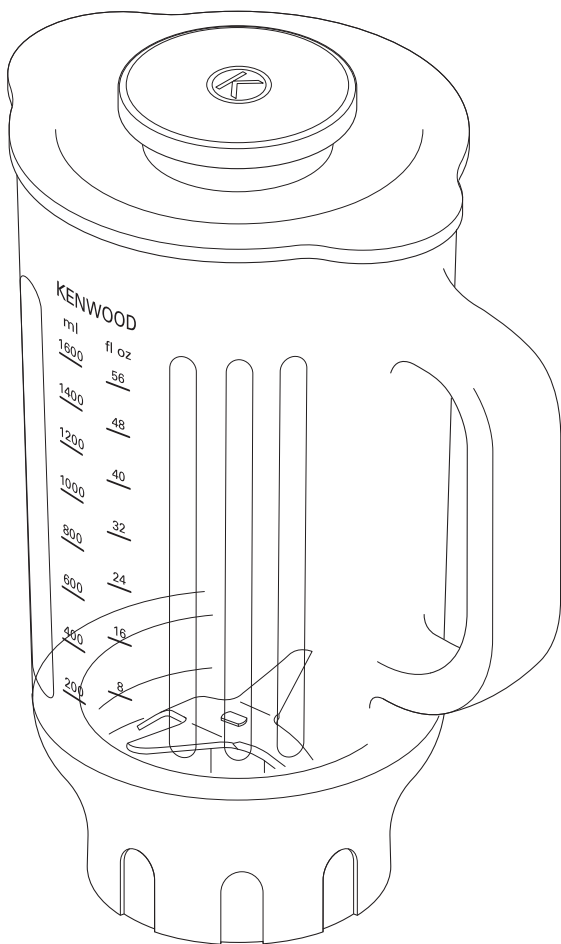


KENWOOD

AT358

instructions
instrucciones

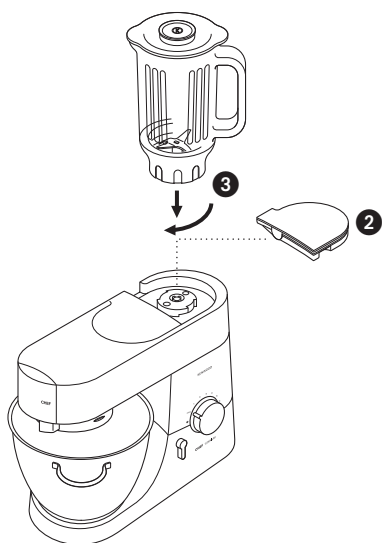
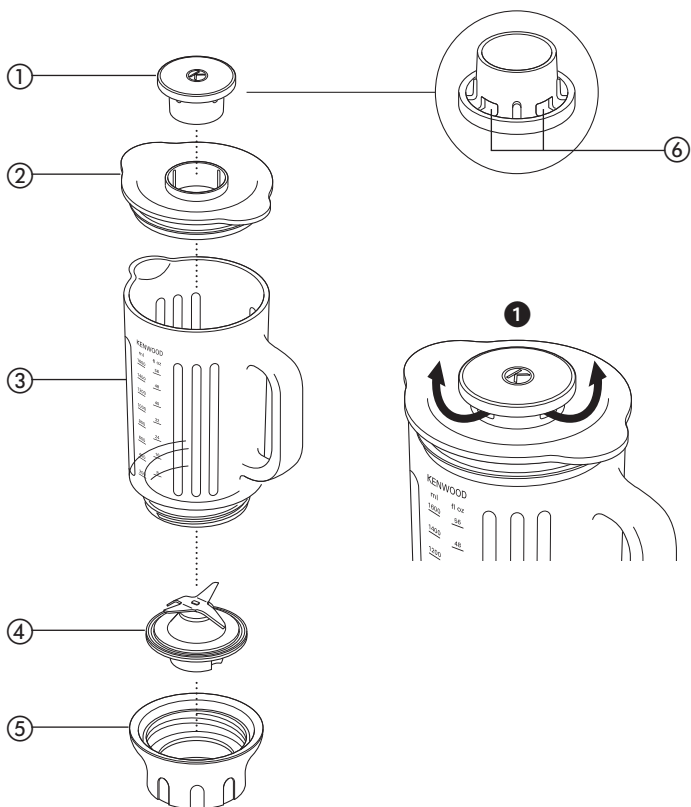


English **2 - 5**

Français **6 - 11**

Español **12 - 16**





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.**
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- Do not use more than one attachment at a time.
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
- Do not use attachment for other than intended use.
- Never place blade assembly on base unless assembled to goblet.
- Never leave your Food Preparation Machine unattended while it is operating.
- Do not exceed the maximum capacities listed in the user instructions.
- Keep hands and utensils out of goblet while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- Always operate blender with cover in place.



IMPORTANT: HOT BLENDING INSTRUCTIONS

To minimise the possibility of scalding when blending hot ingredients keep hands and other exposed skin away from the lid to prevent possible burns. The following precautions must be observed:

- **CAUTION: Blending very hot liquids may result in hot liquid and steam being forced suddenly past the lid or filler cap ①.**
- **We recommend that hot liquid is allowed to cool before blending.**
- **NEVER** exceed 1200ml (42 fl oz/5 cups) capacity if processing hot liquids, such as soups (refer to the markings on the goblet).
- **ALWAYS** commence blending at a low speed and gradually increase the speed. **NEVER** blend hot liquids by using the Pulse setting.
- Liquids which tend to foam such as milk, should be limited to a maximum capacity of 1000ml (35 fl oz/4 cups).
- Take care when handling the blender as the goblet and its contents will be very hot.
- Take particular care when removing the lid. The lid is designed to be a tight fit to prevent leakage. If necessary protect your hands with a cloth or oven gloves when handling.
- Ensure the goblet is securely attached to the base and when removing from the mixer, guide the base and ensure it is removed together with the goblet.
- Ensure that the lid and filler cap are securely in place before **every** blending operation.
- Always ensure that the vents in the filler cap are clear before **every** blending operation (see diagram ⑥).
- When fitting the lid to the goblet always ensure that the lid and goblet rim are clean and dry to ensure a good seal and prevent spillage.

- Only use the goblet with the base and blade unit supplied.
- When removing the blender from the power unit wait until the blades have completely stopped.
- Never run the blender empty.
- Only operate the blender with the lid and filler cap in place.
- Refer to your main Kitchen Machine instruction book for additional safety warnings.

important

- Never run the blender for longer than one minute - it will overheat. Switch off as soon as you have the right consistency.
- Don't put dry ingredients into the blender before switching on. Cut them into cubes and drop them through the filler cap while the machine is running.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1600 ml (56 fl oz/6 cups) warm or cold ingredients - less for frothy liquids like milkshakes.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the blender.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For Household use only

Use the blender for soups, drinks, pâtés, mayonnaise, breadcrumbs, biscuit crumbs, chopping nuts and crushing ice.

before using your Kenwood attachment

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

before using for the first time

Wash the parts: see 'cleaning'.

key

- ① filler cap
- ② lid
- ③ goblet
- ④ blade unit with sealing ring
- ⑤ base
- ⑥ vents

to use your blender

- 1 Fit the blade unit inside the base ⑤.
- 2 Screw the goblet onto the base.
- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Fit the lid by pushing down until secure. (Ensure one of the protrusions on the lid fits over the spout on the goblet.)
- 5 Place the filler cap into the lid and push down to secure.
- 6 Remove the high speed outlet cover ②.
- 7 Place the blender over the outlet, turn clockwise and at the same time push down until the unit engages ③. Then turn further clockwise until the attachment locks into position.
- 8 Switch to the required speed.
- 9 Once the desired consistency has been achieved, switch off and remove the blender supporting it with both hands.

hints

- We recommend that hot liquids are allowed to cool before blending. However should you wish to process hot liquids please read the Hot Blending Instructions.
- To prevent leaks make sure the goblet is locked firmly into the base.

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Then, with the machine running, remove the filler cap and add the oil slowly and evenly.
- Thick mixtures, e.g. pâté, dips: use low to medium speed, scraping down when necessary. If it's difficult to process, add more liquid. Alternatively use the pulse setting to get the ingredients moving over the blades.
- When crushing ice, process small amounts at a time and use the Pulse setting. It is advisable to hold your hand on the lid and filler cap during the operation.

cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Empty the goblet before unscrewing the base.

blade unit

Always take care when handling the blade unit and avoid touching the cutting edge of the blades.

- 1 Brush the blades clean under the tap. Keep the underneath of the unit dry.
- 2 Leave to dry.

other parts

Wash by hand in hot, soapy water then dry. Alternatively the goblet, filler cap, lid and base can be washed in your dishwasher.

- 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 authorized KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your appliance
 - servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your appliance.

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.**
- Toute utilisation d'un appareil par des enfants ou en présence d'enfants nécessite une étroite surveillance.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'insérer ou de retirer les accessoires, de même qu'avant toute opération de nettoyage.
- Évitez de toucher les pièces en mouvement.
- L'utilisation d'accessoires, et notamment des bocaux en verre, non recommandés par le fabricant peut provoquer un risque de blessures corporelles.
- N'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant un liquide chaud.
- N'utilisez pas l'accessoire pour un usage autre que l'usage prévu.
- Ne mettez jamais l'unité porte-lames sur la base, excepté si elle est assemblée au gobelet.
- Ne laissez jamais votre appareil pour préparations alimentaires sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le mode d'emploi utilisateur.
- Lorsque vous faites fonctionner le mixeur, veillez à maintenir vos mains et tout ustensile de cuisine hors du gobelet, pour réduire le risque de blessure corporelle grave ou d'endommagement du mixeur. L'utilisation un raclette est possible, mais uniquement si le mixeur est à l'arrêt.
- Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.
- Faites toujours fonctionner le mixeur avec le couvercle inséré.



IMPORTANT : INSTRUCTIONS POUR LES PRÉPARATIONS CHAUDES

Afin de minimiser les risques de brûlure lorsqu'il s'agit de mixer des ingrédients chauds, veuillez maintenir vos mains et autres parties du corps exposées éloignées du couvercle, pour éviter toute brûlure possible.

Les précautions suivantes doivent être observées :

- **ATTENTION : le fait de mélanger des préparations liquides très chaudes peut donner lieu à l'échappement soudain de liquide chaud ou de vapeur à travers le couvercle ou le bouchon de remplissage ①.**
- **Il est recommandé de laisser les préparations à base de liquides chauds refroidir avant de les mixer.**
- **NE DÉPASSEZ JAMAIS** la capacité de 1 200 ml / 5 tasses lorsque vous effectuez des préparations à base de liquides chauds telles que des soupes (veuillez vous référer aux graduations portées sur le pichet).
- Commencez **TOUJOURS** par mixer à petite vitesse et augmentez graduellement la vitesse. Ne **MÉLANGEZ** jamais des liquides chauds en utilisant la commande Pulse.
- Les liquides qui ont tendance à mousser tels que le lait, doivent être limités à une capacité maximale de 1 000 ml / 4 tasses.
- Faites très attention lorsque vous manipulez le mixeur, ceci dans la mesure où le pichet et son contenu sont très chauds.
- Faites très attention lorsque vous retirez le couvercle. Il est conçu pour procurer une fermeture hermétique afin d'éviter toute fuite. Si nécessaire, protégez vos mains à l'aide d'un linge ou de gants lorsque vous manipulez le couvercle.

- Veillez à ce que le pichet soit fermement fixé sur la base et lorsque vous le retirez du robot, guidez la base et veillez à ce qu'elle soit retirée en même temps que le pichet.
- Veillez à ce que le couvercle et le bouchon de remplissage soient fermement mis en place avant de commencer **toute** opération de mixage.
- Veillez à ce que les aérations sur le bouchon de remplissage soient dégagées avant **toute** opération de mixage (veuillez vous reporter au schéma ⑥).
- Lorsque vous fixez le couvercle sur le pichet, veillez à ce que le couvercle et le bord soient propres et secs pour permettre une bonne étanchéité et éviter tout déversement.

- Utilisez uniquement le pichet fourni avec la base et l'unité porte-lames.
- Lorsque vous retirez le mixeur du bloc d'alimentation, attendez que les lames soient complètement à l'arrêt.
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur à vide.
- Ne faites fonctionner le mixeur qu'une fois le couvercle et le bouchon de remplissage en place.
- Veuillez vous référer au livret d'instructions générales de votre mélangeur sur socle multi-fonctions pour les mises en garde de sécurité supplémentaires.

important

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil plus d'une minute - autrement il surchauffera. Éteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- Ne mettez aucun ingrédient sec dans le mixeur avant de l'allumer. Coupez les aliments en cubes et insérez-les à travers le bouchon de remplissage pendant que l'appareil est en marche.
- N'utilisez pas le mixeur comme en tant que récipient de stockage. Veuillez le conserver vide avant et après son utilisation.
- Ne mixez jamais plus de 1 600 ml / 4 tasses d'ingrédients froids – quantité moindre pour les préparations liquides mousseuses telles que les milkshakes.
- Recettes de smoothies – ne mixez jamais des ingrédients congelés ayant formé une masse compacte au cours du processus de congélation. Il est préférable de casser en petits morceaux ces ingrédients congelés avant de les passer au mixeur.

**VEUILLEZ CONSERVER CE
MODE D'EMPLOI
Pour une utilisation
domestique uniquement**

Utilisez votre mixeur pour préparer des soupes, des boissons, des pâtes, de la mayonnaise, de la chapelure, pour émietter des biscuits, hacher des noix et piler de la glace.

avant d'utiliser votre accessoire Kenwood

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

Avant la première utilisation, veuillez nettoyer les pièces :

Consultez la section "nettoyage".

légende

- ① bouchon de remplissage
- ② couvercle
- ③ pichet
- ④ porte-lames avec joint d'étanchéité
- ⑤ base
- ⑥ aérations

utilisation de votre mixeur

- 1 Mettez en place l'unité porte-lames sur la base.
- 2 Vissez le pichet sur la base.
- 3 Insérez les ingrédients dans le pichet.
- 4 Installez le couvercle en appuyant dessus jusqu'à ce qu'il soit sécurisé. (Veuillez à ce que l'une des encoches sur le couvercle soit positionnée sur le bec verseur du pichet.)
- 5 Mettez le bouchon de remplissage dans le couvercle et appuyez dessus pour le maintenir en place.
- 6 Retirez le cache de la sortie ultra rapide ②.
- 7 Mettez le mixeur sur la sortie, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et en même temps appuyez dessus jusqu'à ce que l'unité s'engage ③. Puis tournez davantage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accessoire soit verrouillé en place.

8 Sélectionnez la vitesse souhaitée.

- 9 Une fois la consistance désirée obtenue, éteignez l'appareil et retirez le mixeur en utilisant vos deux mains.

conseils

- Il est vivement recommandé de laisser refroidir au préalable les préparations liquides chaudes avant de les mixer.
Cependant, si vous souhaitez travailler les préparations liquides chaudes, veuillez lire les instructions afférentes au travail des préparations liquides chaudes.
- Pour éviter les fuites, veillez à ce que le pichet soit fermement inséré sur la base.
- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients, à l'exception de l'huile, dans le mixeur. Puis, pendant que l'appareil est en marche, retirez le bouchon de remplissage et versez lentement l'huile par celui-ci, avec régularité.
- Pour les mélanges épais, comme les pâtes et les sauces : utilisez la vitesse faible à moyenne, et raclez les parois de l'appareil si nécessaire. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.
Vous pouvez également utiliser la commande Pulse pour permettre aux ingrédients de se répartir sur les lames.
- Lorsque vous préparez de la glace pilée, concassez toujours de petites quantités à la fois et utilisez la commande Pulse. Il est recommandé de maintenir une main sur le couvercle et le bouchon de remplissage au cours de cette opération.

nettoyage

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Videz le pichet avant de le dévisser de l'unité porte-lames.

unité porte-lames

Prenez toujours des précautions lorsque vous retirez l'unité porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames.

- 1 Nettoyez les lames sous l'eau du robinet. Gardez le dessous de l'unité sec.
- 2 Laissez sécher.

autres pièces

Lavez à la main, à l'eau savonneuse chaude, puis séchez. Vous pouvez également passer au lave-vaisselle le pichet, le bouchon de remplissage, le couvercle et la base.

- 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.

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 las siguientes:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
- Supervise atentamente cuando el aparato sea utilizado por niños o cuando haya niños cerca del aparato.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de colocar o quitar las piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas en movimiento.
- El uso de accesorios, incluidos los botes de productos enlatados, no recomendados por el fabricante puede suponer el riesgo de lesiones para las personas.
- No utilice varios accesorios a la vez.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas.
- Tenga extremo cuidado cuando mueva un aparato que contenga líquidos calientes.
- No utilice los accesorios para un uso diferente al previsto.
- Nunca coloque el conjunto de la cuchilla sobre la base excepto que esté montado en la copa.
- Nunca deje desatendido el Procesador de alimentos mientras esté funcionando.
- Nunca exceda las capacidades máximas enumeradas en las instrucciones del usuario.
- Cuando realice la mezcla, mantenga las manos y utensilios fuera de la copa para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños a la mezcladora. La rasqueta solo puede usarse cuando la mezcladora no está funcionando.
- Las cuchillas son cortantes. Manipúlelas con cuidado.
- Siempre utilice la mezcladora con la tapa puesta en su lugar.



IMPORTANTE: INSTRUCCIONES PARA MEZCLAR INGREDIENTES CALIENTES

Para minimizar la posibilidad de escaldarse al mezclar ingredientes calientes, mantenga las manos y otras zonas de piel expuestas alejadas de la tapa para evitar posibles quemaduras.

Hay que observar las siguientes precauciones:

- **AVISO: Mezclar líquidos muy calientes puede hacer que algo de líquido caliente y de vapor se vean forzados a salir de repente por la tapa o el tapón de llenado ①.**
- **Recomendamos dejar enfriar el líquido caliente antes de proceder al mezclado.**
- **NUNCA** sobrepase la capacidad de 1200 ml / 5 tazas si procesa líquidos calientes como, por ejemplo, sopas (consulte las marcas en el vaso).
- **SIEMPRE** empiece el proceso de mezclado a una velocidad baja e incremente la velocidad gradualmente. **NUNCA** mezcle líquidos calientes usando la función Acción intermitente.
- Los líquidos que tienden a hacer espuma, como la leche, se deben limitar a una capacidad máxima de 1000 ml/4 tazas.
- Tenga cuidado al manejar la mezcladora ya que el vaso y su contenido pueden estar muy calientes.
- Tenga especial cuidado al quitar la tapa. La tapa está diseñada para que ajuste perfectamente a fin de evitar fugas. En caso necesario, proteja sus manos con un trapo o guantes para horno al manipularla.
- Asegúrese de que el vaso esté bien acoplado a la base y, al quitarlo de la mezcladora, guíe la base y asegúrese de que se quita junto con el vaso.
- Asegúrese de que la tapa y el tapón de llenado estén bien colocados antes de **cada** operación de mezclado.
- Compruebe siempre que las salidas de vapor en el tapón de llenado estén despejadas antes de **cada** operación de mezclado (consulte el diagrama ⑥).

- Al acoplar la tapa al vaso compruebe siempre que la tapa y el borde del vaso estén limpios y secos para garantizar un buen sellado y evitar derrames.

- Utilice el vaso únicamente con la base y la unidad de cuchillas suministradas.
- Antes de quitar la mezcladora de la unidad de potencia, espere hasta que las cuchillas se hayan detenido completamente.
- Nunca ponga en marcha la mezcladora vacía.
- Haga funcionar la mezcladora únicamente con la tapa y el tapón de llenado colocados en su sitio.
- Consulte el libro principal de instrucciones de su robot de cocina para obtener más información sobre las advertencias respecto a la seguridad.

importante

- Nunca haga funcionar la mezcladora durante más de un minuto seguido ya que se recalentará. Desconéctela tan pronto como consiga la consistencia adecuada.
- No ponga ingredientes secos en la mezcladora antes de ponerla en marcha. Córtelos en dados e introdúzcalos por el tapón de llenado con el aparato en funcionamiento.
- No utilice la mezcladora como recipiente para guardar alimentos. Déjela vacía cuando no la utilice.
- Nunca bata cantidades que superen los 1600 ml de ingredientes fríos o templados – menos cantidad para líquidos espumosos, como los batidos.
- Elaboración de smoothies: no bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida, trocéelos antes de añadirlos a la mezcladora.

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

Use la mezcladora para preparar sopas, bebidas, patés, mayonesa, pan rallado, migas de galleta, picar frutos secos y hielo.

antes de utilizar su accesorio Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

antes de utilizar el aparato por primera vez

Para lavar las piezas: consulte "limpieza".

descripción del aparato

- ① tapón de llenado
- ② tapa
- ③ vaso
- ④ unidad de las cuchillas con anillo de estanqueidad
- ⑤ base
- ⑥ salidas de vapor

para usar su mezcladora

- 1 Acople la unidad de cuchillas dentro de la base.
- 2 Enrosque el vaso sobre la base.
- 3 Ponga los ingredientes en el vaso.
- 4 Acople la tapa presionándola hacia abajo hasta que quede bien ajustada. (Compruebe que una de las protuberancias de la tapa se acople sobre la boca de descarga del vaso.)
- 5 Introduzca el tapón de llenado en la tapa y presione hacia abajo para que quede bien ajustado.
- 6 Quite la tapa de salida de velocidad alta ②.
- 7 Coloque la mezcladora sobre el orificio, gírela en el sentido de las agujas del reloj y, al mismo tiempo, presione hacia abajo hasta que la unidad quede encajada ③. Después, siga girando en el sentido de las agujas del reloj hasta que el accesorio quede fijado en su sitio.
- 8 Gire el control de velocidad a la velocidad deseada.

- 9 Una vez que se consiga la consistencia deseada, apague la mezcladora y retírela sujetándola con ambas manos.

consejos

- Recomendamos dejar enfriar los líquidos calientes antes de proceder al mezclado.
Sin embargo, si desea procesar líquidos calientes, lea las Instrucciones para mezclar ingredientes calientes.
- Para evitar fugas compruebe que el vaso esté firmemente ajustado dentro de la base.
- Al hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, excepto el aceite, en la mezcladora. A continuación, con el aparato en marcha, retire el tapón de llenado y añada el aceite poco a poco y de manera uniforme.
- Mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas: utilice una velocidad baja a media, raspando los lados del vaso con una espátula cuando sea necesario. Si el proceso resulta difícil, añada más líquido.
Opcionalmente, puede utilizar la función Acción intermitente para que los ingredientes se muevan por encima de las cuchillas.
- Al picar hielo, procese pequeñas cantidades cada vez y utilice la función Acción intermitente. Es aconsejable poner la mano sobre la tapa y el tapón de llenado durante la operación.

limpieza

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo, desenchúfelo y desmóntelo.
- Vacíe el vaso antes de desenroscarlo de la base.

unidad de cuchillas

Maneje siempre con cuidado la unidad de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas.

- 1 Lave bien las cuchillas con un cepillo debajo del grifo. Mantenga seca la parte inferior de la unidad.
- 2 Deje secar.

otras piezas

Lávelas a mano con agua caliente y jabón y, luego, séquelas bien.

Opcionalmente, el vaso, el tapón de llenado, la tapa y la base se pueden lavar en el lavavajillas.

- 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.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

Canada/USA
115589/1