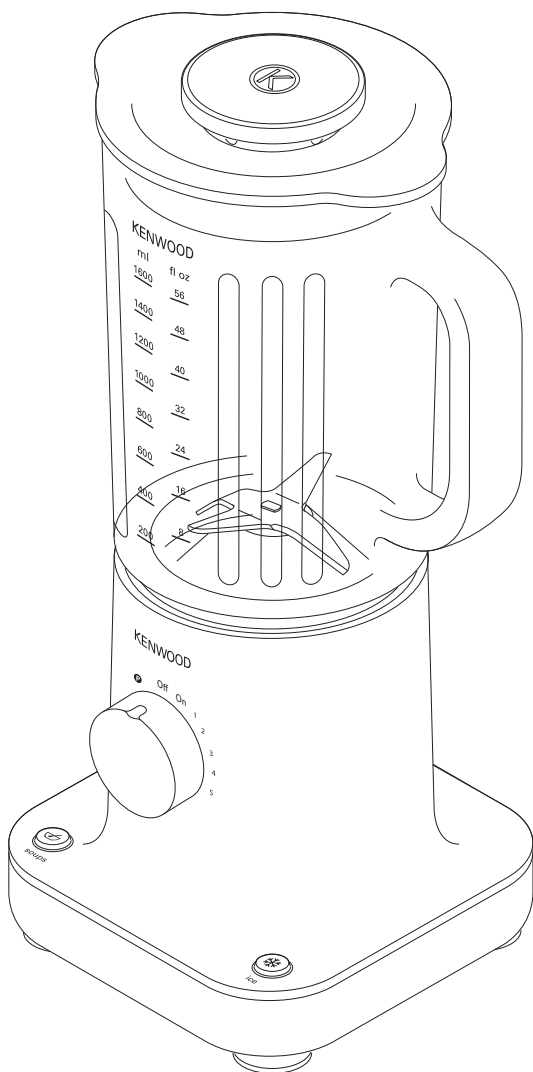


KENWOOD

BL700 series

instructions



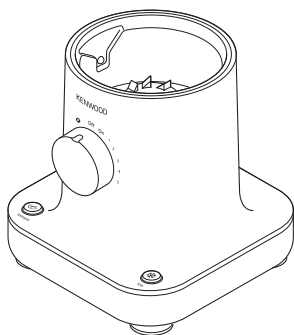
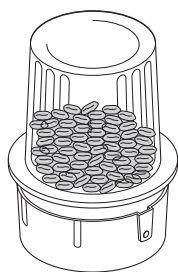
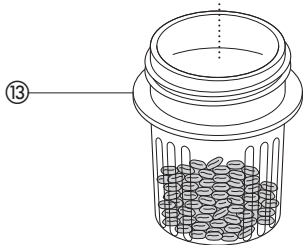
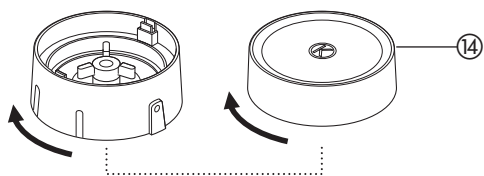
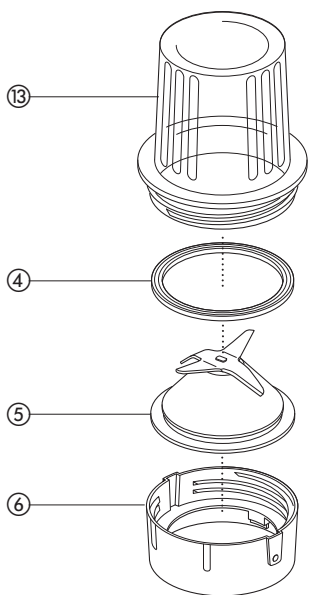
120V 60Hz
480W Max

English **3 - 10**

Français **11 - 20**

Español **21 - 30**





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 unit, cord or plug in water or other liquids.
- Unplug from outlet when not in use and 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 appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of accessory attachments including canning jars, 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.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Flashing lights indicates that the unit is ready to operate. Avoid any contact with blades or moving parts.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
- Never leave your blender unattended while it is operating.
- Keep hands and utensils out of goblet while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A spatula may be used but must be used only when the blender is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without goblet properly attached.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only operate the blender with the lid and filler cap in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- When removing the blender or mill from the power unit:
 - wait until the blades have completely stopped;
 - don't accidentally unscrew the goblet or mill jar from the blade assembly.
- Never run the blender empty.
- Never blend more than the maximum capacity stated in the recommended speed chart.
- To ensure long life of your blender, do not run it for longer than 60 seconds or the mill for longer than 30 seconds.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Always use the blender on a secure, dry level surface.
- Misuse of your blender can result in injury.

- Check mill jar for presence of foreign objects before using.
- The maximum rating is based on the blender as it draws the greatest load. Other recommended attachments may draw significantly less power.
- Ensure the mill is securely locked in place before operating the appliance.
- Do not attempt to defeat the mill jar interlock mechanism.
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.

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 electric 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.

safety

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 liquids are 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 mitts when handling.
- Ensure the goblet is securely attached to the base and when removing from the appliance, 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 ⑫.
- 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.

Use your blender for soups, drinks, pâtés, mayonnaise, breadcrumbs, biscuit crumbs, chopping nuts and crushing ice. Use your mill (if supplied) for milling herbs, nuts, coffee beans and purées.

before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Wash the parts: see 'care and cleaning'.

key

blender

- ① filler cap
- ② lid
- ③ goblet
- ④ sealing ring
- ⑤ blade unit
- ⑥ base
- ⑦ cord storage
- ⑧ speed + pulse control
- ⑨ soup button
- ⑩ ice button
- ⑪ power unit
- ⑫ vents

mill (if supplied)

- ⑬ mill jar
- ⑭ mill lid

to use your blender

- 1 Fit the sealing ring ④ into the blade unit ⑤ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.

- **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**

- 2 Clip the blade unit ⑤ into the base ⑥.
- 3 Screw the blade assembly onto the goblet – ensuring the blade assembly is fully tightened. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:

-  - unlocked position
-  - locked position

- 4 Put your ingredients into the goblet.
- 5 Fit the filler cap to the lid and push down to secure.
- 6 Fit the lid by pushing down until secure.
- 7 Place the blender onto the power unit.

- **The appliance won't work if the blender is incorrectly fitted.**

- 8 Plug in and the 2 pre-program button lights will remain off. Select a speed (refer to the recommended speed chart).
- 9 Choose one of the following options:
 - Turn the speed control to the "ON" position and the pre-program buttons will flash. Then press one of the pre-programmed buttons. When the required program button is pressed the light on the other button will go out. The blender will switch off automatically at the end of the pre-set time. If you wish to stop before the pre-set time, press the selected program button again.
 - Select speed 1 (low) to 5 (High) by turning the speed control. At the end of blending return the speed control to the "OFF" position before removing the blender.

- (P) Pulse – operates the motor in a start/stop action. The pulse will operate for as long as it is held in position.

NOTE: The pre-program lights will flash under the following circumstances:-

- Speed control turned to the "ON" position.
- The goblet is removed from the power unit without switching the speed control to the "OFF" position.
- The power unit will not operate until the control is turned to the "OFF" position and a speed is reselected.

hints

- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the machine running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.

to use your mill (if supplied)

- 1 Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.
- 2 Fit the sealing ring ④ into the blade unit ⑤ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
- **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**
- 3 Clip the blade unit ⑤ into the base ⑥.
- 4 Turn the mill blade assembly upside down. Lower it into the jar ⑬, blades down. Turn in a clockwise direction to lock.
- 5 Place the mill onto the power unit.
- 6 Select a speed or use the pulse control (refer to the recommended speed chart).
- 7 After milling, you can replace the blade assembly with the mill lid ⑭.

recommended speed chart			
speed	usage/food items	quantity max.	recommended operating time
1 - 3	Frothing milk	1 litre/35 fl oz	10 seconds
	Light mixes e.g. batters and milkshakes	1 litre/35 fl oz	30 seconds
4 - 5	Cold liquids Drinks and cocktails Thicker mixes e.g. pâtés	1.6 litres/ 56 fl oz	15-60 seconds
	Mayonnaise	3 eggs + 450g/16 oz oil	60 seconds
	Smoothie drinks 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)	1 litre/35 fl oz liquid	30-60 seconds
5	Mill - use for Herbs,	10g/¼ oz	10 seconds
	Nuts, coffee beans, baby food and fruit purées	100g/3½ oz	30 seconds
	Uncooked meat	100g/3½ oz	5 seconds
	Beef steak - cut into 2½cm cubes		
	Stock based soups	1.2 litre/42 fl oz	30 seconds
	Soups using milk	1 litre/35 fl oz	Pre-set operating time
	We recommend that hot liquids are allowed to cool before blending. However should you wish to process hot liquids please read the Hot Blending Safety instructions.		
	Ice crushing - operate the pulse in short bursts until crushed to the desired consistency. Automatic pulsing action. A change in speed will be noted -this is normal.	6 cubes 120g/4oz	30 seconds Pre-set operating time
(P) pulse	Operates the motor in a start/stop action. The pulse will operate for as long as it is held in position.		

care and cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Empty the goblet before unscrewing it from the blade unit.
- Don't immerse the blade unit in water.
- The goblet can be washed in your dishwasher.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Don't immerse the power unit in water.
- Store excess cord in the storage area at the back of the power unit ⑦.

blade assembly

- 1 Unscrew the blender or mill base from the goblet/jar. Then remove the blade unit by pushing up from underneath.

● Care should be taken when removing the blade unit from the base.

- 2 Remove and wash the sealing ring.
- 3 Don't touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water.**
- 4 Leave to dry upside down.

other parts

Wash by hand, then dry.

- 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 or
- servicing or repairs
- Contact Kenwood Customer Service (see Warranty card for contact details).
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

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 le bloc d'alimentation, le cordon ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
- Éteignez et débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'installer ou de retirer des pièces, et 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 sur le plan mécanique ou électrique.
- L'utilisation d'accessoires, et notamment des bocaux en verre, 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.
- Les témoins lumineux clignotants indiquent que l'unité est prête à fonctionner. Évitez tout contact avec les lames ou les pièces en mouvement.
- Toute utilisation d'un appareil par des enfants ou en présence d'enfants nécessite une étroite surveillance.
- Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant des liquides chauds.
- Ne laissez jamais votre mixeur sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- 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. Vous pouvez utiliser une spatule, mais uniquement si le mixeur est à l'arrêt.
- Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.
- Pour éviter tout risque de blessure, ne mettez jamais le bloc de lames sur la base sans avoir auparavant inséré correctement le gobelet.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Faites toujours fonctionner le mixeur avec le couvercle et le bouchon du couvercle en place.
- N'utilisez le bol qu'avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Lorsque le mixeur ou le moulin est retiré du bloc d'alimentation :
 - attendez l'arrêt complet des lames ;
 - évitez de dévisser accidentellement le bol ou le pichet du moulin de l'ensemble porte-lames.

- Ne faites jamais fonctionner le mixeur à vide.
- Ne mixez jamais plus que la capacité maximale indiquée dans le tableau de vitesse recommandée.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre mixeur, ne le faites pas fonctionner plus de 60 secondes ou plus de 30 secondes pour le moulin.
- Recettes pour smoothies – ne mixez jamais d'ingrédients surgelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation. Brisez les ingrédients avant de les placer dans le bol.
- N'utilisez pas le mixeur comme récipient de conservation des aliments. Gardez-le vide avant et après utilisation.
- Utilisez toujours le mixeur sur une surface sûre, sèche et plane.
- Une mauvaise utilisation de votre mixeur peut provoquer des blessures.
- Vérifiez que le bocal du moulin ne comporte aucun objet étranger avant de l'utiliser.
- La puissance maximale est basée sur le mixeur au fur et à mesure qu'il supporte la plus grande charge. Les autres accessoires recommandés sont susceptibles de supporter une charge bien moindre.
- 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 moulin.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.

- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

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

avant de brancher

Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.

- 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.

sécurité

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.

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 ❶.**
- **Il est vivement recommandé de laisser refroidir au préalable les préparations liquides chaudes avant de les mixer.**
- **NE DÉPASSEZ JAMAIS** la capacité de 1 200 ml / 42 oz liq. / 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 / 35 oz liq. / 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 ⑫).
- 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 votre mixeur pour préparer des soupes, des boissons, des pâtés, de la mayonnaise, de la chapelure, pour émietter des biscuits, hacher des noix et piler de la glace. Utilisez votre moulin (s'il est fourni) pour moulinier des herbes, des noix, des grains de café ou pour faire des purées.

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.
- Lavez les éléments : voir 'entretien et nettoyage'.

légende

mixeur

- ① bouchon de remplissage
- ② couvercle
- ③ gobelet
- ④ bague d'étanchéité
- ⑤ l'unité porte-lames
- ⑥ socle
- ⑦ rangement du câble
- ⑧ commande de la vitesse et de la fonction pulse
- ⑨ bouton pour les soupes
- ⑩ bouton pour la glace
- ⑪ bloc-moteur
- ⑫ aérations

moulin (si fourni)

- ⑬ pichet du moulin
- ⑭ couvercle du moulin

utilisation de votre mixeur

- 1 Installez le joint ④ sur la bague d'étanchéité ⑤ – en vous assurant que le joint est correctement placé dans le sillon.

- **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**

- 2 Fixez l'unité porte-lames ⑤ sur la base ⑥.
- 3 Vissez l'unité porte-lames sur le bol – en vous assurant de bien le serrer. Reportez-vous aux représentations graphiques suivantes, sur la face inférieure de l'unité porte-lames :



- position déverrouillée



- position verrouillée

- 4 Mettez vos ingrédients dans le pichet.
- 5 Insérez le bouton de remplissage dans le couvercle et appuyez dessus pour le mettre fermement en place.
- 6 Installez le couvercle en appuyant jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.
- 7 Insérez le mixeur sur le bloc d'alimentation.

- **L'appareil ne fonctionnera pas si le mixeur n'est pas correctement installé.**

- 8 Branchez l'appareil : les 2 témoins lumineux des boutons de pré-programmation demeurent éteints. Sélectionnez une vitesse (se référer au tableau des vitesses recommandées).
- 9 Choisissez l'une des options suivantes :
 - Mettez la commande de vitesse sur la position « ON » : les témoins de pré-programmation vont dès lors commencer à clignoter. Appuyez ensuite sur les boutons de pré-programmation. Lorsque le bouton du programme requis est appuyé, le témoin lumineux

de l'autre bouton s'éteindra alors. Le mixeur s'éteindra automatiquement à la fin de la période présélectionnée. Si vous souhaitez arrêter avant la période présélectionnée, appuyez une nouvelle fois sur le bouton de programmation sélectionné.

- Sélectionnez la vitesse, de 1 (faible) à 5 (élevée) en tournant la commande de vitesse. À la fin de l'opération de mixage, repositionnez la commande de vitesse sur « OFF » avant de retirer le mixeur.

- (P) Pulse – fait fonctionner le moteur par à-coups. La fonction 'pulse' est enclenchée aussi longtemps que le bouton est maintenu appuyé.

NOTE : Les voyants lumineux de pré-programme se mettront à clignoter dans les cas suivants :

- Commande de vitesse mise sur la position « ON ».
- Le bocal est retiré de l'unité centrale sans devoir passer la commande de vitesse sur la position « OFF ».
- L'unité centrale ne fonctionnera pas tant que la commande se trouve sur la position « OFF » et il faut dès lors sélectionner de nouveau une vitesse.

conseils

- Pour mélanger des ingrédients secs – coupez-les en morceaux, retirez le bouchon de remplissage, puis, l'appareil étant en marche, laissez-les tomber un par un. Laissez une main au-dessus de l'ouverture. Pour de meilleurs résultats, videz régulièrement.
- L'utilisation de l'appareil pour mixer des épices n'est pas recommandée. En effet, celles-ci pourraient endommager les pièces en plastique.

- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients, à l'exception de l'huile, dans le mixeur. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, l'appareil étant en marche, ajoutez l'huile doucement par l'orifice du couvercle.
- Les mélanges épais, comme les pâtés et les sauces, peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.

utilisation de votre moulin (si fourni)

- 1 Mettez vos ingrédients dans le bocal. Ne le remplissez pas à plus de la moitié.
- 2 Installez le joint ④ sur le l'unité porte-lames ⑤ – en vous assurant que le joint est correctement placé dans le sillon.
- **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**
- 3 Fixez l'unité porte-lames ⑤ sur la base ⑥.
- 4 Retournez l'ensemble porte-lames. Abaissez-le dans le bocal ⑬, les lames vers le bas. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
- 5 Placez le moulin sur le bloc-moteur.
- 6 Sélectionnez une vitesse ou utilisez le bouton Pulse (impulsion) (reportez-vous au tableau des vitesses recommandées).
- 7 Après avoir moulu, vous pouvez remplacer l'ensemble porte-lames par le couvercle du moulin ⑭.

tableau des vitesses recommandées			
vitesse	utilisation / aliments	quantité max.	temps de fonctionnement recommandé
1 - 3	Mousse de lait	1 litre/35 oz liq.	10 secondes
	Mélanges légers, tels que pâtes à crêpes et milkshakes	1 litre/35 oz liq.	30 secondes
4 - 5	Préparations liquides froides Boissons et cocktails Mélanges plus épais comme les pâtes	1,6 litres/56 oz liq.	15-60 secondes
	Mayonnaise	3 œufs + 450 g/16 oz d'huile	60 secondes
	Boissons à base de lait et/ou yogourt Placez les fruits frais et les ingrédients liquides en premier (y compris : yogourt, lait et jus de fruits). Puis, ajoutez la glace ou les ingrédients congelés (y compris : fruits congelés, glace ou crème glacée)	1 litre/35 oz liq. de liquide	30-60 secondes
5	Moulin – à utiliser pour moudre des herbes, des noix, des grains de café, préparer des plats pour bébés et des purées de fruits	10 g/¼ oz	10 secondes
	Viande de bœuf crue – coupée en cubes de 2,5 cm	100 g/3½ oz	30 secondes
		100 g/3½ oz	5 secondes
	Soupes à base de bouillon	1,2 litre/s 42 oz liq.	30 seconde temps de fonctionnement pré-réglé
	Soupes à base de lait	1 litre/35 oz liq.	
	Il est vivement recommandé de laisser refroidir au préalable les préparations liquides chaudes avant de les mixer. Cependant, si vous souhaitez traiter des préparations liquides chaudes, veuillez lire les Instructions de sécurité portant sur les préparations chaudes.		
	Concassage de glace – faites fonctionner la commande pulse par courtes impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance requise. Action automatique d'impulsion. Un changement au niveau de la vitesse se produit - c'est normal.	6 cubes 120 g/4 oz	30 secondes temps de fonctionnement pré-réglé
(P) Touche pulse	Actionne le moteur en mode marche / arrêt. Ce mode demeure actif tant que vous continuez à appuyer sur le bouton.		

nettoyage et entretien

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Videz le pichet avant de le dévisser de l'unité porte-lames.
- N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.
- Vous pouvez passer le gobelet au lave-vaisselle.

bloc-moteur

- Nettoyez avec un linge humide, puis séchez.
- N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.
- Rangez l'excédent de cordon dans la zone de stockage située à l'arrière du bloc d'alimentation ⑦.

unité porte-lames

- 1 Dévissez le mixeur ou la base du moulin du bol / gobelet. Puis retirez l'unité porte-lames en poussant de bas en haut.

- **Prenez des précautions lorsque vous retirez l'ensemble porte-lames du socle.**

- 2 Retirez et lavez la bague d'étanchéité.
- 3 Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les à l'eau chaude savonneuse pour les nettoyer, puis rincez-les soigneusement sous l'eau du robinet. **N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.**

- 4 Laissez sécher à l'envers.

autres pièces

Lavez à la main, puis séchez.

- 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 Service Client Kenwood (pour les coordonnées, veuillez vous reporter à la carte de garantie).
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

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 la unidad impulsora, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de colocar o quitar las piezas y antes de limpiarlo.
- 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, ajuste eléctrico o mecánico.
- El uso de accesorios, incluidos botes de enlatados, 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.
- Las luces intermitentes indican que la unidad está preparada para funcionar. Evite cualquier contacto con las cuchillas o las partes móviles.
- Supervise atentamente cuando el aparato sea utilizado por niños o cuando haya niños cerca del aparato.
- Tenga extremo cuidado cuando mueva un aparato que contenga líquidos calientes.
- Nunca deje desatendida la mezcladora mientras esté funcionando.
- Cuando realice la mezcla, mantenga las manos y utensilios fuera del vaso para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños a la mezcladora. La espátula solo puede usarse cuando la mezcladora no está funcionando.
- Las cuchillas son cortantes. Manipúlelas con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas del conjunto de corte en la base sin antes haber asegurado correctamente el vaso.
- Tenga siempre cuidado cuando manipule el conjunto de las cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas cuando realice el trabajo de limpieza.
- Solo use la mezcladora con la tapa y el tapón de llenado colocados en su lugar.
- Utilice el vaso únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- Al quitar la mezcladora o molinillo de la unidad de potencia:
 - espere hasta que las cuchillas se hayan detenido completamente
 - Tenga cuidado de no desenroscar el vaso o la jarra del molinillo del conjunto de cuchillas accidentalmente.

- Nunca ponga en marcha la mezcladora vacía.
- Nunca bata cantidades que superen la capacidad máxima indicada en la tabla de velocidades recomendadas.
- Para garantizar una vida larga a su mezcladora, no la haga funcionar durante más de 60 seguidos, o 30 segundos seguidos como máximo si utiliza el molinillo.
- Elaboración de smoothies: no bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida, trocéelos antes de añadirlos al vaso.
- No utilice la mezcladora como recipiente para guardar alimentos. Déjela vacía cuando no la utilice.
- Utilice siempre la mezcladora sobre una superficie seca, estable y nivelada.
- El uso incorrecto de su mezcladora puede producir lesiones.
- Antes de usar, compruebe si hay objetos extraños en la jarra del molinillo.
- La potencia máxima se establece en base a la mezcladora ya que es la que requiere la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios recomendados requieran una potencia considerablemente menor.
- Asegúrese de que el molinillo esté bien sujeto en su posición antes de poner el aparato en marcha.
- No intente desactivar el mecanismo de enclavamiento de la jarra del molinillo.
- 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.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- 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.

GUARDE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES Exclusivamente para uso doméstico

antes de enchufar el aparato

Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea la mismo que el que figura en la parte inferior del aparato.

- 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.

seguridad



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 ❶.**
- **Recomendamos dejar enfriar los líquidos calientes antes de proceder al mezclado.**
- **NUNCA** sobrepase la capacidad de 1200 ml / 42 fl oz. / 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 / 35 fl oz / 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 del aparato, 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 ⑫).
- 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.

Use la mezcladora para preparar sopas, bebidas, patés, mayonesa, pan rallado, migas de galleta, picar frutos secos y hielo. Use el molinillo (en caso de que se facilite) para moler hierbas aromáticas, frutos secos, granos de café y purés.

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.
- Limpieza: consulte "cuidado y limpieza".

descripción del aparato

mezcladora

- ① tapón de llenado
- ② tapa
- ③ vaso
- ④ anillo de cierre
- ⑤ unidad de cuchillas
- ⑥ base
- ⑦ guardacable
- ⑧ control de velocidad + acción intermitente
- ⑨ botón para sopa
- ⑩ botón para hielo
- ⑪ unidad de potencia
- ⑫ salidas de vapor

molinillo (si se incluye)

- ⑬ jarra del molinillo
- ⑭ tapa del molinillo

para utilizar su mezcladora

- 1 Acople el anillo de cierre ④ a la unidad de cuchillas ⑤, asegurándose de que el cierre esté colocado de forma correcta en la zona ranurada.
- **Si la junta está dañada o no está correctamente acoplada, el contenido del vaso podría derramarse.**

2 Ajuste la unidad de corte ⑤ en la base ⑥.

3 Enrosque el conjunto de cuchillas sobre el vaso – asegurándose de que el conjunto de cuchillas esté totalmente ajustado. Consulte los gráficos en la parte inferior de la unidad de cuchillas del siguiente modo:

 - posición de desbloqueo

 - posición de bloqueo

4 Coloque los ingredientes en el vaso.

5 Acople el tapón de llenado a la tapa y presione hacia abajo para que quede bien ajustado.

6 Ajuste la tapa presionándola hacia abajo hasta que quede bien sujeta.

7 Coloque la mezcladora en la unidad de potencia.

● **El aparato no funcionará si la mezcladora no está correctamente acoplada.**

8 Enchufe y las luces de los 2 botones de preprogramación permanecerán apagadas. Seleccione una velocidad (consulte la tabla de velocidades recomendadas).

9 Elija una de las siguientes opciones:

- Gire el control de velocidad a la posición de encendido “ON” y los botones de preprogramación parpadearán. A continuación, apriete uno de los botones preprogramados. Al apretar el botón del programa requerido, la luz del otro botón se apagará. La mezcladora se desconectará automáticamente al final del tiempo preestablecido. Si desea parar antes del tiempo preestablecido, pulse el botón del programa seleccionado otra vez.
- Seleccione la velocidad entre 1 (baja) y 5 (alta) girando el control de velocidad. Cuando finalice el proceso de mezclado, vuelva a colocar el control de velocidad en la posición de apagado

“OFF” antes de retirar la mezcladora.

- El botón intermitente (P) – hace funcionar el motor en una acción de arranque/parada. La acción del botón intermitente funcionará mientras el botón se mantenga apretado.
NOTA: Las luces de preprogramación parpadearán en las siguientes circunstancias
- El control de velocidad está girado hacia la posición de encendido “ON”.
- El vaso se retira de la unidad de potencia sin girar el control de velocidad a la posición de apagado “OFF”.
- La unidad de potencia no funcionará hasta que el control se gire a la posición de apagado “OFF” y se vuelva a seleccionar una velocidad.

consejos

- Para picar ingredientes secos, trocéelos, extraiga el tapón de llenado y, con la máquina en funcionamiento, vaya introduciendo los trozos uno a uno. Ponga la mano sobre la abertura. Para obtener mejores resultados, vacíe el vaso regularmente.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- Al hacer mayonesa, añada todos los ingredientes, excepto el aceite, en la mezcladora. Retire el tapón de llenado. A continuación, con el aparato en funcionamiento, añada el aceite poco a poco a través del orificio de la tapa.
- Las mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, podrían quedarse apelmazadas en los lados del vaso; raspe los lados con una espátula y mezcle con el resto para seguir batiendo. Si la mezcla es difícil de batir, añada más líquido.

para utilizar su
molinillo (en caso de que
se facilite)

- 1 Introduzca los ingredientes en la jarra, sin llenarla más de la mitad.
- 2 Acople el anillo de cierre ④ a la unidad de cuchillas ⑤, asegurándose de que el cierre esté colocado de forma correcta en la zona ranurada.
- **Si la junta está dañada o no está correctamente acoplada, el contenido del vaso podría derramarse.**
- 3 Ajuste la unidad de corte ⑤ en la base ⑥.
- 4 Gire el conjunto de cuchillas del molinillo boca abajo. Bájelo e introdúzcalo en la jarra ⑬, con las cuchillas hacia abajo. Gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto.
- 5 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia.
- 6 Seleccione una velocidad o utilice el control de acción intermitente (consulte la tabla de velocidades recomendadas).
- 7 Después de moler, puede sustituir la unidad de cuchillas por la tapa del molinillo ⑭.

tabla de velocidades recomendadas			
velocidad	uso/alimentos	cantidad máx.	tiempo de funcionamiento recomendado
1 - 3	Leche espumosa	1 litro/35 fl oz	10 s
	Mezclas ligeras, p. ej., pasta para rebozar y batidos	1 litro/35 fl oz	30 s
4 - 5	Líquidos fríos Bebidas y cócteles Mezclas espesas, por ejemplo, patés	1,6 litros/ 56 fl oz	15-60 s
	Mayonesa	3 huevos + 450 g/16 oz de aceite	60 s
	Bebidas “Smoothie” Ponga primero la fruta fresca y los ingredientes líquidos (incluye yogur, leche y zumos de frutas) A continuación, añada hielo o ingredientes congelados (incluye fruta congelada, hielo o helado)	1 litro/ 35 fl oz de líquido	30-60 s
5	Molinillo: utilizar sólo para Hierbas aromáticas, Frutos secos, granos de café, comida para bebés y purés de fruta	10 g/¼ oz 100 g/3½ oz	10 s 30 s
	Carne cruda Bistec – cortado en dados de 2½ cm	100 g/3½ oz	5 s
	Sopas a base de caldo	1,2 litros/ 42 fl oz	30 s tiempo de funcionamiento pre-establecido
	Sopas preparadas con leche	1 litro/ 35 fl oz	
	Recomendamos dejar enfriar los líquidos calientes antes de proceder al mezclado. Sin embargo, si desea procesar líquidos calientes, lea las Instrucciones de seguridad para mezclar ingredientes calientes.		
	Picar hielo - accione el botón de acción intermitente hasta que el hielo picado alcance la consistencia deseada. Modo de acción intermitente automática. Se observará un cambio en la velocidad – esto es normal.	6 cubitos 120 g/4 oz	30 s tiempo de funcionamiento pre-establecido
(P) botón de acción intermitente	Hace funcionar el motor en una acción de arranque/parada. La acción del botón intermitente funcionará mientras el botón se mantenga apretado.		

cuidado y limpieza

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo, desenchúfelo y desmóntelo.
- Vacíe el vaso antes de desenroscarlo de la unidad de cuchillas.
- No sumerja la unidad de cuchillas en agua.
- El vaso se puede lavar en el lavavajillas.

unidad de potencia

- Pase un paño húmedo y séquela.
- No sumerja la unidad de potencia en agua.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera de la unidad de potencia ⑦.

conjunto de cuchillas

- 1 Desenrosque la mezcladora o la base del molinillo del vaso/jarra. A continuación, retire la unidad de cuchillas empujando hacia arriba desde abajo.

- **Tenga cuidado al retirar la unidad de cuchillas de la base.**

- 2 Retire y limpie el anillo de cierre.
- 3 No toque las cuchillas afiladas. Lávelas utilizando un cepillo con agua caliente y detergente y aclárelas bien con agua del grifo.

No sumerja la unidad de cuchillas en agua.

- 4 Deje secar con las cuchillas hacia abajo.

otras piezas

Lávelas a mano y deje que se sequen.

- 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 Servicio de atención al cliente de Kenwood (ver la Tarjeta de garantía para la información de contacto).
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

Canada/USA
117090/1