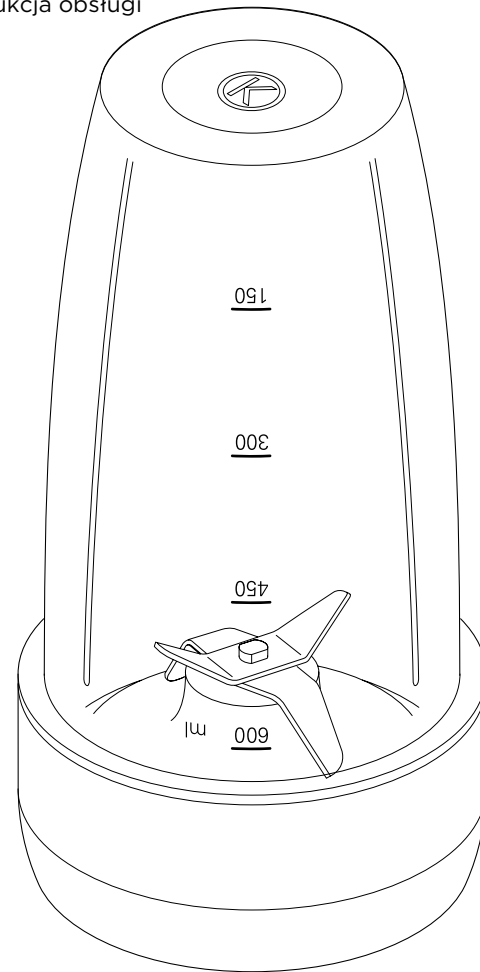


# KENWOOD

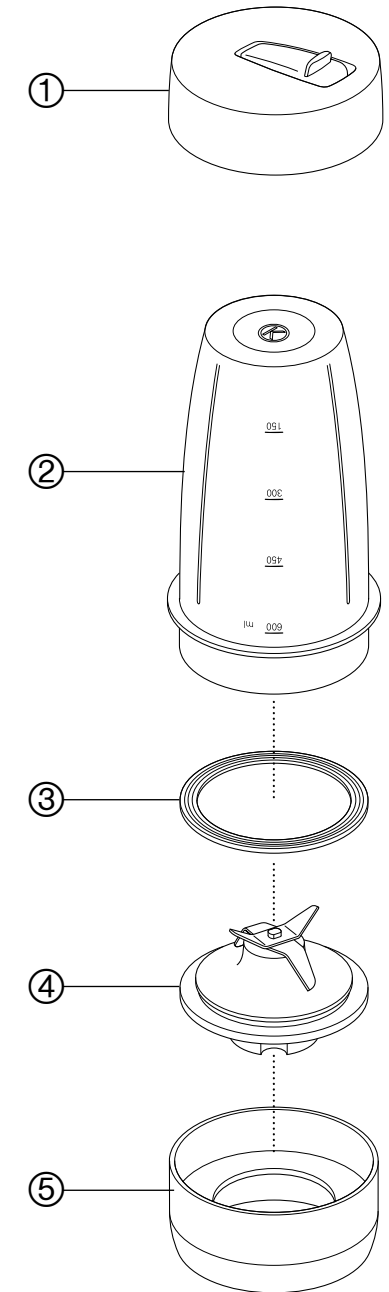
## KAH740PL

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing  
Instrukcja obsługi



English	2 - 9
Nederlands	10 - 18
Français	19 - 27
Deutsch	28 - 36
Italiano	37 - 45
Português	46 - 54
Español	55 - 63
Dansk	64 - 71
Svenska	72 - 79
Norsk	80 - 87
Suomi	88 - 95
Türkçe	96 - 103
Česky	104 - 112
Magyar	113 - 121
Polski	122 - 131
Русский	132 - 142
Қазақша	143 - 151
Ελληνικά	152 - 162
Slovenčina	163 - 171
Українська	172 - 181
Eesti	182 - 189
Lietuvių	190 - 197
Latviešu	198 - 206

عربي ٢٠٧ - ٢١٣



Kenwood Ltd

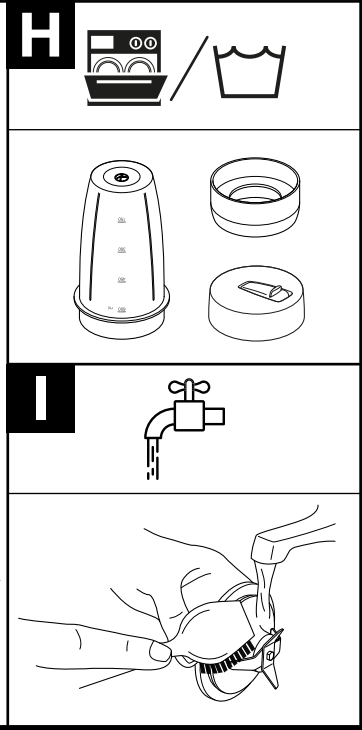
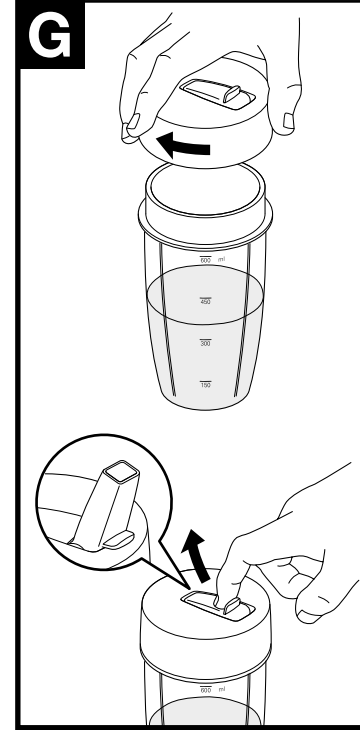
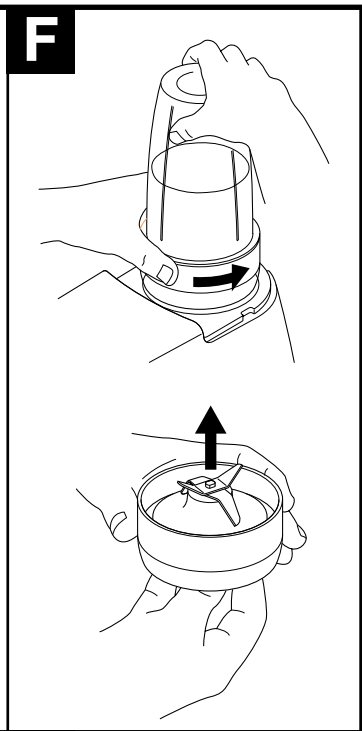
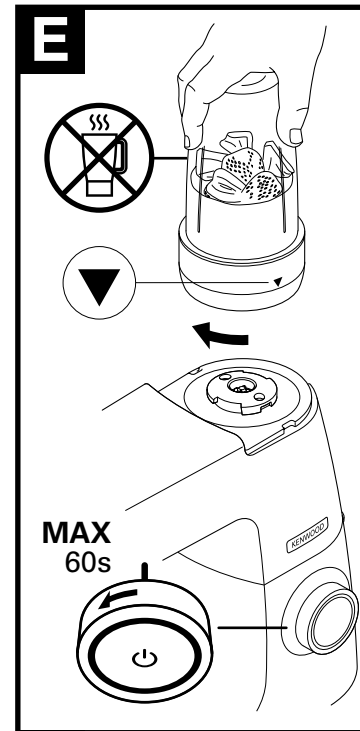
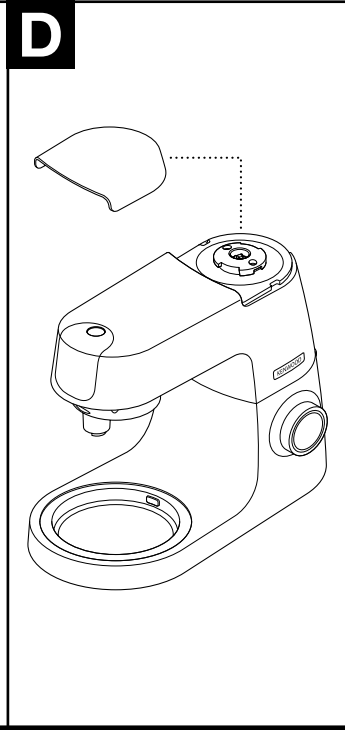
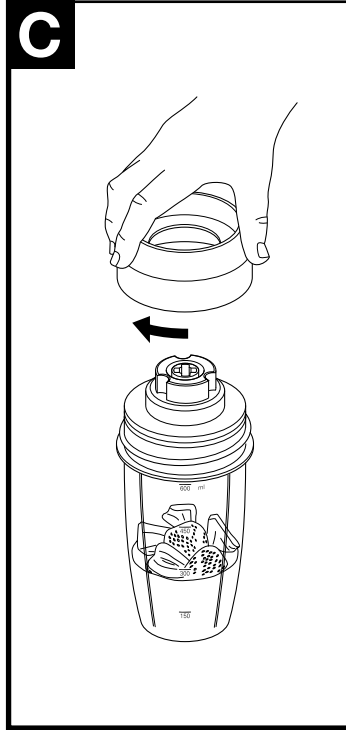
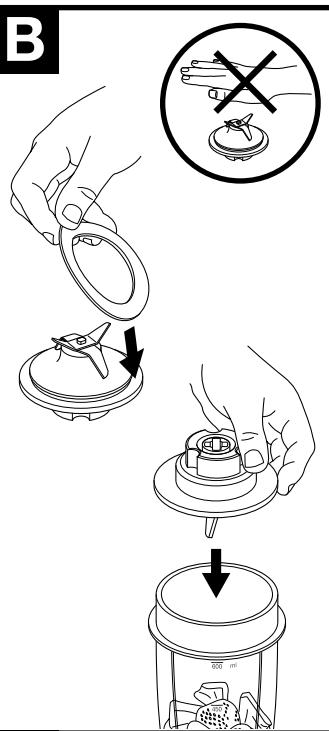
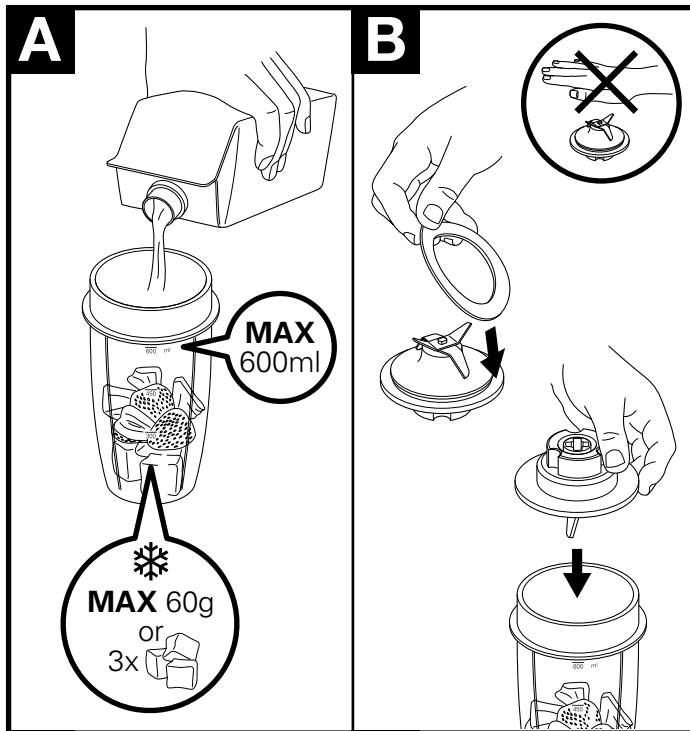
New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Kenwood Ltd 2018



138058/1



## English


### safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Switch off and unplug the kitchen machine:
  - before fitting and removing parts;
  - after use;
  - before cleaning.
- Never use a damaged attachment. Get it checked or repaired : see 'service and customer care'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the appliance on unattended.
- Always wait until the blades have completely stopped before removing the bottle from the High Speed Outlet.
- **⚠ The bottle is only suitable for use with cold ingredients. Do not process hot ingredients.**
- **SCALD RISK:** The unit may also be used for making soups. Liquids should be allowed to cool to room temperature before placing in the bottle or blending.
- Never drink any hot liquids from the bottle.
- When drinking through the lid, take care that the drink is smooth. Some experimentation may be necessary to achieve the desired result, particularly

# 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.
- Éteignez, débranchez et laissez le robot pâtissier multifonction :
  - avant de mettre en place et de retirer des éléments
  - après utilisation
  - avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».
- N'utilisez jamais un accessoire non recommandé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Toujours attendre que les lames soient complètement arrêtées avant de retirer la bouteille de l'entraînement à grande vitesse.
-  **La bouteille n'est utilisable qu'avec des ingrédients froids. Ne mixez pas des ingrédients chauds.**
- **RISQUE DE BRÛLURE** : l'unité peut également être utilisée pour faire des soupes. Les liquides doivent être ramenés à température ambiante avant d'être placés dans la bouteille ou avant de mixer.
- Ne buvez jamais de liquides chauds directement à partir de la bouteille.

- Lorsque vous utilisez le couvercle pour consommer votre boisson, assurez-vous qu'elle est homogène. Vous aurez peut-être besoin d'acquérir de l'expérience avant d'obtenir les résultats souhaités, notamment lorsque vous préparez des aliments fermes ou qui ne sont pas mûrs. En effet, certains ingrédients peuvent ne pas être mixés.
- Ne pas toucher les lames tranchantes. Ne pas laisser les lames à portée des enfants.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Ne pas mixer d'ingrédients congelés ou de glaçons sans liquide.
- Ne mélangez jamais des ingrédients secs (à savoir des épices, des noix) et ne faites jamais tourner le blender à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil comme un contenant de stockage.
- Certains liquides (comme le lait) augmentent en volume et forment de la mousse pendant le mélange, veillez par conséquent à ne pas trop remplir le bol et assurez-vous que l'ensemble porte-lames est correctement installé.
- Afin de préserver la durée de vie de votre blender ne le faites jamais tourner en continu plus de 60 secondes.

- Ne mélangez jamais des aliments ayant formé une masse compacte lors de la congélation : veuillez la concasser avant de l'intégrer à la bouteille.
- Ne mixez jamais la capacité maximale (600 ml) marquée sur la bouteille.
- Utilisez le Blender exclusivement avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Ne jamais monter l'unité porte-lames sur l'entraînement à grande vitesse sans que la bouteille soit installée.
- Pour retirer le blender du bloc moteur :
  - toujours attendre que les lames soient complètement arrêtées ;
  - ne pas dévisser accidentellement la bouteille du blender de l'unité porte-lames.
- Une mauvaise utilisation de votre Blender peut provoquer des blessures.

Veuillez consulter le manuel d'utilisation principal de votre robot pâtissier multifonction pour les consignes de sécurité supplémentaires.

- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.  
Vous pouvez utiliser votre blender pour préparer de délicieuses boissons fraîches et nourrissantes. Le couvercle verseur permet de le convertir facilement en tasse de transport.

Vous trouverez une sélection de recettes au dos du mode d'emploi. Vous pouvez associer des fruits et du yaourt, (qu'ils soient frais ou surgelés), de la glace, des cubes de glace, des jus de fruit et du lait.

### avant la première utilisation

- Lavez les éléments : voir 'entretien et nettoyage'.

### légende

- ① couvercle verseur × 2
- ② bouteille de transport × 2
- ③ joint d'étanchéité
- ④ unité porte-lames
- ⑤ porte-lames

### pour assembler votre accessoire blender (A → C)

- 1 Ajoutez les ingrédients dans la bouteille jusqu'à la marque de niveau 600 ml.
- Pour des performances de mixage optimales, toujours ajouter la glace/les ingrédients congelés dans la bouteille d'abord.
- Lorsque vous ajoutez les produits surgelés (c.-à-d. des fruits ou du yaourt surgelés, de la crème glacée ou de la glace) ne mixez pas plus de 60 g ou 3 glaçons.
- Ne pas mixer d'ingrédients congelés sans liquide.
- 2 Installez le joint d'étanchéité ③ sur l'unité porte-lames ④, en veillant à ce que le joint soit correctement inséré sur la partie rainurée.
- Des fuites peuvent apparaître si le joint est endommagé ou mal inséré.
- 3 Tenez l'unité porte-lame par le dessous ④ et baissez-la dans la bouteille, lames vers le bas.
- 4 Vissez le porte-lame ⑤ dans la bouteille et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Agitez pour répartir les ingrédients.

### utilisation de votre blender accessoire (D → E)

- 1 Retirez le couvercle de l'entraînement à haute vitesse.
- 2 Placez le blender sur l'entraînement à haute vitesse en alignant le signe graphique ▼ sur le porte-lames face à l'avant. Tournez dans le sens horaire tout en poussant vers le bas jusqu'à ce que l'unité s'enclenche. Ensuite, tournez un peu plus loin jusqu'à ce que l'accessoire se verrouille en position.

Vitesse	Durée max. d'utilisation
Max	60 secs

- Laissez en marche jusqu'à ce que les ingrédients soient liquides.

### après le mixage (F)

- 1 Lorsque la consistance désirée est obtenue, tournez la commande de vitesse sur « 0 ».
- 2 Tenez l'unité porte-lames et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour dégager le blender. Puis retirez le blender en le tenant à deux mains.
- 3 Retournez la bouteille, tête vers le haut, et dévissez l'ensemble porte-lames.

### utilisation du couvercle en utilisant le couvercle verseur (G)

- 1 Installez et verrouillez le couvercle en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 2 Lorsque vous souhaitez boire, il vous suffit de relever le couvercle. Vous pouvez boire directement votre boisson à partir de la bouteille.

### astuces & conseils

- Notez que lorsque la tasse est remplie jusqu'à la capacité maximale (600 ml), vous obtenez environ deux portions.
- Si vous ne souhaitez pas consommer votre boisson immédiatement, conservez-le au réfrigérateur.
- Assurez-vous que votre boisson est suffisamment liquide pour être consommé par le couvercle verseur. Vous pouvez obtenir une boisson moins épaisse en ajoutant du liquide.
- Une fois que votre boisson présente la consistance désirée, vous pouvez utiliser la fonction d'impulsion « P » pour garantir un mixage homogène de tous les aliments. Utilisez la fonction d'impulsion « P » pour un fonctionnement marche arrêt qui vous permettra de contrôler la texture de votre boisson.
- Après le mélange, certaines boissons peuvent ne pas être totalement homogènes en raison de la nature fibreuse des ingrédients.
- Les ingrédients de certaines boissons peuvent se séparer lorsqu'ils reposent. Il est donc conseillé de consommer ces boissons immédiatement. Mélangez les boissons dont les ingrédients se sont séparés avant de les consommer.
- Lorsque le couvercle verseur est installé, maintenez la bouteille de transport en position verticale.

## entretien et nettoyage

- Éteignez débranchez et démontez toujours l'appareil avant le nettoyage.
- Lavez toujours immédiatement après utilisation.
- Ne laissez pas les aliments sécher sur l'ensemble porte-lames, cela rendrait le nettoyage difficile.






### ensemble porte-lames (I)

- Dévissez l'ensemble porte-lame de la bouteille. Dégagez l'unité porte-lame en la soulevant.
- **Faites très attention lorsque vous retirez le porte-lames de la base.**
  - 1 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, hors de portée des enfants.

### autres pièces

Lavez à la main, rincez à l'eau claire et essuyez.

**(H)** Le tableau suivant indique quels éléments peuvent passer au lave-vaisselle.

Pièce	Lavable au lavevaisselle
	✓
	✗
	✗
	✓
	✓

## service après-vente

- Si vous avez des problèmes pour utiliser votre accessoire, reportez-vous à la section « guide de dépannage » de ce manuel ou consultez le site [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- 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](http://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.



## Guide de dépannage

<b>Problème</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
Le blender ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation.	Vérifiez que le robot pâtissier multifonction est branché.
Impossible d'installer le blender sur l'entraînement à haute vitesse.	Le signe graphique ▼ n'est pas aligné vers l'avant.	Placez le blender sur l'entraînement à grande vitesse avec le signe graphique ▼ sur l'unité porte-lames face à l'avant. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre tout en poussant vers le bas pour l'enclencher.
Mixage de mauvaise qualité.	Pas assez de liquide ajouté.  Bouteille trop remplie.  Temps de mixage insuffisant.	Ajoutez plus de liquide et suivez les recettes fournies.  Ne dépassez pas la marque de niveau de 600ml.  Mixez pendant 60 secondes.
Mixage des ingrédients surgelés de mauvaise qualité.	Glace/ingrédients surgelés ajoutés à la bouteille en dernier.  Trop d'aliments surgelés ajoutés.	Pour des performances de mixage optimales, toujours ajouter la glace / les ingrédients surgelés dans la bouteille en premier. Ne pas mixer plus de 60g d'ingrédients surgelés ni plus de 3 glaçons.
Le versage depuis le couvercle à bec verseur se fait mal.	La consistance de la boisson est trop épaisse.	Mixez plus longtemps ou ajoutez du liquide.
Le blender fuit de l'unité porte-lames.	Joint manquant. Joint mal installé. Joint endommagé.  La bouteille n'est pas suffisamment serrée sur l'unité l'unité porte-lames.	Vérifiez que le joint est correctement installé et qu'il n'est pas endommagé. Pour obtenir un joint de remplacement, consultez le « service après-vente ».  Vérifiez que la bouteille est correctement fixée sur l'unité porte-lames.
Si aucune de ces réponses ne permet de résoudre le problème, consultez le « Service après-vente ».		

## recettes

### **Smoothie pour le petit déjeuner**

#### petit déjeuner 2GO

*1 portion (300 ml)*

- 2 cubes de glace (40 g)
  - 60 ml de lait écrémé
  - 50 g de yaourt allégé
  - 50 g de banane coupée en tranches de 2 cm
  - 75 g de pomme, coupée en morceaux de 2 cm
  - 5 ml de germe de blé
  - 5 ml de miel liquide
- 1 Ajoutez les ingrédients dans la bouteille dans l'ordre indiqué. Agitez bien avant de mixer.
  - 2 Mixez à la puissance MAX pendant 60 secondes. Vérifiez si c'est sucré et ajoutez du miel si nécessaire.

### stimulant à la banane et aux noisettes

*1 portion (250 ml)*

- 75 ml de lait demi-écrémé
  - 115 g de yaourt allégé aux noisettes
  - 50 g de banane coupée en tranches de 2 cm
  - 3 abricots secs, coupés en morceaux d'un centimètre
- 1 Ajoutez les ingrédients dans la bouteille dans l'ordre indiqué. Agitez bien avant de mixer.
  - 2 Mixez à la puissance MAX pendant 45 secondes.

## **Smoothie fruités**

### sensation fraise glacée

*1 portion (250 ml)*

- 2 cubes de glace (40 g)
  - 70 ml de jus de pomme
  - 60 g de fraises, équeutées et coupées en deux
  - 80 g de melon cantaloup, épépiné et coupé en morceaux de 2 cm
  - 5 ml de miel liquide
- 1 Ajoutez les ingrédients dans la bouteille dans l'ordre indiqué.
  - 2 Faites 5 impulsions, puis mixez à la puissance MAX pendant 45 secondes. Vérifiez que c'est assez sucré et ajoutez du miel si nécessaire.

### smoothie de fruits d'été

*1 portion (250 ml)*

- 50 g de mélange de fruits d'été surgelés
  - 200 ml de lait demi-écrémé
- 1 Ajoutez les ingrédients dans la bouteille dans l'ordre indiqué.
  - 2 Mixez à la puissance MAX pendant 30 secondes.

### smoothie multifruits

*1 portion (250ml)*

- 120 g de carotte
  - 70 g de pomme
  - 75 g d'orange (pelée)
  - 50 ml de yaourt
  - 50 ml de lait demi-écrémé
- 1 Coupez la pomme, orange et la carotte en morceaux de 2 cm.
  - 2 Ajoutez les ingrédients dans la bouteille dans l'ordre indiqué.
  - 3 Faites 5 impulsions, puis mixez à la puissance MAX pendant 45 secondes.

## **Smoothie à base de légumes**

### smoothie vert

*1 portion*

- 180 ml de jus d'orange
  - 15 g de chou frisé
  - 2 cuillères à soupe de persil (30 ml)
  - 1 cuillère à soupe de coriandre (15 ml)
  - 10 à 12 feuilles de menthe fraîche
  - 110 g de banane, découpée en rondelles de 2 cm
- 1 Ajoutez les ingrédients dans la bouteille dans l'ordre indiqué.
  - 2 Mixez à la puissance MAX pendant 30 secondes.

### smoothie bleu émeraude

*1 portion*

- 3 cubes de glace (60 g)
  - 135 ml de jus d'orange
  - 45 g de yaourt
  - 25 g de feuilles d'épinard
  - 115 g d'ananas, découpé en rondelles de 2 cm
- 1 Ajoutez les ingrédients dans la bouteille dans l'ordre indiqué.
  - 2 Mixez à la puissance MAX pendant 45 secondes.

## **coup de fouet énergétique**

### boisson aux légumes et bleuets

*1 portion*

- 60 g de mûres congelées
  - 275 ml de lait écrémé
  - 10 g de protéines en poudre
  - 60 g de banane, découpée en rondelles de 2 cm
  - 40 g d'épinards
- 1 Ajoutez les ingrédients dans la bouteille dans l'ordre indiqué.
  - 2 Mixez à la puissance MAX pendant 30 secondes.

