



MARQUE: KENWOOD

REFERENCE: BLX750RD

CODIC: 4323343



NOTICE

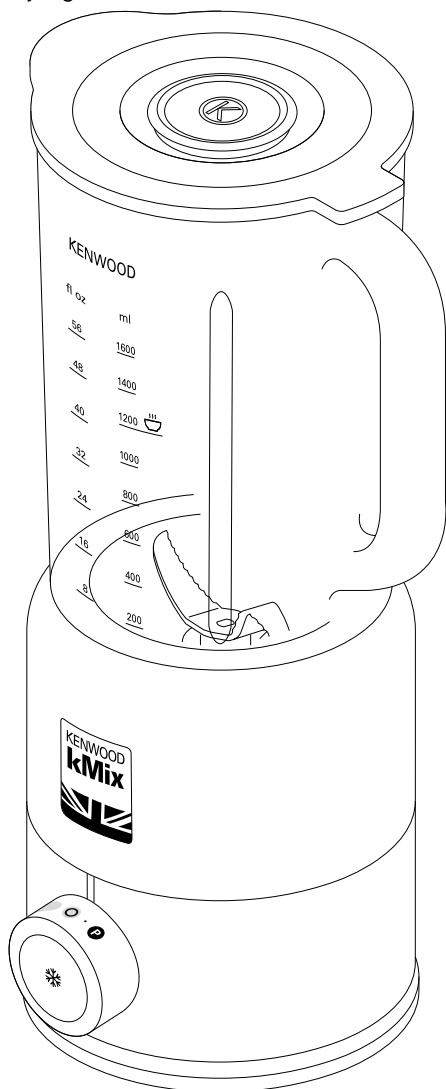


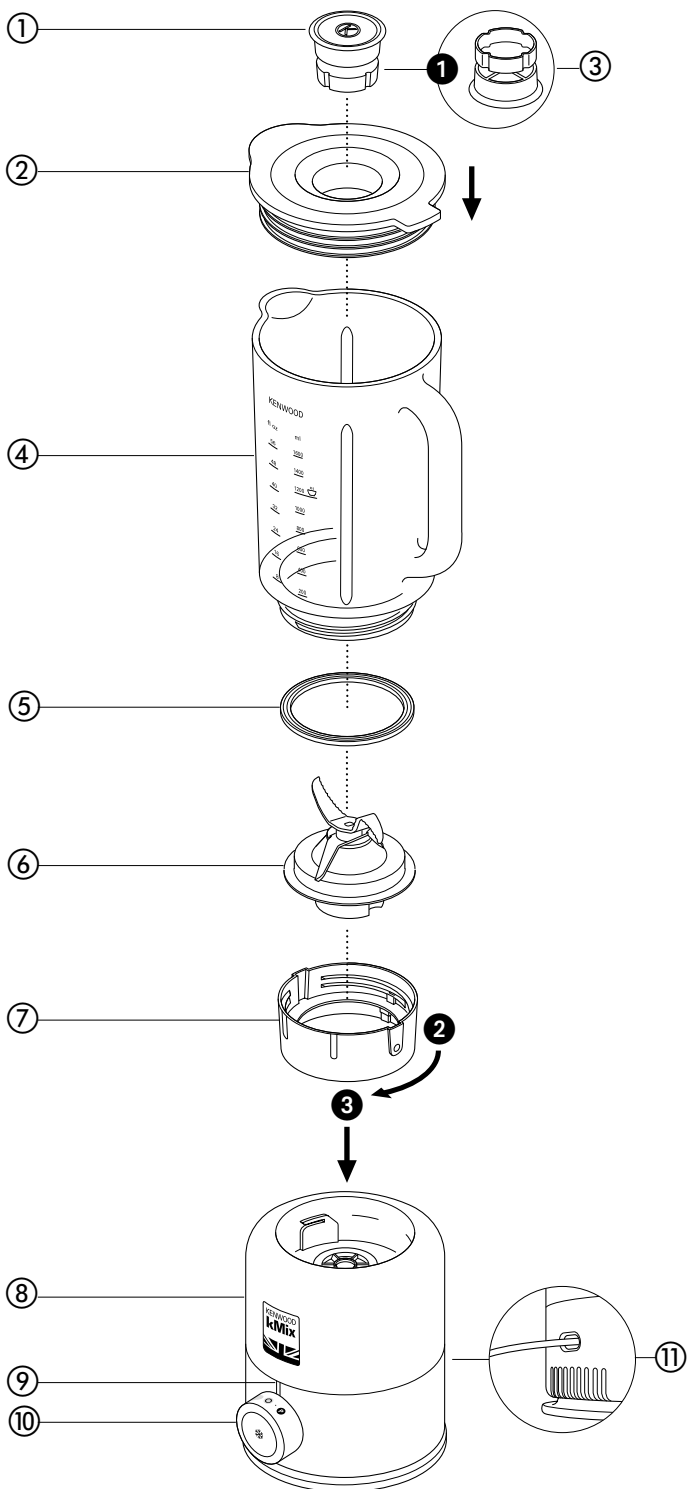
KENWOOD

kMix

TYPE BLX75

instructions
instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing





Français

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

sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- Éteignez et débranchez l'appareil :
 - avant d'adapter ou de retirer des éléments ;
 - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
 - avant le nettoyage.
- **Ne mettez jamais l'unité porte-lames sur le bloc-moteur tant que le gobelet du blender n'est pas installé.**
- **Veillez à ce que le cordon soit totalement sorti de son espace de rangement ① avant d'utiliser le blender.**
- Débranchez toujours l'appareil avant d'introduire vos mains ou un ustensile dans 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.
- Ne faites fonctionner le blender que si le couvercle est en place.
- N'utilisez le gobelet 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.
- **RISQUE DE BRÛLURE** : laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les mixer.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Lorsque le blender est retiré du bloc-moteur :
 - attendez l'arrêt complet des lames ;
 - évitez de dévisser accidentellement le gobelet de l'ensemble porte-lames.
- Ne faites jamais fonctionner le blender à vide.
- Ne mixez jamais plus de la capacité maximale indiquée dans le tableau des vitesses recommandées.
- Pour garantir la longévité de votre blender, ne le faites pas fonctionner pendant plus de 60 secondes en continu.
- 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 gobelet.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Ne mixez pas des épices dures telles que de la noix de muscade ou des tubercules car cela pourrait endommager la lame.

- N'utilisez pas le blender comme récipient de conservation des aliments. Gardez-le vide avant et après son utilisation.
- Utilisez toujours le blender 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 blender peut provoquer des blessures.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- 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.

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, pour éviter toute brûlure possible. Les précautions suivantes doivent être observées :

- **MISE EN GARDE : Le fait de mélanger des ingrédients très chauds peut donner lieu à l'échappement forcé soudain de liquide chaud ou de vapeur à travers le couvercle ou le bouchon de remplissage ①.**
- **Nous vous recommandons de laisser les ingrédients chauds refroidir avant de les mixer.**
- **NE DÉPASSEZ JAMAIS** la capacité de 1 200 ml / 5 tasses lorsque vous effectuez des préparations à base de liquides chauds telles que des soupes (veuillez vous référer aux graduations portées sur le gobelet).
- Commencez **TOUJOURS** par mixer à vitesse faible puis augmentez graduellement la vitesse. N'utilisez **JAMAIS** la commande pulse pour mélanger des liquides chauds.

- Les liquides qui ont tendance à mousser tels que le lait, doivent être limités à une capacité maximale de 1 000 ml / 4 tasses.
- Faites très attention lorsque vous manipulez le blender, ceci dans la mesure où le gobelet 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 tissu ou de manilles lorsque vous manipulez le couvercle.
- Veillez à ce que le couvercle et le bouchon de remplissage soient fermement mis en place avant de commencer **toute** opération de mixage.
- Veillez toujours à ce que les aérations sur le bouchon de remplissage soient dégagées avant **toute** opération de mixage ③.
- Lorsque vous fixez le couvercle sur le gobelet, veillez toujours à ce que le couvercle et le bord du gobelet soient propres et secs pour permettre une bonne étanchéité et éviter tout déversement.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique corresponde à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

Utilisez votre blender pour faire des soupes, des boissons, des pâtés, de la mayonnaise, de la panure, réduire en miettes des biscuits, hacher des noix et piler de la glace.

légende

- ① bouchon de remplissage
- ② couvercle
- ③ aérations
- ④ gobelet
- ⑤ bague d'étanchéité
- ⑥ unité porte-lames
- ⑦ support de lames
- ⑧ bloc-moteur
- ⑨ indicateur d'allumage
- ⑩ commande de vitesse + fonction pulse
- ⑪ rangement du cordon d'alimentation


utilisation de votre blender

1 Installez la bague d'étanchéité ⑤ sur l'unité porte-lames ⑥ – en vous assurant est 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 Clipez l'unité porte-lames sur ⑥ la base ⑦.

3 Vissez le bloc porte-lames sur le gobelet – en veillant à ce que le bloc porte-lames soit fermement vissé ②. Reportez-vous aux dessins figurant sur le dessous de l'unité porte-lames comme suit :

 - position déverrouillée

 - position verrouillée

4 Mettez vos ingrédients dans le gobelet.

5 Insérez le bouchon 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 blender sur le bloc-moteur ③.

● **L'appareil ne fonctionnera pas si le blender n'est pas correctement installé.**

8 Branchez l'appareil et le voyant lumineux reste éteint tant qu'il est en position arrêt "O" OFF. Tournez la commande de vitesse pour sélectionner une vitesse (reportez-vous au tableau des utilisations recommandées).

● Sélectionnez une vitesse entre 'Min' et 'Max' en tournant la commande de vitesse. À la fin de l'opération, repositionnez la commande sur "O" ARRÊT avant de retirer le blender.

● Ne retirez pas le gobelet tant que les lames ne sont pas à l'arrêt complet et que la commande de vitesse n'est pas sur la position "O" ARRÊT.

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

Remarque : si le blender est retiré du bloc-moteur alors qu'une vitesse est sélectionnée, le témoin lumineux s'éteint et le blender s'arrête. Le blender redémarre immédiatement s'il est de nouveau installé.

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 blender. 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 à tremper, peuvent nécessiter d'être raclés vers le bas. Si la préparation est difficile à mélanger, ajoutez plus de liquide.

Reportez-vous au guide de dépannage si vous rencontrez des problèmes concernant le fonctionnement du blender.

Tableau des utilisations recommandées				
Utilisation /Produits alimentaires		Quantité recommandée	Vitesse	Durée
Soupes	Soupes à base de bouillon	1,2 litres	Min - Max	30 sec.
	Soupes à base de lait	1 litre		
Nous vous recommandons de laisser les ingrédients chauds refroidir avant de les mixer. Toutefois, si vous devez mixer des ingrédients chauds, veuillez lire au préalable les instructions de sécurité précisant comment mélanger les préparations chaudes.				
Boissons	Liquides froids Boissons et cocktails	Max 1,6 litres	Max	15 - 30 sec.
	Milkshakes et boissons à base de lait	Max 1,2 litres	Max	15 - 30 sec.
	Smoothies Insérez les fruits frais et les ingrédients liquides en premier (incluant des yaourts, du lait et des jus de fruit). Puis ajoutez des glaçons ou des ingrédients congelés (incluant des fruits congelés, des glaçons ou de la crème glacée).	1 litre de liquide	Max	30 - 60 sec.
Glaçons 	Pour piler de la glace - faites fonctionner le moteur par à-coups jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.	10 glaçons (200 g)	Fonction Pulse	15 - 30 sec.
Mayonnaise		Mélange à base de 3 œufs maximum	Max	60 sec.
Pâte à frire		1 litre max	Min - Max	15 sec.
Purées de légumes / aliments pour bébé		300 g	Min - Max	30 - 60 sec.
Purées de fruits		200 g – 500 g	Max	30 sec.

Les durées de traitement mentionnées sont données à titre indicatif uniquement et varient en fonction de la recette mise en pratique, des ingrédients utilisés et des préférences personnelles. Arrêtez l'appareil dès l'instant où vous obtenez les résultats escomptés.


nettoyage et entretien

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Videz le gobelet 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 bloc-moteur dans l'eau.

unité porte-lames

- Retirez l'unité porte-lames du gobelet en tournant en position déverrouillée  pour la dégager.
- 1 **blender** : retirez et lavez la bague d'étanchéité.
- 2 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.**
- 3 Laissez sécher à l'envers.

autres pièces

Lavez à la main, puis séchez soigneusement ou lavez au lave-vaisselle.

pièces	pouvant passer au lave-vaisselle
Bloc-moteur	x
Bouchon de remplissage	✓
Couvercle	✓
Gobelet	✓
Bague d'étanchéité	✓
Unité porte-lames	x
Support de lames	✓

service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.

- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

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.

soupe de carotte et coriandre

25 g de beurre
50 g d'oignon haché
1 gousse d'ail écrasée
640 g carotte coupée en cubes de 1,5 cm
bouillon de poulet froid
coriandre moulue 10-15 ml
(2 à 3 c. à thé)
sel et poivre

- 1 Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez l'oignon et l'ail et faites revenir jusqu'à ce qu'ils ramolissent.
- 2 Placez la carotte dans le blender, ajoutez l'oignon et l'ail. Ajoutez le bouillon en quantité suffisante pour atteindre le niveau de 1,6 L marqué sur le gobelet. Installez le couvercle et le bouchon de remplissage.

- 3 Mixez à vitesse maximale pendant 5 secondes pour une soupe avec morceaux, plus pour un résultat plus lisse.
- 4 Transvasez le mélange dans une casserole, ajoutez la coriandre, assaisonnez et laissez mijoter la soupe pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit.
- 5 Rectifiez l'assaisonnement selon les goûts et ajoutez du liquide supplémentaire si nécessaire.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le blender ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation / le témoin lumineux d'alimentation ne s'éclaire pas. Le blender n'est pas monté correctement.	Vérifiez le branchement du blender. Vérifiez que l'unité porte-lames est bien fixée sur le gobelet.
Le blender fuit depuis l'ensemble porte-lames.	Le joint est manquant. Le joint est mal installé. Le joint est endommagé.	Vérifiez la position du joint et s'il est endommagé ou non. Pour obtenir un joint de remplacement, reportez-vous à la section "service après-vente".
Le joint du blender est manquant depuis qu'il a été retiré de son emballage.	Le joint est emballé pré-monté sur l'unité porte-lames.	Dévissez le gobelet et vérifiez la présence du joint sur l'unité porte-lames. Pour obtenir un joint de remplacement, reportez-vous à la section "service après-vente".
Si aucune des solutions présentées ci-dessus ne fonctionne, reportez-vous dès lors au chapitre "service après-vente".		