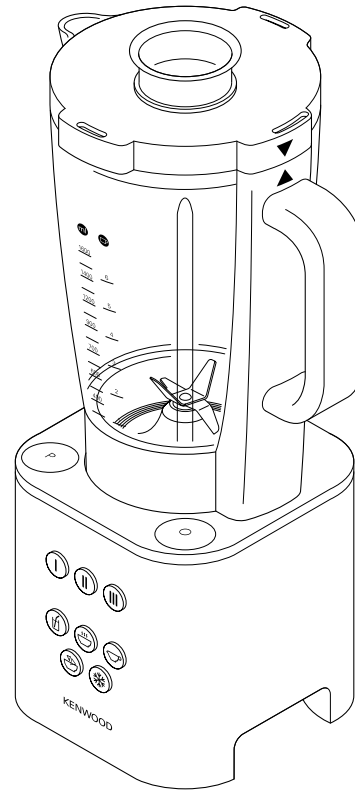


# KENWOOD



BL650 series

English	2 - 4
Nederlands	5 - 8
Français	9 - 12
Deutsch	13 - 16
Italiano	17 - 20
Português	21 - 24
Español	25 - 28
Dansk	29 - 31
Svenska	32 - 34
Norsk	35 - 37
Suomi	38 - 41
Türkçe	42 - 45
Česky	46 - 48
Magyar	49 - 52
Polski	53 - 56
Русский	57 - 60
Ελληνικά	61 - 64
عربي	٧٦ - ٥٦



Use your blender for soups, sauces, drinks, pâtés, mayonnaise, dressings etc.

### before using your Kenwood appliance

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

### safety

- Allow all liquids to cool to room temperature before placing them in the blender.
- Switch off and unplug:
  - before fitting or removing parts
  - after use
  - before cleaning.
- Keep hands and utensils out of the blender when it's on the power unit.
- Don't touch the sharp blades.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the machine on unattended.
- When removing the blender from the power unit:
  - wait until the blades have completely stopped;
  - don't accidentally unscrew the goblet from the blade unit.
- Never run the blender empty.
- **Always unplug your blender when not in use.**
- Only operate the blender with the lid in place.
- **Important** - The skirt on the base of the goblet is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.

- 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.

### before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the machine.
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

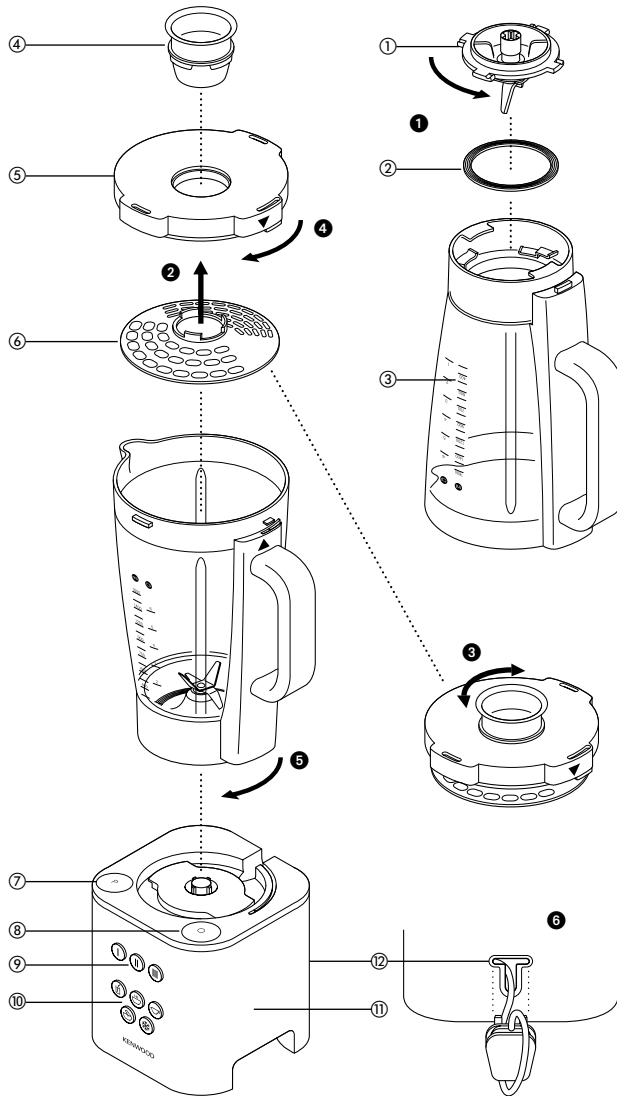
### before using for the first time

- 1 Wash the parts: see 'cleaning'.

### key

#### blender

- ① blade unit
- ② sealing ring
- ③ goblet
- ④ filler cap
- ⑤ locking lid
- ⑥ filter
- ⑦ pulse button
- ⑧ OFF button
- ⑨ speed control buttons
- ⑩ pre-program buttons
- ⑪ power unit
- ⑫ cord storage



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

Utilisez votre mélangeur pour les soupes, les sauces, les boissons, les pâtés, la mayonnaise, les assaisonnements, etc.

### **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.

## sécurité

- Laissez tous les liquides refroidir à température ambiante avant de les passer au mélangeur.
- Éteignez et débranchez l'appareil :
  - avant d'adapter ou de retirer des éléments
  - après utilisation
  - avant le nettoyage.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du mélangeur lorsqu'il est en place sur le bloc-moteur.
- Ne touchez pas les lames tranchantes.
- Ne laissez jamais le bloc-moteur, le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela, reportez-vous à la rubrique "service après-vente".
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
- Lorsque le mélangeur ou le moulin est retiré du bloc d'alimentation :
  - attendez l'arrêt complet des lames ;
  - éviter de dévisser accidentellement de l'unité de lame, le gobelet ou le bocal du mélangeur.
- Ne faites jamais fonctionner le mélangeur à vide.

### ● **Débranchez toujours le mélangeur lorsque vous ne l'utilisez pas.**

- Ne faites fonctionner le mélangeur que lorsque le couvercle est en place.
- **Important** – Le carter de la base du récipient en verre est assemblé en cours de fabrication et il ne doit en aucun cas être tenté de le retirer.
- 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 le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la C.E.

### **avant d'utiliser votre appareil pour la première fois**

- 1 Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "nettoyage".

## légende

### mélangeur






- ① ensemble porte-lames
- ② bague d'étanchéité
- ③ gobelet
- ④ bouchon de remplissage
- ⑤ couvercle de fermeture
- ⑥ filtre
- ⑦ bouton pulse
- ⑧ bouton OFF
- ⑨ boutons de commande de la vitesse
- ⑩ boutons de programmes préréglés
- ⑪ bloc d'alimentation
- ⑫ compartiment range-cordon

## utilisation de votre mélangeur

- 1 Adaptez la bague d'étanchéité ② en vous assurant que le joint est correctement situé sous le bord de l'unité porte-lames. **Il y aura une fuite si le joint est endommagé ou mal placé.**
- 2 Saisissez le dessous de l'ensemble porte-lames ① et insérez les lames dans le gobelet – tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour verrouiller ①.
- 3 Mettez vos ingrédients dans le pichet.
- 4 Fixez le filtre ⑥ sur le couvercle ②.
  - Le filtre comporte deux dimensions de tamis permettant de filtrer les ingrédients fibreux ou non-traités lors du versage.
  - Tourner le bouchon de remplissage pour modifier la dimension du tamis au-dessus de la zone du bec verseur ③.

- 5 Installez et verrouillez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ④ – assurez-vous que ▼ le repère apparaissant sur le couvercle s'aligne sur le repère ▲ du gobelet. **Le mélangeur ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement installé ou verrouillé.**
- 6 Placer le mélangeur sur le bloc d'alimentation et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer ⑤.
- 7 Sélectionnez le programme ou la vitesse requis. Le bouton s'illumine. Choisissez parmi les options suivantes :
  - Sélectionnez l'un des boutons de programmes préréglés. Le mélangeur s'éteindra automatiquement lorsque la durée programmée aura été atteinte. Si vous souhaitez arrêter le mélangeur avant la durée programmée, appuyez sur le bouton arrêt.
  - Sélectionnez l'une des options de vitesse manuelles - HIGH (élevée) (III), MEDIUM (II) (moyenne) ou LOW (basse) (I). A la fin du processus de mélange, appuyez sur le bouton OFF.
  - La touche Pulse actionne le moteur en mode marche/arrêt. - Ce mode demeure actif tant que vous continuez à appuyer sur la touche.

**Tableau de vitesses des programmes préréglés  
Pendant le fonctionnement des programmes préréglés, des  
modifications de vitesse peuvent survenir – cela est normal**

Réglage préprogrammé	utilisation	Qté maximum	durée de fonctionnement préréglée
	Boissons et mélanges épais, par ex les pâtés	1,6 litres	30 secondes
	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	
	Mayonnaise	1 oeuf 150 ml d'huile	
	Tous types de mélanges pour soupes	1,6 litre	25 secondes
	Tous types de pâtes/de mélanges pour sauces légers et œufs brouillés	1 litre	10 secondes
	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. <b>Remarque : Démarrage lent lorsque le programme est sélectionné</b>	200 g	25 secondes
		100 g	
	Concassage de glace <b>Fonctionnement avec impulsion automatique</b>	6 cubes	15 secondes

**Important mélangeur**

- Afin de prolonger la durée de vie de votre mélangeur, ne le faites jamais fonctionner pendant plus de 60 secondes. Eteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- N'utilisez pas votre appareil pour transformer les épices – ces aliments pourraient endommager le plastique.
- L'appareil ne fonctionne pas si le mélangeur n'est pas correctement installé.
- N'introduisez pas d'ingrédients secs dans le mélangeur avant de le mettre en marche. Si nécessaire, coupez-les en morceaux ; retirez le bouchon de remplissage ; puis, l'appareil étant en marche, laissez-les tomber

un par un dans le mélangeur.

Conservez une main au-dessus de l'ouverture. Videz régulièrement.

- N'utilisez pas le mélangeur comme récipient de conservation des aliments. Gardez-le vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez jamais plus de 1,6 litres ou plus de 800 ml pour les liquides mousseux tels que les milk-shakes.
- Recettes à base de lait frappé au yaourt – ne mélangez jamais d'ingrédients congelés qui ont formé une masse solide lors de la congélation, cassez-les avant de les ajouter dans le pichet.
- Assurez-vous toujours que le filtre est installé sur l'ensemble du couvercle avant utilisation.

### conseils

- Lorsque vous montez une mayonnaise, mettez tous les ingrédients dans le mélangeur, à l'exception de l'huile. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, lorsque l'appareil fonctionne, versez lentement l'huile à travers l'orifice du couvercle.
- Les mélanges épais (ex. : pâtes et mousses) peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mélanger, ajoutez davantage de liquide.

## nettoyage

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Videz le pichet avant de le dévisser de l'unité porte-lames.
- Ne placer aucune pièce dans la machine à laver.

### bloc-moteur

- Passez un linge humide, puis séchez.
- Stocker l'excédent de cordon dans la zone de stockage située à l'arrière du bloc d'alimentation ⑥.

### unité porte-lames

- 1 Retirez l'ensemble porte-lames du gobelet en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le libérer.
- 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.**

### 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 de Kenwood.

Si vous avez besoin d'assistance pour :

- utiliser votre appareil ou
  - obtenir des pièces de rechange, entretenir ou faire réparer votre appareil
- contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.