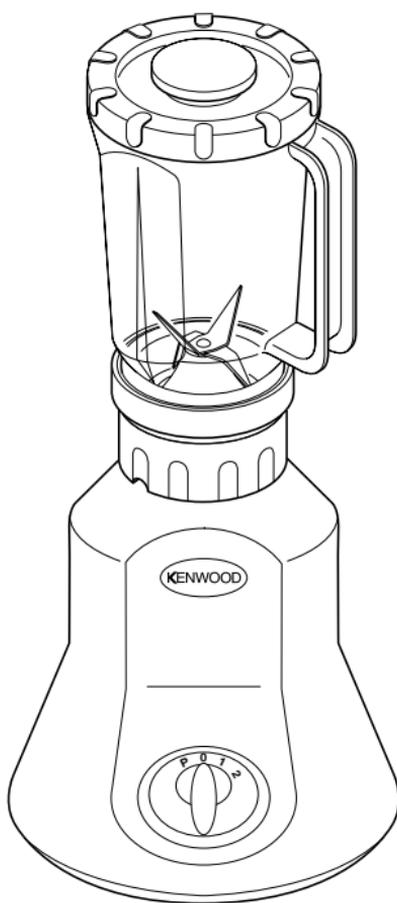




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

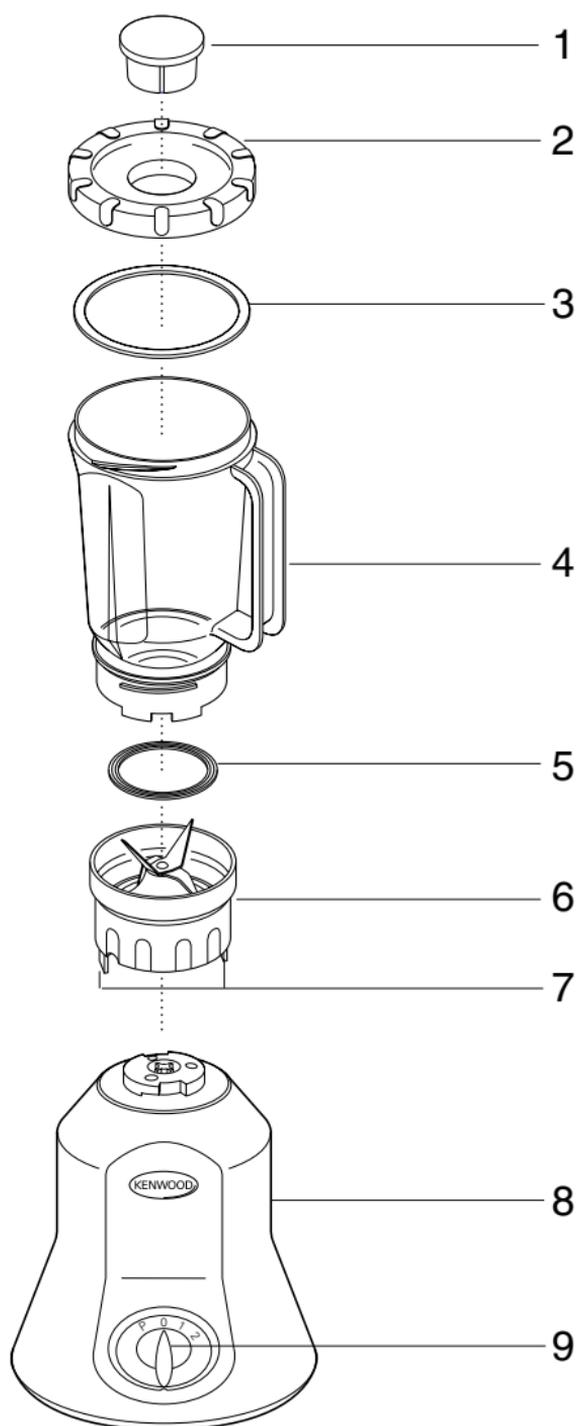
85299/8

KENWOOD



BL900 - BL910

English	2 - 4
Nederlands	5 - 7
Français	8 - 10
Deutsch	11 - 13
Italiano	14 - 16
Português	17 - 19
Español	20 - 22
Dansk	23 - 25
Svenska	26 - 28
Norsk	29 - 31
Suomi	32 - 34
Türkçe	35 - 37
Česky	38 - 40
Magyar	41 - 43
Ελληνικά	44 - 47
عربي	٩٤ - ٨٤



Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

branchement sur le secteur

Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous que votre tension secteur correspond bien à celle qui figure sur la plaque signalétique du mixeur.

Cet appareil est conforme à la Directive 89/336/CEE de la Communauté Economique Européenne portant sur l'antiparasitage.

sécurité

Lors de l'emploi d'appareils électroménagers, il faut toujours prendre certaines précautions de base, et entre autres:

- 1 Lire toutes les instructions.
- 2 **ATTENTION : Si vous mixez des liquides très chauds, il est possible que du liquide chaud et de la vapeur soient brusquement éjectés par le couvercle ou le bouchon de remplissage. Laissez le liquide refroidir ou réduisez en la quantité et sélectionnez si possible une vitesse inférieure. Protégez vos mains à l'aide d'un chiffon ou de gants isolants lorsque vous manipulez le gobelet chaud et le couvercle.**
- 3 Ne pas plonger le bloc moteur, le fil ou la prise de courant dans l'eau.
- 4 Ne pas utiliser cet appareil si le cordon d'alimentation, les ergots de verrouillage de sécurité ou l'appareil lui-même sont visiblement endommagés.
- 5 Ne pas utiliser l'appareil en cas de dommage visible, soit au niveau de l'appareil proprement dit, soit à celui du cordon d'alimentation.
- 6 Ne pas déposer le bloc-moteur ou le mélangeur sur des surfaces chaudes ou mouillées.
- 7 Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au-delà des bords de la table ou du plan de travail.
- 8 En utilisant des accessoires qui ne sont ni recommandés, ni vendus par le fabricant, on risque de provoquer un incendie, ou même des accidents de personnes - y compris l'électrocution.
- 9 Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
- 10 Mise en garde : Les lames sont tranchantes, maniez-les avec précaution lors de leur utilisation et de leur nettoyage. Conservez soigneusement l'unité porte-lames hors de la portée des enfants.
- 11 Pendant la préparation des aliments, ne mettre ni les mains, ni des ustensiles quelconques, dans le bol.
- 12 Lorsque l'appareil est inutilisé, quand on adapte ou que l'on enlève des accessoires et avant le nettoyage, il est essentiel de débrancher l'appareil de la prise de courant.
- 13 Eviter de toucher les pièces mobiles.
- 14 Toujours s'assurer que le couvercle est solidement en place avant de mettre le moteur en marche.
- 15 Ne pas oublier d'arrêter l'appareil après chaque emploi et laisser le moteur s'arrêter complètement avant d'enlever les accessoires.
- 16 Tous les appareils utilisés intensivement doivent faire l'objet d'essais et de contrôles réguliers.
- 17 Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- 18 Ce mélangeur est réservé à un usage domestique.

familiarisez-vous avec votre mixeur

- 1 bouchon de remplissage
- 2 couvercle
- 3 joint du couvercle
- 4 gobelet
- 5 anneau d'étanchéité
- 6 unité porte-lames
- 7 ergots de verrouillage de sécurité
- 8 bloc-moteur
- 9 régulateur de vitesse

assemblage

important

Pour des raisons de sécurité, l'unité porte-lames est conçue afin de ne pouvoir être installée sur le bloc-moteur

à moins que le gobelet soit en place.

Par conséquent, le gobelet ne peut pas être retiré tant que le mélangeur est en position sur le bloc-moteur.

Placez l'anneau d'étanchéité dans l'unité porte-lames. Vissez le gobelet

sur l'unité porte-lames dans le sens des aiguilles d'une montre. Lors de

la mise en place du gobelet, l'unité porte-lames **ne doit pas** reposer sur une surface plane, car les ergots de verrouillage de sécurité doivent

pouvoir être abaissés au moment de l'assemblage. Assurez-vous que le

joint du couvercle est en position correcte dans le renforcement du

couvercle, puis mettez le bouchon de remplissage en place. Pour les

gobelets en verre ou en plastique, installez le couvercle en le tournant

dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour les gobelets en acier

inoxydable, appuyez fermement sur le couvercle afin de l'enfoncer en

place. Positionnez le mélangeur sur le bloc-moteur et tournez dans le

sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son verrouillage en position.

Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.

Remarque

Afin de garantir l'absence de fuite, mouillez l'anneau d'étanchéité avant de l'installer et assurez-vous que le gobelet est solidement verrouillé en position sur l'unité porte-lames.

Pour laver et "roder" votre appareil, remplissez-le d'eau pas trop chaude et faites-le tourner à sa vitesse maximum pendant 20 à 30

secondes. Retirez-le ensuite du bloc moteur, videz l'eau et séchez

l'appareil. Il est alors prêt à l'emploi.

Si votre appareil est doté d'un bol en verre ou en plastique, sa capacité

maximum est de 1,2 litre. S'il est équipé d'un bol en acier inoxydable,

la capacité maximum atteint 1,5 litre.

mode d'emploi de votre mixeur Kenwood

Votre mixeur Kenwood a deux vitesses, plus une position "pulsée".

Utilisez la vitesse 1 pour les mélanges légers (pâte à crêpes,

milk-shakes, oeufs brouillés, etc.) et la vitesse 2 pour les mélanges plus

lourds (potages, pâtés, mayonnaise par exemple).

Mettez l'appareil sur sa position de vitesse "pulsée" si vous avez besoin

d'exercer rapidement une puissance accrue. Ce mode demeure actif tant

que vous continuez à appuyer sur le bouton.

préparation d'ingrédients secs

(chapelure, noix, etc.)

Retirez le bouchon de remplissage du couvercle et découpez les

aliments en morceaux assez petits pour pénétrer à travers le trou.

Mettez l'appareil sous tension et laissez tomber les morceaux sur les

lames en rotation. Attendez que chaque morceau soit haché avant

de laisser tomber le suivant (maintenez votre main au-dessus de

l'orifice). Une fois la capacité maximum atteinte, videz le bol et

recommencez. Ne chargez jamais des ingrédients secs dans le bol avant d'avoir mis l'appareil en marche.

mélange de liquides

(potages, pâte à crêpes, sauces, etc.)

Remplissez le bol aux 3/4 maximum et assurez-vous que le couvercle est solidement fixé. Laissez tourner entre 15 et 45 secondes.

coulis

Les fruits comme les fraises, ainsi que les tomates, et les fruits durs peuvent être mélangés sans eau. Remplissez à moitié le bol et mettez en marche. Arrêtez l'appareil pour racler les bords et ramener les aliments sur les lames.

mélanges plus épais

(pâtés, mélanges pour tartines, etc.)

Remplissez à moitié le bol et mettez en marche. Arrêtez l'appareil pour racler les bords et ramener les aliments sur les lames. Si le mélange est très épais, et que la machine peine, ajoutez un peu plus de liquide.

mayonnaise

Pour réussir votre mayonnaise, placez tous les ingrédients dans le bol, à l'exception de l'huile. Retirez le bouchon de remplissage et, en faisant tourner le moteur, ajoutez lentement et régulièrement votre huile.

NOTE IMPORTANTE

Pour des motifs de sécurité, nous déconseillons le mélange de liquides très chauds. Vous pouvez par ailleurs prolonger la vie utile de votre appareil en l'arrêtant aussi tôt que possible, particulièrement si vous préparez des ingrédients secs. En effet, l'appareil tourne si rapidement que tous les aliments sont prêts en une minute ou moins. Évitez de laisser tourner votre appareil trop longtemps ou trop fréquemment,

particulièrement si vous préparez des ingrédients secs ou de petites quantités. Quand vous mettez à l'arrêt, attendez que les accessoires soient totalement arrêtés avant de retirer le bol. Il ne convient pas à la conservation d'aliments: il ne faut donc pas laisser les ingrédients dans le bol longtemps avant de les mélanger, et il faut les enlever immédiatement après leur préparation. Si votre appareil possède un bol en plastique, évitez d'utiliser des épices telles que le clou de girofle, le cumin et l'aneth, qui semblent abîmer le plastique.

nettoyage

Le mélangeur doit être démonté avant son nettoyage. Lavez le gobelet, le couvercle, le bouchon de remplissage et l'anneau d'étanchéité dans de l'eau chaude savonneuse, puis séchez-les soigneusement. Nettoyez les lames en les frottant sous l'eau du robinet, tout en veillant à garder la face inférieure sèche, puis laissez-les sécher à l'air. Les lames étant tranchantes, maniez-les avec précaution. Ne laissez pas l'unité porte-lames tremper dans l'eau.

service après-vente et assistance clientèle

Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par Kenwood ou par un réparateur agréé de Kenwood.

Adressez-vous au revendeur à qui vous avez acheté votre appareil.