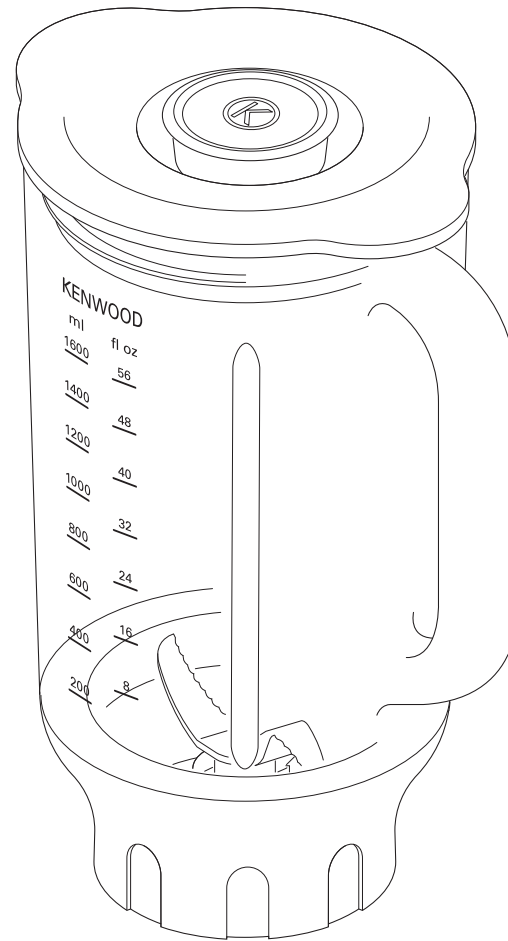


# KENWOOD

## KAH358GL

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing



English	2 - 8
Nederlands	9 - 15
Français	16 - 22
Deutsch	23 - 29
Italiano	30 - 36
Português	37 - 43
Español	44 - 50
Dansk	51 - 56
Svenska	57 - 62
Norsk	63 - 68
Suomi	69 - 74
Türkçe	75 - 80
Česky	81 - 86
Magyar	87 - 93
Polski	94 - 100
Русский	101 - 107
Ελληνικά	108 - 114
Slovenčina	115 - 121
Українська	122 - 128

عربي ١٣٤ - ١٢٩



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

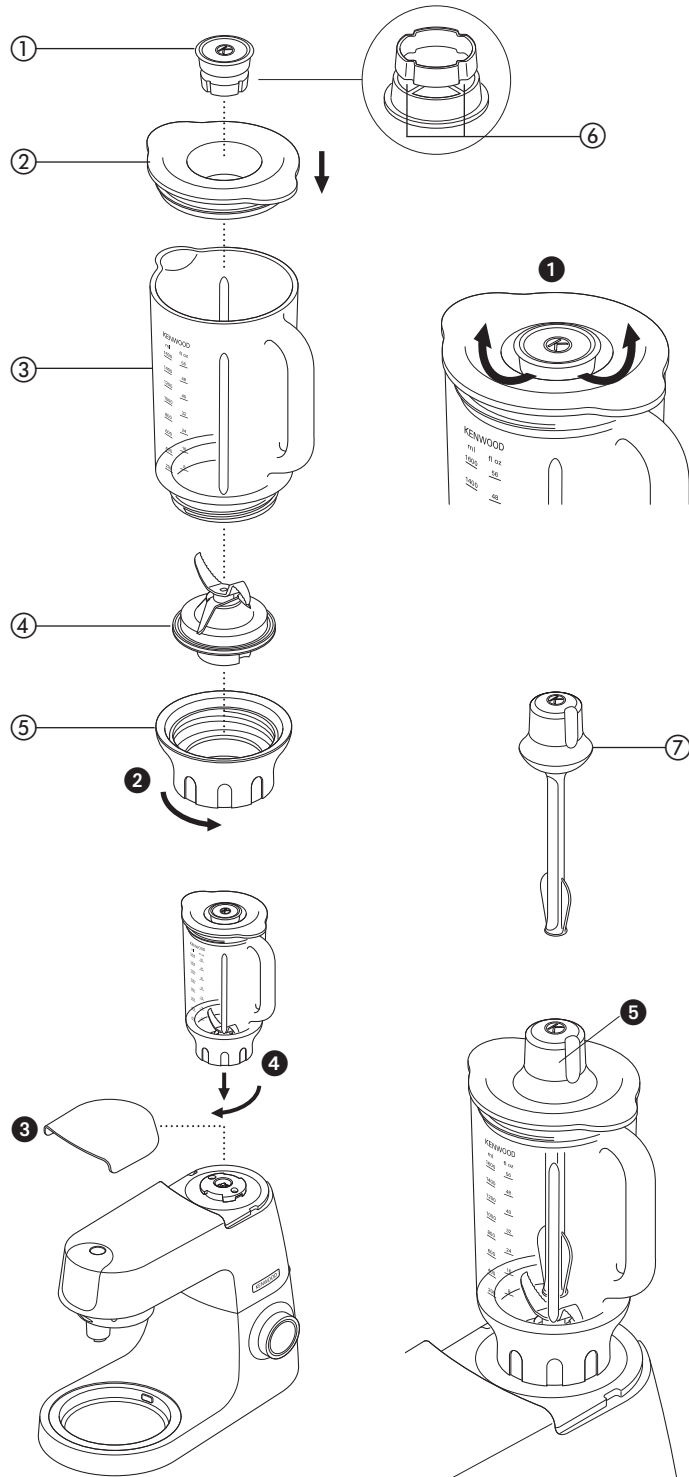
[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**  
CREATE MORE

125042/1



## English



### General Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Don't touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Always take care when handling the blade unit and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only use the goblet with the base and blade unit supplied.
- Never fit the blade unit to the outlet without the blender goblet fitted.
- Always unplug the machine before putting your hands or utensils in the goblet.
- Switch off and unplug:
  - before fitting or removing parts;
  - after use;
  - before cleaning.
- When removing the blender from the power unit:
  - wait until the blades have completely stopped;
  - do not accidentally unscrew the goblet from the blade unit.
- The blender lid must be fitted when using the stir stick in the goblet.
- Only use the stir stick ⑦ for processing cold ingredients. **DO NOT** use when processing hot liquids.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.

# Français

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

## **sécurité générale**

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Ne touchez pas les lames coupantes. Tenez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous retirez manipulez l'unité porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lorsque vous nettoyez l'appareil.
- Utilisez uniquement le bol fourni avec la base et l'unité porte-lames.
- Ne mettez jamais l'unité porte-lames sur la sortie si le gobelet du blender n'est pas installé.
- Débranchez toujours l'appareil avant d'insérer vos doigts ou des ustensiles dans le bol.
- Éteignez et débranchez :
  - avant de monter ou de retirer des pièces ;
  - après utilisation ;
  - avant nettoyage.
- Lorsque le blender est retiré du bloc d'alimentation :
  - attendez l'arrêt complet des lames ;
  - Ne dévissez pas inopinément le gobelet de l'unité porte-lames.
- Le couvercle du blender doit être installé lorsque vous utilisez l'agitateur dans le gobelet.

- Utilisez uniquement l'agitateur ⑦ pour traiter les ingrédients froids. **NE N'UTILISEZ PAS** lorsque vous traitez des liquides chauds.
- **RISQUE DE BRÛLURE** : laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les mixer.
- Ne faites jamais fonctionner le blender à vide.
- Ne faites fonctionner le blender qu'une fois le couvercle et le bouchon de remplissage en place.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Une mauvaise utilisation de votre blender peut provoquer des blessures.
- Ne mixez jamais plus de la capacité maximale indiquée dans le tableau de vitesse recommandée.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil plus d'une minute - autrement il chaufferait. Éteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- Ne mettez aucun ingrédient sec dans le blender avant de l'allumer. Découpez-les en cubes et insérez-les à travers le bouchon de remplissage tandis que l'appareil fonctionne.
- N'utilisez pas le blender en tant que récipient de stockage. Veuillez le conserver vide avant et après son utilisation.
- Ne mixez jamais plus de 1 600 ml d'ingrédients froids - et moins pour des liquides mousseux comme les milkshakes.
- Recettes de smoothies – ne mixez jamais des ingrédients congelés ayant formé une masse compacte au cours du processus

de congélation. Il est préférable de casser en petits morceaux ces ingrédients congelés avant de les passer au blender. Veuillez vous reporter au livret d'instructions générales de votre robot pâtissier multifonction pour les mises en garde de sécurité supplémentaires.



## **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 aliments 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 bol).

- Commencez **TOUJOURS** par mixer à petite vitesse et augmentez graduellement la vitesse. Ne **MÉLANGEZ** jamais des liquides chauds en utilisant la commande Pulse.
- 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 bol 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 bol soit fermement fixé sur la base et lorsque vous le retirez du appareil, guidez la base et veillez à ce qu'elle soit retirée en même temps que le bol.
- Veillez à ce que le couvercle et le bouchon de remplissage soient fermement mis en place avant de commencer **toute** opération de mixage.
- Veillez à ce que les aérations sur le bouchon de remplissage soient dégagées avant **toute** opération de mixage ⑥.
- Lorsque vous fixez le couvercle sur le bol, veillez à ce que le couvercle et le bord soient propres et secs pour permettre une bonne étanchéité et éviter tout déversement.

- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

Utilisez votre blender 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 accessoire Kenwood pour la première fois**

Reportez-vous à la section "nettoyage".

## légende

- ① bouchon de remplissage
- ② couvercle
- ③ bol
- ④ unité porte-lames avec joint d'étanchéité
- ⑤ base
- ⑥ aérations
- ⑦ agitateur

## utilisation de votre blender

- 1 Mettez en place l'unité porte-lames ④ sur la base ⑤.
- 2 Puis vissez le gobelet sur la base. veillez à ce que la base du gobelet soit sécurisée ②.
- 3 Insérez les ingrédients dans le bol.
- 4 Installez le couvercle en appuyant dessus jusqu'à ce qu'il soit sécurisé. (Veillez à ce que l'une des encoches sur le couvercle soit positionnée sur le bec verseur du bol.)
- 5 Mettez le bouchon de remplissage dans le couvercle et appuyez dessus pour le maintenir en place.
- 6 Retirez le cache de la sortie rapide ③.
- 7 Mettez le blender sur la sortie, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et en même temps appuyez dessus jusqu'à ce que

l'unité s'engage ④. Puis tournez davantage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accessoire soit verrouillé en place.

- 8 Sélectionnez la vitesse souhaitée (se référer au tableau des utilisations recommandées).
- 9 Une fois la consistance voulue obtenue, éteignez l'appareil et retirez le blender en vous aidant pour ce faire de vos deux mains.

### **pour utiliser l'agitateur**

- 1 Mettez en place le couvercle sur le gobelet et retirez le bouchon de remplissage. **NE LAISSEZ PAS l'agitateur dans le gobelet si le couvercle n'est pas installé.**

- 2 Insérez l'agitateur et ⑤ faites-le tourner lentement dans le gobelet tandis que le moteur fonctionne.

- Utilisez l'agitateur pour déplacer les ingrédients dans le gobelet et éviter ainsi toute obstruction pendant l'opération.

### **conseils**

- Utilisez l'agitateur pour déplacer les ingrédients dans le gobelet et éviter ainsi toute obstruction pendant l'opération.
- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients, à l'exception de l'huile, dans le blender. Puis, l'appareil étant en marche, retirez le bouchon de remplissage et versez lentement l'huile par celui-ci, avec régularité.
- Pour les mélanges épais, comme les pâtés et les sauces : utilisez la vitesse faible à moyenne, et raclez les parois de l'appareil si nécessaire. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide. Vous pouvez également utiliser la commande Pulse pour permettre aux ingrédients de se répartir sur les lames.
- Lorsque vous préparez de la glace pilée, concassez toujours de petites quantités à la fois et utilisez la commande Pulse. Il est recommandé de maintenir une main sur le couvercle et le bouchon de remplissage au cours de cette opération.

## Tableau des utilisations recommandées

<b>Utilisation / Aliments</b>		<b>Quantité recommandée</b>	<b>Vitesse</b>	<b>Temps de mixage</b>
Liquides froids Boissons et Cocktails		1,6 litres max.	Max	30 – 60 secondes
Smoothies Insérez les fruits frais et les ingrédients liquides en premier (cela comprend le yaourt, le lait et les jus de fruit). Puis ajouter les glaçons ou les ingrédients congelés (cela comprend le fruit, les glaçons ou la glace). Utilisez l'agitateur.		1 litre de liquide	Max	60 secondes
Soupes	Soupes à base de concentré	1,2 litre	Passez graduellement à la vitesse max.	30 secondes
	Soupes à base de lait	1 litre		
	N'UTILISEZ PAS l'agitateur lorsque vous travaillez des liquides chauds. Il est vivement recommandé de laisser refroidir au préalable les préparations liquides chaudes avant de les mixer. Cependant, si vous souhaitez travailler les préparations liquides chaudes, veuillez lire les instructions afférentes au travail des préparations liquides chaudes.			
Glace pilée	Utilisez la fonction Pulse en appuyant sur le bouton marche / arrêt pour de meilleurs résultats. Mettez au congélateur le jus de fruit dans des bacs à glaçons pour obtenir des boissons de type "Slushie".	10 glaçons (200 g)	Pulse	30 secondes
Pour hacher menu	Noix, panure et autres ingrédients secs similaires. Grains de café	100 g	Max	30 secondes Pour de meilleurs résultats, arrêtez le blender une fois la consistance désirée obtenue.
Purées à base de légumes cuits / recettes de plats pour bébé		300g	Min - 2	60 secondes
Purées à base de fruits cuits / fruits mous		300g	Max + Pulse	30 secondes
Mayonnaise / Sauces		3 oeufs max	Max	30 - 60 secondes

Les durées de mixage indiquées sont fournies uniquement à titre indicatif ; elles varient en fonction des recettes appliquées et des ingrédients qui sont mixés.



## nettoyage

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Videz le bol avant de le dévisser de l'unité porte-lames.

### **unité porte-lames**

**Prenez toujours des précautions lorsque vous retirez l'unité porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames.**

- 1 Nettoyez les lames sous l'eau du robinet. Gardez le dessous de l'unité sec.
- 2 Laissez sécher.

### **autres pièces**

Lavez à la main, à l'eau savonneuse chaude, puis séchez. Vous pouvez également passer au lave-vaisselle le bol, le bouchon de remplissage, le couvercle et la base.

## service après-vente

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre accessoire
  - l'entretien ou les réparations,
  - Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.
- 
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
  - Fabriqué en Chine.