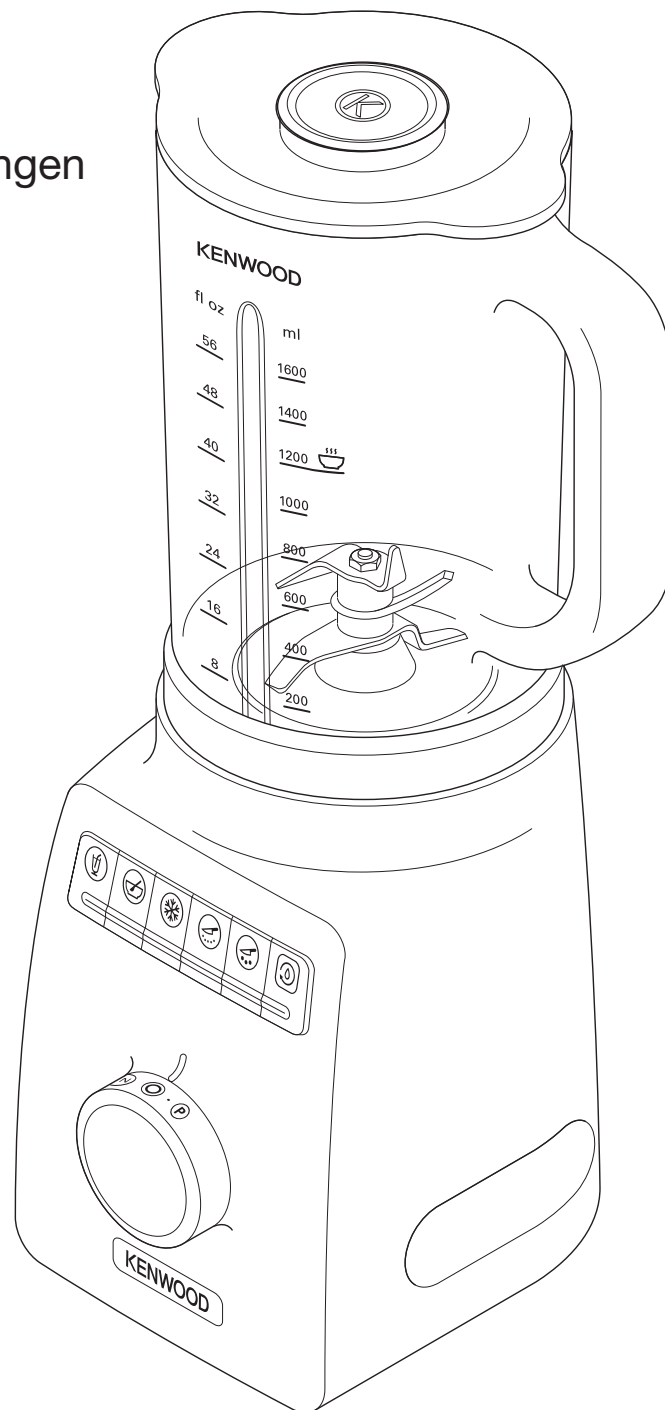


KENWOOD

Type BLM80

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



BLEND-**X**
PRO

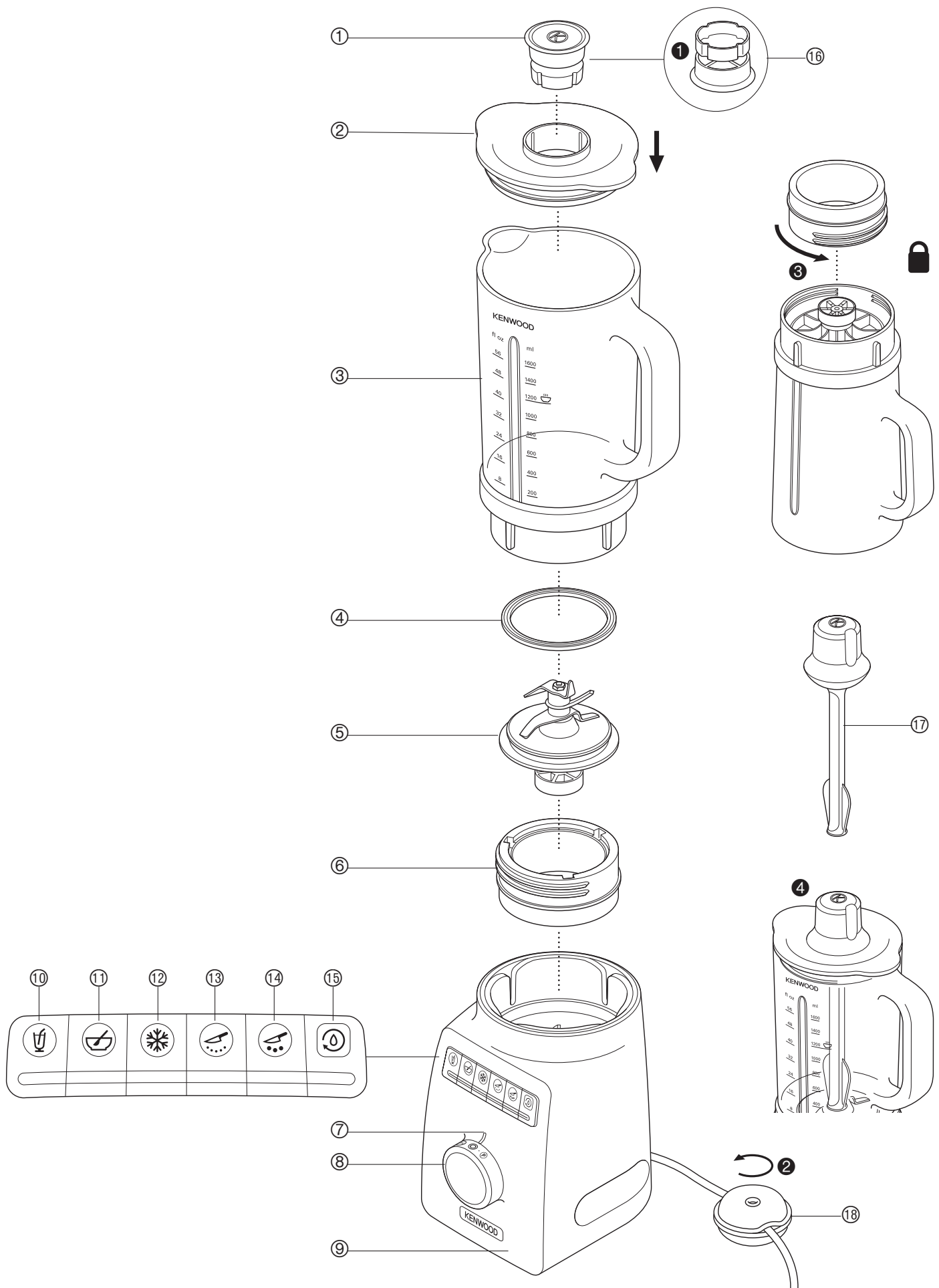
한국어

2 - 9

English

10 - 19





블렌더는 6가지의 프리셋(Pre-set) 자동메뉴 프로그램을 통해서 모든 종류의 블렌딩 요리를 위한 다양한 속도 조절 및 순간 작동 기능을 내장하고 있습니다.
각 프로그램은 퓨레 만들기, 스프 재료의 준비, 칵테일을 위한 얼음분쇄, 아침을 위한 스무디, 커피 그라인딩 또는 소스 준비 등 어떠한 요리도 매번 완벽하게 마무리 하도록 설계되었습니다.

켄우드 제품을 사용하기 전에

- 설명서를 잘 읽고 보관해 두시고 필요시 참고 하십시오.
- 모든 포장 및 라벨을 제거해 주십시오.
- 구성품을 세척해 주십시오: ‘세척과 관리’ 부분 참조

안전 ☞ 중요: 뜨거운 식재료 가공시 주의사항

뜨거운 식재료의 블렌딩시 화상을 방지하기 위해서 뚜껑과 용기로 부터 손과 노출된 피부를 가능한 멀리하시고 다음의 주의사항을 반드시 지켜 주십시오.

- **주의: 뜨거운 식재료를 블렌딩 할때는 뜨거운 액체와 증기가 용기 뚜껑 또는 필터 캡을 통해 분출 될 수 있습니다.**
- **뜨거운 재료의 경우 한김 식힌 후 블렌딩 하는 것이 좋습니다.**
- **절대로** 1200ml / 5컵 이상의 뜨거운 스프와 같은 액체를 담지 마십시오. (용기에 표시된 기준선을 확인 하십시오).
- **항상** 뜨거운 액체류를 블렌딩 할때에는 프리셋(Pre-set) “수프” 프로그램을 사용해 주시고 **절대로** 순간작동 설정은 사용하지 마십시오.
- 우유와 같은 액체는 거품이 생기는 특성이 있습니다. 1000ml / 4컵이상 용기에 넣지 마십시오.
- 블렌더를 작동하실때 용기와 내용물은 매우 뜨겁습니다.
- 용기의 뚜껑은 내용물이 튀는것을 방지하고자 용기와 밀착됩니다. 용기를 열고 닫을때에는 손을 보호하기 위해서 오븐장갑 또는 형깎등을 활용해 주십시오.
- 사용하기전에 용기가 본체와 잘 장착되어 있는지 확인해 주십시오. 용기를 본체로 부터 분리 하실 때에도 잘 분리되었는지 확인해 주십시오.

- 용기와 필터캡이 올바른 위치에 잘 장착되어있는지 **반드시 블렌딩** 작동전 확인해 주십시오.
- 항상 공기 배출을 위해서 **반드시 작동시** 뚜껑을 닫은 후 필터캡을 닫아 주십시오.
- 블렌딩 중 식재료가 튀는것을 방지하기 위해서 뚜껑과 용기 입구가 항상 청결하고 건조한 상태인지 확인해 주십시오.

안전사항

- 아래의 상황에서는 반드시 제품을 **끄고** 플러그를 뽑아 주십시오.
 - 구성품의 분리 또는 장착 전에
 - 사용하지 않을 때
 - 세척 작업 전
- **절대로 칼날부분을 용기에 장착하지 않은 상태에서 본체에 끼우지 마십시오.**
- **제품을 사용하기 전에 제품의 전원코드를 필요한 만큼 코드 보관소에서 꺼내어 사용하십시오.**
- 용기 내에 손을 대거나 식기도구를 넣어야 할때는 반드시 전원을 **끄고** 플러그를 뽑아 주십시오.
- 젓기용 막대를 사용하고자 하실때에는 반드시 블렌더의 뚜껑이 닫혀 있어야 합니다.
- 젓기용 막대는 차가운 식재료를 가공할때에만 사용할 수 있습니다. 뜨거운 식재료를 가공할 때에는 **사용하지 마십시오.**
- 칼날부분의 날카로운 부분에 절대로 손이 닿지 않도록 유의하여 용기에 장착 또는 세척시에 유의 하십시오.
- 블렌더가 빈 용기 또는 뚜껑없이 작동하지 않도록 유의해 주십시오.
- 구성품으로 들어 있는 용기 및 칼날 이외에 다른 것은 사용하지 마십시오.
- 전원 코드와 제품이 젓지 않도록 유의하여 관리해 주십시오.
- 절대로 손상되거나 고장 난 상태로 제품을 사용하지 마십시오. 캔우드 지정서비스 센터를 통해서 수리 및 점검을 받아 주십시오.
- 비인증된 부속품을 사용하지 마십시오.
- **화상 위험:** 뜨거운 재료를 가공하고자 할 때에는 반드시 충분히 식힌 뒤 용기에 넣고 사용하여 주십시오.
- 제품이 작동 중일때는 자리를 비우지 마십시오.

- 블렌더 용기를 본체로 부터 분리하고자 할 때:
 - 칼날의 움직임이 완전히 정지하고 난 후
 - 절대로 칼날부를 분해하지 마십시오.
- 블렌더 용기가 비워진 상태로 작동하지 마십시오.
- 절대로 최대용량을 넘겨서 재료를 넣지 마십시오.
제품의 수명 연장을 위해서 3분 이상 작동시키지 마십시오.
- 스무디 레시피 – 절대로 얼려진 식재료를 통째로 넣지 마십시오.
용기에 넣기 전에 반드시 조각내어 넣어주십시오.
- 본 제품은 어린아이가 사용해서는 안됩니다. 제품과 전원 코드 및 플러그를 어린아이의 손이 닿지 않는 곳에 보관해 주십시오.
- 딱딱한 종류의 감황과 같은 향신료 뿌리 부분은 칼날 손상의 원인이 될 수 있으므로 사용하지 마십시오.
- 블렌더 용기를 재료 보관 용도로 사용하지 마십시오.
사용 전후에는 항상 세척된 빈 용기 상태이어야 합니다.
- 항상 블렌더를 건조하고 평평한 표면 위에서 사용해 주십시오.
본 제품을 절대로 가스레인지 또는 전기 버너 등의 뜨거운 열기가 발생하는 제품 주변에 두지 마십시오.
- 중요 – 용기 하부에 장착된 스커트는 제조 및 배송 과정을 위해서 장착되었습니다. 사용전에는 반드시 제거해 주십시오.
- 블렌더를 오용하시면 부상의 위험이 있습니다.
- 본 제품은 육체적, 감각적, 정신적 장애를 지닌 자, 미숙자, 조작에 대한 지식이 없는 자가 작동할 경우 매우 위험할 수 있습니다. 따라서 안전을 책임질 수 있는 자의 감독 아래 또는 사용자가 안전하게 사용하는 방법에 대한 이해와 사용 시 주의해야 할 점을 충분히 이해한 경우에만 사용할 수 있습니다.
- 본 제품은 판매가 되는 해당 국가 내에서 사용되도록 설계 및 생산되었습니다.
켄우드사는 일반적인 사용범위에서 벗어난 사용 및 제품의 활용에 대해서 책임을 지지 않습니다.



전원을 연결하기 전에

- 반드시 전원 공급이 본 제품 하단에 표기된 사양표와 동일한지 확인해 주십시오.
- 본 제품은 유럽 안전규정에 명시된 전자기 호환성 2004/108/EC 규정과 2004년 10월 27일 제정된 EC규제 번호1935/2004의 식품 접촉용 재질규정을 준수합니다.

제품의 부분별 명칭

- ① 필터 캡
- ② 뚜껑
- ③ 용기
- ④ 씰링 링
- ⑤ 칼날 부
- ⑥ 칼날 하부
- ⑦ 전원 표시등
- ⑧ 속도 및 순간작동 조절 스위치
- ⑨ 본체
- ⑩ 음료 프로그램 선택 버튼
- ⑪ 수프 프로그램 선택 버튼
- ⑫ 얼음 분쇄 프로그램 선택 버튼
- ⑬ 다지기(잘게) 프로그램 선택 버튼
- ⑭ 다지기(굵게) 프로그램 선택 버튼
- ⑮ 자동세척 프로그램 선택 버튼
- ⑯ 환기
- ⑰ 젓기 막대
- ⑱ 전원 코드 보관소

블렌더 사용방법

- 1 씰링④을 칼날부⑤에 끼우고 – 씰링은 제 위치에 있어야 합니다.
그리고 용기③에 칼날을 장착해 주십시오.
- **씰링에 손상이 있거나 장착이 잘못된 경우 누수가 발생할 수 있습니다.**
- 2 칼날 하부를 용기에 끼우고 돌려서 잠궈 주십시오.
칼날 하단부에 아래와 같은 그림기호를 참고해 주십시오.
 – 풀림 위치
 – 잠금 위치
- 3 식재료를 용기에 넣어 주십시오.
- 4 필터캡을 뚜껑에 맞추어 끼운뒤 눌러 잠궈 주십시오.
- 5 뚜껑을 용기에 잘 장착되도록 눌러 끼워 주십시오.
- 6 블렌더 용기를 본체에 올려 주십시오.
- **사용하기전 필요한 만큼 전원 코드를 풀어 주십시오.**
- **블렌더 용기가 잘못 장착된 경우 블렌더는 작동되지 않습니다.**
- 7 플러그를 연결하면 전원표시등이 점등됩니다.
안내: 블렌더 용기가 제대로 장착되지 않은 경우 전원표시등은 깜빡이게 됩니다.
원하시는 속도를 선택해 주십시오. (추천 속도 표를 참고해 주십시오.)

8 다음중 하나를 선택하실 수 있습니다.

- **프로그램 버튼:** – 속도 조절 버튼을 돌려'ON'위치에 놓으면 모든 버튼이 점등됩니다. 원하시는 프로그램 버튼을 누르면 선택된 버튼 이외의 다른 버튼은 점등된 불빛이 꺼지고 프로그램이 시작됩니다.
프로그램이 모두 종료되면 블렌더는 자동으로 정지합니다.
만약 프로그램 도중 멈추고자 할때는 점등된 프로그램 버튼을 다시한번 눌러 주십시오.
- 수동으로 속도를 조절하면 선택한 속도에 따라서 가동되며 블렌더 용기를 분리하기 전에는 반드시 속도 조절 스위치를 "0"으로 돌려 주십시오.
- **속도 조절스위치를 '0'으로 변경한 이후라도 절대로 칼날의 회전이 멈추기 전에 블렌더 용기를 분리하지 마십시오.**
- (P) 순간작동 – 모터를 순간적으로 작동시키는 모드로 블렌더를 고정하고 있는것이 좋습니다.





본 제품을 사용 하시는 중 어떠한 문제라도 발생되면 우선 본 설명서의 문제해결 부분을 참고해 주십시오.



젓기 막대 사용하기

- 1 용기에 뚜껑을 장착하고 필터캡을 분리해 주십시오. 절대로 뚜껑이 장착되지 않은 상태로 젓기 막대를 사용하지 마십시오.
- 2 젓기 막대를 넣고 작동 중에 천천히 용기내부에서 원형을 그리며 막대를 움직여 주십시오.
- 3 젓기 막대는 식재료가 막히는 것을 방지되도록 도와 줍니다.

힌트

- 건조된 식재료를 블렌딩 할때 – 적당한 크기로 조각내어 주시고 필터캡을 분리하여 주십시오.
그리고 제품이 동작할때 조각을 하나씩 넣어 주십시오.
손가락이 용기안으로 들어가지 않도록 주의해 주십시오.
최고의 결과를 위해서 정기적으로 용기를 비워 주십시오.
- 마요네즈를 만들 때 오일을 제외한 모든 재료를 넣고 뚜껑을 닫은 후 필터 캡을 분리하십시오. 이후 제품을 작동시키고 필터 캡 구멍을 통해서 조금씩 천천히 오일을 넣어 주십시오.
- 끈끈한 재질의 식재료를 블렌딩 할때, 예 파테와 덩스등을 블렌딩할때는 벽에 붙은 재료를 아래로 내려줄 필요가 있습니다. 물을 조금 넣어주시면 보다 쉽게 블렌딩 할 수 있습니다.

추천 사용 방법 차트 (프로그램 버튼)				
프로그램 버튼		용도 / 식재료	최대 추천 용량	프로그램 작동 시간
	음료	차가운 액체 음료 & 칵테일	최대 1.6 L	60 초
		밀크셰이크 와 우유를 기반으로 한 음료	최대 1.2 L	
		스무디 신선한 과일과 액체 재료를 먼저 넣고 (요거트, 우유, 과일주스) 얼음또는 얼린재료를 넣어 주십시오. (얼린 과일, 얼음 , 아이스크림)	1 L 의 액체	
	스프	스프 재료 1.2 L	1.2 L	30 초
		우유를 사용한 스프 1L	1 L	
		뜨거운 음식을 블렌딩 할때는 젓기막대를 사용하지 마십시오. 뜨거운 재료의 경우 한김 식힌 후 가공 하시기를 추천 합니다. 그러나 꼭 뜨거운 식재료를 블렌딩 하고자 할때는 반드시 뜨거운 식재료 블렌딩 방법을 따라 주십시오.		
	얼음 분쇄	얼음 분쇄 – 자동으로 순간 작동 기능이 활성화 됩니다. 속도가 변하며 작동되는데 이것은 정상입니다. 얼린 과일은 슬러시 형태의 음료안에 넣어 주십시오.	300g (14개의 얼음 조각)	30 초
		샤베트 레시피 40g 설탕 250g 얼린 과일 1개의 달걀 젓기 스틱 활용	350g	30 초 x 2
		인스턴트 아이스 크림 100g 설탕 300g 얼린 베리 150g 휘핑크림 젓기 스틱 활용	600g	30 초 x 2
	미세 다지기	땅콩 분쇄, 빵가루 만들기 이와 비슷한 건 재료 커피 분쇄 및 고추가루 분쇄		30 초
		커피 콩	200g	최고의 결과를 위해 원하시는 정도의 결과물이 보이면 수동으로 정지하여 주십시오.
		아몬드	200g	
		고추가루 또는 후추 공동 카다몬 씨앗, 커민 씨앗, 고수 씨앗, 회향 씨앗	200g	
		힌트 • 최고의 성능을 위해서는 한번에 200g 이상 가공하지 마십시오. • 가공 후 향이 날아가거나 눅눅해 지기 쉬우므로 매번 필요한 양만큼 가공하여 사용하십시오. • 최고의 향을 발산시키기 위해서 농축 오일을 가공하실때 조금 첨가하시면 좋습니다.		

추천 사용 방법 차트 (프로그램 버튼)				
프로그램 버튼		용도 / 식재료	최대 추천 용량	프로그램 작동 시간
	거친 다지기	기초 식재료 (양파, 파, 당근, 셀러리)	250g	10 초
		살사 200g 1/4 조각의 양파 1개의 빨간고추 절반 1/2 후추 몇개의 고수 잎 1개의 토마토 플럼	350g	10 초
	헹굼	용기를 분리하여 세척하기 전에 사용해 주십시오. 최고의 결과를 위해서 항상 세척 후에는 용기를 건조시켜 주십시오. 재조립시에는 건조된 용기를 사용해 주십시오.	따뜻한 물 500mls	30 초

상기 명시된 시간은 참고용으로 재료의 처리상태 또는 개인의 환경에 따라서 다르게 사용되는 레시피에 따라서 조금씩 달라질 수 있습니다. 원하는 결과물에 따라 조절하여 사용하여 주십시오.

추천 사용 방법 차트 (수동 조작)			
용도 / 식재료	재료의 양	속도	시간
마요네즈	최대 3개 달걀	최대	60 초
시저 드레싱	최대 200g	중간	70 초
야채 퓨레 / 이유식	300g	최소 - 중간	60 초
과일 퓨레	200g - 500g	최대	30 초
바터 믹스	최대 1L	최대	15 초
조리되지 않은 고기 (돼지고기, 소고기, 양고기) 고기는 2cm 크기의 깍뚝썰기	150g	최대	5 초

상기 명시된 시간은 참고용으로 재료의 처리상태 또는 개인의 환경에 따라서 다르게 사용되는 레시피에 따라서 조금씩 달라질 수 있습니다. 원하는 결과물에 따라 조절하여 사용하여 주십시오.

세척

본체

부드러운 젖은 행개를 사용해서 잘 닦은 후 말려주십시오.
코드는 믹서기 본체 뒤에 있는 코드 보관소로 정리해 주십시오.
본체를 물에 담그지 마십시오.

칼날부

분해 후 씰링(고무링)을 씻어 주십시오.
칼날을 만지지 마십시오.
중성 세제로 잘 닦은 뒤 흐르는 수돗물로 잘 씻어 주십시오.
칼날을 아래로 향하게 두고 건조시켜 주십시오.
유아 및 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하여 주십시오.

용기 / 뚜껑 / 필터캡

중성세제를 사용하여 흐르는물에 손으로 잘 씻은 뒤 건조시켜 주십시오.
수세미 등 을 사용 하시면 표면에 상처가 생길 수 있습니다.

Your Blend-X PRO blender has 6 pre-set programmes available for all core blending tasks plus the flexibility of variable speed and pulse for total control. Each programme has been set to provide the perfect consistency every time, whether its puréeing ingredients for soups, crushing ice for cocktails, blending breakfast smoothies, grinding coffee or preparing salsa.

before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Wash the parts: see 'care and cleaning'.

safety **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** use the pre-set “Soup” program ⑪ for blending hot liquids and **NEVER** use 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 ⑩.
- 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.

safety

- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts;
 - when not in use;
 - before cleaning.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet fitted.**
- **Ensure the cord is fully unwound from the cord storage device ⑪ before using the blender.**
- Always unplug the appliance before putting your hands or utensils in the goblet.
- The blender lid must be fitted when using the stir stick in the goblet.
- Only use the stir stick ⑫ for processing cold ingredients. **DO NOT** use when processing hot liquids.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never use an unauthorised attachment.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.

- When removing the blender from the power unit:
 - wait until the blades have completely stopped;
 - don't accidentally unscrew the goblet from the blade assembly.
- Never run the blender empty.
- Never blend more than the maximum capacity stated in the recommended speed chart.
- To ensure long life of your blender, do not run it for longer than 3 minutes.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Do not process hard spices such as Nutmeg or Turmeric root as they may damage the blade.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Always use the blender on a secure, dry level surface.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated appliance.
- **Important** - The skirt on the base of the goblet is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.
- Misuse of your blender can result in injury.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Only use the appliance for its intended domestic use.
Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.



before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your handmixer.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

key

- ① filler cap
- ② lid
- ③ goblet
- ④ sealing ring
- ⑤ blade unit
- ⑥ blade base
- ⑦ Power On indicator
- ⑧ speed + pulse control
- ⑨ power unit
- ⑩ drinks programme button
- ⑪ soups programme button
- ⑫ ice crush programme button
- ⑬ fine chop programme button
- ⑭ coarse chop programme button
- ⑮ rinse programme button
- ⑯ vents
- ⑰ stir stick
- ⑱ cord storage device

to use your blender

- 1 Fit the sealing ring ④ into the blade unit ⑤ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area. Then fit the blade unit into the goblet ③.
- **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**
- 2 Screw the blade base ⑥ onto the goblet – ensuring the blade assembly is fully tightened. Refer to the graphics on the side of the blade base as follows:
 -  - unlocked position
 -  - locked position
- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Fit the filler cap to the lid and push down to secure.
- 5 Fit the lid by pushing down until secure.
- 6 Place the blender onto the power unit.
- **Ensure the cord is fully unwound from the cord storage device before using the blender.**
- **The appliance will not work if the blender is incorrectly fitted.**
- 7 Plug in and the Power On indicator ⑦ will light up.
Note: The Power On indicator will flash if the goblet is not fitted to the power unit. Select a speed (refer to the recommended speed chart).

8 Choose one of the following options:

- Programme buttons:- Turn the speed control to the 'On' position and all the buttons will light up. Press the required programme button and the lights on the other buttons will go out and the programme will start. The blender will switch off automatically at the end of the programme time. If you wish to stop before the programme time has elapsed, press the selected programme button again.
- Manually selected a speed by turning the speed control until the required speed is reached. At the end of blending return the speed control to "O" before removing the blender.
- **Do not remove the goblet until the blades have stopped rotating and the speed control is in the 'O' position.**
- (P) Pulse – operates the motor in a start/stop action. The pulse will operate for as long as it is held in position.





Refer to the troubleshooting section if you experience any problems with the operation of the blender.

to use the stir stick

- 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 ⑰ and move it round the goblet slowly whilst the motor is operating.
- 3 Use the stir stick to help move ingredients around the goblet and prevent clogging during processing.

hints

- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the machine running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly.
- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid and use the stir stick supplied.

Recommended Usage Chart (Programme buttons)				
Programme Button		Usage/Food Items	Max. Recommended Quantity	Programme Time
	Drinks	Cold Liquids Drinks & Cocktails	Max 1.6 litres	60 secs
		Milkshakes and milk based drinks	Max 1.2 litres	
		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)	1 litre Liquid	
	Soups	Stock based soups 1.2 litre	1.2 litres	30 secs
		Soups using milk 1 litre	1 litre	
		DO NOT use the stir stick when processing hot liquids. We recommend that hot ingredients are allowed to cool before blending. However should you wish to process hot ingredients please read the Hot Blending Safety instructions.		
	Ice Crush	Ice crushing - Automatic pulsing action. A change in speed will be noted - this is normal. Freeze fruit juice in ice trays for Slushie type drinks	300g (14 ice cubes)	30 secs
		Sorbet recipes 40g sugar 250g Frozen fruit 1 egg white Use the stir stick	350g	30 secs X 2
		Instant Ice Cream 100g sugar 300g Frozen mixed berries 150g whipping cream Use the stir stick	600g	30 secs X 2
	Fine Chop	Use for chopping nuts, breadcrumbs and similar dry ingredients. Grinding Coffee Beans and Spices.		30 secs
		Coffee Beans	200g	For best results manually stop the program when you have achieved the desired result.
		Almonds	200g	
		Spices such as black peppercorns, cardamon seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds. Hints <ul style="list-style-type: none">• For optimum performance when processing spices we recommend that you do not process more than 200g at a time.• Whole spices retain their flavour for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavour.• To release the maximum flavour and essential oils whole spices are best roasted prior to milling.	200g	

Recommended Usage Chart (Programme buttons)				
Programme Button		Usage/Food Items	Max. Recommended Quantity	Programme Time
	Coarse Chop	Raw vegetables (such as onion, leeks, carrots, celery)	250g	10 secs
		Salsa 200g onion cut into quarters 1 red chilli cut in half ½ red pepper few coriander leaves 1 plum tomato	350g	10 secs
	Rinse	Use to rinse the goblet before taking apart for cleaning. For best results always take the blender apart for cleaning and dry thoroughly before re-assembling.	500mls warm water Max	30 secs

Processing times stated are for guidance only and will vary depending on the exact recipe used, ingredients being processed and personal preference. Stop the processing when the desired result has been achieved.

Recommended Usage Chart (Manual Control)			
Usage/Food items	Recommended Qty	Speed	Time
Mayonnaise	Max 3 egg mix	Max	60 secs
Caesar Dressing	Max 200g	Mid	70 secs
Vegetable Purees /Baby Food	300g	Min - Mid	60 secs
Fruit Purees	200g - 500g	Max	30 secs
Batter mixes	Max 1 litre	Max	15 secs
Uncooked meat (Lean Beef, Pork and Lamb) Lean Beef cut into 2 cm cubes	150g	Max	5 secs

Processing times stated are for guidance only and will vary depending on the exact recipe used, ingredients being processed and personal preference. Stop the processing when the desired result has been achieved.

care and cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Empty the goblet before unscrewing it from the blade unit.
- Don't immerse the blade unit in water.
- The goblet can be washed in your dishwasher.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Don't immerse the power unit in water.
- Wind excess cord ② into the cord storage device ⑱.

blade assembly

- 1 Unscrew the base from the goblet by turning in a clockwise direction. Refer to the graphics on the side of the base.

- unlocked position

- locked position

- 2 Then lift out the blade unit.

- **Care should be taken when removing the blade unit from the base.**

- 3 Remove and wash the sealing ring.
- 4 Don't touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water. DO NOT DISHWASH.**

- 5 Leave to dry upside down.

other parts

Wash by hand, then dry.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you experience any problems with the operation of the blender, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.

If you need help with:

- using your appliance or
 - servicing or repairs
 - Contact the shop where you bought your appliance.
-
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
 - Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

KENWOOD

제 품 보 증 서

저희 드롱기켄우드코리아(주)에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준 공정거래위원회 고시에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.

서비스 요청시 **080-848-8800**으로 연락해 주십시오.

상담서비스 및 수리를 제공해 드리겠습니다.

제 품 명	푸드 블렌더	모 델 명	BLM800
구 입 일		제조번호	
구 입 처		고객성명	
주 소		연 락 처	

푸드 블렌더 의 제품 보증기간은 구매 후 **1년** 입니다.

■ 무상 서비스

* 일반제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.
드롱기켄우드 코리아는 품목별 소비자분쟁해결기준(공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.

1. 본 제품은 엄격한 품질관리 및 검사과정을 거쳐서 생산된 제품입니다.
제품에 따라서 출고 전 기능점검 등의 최종 검수작업을 위하여
제품 내 물 등이 남아 있을 수 있습니다.
2. 제품의 보증기간은 소비자의 구매일로부터 시작됩니다.
따라서 구매증빙자료와 본 보증서를 사용설명서와 함께 잘 보관하여 주십시오.
- 구입일자 확인이 어려운 경우 제조년월로 부터 6개월이 경과된 날로 부터 보증기간을 가산 합니다.
3. 품질 보증기간 내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능 및 기능상의 하자에 대해서는
무상으로 수리를 보증합니다.
단 수리가 불가능한 경우 제품을 교환해 드립니다.

■ 유상 서비스

* 서비스 신청시 다음과 같은 경우 무상서비스 기간내라도 요금이 부과될 수 있습니다.
반드시 사용설명서를 읽고 사용해 주십시오.

1. 기구세척 또는 조정 사용설명 설치 등의 제품의 고장이 아닌 경우
- 사용설명 및 분해가 필요하지 않은 간단한 조정
- 전원 또는 사용되는 식수 등의 기온 등 외부환경 문제시
- 제품의 이동 또는 이사 등으로 발생된 제품의 설치 부실 또는 파손
- 소모자재 등의 교환 또는 관련부품의 세척
2. 소비자 과실로 인한 고장의 경우
- 전기 용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
- 임의로 분해 또는 개조로 인한 부품의 분실 또는 손상
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상발생시
- 당사에서 지정하지 않은 소모품 / 옵션 부품의 사용으로 인한 고장 발생시
- 당사에서 지정하지 않은 수리서비스 업체 또는 기사 등이 수리하여 발생하는
고장 또는 사고 발생시
3. 그 밖의 경우
- 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 침수 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품이 수명이 다한 경우

고객 상담 및 서비스
080-848-8800

드롱기켄우드코리아 (주)
www.kenwoodworld.com/ko-kr



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE