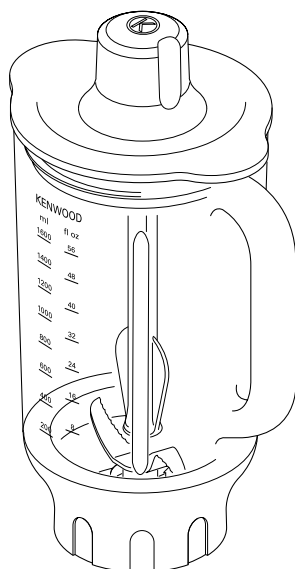
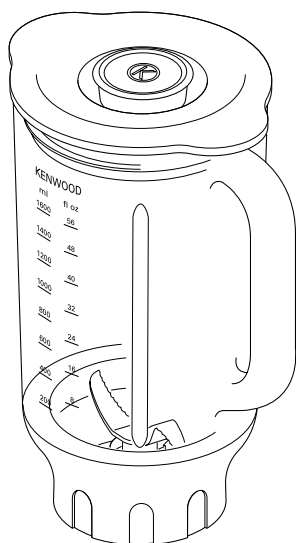


KENWOOD

KAH359GL
KAH359NS

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi

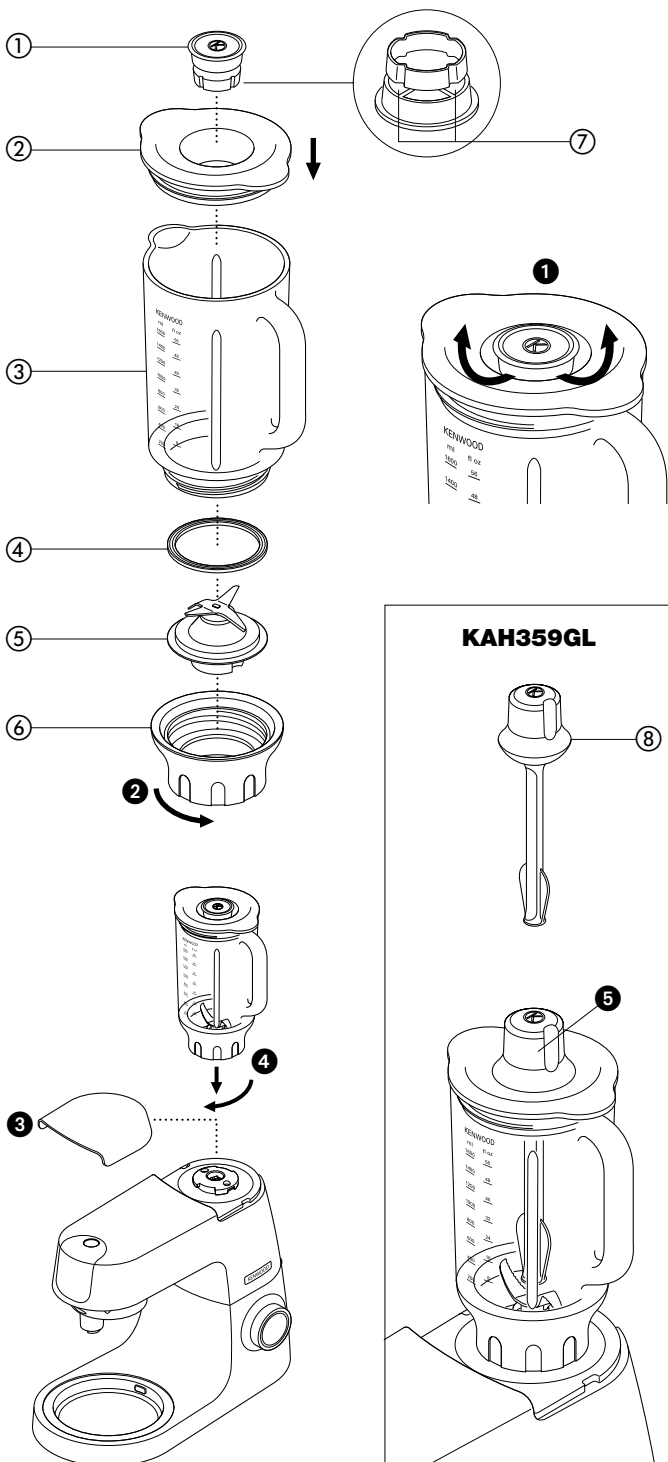


English 3 - 9

Nederlands 10 - 17

Français 18 - 25

Deutsch 26 - 33



English

General Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Do not 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.
- KAH359GL only: The blender lid must be fitted when using the stir stick in the goblet.
- KAH359GL only: Only use the stir stick ⑧ for processing cold ingredients. **DO NOT** use when processing hot liquids.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the goblet or before blending.

- Never run the blender empty.
- Only operate the blender with the lid and filler cap in place.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Misuse of your blender can result in injury.
- Never blend more than the maximum capacity stated in the recommended usage chart.
- Never run the blender for longer than one minute - it will overheat. Switch off as soon as you have the right consistency.
- Do not put dry ingredients into the blender before switching on. Cut them into cubes and drop them through the filler cap while the machine is running.
- Do not use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1600 ml (2 pints 16 fl oz) cold ingredients - less for frothy liquids like milkshakes.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the blender.

Refer to your main Kitchen Machine instruction book for additional safety warnings.



IMPORTANT: HOT BLENDING INSTRUCTIONS

To minimise the possibility of scalding when blending hot ingredients keep hands and other exposed skin away from the lid to prevent possible burns. The following precautions must be observed:

- **CAUTION: Blending very hot ingredients may result in hot liquid and steam being forced suddenly past the lid or filler cap ①.**
- **We recommend that hot ingredients are allowed to cool before blending.**
- **NEVER** exceed 1200ml / 5 cups capacity if processing hot liquids, such as soups (refer to the markings on the goblet).
- **ALWAYS** commence blending at a low speed and gradually increase the speed. **NEVER** blend hot liquids by using the Pulse setting.
- Liquids which tend to foam such as milk, should be limited to a maximum capacity of 1000ml/4 cups.
- Take care when handling the blender as the goblet and its contents will be very hot.
- Take particular care when removing the lid. The lid is designed to be a tight fit to prevent leakage. If necessary protect your hands with a cloth or oven gloves when handling.

- Ensure the goblet is securely attached to the base and when removing from the appliance, guide the base and ensure it is removed together with the goblet.
- Ensure that the lid and filler cap are securely in place before **every** blending operation.
- Always ensure that the vents in the filler cap are clear before **every** blending operation ⑦.
- When fitting the lid to the goblet always ensure that the lid and goblet rim are clean and dry to ensure a good seal and prevent spillage.

- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Use the blender for soups, drinks, pâtés, mayonnaise, breadcrumbs, biscuit crumbs, chopping nuts and crushing ice.

before using your Kenwood attachment for the first time

Wash the parts: see 'cleaning'.

key

- ① filler cap
- ② lid
- ③ goblet
- ④ sealing ring
- ⑤ blade unit
- ⑥ base
- ⑦ vents
- ⑧ stir stick (KAH359GL only)

to use your blender

- 1 Fit the sealing ring ④ into the blade unit ⑤ - ensuring the seal is located correctly. **Leaking will occur if the seal is damaged or not fitted correctly.**
- 2 Fit the blade unit ⑤ into the base ⑥.
- 3 Then screw the goblet onto the base – ensuring the blade base is fully tightened ②.
- 4 Put your ingredients into the goblet.
- 5 Fit the lid by pushing down until secure. (Ensure one of the protrusions on the lid fits over the spout on the goblet.)
- 6 Place the filler cap into the lid and push down to secure.
- 7 Remove the high speed outlet cover ③.
- 8 Place the blender over the outlet, turn clockwise and at the same time push down until the unit engages ④. Then turn further clockwise until the attachment locks into position.
- 9 Switch to the required speed (refer to the recommended usage chart).
- 10 Once the desired consistency has been achieved, switch off and remove the blender supporting it with both hands.

to use the stir stick (KAH359GL only)

- 1 Fit the lid to the goblet and remove the filler cap. **DO NOT use the stir stick in the goblet without the lid fitted.**
 - 2 Insert the stir stick **5** and move it round the goblet slowly whilst the motor is operating.
- Use the stir stick to help move ingredients around the goblet and prevent clogging during processing.

hints

- To prevent leaks:
 - wet the sealing ring before fitting it;
 - make sure the goblet is locked firmly into the base.
- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Then, with the machine running, remove the filler cap and add the oil slowly and evenly.
- Thick mixtures, e.g. pâté, dips: use low to medium speed, scraping down when necessary. If the mixture is difficult to process, add more liquid and use the stir stick if supplied. Alternatively use the pulse setting to get the ingredients moving over the blades.
- When crushing ice, process small amounts at a time and use the Pulse setting. It is advisable to hold your hand on the lid and filler cap during the operation.

cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Empty the goblet before unscrewing the base.

blade unit

Always take care when handling the blade unit and avoid touching the cutting edge of the blades.

- 1 Remove and wash the sealing ring.
- 2 Brush the blades clean under the tap. Keep the underneath of the unit dry.
- 3 Leave to dry.

other parts

Wash by hand in hot, soapy water then dry.

The following table shows which items can be washed in the dishwasher.

Item	Suitable for dishwashing
Goblet	✓
Lid	✓
Filler cap	✓
Base	✓
Blade unit	✗
Sealing ring	✓
Stir stick	✓

Recommended Usage Chart

Usage/Food Items		Recommended Qty	Speed	Blending Time
Cold Liquids Drinks & Cocktails		Max 1.6 Litres	Max	30 – 60 secs
Smoothies Place the fresh fruit and liquid ingredients in first (includes yoghurt, milk and fruit juices). Then add ice or frozen ingredients (includes frozen fruit, ice or ice cream). Use the Stir stick.		1 litre liquid	Max	60 secs
Soups	Stock based soups	1.2 litres	Gradually increase to Max	30 secs
	Soups using Milk	1 litre		
	DO NOT use the stir stick when processing hot liquids. We recommend that hot liquids are allowed to cool before blending. However should you wish to process hot liquids please read the Hot Blending Safety Instructions.			
Ice Crushing	Operate the pulse in a stop start action for best results. Freeze fruit juice in ice trays for “Slushie” type drinks.	10 ice cubes (200g)	Pulse	30 secs
Fine Chopping	Nuts, breadcrumbs and similar dry ingredients. Coffee Beans	100g	Max	30 secs For best results stop the blender when you have achieved the desired result.
Cooked vegetable purees/baby food recipes		300g	Min - 2	60 secs
Soft/cooked Fruit purees		300g	Max + Pulse	30 secs
Mayonnaise/Dressings		Max 3 eggs	Max	30 - 60 secs

Blending times supplied are for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.

carrot and coriander soup

25g butter

1 onion chopped

1 clove garlic crushed

800g carrot cut into 2.5cm cubes

cold chicken stock

10-15ml (2-3tsp) ground coriander
salt and pepper

- 1 Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft.
- 2 Place the carrot into the blender, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the 1.6 L level marked on the goblet. Fit the lid and filler cap.
- 3 Blend on maximum speed for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
- 4 Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked.
- 5 Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

service and customer care

UK only

If you need help with:

- using your attachment
- servicing or repairs (in or out of guarantee)

☎ call Kenwood customer care on
023 9239 2333.

● spares and attachments

☎ call 0844 557 3653.

other countries

- If you experience any problems with the operation of your attachment, before requesting assistance visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

Nederlands

Vouw de voorpagina a.u.b. uit voordat u begint te lezen. Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar

algemene veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- Raak de scherpe messen niet aan. Houd de messeneenheid uit de buurt van kinderen.
- Wees voorzichtig wanneer u de messeneenheid hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan.
- Gebruik de beker uitsluitend met het bijgeleverde onderstel en messeneenheid.
- Zet het mes nooit op het aansluitpunt zonder dat de beker van de blender is bevestigd.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voor u uw handen of gereedschap in de beker steekt.
- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
 - vóór u onderdelen monteert of verwijdert;
 - na het gebruik;
 - vóór de reiniging.
- Pas op dat u bij het verwijderen van de blender van het motorblok:
 - wacht tot de messen volledig gestopt zijn;
 - Schroef de beker niet per ongeluk van de messeneenheid.
- Alleen KAH359GL: De deksel moet op de blender zijn gezet wanneer u de roerstaaf in de beker gebruikt.
- Alleen KAH359GL: Gebruik alleen de roerstaaf ⑧ voor het verwerken van koude ingrediënten. Gebruik hem **NIET** voor het verwerken van hete ingrediënten.

- **KANS OP BRANDWONDEN:** Laat hete ingrediënten altijd tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de beker plaatst of verwerkt.
- Gebruik de blender nooit leeg.
- Schakel de blender alleen in als het deksel en de vuldop op hun plaats zitten.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd terwijl het aan staat.
- Misbruik van uw blender kan tot letsel leiden.
- Verwerk nooit meer dan de maximum capaciteit die in de tabel met aanbevolen snelheden vermeld wordt.
- Laat de blender nooit langer dan één minuut werken – het kan oververhit raken. Schakel het apparaat uit zodra u de juiste consistentie hebt verkregen.
- Doe geen droge ingrediënten in de blender voordat deze ingeschakeld is. Snijd de ingrediënten in blokjes en laat de blokjes door de vulopening vallen terwijl het apparaat aan staat.
- Gebruik de blender niet als opslagcontainer. Houd het apparaat vóór en na gebruik leeg.
- Meng nooit meer dan 1600 ml koude ingrediënten – minder voor schuimende vloeistoffen zoals milkshakes.
- Smoothie-recepten – verwerk nooit bevroren ingrediënten die tijdens de bevriezing tot een vaste massa gevormd zijn; breek de massa op voor u hem aan de blender toevoegt.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor uw keukenapparaat voor aanvullende veiligheidswaarschuwingen.



BELANGRIJK: INSTRUCTIES VOOR HET MENGEN VAN HETE VLOEISTOFFEN

Om de kans op brandwonden te verkleinen bij het mengen van hete ingrediënten, moet u uw handen en andere onbeschermdde huid uit de buurt van het deksel houden om eventuele brandwonden te voorkomen. De volgende voorzorgsmaatregelen moeten worden getroffen:

- **VOORZICHTIG: Het mengen van zeer hete ingrediënten kan tot gevolg hebben dat hete vloeistof en stoom plotseling uit het deksel of de vuldop worden gedreven ❶.**
- **We raden u aan hete ingrediënten te laten afkoelen voordat ze worden verwerkt.**
- Overschrijd bij de verwerking van hete vloeistoffen, zoals soepen, **NOOIT** de capaciteit van 1200 ml (gebruik de maatstreepjes op de beker).
- Stel de blender in het begin **ALTIJD** op een lage snelheid in en verhoog de snelheid geleidelijk. Meng hete vloeistoffen **NOOIT** door de pulseerstand te gebruiken.
- Vloeistoffen die de neiging hebben om te schuimen, zoals melk, mogen de maximumcapaciteit van 1000 ml niet overschrijden.

- Wees voorzichtig als u de blender vastpakt: de beker en de inhoud zijn erg heet.
- Wees vooral voorzichtig als u het deksel verwijdert. Om lekken te voorkomen is het deksel zo ontworpen dat het precies past. Bescherm bij de hantering zo nodig uw handen met een doek of ovenwanten.
- Zorg dat de beker goed op het onderstel is bevestigd; wanneer u de beker van het apparaat verwijdert, houdt u het onderstel vast en zorgt dat hij samen met de beker wordt verwijderd.
- Zorg dat het deksel en de vuldop **altijd** goed op hun plaats zitten voordat u de blender inschakelt.
- Zorg **altijd** dat de luchtopeningen in de vuldop vrij zijn voordat u de blender inschakelt ⑦.
- Zorg er bij het plaatsen van het deksel altijd voor dat het deksel en de rand van de beker schoon en droog zijn, zodat een goede afsluiting kan worden verkregen en morsen kan worden voorkomen.

- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

Gebruik de blender voor soepen, dranken, patés, mayonaise, broodkruim, beschuutkruim, gehakte noten en verbrijzeld ijs.

voor u uw Kenwood-hulpstuk voor de eerste keer gebruikt

Was de onderdelen: zie Reiniging.

legenda

- ① vuldop
- ② deksel
- ③ beker
- ④ afsluitring
- ⑤ messeneenheid
- ⑥ onderstel
- ⑦ luchtopeningen
- ⑧ roerstaaf (alleen KAH359GL)

uw blender gebruiken

- 1 Bevestig de afsluitring ④ aan de messeneenheid ⑤ - zorg ervoor dat de afsluitring correct is aangebracht. **Als de afsluitring beschadigd of niet correct bevestigd is, kan er vloeistof uit lekken.**
- 2 Zet de messeneenheid ⑤ in de basis ⑥.
- 3 Schroef de beker vervolgens op de basis – zorg dat de messenbasis goed is vastgedraaid ②.
- 4 Doe de ingrediënten in de beker.
- 5 Zet het deksel op de blender door op het deksel te drukken tot het goed vastzit. (Zorg dat een van de uitsteeksels op het deksel over de tuit van de beker past).
- 6 Zet de vuldop in het deksel en duw hem naar beneden om het te bevestigen.
- 7 Verwijder de afdekking van het hogesnelheidsaansluitpunt ③.
- 8 Zet de blender over het aansluitpunt, draai naar rechts en druk tegelijkertijd naar beneden tot het apparaat op zijn plaats zit ④. Draai vervolgens verder naar rechts tot hij op zijn plaats vergrendeld zit.
- 9 Zet het apparaat op de gewenste snelheid (raadpleeg de tabel voor aanbevolen gebruik).
- 10 Nadat de gewenste textuur is verkregen, schakelt u het apparaat uit en verwijdert de blender met beide handen.

gebruik van de roerstaaf (alleen KAH359GL)

- 1 Zet het deksel op de beker en verwijder de vuldop. **Gebruik de roerstaaf NIET in de beker als de deksel niet op de blender zit.**
- 2 Steek de roerstaaf in de blender ⑤ en beweeg hem langzaam rond de beker terwijl de motor is ingeschakeld.
- Gebruik de roerstaaf om de ingrediënten de beker rond te bewegen en vastzitten tijdens de verwerking te voorkomen.

tips

- Lekkages voorkomen:
 - bevochtig de afsluitring voordat u hem bevestigt;
 - zorg ervoor dat de beker goed op het onderstel is vergrendeld.
- Doe bij de bereiding van mayonaise alle ingrediënten, met uitzondering van de olie, in de blender. Laat de machine draaien, verwijder de vuldop en voeg langzaam en gelijkmatig de olie toe.
- Dikke mengsels, zoals paté, dips: gebruik een lage tot gemiddelde snelheid, schraap de zijkanten zo nodig schoon. Als het mengsel moeilijk verwerkt kan worden, voegt u meer vloeistof toe en gebruikt u de roerstaaf, indien meegeleverd. U kunt ook de pulseerstand gebruiken om de ingrediënten over de messen te laten bewegen.
- Bij het verbrijzelen van ijs, verwerkt u kleine hoeveelheden tegelijkertijd en gebruikt u de pulseerstand. Het verdient aanbeveling tijdens de werking uw hand op het deksel en de vuldop te houden.

Tabel voor aanbevolen gebruik

Gebruik/voedingsmiddelen		Aanbevolen hoeveelheid	Snelheid	Mengtijd
Koude vloeistoffen Dranken en cocktails		Max 1,6 liter	Max	30 – 60 sec
Smoothies Doe het verse fruit en de vloeibare ingrediënten eerst in de beker (inclusief yoghurt, melk en vruchtensappen). Voeg vervolgens ijs of bevroren ingrediënten toe (zoals bevroren fruit, ijsblokjes of ijs). Gebruik de roerstaaf.		1 liter vloeistof	Max	60 sec
Soepen	Soep op bouillonbasis	1,2 liter	Snelheid geleidelijk verhogen tot max.	30 sec
	Soepen met melk	1 liter		
	Gebruik de roerstaaf NIET voor het verwerken van hete vloeistoffen. We raden u aan hete vloeistoffen te laten afkoelen voordat ze worden verwerkt. Als u hete vloeistoffen toch wilt verwerken, dient u de veiligheidsinstructies voor het mengen van hete vloeistoffen te lezen.			
Verbrijzelen van ijsblokjes	Voor het beste resultaat start en stopt u de pulseerknop Bevries vruchtensap in ijslades voor slushie-achtige dranken.	10 ijsblokjes (200 g)	Pulseren	30 sec
Fijn hakken	Noten, broodkruim en soortgelijke droge ingrediënten. Koffiebonen	100 g	Max	30 sec Voor het beste resultaat stopt u de blender wanneer u het gewenste resultaat hebt bereikt.
Recepten voor gekookte groentepuree/babyvoeding		300 g	Min - 2.	60 sec
Zachte/gekookte vruchtenpuree		300 g	Max + pulseren	30 sec
Mayonaise/slasaus		Max 3 eieren	Max	30 – 60 sec

De vermelde mengtijden dienen uitsluitend als richtlijn en variëren op basis van het recept en de ingrediënten die verwerkt worden.

reiniging

- Voordat u het apparaat reinigt, dient u het altijd uit te schakelen, de stekker uit het stopcontact te halen en het apparaat uit elkaar te nemen.
- Leeg de beker voordat u het onderstel losschroeft.

messeneenheid

Wees altijd voorzichtig wanneer u de messeneenheid hanteert en raak het snijvlak van de messen niet aan.

- 1 Verwijder en reinig de afsluitring.
- 2 Borstel de messen onder stromend leidingwater schoon. Houd de onderkant van het apparaat droog.
- 3 Laat het drogen.

overige onderdelen

Met de hand in heet zeepsop afwassen en vervolgens drogen.

De volgende tabel geeft aan welke onderdelen in de vaatwasser kunnen worden gewassen.

Item	Item geschikt voor afwasmachine
Beker	✓
Deksel	✓
Vuldop	✓
Onderstel	✓
Messeneenheid	x
Afsluitring	✓
Roerstaaf	✓

wortel en koriandersoep

25 g boter
1 fijngesneden ui
1 knoflookteentje, geplet
800 g wortelen, in blokjes van 2,5 cm
koude kippenbouillon
10-15 ml (2-3 theel) gemalen koriander
zout en peper

- 1 Smelt de boter in een pan, voeg de ui en de knoflook toe. Bakken totdat de ui en knoflook zacht zijn geworden.
- 2 Doe de wortelen in de blender, voeg er de ui en de knoflook aan toe. Giet de bouillon erbij, tot aan de 1.6 liter markering op de beker. Plaats het deksel en de vuldop op de machine.
- 3 Meng het geheel 5 seconden lang op maximale snelheid voor een grove soep, langer voor een gladdere soep.
- 4 Giet de vloeistof in een soeppan, voeg er de koriander en zout en peper aan toe en laat de soep 30 tot 35 minuten lang pruttelen, totdat de wortel gaar is.
- 5 Voeg naar smaak zout en peper of extra bouillon aan de soep toe.

onderhoud en klantenservice

- Bij problemen met de werking van uw hulpstuk gaat u eerst naar www.kenwoodworld.com, voordat u hulp inroept.
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center in uw buurt gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de specifieke website in uw land.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

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.
- KAH359GL seulement :Le couvercle du blender doit être installé lorsque vous utilisez l'agitateur dans le gobelet.

- KAH359GL seulement :Utilisez uniquement l'agitateur ⑧ 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 verser dans le bol ou 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'utilise 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.
- Faîtes très attention lorsque vous manipulez le blender, ceci dans la mesure où le bol et son contenu sont très chauds.
- Faîtes 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 ⑦.
- 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 au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles 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 joint d'étanchéité
- ⑤ unité porte-lames
- ⑥ base
- ⑦ aérations
- ⑧ agitateur (KAH359GL seulement)

utilisation de votre blender

- 1 Installez le joint d'étanchéité ④ sur l'unité porte-lames ⑤ - veillez à ce que le joint soit correctement installé. **Si le joint est endommagé ou mal installé, des fuites peuvent se produire.**
- 2 Mettez en place l'unité porte-lames ⑤ sur la base ⑥.
- 3 Puis vissez le gobelet sur la base. veillez à ce que la base du gobelet soit sécurisée ②.
- 4 Insérez les ingrédients dans le bol.
- 5 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.)
- 6 Mettez le bouchon de remplissage dans le couvercle et appuyez dessus pour le maintenir en place.
- 7 Retirez le cache de la sortie rapide ③.
- 8 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.

- 9 Sélectionnez la vitesse souhaitée (se référer au tableau des utilisations recommandées).

- 10 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 (KAH359GL seulement)

- 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

- Pour éviter les fuites :
 - humidifiez le joint d'étanchéité avant de l'installer ;
 - veillez à ce que le gobelet soit fermement verrouillé en place sur la base.
- 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 et utilisez le mélangeur (si fourni). 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

Utilisation / Aliments		Quantité recommandée	Vitesse	Temps de mixage
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 Enlevez et nettoyez le joint d'étanchéité.
- 2 Nettoyez les lames sous l'eau du robinet. Gardez le dessous de l'unité sec.
- 3 Laissez sécher.

autres pièces

Lavez à la main, à l'eau savonneuse chaude, puis séchez.

Le tableau suivant indique les articles qui peuvent passer au lave-vaisselle.

Article	Articles pouvant être lavés au lave-vaisselle
Bol	✓
Couvercle	✓
Bouchon de remplissage	✓
Base	✓
Unité porte-lames	x
Joint d'étanchéité	✓
Agitateur	✓

soupe de carotte et coriandre

25 g de beurre
1 d'oignon haché
1 gousse d'ail écrasée
800 g carotte coupée en cubes de 2,5 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 litre 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.

service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre accessoire, veuillez consulter notre site 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.

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Allgemeine Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Die scharfen Messer nicht berühren. Den Messereinsatz von Kindern fernhalten.
- Der Messereinsatz ist sehr scharf! Bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit umgehen.
- Den Mixbecher nur mit dem mitgelieferten Sockel und Messereinsatz verwenden.
- Den Messereinsatz niemals ohne angebrachten Mixbecher auf den Anschluss schrauben.
- Immer zuerst das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, bevor Sie Ihre Finger oder Gegenstände in den Mixbecher halten.
- Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:
 - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen;
 - nach Gebrauch;
 - vor dem Reinigen.
- Beim Entfernen des Mixers von der Antriebseinheit:
 - warten, bis die Schlagmesser völlig zum Stillstand gekommen sind;
 - nicht versehentlich den Mixbecher von der Messereinheit abschrauben.
- Nur KAH359GL: Bei Verwendung des Rührstabs im Mixbecher muss der Deckel aufgesetzt sein.

- Nur KAH359GL: Den Rührstab ⑧ nur zum Verarbeiten kalter Zutaten verwenden.
NIEMALS zum Verarbeiten heißer Flüssigkeiten verwenden.
- **VERBRÜHUNGSRISIKO:** Heiße Zutaten vor dem Einfüllen in den Becher oder dem Verarbeiten auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Den Mixer niemals leer laufen lassen.
- Den Mixer nur mit aufgesetztem Deckel und Einfüllkappe betreiben.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Mixers kann zu Verletzungen führen.
- Niemals die Höchstmengen überschreiten, die in der Empfehlungstabelle angegeben sind.
- Den Mixer nie länger als eine Minute laufen lassen – er könnte sich überhitzen. Ausschalten, sobald Ihr Mischgut die gewünschte Konsistenz hat.
- Keine trockenen Zutaten vor dem Einschalten in den Mixer geben. Die Zutaten ggf. klein schneiden, die Einfüllkappe abnehmen und Zutaten bei laufendem Gerät durch den Deckel fallen lassen.
- Mixer nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Nie mehr als 1600 ml kalte Zutaten mischen und bei schaumigen Flüssigkeiten wie Milkshakes noch weniger.
- Rezepte für Smoothies - niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen zerkleinern.

Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.

WICHTIG: MIX- ANLEITUNGEN FÜR HEISSE ZUTATEN

Um Verbrühungen beim Mixen von heißen Zutaten zu vermeiden, Hände und bloße Haut vom Deckel fernhalten. Bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen beachten:

- **VORSICHT: Beim Mixen sehr heißer Zutaten kann es passieren, dass an Deckel oder Einfüllkappe ❶ plötzlich heiße Flüssigkeit und Dampf austritt.**
- **Wir empfehlen, heiße Zutaten vor dem Mixen abkühlen zu lassen.**
- **NIEMALS** mehr als 1200 ml heiße Flüssigkeit wie z. B. Suppen verarbeiten (siehe Markierungen auf dem Mixbecher).
- **IMMER** den Mixvorgang bei niedriger Geschwindigkeit starten und dann die Geschwindigkeit allmählich erhöhen. **NIEMALS** die Pulsfunktion zum Mixen heißer Flüssigkeiten verwenden.
- Bei Flüssigkeiten, die schäumen können (z. B. Milch), nie mehr als 1000 ml in den Mixbecher geben.
- Vorsicht im Umgang mit dem Mixer, da Mixbecher und Inhalt sehr heiß sind.

- Besonders beim Abnehmen des Deckels sehr vorsichtig sein. Der Deckel sitzt fest auf, um das Austreten von Zutaten zu verhindern. Gegebenenfalls Hände mit einem Tuch oder Ofenhandschuhen schützen.
- Sicherstellen, dass der Mixbecher fest auf dem Sockel sitzt, und den Sockel beim Abnehmen vom Gerät festhalten, so dass er zusammen mit dem Mixbecher abgenommen wird.
- Vor **jedem** Mixvorgang sicherstellen, dass Deckel und Einfüllkappe fest sitzen.
- Vor **jedem** Mixvorgang sicherstellen, dass die Entlüftungsschlitze in der Einfüllkappe frei liegen ⑦.
- Beim Aufsetzen des Deckels auf den Mixbecher immer sicherstellen, dass die Ränder von Deckel und Mixbecher sauber und trocken sind, um eine sichere Dichtung zu gewährleisten.

- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Verwenden Sie den Mixer für Suppen, Getränke, Pâtés, Mayonnaise, Paniermehl, Kekskrümel, zum Hacken von Nüssen und zum Zerstoßen von Eis.

Vor erstmaligem Gebrauch Ihres Kenwood Aufsatzes

Die Teile waschen: Siehe „Reinigung“.

Übersicht

- ① Einfüllkappe
- ② Deckel
- ③ Mixbecher
- ④ Dichtungsring
- ⑤ Messereinsatz
- ⑥ Sockel
- ⑦ Entlüftungsschlitze
- ⑧ Rührstab (nur KAH359GL)

Verwendung Ihres Mixers

- 1 Legen Sie den Dichtungsring ④ in den Messereinsatz ⑤ ein und achten Sie darauf, dass der Ring richtig sitzt. **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**
- 2 Setzen Sie den Messereinsatz ⑤ in den Sockel ⑥ ein.
- 3 Schrauben Sie dann den Mixbecher auf den Sockel und stellen Sie sicher, dass der Messereinsatz fest angezogen ist ②.
- 4 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
- 5 Bringen Sie den Deckel an, indem Sie ihn herunterdrücken, bis er fest sitzt. (Stellen Sie sicher, dass einer der Vorsprünge am Deckel über dem Ausguss des Mixbechers platziert ist.)
- 6 Setzen Sie die Einfüllkappe in den Deckel ein und Sie sie nach unten drücken, bis sie fest sitzt.
- 7 Entfernen Sie den Deckel des Hochgeschwindigkeits-Anschlusses ③.
- 8 Setzen Sie den Mixer auf den Anschluss, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und drücken Sie ihn gleichzeitig nach unten, bis er einrastet ④. Drehen Sie dann weiter im Uhrzeigersinn, bis der Aufsatz einrastet.
- 9 Wählen Sie die erforderliche Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle).
- 10 Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, schalten Sie das Gerät aus und heben Sie den Mixer ab. Halten Sie ihn dabei mit beiden Händen fest.

Verwendung des Rührstabs (nur KAH359GL)

- 1 Setzen Sie den Deckel ohne Einfüllkappe fest auf den Becher. **NICHT den Rührstab im Mixer ohne aufgesetzten Deckel verwenden.**
 - 2 Führen Sie den Rührstab ⑤ ein und bewegen Sie ihn bei laufendem Motor langsam im Mixbecher herum.
 - Verwenden Sie den Rührstab, um Zutaten im Mixbecher umzurühren und zu verhindern, dass beim Verarbeiten Klümpchen entstehen.
- ### Tipps
- Um ein mögliches Auslaufen zu verhindern:
 - den Dichtungsring vor dem Einsetzen anfeuchten;
 - sicherstellen, dass der Mixbecher fest auf dem Sockel sitzt.
 - Für die Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer geben. Dann die Einfüllkappe entfernen und das Öl bei laufendem Gerät nach und nach hinzugeben.
 - Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips: Niedrige bis mittlere Geschwindigkeit wählen und ggf. zwischendurch von den Seiten des Mixbechers nach unten schaben. Lässt sich die Mischung nur schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben und den Rührstab verwenden (falls im Lieferumfang). Oder aber die Pulsfunktion betätigen, damit sich die Zutaten über die Messer bewegen.
 - Zum Zerstoßen von Eis kleine Mengen verarbeiten und die Pulsfunktion verwenden. Es empfiehlt sich, dabei die Hand auf Deckel und Einfüllkappe zu halten.

Empfehlungstabelle

Verwendung/Füllgut		Empfohlene Menge	Geschw.	Mischzeit
Kalte Flüssigkeiten Getränke und Cocktails		Max. 1,6 Liter	Max	30 - 60 Sek.
Smoothies Zuerst frische Früchte und flüssige Zutaten (wie Joghurt, Milch, Fruchtsäfte) einfüllen. Dann Eis oder gefrorene Zutaten (wie gefrorene Früchte, Eis, Eiscreme) hinzufügen. Den Rührstab verwenden.		1 Liter Flüssigkeit	Max	60 Sek.
Suppen	Suppen mit Brühe als Grundlage	1,2 Liter	Stufenweise auf „Max“ erhöhen.	30 Sek.
	Suppen mit Milch	1 Liter		
	NIEMALS den Rührstab für heiße Flüssigkeiten verwenden. Wir empfehlen, heiße Flüssigkeiten vor dem Mixen abkühlen zu lassen. Wenn Sie jedoch heiße Flüssigkeiten verarbeiten möchten, lesen Sie bitte die Sicherheitsanleitungen für das Mixen heißer Zutaten.			
Eis zerkleinern	Für beste Ergebnisse die Pulstaste stoßweise betätigen. Zum Zubereiten von Slush-Getränken Fruchtsaft in Eistablets gefrieren lassen.	10 Eiswürfel (200 g)	Puls	30 Sek.
Mahlen	Nüsse, trockenes Brot und ähnliche trockene Zutaten. Kaffeebohnen.	100 g	Max	30 Sek. Den Mixer stoppen, sobald das gewünschte Ergebnis erzielt wurde.
Püriertes gekochtes Gemüse/ Babynahrung		300 g	Min - 2	60 Sek.
Pürierte weiche/gekochte Früchte		300 g	Max + Puls	30 Sek.
Mayonnaise/Dressings		Max. 3 Eier	Max	30 - 60 Sek.

Die Verarbeitungszeiten dienen lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verwendeten Zutaten.

Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten, vom Netz trennen und auseinandernehmen.
- Den Mixbecher vor Abnehmen des Sockels leeren.

Messereinsatz

Die Messer sind sehr scharf!

Gehen Sie sehr vorsichtig damit um.

- 1 Den Dichtungsring entfernen und waschen.
- 2 Die Messer unter laufendem Wasser sauber bürsten. Darauf achten, dass die Unterseite des Messereinsatzes trocken bleibt.
- 3 Trocknen lassen.

Andere Teile

Mit der Hand in heißem Wasser und Spülmittel abwaschen und dann abtrocknen.

Die folgende Tabelle zeigt, welche Teile in die Spülmaschine gegeben werden können.

Teil	Für Spülmaschine geeignete Teile
Mixbecher	✓
Deckel	✓
Einfüllkappe	✓
Sockel	✓
Messereinsatz	✗
Dichtungsring	✓
Rührstab	✓

Karotten-Koriander-Suppe

25 g Butter

1 Zwiebeln, gehackt

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

800 g Karotten, in 2,5 cm große

Würfel geschnitten

Kalte Hühnerbrühe

2-3 TL (10-15 ml) gemahlener

Koriander

Salz und Pfeffer

- 1 Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und weich dünsten.
- 2 Karotten in den Mixer geben, die Zwiebel-Knoblauch-Mischung hinzufügen. Mit der Brühe bis zur 1,6 Liter-Markierung am Mixbecher auffüllen. Deckel und Einfüllkappe aufsetzen.
- 3 Bei Höchstgeschwindigkeit verarbeiten: 5 Sekunden für eine leicht stückige Konsistenz, länger für eine fein pürierte Suppe.
- 4 Mischung in einen Topf geben, mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe 30 bis 35 Minuten kochen lassen bzw. solange, bis sie gar ist.
- 5 Nach Bedarf noch einmal abschmecken und eventuell etwas mehr Flüssigkeit hinzugeben.

Kundendienst und Service

- Sollten Sie Probleme mit dem Betrieb Ihres Aufsatzes haben, besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.