

# KENWOOD

## MIXEUR

### BLP41.A0WH

## MANUEL D'UTILISATION



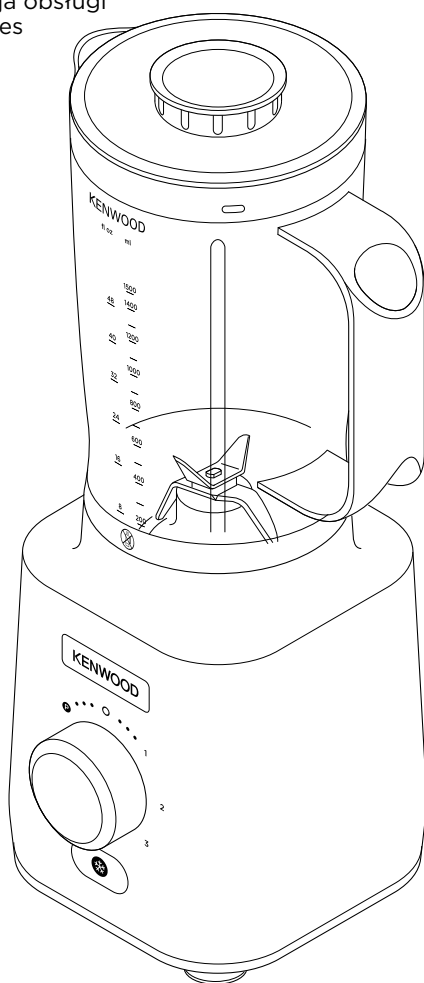
Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>

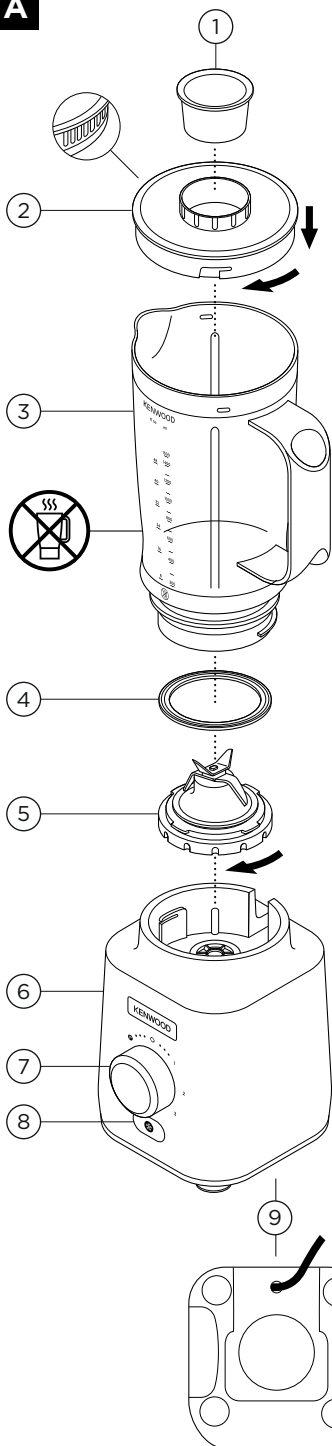
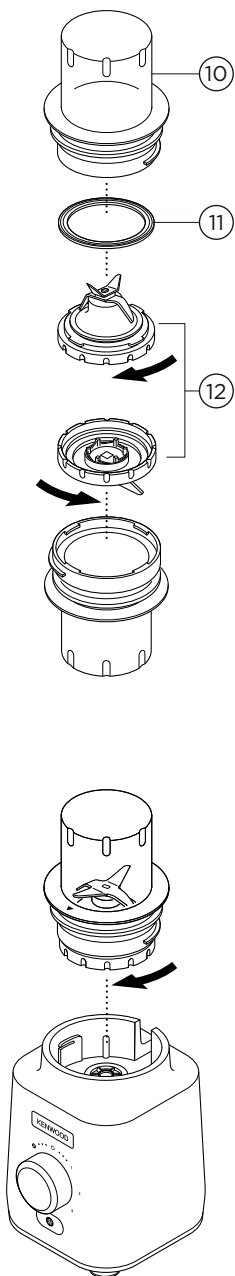
# KENWOOD

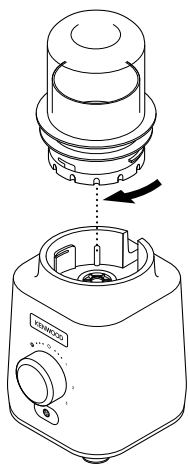
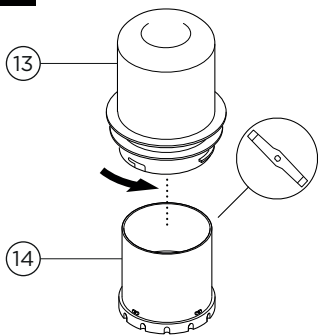
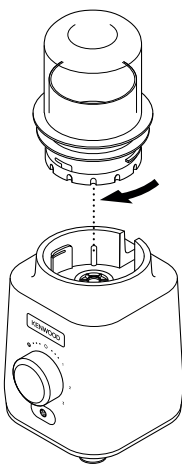
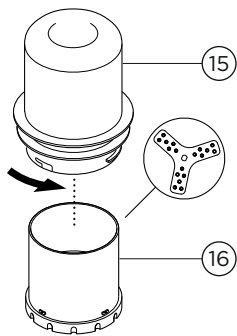
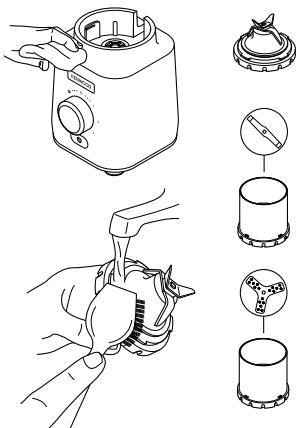
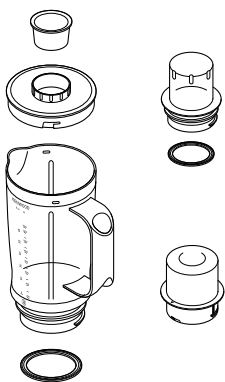
## TYPE BLP41

---

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing  
Instrukcja obsługi  
instruções



**A****B**

**C****D****E**

# Français

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

- **Avant d'utiliser votre appareil, lisez attentivement la notice de sécurité séparée et les consignes d'utilisation contenues dans ce manuel. Conservez soigneusement ce document pour pouvoir vous y référer ultérieurement.**

## Avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond 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.

## Avant la première utilisation

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

## Légende

### Blender

- ① Bouchon de remplissage
- ② Couvercle bloquant avec fentes de versement
- ③ Gobelet
- ④ Anneau d'étanchéité du blender
- ⑤ Ensemble porte-lames du blender
- ⑥ Bloc-moteur
- ⑦ Commande de la vitesse et de la fonction pulse
- ⑧ Bouton pour piler de la glace
- ⑨ Rangement du câble

### Moulin multifonctions (si fourni)

- ⑩ Pichet du moulin multifonctions
- ⑪ Anneau d'étanchéité du moulin multifonctions
- ⑫ Unité porte-lames du moulin multifonctions

### Moulin à moudre (si fourni)

- ⑬ Couvercle du moulin
- ⑭ Ensemble porte-lames du moulin à moudre

### Moulin à râper (si fourni)

- ⑮ Couvercle du moulin
- ⑯ Ensemble porte-lames du moulin à râper



## Utilisation de votre blender

Voir l'illustration **A**

**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.**

- 1 Installez le joint d'étanchéité du blender sur l'unité porte-lames du blender – en vous assurant 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 Vissez l'unité porte-lames sur le gobelet - en vous assurant de bien le serrer. Reportez-vous aux représentations graphiques suivantes, sur la face inférieure de l'unité porte-lames :
  -  - ouvert
  -  - fermé
- 3 Mettez vos ingrédients dans le gobelet.
- 4 Insérez le bouchon de remplissage sur le couvercle.
- 5 Installez le couvercle sur le gobelet et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 6 Placez le blender sur le bloc moteur et tournez dans le sens horaire pour l'enclencher
  - ▼
  - **L'appareil ne fonctionnera pas si le blender n'est pas correctement installé.**
- 7 Sélectionnez une vitesse (voir Utilisation recommandée).

### Conseils et astuces




- 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, peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.





## Utilisation recommandée du blender

**Ne laissez pas tourner votre appareil pendant une durée supérieure aux durées définies ci-dessous sans le laisser refroidir. Dans le cas contraire, vous risqueriez d'endommager votre appareil.**

**Ne mixez jamais une quantité supérieure à la capacité maximale indiquée sur le gobelet.**

**Le contenu doit dépasser la capacité minimale indiquée sur le gobelet.**

	Utilisation / aliments	 (Sec)	
<b>1</b>	Mousse de lait	10 - 15	1 litre
	Mélanges légers, par ex. pâtes, milkshakes, oeufs brouillés	15 - 30	1 litre
<b>2 - 3</b>	Soupes et boissons Mélanges plus épais comme les pâtés	15 - 30	1,5 litre
	Mayonnaise	60	3 oeufs + 450 ml d'huile

Utilisation recommandée du blender			
	Utilisation / aliments	 (Sec)	
<b>2 - 3</b>	Boissons à base de lait frappé au yaourt Placez les fruits frais et les ingrédients liquides en premier (y compris : yaourt, lait et jus de fruits). Puis, ajoutez la glace ou les ingrédients congelés (y compris : fruits congelés, glace ou crème glacée)	30 - 60	800 ml de liquide
	Pour piler de la glace - faites fonctionner la par courtes impulsions jusqu'à obtenir la consistance requise.	-	6 cubes (125 g)
<b>(P) Touche pulse</b>	Actionne le moteur en mode marche / arrêt. Ce mode demeure actif tant que vous continuez à appuyer sur le bouton.	-	-

## Utilisation de votre moulin multifonctions (si fourni)

Voir l'illustration **B**

**Utilisez votre multi moulin pour concasser les fruits à coque, moudre les grains de café et faire des purées froides.**

- 1 Mettez vos ingrédients dans le bocal. Ne le remplissez pas à au delà de la moitié.
- 2 Installez le joint d'étanchéité du moulin multifonctions sur l'unité porte-lames du moulin multifonctions - en vous assurant que le joint est correctement placé dans le sillon.
- **Une fuite se produira si le joint d'étanchéité est endommagé ou mal monté.**
- 3 Retournez l'unité porte-lames. Plongez-la dans le gobelet, les lames orientées vers le bas. Voir les illustrations sous l'unité porte-lames comme suit :

 - ouvert

 - fermé

- 4 Placez le moulin sur le bloc moteur et tournez dans le sens horaire pour verrouiller.
- 5 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la fonction Pulse (P) (voir Utilisation recommandée).

## Moulin à moudre ou moulin à râper (si fourni)

**Moulin à moudre :** voir l'illustration **C**

**Pour moudre les épices ou les grains de café et mixer le gingembre, la noix de coco, l'ail et les piments.**

**Moulin à râper :** voir l'illustration **D**




**Idéal pour râper du parmesan, de la noix de muscade, de la noix de coco et des fruits séchés.**

## Utilisation du moulin

- 1 Mettez vos ingrédients dans l'ensemble porte-lames.
- 2 Installez le couvercle et verrouillez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 3 Placez le moulin sur le bloc moteur et tournez dans le sens horaire pour verrouiller.
- 4 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la fonction Pulse (P) (voir Utilisation recommandée).

### Recommandations d'utilisation du moulin

**N'utilisez pas votre appareil pendant plus de temps que celui spécifié ci-dessous sans période d'arrêt. Si vous l'utilisez pendant de plus longues périodes, vous risquez d'endommager l'appareil.**

ingrédients	Moulin			 (Sec)
Noix	Moulin multifonctions ou Moulin à moudre	50 g	3	10 - 15
Grains de café	Moulin multifonctions ou Moulin à moudre	40 g	3	30
Aliments pour bébé et Purées	Moulin multifonctions	50 g	3	30
Épices - telles que grains de poivre noir, graines de cardamome, cumin, coriandre, fenouil, clous de girofle, etc.	Moulin à moudre	40 g	3	30 à 60
Piments	Moulin à moudre	30 g	3	10
Gingembre frais	Moulin à moudre	30 g	3	10
Ail	Moulin à moudre	4 têtes	3	10
Parmesan - découpez le fromage en petits cubes de 1 cm	Moulin à râper	60 g	3	10
Fruits séchés	Moulin à râper	50 g	3	10
Noix de coco	Râper ou moudre	50 g	3	20
Noix de muscade	Moulin à râper	2	3	40



### Conseils et astuces

- Pour une performance optimale pour moulin des épices, nous vous recommandons de ne pas mettre plus de 40 g d'épices à la fois dans le moulin.
- Les épices entières gardent leur saveur bien plus longtemps que les épices moulues. Mieux vaut donc en moulin une petite quantité à chaque utilisation pour garder leur saveur.
- Pour dégager une saveur maximale et des huiles essentielles, mieux vaut griller les épices avant de les moulin.
- Aliments pour bébé et purées : laissez les aliments refroidir à température ambiante avant de les placer dans le moulin.

## Nettoyage et entretien


Voir l'illustration **E** pour les consignes de nettoyage

- 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.

### Bloc-moteur

- Nettoyez avec un linge humide, puis séchez.
- N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.
- Rangez le cordon en le poussant dans le compartiment prévu à cet effet sous le bloc moteur.

### Porte-lames du blender ou moulin multifonctions

- Retirez l'unité porte-lames du pichet ou du moulin en tournant sur la position déverrouillage  pour la sortir.

### Moulins à moulin et à râper

- Retirez le couvercle de l'ensemble porte-lames en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

#### 1 Blender / moulin

**multifonctions :** retirez et lavez le joint 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.

## Soupe de légumes

25 g de beurre

1 gousse d'ail écrasée

Coupez les ingrédients suivants en morceaux de 1,5 cm

400 g de carottes

300 g de pommes de terre

200 g d'oignons

Bouillon de légumes froid

Sel et poivre

- 1 Faites fondre le beurre dans une casserole et faites revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
- 2 Placez les carottes, les pommes de terres, l'oignon et l'ail dans le blender. Ajoutez suffisamment de bouillon pour atteindre la marque des 1500 ml indiquée sur le gobelet. Mettez le couvercle et le bouchon de remplissage.
- 3 Mixez sur la vitesse maximale pendant 5 secondes pour obtenir une soupe épaisse ou plus longtemps pour une soupe plus onctueuse.
- 4 Assaisonnez et laissez mijoter la soupe pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit prête. Ajoutez du liquide si nécessaire.

## Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Pas d'électricité.  Le blender ou le moulin n'est pas correctement assemblé ou fixé sur le bloc moteur.	Vérifiez le branchement du blender. Vérifiez que l'unité porte-lames est bien serrée et enclenchée sur le bloc moteur.
Le blender ou moulin multi-fonctions fuit.	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 le bloc porte-lames.	Dévissez le gobelet et vérifiez que le joint est bien fixé sur l'unité porte-lames. Pour obtenir un joint de remplacement, reportez-vous à la section "Service après-vente".
Mixage peu satisfaisant.	Les ingrédients à mixer sont trop épais, ou une quantité insuffisante de liquide a été ajoutée. Quantité à mixer insuffisante.	Raclez le mélange et ajoutez du liquide. Essayez d'abord la fonction Pulse pour lancer le mixage.  Respectez la capacité minimale Indiquée sur le gobelet.
Si aucune des solutions présentées ci-dessus ne fonctionne, reportez-vous dès lors au chapitre "Service après-vente".		

## 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](http://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](http://www.kenwoodworld.com) ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

# KENWOOD

## Important Safety



---

<b>GB</b>	Important Safety	2-5
<b>NL</b>	Belangrijk Veiligheid	5-9
<b>F</b>	Consignes importantes de sécurité	9-13
<b>D</b>	Wichtige Sicherheitshinweise	14-17
<b>I</b>	Informazioni di Sicurezza importanti	18-21
<b>P</b>	Informações de Segurança Importantes	22-25
<b>E</b>	Instrucciones importantes de seguridad	26-30
<b>DK</b>	Vigtigt om sikkerhed	30-33
<b>S</b>	Viktigt om säkerhet	34-37
<b>N</b>	Viktig sikkerhetsmelding	37-41
<b>SF</b>	Tärkeitä turvaohjeita	41-44
<b>TR</b>	Önemli Güvenlik	45-48
<b>CZ</b>	Důležité bezpečnostní informace	48-52
<b>H</b>	Fontos biztonsági figyelmztetés	52-56
<b>PL</b>	Ważne informacje na temat bezpieczeństwa	56-61
<b>GR</b>	Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας	61-65
<b>SK</b>	Dôležité bezpečnostné upozornenie	66-70
<b>UK</b>	Важливі заходи безпеки	70-74
<b>AR</b>	تعليمات أمان هامة	٧٨-٧٥

- Meng geen diepgevroren etenswaren of ijsblokjes zonder vloeistof.
- Vermeng nooit droge ingrediënten (zoals kruiden of noten) en zet de blender nooit leeg aan.




**BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE JUISTE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR (AEEA)**

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwijderd. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

## Français

### 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 ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
-  **VEUILLEZ NE PAS MIXER les ingrédients chauds.**

- **RISQUE DE BRÛLURE** : laissez refroidir les ingrédients très chauds à température ambiante avant de les placer dans le gobelet/la bouteille/le moulin ou avant le mixage.
- **N'utilisez pas votre appareil pendant plus de temps que celui spécifié ci-dessous sans période d'arrêt. Si vous l'utilisez pendant de plus longues périodes, vous risquez d'endommager l'appareil.**

Fonction/ accessoire	Temps d'utilisation maximal	Temps d'arrêt entre les utilisations
Blender/ Blend- Xtract 2GO	60 sec	Débranchez l'appareil et laissez refroidir pendant 15 minutes
Moulin multifonctions	60 sec	

Fonction/ accessoire	Temps d'utilisation maximal	Temps d'arrêt entre les utilisations
Moulin à moudre	60 sec	Débranchez l'appareil et laissez refroidir pendant 15 minutes
Moulin à râper	60 sec	

- Éteignez et débranchez l'appareil avant le montage ou le démontage de pièces, lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant le nettoyage.
- **N'installez jamais l'unité porte-lames sur le bloc moteur sans que le gobelet/la bouteille du blender ou**

## **le gobelet du moulin n'ait été monté(e).**

- Débranchez toujours l'appareil avant d'introduire vos mains ou un ustensile dans le bol.
- 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/la bouteille qu'avec l'unité porte-lames fournie.
- 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.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Lorsque le blender ou le moulin est retiré du bloc d'alimentation :
  - attendez l'arrêt complet des lames ;
  - ne dévissez pas accidentellement le gobelet/la bouteille ou le gobelet du moulin de l'unité porte-lames.
- Ne faites jamais fonctionner le blender à vide.
- Ne mixez jamais une quantité supérieure à la capacité maximale indiquée dans le tableau des consignes d'utilisation.

- Recettes de smoothies : ne mixez jamais des ingrédients congelés ayant formé une masse solide au cours de la congélation sans la briser auparavant.
- Ne mixez pas des épices dures telles que de la racine de curcuma, car elles peuvent endommager la lame. La noix de muscade ne doit être mixée que dans le moulin à râper.
- 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.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 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.

## **Blend-Xtract 2GO**

- Ne buvez jamais de liquides chauds directement à partir de la bouteille.
- Ne mixez pas 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.



**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.



**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

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

