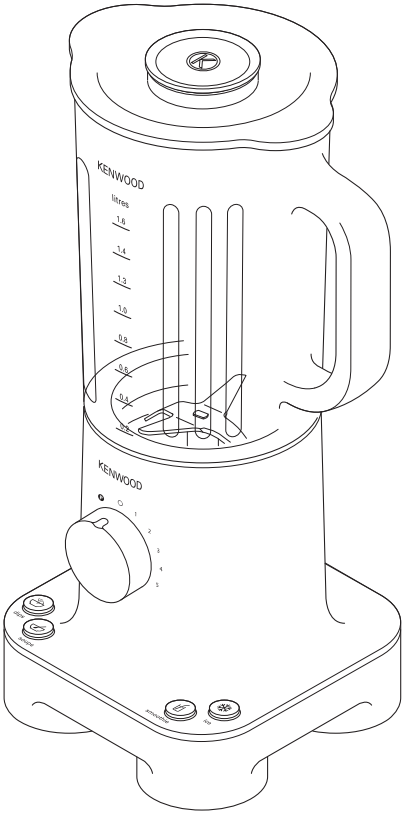
MARQUE: KENWOOD

REFERENCE: BL 760 BLENDER

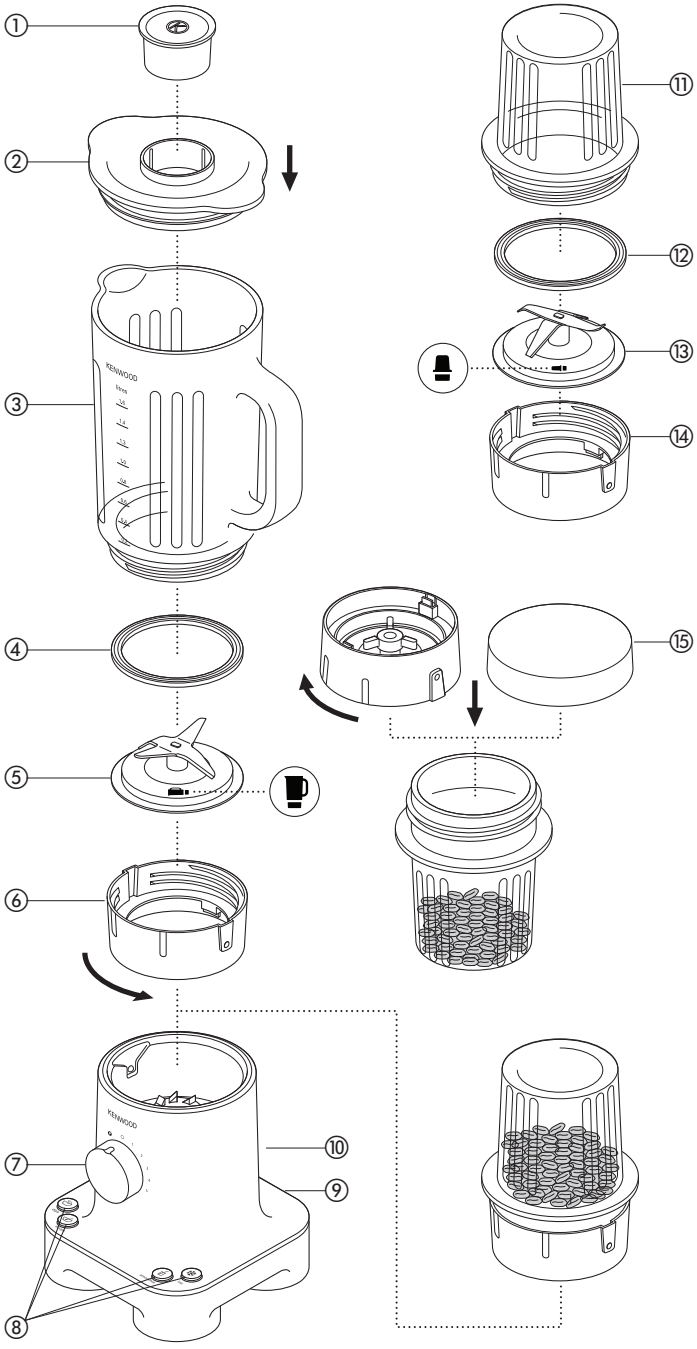
CODIC: 3121550

KENWOOD



BL760 series

BL770 series


①
②
③
④
⑤
⑥
⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭
⑮
KENWOOD

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

Utilisez votre mixeur pour réaliser des soupes, des boissons, des pâtés, de la mayonnaise, de la chapelure, piler des biscuits, broyer des noix et piler de la glace. Utilisez votre moulin (s'il est fourni) pour moudre des herbes, des noix, des grains de café ou des épices, 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'.

sécurité

- Éteignez et débranchez l'appareil :
  - avant d'adapter ou de retirer des éléments
  - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
  - avant le nettoyage.
- **Ne jamais fixer le bloc de lames au bloc moteur sans que le bol du mixeur ou le gobelet du moulin ne soient installés.**
- Débranchez toujours l'appareil avant d'introduire vos mains ou un ustensile dans le bol.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Ne faites fonctionner le mixeur que lorsque le couvercle est en place.
- N'utilisez le bol qu'avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Ne laissez jamais le bloc-moteur, le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- Laissez les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mixeur.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- 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 de la capacité maximale indiquée dans le tableau de vitesse recommandée.
- Pour assurer la longévité de votre mixeur et de votre moulin, ne le faites pas fonctionner en continu plus de 60 secondes.
- 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.
- Ne placez jamais cet appareil à proximité ou sur une plaque de cuisson électrique ou un brûleur à gaz. Veillez à ce qu'il ne puisse pas être en contact avec un appareil chaud.
- Une mauvaise utilisation de votre mixeur peut provoquer des blessures.

- 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.
- Le chiffre maximum est basé sur l'accessoire qui utilise la plus grande charge d'énergie. D'autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

légende

mixeur

① bouchon de remplissage
② couvercle
③ gobelet
④ anneau d'étanchéité du mixeur
⑤ ensemble porte-lames du mixeur
⑥ socle
⑦ commande de la vitesse et de la fonction pulse
⑧ boutons de programmes préréglés
⑨ bloc moteur
⑩ rangement du câble

mixeur (si fourni)

⑪ pichet du moulin
⑫ anneau d'étanchéité du moulin
⑬ ensemble porte-lames du moulin
⑭ socle du moulin
⑮ couvercle du moulin

utilisation de votre mixeur

1 Installez le joint ④ sur le bloc de lames du mixeur ⑤ marqué du symbole ☕ en vous assurant que celui-ci est correctement situé dans l'espace prévu.

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

2 Fixer l'unité à lame ⑤ sur la base ⑥.
3 Vissez le bloc de lames sur le bol – en vous assurant de bien le serrer.
4 Placez vos ingrédients dans le bol. **Ne jamais mélanger plus de 1,6 litre ou plus de 1 litre pour les liquides mousseux comme les milk-shakes.**
5 Fixez le bouchon sur le couvercle.
6 Installez le couvercle en appuyant jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.
7 Placez le mixeur sur le bloc moteur.

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

8 Branchez et les 4 boutons de pré-programme s'allumeront.

9 Choisissez l'une des options suivantes :

- Sélectionnez un des 4 boutons pré-programmés (référez-vous au tableau de sélection des fonctions.). Quand on appuie sur le bouton de pré-programme voulu, les lumières des 3 autres boutons s'éteignent. Le mixeur s'arrêtera automatiquement à la fin du temps pré-réglé. Si vous souhaitez arrêter avant la fin du temps pré-réglé, appuyez à nouveau sur le bouton de sélection des programmes.
- Sélectionnez la vitesse de 1 (lente) à 5 (rapide) en tournant le bouton de contrôle. Une fois le mixage terminé, remettez le bouton en position "0" 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 :

- Le bloc moteur est branché mais le bol n'est pas fixé au bloc moteur.
- Le bol est retiré du bloc moteur sans avoir remis le bouton de contrôle à "0".
- Le bloc moteur ne se remettra pas en route tant que le bouton n'est pas remis sur "0" et une vitesse à nouveau sélectionnée.

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.
- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingredients, 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.

tableau de réglage des vitesses des pré-programmes Pendant le réglage des pré-programmes, un changement de vitesse peut être observé – ceci est normal			
Réglage pré-programmé	**utilisation**	**qté maximum**	**temps de fonctionnement pré-réglé**
	Boissons et cocktails	1,6 litre	60 secondes
	Lait mousseux et milk-shakes	1 litre	
	Boissons à base de lait frappé au yaourt. Place les fruits frais et les ingrédients liquides en premier (y compris le yaourt, le lait et les jus de fruits). Ajoutez ensuite la glace ou les ingrédientscongelés (y compris les fruits congelés, la glace ou la crème glacée)	1 litre de liquide	
	Soupes à base de bouillon	1,6 litre	30 secondes
	Soupes à base de lait	1 litre	
	Laissez les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mixeur. **Note : Démarrage lent quand le programme est sélectionné.**		
	Sauces, purées de fruits et de légumes (ajoutez du liquide en cas de difficulté à mélanger).	200g	60 secondes
	Mayonnaise	1 œuf 150 ml d'huile	
	Concassage de glace **Fonctionnement avec impulsion automatique**	8 cubes 150g	30 secondes

utilisation de votre moulin (si fourni)

1 Placez vos ingrédients dans le gobelet. (Référez-vous au tableau d'utilisation du moulin recommandée).

2 Installez le joint ⑫ sur le bloc de lames du moulin marqué du symbole en vous assurant que le joint est correctement situé dans l'espace prévu.

- **Assurez-vous que le joint est installé correctement.**

3 Puis fixez le bloc de lames ⑬ à la base du moulin ⑭.

4 Retournez le bloc de lames. Mettez-le dans le gobelet, 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'. (Référez-vous au tableau d'utilisation du moulin recommandée).

7 Après avoir moulu, vous pouvez remplacer le bloc de lames par le couvercle du moulin.

astuces

- Pour une performance optimale pour moudre des épices, nous recommandons de ne pas en mettre plus de 50 g à la fois dans le moulin.
- Les épices entiers gardent leur saveur bien plus longtemps que les épices moulus. Mieux vaut donc en moudre une petite quantité à chaque utilisation pour garder leur saveur.
- Pour dégager une saveur maximale et des huiles essentielles, mieux vaut griller les épices avant de les moudre.
- Les herbes sont mieux moulues quand elles sont propres et sèches.

tableau d'utilisation du moulin recommandée

Ingrédients	**Qté Max.**	**Vitesse**	**Temps de fonctionnement**
Noix, noisettes	50 g	5	10 secondes
Grains de café	50 g	5	30 secondes
Viande de bœuf crue – coupée en cubes de 2,5 cm	100 g	Pulse	5 secondes
Herbes	10 g	5	5 secondes
Aliments pour bébé & Purées de fruits	100 g		30 secondes
Epices –poivre noir en grains, graines de cardamome, graines de cumin, graines de coriandre, graines de fenouil et clous de girofle	50 g	5	30-60 secondes

entretien et nettoyage

- 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.**
- Le gobelet du moulin et le bol du mixeur peuvent être lavés au lave-vaisselle.

bloc-moteur

- Passez un linge humide, puis séchez.
- N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.
- Stocker l'excédent de cordon dans la zone de stockage située à l'arrière du bloc d'alimentation ⑩.

ensemble porte-lames unité porte-lames

1 Dévissez le mixeur ou la base du moulin du bol. Puis retirez le bloc de lames en poussant de bas en haut.

- **Prenez des précautions lorsque vous retirez l'unité porte-lames du mixeur ou du moulin.**

2 Retirez et lavez la bague d'étanchéité.

3 Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les à l'aide d'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 parties

Lavez à la main, puis séchez.

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.

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.
Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.