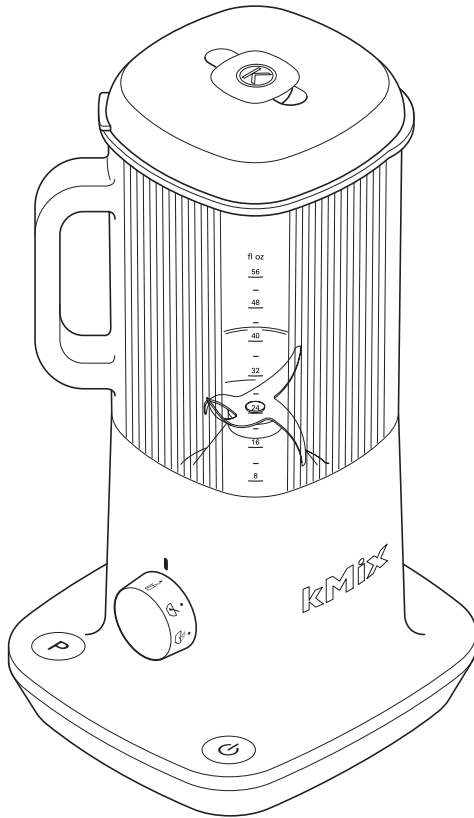
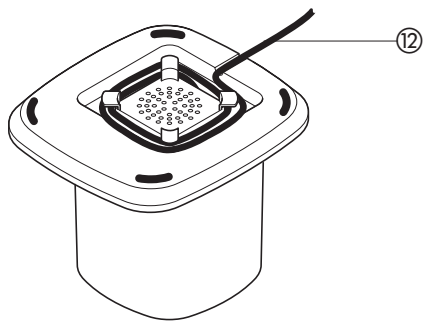
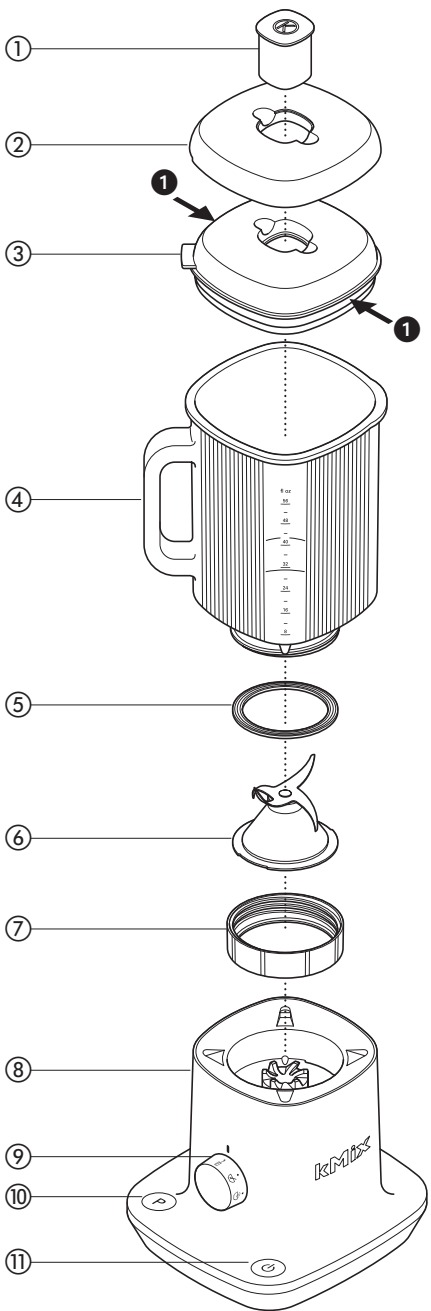


# KENWOOD **kMix**



**BLX50 series**



# Français

## **Veillez déplier les illustrations de la première page**

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.

### **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.
- 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 mélangeur 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 mélangeur ou le moulin est retiré du bloc d'alimentation :
  - attendez l'arrêt complet des lames ;
  - évitez de dévisser accidentellement le gobelet de l'ensemble porte-lames.
- Ne faites jamais fonctionner le mélangeur à vide.
- Ne mixez jamais plus de la capacité maximale indiquée dans le tableau de sélection des fonctions.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre mixeur, ne le faites pas fonctionner pendant 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 mélangeur 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.
- 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.

### **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 89/336 de la C.E.

## légende

- ① bouchon de remplissage
- ② couvercle
- ③ joint du couvercle
- ④ gobelet
- ⑤ bague d'étanchéité
- ⑥ unité porte-lames
- ⑦ socle
- ⑧ bloc moteur
- ⑨ bouton de sélection des fonctions
- ⑩ bouton pulse
- ⑪ bouton marche/arrêt
- ⑫ rangement du câble





## utilisation de votre mélangeur

- 1 Mettez le joint d'étanchéité ⑤ en place dans l'unité porte-lames ④, en vous assurant que le joint est correctement positionné.
- **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**
- 2 Fixer l'unité à lame ⑥ sur la base ⑦.
- 3 Vissez le bol sur l'unité porte-lames en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre – en vous assurant que l'unité porte-lames est complètement serrée.
- 4 Mettez vos ingrédients dans le pichet.
- 5 Fixez le joint du couvercle dans la partie inférieure du couvercle.
- 6 Installez le bouchon de remplissage sur le couvercle.
- 7 Installez le couvercle en poussant jusqu'à ce qu'il soit solidement fixé.
- 8 Placez le mixeur sur le socle d'alimentation.
- **L'appareil ne fonctionnera pas si le mixeur n'est pas correctement installé.**
- 9 Sélectionnez une vitesse (référez-vous au tableau de sélection de fonction).

### 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.

**tableau de sélection de fonction**

Réglage préprogrammé	utilisation	Qté maximum
	Boissons et mélanges épais, par ex les pâtés	1,6 litres
	Mousse de lait	800 ml
	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 ingrédients congelés (y compris les fruits congelés, la glace ou la crème glacée)	1 litre de liquide
	Tous types de mélanges pour soupes <b>Laissez les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mixeur.</b>	1,6 litres
	Sauces, purées de fruits et de légumes (ajoutez du liquide en cas de difficulté à mélanger). Broyage, par exemple de noix, de miettes de pain ou de biscuits, etc.	
	Mayonnaise	3 œufs 450 ml d'huile
	Concassage de glace <b>Fonctionnement avec impulsion automatique</b>	12 cubes

## 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.
- Vous pouvez passer le gobelet au lave-vaisselle.

### **bloc-moteur**

- Passez un linge humide, puis séchez.
- N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.
- Enroulez le cordon en excès autour de la partie inférieure du bloc-moteur ⑫.

### **ensemble porte-lames**

- 1 Dévissez la base du bol en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 2 Poussez l'unité porte-lames par en-dessous pour la retirer du socle.

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

- 3 Retirez et lavez la bague d'étanchéité.
- 4 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.**

- 5 Laissez sécher à l'envers.

### **couvercle**

- Retirez le couvercle en soulevant la languette ③.
- Détachez le joint avant de nettoyer le couvercle ①.
- Lavez les deux parties à la main, puis séchez-les.

### **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.



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK  
[www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)

18336/2