

KENWOOD

MIXEUR

CBL01.009BS

KENWOOD

SoupEasy TYPE CBL01

Instructions

Istruzioni

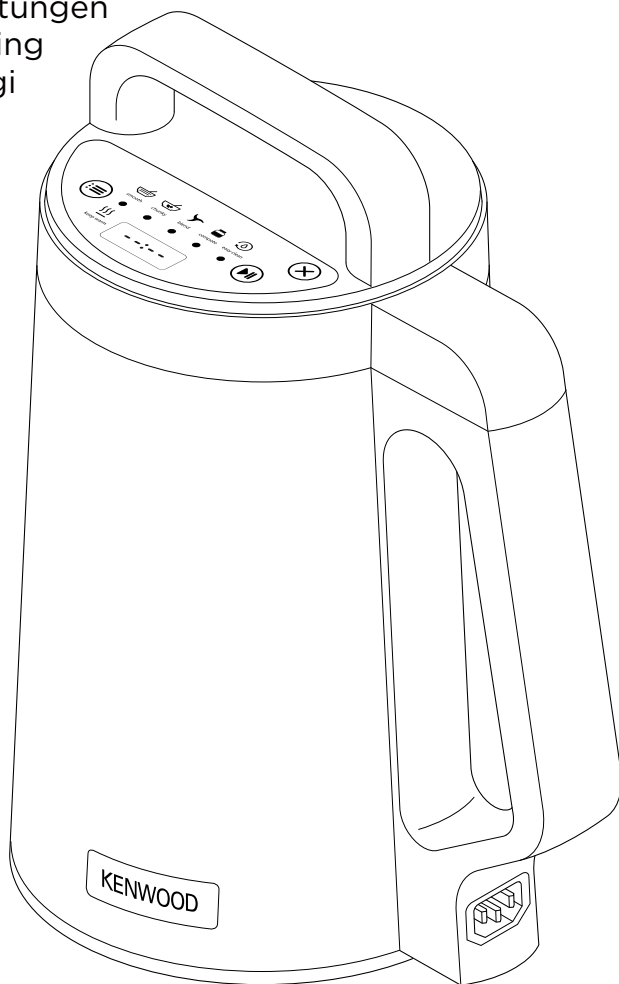
Instrucciones

Bedienungsanleitungen

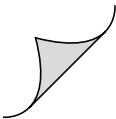
Gebruiksaanwijzing

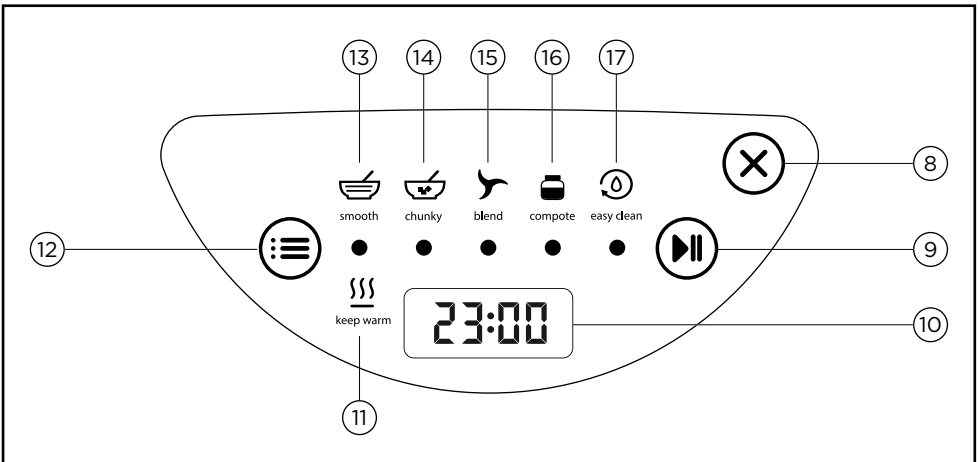
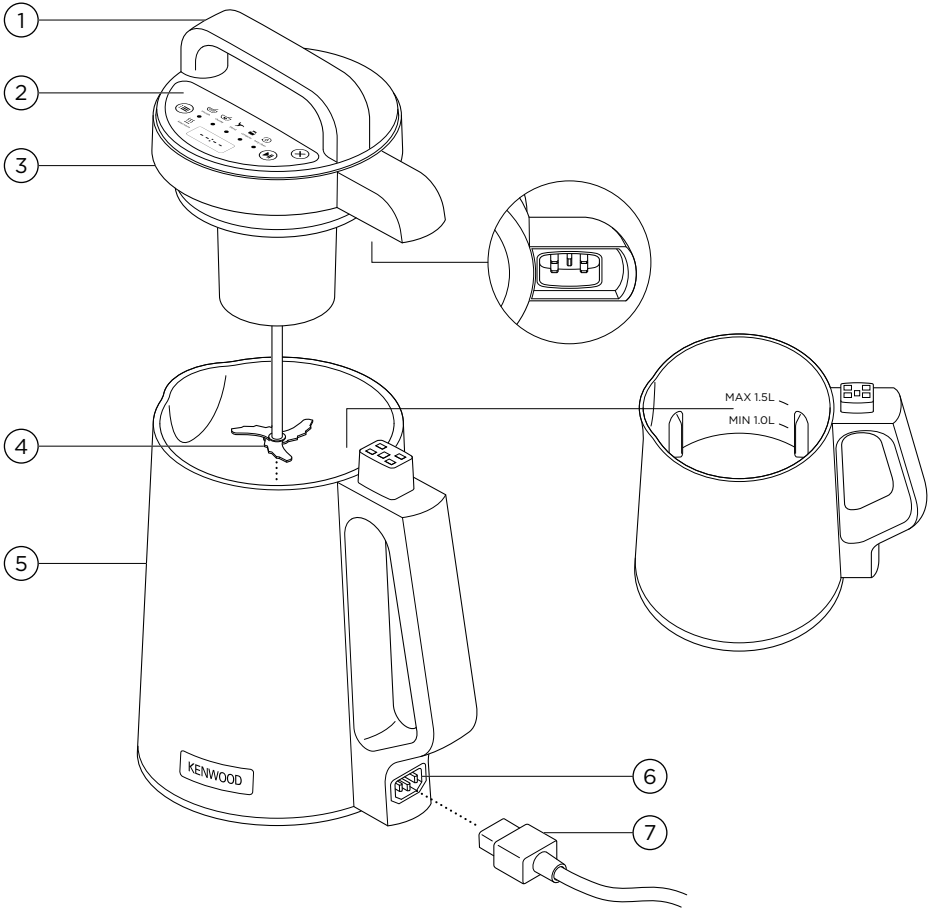
Instrukcja obsługi

Instruções

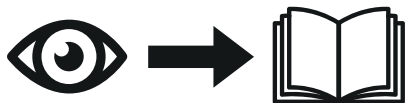


English	2 - 8
Nederlands	9 - 16
Français	17 - 24
Deutsch	25 - 33
Italiano	34 - 41
Português	42 - 49
Español	50 - 57
Dansk	58 - 64
Svenska	65 - 71
Norsk	72 - 78
Suomi	79 - 85
Türkçe	86 - 92
Česky	93 - 100
Magyar	101 - 108
Polski	109 - 116
Ελληνικά	117 - 125
Slovenčina	126 - 132
Українська	133 - 140
عربي	١٤٧ - ١٤١

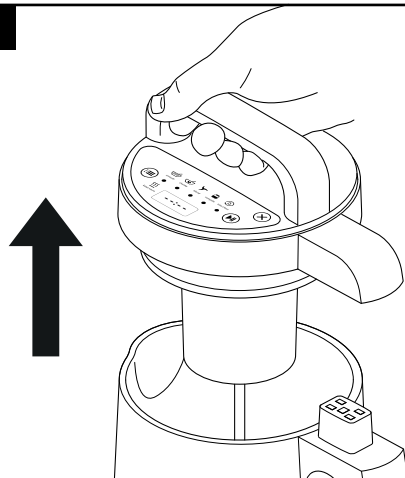




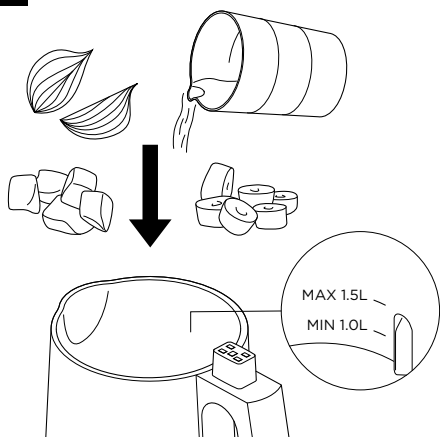
1



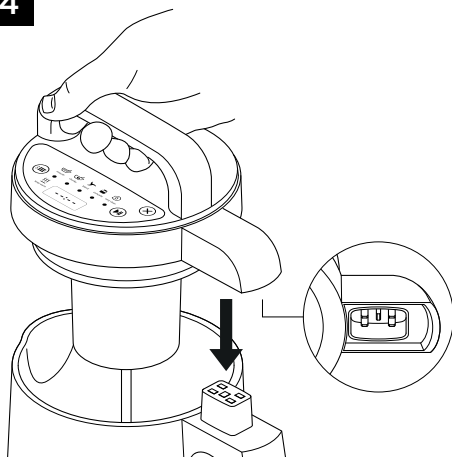
2



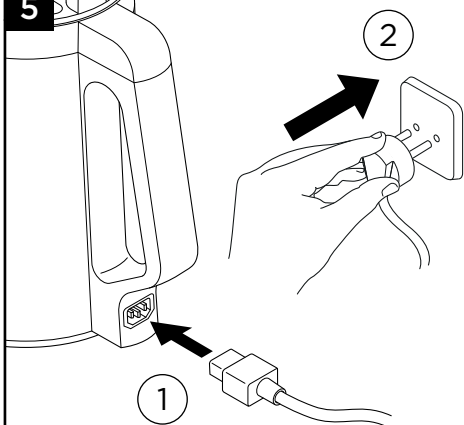
3



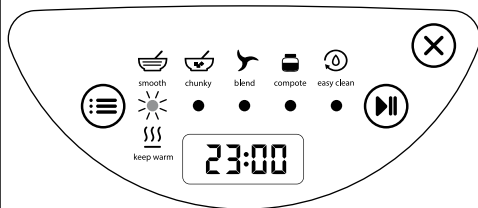
4



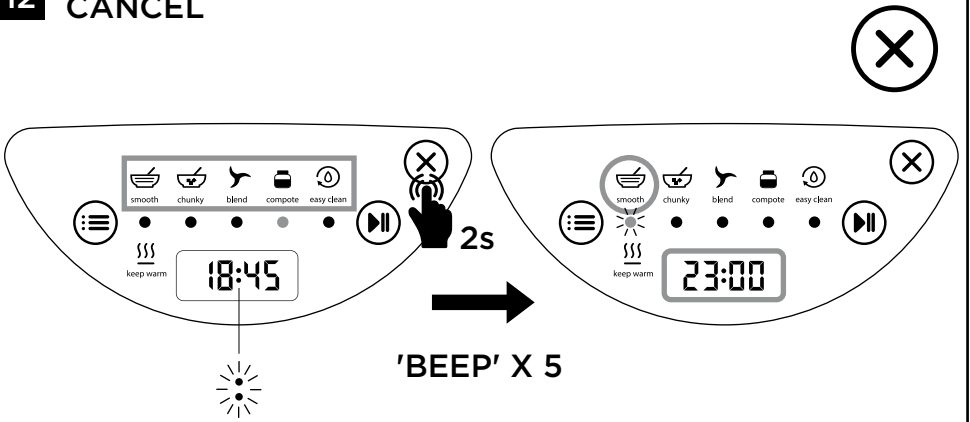
5



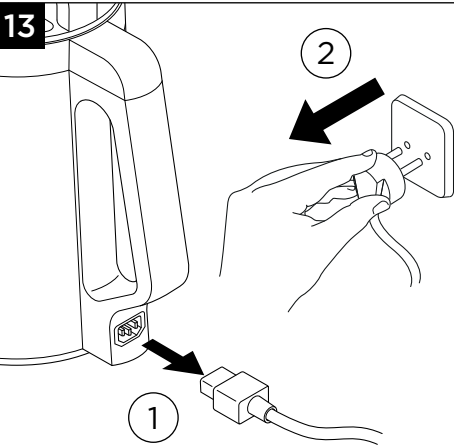
6



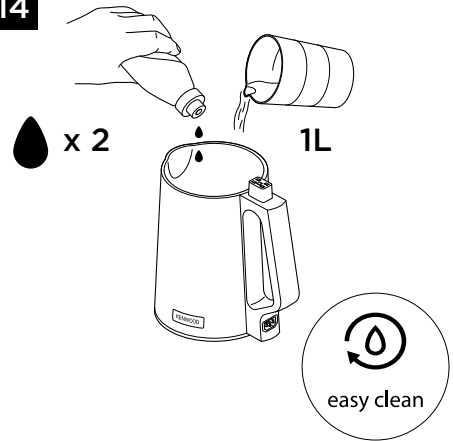
12 CANCEL



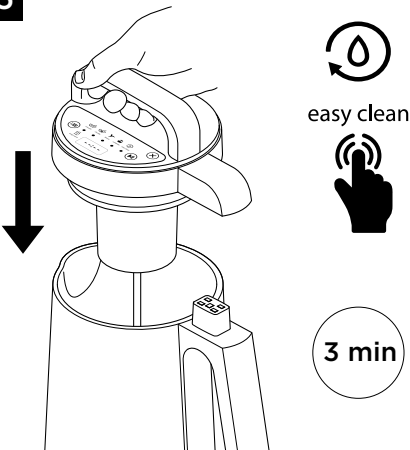
13



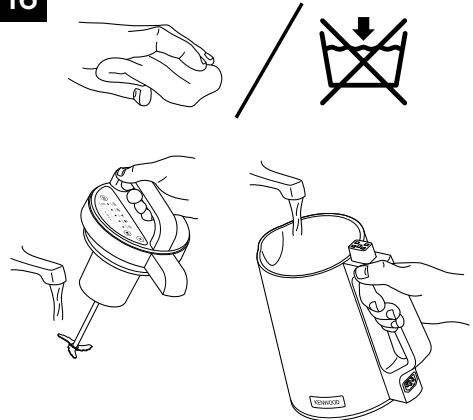
14



15



16



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.
- NE PAS toucher les lames, elles sont tranchantes. Manipulez les lames avec soin afin d'éviter toute blessure lors du versement de la soupe, du retrait des lames ou du nettoyage.
- ATTENTION : Évitez tout contact avec la vapeur sortant de la zone du bec lors du versement et au niveau du couvercle pendant le fonctionnement.
- Attention : la température de l'extérieur du bol et du bloc moteur monte pendant l'utilisation et reste ÉLEVÉE après l'arrêt de l'appareil. Retirez toujours le couvercle en le saisissant par la poignée, levez et versez à l'aide de la poignée du bol.
- Faites attention lorsque vous versez un liquide chaud dans l'appareil, car il peut être éjecté de l'appareil à cause de la vapeur soudainement produite.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « Service après-vente ».
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Remplir au minimum avec 1 litre de liquide et ne pas dépasser pas le niveau de remplissage maximum de 1,5 litre indiqué à l'intérieur du bol.
- ATTENTION : Éteindre l'appareil et attendre que les lames soient complètement arrêtées avant de retirer le couvercle du bol.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de l'alimentation lorsque vous devez le laisser sans surveillance et avant d'installer de retirer, ou de nettoyer les accessoires.

- Ne pas utiliser l'appareil à vide ou en dessous du niveau de remplissage minimum.
- La partie supérieure du bloc moteur, le cordon ou la fiche d'alimentation ne doivent jamais être humides.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Cet appareil ne doit être utilisé que sur une surface ou stable et plate résistante à la chaleur.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé pour hacher de la viande ou avec de la glace ou des ingrédients surgelés.
- Ne pas utiliser pour chauffer du lait.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- **AVERTISSEMENT** : Évitez tout déversement sur le connecteur lors du nettoyage, du remplissage ou du versement des soupes.
- La surface de l'élément chauffant reste chaude après utilisation (chaleur résiduelle).
- **ATTENTION** : Ne pas utiliser l'appareil sur une surface inclinée.
- Toujours brancher le connecteur d'alimentation à l'appareil en premier, puis à la prise secteur. Pour débrancher, couper l'appareil, retirer la fiche de la prise secteur puis le connecteur de l'appareil.
- Le cordon d'alimentation doit être retiré avant de nettoyer l'appareil et le connecteur doit être séché avant toute réutilisation.
- 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.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.


- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Sécurité alimentaire

- La viande (y compris la volaille), le poisson et les fruits de mer doivent être bien cuits.
- Assurez-vous toujours que les aliments sont bien chauds avant de manger.
- Les aliments doivent être consommés peu de temps après la cuisson ou être refroidis rapidement, puis placés au réfrigérateur dès que possible.

Entretien et nettoyage

Voir les illustrations 13 - 16

- Le  figurant sur l'appareil indique que les différents éléments ne doivent pas être plongés dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas immerger pas le bloc moteur ou le bol. Maintenir les connecteurs/fiches propres et secs. Essuyez la partie moteur et l'extérieur du bol avec un chiffon humide, puis séchez.
- Utilisez le programme « Nettoyage » pour nettoyer l'intérieur du bol ainsi que les lames. Ajoutez 1 litre d'eau et 2 gouttes de liquide vaisselle. Respectez la dose de nettoyant, une dose excessive est susceptible de faire déborder le liquide du fait de l'effet moussant. Branchez l'appareil et sélectionnez le programme « Nettoyage ». Une fois le programme terminé, rincez les lames et l'intérieur du bol.
- Si des aliments collent ou brûlent à l'intérieur du bol, retirez-les au maximum à l'aide d'une spatule. Remplissez le bol d'eau chaude savonneuse et laissez tremper. Retirez tous les dépôts tenaces à l'aide d'une brosse de nettoyage. Une éventuelle décoloration du bol n'affecte pas son fonctionnement.

Avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- **AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE**
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.




Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois



- Lavez les pièces : voir «Entretien et nettoyage ».

Légende

- ① Poignée du bloc moteur
- ② Panneau de commande
- ③ Moteur/couvercle
- ④ Lames
- ⑤ Bol
- ⑥ Connecteur d'alimentation
- ⑦ Cordon d'alimentation
- ⑧ Touche Annuler
- ⑨ Touche Démarrer/Pause
- ⑩ Affichage

- ⑪ Voyant lumineux « Maintien au chaud »
- ⑫ Touche « Sélection de programme »
- ⑬ Voyant du programme « Soupes Veloutées »
- ⑭ Voyant du programme « Soupes à l'ancienne »
- ⑮ Voyant du programme Mixer
- ⑯ Voyant du programme « Compote »
- ⑰ Voyant du programme « Nettoyage »


Fonction		Description
	Touche de sélection de programme	Appuyez jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche. Le voyant sous le programme sélectionné s'allume et se met à clignoter.
	Annuler	Maintenez enfoncée pendant 2 secondes à tout moment pour annuler le programme sélectionné. La sélection revient par défaut à « Soupes Veloutées » et « 23:00 ».
	Démarrer/Pause	Appuyez une fois après la sélection du programme pour démarrer le compte à rebours. Pour mettre un programme en pause en cours de fonctionnement, appuyez sur cette touche, le voyant sous le programme sélectionné et l'écran d'affichage se mettent à clignoter. Le compte à rebours s'arrête pendant 3 minutes maximum. Remarque : Après 3 minutes d'inactivité, le programme est annulé et l'appareil passe en mode veille jusqu'à ce qu'il soit débranché ou jusqu'à un appui sur les des autres boutons.







Fonction		Description
 keep warm	Maintien au chaud	<p>À la fin des programmes de « Soupes Veloutées » et « Soupes à l'ancienne », l'appareil passe automatiquement en mode « Maintien au chaud » pendant 40 minutes.</p> <p>Soupe veloutée uniquement - Pendant le mode « Maintien au chaud », les lames mélangent les ingrédients par intermittence.</p> <p>Au bout de 40 minutes, l'appareil passe en mode veille jusqu'à ce qu'il soit débranché.</p>
	Mode veille	<p>Une fois un programme terminé ou sans activité pendant plus de 3 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille jusqu'à ce qu'il soit débranché ou que vous appuyiez sur l'une des touches.</p>






Utilisation de votre appareil à soupe

Voir les illustrations **1** - **12**

- Ajoutez les ingrédients dans le bol. Pour de meilleurs résultats, ajoutez toujours le liquide en dernier.

 - Assurez-vous que le niveau de remplissage se situe entre le repère 1,0 L MIN et 1,5 L MAX figurant à l'intérieur du bol.
- Placez le bloc moteur/couvercle et branchez l'appareil.
- Appuyez sur la touche « Sélection de programmes » pour choisir le programme souhaité, maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que le voyant du programme correspondant s'allume et se mette à clignoter. Reportez-vous au tableau des programmes pour les informations de temps.
- Appuyez sur le bouton « Démarrer/Pause », l'affichage lance le compte à rebours et  clignote.
- À la fin du programme sélectionné, débranchez l'appareil et retirez le bloc moteur/couvercle avant de le soulever ou de verser la soupe.

Programme		Qté	 °C	 (min.)	Cycle de mélange (secs.)	
 smooth	Soupes Veloutées	1 L - 1,5 L	100	23	3 X 30s ON 2 x 30s OFF	40 min
 chunky	Soupes à l'ancienne	1 L - 1,5 L	100	25	Pas de mélange	40 min
 compote	Compote	800 g de fruits 150 ml de liquide	100	21	6 X 10 s ON/10s OFF	S/O

Programme		Qté	 °C	 (min.)	Cycle de mélange (secs.)	
 easy clean	Nettoyage	1 litre d'eau 2 gouttes de liquide vaisselle	60	3	6 X 15 s ON/15 s OFF	S/O
 blend	Mixer Boissons Soupes froides	1 L - 1,5 L	Pas de chauffage	4	6 X 25 s ON/15 s OFF	S/O

Conseils et astuces

- Ne pas utiliser d'ingrédients congelés, laisser décongeler avant de les ajouter dans le bol.
- Le programme de mélange n'est pas adapté au hachage d'ingrédients sans liquide.
- Coupez les ingrédients en morceaux de taille régulière afin de faciliter la cuisson.
- Utilisez la fonction « Pause » pour ajouter des ingrédients tels que du lait, de la crème, du yaourt, etc., au cours des 10 dernières minutes de cuisson. Cela empêche les ingrédients de brûler ou de coller au fond du bol.
- Lors de la réalisation de soupes et lorsque nécessaire, nous recommandons de faire dorer la viande ou de faire revenir les légumes à la poêle, pour permettre une bonne cuisson, avant de les ajouter dans le bol.
- Si vous souhaitez une soupe plus liquide après la cuisson, utilisez le programme Mixer.

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.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
L'appareil à soupe ne marche pas.	Aucune alimentation et aucun voyant allumé. Le bloc moteur n'est pas correctement verrouillé.	Vérifiez que l'appareil est bien branché à l'alimentation secteur. Vérifiez que le connecteur d'alimentation est correctement branché à l'appareil. Vérifiez que le bloc moteur/couvercle est correctement positionné au niveau de la poignée.
Le bloc moteur/ couvercle ne peut pas être installé.	Le bol est trop rempli.	Retirez un peu d'ingrédients et assurez-vous qu'ils sont répartis uniformément pour permettre au couvercle d'être bien positionné.
Vibrations excessives.	L'appareil est instable et n'est pas sur une surface plane. Une quantité excessive d'ingrédients a été ajoutée.	Cet appareil ne doit être utilisé que sur une surface ou stable et plate résistante à la chaleur. Retirez un peu d'ingrédients.
---- s'affiche.	L'appareil est en mode veille.	Débranchez l'appareil si la cuisson est terminée ou appuyez sur une des touches pour le redémarrer.
Projections de liquide au niveau du bec verseur.	Le bol est trop rempli. Programme Nettoyage - une quantité d'eau supérieure à un litre et une quantité excessive de produit nettoyant ont été ajoutées.	Vérifiez que le niveau des ingrédients ne dépasse pas le repère maximum à l'intérieur du bol. Ajoutez 1 litre d'eau et 2 gouttes de liquide vaisselle.

Problème	Cause	Solution
Les ingrédients brûlent au fond du bol.	Du lait a été chauffé. Une quantité insuffisante de liquide a été ajoutée.	L'appareil n'est pas conçu pour chauffer du lait. Utilisez la fonction « Pause » et ajoutez le lait, la crème, etc. dans les 5 à 10 dernières minutes du programme. Ajoutez du liquide.
Mauvais résultats de mixage.	Temps de cuisson insuffisant. Une quantité insuffisante de liquide a été ajoutée. Une quantité excessive ou des ingrédients en trop gros morceaux ont été ajoutés.	Redémarrez le programme et allongez la durée de mixage. Ajoutez du liquide. Retirez un peu d'ingrédients et coupez-les en petits morceaux de taille régulière.
Les ingrédients ne sont pas suffisamment cuits	Une quantité excessive ou des ingrédients en trop gros morceaux ont été ajoutés. De la viande crue a été ajoutée.	Retirez un peu d'ingrédients et coupez-les en petits morceaux de taille régulière. Au besoin, nous recommandons de faire dorer les viandes ou de faire sauter les légumes dans une casserole avant de les ajouter dans le bol, ceci pour garantir une cuisson complète.
Code d'erreur EO	Capteur de débordement défectueux.	Contactez votre centre d'entretien Kenwood Service agréé le plus proche ou rendez-vous à la page www.kenwoodworld.com pour organiser un renvoi pour réparation.
Code d'erreur EF	Le bol est rempli au-dessus du repère MAX et le capteur de débordement est activé.	Débranchez l'appareil, retirez le bloc moteur et laissez-le refroidir pendant 3 minutes. Retirez un peu d'ingrédients et assurez-vous qu'ils ne dépassent pas le repère MAX. Remplacez le bloc moteur, branchez l'appareil et utilisez-le normalement.
<p>Si le problème persiste, contactez votre centre d'entretien Kenwood agréé le plus proche.</p> <p>Pour trouver les coordonnées actualisées de votre centre d'entretien Kenwood le plus proche, rendez-vous à la page www.kenwoodworld.com ou le site Web spécifique à votre pays.</p>		