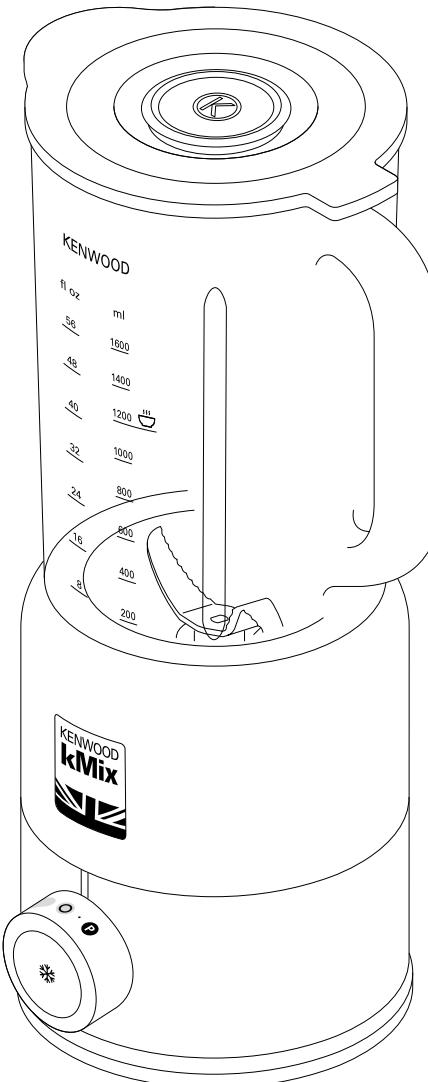


# KENWOOD

## kMix

### TYPE BLX75

instructions  
instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing



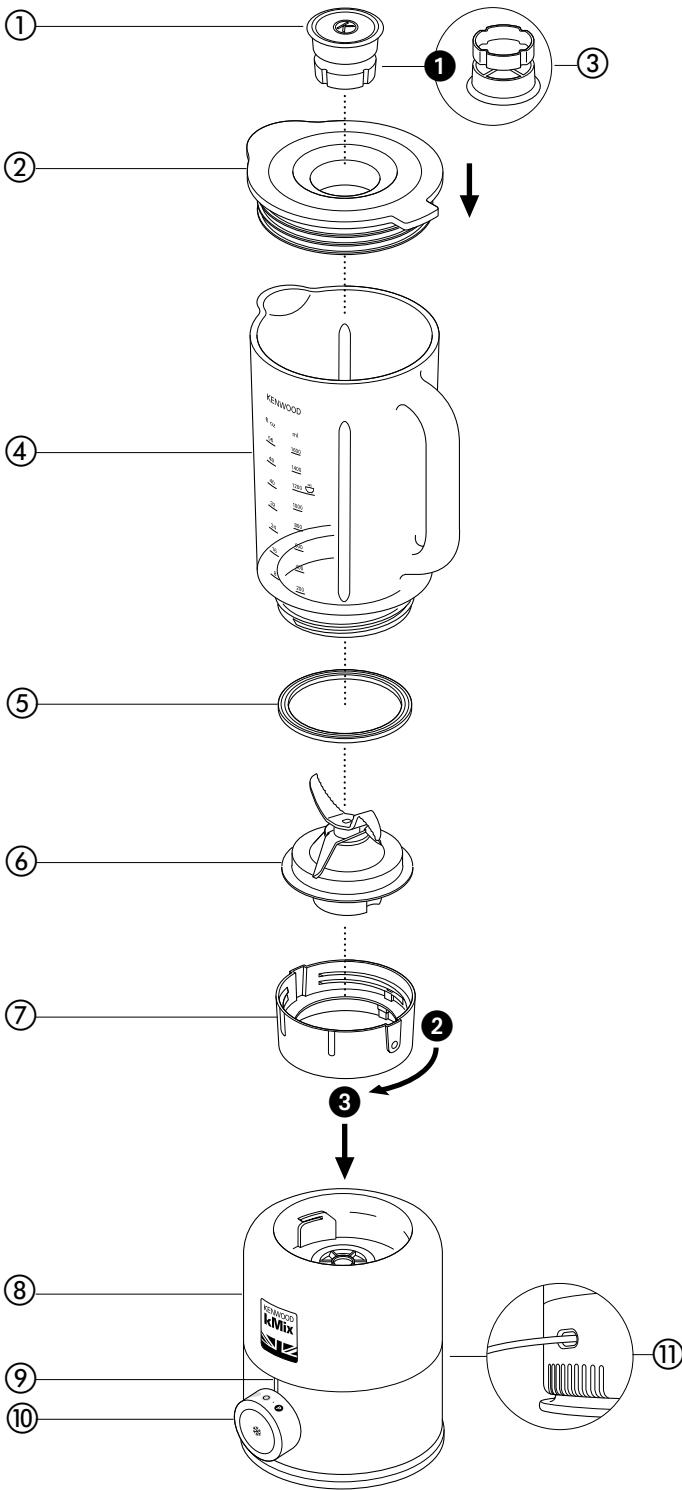
English	2 - 9
Nederlands	10 - 18
Français	19 - 27
Deutsch	28 - 36
Italiano	37 - 45
Português	46 - 54
Español	55 - 63
Dansk	64 - 71
Svenska	72 - 79
Norsk	80 - 87
Suomi	88 - 95
Türkçe	96 - 103
Česky	104 - 111
Magyar	112 - 120
Polski	121 - 129
Ελληνικά	130 - 139
Slovenčina	140 - 148
Українська	149 - 157
عربى	١٦٥ - ١٥٨



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

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





## safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- 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.
- 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;
  - do not 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 60 seconds.
- 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.
- Do not 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.
- 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.

## 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** 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 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 ③.
- 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.

#### **before plugging in**

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the appliance.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.  
Use your blender for soups, drinks, pâtés, mayonnaise, breadcrumbs, biscuit crumbs, chopping nuts and crushing ice.

#### **key**

- ① filler cap
- ② lid
- ③ vents
- ④ goblet
- ⑤ sealing ring
- ⑥ blade unit
- ⑦ blade base
- ⑧ power unit
- ⑨ Power On indicator
- ⑩ speed + pulse control
- ⑪ cord storage

## to use your blender

- 1 Fit the sealing ring ⑤ into the blade unit ⑥ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
- **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**
- 2 Clip the blade unit ⑥ into the base ⑦.
- 3 Screw the blade assembly onto the goblet – ensuring the blade assembly is fully tightened ②. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:
  - - unlocked position
  - - locked position
- 4 Put your ingredients into the goblet.
- 5 Fit the filler cap to the lid and push down to secure.
- 6 Fit the lid by pushing down until secure.
- 7 Place the blender onto the power unit ③.

- **The appliance will not work if the blender is incorrectly fitted.**
- 8 Plug in and the indicator light will remain unlit whilst in the "O" OFF position. Turn the speed control to select a speed (refer to the recommended usage chart).
- Select a speed between 'Min' to 'Max' by turning the speed control. At the end of blending return the speed control to "O" OFF before removing the blender.
- Do not remove the goblet until the blades have stopped rotating and the speed control is in the "O" OFF position.
- (P) Pulse – operates the motor in a start/stop action. The pulse will operate for as long as it is held in position.

Note: If the blender is removed from the power unit whilst a speed is selected the Indicator light will go out and the blender will stop. The blender will restart immediately if refitted.

## 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.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- 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.

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

### Recommended Usage Chart

Usage/Food Items		Recommended Quantity	Speed	Time
Soups	Stock based soups Soups using milk	1.2 litres 1 litre	Min - Max	30 secs
<b>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.</b>				
Drinks	Cold Liquids Drinks & Cocktails	Max 1.6 litres	Max	15 - 30 secs
	Milkshakes and milk based drinks	Max 1.2 litres	Max	15 - 30 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)	1 litre Liquid	Max	30 - 60 secs
Ice 	Ice crushing - operate in short bursts until crushed to the desired consistency	10 ice cubes (200g)	Pulse	15 - 30 secs
Mayonnaise		Max 3 egg mix	Max	60 secs
Batter Mix		Max 1 litre	Min - Max	15 secs
Vegetable Purees/Baby food		300g	Min - Max	30 - 60 secs
Fruit Purees		200 - 500g	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.

## care and cleaning

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

### power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Do not immerse the power unit in water.

### blade assembly

- Remove the blade unit from the goblet by turning to the unlock position  to release.

- 1 **blender:** remove and wash the sealing ring.

- 2 Do not touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Do not immerse the blade unit in water.**

- 3 Leave to dry upside down.

### other parts

Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.

item	suitable for dishwashing
Power unit	✗
Filler cap	✓
Lid	✓
Goblet	✓
Sealing ring	✓
Blade unit	✗
Blade base	✓

## service and customer care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the “troubleshooting guide” section in the manual or visit [www.kenwoodworld.com](http://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](http://www.kenwoodworld.com) or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



### **IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)**

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.

## carrot and coriander soup

25g butter  
50g onion chopped  
1 clove garlic crushed  
640g carrot cut into 1½ cm 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.

## troubleshooting guide

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
The Blender will not operate.	No Power/Power On Light not illuminated. Blender not assembled correctly.	Check blender plugged in. Check blade unit is fully tightened to the goblet.
Blender leaking from blade assembly.	Seal missing. Seal incorrectly fitted. Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see "service & customer care".
Blender seal missing from blade unit when removed from packaging.	The seal is packed pre-fitted to the blade unit.	Unscrew goblet and check that seal is fitted to blade unit. To obtain a replacement seal see "service & customer care".
If none of the above solve the problem see "Service & Customer Care".		

# Nederlands

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

## veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
  - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert
  - als u het apparaat niet gebruikt
  - vóór het reinigen.
- **Zet het mes nooit op het motorblok zonder dat de beker van de blender is bevestigd.**
- **Zorg dat het snoer volledig afgewikkeld is van de snoeropslag ⑪ voordat u de blender gebruikt.**
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voor u uw handen of gereedschap in de beker steekt.
- Wees voorzichtig wanneer u de messen hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan.
- Schakel de blender alleen in als het deksel op zijn plaats zit.
- Gebruik de beker uitsluitend met de bijgeleverde messen.
- Het motorgedeelte, het snoer en de stekker mogen nooit nat worden.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie onderhoud en klantenservice.

- Gebruik uitsluitend goedgekeurde hulpstukken.
- **VERBRANDINGSGEVAAR:** laat hete ingrediënten eerst tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de blender verwerkt.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd terwijl het aan staat.
- Pas op dat u bij het verwijderen van de blender van het motorblok:
  - wacht tot de messen volledig gestopt zijn;
  - de beker niet per ongeluk van de messeneenheid losschroeft.
- Laat de blender nooit leeg draaien.
- Verwerk nooit meer dan de maximum capaciteit die in de tabel met aanbevolen snelheden vermeld wordt.
- Zorg ervoor dat de blender lang mee gaat door hem nooit langer dan 60 seconden achter elkaar te gebruiken.
- Smoothie-recepten – verwerk nooit bevroren ingrediënten die tijdens de bevriezing tot een vaste massa zijn geworden; breek de massa op vóór u hem aan de beker toevoegt.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Verwerk geen harde specerijen zoals nootmuskaat of geelwortel; deze kunnen het mes beschadigen.
- Gebruik de blender niet als bewaarbak. Zorg dat hij voor en na ieder gebruik leeg is.
- Gebruik de blender altijd op een droge, vlakke ondergrond.

- Plaats dit apparaat nooit op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of waar het in aanraking kan komen met een heet apparaat.
- Misbruik van uw blender kan tot letsel leiden.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in als het apparaat is misbruikt of als deze instructies niet zijn opgevolgd.

## veiligheid

### **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 onbeschermd 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 ①.
- **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 maatstreeppjes op de beker).
- Begin het mengen **ALTIJD** op een lage snelheid en voer de snelheid daarna geleidelijk op. Meng **NOOIT** warme vloeistoffen op de pulseerstand.
- Overschrijd bij vloeistoffen die de neiging hebben om te schuimen, zoals melk, de maximumcapaciteit van 1000 ml niet.
- 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 het deksel en de vuldop **altijd** goed op hun plaats zitten voordat u de blender inschakelt.
- Zorg **altijd** dat de luchthopeningen in de vuldop vrij zijn voordat u de blender inschakelt ③.

- 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 wordt verkregen en morsen wordt voorkomen.

### **voordat u de stekker in het stopcontact steekt**

- Controleer of de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

Gebruik uw blender voor soep, drankjes, paté, mayonaise, broodkruimels, verkruimelde koekjes, gehakte noten en verbrijzeld ijs.

## legenda

- ① vuldop
- ② deksel
- ③ luchtofferingen
- ④ beker
- ⑤ afdichtring
- ⑥ messeneenheid
- ⑦ onderstel
- ⑧ motorblok
- ⑨ lampje voor Ingeschakeld
- ⑩ snelheid + pulseerknop
- ⑪ snoeropslag

## gebruik van de blender

- 1 Zet de afsluitring ⑤ in de messeneenheid ⑥ – zorg dat de ring correct in de groef is geplaatst.
- **Het apparaat lekt als de afsluitring beschadigd is of niet goed is aangebracht.**
- 2 Klem de messeneenheid ⑥ op het onderstel ⑦.
- 3 Schroef het meselement op de beker – zorg ervoor dat het

meselement goed vastgedraaid is ②. Raadpleeg de afbeeldingen aan de onderzijde van de messeneenheid, als volgt:

🔓 - onvergrendelde positie

🔒 - vergrendelde positie

- 4 Plaats de ingrediënten in de beker.
- 5 Zet de vuldop in het deksel en duw hem naar beneden om hem vast te zetten.
- 6 Duw op het deksel tot het goed vast zit.
- 7 Zet de blender op het motorblok ③.

### **● Het apparaat werkt niet als de blender niet goed bevestigd is.**

- 8 Steek de stekker in het stopcontact. Het lampje brandt niet, zolang de blender op 'O' of uit staat. Zet de snelheidsregeling op de gewenste snelheid (raadpleeg de tabel met aanbevolen snelheden).
- Kies een snelheid tussen 'Min' en 'Max' door de snelheidsregeling te draaien. Na afloop zet u de snelheidsregeling op 'O' UIT, voordat u de blender verwijdert.
- Verwijder de beker pas wanneer de messen niet langer draaien en de snelheidsregeling op 'O' UIT staat.

- (P) Pulseerknop – start en stopt de motor stootsgewijs. De pulseerknop functioneert zolang als u de knop ingedrukt houdt. Opmerking: Als de stekker van de blender uit het stopcontact wordt gehaald terwijl een snelheid is geselecteerd, gaat het stroomlichtje uit en stopt de blender. De blender start onmiddellijk opnieuw, zodra de stekker weer in het stopcontact wordt gestoken.

## **tips**

- Droege ingrediënten mengen – in stukken snijden, de vuldop verwijderen, en de stukken één voor één op het draaiende mes laten vallen. Houd uw hand over de opening. Voor het beste resultaat leegt u het apparaat regelmatig.
- De verwerking van specerijen wordt afgeraden; dit kan de plastic onderdelen beschadigen.
- Bij het bereiden van mayonaise, plaatst u alle ingrediënten, met uitzondering van de olie, in de

blender. Verwijder de vuldop.

Voeg de olie vervolgens langzaam door het gat in het deksel aan het draaiende apparaat toe.

- Bij dikke mengsels, zoals patés en dips, moet u de wand van het apparaat misschien schoonschrapen. Als het mengsel moeilijk verwerkt kan worden, voegt u meer vloeistof toe.

### **Raadpleeg het gedeelte Problemen oplossen als u problemen hebt met de werkings van de blender.**

**Tabel met aanbevolen gebruik**

<b>Gebruik voor voedingsmiddelen</b>	<b>Aanbevolen hoeveelheid</b>	<b>Snelheid</b>	<b>Tijd</b>
Soep	Soep op basis van bouillon	1,2 liter	Min – Max
	Soep op basis van melk	1 liter	
<b>Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u ze gaat mengen. Als u toch hete ingrediënten wilt verwerken, lees dan de veiligheidsinstructies voor heet mengen.</b>			
Dranken	Koude vloeistoffen Dranken en cocktails	Max. 1,6 liter	Max.
	Milkshakes en op melk gebaseerde dranken	Max. 1,2 liter	Max.
	Smoothies Doe het verse fruit en de vloeibare ingrediënten als eerste in de blender (zoals yoghurt, melk en vruchtsappen). Voeg daarna het ijs of de diepgevroren ingrediënten toe (diepgevroren fruit, ijsklontjes of roomijs)	1 liter vloeistof	Max. 30 - 60 s
Ijsklontjes 	Ijs vermalen - gebruik de blender met korte stoten totdat het ijs tot de juiste consistente is vermalen	10 ijsklontjes (200 g)	Pulseerknop 15 - 30 s
Mayonaise		Max. 3 eieren	Max. 60 s
Beslag		Max. 1 liter	Min – Max 15 s
Groentenpuree / babyvoeding		300 g	Min – Max 30 - 60 s
Vruchtenpuree		200 - 500 g	Max. 30 s

De vermelde verwerkingsstijden dienen uitsluitend als richtlijn en zijn afhankelijk van het precieze recept, de ingrediënten die worden verwerkt en de persoonlijke voorkeur. Stop de verwerking wanneer het gewenste resultaat is verkregen.

## onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat voor het reinigen altijd uit, haal de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar.
- Leeg de beker alvorens hem van de messeneenheid los te schroeven.
- Dompel de messeneenheid niet in water onder.
- U kunt de beker ook in uw vaatwasmachine wassen.

### **motorblok**

- Veeg het motorblok met een vochtige doek af. Goed afdrogen.
- Dompel de motorblok niet in water onder.

### **mes installeren**

- Haal de messeneenheid van de beker af door hem naar de onvergrendelde stand  te draaien.
- 1 **blender:** verwijder en reinig de afdichtring.
- 2 Raak de scherpe messen niet aan - borstel ze schoon met een warm sopje, spoel ze vervolgens grondig af onder de kraan. **Dompel de messeneenheid niet onder in water.**
- 3 Ondersteboven laten drogen.

### **andere onderdelen**

Met de hand wassen en goed afdrogen, of in de vaatwasmachine wassen.

## onderhoud en klantenservice

- Als u problemen ondervindt met de werking van de machine, raadpleegt u de informatie onder 'problemen oplossen' in deze handleiding of gaat u naar [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- 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](http://www.kenwoodworld.com) of naar de specifieke website in uw land.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

item	geschikt voor de vaatwasmachine
Motorblok	x
Vuldop	✓
Deksel	✓
Beker	✓
Afdichtring	✓
Messeneenheid	x
Onderstel	✓



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

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschafft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

## wortel en koriandersoep

25 g boter  
50 g fijngesneden ui  
1 knoflookteentje, geplet  
640 g wortelen, in blokjes van 1,5 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.

# probleemoplossingsgids

<b>Probleem</b>	<b>Oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
De blender werkt niet	Geen stroom/lampje voor Ingeschakeld brandt niet.  Blender niet goed gemonteerd.	Controleer of de stekker van de blender in het stopcontact zit.  Controleer of de messeneenheid geheel is vastgedraaid op de beker.
Blender lekt bij de messeneenheid	Sluitring ontbreekt. Sluitring niet goed aangebracht. Sluitring beschadigd.	Controleer of de sluitring goed is aangebracht en niet beschadigd is. Voor een vervangende afsluitring raadpleegt u de paragraaf Onderhoud en klantenservice.
Afsluitring van blender ontbreekt na verwijdering uit de verpakking.	De afsluitring zit op de messeneenheid in de verpakking.	Schroef de beker los en controleer of de afsluitring op de messeneenheid is gezet. Voor een vervangende afsluitring raadpleegt u de paragraaf Onderhoud en klantenservice.
Als geen van bovenstaande oplossingen het probleem verhelpen, raadpleegt u Onderhoud en klantenservice.		

# Français

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

## 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 est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- Éteignez et débranchez l'appareil :
  - avant d'adapter ou de retirer des éléments ;
  - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
  - avant le nettoyage.
- **Ne mettez jamais l'unité porte-lames sur le bloc-moteur tant que le gobelet du blender n'est pas installé.**
- **Veillez à ce que le cordon soit totalement sorti de son espace de rangement ⑪ avant d'utiliser le blender.**
- Débranchez toujours l'appareil avant d'introduire vos mains ou un ustensile dans le gobelet.
- 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 qu'avec l'ensemble porte-lames fourni.

- 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.
- **RISQUE DE BRÛLURE :** laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les mixer.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Lorsque le blender est retiré du bloc-moteur :
  - attendez l'arrêt complet des lames ;
  - évitez de dévisser accidentellement le gobelet de l'ensemble porte-lames.
- Ne faites jamais fonctionner le blender à vide.
- Ne mixez jamais plus de la capacité maximale indiquée dans le tableau des vitesses recommandées.
- Pour garantir la longévité de votre blender, ne le faites pas fonctionner pendant plus de 60 secondes en continu.
- Recettes pour smoothies – ne mixez jamais d'ingrédients surgelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation. Brisez les ingrédients avant de les placer dans le gobelet.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Ne mixez pas des épices dures telles que de la noix de muscade ou des tubercules car cela pourrait endommager la lame.

- 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.
- Une mauvaise utilisation de votre blender peut provoquer des blessures.
- 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.

sécurité



## **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 ingrédients 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 gobelet).
- Commencez **TOUJOURS** par mixer à vitesse faible puis augmentez graduellement la vitesse. N'utilisez **JAMAIS** la commande pulse pour mélanger des liquides chauds.

- Les liquides qui ont tendance à mousser tels que le lait, doivent être limités à une capacité maximale de 1 000 ml / 4 tasses.
- Faites très attention lorsque vous manipulez le blender, ceci dans la mesure où le gobelet et son contenu sont très chauds.
- Faites très attention lorsque vous retirez le couvercle. Il est conçu pour procurer une fermeture hermétique afin d'éviter toute fuite. Si nécessaire, protégez vos mains à l'aide d'un tissu ou de manilles lorsque vous manipulez le couvercle.
- Veillez à ce que le couvercle et le bouchon de remplissage soient fermement mis en place avant de commencer **toute** opération de mixage.
- Veillez toujours à ce que les aérations sur le bouchon de remplissage soient dégagées avant **toute** opération de mixage ③.
- Lorsque vous fixez le couvercle sur le gobelet, veillez toujours à ce que le couvercle et le bord du gobelet soient propres et secs pour permettre une bonne étanchéité et éviter tout déversement.

#### **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.

Utilisez votre blender pour faire des soupes, des boissons, des pâtés, de la mayonnaise, de la panure, réduire en miettes des biscuits, hacher des noix et pilier de la glace.

# légende

- ① bouchon de remplissage
- ② couvercle
- ③ aérations
- ④ gobelet
- ⑤ bague d'étanchéité
- ⑥ unité porte-lames
- ⑦ support de lames
- ⑧ bloc-moteur
- ⑨ indicateur d'allumage
- ⑩ commande de vitesse + fonction pulse
- ⑪ rangement du cordon d'alimentation

## utilisation de votre blender

1 Installez la bague d'étanchéité ⑤ sur l'unité porte-lames ⑥ – en vous assurant est 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 Clipez l'unité porte-lames sur ⑥ la base ⑦.

3 Vissez le bloc porte-lames sur le gobelet – en veillant à ce que le bloc porte-lames soit fermement vissé ②. Reportez-vous aux dessins figurant sur le dessous de l'unité porte-lames comme suit :

 - position déverrouillée

 - position verrouillée

4 Mettez vos ingrédients dans le gobelet.

5 Insérez le bouchon de remplissage dans le couvercle et appuyez dessus pour le mettre fermement en place.

6 Installez le couvercle en appuyant jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.

7 Insérez le blender sur le bloc-moteur ③.

**● L'appareil ne fonctionnera pas si le blender n'est pas correctement installé.**

8 Branchez l'appareil et le voyant lumineux reste éteint tant qu'il est en position arrêt "O" OFF. Tournez la commande de vitesse pour sélectionner une vitesse (reportez-vous au tableau des utilisations recommandées).

- Sélectionnez une vitesse entre 'Min' et 'Max' en tournant la commande de vitesse. À la fin de l'opération, repositionnez la commande sur "O" ARRÊT avant de retirer le blender.
- Ne retirez pas le gobelet tant que les lames ne sont pas à l'arrêt complet et que la commande de vitesse n'est pas sur la position "O" ARRÊT.
- (P) La fonction Pulse – fait fonctionner le moteur par à-coups. La fonction "pulse" est enclenchée aussi longtemps que le bouton est maintenu appuyé.

Remarque : si le blender est retiré du bloc-moteur alors qu'une vitesse est sélectionnée, le témoin lumineux s'éteint et le blender s'arrête. Le blender redémarre immédiatement s'il est de nouveau installé.

### conseils

- 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 pâtes et les sauces à tremper, peuvent nécessiter d'être raclés vers le bas. Si la préparation est difficile à mélanger, ajoutez plus de liquide.

**Reportez-vous au guide de dépannage si vous rencontrez des problèmes concernant le fonctionnement du blender.**

**Tableau des utilisations recommandées**

<b>Utilisation /Produits alimentaires</b>		<b>Quantité recommandée</b>	<b>Vitesse</b>	<b>Durée</b>
Soupes	Soupes à base de bouillon	1,2 litres	Min - Max	30 sec.
	Soupes à base de lait	1 litre		
<b>Nous vous recommandons de laisser les ingrédients chauds refroidir avant de les mixer. Toutefois, si vous devez mixer des ingrédients chauds, veuillez lire au préalable les instructions de sécurité précisant comment mélanger les préparations chaudes.</b>				
Boissons	Liquides froids Boissons et cocktails	Max 1,6 litres	Max	15 - 30 sec.
	Milkshakes et boissons à base de lait	Max 1,2 litres	Max	15 - 30 sec.
	Smoothies Insérez les fruits frais et les ingrédients liquides en premier (incluant des yaourts, du lait et des jus de fruit). Puis ajoutez des glaçons ou des ingrédients congelés (incluant des fruits congelés, des glaçons ou de la crème glacée).	1 litre de liquide	Max	30 - 60 sec.
Glaçons 	Pour piler de la glace - faites fonctionner le moteur par à-coups jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.	10 glaçons (200 g)	Fonction Pulse	15 - 30 sec.
Mayonnaise		Mélange à base de 3 œufs maximum	Max	60 sec.
Pâte à frire		1 litre max	Min - Max	15 sec.
Purées de légumes / aliments pour bébé		300 g	Min - Max	30 - 60 sec.
Purées de fruits		200 g – 500 g	Max	30 sec.

Les durées de traitement mentionnées sont données à titre indicatif uniquement et varient en fonction de la recette mise en pratique, des ingrédients utilisés et des préférences personnelles. Arrêtez l'appareil dès l'instant où vous obtenez les résultats escomptés.

## nettoyage et entretien

- 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.
- Vous pouvez passer le gobelet au lave-vaisselle.

### bloc-moteur

- Nettoyez avec un linge humide, puis séchez.
- N'immergez pas le bloc-moteur dans l'eau.

## **unité porte-lames**

- Retirez l'unité porte-lames du gobelet en tournant en position déverrouillée  pour la dégager.
- 1 **blender** : retirez et lavez la bague 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.

## **autres pièces**

Lavez à la main, puis séchez soigneusement ou lavez au lave-vaisselle.

- 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.



## **AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'EQUIPEMENTS 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 selective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

<b>pièces</b>	<b>pouvant passer au lave-vaisselle</b>
Bloc-moteur	✗
Bouchon de remplissage	✓
Couvercle	✓
Gobelet	✓
Bague d'étanchéité	✓
Unité porte-lames	✗
Support de lames	✓

## **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.

## soupe de carotte et coriandre

25 g de beurre  
50 g d'oignon haché  
1 gousse d'ail écrasée  
640 g carotte coupée en cubes de 1,5 cm  
bouillon de poulet froid  
coriandre moulue 10-15 ml (2 à 3 c. à thé)  
sel et poivre

- 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.

- 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 L marqué sur le gobelet. Installez le couvercle et le bouchon de remplissage.

## Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le blender ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation / le témoin lumineux d'alimentation ne s'éclaire pas.  Le blender n'est pas monté correctement.	Vérifiez le branchement du blender.  Vérifiez que l'unité porte-lames est bien fixée sur le gobelet.
Le blender fuit depuis l'ensemble porte-lames.	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 l'unité porte-lames.	Dévissez le gobelet et vérifiez la présence du joint sur l'unité porte-lames. Pour obtenir un joint de remplacement, reportez-vous à la section "service après-vente".

Si aucune des solutions présentées ci-dessus ne fonctionne, reportez-vous dès lors au chapitre "service après-vente".

# **Deutsch**

**Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten**

## Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:
  - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen,
  - wenn das Gerät nicht gebraucht wird,
  - vor dem Reinigen.
- **Den Messereinsatz niemals ohne angebrachten Mixbecher auf die Antriebseinheit schrauben.**
- **Vor Gebrauch des Mixers sicherstellen, dass das Kabel komplett von der Kabelaufwicklung (11) abgewickelt ist.**
- Immer zuerst das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, bevor Sie Ihre Finger oder Gegenstände in den Mixbecher halten.
- Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit um.
- Den Mixer nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.

- Den Mixbecher nur mit der mitgelieferten Messereinheit verwenden.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren: siehe „Kundendienst und Service“.
- Niemals einen unzulässigen Aufsatz benutzen.

- **VERBRENNUNGSRISIKO:**

Heiße Zutaten vor dem Mixen auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Beim Entfernen des Mixers von der Antriebseinheit:
  - warten, bis die Schlagmesser völlig zum Stillstand gekommen sind.
  - nicht versehentlich den Mixbecher von der Messereinheit abschrauben.
- Den Mixer niemals leer laufen lassen.
- Niemals die Höchstmengen überschreiten, die in der Empfehlungstabelle angegeben sind.
- Um eine lange Lebensdauer Ihres Mixers zu gewährleisten, sollte er nie länger als 60 Sekunden ununterbrochen laufen.
- Rezepte für Smoothies - niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen zerkleinern.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Keine harten Gewürze wie Muskatnuss oder Kurkumawurzel verarbeiten, da diese das Messer beschädigen könnten.

- Mixer nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Den Mixer nur auf einer sicheren, trockenen und ebenen Arbeitsfläche verwenden.
- Das Gerät nie auf einen heißen Herd oder in der Nähe von Gas- oder Elektroherden aufstellen, wo es mit heißen Geräten in Berührung kommen könnte.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Mixers kann zu Verletzungen führen.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden.  
Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

## **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 ① 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.

- Vor **jedem** Mixvorgang sicherstellen, dass Deckel und Einfüllkappe fest sitzen.
- Vor **jedem** Mixvorgang sicherstellen, dass die Entlüftungsschlitzte in der Einfüllkappe frei liegen ③.
- 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.

#### **Vor dem Anschluss**

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- 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 Ihren Mixer für Suppen, Getränke, Pâtés, Mayonnaise, Paniermehl, Kekskrümel, zum Hacken von Nüssen und zum Zerstoßen von Eis.

## Schlüssel

- ① Einfüllkappe
- ② Deckel
- ③ Entlüftungsschlitzte
- ④ Mixbecher
- ⑤ Dichtungsring
- ⑥ Messereinsatz
- ⑦ Messerhalter
- ⑧ Antriebseinheit
- ⑨ Betriebsanzeige
- ⑩ Geschwindigkeits- und Pulsregler
- ⑪ Kabelaufwicklung

## Verwendung Ihres Mixers

- 1 Legen Sie den Dichtungsring ⑤ in den Messereinsatz ⑥ ein und achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille sitzt.
- **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**
- 2 Setzen Sie den Messereinsatz ⑥ in den Messerhalter ⑦ ein.
- 3 Schrauben Sie die Messereinheit in den Mixbecher und stellen Sie sicher, dass sie fest sitzt  
②. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:  
 - nicht verriegelte Position  
 - verriegelte Position
- 4 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
- 5 Setzen Sie die Einfüllkappe in den Deckel ein und drücken Sie sie nach unten, bis sie fest sitzt.
- 6 Bringen Sie den Deckel an, indem Sie ihn herunterdrücken, bis er fest sitzt.
- 7 Setzen Sie den Mixer auf die Antriebseinheit ③.
- **Das Gerät funktioniert nur mit korrekt aufgesetztem Mixer.**

- 8 Schließen Sie das Gerät ans Netz an. In der AUS-Position (O) leuchtet die Anzeige nicht auf. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um eine Geschwindigkeit zu wählen (siehe Empfehlungstabelle).
- Wählen Sie eine Geschwindigkeit zwischen „Min“ und „Max“, indem Sie den Geschwindigkeitsregler drehen. Stellen Sie am Ende des Mixvorgangs den Regler zurück auf die AUS-Position (O), bevor Sie den Mixbecher abnehmen.
  - Entfernen Sie den Mixbecher erst, nachdem die Messer zum Stillstand gekommen sind und der Geschwindigkeitsregler zur AUS-Position (O) gedreht wurde.
  - (P) Puls – betreibt den Motor des Geräts stoßweise. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird.

Hinweis: Wird der Mixbecher von der Antriebseinheit abgenommen, während eine Geschwindigkeit ausgewählt ist, erlischt die Betriebsanzeige und der Mixer stoppt. Bei erneutem Aufsetzen des Mixerbechers nimmt das Gerät den Betrieb sofort wieder auf.

### **Tipps**

- Zum Verarbeiten trockener Zutaten - ggf. klein schneiden, Einfüllkappe abnehmen und nach und nach bei laufendem Gerät hinzugeben. Ihre Hand über die Öffnung halten. Für optimale Ergebnisse regelmäßig leeren.
- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.
- Für die Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer geben. Die Einfüllkappe entfernen. Dann bei laufendem Gerät das Öl langsam durch die Einfüllöffnung dazugießen.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips, müssen evtl. zwischendurch von den Seiten des Mixbechers nach unten geschabt werden. Lässt sich die Mischung nur schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben.

**Im Falle von Problemen mit dem Mixer ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate.**

<b>Empfehlungstabelle</b>				
<b>Verwendung/Füllgut</b>		<b>Empfohlene Menge</b>	<b>Geschw.</b>	<b>Zeit</b>
Suppen	Suppen mit Brühe als Grundlage	1,2 Liter	Min - Max	30 Sek.
	Suppen mit Milch	1 Liter		
<b>Wir empfehlen, heiße Zutaten vor dem Mixen abkühlen zu lassen. Wenn Sie jedoch heiße Zutaten verarbeiten möchten, lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise für das Mixen von heißem Füllgut.</b>				
Getränke	Kalte Flüssigkeiten Getränke und Cocktails	Max. 1,6 Liter	Max	15 - 30 Sek.
	Milkshakes und Milchgetränke	Max. 1,2 Liter	Max	15 - 30 Sek.
	Smoothies Zuerst frische Früchte und flüssige Zutaten (wie Joghurt, Milch, Fruchtsäfte) einfüllen. Dann Eis oder gefrorene Zutaten (wie gefrorene Früchte, Eis, Eiscreme) hinzufügen.	1 Liter Flüssigkeit	Max	30 - 60 Sek.
Eis 	Zerkleinern von Eis – Funktion stoßweise verwenden, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat.	10 Eismassen (200 g)	Puls	15 - 30 Sek.
Mayonnaise		Maximal 3-Eier-Mischung	Max	60 Sek.
Rührteig		Max. 1 Liter	Min - Max	15 Sek.
Püriertes Gemüse/Babynahrung		300 g	Min - Max	30 - 60 Sek.
Püriertes Obst		200 - 500 g	Max	30 Sek.

Verarbeitungszeiten sind lediglich Richtwerte und sind abhängig vom jeweiligen Rezept, den verwendeten Zutaten und persönlichen Vorlieben. Verarbeitung stoppen, sobald das gewünschte Ergebnis erzielt ist.

## Pflege und Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten, vom Netz trennen und auseinandernehmen.
- Mixbecher entleeren, bevor Sie ihn vom Messereinsatz abschrauben.
- Messereinsatz nicht in Wasser tauchen.
- Der Mixbecher kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

### Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
- Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen.

### Messereinheit

- Den Messereinsatz vom Mixbecher entfernen. Dazu den Becher auf die entriegelte Position  drehen.
  - 1 **mixer:** Den Dichtungsring entfernen und abwaschen.
  - 2 Nicht die scharfen Messer berühren – in heißem Wasser und Spülmittel sauber bürsten und dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen.
  - 3 Das Teil umgedreht trocknen lassen.
- Messereinsatz nicht in Wasser tauchen.**

## **Andere Teile**

Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.



<b>Teil</b>	<b>Spülmaschinenfest</b>
Antriebseinheit	<b>x</b>
Einfüllkappe	<b>✓</b>
Deckel	<b>✓</b>
Mixbecher	<b>✓</b>
Dichtungsring	<b>✓</b>
Messereinsatz	<b>x</b>
Messerhalter	<b>✓</b>

## Kundendienst und Service

- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie [www.kenwoodworld.com](http://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](http://www.kenwoodworld.com) bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

## **WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)**

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

# Karotten-Koriander-Suppe

25 g Butter  
50 g Zwiebeln, gehackt  
1 Knoblauchzehe, zerdrückt  
640 g Karotten, in 1,5 cm große Würfel geschnitten  
Kalte Hühnerbrühe  
2-3 TL (10-15 ml) gemahlener Koriander  
Salz und Pfeffer

- 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.

- 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.

## Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Der Mixer funktioniert nicht.	Kein Strom/ Betriebsanzeige leuchtet nicht.  Mixer ist nicht richtig zusammengesetzt.	Prüfen, ob Stecker des Geräts eingesteckt ist.  Prüfen, ob der Messereinsatz fest in den Becher eingeschraubt ist.
Bei Mixer tritt an der Messereinheit Flüssigkeit aus.	Dichtung fehlt. Dichtung falsch eingelegt. Dichtung beschädigt.	Prüfen, ob Dichtung korrekt eingesetzt und intakt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.
Mixerdichtung befindet sich beim Auspacken nicht am Messereinsatz.	Die Dichtung ist ab Werk am Messereinsatz angebracht.	Becher abschrauben und prüfen, ob Dichtung an Messereinsatz befestigt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.
Wenn keiner dieser Fehler vorliegt: siehe Abschnitt „Kundendienst und Service“.		

**Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina,  
al cui interno troverete le illustrazioni**

## sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.
- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:
  - prima di montare o staccare qualunque componente
  - se non in uso;
  - prima di pulire l'apparecchio.
- **Non inserire mai l'unità delle lame sul corpo motore senza prima montare la caraffa del frullatore.**
- **Assicurarsi che il cavo sia stato completamente estratto dall'arrotolatore ⑪ prima di utilizzare il frullatore.**
- Disinserire sempre la spina dalla presa elettrica prima di mettere le mani o altri utensili nella caraffa.
- Fare sempre attenzione nel maneggiare le lame. Evitare di toccare il filo di taglio della lama durante la pulizia.
- Usare il frullatore sempre con il coperchio montato.
- Usare la caraffa solo con l'unità delle lame in dotazione.
- Non lasciare mai che corpo motore, filo o spina elettrica si bagnino.

- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione ‘manutenzione e assistenza tecnica’.
- Usare solo accessori di tipo approvato.
- **RISCALDAMENTO:** Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore.
- Non lasciare mai l’apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Nel rimuovere il frullatore dal corpo motore:
  - attendere fino a quando le lame si sono completamente fermate;
  - non svitare inavvertitamente la caraffa dall’unità delle lame.
- Non mettere mai in funzione il frullatore vuoto.
- Non frullare mai ingredienti oltre la capacità massima dell’apparecchio indicata sulla tabella delle velocità consigliate.
- Per assicurare la lunga durata del frullatore, non azionarlo continuamente per oltre 60 secondi.
- Ricette per frullati : non frullare mai ingredienti solidificatisi in blocco dopo il congelamento; disgregarli prima di aggiungerli nella caraffa.
- Questo apparecchio non dev’essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Non lavorare spezie dure come noce moscata o curcuma perché potrebbero danneggiare le lame.
- Non usare il frullatore come recipiente per conservarvi i cibi. Tenerlo sempre vuoto, sia prima che dopo l’uso.
- Usare sempre il frullatore su una superficie solida, asciutta e in piano.

- Non collocare mai l'apparecchio sopra o vicino a un fornello caldo a gas o elettrico, oppure dove potrebbe venire a contatto con apparecchi caldi.
- L'uso scorretto di questo frullatore può causare infortuni.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

sicurezza

## **IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER FRULLARE CIBI CALDI**

Per ridurre la possibilità di scottarsi usando il frullatore con cibi caldi, tenere le mani e la pelle scoperta lontano dal coperchio per evitare di bruciarsi. Occorre sempre seguire queste precauzioni:

- **AVVERTENZA: Frullando ingredienti estremamente caldi potrebbero fuoriuscire liquidi molto caldi e vapore dal coperchio o dal tappo di riempimento ①.**
- **Si consiglia di lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di frullarli.**
- **MAI** superare la capacità di 1200 ml / 5 tazze nel frullare liquidi caldi come minestre (si rimanda alle indicazioni sulla caraffa).
- Iniziare la lavorazione **SEMPRE** a velocità bassa e aumentarla gradualmente. **MAI** frullare liquidi caldi utilizzando la funzione a impulso.
- I liquidi che tendono a produrre schiuma come il latte devono essere limitati ad una capacità massima di 1000 ml / 4 tazze.
- Prestare attenzione nel maneggiare il frullatore, poiché la caraffa e il suo contenuto possono essere molto caldi.

- Prestare particolare attenzione nel rimuovere il coperchio. Il coperchio è progettato per chiudersi fermamente ed evitare fuoriuscite. Se necessario, proteggere le mani con uno strofinaccio o con dei guanti, durante l'uso.
- Assicurarsi **sempre** che il coperchio e il tappo di riempimento siano fissati fermamente prima di usare il frullatore.
- Assicurarsi **sempre** che le prese d'aria del tappo di riempimento non siano ostruite prima di usare il frullatore ③.
- Nel montare il coperchio sulla caraffa, assicurarsi sempre che il coperchio e il bordo della caraffa siano puliti e asciutti per garantire una perfetta adesione ed evitare fuoriuscite.

#### **prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica**

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.  
  
Usare il frullatore per preparare minestre, bevande, paté, maionese, pangrattato, biscotti sbriciolati, tritate frutta secca e ghiaccio.

#### **legenda**

- ① tappo di riempimento
- ② coperchio
- ③ prese d'aria
- ④ caraffa
- ⑤ anello di tenuta
- ⑥ gruppo lame
- ⑦ base del gruppo lame
- ⑧ corpo motore
- ⑨ Indicatore Acceso
- ⑩ velocità + funzione a impulso
- ⑪ vano raccogli cavo

#### **utilizzo del frullatore**

- 1 Inserire l'anello di tenuta ⑤ sul gruppo lame lame ⑥, controllando che l'anello di tenuta sia ben posizionato nella scanalatura.
- **Se l'anello di tenuta è danneggiato o non è installato in modo corretto, vi saranno perdite.**
- 2 Fissare il gruppo delle lame ⑥ sulla base ⑦.

- 3 Avvitare il gruppo delle lame sulla caraffa, controllando di stringerlo a fondo ②. Si rimanda all'immagine sulla base del gruppo delle lame:
- - posizione sbloccata
  - - posizione bloccata
- 4 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
- 5 Montare il tappo di riempimento sul coperchio e spingere verso il basso per fissarlo in posizione.
- 6 Mettere il coperchio spingendolo verso il basso, fino a quando risulta ben saldo in posizione.
- 7 Collocare il frullatore sul corpo motore ③.
- **Questo apparecchio non funziona se il frullatore non è stato montato correttamente.**
- 8 Inserire la spina nella presa elettrica. La spia non s'illuminerà quando l'apparecchio sarà impostato sulla posizione spenta "O". Ruotare il comando della velocità per selezionare una velocità desiderata (fare riferimento alla tabella delle velocità consigliate).
- Selezionare una velocità da 'Minima' a 'Massima' girando la manopola della velocità. Una volta finita la lavorazione, riportare la manopola della velocità in posizione "O" SPENTO prima di rimuovere il frullatore.
- Non rimuovere la caraffa finché le lame non si siano completamente fermate e la manopola della velocità non sia nuovamente in posizione "O" SPENTO.
- (P) Impulsi : il motore funziona in modo intermittente. Questa impostazione rimane in funzione fino a quando il selettore viene tenuto nella posizione corrispondente.
- NB: Se il frullatore viene staccato dal corpo motore quando una velocità è stata selezionata, l'indicatore si spegne e il frullatore si ferma. Il frullatore riprenderà a funzionare immediatamente non appena rimontato sul corpo motore.

### **consigli**

- Per lavorare ingredienti secchi, tagliarli a pezzetti, togliere il tappo di riempimento, poi mentre il frullatore è già in funzione versarli uno alla volta nella caraffa. Tenere la mano sopra l'apertura. Per i risultati ottimali, svuotare regolarmente la caraffa.
- Evitare di lavorare spezie in questo apparecchio, altrimenti si rischia di danneggiare le parti in plastica.
- Per preparare la maionese, versare nel frullatore tutti gli ingredienti, tranne l'olio. Togliere il tappo di riempimentoe con l'apparecchio in funzione, aggiungere lentamente l'olio attraverso il foro sul coperchio.
- Nel caso di impasti densi, come paté e salse, potrebbe essere necessario staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere più liquido.

**Per qualsiasi problema con l'utilizzo del frullatore, fare riferimento alla sezione Risoluzione problemi.**

**Tabella di utilizzo consigliato**

<b>Utilizzo/Alimenti</b>	<b>Quantità consigliata</b>	<b>Velocità</b>	<b>Tempo</b>
Minestre	Minestre a base di dado	1,2 litri	Minima - Massima
	Minestre a base di latte	1 litro	
<b>Si consiglia di lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di lavorarli. Tuttavia, qualora si desideri lavorare ingredienti caldi, si prega di leggere attentamente le istruzioni di sicurezza per la lavorazione di cibi caldi.</b>			
Bevande	Liquidi freddi Bevande e cocktail	1,6 litri massimo	Massima 15 - 30 secondi
	Frappè e bevande a base di latte	1,2 litri massimo	Massima 15 - 30 secondi
	Frullati Mettere per prima cosa la frutta fresca e gli ingredienti liquidi (inclusi yogurt, latte e succhi di frutta). Quindi aggiungere il ghiaccio o gli ingredienti surgelati (inclusa frutta surgelata, ghiaccio o gelato)	1 litro di liquidi	Massima 30 - 60 secondi
	Ghiaccio	Tritagliaccio : tritare a intermittenza fino a ottenere la consistenza desiderata	Impulso 15 - 30 secondi
Maionese		3 uova massimo	Massima 60 secondi
Pastella		1 litro massimo	Minima - Massima 15 secondi
Passati di verdura/Omogeneizzati per bambini		300 g	Minima – Massima 30 - 60 secondi
Passati di frutta		200 – 500 g	Massima 30 secondi

I tempi di lavorazione sono puramente indicativi e variano a seconda della ricetta, degli ingredienti e del gusto personale. Interrompere la lavorazione una volta raggiunto il risultato desiderato.

## cura e pulizia

- Spegnere sempre l'apparecchio, togliere la spina dalla presa di corrente e smontarlo prima di pulirlo.
- Svuotare la caraffa prima di svitarla dal gruppo delle lame.
- Non immergere in acqua il gruppo delle lame.
- La caraffa può essere lavata in lavastoviglie.

### corpo motore

- Pulirlo con un panno umido e poi asciugare.
- Non immergere in acqua il corpo motore.

### gruppo lame

- Rimuovere il gruppo delle lame dalla caraffa ruotandolo nella posizione di sblocco  per liberarlo.
- 1 **frullatore:** rimuovere e lavare l'anello di tenuta.
- 2 Non toccare le lame affilate : spazzolarle usando acqua calda saponata fino a quando non sono pulite, poi sciacquarle a fondo sotto il getto dell'acqua del rubinetto. **Non immergere mai il gruppo lame in acqua.**
- 3 Lasciare asciugare in posizione capovolta.

## **altri componenti**

Lavare a mano e asciugare bene o lavare in lavastoviglie.



<b>articolo</b>	<b>lavabile in lavastoviglie</b>
Corpo motore	<b>X</b>
Tappo di riempimento	<b>✓</b>
Coperchio	<b>✓</b>
Caraffa	<b>✓</b>
Anello di tenuta	<b>✓</b>
Gruppo lame	<b>X</b>
Base del gruppo lame	<b>✓</b>

## **manutenzione e assistenza tecnica**

- In caso di qualsiasi problema relativo al funzionamento dell'apparecchio, prima di contattare il servizio assistenza si consiglia di consultare la sezione "guida alla risoluzione problemi", o di visitare il sito [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o il sito specifico del Paese di residenza.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

## **IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA SUI RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE (RAEE)**

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

## minestra di carote e coriandolo

25 g di burro  
50 g di cipolle sminuzzate  
1 spicchio d'aglio schiacciato  
640 g di carote tagliate a cubetti  
da 1 cm e mezzo  
brodo di pollo freddo  
10-15 ml (2-3 cucchiaini) di  
coriandolo in polvere  
sale e pepe

- 1 Sciogliere il burro in una pentola, aggiungere la cipolla e l'aglio e friggerli fino a quando non si saranno ammorbarditi.
- 2 Mettere le carote nel frullatore, aggiungere la cipolla e l'aglio. Aggiungere una quantità di brodo sufficiente per raggiungere il livello di 1,6 l segnato sulla caraffa. Mettere il coperchio e il tappo di riempimento.

- 3 Frullare alla velocità massima per 5 secondi per ottenere una minestra passata più spessa o più a lungo per una minestra passata più fine.
- 4 Trasferire il composto in una pentola, aggiungere il coriandolo, sale e pepe e fare bollire la minestra lentamente per 30 – 35 minuti o fino a completare la cottura.
- 5 Aggiustare il condimento secondo necessità e, se richiesto, aggiungere altro liquido.

## Guida risoluzione problemi

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Soluzione</b>
Il frullatore non funziona.	Manca l'elettricità/ L'indicatore Acceso non si illumina.  Il frullatore non è stato montato correttamente.	Controllare che la presa del frullatore sia attaccata alla corrente.  Controllare che il gruppo delle lame sia correttamente fissato alla caraffa.
C'è una fuoriuscita di liquido dal gruppo delle lame.	Manca l'anello di tenuta. L'anello di tenuta non è stato montato correttamente. L'anello di tenuta è danneggiato.	Controllare che l'anello di tenuta sia stato montato correttamente e non sia danneggiato. Per avere un anello di tenuta di ricambio, consultare la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".
L'anello di tenuta del frullatore non è montato sul gruppo delle lame al momento dell'apertura della scatola.	L'anello di tenuta è montato sul gruppo delle lame prima dell'imballaggio.	Smontare la caraffa e verificare che l'anello di tenuta sia montato sul gruppo delle lame. Per avere un anello di tenuta di ricambio, consultare la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".

Se nessuna di queste operazioni risolve il problema, consultare la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".

# **Português**

**Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações**

## **segurança**

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado.
- Desligue no interruptor e da tomada:
  - Antes de colocar ou retirar peças
  - Quando não estiver a ser utilizado;
  - Antes de limpar.
- **Nunca coloque o dispositivo da lâmina na unidade motriz sem o copo liquidificador colocado.**
- **Confirme que o cabo eléctrico está completamente desenrolado do armazém do cabo ⑪ antes de utilizar o liquidificador.**
- Desligue sempre o aparelho da tomada antes de colocar as suas mãos ou utensílios no copo.
- Tenha sempre cuidado quando manusear o conjunto da lâmina e evite tocar nas extremidades cortantes das lâminas quando as estiver a limpar.
- Utilize sempre o liquidificador com a tampa.
- Use apenas o copo com a unidade de lâmina fornecida.
- Nunca deixe a base, o fio eléctrico ou a ficha molharem-se.

- Nunca utilize um aparelho danificado. Mande-o verificar ou reparar: consulte “assistência e cuidados do cliente”.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deve deixar os ingredientes quentes arrefecerem até à temperatura ambiente antes de os misturar.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Ao retirar o liquidificador da base:
  - Espere até as lâminas estarem completamente paradas;
  - Não desaperte, accidentalmente, o copo da montagem da lâmina.
- Nunca faça funcionar o liquidificador vazio.
- Nunca misture mais do que a capacidade máxima indicada na tabela de velocidades recomendada.
- Para assegurar a longa vida do seu liquidificador, não o faça funcionar mais de 60 segundos.
- Receitas de batidos – nunca misture ingredientes congelados que tenham solidificado durante a congelação; esmague-os antes de os adicionar no copo.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- Não processe especiarias duras como noz-moscada ou açafrão da Índia pois podem danificar a lâmina.
- Não utilize o liquidificador para guardar alimentos. Mantenha-o vazio antes e depois da utilização.

- Utilize sempre o liquidificador numa superfície nivelada e estável.
- Nunca coloque este aparelho sobre ou próximo de um aquecedor eléctrico ou gás, quente ou onde possa tocar num equipamento aquecido.
- O uso incorrecto do seu liquidificador pode resultar em ferimentos.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

segurança

## **IMPORTANTE: INSTRUÇÕES PARA MISTURAS QUENTES**

Para minimizar a possibilidade de se queimar quando mistura ingredientes quentes, mantenha longe da tampa as mãos e outras da pele expostas para evitar possíveis queimaduras. Deve seguir as seguintes precauções:

- **ATENÇÃO:** Misturar ingredientes muito quentes pode fazer com que o líquido quente e o vapor sejam lançados subitamente para fora da tampa ou da tampa de enchimento ①.
- Recomendamos que deixe arrefecer os ingredientes quentes antes de misturar.
- **NUNCA** exceda 1,200ml / 5 chávenas de capacidade se processar líquidos quentes, tais como sopas (consulte as marcações existentes no copo).
- Comece **SEMPRE** a misturar numa velocidade baixa e vá aumentando gradualmente. **NUNCA** misture líquidos quentes usando a regulação impulso.
- Os líquidos que têm tendência a formar espuma como o leite, não devem exceder 1,000ml / 4 chávenas de capacidade.
- Tenha cuidado quando manusear o liquidificador uma vez que o copo liquidificador e respectivas peças estarão muito quentes.

- Tenha especial cuidado quando retirar a tampa. A tampa foi concebida para ter um ajuste apertado para prevenir o vazamento. Se necessário, quando manusear proteja as mãos com um pano ou luvas de forno.
- Assegure-se sempre que a tampa e a tampa de enchimento estão bem presas no lugar antes de **todas** as operações de mistura.
- Assegure-se sempre que os respiradores existentes na tampa de enchimento estão bem limpos antes de **todas** as operações de mistura ③.
- Quando colocar a tampa no copo liquidificador assegure-se sempre de que a tampa e o rebordo do copo estão limpos e secos para que fique bem fechado e evitar o vazamento.

#### **antes de ligar à corrente**

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.  
Utilize o seu liquidificador para sopas, bebidas, patês, maionese, para ralar pão, biscoitos, nozes e gelo.

#### **chave**

- ① tampa de enchimento
- ② tampa
- ③ respiradores
- ④ copo
- ⑤ anel vedante
- ⑥ unidade das lâminas
- ⑦ base da lâmina
- ⑧ unidade do motor
- ⑨ indicador de aparelho ligado
- ⑩ controlo de velocidade + impulso
- ⑪ armazenamento do cabo eléctrico

#### **para usar o seu liquidificador**

- 1 Coloque o anel de selagem ⑤ na unidade das lâminas ⑥ - assegurando-se de que o anel de selagem está correctamente colocado.

- **Irá ocorrer vazamento caso a o anel vedante se encontre danificado ou esteja mal ajustado.**

- 2 Prenda a unidade de lâmina ⑥ na base ⑦.
- 3 Aparafuse o dispositivo da lâmina no copo – assegurando-se de que está totalmente preso ②. Consulte as imagens que se encontram por baixo da unidade de lâminas, da seguinte forma:

 - posição de abrir

 - posição de fechar

- 4 Introduza os ingredientes no copo.
- 5 Coloque a tampa de enchimento na tampa e empurre para baixo para prender.
- 6 Instale a tampa, pressionando-a até se encontrar segura.
- 7 Coloque o copo liquidificador na unidade do motor ③.

- **O aparelho não funcionará se o liquidificador não estiver bem montado.**

- 8 Ligue à tomada eléctrica, a luz indicadora mantém-se apagada enquanto o “O” estiver na posição OFF. Rode o controlo de velocidade para seleccionar uma velocidade (consulte o quadro de utilização recomendada).
- Seleccione uma velocidade entre “Min.” a “Max.” rodando o botão de controlo de velocidade. No fim do processo de mistura volte a colocar o controlo de velocidade na posição “O” de desligado antes de retirar o copo liquidificador.
- NÃO retire o copo até as lâminas terem parado totalmente de rodar e ter colocado o controlo de velocidade na posição “O” DESLIGADO.
- (P) Botão de Impulso – faz o motor funcionar numa acção de iniciar/parar. O botão de impulso funcionará enquanto o mantiver nessa posição.

Nota: Se o liquidificador for retirado da unidade do motor enquanto estiver seleccionada uma velocidade, a luz indicadora apaga-se e o liquidificador pára. O liquidificador não funcionará se não estiver correctamente colocado.

### **sugestões**

- Para misturar ingredientes secos – corte em pedaços, remova a tampa de enchimento, e de seguida com a máquina em funcionamento introduza os pedaços um a um. Mantenha a sua mão sobre a abertura. Para obter melhores resultados, esvazie com regularidade.
- Não se recomenda o processamento de especiarias pois estas podem danificar as partes plásticas.
- Quando estiver a fazer maionese, coloque todos os ingredientes, com excepção do azeite no liquidificador. Remova a tampa de enchimento. Depois, com o aparelho em funcionamento adicione o azeite através da tampa de enchimento continuando em funcionamento.
- Misturas grossas, por exemplo com patês e mousses pode haver necessidade de rapar para baixo as paredes do copo. Se a mistura for difícil de processar, adicione mais líquido.

### **Se tiver problemas em utilizar o liquidificador, consulte a secção de avarias.**

<b>Quadro de Utilização Recomendada</b>				
<b>Utilização/Alimentos</b>		<b>Quantidade Recomendada</b>	<b>Velocidade</b>	<b>Tempo</b>
Sopas	Sopas à base de carne	1,2 litros	Mín. - Máx.	30 seg.
	Sopas com leite	1 litro		
<b>Recomendamos que deixe arrefecer os ingredientes quentes antes de misturar. Contudo se desejar processar líquidos quentes, consulte por favor as Instruções de Segurança para Misturas Quentes.</b>				
Bebidas	Líquidos Frios Bebidas e Cocktails	Máx. 1,6 litros	Máx.	15 a 30 seg.
	Batidos e bebidas à base de leite	Máx. 1,2 litros	Máx.	15 a 30 seg.
	Batidos Coloque primeiro os frutos frescos e os ingredientes líquidos (iogurtes, leite e sumo de frutos). Adicione depois gelo ou ingredientes congelados (frutos congelados, gelados ou sorvetes e gelo)	1 litro de Líquido	Máx.	30 a 60 seg.
Gelo 	Esmagar gelo – opere em pequenos arranques até que o gelo esteja esmagado a seu gosto.	10 cubos de gelo (200 g)	Impulso	15 a 30 seg.
Maionese		Mistura com o máximo de 3 ovos	Máx.	60 seg.
Misturas para bater		Máx. 1 litro	Mín. - Máx.	15 seg.
Puré de Vegetais/Comida de bebé		300 g	Mín. - Máx.	30 a 60 seg.
Puré de Frutos		200 – 500 g	Máx.	30 seg.

Os tempos de processamento acima são apenas indicativos e variarão de acordo com a respectiva receita, os ingredientes utilizados e as preferências pessoais. Pare de processar quando atingir o resultado desejado.

## cuidados e limpeza

- Desligue sempre no interruptor e da tomada e desmonte antes de limpar.
- Despeje o copo antes de o desenroscar da unidade das lâminas.
- Não submersa a unidade da lâmina na água.
- Pode lavar o copo na sua máquina de lavar louça.

### **unidade do motor**

- Limpe com um pano húmido, depois seque.
- Não submersa a unidade do motor na água.

### **dispositivo de lâminas**

- Remova a unidade de lâminas do copo girando para a posição aberta  para a libertar.
- 1 **liquidificador:** remova e limpe o anel vedante.
- 2 Não toque nas lâminas afiadas – lave-as usando uma escova e água quente com detergente, depois passe bem por água corrente. **Não insira a unidade das lâminas dentro de água.**
- 3 Deixe secar voltado para baixo.

### **outras peças**

Lave à mão e depois seque, ou lave na máquina da loiça.

<b>componente</b>	<b>adequado para ir à máquina da loiça</b>
Unidade do motor	✗
Tampa de enchimento	✓
Tampa	✓
Copo	✓
Anel vedante	✓
Unidade das lâminas	✗
Base da lâmina	✓



**ADVERTÊNCIAS PARA A  
ELIMINAÇÃO CORRECTA  
DO PRODUTO NOS TERMOS  
DA DIRECTIVA EUROPEIA  
RELATIVA AOS RESÍDUOS DE  
EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS  
E ELECTRÓNICOS (REEE)**

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

## assistência e cuidados ao cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de telefonar para a Assistência consulte a secção “guia de avarias” do Manual ou visite o site da Kenwood em [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou o website específico do seu país.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

## sopa de cenoura e coentros

25g de manteiga  
50g de cebola picada  
1 dente de alho esmagado  
640g de cenouras cortadas em cubos de 1,5 cm  
caldo de galinha frio  
10-15ml (2-3 c. de chá) de coentros triturados  
sal e pimenta

- 1 Derreta a manteiga numa frigideira e salteie a cebola e o alho em lume brando até amolecerem.
- 2 Coloque a cenoura no liquidificador e junte a cebola e o alho. Adicione o caldo até à marca de 1,6 litros do copo. Coloque a tampa e a tampa de enchimento.

- 3 Ligue na velocidade máxima durante 5 segundos para obter uma sopa grossa ou então durante mais tempo para obter uma sopa mais fina.
- 4 Transfira a mistura para uma panela, adicione os coentros e o tempero e deixe ferver em lume brando durante 30 a 35 minutos ou até estar cozida.
- 5 Verifique o tempero e se necessário adicione mais caldo ou líquido.

## guia de avarias

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solução</b>
O liquidificador não funciona.	Não tem corrente/a luz indicadora de aparelho ligado não acende.  O liquidificador não está montado correctamente.	Confirme que o liquidificador está ligado à tomada eléctrica.  Verifique se o dispositivo de lâminas está totalmente apertado dentro do copo.
O liquidificador vete pelo dispositivo da lâmina.	Falta o anel vedante. O anel vedante está mal colocado. O anel vedante está danificado.	Verifique se o anel vedante está correctamente colocado e não está danificado. Para obter a substituição do anel vedante, ver "assistência e cuidados do cliente".
O anel vedante do liquidificador falta na unidade de lâmina quando foi retirado da embalagem.	O anel vedante é embalado já previamente colocado na unidade de lâminas.	Desaperte o copo e confirme que o anel vedante está colocado na unidade de lâminas. Para obter a substituição do anel vedante, ver "assistência e cuidados do cliente".
Se o acima mencionado não resolver o seu problema, ver "assistência e cuidados do cliente".		

# Español

**Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones**

## seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.
- Apague y desenchufe el aparato:
  - antes de colocar o quitar piezas
  - cuando no lo utilice;
  - antes de limpiarlo.
- **Nunca acople la unidad de cuchillas a la unidad de potencia sin que el vaso de la mezcladora esté colocado.**
- **Compruebe que el cable esté totalmente desenrollado del dispositivo recogecables ⑪ antes de utilizar la mezcladora.**
- Desenchufe siempre el aparato antes de poner las manos o algún utensilio en el vaso.
- Tenga siempre cuidado al manipular el conjunto de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato.
- Haga funcionar la mezcladora únicamente con la tapa colocada en su sitio.
- Utilice el vaso únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- En ningún caso permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.

- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen consulte: “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** deje que los ingredientes calientes se enfríen hasta que alcancen la temperatura ambiente antes de mezclarlos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Antes de quitar la mezcladora de la unidad de potencia:
  - Espere hasta que las cuchillas se hayan parado totalmente;
  - Tenga cuidado de no desenroscar el vaso del conjunto de cuchillas accidentalmente.
- Nunca ponga en marcha la mezcladora vacía.
- Nunca bata cantidades que superen la capacidad máxima indicada en la tabla de velocidades recomendadas.
- Para garantizar una vida larga a su mezcladora, no la haga funcionar durante más de 60 segundos seguidos.
- Elaboración de smoothies: no bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida durante la congelación; trocéelos antes de añadirlos al vaso.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- No procese especias duras como nuez moscada o raíz de cúrcuma ya que pueden dañar la cuchilla.

- No utilice la mezcladora como recipiente para guardar alimentos. Déjela vacía cuando no la utilice.
- Utilice siempre la mezcladora sobre una superficie seca, estable y nivelada.
- No coloque este aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico o allí donde pudiera entrar en contacto con una aparato caliente.
- El uso incorrecto de su mezcladora puede producir lesiones.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

seguridad



## **IMPORTANTE: INSTRUCCIONES PARA MEZCLAR INGREDIENTES CALENTES**

Para minimizar la posibilidad de escaldarse al mezclar ingredientes calientes, mantenga las manos y otras zonas de piel expuestas alejadas de la tapa para evitar posibles quemaduras. Hay que observar las siguientes precauciones:

- **AVISO: mezclar ingredientes muy calientes puede hacer que algo de líquido caliente y de vapor se vean forzados a salir de repente por la tapa o el tapón de llenado ①.**
- **Recomendamos dejar enfriar los ingredientes calientes antes de proceder al mezclado.**
- **NUNCA** sobrepase la capacidad de 1200 ml / 5 tazas si procesa líquidos calientes como, por ejemplo, sopas (consulte las marcas en el vaso).
- **SIEMPRE** empiece el proceso de mezclado a una velocidad baja e increméntela gradualmente. **NUNCA** mezcle líquidos calientes usando la función de acción intermitente.
- Los líquidos que tienden a hacer espuma, como la leche, se deben limitar a una capacidad máxima de 1000 ml/4 tazas.

- Tenga cuidado al manejar la mezcladora ya que el vaso y su contenido pueden estar muy calientes.
- Tenga especial cuidado al quitar la tapa. La tapa está diseñada para que ajuste perfectamente a fin de evitar fugas. En caso necesario, proteja sus manos con un trapo o guantes para horno al manipularla.
- Asegúrese de que la tapa y el tapón de llenado estén bien colocados antes de **cada** operación de mezclado.
- Compruebe siempre que las salidas de vapor en el tapón de llenado estén despejadas antes de **cada** operación de mezclado ③.
- Al acoplar la tapa al vaso compruebe siempre que la tapa y el borde del vaso estén limpios y secos para garantizar un buen sellado y evitar derrames.

#### **antes de enchufar el aparato**

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que se muestra en la parte inferior del aparato.
- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Use la mezcladora para preparar sopas, bebidas, patés, mayonesa, pan rallado, migas de galleta, picar frutos secos y hielo.

#### **descripción del aparato**

- ① tapón de llenado
- ② tapa
- ③ salidas de vapor
- ④ vaso
- ⑤ anillo de cierre
- ⑥ unidad de cuchillas
- ⑦ base de las cuchillas
- ⑧ unidad de potencia
- ⑨ indicador de encendido
- ⑩ control de velocidad + acción intermitente
- ⑪ recogecables

# para utilizar su mezcladora

- 1 Acople el anillo de cierre ⑤ a la unidad de cuchillas ⑥, asegurándose de que el anillo esté colocado de forma correcta en la zona ranurada.
- **Si el anillo de cierre está dañado o no está correctamente acoplado, el contenido del vaso podría derramarse.**
- 2 Ajuste la unidad de cuchillas ⑥ dentro de la base ⑦.
- 3 Enrosque el conjunto de cuchillas sobre el vaso, asegurándose de que el conjunto de cuchillas esté totalmente ajustado ②. Consulte los gráficos en la parte inferior de la unidad de cuchillas del siguiente modo:
  - - posición de desbloqueo
  - - posición de bloqueo
- 4 Coloque los ingredientes en el vaso.
- 5 Acople el tapón de llenado a la tapa y presione hacia abajo para que quede bien ajustado.
- 6 Ajuste la tapa presionándola hacia abajo hasta que quede bien sujetada.
- 7 Coloque la mezcladora en la unidad de potencia ③.
- **El aparato no funcionará si la mezcladora no está correctamente acoplada.**
- 8 Enchufe el aparato y la luz indicadora permanecerá apagada mientras esté en la posición de apagado "O". Gire el control de velocidad para seleccionar una velocidad (consulte la tabla de usos recomendados).
- Seleccione una velocidad entre "Min" y "Max" girando el control de velocidad. Al final del proceso de mezclado, gire el control de velocidad a la posición de apagado "O" antes de retirar la mezcladora.
- No quite el vaso hasta que las cuchillas hayan dejado de girar y el control de velocidad esté en la posición de apagado "O".

- El botón de acción intermitente (P) – hace funcionar el motor en una acción de arranque/parada. El botón de acción intermitente funcionará mientras se mantenga apretado.

Nota: si la mezcladora se retira de la unidad de potencia mientras haya una velocidad seleccionada, la luz indicadora se apagará y la mezcladora se detendrá. La mezcladora se volverá a poner en marcha inmediatamente si se coloca de nuevo.

## consejos

- Para picar ingredientes secos, trocéelos, retire el tapón de llenado y, con el aparato en funcionamiento, vaya introduciendo los trozos uno a uno. Ponga la mano sobre la abertura. Para obtener mejores resultados, vacíe el vaso regularmente.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- Al hacer mayonesa, añada todos los ingredientes, excepto el aceite, en la mezcladora. Retire el tapón de llenado. A continuación, con el aparato en funcionamiento, añada el aceite poco a poco a través del orificio de la tapa.
- Al trabajar con mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, puede ser necesario raspar los restos de comida de los lados. Si la mezcla resulta difícil de procesar, añada más líquido.

**Si tiene algún problema con el funcionamiento de la mezcladora, consulte la sección de solución de problemas.**

**Tabla de usos recomendados**

<b>Uso/alimentos</b>	<b>Cantidad recomendada</b>	<b>Velocidad</b>	<b>Tiempo</b>
Sopas	Sopas a base de caldo	1,2 litros	Mín - Máx 30 segundos
	Sopas preparadas con leche	1 litro	
<b>Recomendamos dejar enfriar los ingredientes calientes antes de proceder al mezclado. Sin embargo, si desea procesar ingredientes calientes, lea las Instrucciones de seguridad para mezclar ingredientes calientes.</b>			
Bebidas	Líquidos fríos Bebidas y cócteles	Máx 1,6 litros	Máx 15 – 30 segundos
	Batidos y bebidas a base de leche	Máx 1,2 litros	Máx 15 – 30 segundos
	Smoothies Ponga primero la fruta fresca y los ingredientes líquidos (incluye yogur, leche y zumos de fruta). A continuación, añada hielo o ingredientes congelados (incluye fruta congelada, hielo o helado)	1 litro de líquido	Máx 30 – 60 segundos
	Picar hielo - accione el botón de acción intermitente hasta que el hielo picado alcance la consistencia deseada.	10 cubitos de hielo (200 g)	Control de acción intermitente 15 – 30 segundos
Mayonesa		Mezcla de 3 huevos máx	Máx 60 segundos
Mezcla para rebozado		Máx 1 litro	Mín - Máx 15 segundos
Purés de verduras/comida para bebés		300 g	Mín - Máx 30 – 60 segundos
Purés de fruta		200 - 500 g	Máx 30 segundos

Los tiempos de procesamiento indicados son solo una orientación y variarán dependiendo de la receta exacta que se utilice, de los ingredientes que se procesen y de las preferencias personales. Detenga el procesamiento cuando haya obtenido el resultado deseado.

## cuidado y limpieza

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo, desenchúfelo y desmóntelo.
- Vacíe el vaso antes de desenroscarlo de la unidad de cuchillas.
- No sumerja la unidad de cuchillas en agua.
- El vaso se puede lavar en el lavavajillas.

### unidad de potencia

- Límpiela con un paño húmedo y, a continuación, séquela

- No sumerja la unidad de potencia en agua.

### conjunto de cuchillas

- Saque la unidad de cuchillas del vaso girándola hacia la posición de desbloqueo  para soltarla.

- 1 **Mezcladora:** quite el anillo de cierre y lávelo.

- 2 No toque las cuchillas afiladas. Lávelas utilizando un cepillo con agua caliente y detergente y aclárelas bien con agua del grifo.

### No sumerja la unidad de cuchillas en agua.

- 3 Deje secar con las cuchillas hacia abajo.

## **otras piezas**

Lávelas a mano y luego séquelas bien o lávelas en el lavavajillas.



artículo	apto para lavar en el lavavajillas
Unidad de potencia	✗
Tapón de llenado	✓
Tapa	✓
Vaso	✓
Anillo de cierre	✓
Unidad de cuchillas	✗
Base de las cuchillas	✓

## **servicio técnico y atención al cliente**

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda, consulte la sección "guía de solución de problemas" en el manual o visite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o la página web específica de su país.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

## **ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)**

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

## crema de zanahoria y cilantro

25 g de mantequilla  
50 g de cebolla picada  
1 diente de ajo triturado  
640 g de zanahoria cortada en dados de 1,5 cm  
caldo de pollo frío  
10 - 15 ml (2 - 3 cucharaditas) de cilantro molido  
sal y pimienta

- 1 Derretir la mantequilla en una sartén, incorporar la cebolla y el ajo, y freír hasta que la cebolla esté tierna.
- 2 Colocar la zanahoria en la mezcladora y añadir la cebolla y el ajo. Incorporar el caldo hasta la marca de 1,6 litros del vaso. Colocar la tapa y el tapón de llenado.

- 3 Triturar a velocidad máxima durante 5 segundos para una crema gruesa o más tiempo si se prefiere una textura más fina.
- 4 Pasar la crema a una olla, añadir el cilantro, salpimentar y dejar hervir a fuego lento durante 30 o 35 minutos, o hasta que la zanahoria está cocida.
- 5 Corregir de sal y añadir más líquido si fuera necesario.

## guía de solución de problemas

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solución</b>
La mezcladora no funciona.	No hay corriente eléctrica/la luz de encendido no se enciende.  La mezcladora no está montada correctamente.	Compruebe que la mezcladora esté enchufada.  Compruebe que la unidad de cuchillas esté bien ajustada al vaso.
La mezcladora gotea por el conjunto de cuchillas.	Falta el anillo de cierre. El anillo de cierre no está acoplado correctamente. El anillo de cierre está dañado.	Compruebe que el anillo de cierre esté acoplado correctamente y que no esté dañado. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección "servicio técnico y atención al cliente".
El anillo de cierre de la mezcladora falta de la unidad de potencia al sacarla del embalaje.	El anillo de cierre se empaqueta preacoplado a la unidad de cuchillas.	Desenrosque el vaso y compruebe que el anillo de cierre esté acoplado a la unidad de cuchillas. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección "servicio técnico y atención al cliente".
Si ninguna de las soluciones arriba mencionadas resuelve el problema, consulte la sección "servicio técnico y atención al cliente".		

**Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud**

## sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.
- Sluk og tag stikket ud af stikkontakten:
  - inden dele sættes på eller tages af
  - når apparatet ikke anvendes;
  - før rengøring.
- **Sæt aldrig knivenheden på motorenheden uden at blenderglasset er monteret.**
- **Sørg for, at ledningen er rullet helt af ledningsopbevaringen ⑪ før du bruger blenderen.**
- Tag altid stikket ud af apparatet, før du kommer dine hænder eller redskaber ned i glasset.
- Vær altid forsiktig, når du håndterer knivenheden, og undgå at berøre knivens skarpe dele under rengøring.
- Blenderen må kun køre, hvis låget sidder på plads.
- Brug kun glasset sammen med knivenheden, der medfølger.
- Lad aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Brug aldrig et beskadiget apparat. Få det kontrolleret eller repareret: se "service og kundepleje".
- Brug kun det medfølgende tilbehør.

- **SKOLDNINGSRISIKO:** Varme ingredienser bør afkøle til stuetemperatur, før de blendes.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Når blenderen fjernes fra el-elementet:
  - Vent indtil knivenheden står helt stille,
  - Skru ikke tilfældigt glasset fra knivenheden.
- Lad aldrig blenderen arbejde uden noget i.
- Blend aldrig mere end den maksimale mængde vist på det anbefalede hastighedsdiagram.
- For at sikre lang levetid for din blender må den aldrig køre længere end i 60 sekunder.
- Opskrifter på smoothies – Blend aldrig frosne ingredienser som har formet sig til en solid masse ved frysning. En sådan klump skal knuses, før den tilføres glasset.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Du må ikke tilberede hårde krydderier som f.eks. muskatnød eller gurkemejerod, da det kan beskadige kniven.
- Anvend ikke blenderen til at opbevare ingredienser. Den skal være tom før og efter brug.
- Benyt kun blenderen på en sikker, tør og jævn overflade.
- Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller en varm elkogeplade, eller hvor den kan komme i kontakt med opvarmende apparater.
- Misbrug af din blender kan føre til personskade.

- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt, eller disse instruktioner ikke følges.

sikkerhed

**VIGTIGT:**  
 **BLENDEANVISNINGER  
FOR VARME  
INGREDIENSER**

Du kan minimere risikoen for skoldning, når du blander varme ingredienser ved at holde hænder og anden utildækket hud væk fra låget og således undgå forbrændinger.

Følgende forholdsregler skal følges:

- **FORSIGTIG: Hvis du blander meget varme ingredienser kan det medføre, at varm væske og damp tvinges pludseligt forbi låget eller proppen ①.**
- **Vi anbefaler, at varme ingredienser afkøles, før de blenes.**
- Du må **ALDRIG** overskride den 1200 ml / 5 koppers kapacitet, når du blander varme væsker, som f.eks. supper (se markeringerne på blenderglasset).

- Begynd **ALTID** med at blende ved lav hastighed, og øg gradvist hastigheden. Blend **ALDRIG** varm væske ved brug af pulsindstillingen.
- Væsker som har tendens til at skumme, som f.eks. mælk, skal begrænses til maks. kapacitet på 1000 ml/4 kopper.
- Pas på, når du berører blenderen, da blenderglasset og indholdet vil være meget varmt.
- Pas ekstra på, når du tager låget af. Låget er designet til at lukke tæt for at undgå utætheder. Beskyt dine hænder med et klæde eller grillhandsker efter behov, når du berører låget.
- Sørg for, at låget og midterproppen sidder sikkert på plads **hver gang**, før du blender.
- Se altid efter, at lamellerne i midterproppen ikke er tilstoppede **hver gang**, før du blender ③.
- Når du sætter låget på blenderglasset, skal du altid sørge for at låget og glassets kant er rene og tørre for at sikre en tæt tillukning og forebygge spild.

**før stikket sættes i  
stikkontakten**

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.  
  
Brug din blender til supper, drikke, Pateer, mayonnaise, rasp, dessertrasp, hakning af nødder og isknusning.

**forklaring**

- ① midterprop
- ② låg
- ③ lameller
- ④ blenderglas
- ⑤ tætningsring
- ⑥ knivenhed
- ⑦ knivfod
- ⑧ motorenhed
- ⑨ strømindikator
- ⑩ hastighed + pulsregulator
- ⑪ ledningsrum

# sådan anvendes blenderen

- 1 Sæt tætningsringen ⑤ ind i knivenheden ⑥ – sorg for at tætningen er korrekt placeret i fordybningen.
- **Lækage kan opstå, hvis tætningsringen er beskadiget eller forkert monteret.**
- 2 Spænd knivenheden ⑥ fast i soklen ⑦.
- 3 Skru knivenheden på soklen – sorg for, at kniv-enheden er helt fastspændt ②. Se grafikken på undersiden af knivenheden som følger:
  - ─ oplåst indstilling
  - ─ låst indstilling
- 4 Kom ingredienserne i blenderglisset.
- 5 Skru midterproppen i låget, og skub ned, så den sidder fast.
- 6 Montér låget ved at presse ned, indtil det er fastgjort.
- 7 Anbring blenderen på motorenhenen ③.
- **Apparatet vil ikke fungere, såfremt blenderen er forkert monteret.**
- 8 Sæt stikket i, så forbliver indikatorlampen slukket i FRA-positionen "O". Drej hastighedsregulatoren for at vælge hastighed (se det anbefalede brugsdiagram).
- Vælg en hastighed mellem "Min." og "Maks." ved at dreje på hastighedsregulatoren. Ved afslutning af blendningen sættes Hastighedsregulatoren tilbage på "O" FRA, før blenderen aftages.
- Aftag ikke blenderglisset, før kniven er holdt op med at dreje, og hastighedsregulatoren står i "O" FRA-position.
- (P) Puls – betjener motoren i start/stop-drift. Pulsen kører så længe, den holdes i position.

Bemærk: Hvis blenderen aftages fra motorenhenen, mens der vælges hastighed, slukkes indikatorlampen, og blenderen standser. Blenderen genstarter straks, hvis den sættes på igen.

## **tips**

- Sådan blender du tørre ingredienser – skær ingredienserne i stykker, fjern midterproppen, herefter kommes stykkerne ned et efter et, alt imens maskinen kører. Hold hånden over åbningen. For at opnå det bedste resultat skal glasset tømmes regelmæssigt.
- Det anbefales ikke, at der tilberedes krydderier i blenderen, da det kan skade plastikdelene.
- Ved tilberedning af mayonnaisen skal du komme alle ingredienserne, undtagen olien, ned i blenderen. Fjern midterproppen. Herefter, mens blenderen er i funktion, tilføres olien langsomt gennem hullet i låget.
- Tykke blandinger som f.eks. pateer og dips skal skrabel ned. Hvis blandingen er vanskelig at behandle, skal der tilføres mere væske.

## **Se afsnittet om fejlfinding, hvis du har problemer med blenderens funktion.**

### Anbefalet brugsdiagram

Brug/fødevare	Anbefalet mængde	Hastighed	Tid	
Supper	Fondbaserede supper Supper med mælk	1,2 liter 1 liter	Min. – Maks. 30 sek.	
<b>Vi anbefaler, at man lader varme ingredienser afkøle før blendning. Skulle du imidlertid ønske at arbejde med varme ingredienser, skal du læse Blendeanvisningen for varme ingredienser.</b>				
Drikkevarer	Kolde væsker Drikke og cocktails  Milkshakes og mælkebaserede drikke  Smoothies Fyld den friske frugt og væsken i først (omfatter yoghurt, mælk og frugtsaft). Tilføj derpå is eller frosne ingredienser (herunder Frossen frugt, is eller flødeis)	Maks. 1,6 liter  Maks. 1.2 liter  1 liter væske	Maks.  Maks.  Maks.	15-30 sek.  15-30 sek.  30-60 sek.
Is	Isknusning – kør blenderen i korte stød, indtil isen er knust til den ønskede konsistens	10 isterninger væske (200 g)	Puls	15-30 sek.
Mayonnaise		(Maks. blanding med 3 æg)	Maks.	60 sek.
Pandekagedej		Maks. 1 liter	Min. – Maks.	15 sek.
Grøntsagspure/babymad	300 g	Min. – Maks.	30-60 sek.	
Frugtpuré	200-500 g	Maks.	30 sek.	

De angivne tilberedningstider er alene vejledende og vil variere alt efter hvilken opskrift, der følges, ingredienserne, der blændes, og hvad du foretrækker. Stop med at blende, når du har opnået det ønskede resultat.

## pleje og rengøring

- Sluk for strømmen, tag stikket ud af stikkontakten og skil apparatet ad før rengøring.
- Tøm blenderglasset, før det skrues af knivenheden.
- Nedsænk aldrig knivenheden i vand.
- Blenderglasset kan lægges i opvaskemaskine.

### motorenhed

- Tør ydersiden af med en fugtig klud, og tør efter med et viskestykke.
- Nedsænk aldrig motorenheden i vand.

### knivenhed

- Fjern knivenheden fra blenderglasset ved at dreje til oplåst indstilling  for at frigøre den.

- blender:** aftag og vask tætningsringen.
- Rør ikke ved de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand og skyl grundigt under vandhanen. **Kom ikke knivenheden i vand.**
- Vendes på hovedet til tørring.

### andre dele

Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskinen.

<b>element</b>	<b>egnet til vask i opvaskemaskine</b>
Motorenhed	x
Midterprop	✓
Låg	✓
Blenderglas	✓
Tætningsring	✓
Knivenhed	x
Knivfod	✓



**VIGTIG INFORMATION  
ANGÅENDE KORREKT  
BORTSKAFFELSE  
AF PRODUKTET I  
OVERENSSTEMMELSE  
MED EU-DIREKTIVET OM  
AFFALD AF ELEKTRISK OG  
ELEKTRONISK UDSTYR (WEEE)**

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "fejlsøgningsguide" i manualen eller besøge [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.
- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller webstedet for dit land.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.

# gulerods- og koriandersuppe

25 g smør  
50 g løg, hakket  
1 fed hvidløg, knust  
640 g gulerod skåret i terninger på 1½ cm  
kold kyllingefond  
10-15 ml (2-3 tsk.) malet koriander  
salt og peber

- 3 Blend ved maksimal hastighed i 5 sekunder for at få en grovkværnet suppe eller længere for at få et finere resultat.
- 4 Hæld blandingen over i en gryde, kom korianderen og krydderierne i, og lad suppen simre i 30-35 minutter, eller indtil den er færdig.
- 5 Juster krydringen efter behov, og hæld om nødvendigt ekstra væske i.

- 1 Smelt smørret i en gryde, kom løg og hvidløg i, og lad det stege, til det bliver blødt.
- 2 Kom gulerodsstykkerne i blenderen, tilføj løg og hvidløg. Kom fond i, til det når niveauet for 1,6 l på blenderglasset. Påsæt låget og midterpropren.

## fejlfindingsvejledning

Problem	Årsag	Løsning
Blenderen fungerer ikke.	Ingen strøm/strømlampen lyser ikke.  Blender ikke samlet korrekt.	Se efter, om blenderens stik er sat i.  Se efter, om knivenheden sidder stramt på blenderglasset.
Blender lækker fra knivenheden.	Tætningen mangler. Tætningen er sat forkert på. Tætningen er beskadiget.	Se efter, om tætningen sidder korrekt og ikke er beskadiget. Læs afsnittet "service og kundepleje" for at se, hvordan du kan få en ny.
Blendertætningen mangler fra knivenheden, når den tages ud af emballagen.	Tætningen pakkes allerede sat på knivenheden.	Skru blenderglasset af, og se efter, om tætningen sidder på knivenheden. Læs afsnittet "service og kundepleje" for at se, hvordan du kan få en ny.

Hvis intet af ovennævnte løser problemet, skal du læse "service og kundepleje".

**Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa**

## säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör.
- Stäng av apparaten och dra ut sladden:
  - innan du monterar eller tar bort delar
  - när den inte används:
  - före rengöring.
- **Montera aldrig bladenheten på motordelen utan bágare.**
- **Kontrollera att sladden är helt uttagen från sladdförvaringsenheten ⑪ innan mixern används.**
- Koppla alltid ur apparaten innan du sätter ned händerna eller redskap i bágaren.
- Var alltid försiktig när du hanterar bladenheten och undvik att röra vid bladens eggar vid rengöring.
- Mixern får endast användas när locket är på plats.
- Använd endast bágaren med bladenheten isatt.
- Låt aldrig kraftdelen, sladden eller kontakten bli våta.
- Använd aldrig en apparat som är skadad. Lämna in den för kontroll eller reparations: se 'service och kundtjänst'.
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.

- **RISK FÖR BRÄNNSKADOR:** Låt alltid heta ingredienser svalna till rumstemperatur innan du mixar dem.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- När du ska dra ut sladden ur nätanslutningen:
  - vänta tills bladen har stannat helt
  - skruva inte oavsiktligt loss bögaren från bladenheten.
- Kör aldrig mixern tom.
- Mixa aldrig mer än den maximala mängd som anges i tabellen med rekommenderade hastigheter.
- För att se till att din mixer varar livet ut ska du inte köra den längre än 60 sekunder.
- Recept på smoothies – mixa aldrig frusna ingredienser som har bildat en fast klump vid frysningen. Bryt sönder dem innan du lägger dem i bögaren.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparaten och sladden utan räckhåll för barn.
- Använd inte hårda kryddor som muskotnöt och gurkmejarot eftersom de kan skada kniven.
- Använd inte mixern för förvaring. Håll den tom före och efter användningen.
- Använd alltid mixern på en säker och torr, jämn yta.
- Ställ aldrig denna apparat på eller i närheten av het gas eller elspis eller där den kan komma i kontakt med en uppvärmd apparat.
- Om du använder mixern på fel sätt kan det leda till skador.

- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood frånsäger sig allt ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

## säkerhet

### **VIKTIGT: INSTRUKTIONER FÖR MIXNING AV VARM VÄTSKA**

För att minimera risken för brännskador när du mixar varma ingredienser håller du händer och annan exponerad hud på avstånd från locket. Följande säkerhetsåtgärder måste vidtas:

- **VARNING: Mixning av mycket varma ingredienser kan medföra att ånga plötsligt pressas ut genom locket eller påfyllningstratten ①.**
- **Vi rekommenderar att varma ingredienser får svalna innan du mixar.**
- Överskrid **ALDRIG** kapaciteten på 1 200 ml om du mixar varma vätskor som soppor (titta på markeringarna på bågaren).

- Börja **ALLTID** på en låg hastighet och öka sakta hastigheten. Använd **ALDRIG** pulsfunktionen till att mixa varma vätskor.
- Vätskor som kan bilda skum, exempelvis mjölk, får inte mixas i större mängd än 1 000 ml.
- Var försiktig när du hanterar mixern. Bägaren och dess innehåll är mycket varmt.
- Var särskilt försiktig när du tar av locket. Locket är konstruerat för att ligga an tätt för att förhindra läckage. Skydda vid behov dina händer med en trasa eller ugnsvantar.
- Kontrollera att locket och påfyllningstratten sitter fast ordentligt före **varje** mixning.
- Se alltid till att ventilerna i påfyllningstratten är rena före **varje** mixning ③.
- När du monterar locket på bägaren ska du alltid kontrollera att lock och bägarkant är rena och torra för att säkerställa ordentlig tätning och förhindra spill.

#### **innan du sätter i kontakten**

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på apparatens undersida.
- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Använd mixern till soppor, drycker, patéer, majonnäs, ströbröd, skorpsmuler, hacka nötter och krossa is.

#### **förklaring till bilder**

- ① lock för påfyllningshål
- ② bägarlock
- ③ ventiler
- ④ bägare
- ⑤ tätningsring
- ⑥ bladenhet
- ⑦ sockel
- ⑧ kraftenhet
- ⑨ strömindikator
- ⑩ hastighets- och pulsreglage
- ⑪ sladdförvaring

## att använda din mixer

- 1 Placerä tätningsringen ⑤ på knivsatsen ⑥ och kontrollera att tätning ligger korrekt i det skårade området.
- **Läckage kan uppstå om tätningsringen skadas eller sätts på felaktigt.**
- 2 Sätt fast bladenheten ⑥ på sockeln ⑦.
- 3 Skruva på bladenheten på bágaren – kontrollera att bladenheten är helt tät ②. Se bilderna på undersidan av bladenheten enligt följande:
  - - olåst läge
  - - låst läge
- 4 Lägg ingredienserna i bágaren.
- 5 Montera påfyllningstratten på locket och tryck ned för att låsa fast den.
- 6 Sätt på locket genom att trycka ned tills det sitter säkert.
- 7 Placerä mixern på kraftenhet ⑨.
- **Mixern fungerar inte om den sätts samman på fel sätt.**
- 8 Sätt i kontakten. Indikatorlampan kommer inte att börja lysa förrän "O" är AVSLAGEN. Vrid på hastighetsreglaget för att välja hastighet (se diagrammet för rekommenderad användning).
- Välj en hastighet mellan "Min" och "Max" genom att vrida hastighetsreglaget. När mixningen är klar stoppa genom att vrida hastighetsreglaget till "O" AV innan du tar av mixern.
- Ta inte av bágaren förrän knivarna har slutat rotera och hastighetsreglaget står på "O" i AV-läget.
- (P) Puls – motorn går med start-/stoppverkan. Motorn är igång så länge reglaget hålls i pulsläge.

Obs: Om mixern tas av från kraftenheten när en hastighet är vald släcks indikatorlampan och mixern stannar. Mixern startar omedelbart om den monteras på igen.

## tips

- Mixa torra ingredienser – skär i bitar, ta bort locket till påfyllningshålet och släpp ned bitarna en och en medan apparaten är igång. Håll handen över öppningen. Resultatet blir bäst om du tömmer apparaten med jämma mellanrum.
- Kryddor bör inte tillredas i mixern eftersom de kan skada plastdelarna.
- Placerä alla ingredienser utom olja i mixern när du gör majonnäs. Ta bort locket till påfyllningshålet. Håll därefter sakta i oljan genom hålet i locket medan apparaten är igång.
- Tjocka blandningar t.ex. patéer och dipmixer kan behöva skrapas ner. Tillsätt mer vätska om blandningen är svår att bearbeta.

## Se avsnittet om felsökning om det uppstår problem vid användandet av mixern.

Rekommenderad användning				
Användning/ livsmedelsanvändning	Rekommenderad kvantitet	Hastighet	Tid	
Soppor	Buljongbaserade soppor Soppor med mjölk	1,2 liter 1 liter	Min – max	30 s
<b>Vi rekommenderar att varma ingredienser får svalna innan du mixar. Om du vill mixa varma ingredienser ska du läsa säkerhetsinstruktionerna för mixning av varma ingredienser.</b>				
Drycker	Kalla vätskor Drinkar & cocktails	Max 1,6 liter	Max	15–30 s
	Milkshake och mjölkbasrade drycker	Max 1,2 liter	Max	15–30 s
	Smoothies – Lägg först i färsk frukt och flytande ingredienser (som yoghurt, mjölk eller fruktpuré). Tillsätt sedan is eller frysta ingredienser (som fryst frukt, is eller glass).	1 liter vätska	Max	30–60 s
Is 	Iskrossning – kör med korta stötar tills isen har krossats till önskad konsistens	10 iskuber (200 g)	Puls	15–30 s
Majonnäs		Max 3 ägg	Max	60 s
Smetblandningar		Max 1 liter	Min – max	15 s
Grönsakspuré/barnmat		300 g	Min – max	30–60 s
Fruktpuré		200 g – 500 g	Max	30 s

Tiderna är rekommendationer och varierar beroende på recept, ingredienser och personlig smak. Stoppa bearbetningen när önskat resultat har uppnåtts.

## skötsel och rengöring

- Stäng alltid av mixern, dra ut sladden och plocka isär mixern innan du gör ren den.
- Töm bágaren innan du skruvar loss den från bladenheten.
- Sänk inte ned bladenheten i vatten.
- Bágaren kan diskas i diskmaskinen.

### kraftenhet

- Torka den med en fuktig trasa och torka torrt.
- Sänk inte ned kraftenheten i vatten.

### bladenhet

- Ta bort bladenheten från kvarnbehållaren genom att vrida till olåst läge  för att frigöra.
- 1 **mixer:** ta bort och tvätta tätningsringen.

2 Vindrör inte de vassa bladen - skölj dem rena med varmt vatten och diskmedel och skölj sedan noga under kranen. **Doppa inte bladenheten i vatten.**

- 3 Låt torka upp och ned.
- Rengör nätet med en mjuk borste. **andra delar**

Tvätta för hand och torka sedan noggrant eller kör i diskmaskin.

del	lämplig för diskmaskin
Kraftenhet	✗
Lock för påfyllningshål	✓
Bägarlock	✓
Bágare	✓
Tätningsring	✓
Bladenhet	✗
Sockel	✓

## service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig att läsa avsnittet om "problemsökning" i bruksanvisningen eller på [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.
- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller Kenwoods webbplats för ditt land.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.



### **VIKTIG INFORMATION OM HUR PRODUKTEN SKALL KASSERAS I ENLIGHET MED EUROPEISKA DIREKТИV OM AVFALL SOM UTGÖRS AV ELLER INNEHÄLLER ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING (WEEE)**

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service. När du avfallshanterar en hushållsapparat på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljö och hälsa som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

# morots- och koriandersoppa

- 25 g smör  
50 g hackad gul lök  
1 pressad vitlöksklyfta  
640 g morot skuren i 1½ cm kuber  
kall kycklingbuljong  
10-15 ml (2-3 tsk) malen koriander  
salt och peppar
- 1 Smält smöret i en kastrull, tillsätt lök och vitlök och stek tills de mjuknar.
  - 2 Lägg morötterna i en mixer, tillsätt löken och vitlöken. Tillsätt buljong upp till 1,6 l-markeringen på bågaren. Montera locket och påfyllningslocket.

- 3 Mixa på maximal hastighet i 5 sekunder för att göra en soppa med grövre konsistens eller längre om du vill ha en slätare soppa.
- 4 Överför blandningen till en kastrull. Tillsätt koriander och smaksätt med salt och peppar. Sjud soppan i 30 till 35 minuter eller tills den är färdiglagad.
- 5 Tillsätt eventuellt mer salt och peppar eller extra vätska om det behövs.

## problemsökning

<b>Problem</b>	<b>Orsak</b>	<b>Lösning</b>
Mixern startar inte.	Ingen ström/ strömindikatorn lyser inte.  Mixern är inte ordentligt ihopsatt.	Kontrollera att mixern är ansluten till vägguttag.  Kontrollera att bladenheten är ordentligt fastsatt på bågaren.
Mixern läcker vid bladenheten.	Tätningsring saknas. Tätningsring felaktigt monterad. Tätningsring skadad.	Kontrollera att tätningsringen är ordentligt monterad och att den inte är skadad. Se "service och kundtjänst" för att erhålla en ny tätningsring.
Mixerns tätningsring saknades från bladenheten när förpackningen öppnades.	Mixern är förpackad med tätningsringen monterad på bladenheten.	Skruga av bågaren och kontrollera att tätningsringen sitter på knivsatsen. Se "service och kundtjänst" för att erhålla en ny tätningsring.
Om inget av ovan löser problemet se "service & kundtjänst".		

**Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene**

## sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.
- Slå av strømmen og ta støpselet ut av kontakten:
  - før du setter på eller tar av deler
  - når den ikke er i bruk
  - før rengjøring
- **Ikke sett knivenheten på motordelen uten at mikserglasset sitter på.**
- **Pass på at ledningen er snurret helt ut av enheten til oppbevaring av ledningen ⑪ før du bruker hurtigmikseren.**
- Trekk alltid støpselet ut av kontakten før du stikker hender eller redskap ned i mikserglasset.
- Vær alltid forsiktig når du håndterer knivenheten, og unngå å berøre skjærekanten på kniven når du rengjør.
- Lokket må alltid være på mens du kjører hurtigmikseren.
- Mikserglasset må kun brukes med medfølgende knivenhet.
- Du må aldri la motordelen, ledningen eller støpselet bli våte.

- Ikke bruk en skadet hurtigmikser. Få den ettersett eller reparert: se «service og kundetjeneste».
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent av produsenten.
- **SKÅLDEFARE:** Varme ingredienser må avkjøles til romtemperatur før miksing.
- Ikke gå fra hurtigmikseren når den er i bruk.
- Når du tar hurtigmikseren av motordelen:
  - vent til kniven har stanset helt,
  - ikke skru mikserglasset av knivenheten ved en feiltakelse.
- Hurtigmikseren må ikke kjøres når den er tom.
- Ikke bland mer enn maksimumskapasiteten som er oppgitt i tabellen over anbefalt hastighet.
- Ikke kjør hurtigmikseren i mer enn 60 sekunder av gangen – dette sikrer at den får lengst mulig levetid.
- Smoothie-oppskrifter – ikke bland frosne ingredienser som har stivnet til en klump i fryseren. Bryt den opp før den tilsettes mikserglasset.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Ikke kvern harde kryddertyper som muskatnøtter eller gurkemeierot, da de kan skade kniven.
- Ikke oppbevar noe i hurtigmikseren. Den skal være tom før og etter bruk.
- Bruk alltid hurtigmikseren på en sikker, tørr og plan overflate.
- Ikke sett hurtigmikseren på eller nær varme gassbluss eller elektriske bluss, eller der den kan berøre et varmt apparat.

- Feil bruk av hurtigmikseren kan føre til skader.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

## sikkerhet

### **VIKTIG: INSTRUKSJONER FOR MIKSING AV VARME INGREDIENSER**

For å minimere muligheten for skålding når du mikser varme ingredienser, holder du hender og annen utsatt hud unna lokket for å hindre mulige brannskader. Følgende forholdsregler bør overholdes:

- **ADVARSEL: Blanding av veldig varme ingredienser kan føre til at varm væske og damp kommer forbi dekselet og fyllerdelen ①.**
- **Vi anbefaler at de varme ingrediensene får tid til å kjøles ned før de blandes.**
- **ALDRI** overstig kapasiteten på 1200 ml / 5 kopper hvis du behandler varm væske, som supper (se markeringene på mikserglasset).

- Du må **ALLTID** begynne miksing med lav hastighet og øke hastigheten gradvis. Du må **ALDRI** mikse varme væsker med pulsinnstillingen.
- Væske som danner skum, som f.eks. melk, bør begrenses til en maksimal kapasitet på 1000 ml / 4 kopper.
- Vær forsiktig når du holder i hurtigmikseren siden mikserglasset og innholdet er veldig varmt.
- Vær ekstra forsiktig når du fjerner lokket. Lokket er designet til å sitte hardt på for å hindre lekkasje. Om nødvendig beskytter du hendene dine med en klut eller grytekutter når du tar på begeret.
- Kontroller at lokket og fyllhetten er skikkelig festet før **hver** hurtigmikshandling.
- Alltid kontroller at luftehullene i fyllhetten er åpne før **hver** miksehandling ③.
- Når du setter på lokket på mikserglasset må du kontrollere at lokket og kanten på mikserglasset er rene og tørre for å sikre god forseglings og hindre søl.

#### **før du setter i stopselet**

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av apparatet.
- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.  
Bruk hurtigmikseren til supper, drikker, posteier, majones, brødsmuler, kjekssmuler, hakking av nøtter og knusing av is.

#### deler

- ① fyllhette
- ② lokk
- ③ luftehull
- ④ mikserglass
- ⑤ tetningsring
- ⑥ knivenhet
- ⑦ knivbase
- ⑧ motordel
- ⑨ strøm på-indikator
- ⑩ hastighets- og pulskontroll
- ⑪ ledningsoppbevaring

# slik bruker du hurtigmikseren

- 1 Sett tetningsringen ⑤ i knivenheten ⑥ og pass på at tetningen sitter riktig i sporet.
- **Det vil oppstå lekkasje dersom tetningsringen er skadet eller feil påsatt.**
- 2 Sett knivenheten ⑥ inn i basen ⑦.
- 3 Skru knivmonteringen fast på mikserglasset – pass på at knivmonteringen er strammet helt til ②. Se illustrasjonen på undersiden av knivenheten som følger:
  - - ulåst posisjon
  - - låst posisjon
- 4 Ha ingrediensene i mikserglasset.
- 5 Fest fyllhetten på lokket og dytt ned for å sikre.
- 6 Sett på lokket ved å trykke det godt ned.
- 7 Plasser hurtigmikseren på motordelen ③.

## ● **Hurtigmikseren virker ikke dersom den er feil påsatt.**

- 8 Sett i støpselet – indikatorlampen lyser ikke så lenge bryteren står på «O» AV. Vri hastighetskontrollen for å velge en hastighet (se tabellen for anbefalt bruk).
- Velg en hastighet fra «Min» til «Max» ved å vri hastighetskontrollen. Når du er ferdig med å mikse, vrir du hastighetskontrollen til «O» AV før du fjerner hurtigmikseren.
- Ikke ta av mikserglasset før knivene har sluttet å rotere og hastighetskontrollen er i «O» AV-stillingen.
- (P) Puls – kjører motoren med start/stopp-modus. Pulsen kjører så lenge bryteren holdes i denne stillingen.

Merk: Hvis hurtigmikseren fjernes fra motordelen mens en hastighet er valgt, slukkes indikatorlampen og hurtigmikseren stanser. Hurtigmikseren starter igjen umiddelbart hvis den settes på igjen.

## Tips

- Tørre ingredienser – skjær i biter, fjern påfyllingslokket, slå på maskinen og mens den går slipper du bitene ned en etter en. Hold hånden over åpningen. For best resultater skal du tømme glasset regelmessig.
- Det anbefales ikke å prosessere krydder, da de kan skade plastdelene.
- Når du lager majones, skal alle ingrediensene unntatt oljen has i hurtigmikseren. Fjern påfyllingslokket. Mens mikseren går skal du så tilsette oljen sakte gjennom hullet i lokket.
- Tykke blandinger, f.eks. posteier og dipp, må kanskje skraper ned. Hvis blandingen er vanskelig å prosessere, skal du legge til mer væske.

## **Se avsnittet feilsøking hvis du har problemer med bruk av hurtigmikseren.**

**Tabell for anbefalt bruk**

<b>Bruk/mattyper</b>		<b>Anbefalt mengde</b>	<b>Hastighet</b>	<b>Tid</b>
Supper	Buljongbaserte supper	1,2 liter	Min–Max	30 sek
	Supper med melk	1 liter		
<b>Vi anbefaler at de varme ingrediensene får tid til å kjøles ned før blanding. Men hvis du ønsker å blande de varme ingrediensene, må du lese Sikkerhetsanvisningene for varm blanding først.</b>				
Drikkevarer	Kalde væsker Drikker og cocktailer	Maks. 1,6 liter	Max	15–30 sek
	Milkshaker og melkebaserte drikkevarer	Maks. 1,2 liter	Max	15–30 sek
	«Smoothie»-drikker Ha den friske frukten og væsken i først (inkluderer yogurt, melk og fruktsaft). Tilsett så is eller frosne ingredienser (inkluderer frossen frukt, is eller iskrem)	1 liter væske	Max	30–60 sek
Is 	Isknusing – kjør i korte støt til isen er knust til konsistensen du ønsker	10 isbiter (200 g)	Puls	15–30 sek
Majones		Maks. 3 egg	Max	60 sek
Røreblanding		Maks. 1 liter	Min–Max	15 sek
Grønnsaksmos/babymat		300 g	Min–Max	30–60 sek
Fruktmos		200–500 g	Max	30 sek

Prosesseringstidene som er oppgitt er bare veilegende og vil variere avhengig av den nøyaktige oppskriften som brukes, ingrediensene som prosesseres og personlige preferanser. Stans prosesseringen når du har oppnådd ønsket resultat.

## rengjøring og vedlikehold

- Slå alltid av strømmen, ta støpselet ut av kontakten og ta delene fra hverandre før de rengjøres.
- Tøm mikserglasset før du skrur det av knivenheten.
- Ikke legg knivenheten i vann.
- Mikserglasset kan vaskes i oppvaskmaskin.

### **motordel**

- Tørk av med en fuktig klut, deretter med en tørr en.
- Ikke legg motordelen i vann.

### **bladoppsett**

- Ta knivenheten ut av mikserglasset ved å vri til opplåst stilling  for å frigi den.

1 **hurtigmikseren:** ta av og vask tetningsringen.

2 Ikke berør de skarpe bladene. Børst knivene rene med varmt såpevann. **Ikke legg knivenheten i vann.**

3 La den stå og tørke opp ned.

### **andre deler**

Vask for hånd og tørk grundig. Alternativt kan de vaskes i oppvaskmaskin.

<b>del</b>	<b>kan vaskes i oppvaskmaskin</b>
Motordel	✗
Fyllhette	✓
Lokk	✓
Mikserglass	✓
Tettingsring	✓
Knivenhet	✗
Knivbase	✓



**VIKTIG INFORMASJON OM  
KORREKT KASTING AV  
PRODUKTET I HENHOLD  
TIL EU-DIREKTIVET OM  
ELEKTRISK OG ELEKTRONISK  
UTSTYR SOM AVFALL (WEEE)**

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

## service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «feilsøkingsveiledningen» i håndboken eller gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) før du kontakter oss for hjelp.
- Vennligst merk at produktet ditt dekkes av en garanti som overholder alle lovforskrifter angående eksisterende garanti- og forbrukerrettigheter i landet der produktet ble kjøpt.
- Hvis Kenwood-produktet ditt har funksjonssvikt eller du finner defekter på det, må du sende eller ta det med til et autorisert KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller på nettstedet for landet ditt.
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.

# gulrot- og koriandersuppe

25 g smør  
50 g løk – hakket  
1 fedd hvitløk – knust  
640 g gulrot – skåret i terninger på 1,5 cm  
kald kyllingbuljong  
10–15 ml (2–3 ts) malt koriander  
salt og pepper

- 3 Miks med maksimal hastighet i fem sekunder for en grovere suppe, eller lenger hvis du vil ha den jevnere.
- 4 Ha blandingen over i en kjele, ha i koriander og salt og pepper, og la suppen småkoke i 30–35 minutter eller til den er kokt ferdig.
- 5 Smak til med salt og pepper etter behov, og ha i mer væske om nødvendig.

- 1 Smelt smøret i en stekepanne, ha i løken og hvitløken og stek til de er myknet.
- 2 Ha gulrotbitene i hurtigmikseren sammen med løken og hvitløken. Ha i nok buljong til at det når 1,6-litersmerket på glasset. Sett på lokket og fyllhetten.

## feilsøking

Problem	Årsak	Løsning
Hurtigmikseren kjører ikke.	Ingen strøm / Strøm på-lampen lyser ikke. Hurtigmikseren er ikke satt riktig sammen.	Sjekk at stopselet er satt i. Sjekk at knivdelen er strammet helt fast i glasset.
Hurtigmikseren lekker fra knivmonteringen.	Manglende tetningsring. Tetningsringen sitter ikke riktig på. Skadet tetningsring.	Sjekk at tetningsringen sitter riktig på og ikke er skadet. Hvis du trenger en ny tetningsring, se «service og kundetjeneste».
Tetningsringen satt ikke på knivenheten når jeg tok den ut av pakken.	Tetningsringen pakkes montert på knivenheten.	Skru av glasset og sjekk at tetningsringen sitter på knivenheten. Hvis du trenger en ny tetningsring, se «service og kundetjeneste».
Hvis ovenforstående ikke løser problemet, se «service og kundetjeneste».		

**Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset**

## turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto vaarioituu, se on turvallisuussyyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä Kenwood tai Kenwoodin valtuuttama huoltoliike.
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta:
  - ennen osien asentamista tai irrottamista
  - kun laite ei ole käytössä:
  - ennen puhdistusta.
- **Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos sekoitusastia ei ole paikallaan.**
- **Varmista ennen tehosekoittimen käyttämistä, että johto on kääritty kokonaan auki säilytyspaikasta ⑪.**
- Irrota aina pistoke pistorasiasta ennen käsien tai keittiötyövälineiden laittamista kannuun.
- Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskettamasta terien reunaa puhdistaessasi niitä.
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikallaan.
- Käytä kannussa vain laitteen mukana toimitettuja teriä.
- Älä anna runko-osan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.

- Älä koskaan käytä viallista laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai huollettavaksi. Lisätietoja on Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä koskaan käytä sellaista lisälaitetta, jota ei ole hankittu valtuutetulta Kenwood-kauppiaalta.
- **PALOVAMMAVAARA:** Kuumien aineosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen sekoittamista.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Irrottaessa tehosekoitinta moottoriosasta
  - odota, kunnes terät ovat pysähtyneet kokonaan
  - älä vahingossa irrota kannua teräosasta.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta tyhjänä.
- Älä ylitä mainittua suurinta nopeustaulukossa mainittua kapasiteettia.
- Voit pidentää tehosekoittimen käyttöikää käyttämällä sitä korkeintaan 60 sekuntia kerrallaan.
- Valmistaessasi smoothieta älä aseta tehosekoittimeen kimpaleeksi jäätynettyä aineosia. Riko kimpaleet ennen niiden asettamista kannuun.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Älä hienonna kovia mausteita, kuten muskottia tai kurkumajuurta. Muutoin terä voi vaurioitua.
- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Tyhjennä se käytön jälkeen ja säilytä se tyhjänä.
- Käytä tehosekoitinta aina vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.

- Älä aseta laitetta kuumalle sähkö- tai kaasuliedelle tai sen lähelle, jotta se ei joudu kosketuksiin kuuman lieden kanssa.
- Tehosekoittimen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

turvallisuus

## **TÄRKEÄÄ: KUUMAT AINEET JA TEHOSEKOITIN**

Palovammojen vaaran välttämiseksi kuumia aineita sekoittettaessa pidä kädet ja muut kehonosat poissa kannen luota. Seuraaviin varotoimiin tulee ryhtyä:

- **VAROITUS: Erittäin kuumien aineosien sekoittaminen voi aiheuttaa kuuman nesteen ja höyryyn purskahtamisen kannen ohi tai täytöaukosta ①.**
- **On suositeltavaa antaa kuumien aineosien jäähtyä ennen sekoittamista.**
- **ÄLÄ KOSKAAAN** laita tehosekoittimeen keiton kaltaista kuumaa nestettä yli 1,2 litraa (1200ml). Noudata kannun tehtyjä merkintöjä.

- Aloita sekoittaminen **AINA** hiljaisella nopeudella. Lisää nopeutta vähitellen. **ÄLÄ KOSKAAN** sekoita kuumia nesteitä sykäystoimintoa käyttämällä.
- Tehosekoittimeen saa kaataa maidon kaltaista kuohuavaa nestettä enintään 1 litra (1000ml).
- Käsittele tehosekoitinta varovaisesti, kun kannu ja sen sisältö ovat kuumia.
- Irrota kansi erityisen varovaisesti. Kansi on suunniteltu sopimaan tiukasti paikalleen vuotojen estämiseksi. Kun käsittelet sitä, käytä pannulappua tai uunikintaita.
- Varmista **ennen** tehosekoittimen käyttämistä, että kansi ja täytöaukko ovat kunnolla paikoillaan.
- Varmista **ennen** tehosekoittimen käyttämistä, että täytöaukon huohotusaukot ovat puhtaita ③.
- Kun kansi kiinnitetään kannuun, varmista aina, että kannen ja kannun liitos on puhdas, jotta se on tiivis eikä siitä roisku mitään.

#### **ennen liittämistä verkkovirtaan**

- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista. Tehosekoittimen avulla voit valmistaa keittoja, juomia, pateita, majoneesia tai korppujauhuja. Lisäksi voit hienontaa pähkinöitä ja murskata jäätä.

#### **selite**

- ① täytöaukon korkki
- ② kansi
- ③ huohotusaukot
- ④ sekoitusastia
- ⑤ tiivisterengas
- ⑥ terä
- ⑦ teräjalusta
- ⑧ moottoriosa
- ⑨ Virran merkkivalo
- ⑩ nopeuden ja sykäyksien säädin
- ⑪ johdon säilytyspaikka

# tehosekoittimen käyttö

- 1 Sovita tiivisterengas ⑤ teräyksikköön ⑥. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.
  - **Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.**  
2 Kiinnitä teräyksikkö ⑥ jalustaan ⑦.  
3 Kierrä terääsetelma kiinni astiaan. Varmista, että terääsetelma on kunnolla kiristetty ②. Lisätietoja on teräyksikön pohjassa.
    - avattu asento
    - lukittu asento
  - 4 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
  - 5 Kiinnitä täytöaukko kanteen ja kiinnitä se tiukasti painamalla alaspäin.
  - 6 Aseta kansi paikoilleen painamalla se kiinni.
  - 7 Aseta tehosekoitin moottoriosan päälle ③.
  - **Laite ei toimi, jos sekoitusosa on kiinnitetty paikoilleen virheellisesti.**  
8 Työnnä pistoke pistorasiaan. Merkkivalo ei pala 'O' POIS-asennossa. Valitse nopeus nopeudensäätimen avulla (lisätietoja on nopeussuositustaulukossa).
  - Valitse nopeus alueelta Min – Max käänämällä nopeudensäädintä. Sekoittamisen pääteeksi palauta nopeudenvälitsin kohtaan 'O' POIS ennen tehosekoittimen irrottamista.
  - Älä irrota astiaa ennen kuin terät ovat pysähtyneet ja nopeudensäädin on 'O' POIS -asennossa.
  - (P) Sykäys: moottori käynnisty ja pysähtyy toistuvasti. Sykäys toimii, kun säädintä pidetään tässä asennossa.
- Huomaa: Jos tehosekoitin irrotetaan moottoriosasta nopeuden ollessa valittuna, merkkivalo sammuu ja tehosekoitin pysähtyy. Tehosekoitin käynnistyy uudelleen, kun se asetetaan paikalleen.

## vihjeitä

- Voit lisätä kuivia aineosia pilkkomalla ne, poistamalla täytökannen ja pudottamalla palaset yksi kerrallaan koneen käydessä. Pidä käsi aukon päällä. Tyhjennä säännöllisesti parhaiden tulosten saavuttamiseksi:
- Mausteiden käsitlemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.
- Kun valmistat majoneesia, aseta kaikki aineosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Irrota täytökansi. Kun laite on käynnissä, lisää öljy hitaasti kannen aukon läpi.
- Jos valmistat paksuja seoksia, kuten pateeta tai dippikastiketta, ne on ehkä otettava talteen kaapimalla. Jos sekoittaminen on vaikeaa, lisää nestettä.

**Jos tehosekoitinta käytettäessä ilmenee ongelmia, katso lisätietoja ongelmanratkaisuohjeista.**

## Käyttösuoitusstaulukko

Käyttö/ aineosat	Suoositeltava määrä	Nopeus	Aika	
Keitot	Liemipohjaiset keitot Maitoa sisältävät keitot	1,2 litraa 1 litra	Min - Max	30 sekuntia
<b>On suositeltavaa antaa kuumien aineosien jäähytä ennen sekoittamista. Jos haluat esimerkiksi soseuttaa kuumia aineosia, lue ohjeet Kuumana tehosekoittaminen -kohdasta.</b>				
Juomat	Kylmät nesteet Juomat ja cocktailit Pirtelöt ja maitopohjaiset juomat Smoothiet: aloita asettamalla tuoreet hedelmät ja neste kannuun (esimerkiksi jogurtti, maito tai hedelmämehu). Lisää jää tai jäädytetyt aineosat, kuten hedelmät ja jäätelö.	Enintään 1,6 litraa Enintään 1,2 litraa 1 litra nestettä	Max	15-30 sekuntia 15-30 sekuntia 30-60 sekuntia
Jää 	Jään murskaaminen: käytä sykäyksittäin, kunnes jäämurska on haluamasi kaltaista.	10 jäälalaa (200 g)	Sykäys	15-30 sekuntia
Majoneesi		Enintään 3 kananmunaa	Max	60 sekuntia
Taikina		Enintään 1 litra	Min - Max	15 sekuntia
Hedelmäsoseet ja vauvanruoka		300 g	Min - Max	30-60 sekuntia
Hedelmäpyreet		200 - 500 g	Max	30 sekuntia

Sekoitusajat ovat vain suosituksia. Aika vaihtelee ruokaohjeen, käsiteltävien aineosien ja oman maun mukaan. Lopeta sekoittaminen, kun haluttu lopputulos on saavutettu.

## hoitaminen ja puhdistaminen

- Kytke laite pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta ja laitteen osat toisistaan aina ennen puhdistusta.
- Tyhjennä sekoitusastia ennen kuin kierrät sen irti teräosasta.
- Älä koskaan upota teräyskikköä veteen.
- Voit pestää maljan myös astianpesukoneessa.

### moottoriosa

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen.

### teräasetelma

- Voit irrottaa teräyskön kannusta käänämällä sen avattuun asentoon .
- 1 **tehosekoitin:** irrota ja pese tiivisterengas.
- 2 Älä koske teräviä teriä. Harjaanne puhtaaksi kuumassa saippuavedessä ja huuhtele sitten juoksevan vesijohtoveden alla. **Älä upota teräosa veteen.**
- 3 Jätä kuivumaan ylösalaisin.

### muut osat

Pese käsin ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.

<b>kohde</b>	<b>voidaan pestä astianpesu- koneessa</b>
Moottoriosa	x
Täytöaukon korkki	✓
Kansi	✓
Sekoitusastia	✓
Tiivisterengas	✓
Terä	x
Teräjalusta	✓



**TÄRKEITÄ TIETOJA  
TUOTTEEN HÄVITTÄMISEKSI  
OIKEIN SÄHKÖ- JA  
ELEKTRONIIKKALAITEROMUSTA  
ANNETUN ASETUKSEN  
MUKAISESTI (WEEE)**

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältty virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamalta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Nämä myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksesta on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

## huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käytämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttööhjeen ongelmanratkaisuohjeista tai siirry osoitteeseen [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamoon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta [visit](http://visit.kenwoodworld.com) [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) tai maakohtaisesta sivustosta.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

## porkkana- ja korianterikeitto

25 g voita  
50 g sipulia silputtuna  
1 valkosipulinkynsi puserrettuna  
640 g porkkanaa 1,5 cm:n  
kuutioina  
kylmää kanalientä  
2-3 tl jauhettua korianteria  
suolaa ja pipuria

- 3 Sekoita suurimmalla nopeudella 5 sekuntia, jos haluat keitolle karkeahkon rakenteen, tai pidempään, jos haluat rakenteesta sileämän.
- 4 Kaada seos kattilaan ja lisää korianteri. Mausta keitto ja anna sen kiehua hiljalleen 30–35 minuuttia tai kunnes se on kypsää.
- 5 Lisää mausteita ja nestettä tarvittaessa.

- 1 Sulata voi paistinpannussa. Kuullota sipuliselppu ja valkosipulinkynsi pehmeäksi.
- 2 Aseta porkkanakuutiot tehosekoittimeen. Lisää sipuliselppu ja valkosipulinkynsi. Lisää niin paljon lientä, että nesteen pinta ulottuu 1,6 litran merkkiin saakka. Aseta kansi ja täytöaukon korkki paikalleen.

## ongelmanratkaisu

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Tehosekoitin ei toimi.	Virtamerkkivalo ei pala.  Tehosekoitinta ei ole koottu oikein.	Tarkista, onko pistoke pistorasiassa.  Tarkista, että teräyksikkö on kiristetty astiaan tiukasti.
Tehosekoitin vuotaa terääsetelman juuresta.	Tiiviste puuttuu.  Tiiviste ei ole kunnolla paikallaan.  Tiiviste on vaurioitunut.	Tarkista, että tiiviste on kunnolla paikallaan ja että se ei ole vaurioitunut.  Varatiiivisten hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Tehosekoittimen tiiviste puuttuu teräyksiköstä, kun se poistetaan pakkauksestaan.	Tiiviste on kiinnitetty teräyksikköön valmiiksi.	Irrota astia. Tarkista, että tiiviste on kiinnitetty teräyksikköön.  Varatiiivisten hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Jos näistä ehdotuksista ei ole apua ongelman ratkaisemisessa, katso lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdasta.		

# Türkçe

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

## güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanıcılar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD servisi tarafından değiştirilmelidir.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kapatın ve fişini çekin:
  - parçaları takmadan veya çıkartmadan önce;
  - kullanılmadığında;
  - temizlemeden önce.
- **Bıçak ünitesini, blender haznesi takılı değilken asla güç ünitesine yerleştirmeyin.**
- **Blenderi kullanmadan önce, kordonun kordon sarma yuvasından ⑪ tamamen açıldığından emin olun.**
- Ellerinizi ve mutfak aletlerini nazne içine sokmadan önce her zaman cihazı fişten çekin.
- Bıçak tertibatını tutarken her zaman dikkat edin ve temizlerken bıçakların keskin kenarlarına dokunmaktan kaçının.
- Blenderi sadece kapak yerine takılıyken çalıştırın.
- Hazneyi sadece verilen bıçak tertibatı ile kullanın.
- Aletin güç birimini, elektrik kordonunu ve fişini ıslak yerlere deðdirmeyiniz.

- Hiçbir zaman hasarlı cihaz kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. ‘servis ve müşteri hizmetler’.
- Hiçbir zaman onaylanmamış eklentiler kullanmayın.
- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeler karıştırılmadan önce oda sıcaklığında soğumaya bırakılmalıdır.
- Çalışırken cihazın başından ayrılmayın.
- Blenderi güç ünitesinden çıkartırken:
  - bıçaklar tamamen durana kadar bekleyin;
  - kazara hazneyi bıçak tertibatından ayırmayın.
- Blenderi boşken çalıştmayın
- Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteden fazlasını asla karıştırmayın.
- Blenderinizin uzun ömürlü olması için, 60 saniyeden daha uzun süre çalıştmayın.
- Smoothie tarifler – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın, hazneye koymadan önce kırın.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Hindistan cevizi veya Zerdeçal kökü gibi sert baharatları işlemeyin, bunlar bıçağa zarar verebilirler.
- Blenderi içinde yiyecek saklama kabı olarak kullanmayınız. Her kullanımından sonra blenderin içini boşaltınız.
- Blenderi her zaman güvenli, kuru zemin üzerinde kullanın.
- Cihazı asla sıcak gazlı veya elektrikli ocağın üstüne veya yakınına veya sıcak bir alete değebileceği yere koymayın.

- Blenderin hatalı kullanımı yaralanmaya yol açabilir.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında omaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

## güvenlik

### **ÖNEMLİ: SICAK KARIŞTIRMA TALİMATLARI**

Sıcak malzemeleri karıştırırken haşlanma olasılığını en aza indirmek için, olası yanıklardan kaçınmak amacıyla elleri ve cildinizin açık olan diğer kısımlarını kapaktan uzak tutun.

Aşağıdaki önlemlere uyulmalıdır:

- **DİKKAT: Çok sıcak malzemelerin karıştırılması sıcak sıvı ve buharın kapaktan veya doldurma kapağından ① aniden sıçramasına sebep olabilir.**
- **Sıcak malzemeler karıştırılmadan önce soğumasının beklenmesini öneririz.**
- Çorba gibi sıcak sıvıları işlerken **ASLA** 1200ml / 5 fincan kapasitesini aşmayın (haznenin üzerindeki işaretlere bakın).

- Karıştırmaya **DAİMA** düşük hızla başlayın ve kademeli olarak artırın. Sıcak sıvıları **ASLA** puls ayarını kullanarak karıştırmayın.
- Süt gibi köpürebilen sıvılar maksimum 1000ml / 4 fincan kapasite ile sınırlanmalıdır.
- Hazne ve içindekiler çok sıcak olacağı için blenderi kullanırken dikkatli olun.
- Kapağı açarken özellikle dikkatli olun. Kapak sızdırımı önlemek için sıkı kapanacak şekilde dizayn edilmiştir. Gerektiğinde ellerinizi korumak için bez veya fırın eldiveni kullanın.
- Blenderin **her** kullanımından önce, kapak ve doldurma kapağının yerine tam oturmuş olduğundan emin olun.
- Blenderin **her** kullanımından önce doldurma kapağındaki havalandırma deliklerinin açık olduğundan emin olun ③.
- Kapağı hazırlaye takarken, sızdırılmazlık sağlama ve malzemelerin dökülmesini önlemesi açısından kapak ve hazırla kenarlarının temiz ve kuru olduğundan emin olun.

#### **fişe takmadan önce**

- Aygıt kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur. Blenderinizi çorbalar, içkiler, pateler, mayonez, ekmek kırtıtları, bisküvi kırtıtları, kıyılmış fındıklar ve kırılmış buz için kullanın.

#### **parçalar**

- ① doldurma kapağı
- ② sürahi kapağı
- ③ havalandırma delikleri
- ④ kavanoz
- ⑤ conta halkası
- ⑥ bıçak birimi
- ⑦ bıçak tabanı
- ⑧ güç ünitesi
- ⑨ Güç Açık göstergesi
- ⑩ hız + puls kontrolü
- ⑪ kablo saklama

## blenderinizin kullanımı

- 1 Sızdırmazlık halkasını ⑤ bıçak ünitesine ⑥ yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- **Eğer conta zarar gördüğse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**
- 2 Bıçak ünitesini ⑥ tabanın içine ⑦ klipsleyin.
- 3 Bıçak tertibatını hazne üzerine takın – bıçak tertibatının sıkıca oturduğundan emin olun ②. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:
  - - kilit açık pozisyon
  - - kilitli pozisyon
- 4 Malzemelerinizi kabın içine koyun
- 5 Doldurma kapağını kapağın üzerine takın ve aşağı bastırarak sabitleyin.
- 6 Yerine tam oturuncaya kadar bastırarak kapağı takın.
- 7 Blenderi güç ünitesine takın ③.
- **Eğer blender yanlış yerleştirilmişse cihaz çalışmayacaktır.**

- 8 Fişe takın gösterge ışığı “0” KAPALI konumdayken sönük kalmaya devam edecektir. Bir hız seçmek için hız kontrolünü çevrin (tavsiye edilen kullanım tablosuna bakın).
- Hız kontrolünü çevirerek ‘Min’ ila ‘Maks’ arasında bir hız seçin. Karıştırmanın sonunda, blender’ı çıkartmadan evvel hız kontrolünü “O” KAPALI’ya geri döndürün.
- Bıçakların dönmesi tamamen durmadan ve hız kontrolü “O” KAPALI pozisyonuna gelmeden hazneyi çıkartmayın.
- (P) Puls – başlat/durdur işleminde motoru yönetir. Puls, bu pozisyonda tutulduğu sürece çalışacaktır.

Not: Bir hız seçiliyken blenderi güç ünitesinden ayırmak istediğinizde gösterge ışığı söner ve blender durur. Blender tekrar takılıncı hemen çalışmaya başlar.

### İpuçları

- Kuru malzemelerin karıştırılması – parçalar halinde kesin, doldurma kapağını çıkarın, sonra makina çalışırken parçaları teker teker içine atın. Ellerinizi açıklık üzerinde tutun. En iyi sonuç için düzenli boşaltın.
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.
- Mayonez yaparken, yağı hariç bütün malzemeleri blenderin içine koyun. Doldurma kapağını çıkarın. Sonra, cihaz çalışırken yağı yavaşça kapaktaki delikten ekleyin.
- Yoğun karışıntıların, örn. pateler ve dipler, kazınması gerekebilir. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin.

**Blenderin kullanımı ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız sorun giderme bölümüne bakın.**

**Önerilen Kullanım Tablosu**

<b>Kullanım/Gıda</b>		<b>Tavsiye Edilen Miktar</b>	<b>Hız</b>	<b>Süre</b>
Çorbalar	Et suyuna çorbalar	1,2 litre	Min - Maks.	30 san.
	Süt ile yapılan çorbalar	1 litre		
<b>Sıcak malzemelerin karıştırılmadan önce soğumasının beklenmesini öneririz. Bununla birlikte sıcak malzemeleri işlemek isterseniz Sıcak Karıştırma Güvenlik Talimatlarına bakın.</b>				
İçecekler	Soğuk Sıvılar, İçecekler ve kokteyller	Maks. 1,6 litre	Maks.	15 - 30 san
	Milkshake ve sütle hazırlanan içecekler	Maks 1,2 litre	Maks.	15 - 30 san
	Smoothieler Taze meyveyi ve sıvı malzemeleri yerleştirin (örn. yoğurt, süt ve meyve suyu) Sonra buz veya donmuş malzemeleri (örn. donmuş meyve suyu, buz veya dondurma)	1 litre Sıvı	Maks.	30 - 60 san
Buz 	Buz kırma – istenilen ölçülerde kırlana kadar kısa aralıklarla çalıştırın	10 buz küpü (200g)	Puls	15 - 30 san
Mayonez		Maks 3 yumurta karışımı	Maks.	60 san.
Pasta hamuru karışıntıları		Maks 1 litre	Min - Maks.	15 san.
Sebze Püresi/bebek maması		300g	Min - Maks.	30 - 60 san
Meyve Püresi		200 - 500g	Maks.	30 san.

Belirtilen işleme süreleri sadece fikir vermek içindir, tam tarife, işlenen malzemelere ve kişisel tercihlere bağlı olarak değişecektir. İstenilen sonuç elde edildiğinde işlemeyi durdurun.

## bakım ve temizlik

- Aygıtı temizlemeye başlamadan önce kapatınız ve fişini prizden çekiniz. Arkasından parçalarını çıkarınız.
- Kabı karıştırma ünitesinden ayırmadan önce boşaltın.
- Bıçak ünitesini suya sokmayın.
- Kase bulaşık makinesinde yıkabilir.

### güç ünitesi

- Güç birimini nemli bir bezle siliniz ve arkasından kurulayınız.
- Güç ünitesini suya sokmayın.

### bıçak tertibatı

- Bıçağı hıznedan çıkartmak için, kilit açma pozisyonuna  çevirin.
- 1 **blender:** conta bileziğini çıkarın ve yıkayın.
- 2 Aygitin bıçakları çok keskindir. Bu yüzden elinizi bıçaklardan uzak tutunuz. Bıçakları sabunlu sıcak su ile fırçalayınız ve musluk suyunun altında durulayınız. **Bıçak birimini suya batırmayınız.**
- 3 Ters çevirek kurumaya bırakın.

### diğer parçalar

Elde yıkayıp, sonra iyice kurulayıp veya bulaşık makinesinde yıkayıp.

parça	bulaşık makinesi için uygun
Güç ünitesi	x
Doldurma kapağı	✓
Sürahî kapağı	✓
Kavanoz	✓
Conta halkası	✓
Bıçak birimi	x
Bıçak tabanı	✓



**ÜRÜNÜN ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANIN BERTARAF EDİLMESİNE İLİŞKİN AVRUPA DİREKTİFİNE UYGUN ŞEKLİDE BERTARAF EDİLMESİ HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİ (WEEE)**

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpi ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

## servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemededen önce bu kılavuzdaki "sorun giderme kılavuzu" bölümüne bakın veya [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.

## havuç ve kişniş çorbası

25g tereyağı  
50g doğranmış soğan  
1 diş ezilmiş sarımsak  
640g havuç, 1½ cm küp şeklinde doğranmış soğuk tavuk suyu  
10-15ml (2-3 çay kaşığı) toz kişniş tuz ve biber

- 1 Bir tavada yağı eritin, soğan ve sarımsağı ekleyerek yumuşayıcına kadar soteleyin.
- 2 Havucu blendere koyun, soğan ve sarımsağı ekleyin. Kavanoz üzerindeki 1,6 L seviyesine gelene kadar tavuk suyu ekleyin. Sürahi kapağını ve doldurma kapağını takın.

- 3 Kalın çekilmiş çorba için 5 saniye daha ince sonuç elde etmek için daha uzun süre maksimum hızda çalıştırın.
- 4 Karışımı bir sos tenceresine boşaltın, kişniş ve baharatlarını ekleyin, 30-35 dakika ya da çorba pişene kadar kaynatın.
- 5 Tuz ve karabiberi damak zevkinize göre ayarlayın, gerekirse sıvı ekleyin.

## sorun giderme kılavuzu

Problem	Nedeni	Çözüm
Blender çalışmıyor.	Güç yok/Güç Açık Işıği yanmıyor.  Blender doğru şekilde birleştirilmemiş.	Blenderin fişinin takılı olduğunu kontrol edin.  Bıçak ünitesinin hazneye sıkı şekilde takıldığından emin olun.
Blender bıçak tertibatı tabanından sızdırıyor.	Conta eksik. Conta yanlış takılmış. Conta hasarlı.	Containın doğru takılıp takılmadığını ve hasarlı olup olmadığını kontrol edin. Yedek conta almak için "servis ve müşteri hizmetleri"ne bakın.
Ambalajından çıkarıldığında blender bıçak conta ünitesi eksik.	Conta bıçak ünitesine önceden takılmıştır.	Ayaklı kabı sökünen containın bıçak ünitesine takılıp takılmadığını kontrol edin. Yedek conta almak için "servis ve müşteri hizmetleri"ne bakın.

Yukarıdakilerden hiçbir problemi çözülmüyorsa "servis ve Müşteri Hizmetleri" bölümüne bakın.

# Česky

Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením

## bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovějte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.
- Přístroj vypínejte a odpojujte ze zásuvky:
  - před montáží nebo demontáží dílů
  - když přístroj nepoužíváte
  - před čištěním
- **Nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazena nádoba mixéru.**
- **Před použitím mixéru zkontrolujte, zda je kabel zcela odmotán z úložného prostoru pro kabel ⑪.**
- Přístroj vypněte vždy, když do nádoby saháte rukama nebo kuchyňským náčiním.
- Dávejte pozor, když manipulujete s nožovým nástavcem, a když nástroje čistíte, nedotýkejte se jejich ostří.
- Mixér používejte pouze s nasazeným víkem.
- Nádobu používejte jen s dodaným nožovým nástavcem.
- Nedovolte, aby hnací jednotka, napájecí kabel nebo konektor zvlhly.

- Poškozený přístroj nikdy nepoužívejte. Nechejte ho zkontrolovat nebo opravit – viz kapitola „servis a údržba“
- Nikdy nepoužívejte neschválená přídavná zařízení.
- **NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ:** Horké ingredience nechte před mixováním vychladnout na pokojovou teplotu.
- Přístroj v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Chcete-li mixér sejmout z motoru:
  - počkejte, až se nože zcela zastaví,
  - dbejte, abyste náhodou neodšroubovali nádobu od nožového nástavce.
- Mixér se nesmí nikdy spouštět prázdný.
- Nikdy nemixujte větší množství ingrediencí, než je uvedeno v tabulce doporučených rychlostí.
- Abyste nezkracovali životnost mixéru, nespouštějte jej na déle než 60 sekund.
- Příprava ovocných mléčných koktailů – nikdy nemixujte zmražené ingredience, které vytvořily pevnou hmotu. Musíte je před přidáním do nádoby rozbít na kousky.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Nemixujte tvrdé koření, jako je muškátový oříšek nebo kurkumový kořen, protože by mohlo dojít k poškození nožů.
- Nepoužívejte mixér jako skladovací nádobu. Před použitím a po něm musí být prázdný.
- Mixér používejte na bezpečném, rovném a suchém povrchu.

- Přístroj nikdy nepokládejte na plynový hořák nebo elektrickou plotýnku nebo do jejich blízkosti ani na místo, kde by se mohl dotýkat nějakého horkého spotřebiče.
- Při nesprávném používání mixéru může dojít ke zranění.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

## bezpečnost

### **DŮLEŽITÉ: POKYNY PRO MIXOVÁNÍ HORKÉHO OBSAHU**

Abyste minimalizovali možnost opaření při mixování horkého obsahu, nepřiblížujte k víku ruce a jiné části těla s nechráněnou kůží, abyste zabránili možnému popálení. Je nutné dodržovat následující bezpečnostní opatření:

- **POZOR:** Při mixování velmi horkých ingrediencí může kolem víka nádoby nebo plnicího víčka ① prudce uniknout horká tekutina a pára.

- **Doporučujeme, abyste horké ingredience před mixováním nechali vychladnout.**
- **NIKDÝ** při mixování horkých tekutin, jako jsou polévky, nepřekračujte kapacitu 1200 ml / 5 šálků (říďte se značkami na nádobě).
- **VŽDY** začínejte mixovat na nízkou rychlosť a postupně rychlosť zvyšujte. **NIKDÝ** nemixujte horké tekutiny v pulsním režimu.
- Množství tekutiny, která tvoří pěnu, jako je mléko, by mělo být omezeno na maximální kapacitu 1000 ml / 4 šálky.
- Při manipulaci s mixérem buděte opatrní, protože nádoba a její obsah budou velmi horké.
- Obzvláště opatrní buděte při odnímání víka. Víko je navrženo tak, aby pevně těsnilo a bránilo úniku tekutin. V případě potřeby při manipulaci s víkem chraňte ruce utěrkou nebo rukavicemi.
- Před **každým** použitím mixéru zkontrolujte, zda jsou víko nádoby a víčko plnicího hrdla pevně nasazeny.
- Před **každým** použitím mixéru vždy zkontrolujte, zda jsou otvory ve víčku plnicího hrdla čisté ③.
- Když nasazujete víko na nádobu, vždy zkontrolujte, zda jsou víko a okraj nádoby čisté a suché, aby víko dobře těsnilo a nedocházelo k úniku tekutin.

## před zapojením

- Přesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.  
Mixér můžete používat na přípravu polévek, nápojů, paštik, majonézy, strouhanek, drcení sušenek, sekání ořechů a drcení ledu.

## popis

- ① víčko plnicího hrdla
- ② víko
- ③ otvory
- ④ mixovací nádoba
- ⑤ těsnění
- ⑥ nožová jednotka
- ⑦ základna nožové jednotky
- ⑧ hnací jednotka
- ⑨ kontrolka napájení
- ⑩ regulátor rychlosti a pulsního režimu
- ⑪ úložný prostor pro kabel

## použití mixéru

- 1 Osaděte těsnící kroužek ⑤ na nožovou jednotku mixéru ⑥ a ujistěte se, že těsnění správně zapadá do drážky.
- **Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.**
- 2 Zaklapněte nožovou jednotku ⑥ do základny ⑦.
- 3 Našroubujte nožovou sestavu na nádobu tak, aby byla zcela utažená ②. Řidte se vyobrazením na spodní straně nožové jednotky:  
 - odemčená pozice  
 - uzamčená pozice
- 4 Vložte do nádoby přísady k mixování.
- 5 Do víka nádoby nasaděte víčko plnicího hrdla a zatlačením upevněte.
- 6 Zatlačte víko dolů do zajištěné polohy.

- 7 Nasaděte mixér na napájecí jednotku ③.

- **Přístroj nebude fungovat, pokud je mixér špatně nasazený.**
- 8 Zapojte do elektrické zásuvky. Dokud je nastavena vypnutá poloha „O“, zůstane kontrolka zhasnutá. Otočením regulátoru rychlosti zvolte rychlosť (viz tabulka doporučeného používání).
- Otočením regulátoru rychlosti zvolte rychlosť mezi „Min“ a „Max“. Na konci mixování vraťte regulátor rychlosti před sundáním mixéru do vypnuté polohy „O“.
- Nesundávejte nádobu mixéru, dokud se nože nepřestanou otáčet a regulátor rychlosti není ve vypnuté poloze „O“.
- (P) Pulsní režim – střídavě zapíná a vypíná motor. Pulsní režim bude spuštěný, dokud jej budete držet v zapnuté poloze.  
Poznámka: Pokud mixér sundáte z hnací jednotky, když je zvolena rychlosť, kontrolka zhasne a mixér se zastaví. Po nasazení se mixér ihned znova spustí.

## poznámky

- Mixování suchých ingrediencí: nakrájejte je na kousky, sundejte víčko plnicího hrdla a při spuštěném přístroji vhazujte kousky jeden po druhém dovnitř. Nestrkejte dovnitř ruce. Lepších výsledků dosáhnete, když budete nádobu pravidelně vyprazdňovat.
- Nedoporučuje se mixovat tvrdá koření, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí.
- Při přípravě majonézy vložte do přístroje všechny ingredience kromě oleje. Sundejte víčko plnicího hrdla. Potom při zapnutém přístroji přidávejte olej pomalu přes otvor ve víku.

- Husté směsi, například paštiky nebo pomazánky, mohou vyžadovat stírání ze stěn nádoby. Pokud se směs obtížně mixuje, přidejte více tekutiny.

**V případě potíží s používáním mixéru si přečtěte sekci pro řešení problémů.**

**Tabulka doporučeného používání**

Použití/potraviny	Doporučené množství	Rychlosť	Doba
Polévky	Polévky z vývaru	1,2 litru	Min. až
	Polévky s použitím mléka	1 litr	max.
<b>Doporučujeme, abyste horké ingredience před mixováním nechali vychladnout. Pokud však chcete mixovat horké ingredience, přečtěte si prosím bezpečnostní pokyny pro mixování horkého obsahu.</b>			
Nápoje	Studené tekutiny Nápoje a koktejly	Max. 1,6 litru	Max.
	Mléčné koktejly a jiné mléčné nápoje	Max. 1,2 litru	Max.
	Ledové koktejly Nejprve vložte čerstvé ovoce a nalijte tekutinu (např. jogurt, mléko či ovocnou šťávu). Pak přidejte led nebo zmražené ingredience (např. mražené ovoce, led či zmrzlinu)	1 litr tekutiny	Max. 30–60 s
Led 	Drcení ledu – používejte v krátkých impulsech, dokud nedosáhnete požadované konzistence tříště	10 kostek ledu (200 g)	Pulsní 15–30 s
Majonéza		Směs z max. 3 vajec	Max. 60 s
Lité těsto		Max. 1 litr	Min. až max. 15 s
Zeleninové pyré / dětská výživa		300 g	Min. až max. 30–60 s
Ovocné pyré		200–500 g	Max. 30 s

Doba mixování je pouze orientační a může se lišit v závislosti na použitém receptu, ingrediencích a osobních preferencích. Při dosažení požadovaného výsledku přestaňte mixovat.

## Péče a čištění

- Před čištěním přístroj vždy vypněte, odpojte jej z elektrické zásuvky a demontujte.
- Před odšroubováním od jednotky s noži vyprázdněte nádobu.
- Nožový nástavec neponořujte do vody.
- Nádobu lze mýt v myčce na nádobí.

### hnací jednotka

- Jednotku otřete vlhkým hadříkem a potom usušte.
- Hnací jednotku nikdy neponořujte do vody.

### nožová sestava

- Vyjměte nožovou jednotku z nádoby tak, že ji uvolníte otočením do odemknuté pozice .

1 **mixér:** sundejte a umyjte těsnící kroužek.

- Nedotýkejte se ostrých nožů – omyjte je kartáčkem namočeným v horké mýdlové vodě a potom je dobře opláchněte pod tekoucí vodou. **Neponořujte je do vody.**
- Nechejte uschnout v poloze dnem vzhůru.

#### **ostatní části**

Umyjte ručně a pak důkladně osušte nebo umyjte v myčce.



část	vhodné do myčky
Hnací jednotka	✗
Víčko plnicího hrdla	✓
Víko	✓
Mixovací nádoba	✓
Těsnění	✓
Nožová jednotka	✗
Základna nožové jednotky	✓

## **servis a údržba**

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtěte část „průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odneste jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.

## **DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)**

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin. Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

## mrkvová polévka s koriandrem

25 g másla  
50 g nasekané cibule  
1 stroužek rozmačkaného česneku  
640 g mrkve nakrájené na 1,5 cm velké kousky  
studený kuřecí vývar  
10–15 ml (2–3 lžičky) mletého koriandru  
sůl a pepř

- 1 Máslo rozpusťte v hrnci, přidejte cibuli a česnek a osmahněte doměkka.
- 2 Do mixéru dejte mrkev a přidejte cibuli s česnekem. Přidejte dost vývaru, aby dosáhl po značku 1,6 litru na nádobě mixéru. Nasaděte víko a víčko plnicího otvoru.

- 3 Mixujte maximální rychlosť po dobu 5 sekund na hrubší polévku nebo déle na jemnější výsledek.
- 4 Směs vylijte do hrnce, přidejte koriandr a sůl s pepřem a polévku mírně vařte 30 až 35 minut nebo dokud nebude hotová.
- 5 Dochucete solí a pepřem podle chuti a podle potřeby zředěte vodou nebo vývarem.

## řešení problémů

Problém	Příčina	Řešení
Mixér nefunguje.	Chybí napájení / kontrolka napájení nesvítí. Mixér není správně sestavený.	Zkontrolujte, zda je mixér zapojený do zásuvky. Zkontrolujte, zda je nožová jednotka zcela utažená k nádobě.
Mixér u nožové jednotky netěsní.	Chybí těsnění. Těsnění není správně nasazeno. Těsnění je poškozeno.	Zkontrolujte, zda je těsnění správně nasazeno a není poškozeno. Pokud potřebujete náhradní těsnění, přečtěte si část „servis a údržba“.
V balení nožové jednotky chybí těsnění mixéru.	Těsnění je předem nasazeno na nožové jednotce.	Odšroubujte nádobu a zkontrolujte, zda na nožové jednotce nasazeno těsnění. Pokud potřebujete náhradní těsnění, přečtěte si část „servis a údržba“
Pokud výše uvedené postupy problém nevyřeší, přečtěte si část „servis a údržba“.		

# Magyar

A használati utasítás olvasása közben hajtsa ki az első oldalt, hogy az illusztrációk is láthatók legyenek.

## első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.
- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból:
  - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt,
  - használat után;
  - tisztítás előtt.
- **Soha ne szerelje a késsegységet a meghajtóegységre a keverőpohár nélkül.**
- **Ügyeljen rá, hogy a turmixgép használata előtt a vezetéket teljesen letekercse a vezetéktárolóról ⑪.**
- Mindig húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt akár kézzel, akár konyhai eszközökkel a keverőpohárba nyúlna.
- Mindig óvatosan bánjon a késsegységgel, és tisztítás közben ne nyúljon a pengék éléhez.
- A keverőegységet csak akkor működtesse, ha a fedél a helyén van.
- Kizárálag a késsegységhez készült keverőpoharat használja.

- Ügyeljen arra, hogy a meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a dugót soha ne érje nedvesség.
- Ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőriztesse és szükség esetén javítassa meg: lásd a 'szerviz és vevőszolgálat' részt.
- A turmixgépet csak eredeti, gyári alkatrészekkel szabad használni.
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók keverése előtt várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Mielőtt kihúzná a turmixgép hálózati csatlakozóját:
  - várja meg, amíg a kések teljesen megállnak;
  - ügyeljen arra, nehogy véletlenül letekerje a keverőpoharat a késsegységről.
- Soha ne járassa a turmixgépet üresen.
- Turmixoláskor ne lépje túl a felhasználási útmutató táblázatában szereplő maximális kapacitást.
- A turmixgép élettartamának megóvása érdekében ne működtesse folyamatosan 60 másodpercnél tovább.
- Smoothie receptek – ne turmixoljon összefagyott élelmiszereket, törje darabokra, mielőtt a keverőpohárba tenné őket.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.

- Ne aprítson kemény fűszereket, például szerecsendiót vagy kurkumagyökeret, mert ezek károsíthatják a kést.
- A keverőegységet soha ne használja étel tárolására. A használat előtt és után üresen kell tárolni.
- A turmixgépet mindenkorral biztonságos körülmények között, száraz, sík felületen működtesse.
- Ne tegye a készüléket meleg gáz- vagy elektromos tűzhelyre, illetve annak közelébe, valamint tartsa távol forró készülékektől.
- A turmixgép helytelen használata balesetet okozhat.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

első a biztonság

## **FONTOS: FORRÓ HOZZÁVALÓK TURMIXOLÁSA**

Az égési sérülések megelőzése érdekében forró hozzávalók turmixolásakor ügyeljen arra, hogy a keze és más fedetlen bőrfelülete ne érjen a fedélhez. Tartsa be a következő óvintézkedéseket:

- **FIGYELEM: Forró hozzávalók turmixolásakor a forró folyadék vagy a gőz hirtelen kicsaphat a fedél mellett vagy a töltőnyílásnál ①.**
- **Javasoljuk, hogy a forró hozzávalókat a keverés előtt hagyja lehűlni.**
- **SOHA** ne lépje túl az 1200 ml / 5 csésze kapacitást forró folyadékok, például levesek turmixolásánál (figyelje a keverőpoháron levő jelöléseket).
- **MINDIG** alacsony sebességgel kezdje a turmixolást, és csak fokozatosan növelje a sebességet. **SOHA** ne turmixoljon forró folyadékot a rövid üzem funkcióval.
- Habosodó folyadékok, például tej esetén a maximális kapacitás 1000 ml/ 4 csésze lehet.
- A turmixgép kezeléskor legyen óvatos, mert a keverőpohár és annak tartalma forró lehet.

- A fedél eltávolításakor körültekintően járjon el. A fedél a szivárgás megelőzése érdekében szorosan zár. Szükség esetén védje a kezét egy törlőruhával vagy konyhai fogókesztyűvel.
- **Minden** keverés előtt ellenőrizze, hogy a fedél és a töltőnyílás kupakja biztonságosan a helyén legyen.
- **Minden** keverés előtt ellenőrizze, hogy a töltőnyílás kupakjának a nyílásai tiszták legyenek ③.
- A keverőpohár fedelének felhelyezésekor minden ügyeljen arra, hogy a fedél és a pohár pereme tiszta és száraz legyen, mert így lesz megfelelő a tömítés, és így előzhető meg a folyadék kiömlése.

#### **csatlakoztatás előtt**

- Bizonyosodjon meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.  
A turmixgépet használhatja levesek, italok, pástétomok, majonéz, morzsa, kekszpor készítéséhez, diódarálásra és jég aprítására is.

#### **a készülék részei**

- ① a töltőnyílás kupakja
- ② fedél
- ③ nyílások
- ④ keverőpohár
- ⑤ tömítőgyűrű
- ⑥ késsegység
- ⑦ késsegység alapja
- ⑧ meghajtóegység
- ⑨ áramellátás jelzőfénye
- ⑩ sebesség- és rövid üzemmód szabályozó
- ⑪ vezetéktároló

#### **a turmixgép használata**

- 1 Tegye a ⑤ tömítőgyűrűt a ⑥ késsegységre – ügyelve rá, hogy a tömítés pontosan a hornyolt részre kerüljön.
- **Szivárgáshoz vezethet, ha a tömítés megsérül vagy nem megfelelően illeszkedik.**

- 2 Helyezze a késsegységet ⑥ az alapba ⑦.
- 3 Csalározza a késsegységet a keverőpohárra – ügyeljen arra, hogy a késsegység szorosan meg legyen húzva ②. Lásd a késsegység alján látható ábrát:
  - nyitott állás
  - zárt állás
- 4 Tegye a hozzávalókat a keverőpohárba.
- 5 Helyezze a kiömlőnyílás kupakját a fedélbe, és lenyomva rögzítse.
- 6 Lefelé nyomva rögzítse a fedeleit a keverőegységen.
- 7 Ezután helyezze a keverőegységet a meghajtóegységre ③.
- **A készülék nem indul el, ha a keverőegység nem illeszkedik megfelelően a meghajtóegységhez.**
- 8 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz. A jelzőfény nem ég, amíg a kapcsoló az „O” (ki) állásban van. A sebességszabályozó elfordításával válasszon ki egy sebességet (lásd: Felhasználási útmutató).
- A sebességszabályozót elfordítva a Min és Max között válasszon ki egy sebességet. A keverés végén, a keverőegység leszerelése előtt állítsa vissza a sebességszabályozót az „O” (ki) állásba.
- Ne távolítsa el a keverőpoharat, amíg a kések forgása teljesen le nem állt és a sebességszabályozó nincs az „O” (ki) állásban.
- (P) Rövid üzem – a motor szaggatottan indul/leáll. A rövid üzem funkció addig működik, amíg a gombot ebben az állásban tartja.

**Megjegyzés:** Ha a keverőegységet leveszi a meghajtóegységről, miközben egy sebességfokozat ki van választva, a jelzőfény kialszik, és a turmixgép leáll. Ha visszahelyezi, a turmixgép azonnal újraindul.

## **tanácsok**

- Száraz összetevők turmixolásakor – darabolja fel a hozzávalókat, vegye le a töltőnyílás kupakját majd tegye a darabokat egyenként a működő készülékbe. A kezét tartsa a nyílás felett. A hatékony turmixoláshoz ürítse rendszeresen a poharat.
- Ne aprítson fűszereket, mert kárt tehetnek a műanyag részekben.
- Majonéz készítésekor az olaj kivételével tegye az összes hozzávalót a keverőegységbe. Vegye le a töltőnyílás kupakját. Ezután a fedél nyílásán keresztül lassan öntse az olajat a működő készülék keverőpoharába.
- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek készítésekor előfordulhat, hogy le kell kaparni a keverőpohár oldalára tapadt masszát. Ha az anyag nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot.

**Ha bármilyen problémát tapasztal a turmixgép használata során, olvassa el a hibaelhárítási útmutatót.**

Felhasználási útmutató				
Használat/alapanyagok	Ajánlott mennyiség	Sebesség	Idő	
Levesek	Húsléből készült levesek	1,2 liter	Min. – Max.	30 s
	Tejes levesek	1 liter		
<b>Javasoljuk, hogy a forró hozzávalókat a keverés előtt hagyja lehűlni. Forró folyadékok feldolgozása előtt olvassa el „A forró hozzávalók turmixolásának biztonsági utasításai” részt.</b>				
Italok	Hideg folyadékok Italok és koktélok	Max. 1,6 liter	Max.	15–30 s
	Tejtermixek és tej alapú italok	Max. 1,2 liter	Max.	15–30 s
	Smoothie italok Először tegye a friss gyümölcsöt és a folyadékot (pl. tejet, joghurtot vagy gyümölcslevet) a keverőpohárba. Ezután adja hozzá a jeget vagy a fagyasztott hozzávalókat (pl. fagyasztott gyümölcsöt, jeget vagy fagylaltot).	1 liter folyadék	Max.	30–60 s
Jég 	Jégaprítás – működtesse többször kis ideig, amíg a jég el nem éri a kívánt állagot.	10 jégkocka (200 g)	Rövid üzem	15–30 s
Majonéz		Max. 3 tojás összekeverve	Max.	60 s
Tésztakeverék		Max. 1 liter	Min. – Max.	15 s
Zöldségpürék/bébiételek		300 g	Min. – Max.	30–60 s
Gyümölcpürék		200–500 g	Max.	30 s

A feltüntetett keverési idők csak iránymutatásul szolgálnak, a tényleges idő a pontos recepttől, a feldolgozandó nyersanyagoktól és az egyéni ízléstől függ. Állítsa le a keverést, ha elérte a kívánt eredményt.

## a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt kapcsolja ki a motort, a hálózati vezetéket húzza ki a konnektorból, és szedje szét a készüléket.
  - Mindig ürítse ki a keverőpoharat, mielőtt lecsavarja a késsegységről – ellenkező esetben az étel kifolyik az edényből.
  - Ne merítse vízbe a késsegységet.
  - A keverőpohára mosogatógépben is elmosható.
- meghajtóegység**
- Először nedves, majd száraz ronggyal törölje át.

- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.  
**késsegység**
- A kioldáshoz fordítsa el a késsegységet a nyitott állásba , majd vegye ki a keverőpohárból.
- 1 **keverőegység:** vegye le a tömítőgyűrűt, és mossa el.
- 2 A késeket meleg, mosogatószerves vízbe máradt mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. **A késsegységet soha ne merítse vízbe.**
- 3 Fejjel lefelé fordítva hagyja megszáradni.

## **egyéb alkatrészek**

Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg, vagy a tisztításhoz használja a mosogatógépet.

- Tervezte és kifejlesztette

a Kenwood az Egyesült Királyságban.

- Készült Kínában.



<b>részegység</b>	<b>mosogatógépben tisztítható</b>
Meghajtóegység	x
A töltőnyílás kupakja	✓
Fedél	✓
Keverőpohár	✓
Tömítőgyűrű	✓
Késegység	x
Késegység alapja	✓

## **Szerviz és vevőszolgálat**

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) weblapon vagy annak magyar verzióján.

## **FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓN ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRÁ (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL**

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerek kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességeire.

# korianderes sárgarépaleves

25 g vaj  
50 g hagyma, apróra vágva  
1 gerezd zúzott fokhagyma  
640 g sárgarépa, 1,5 cm-es kockákra vágva  
hideg csirkehúsleves  
10-15 ml (2-3 teáskanál) őrült koriander  
só és bors

- 3 Keverje maximális sebességgel 5 másodpercig durvább állagú leveshez vagy hosszabban, ha simább állagú levest szeretne.
- 4 A keveréket ezután öntse egy lábosba, adja hozzá a koriandert és a fűszereket, és lassú tűzön főzze a levest 30-35 percig, vagy amíg el nem készül.
- 5 Ízlés szerint fűszerezze, és ha szükséges, adjon még hozzá folyadékot.

- 1 Olvassa fel a vajat egy serpenyőben, tegye rá a hagymát és a fokhagymát, és süssé puhára.
- 2 Tegye a sárgarépát a turmixgéphez, adja hozzá a hagymát és a fokhagymát. Adjon hozzá annyi húslevest, hogy elérje az 1,6 literes szintet a keverőpohárban. Helyezze fel a fedelet és a töltőnyílás kupakját.

## hibaelhárítási útmutató

Probléma	Ok	Megoldás
A turmixgép nem működik.	Nincs áram/az áramellátás jelzőfénye nem világít.  A keverőegység nincs megfelelően összeszerelve.	Ellenőrizze, hogy a turmixgép csatlakozója be van-e dugva a konnektorba.  Ellenőrizze, hogy a késegység szorosan rögzítve van-e a keverőpohárhoz.
A turmixgép a késegység zároszerkezeténél szívárog	Hiányzik a tömítés. A tömítés helytelenül lett behelyezve. A tömítés sérült.	Ellenőrizze, hogy a tömítés megfelelően van-e behelyezve és nem sérült-e. Cseretömítés beszerzéséhez lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
A tömítőgyűrű hiányzik a késegységről, amikor kiveszi a csomagolásból.	A tömítés előre fel van szerelve a késegységre.	Csavarja le a keverőpoharat, és ellenőrizze, hogy a tömítés a késegységen van-e. Cseretömítés beszerzéséhez lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.

Ha a fentiek nem segítenek, akkor lásd a „szerviz és vevőszolgálat” fejezetet.

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

## bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego:
  - przed przystępowaniem do montażu i demontażu części
  - gdy urządzenie nie jest w użyciu
  - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- **Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą bez założonego dzbanka.**
- **Przed użyciem blendera należy sprawdzić, czy przewód sieciowy jest całkowicie odwinięty ze schowka na przewód sieciowy ⑪.**
- Przed wkładaniem rąk i przyborów do dzbanka należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Wyjmując i zakładając zespół ostrzy należy zachować ostrożność. Podczas mycia nie dotykać krawędzi tnących.
- Blendera należy używać wyłącznie z założoną na dzbanek pokrywą.
- Dzbanka używać wyłącznie z zespołem ostrzy załączonym w zestawie.

- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- **RYZYKO POPARZENIA:** przed miksimaniem gorące składniki należy ostudzić do temperatury pokojowej.
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Zdejmując blender z podstawy zasilającej:
  - zaczekać, aż ostrza całkowicie się zatrzymają
  - zachować ostrożność, by przez przypadek nie odkręcić dzbanka od zespołu ostrzy.
- Urządzenie nie może pracować z pustym dzbankiem.
- Nie przekraczać maksymalnej ilości składników, podanej w tabeli zalecanych prędkości.
- Długi okres użytkowania blenera można osiągnąć nie używając urządzenia przez okres dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy.
- Przepisy na napoje typu *smoothie* – nie mieszać składników, które zbryliły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- Nie rozdrabniać twardych przypraw korzennych, takich jak gałka muszkatołowa lub kurkuma, ponieważ mogą one uszkodzić ostrza.
- Nie używać blendera jako pojemnika do przechowywania. Nieużywany blender powinien być pusty.
- Do pracy urządzenie umieścić na suchej, równej i stabilnej powierzchni.
- Blendera nie wolno stawiać na gorących palnikach elektrycznych lub gazowych ani w ich pobliżu, ani w miejscach, w których mógłby się stykać z nagrzanymi urządzeniami.
- Stosowanie blendera w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

bezpieczeństwo obsługi

## UWAGA: WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MIKSOWANIA GORĄCYCH SKŁADNIKÓW

Aby zmniejszyć ryzyko poparzenia podczas mikowania składników gorących, należy trzymać ręce i odkryte części ciała z dala od pokrywy. Należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- **UWAGA:** mikowanie bardzo gorących składników może spowodować nagłe wypchnięcie gorącego płynu i pary spod pokrywy lub zakrywki wlewu ①.
- **Zalecamy ostudzenie gorących składników przed ich mikowaniem.**
- **NIE WOLNO** przekraczać maksymalnej pojemności dzbanka, wynoszącej 1200 ml/5 szklanek, podczas mikowania gorących składników płynnych, np. zup (zob. oznaczenia na dzbanku).
- Należy **ZAWSZE** rozpoczynać mikowanie przy niskiej prędkości obrotów i zwiększać ją stopniowo. **NIGDY** nie mikować gorących składników płynnych w trybie pracy przerywanej.
- W przypadku składników płynnych wykazujących tendencję do pienienia się, np. mleka, ich objętość nie powinna przekraczać 1000 ml/4 szklanek.

- Podczas obsługi blendera należy zachować ostrożność, ponieważ dzbanek i jego zawartość będą bardzo gorące.
- Szczególną ostrożność należy zachować podczas zdejmowania pokrywy. Pokrywę zaprojektowano tak, by szczerelnie pasowała do otworu dzbanka i zapobiegała wyciekaniu znajdujących się w nim składników. W razie konieczności, podczas obsługi blendera zakładać rękawice kuchenne lub osłaniać dlonie ręcznikiem kuchennym.
- Przed rozpoczęciem miksuowania należy **zawsze** sprawdzić, czy pokrywa i zakrywka wlewu zostały prawidłowo i stabilnie osadzone na miejscu.
- Przed rozpoczęciem miksuowania należy **zawsze** sprawdzić, czy otwory odpowietrzające w zakrywce wlewu nie są zatkane ③.
- Zakładając pokrywę na dzbanek należy zawsze sprawdzić, czy brzegi pokrywy i dzbanka są czyste i suche – zapewnia to szczelne zamknięcie, zapobiegając wylewaniu się składników.

#### **przed podłączeniem do sieci**

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Blendera można używać do przygotowywania zup, napojów, pasztetów, majonezu, bułki tartej, do kruszenia ciastek, a także do siekania orzechów i kruszenia lodu.

# oznaczenia

- ① zakrywka wlewu
- ② pokrywa
- ③ otwory odpowietrzające
- ④ dzbanek
- ⑤ pierścień uszczelniający
- ⑥ zespół ostrzy
- ⑦ podstawa ostrzy
- ⑧ podstawa zasilająca
- ⑨ wskaźnik podłączenia do zasilania
- ⑩ regulator prędkości i trybu pracy przerwywanej
- ⑪ schowek na przewód sieciowy

## obsługa blendera

- 1 W zespole ostrzy ⑥ umieścić pierścień uszczelniający ⑤, zwracając uwagę na to, by uszczelka była poprawnie włożona w rowki.
- **Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.**
- 2 Zespół ostrzy ⑥ zamocować w podstawie ⑦.
- 3 Przykręcić złożony zespół ostrzy do dzbanka – w pełni go dokręcając ②. Rysunki na spodzie ostrzy wskazują pozycję:
  - - pozycja „odblokowane”
  - - pozycja „zablokowane”
- 4 W dzbanku umieścić składniki.
- 5 W otworze pokrywy umieścić zakrywkę wlewu i przycisnąć, by dobrze wpasować ją na miejsce.
- 6 Zamocować pokrywę, naciskając, aż zostanie stabilnie osadzona.
- 7 Blender umieścić na podstawie zasilającej ③.
- **Urządzenie nie będzie działać, jeżeli blender nie zostanie poprawnie zamocowany.**
- 8 Podłączyć urządzenie do zasilania – wskaźnik nie będzie się świecić, gdy regulator będzie ustawiony w pozycji „O” (wyłączony). Przekręcić regulator prędkości na wybraną prędkość (zob. tabela zalecanych prędkości).

- Wybrać prędkość: od „Min” do „Max”, przekręcając regulator prędkości. Po zakończeniu mikowania, ale przed zdjęciem blendera z podstawy zasilającej, przesunąć regulator prędkości z powrotem do pozycji „O” (wyłączony).
- Nie zdejmować dzbanka do momentu, aż ostrza przestaną się obracać, a regulator prędkości znajdzie się w pozycji „O” (wyłączony).
- (P) tryb pracy przerwywanej – silnik pracuje włączając się i wyłączając. W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wcisnięty jest przycisk (P).

Uwaga: w razie zdjęcia blendera z podstawy zasilającej w czasie pracy na jednej z prędkości wskaźnik zgaśnie, a blender wyłączy się. Po ponownym umieszczeniu blendera na podstawie natychmiast znów rozpocznie on pracę.

### wskazówki

- Miksowanie suchych składników – składniki pokroić na kawałki, zdjąć zakrywkę wlewu, a następnie włączyć urządzenie i wrzucać składniki przez otwór po jednym kawałku na raz. Nad otworem należy trzymać dłoń. Najlepsze wyniki daje regularne opróżnianie dzbanka.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą one uszkodzić plastikowe elementy.
- Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Wyjąć zakrywkę wlewu. Następnie włączyć urządzenie i przez otwór w pokrywie powoli dodawać olej.

- Gęste mieszanki, np. pasztety i sosy typu dip, mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobić, dodać większą ilość składników płynnych.

**W razie wszelkich problemów z obsługą blendera prosimy zapoznać się ze wskazówkami w części pt. „rozwiązywanie problemów”.**

<b>Tabela zalecanych sposobów użycia</b>				
Zastosowanie/rodzaj składników	Zalecana ilość	Prędkość	Czas trwania	
Zupy	Zupy na wywarze	1,2 l	Minimalna-maksymalna	30 sekund
	Zupy na bazie mleka	1 l		
<b>Przed miksuowaniem gorące składniki należy ostudzić. Jeżeli jednak zajdzie potrzeba zmiksowania składników gorących, należy zastosować się do instrukcji zawartych w części pt. „Wskazówki dotyczące miksuowania gorących składników”.</b>				
Napoje	Zimne składniki płynne napoje i koktajle	Maksymalnie 1,6 l	Maksymalna	15-30 sekund
	Koktajle mleczne i Napoje na bazie mleka	Maksymalnie 1,2 l	Maksymalna	15-30 sekund
	Koktajle typu smoothie W blenderze najpierw umieścić owoce i składniki płynne (włączając jogurt, mleko i soki owocowe). Następnie dodać lód lub składniki mrożone (włączając mrożone owoce i lody).	1 l składników płynnych	Maksymalna	30-60 sekund
Lód 	Kruszenie lodu – użyć funkcji pracy przerywanej, aż lód uzyska żądaną konsystencję	10 kostek lodu (200 g)	Tryb pracy przerywanej	15-30 sekund
Majonez		Mieszanka z maksymalnie 3 jajami	Maksymalna	60 sekund
Ciasto naleśnikowe		Maksymalnie 1 l	Minimalna-maksymalna	15 sekund
Przecierы warzywne/potrawy dla niemowląt		300 g	Minimalna-maksymalna	30-60 sekund
Przecierы owocowe		200-500 g	Maksymalna	30 sekund

Podane czasy rozdrabniania służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu, rodzaju rozdrabnianych składników i osobistych preferencji. Uzyskawszy żądany wynik, przerwać miksuwanie.

## konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia blender należy wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i rozmontować urządzenie.

- Przed odkręceniem i zdjęciem dzbanka z ostrzy należy go opróżnić.
- Nie zanurzać zespołu ostrzy w wodzie.
- Dzbanek można myć w zmywarce do naczyń.

### **podstawa zasilająca**

- Wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć.
- Nie zanurzać podstawy zasilającej w wodzie.

### **zespół ostrzy**

- Wyjąć zespół ostrzy z dzbanka, przekręcając go do pozycji „odblokowane” , aby zwolnić blokadę.

- 1 **blender:** zdjąć i umyć pierścień uszczelniający.
- 2 Nie dotykać noży – są bardzo ostre. Oczyścić je szczoteczką i gorącą wodą z płynem do naczyń, a następnie dokładnie oprukać pod bieżącą wodą. **Nie zanurzać zespołu ostrzy w wodzie.**
- 3 Pozostawić do wyschnięcia, kładąc do góry nogami.

### **pozostałe elementy**

Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.

element	nadaje się do mycia w zmywarce
Podstawa zasilająca	x
Zakrywka wlewu	✓
Pokrywa	✓
Dzbanek	✓
Pierścień uszczelniający	✓
Zespół ostrzy	x
Podstawa ostrzy	✓

## **serwis i punkty obsługi klienta**

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „rozwijywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi

prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.

- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.



### **WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNEGO Z WYMAGAMI DYREKTYWY WSPÓŁNOTY EUROPEJSKIEJ W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO (WEEE)**

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi. Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

# **zupa marchewkowa z kolendrą**

25 g masła  
50 g cebuli, posiekanej  
rozgnieciony ząbek czosnku  
640 g marchewki, pokrojonej w  
1,5-centymetrową kostkę  
zimny wywar z kurczaka  
10-15 ml (2-3 łyżeczki) mielonej  
kolendry  
sól, pieprz

- 1 Masło stopić w rondelku, dodać cebulę i czosnek i podsmażyć je do miękkości.
- 2 Marchewkę umieścić w blenderze, dodać cebulę i czosnek. Wlać wystarczającą ilość wywaru z kurczaka – do oznaczonego

na dzbanku poziomu 1,6 l.  
Zamocować pokrywę i zakrywkę wlewu.

- 3 Miksować na najwyższych obrotach przez 5 sekund lub dłużej (jeżeli zupa ma mieć gładszą konsystencję).
- 4 Przełać zmiksowaną zupę do garnka, dodać kolendrę i przyprawy i gotować na wolnym ogniu przez 30 do 35 minut lub dłużej (aż się ugotuje). Ilość przypraw dostosować wedle uznania, a w razie potrzeby dodać większą ilość składników płynnych.

## **rozwiązywanie problemów**

<b>Problem</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Rozwiązywanie</b>
Blender nie działa	Brak zasilania/wskaźnik podłączenia do zasilania nie świeci się  Blender nie został prawidłowo zmontowany.	Sprawdzić, czy blender jest podłączony do prądu. Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do dzbanka.
Zawartość blendera wycieka poprzez zespół ostrzy	Uszczelka nie została założona. Uszczelka została założona nieprawidłowo. Uszczelka jest uszkodzona.	Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.
Powyjęciu z opakowania na zespole ostrzy nie ma uszczelki blendera	Uszczelka pakowana jest jako fabrycznie zamontowana na zespół ostrzy	Odkręcić dzbanek i sprawdzić, czy uszczelka jest przymocowana do zespołu ostrzy. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.
Jeżeli żadna z powyższych czynności nie rozwiązuje problemu, należy zastosować się do wskazówek podanych w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.		

# Ελληνικά

Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

## ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της KENWOOD.
- Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε από το ρεύμα:
  - προτού προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη,
  - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή,
  - πριν από τον καθαρισμό.
- **Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα των λεπίδων στη βασική μονάδα, χωρίς να έχετε τοποθετήσει την κανάτα του μπλέντερ.**
- **Πριν από τη χρήση του μπλέντερ, βεβαιωθείτε ότι έχετε ξετυλίξει πλήρως το καλώδιο από τον χώρο αποθήκευσης καλωδίου ⑪.**
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα προτού βάλετε τα χέρια σας ή άλλα σύνεργα στην κανάτα.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ μόνον όταν το καπάκι είναι στη θέση του.

- Χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Ποτέ μην αφήνετε τη βασική μονάδα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίζετε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: δείτε την ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Ποτέ μην χρησιμοποιήσετε μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αναμείξετε.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
- Όταν αφαιρείτε το μπλέντερ από τη βασική μονάδα:
  - περιμένετε έως ότου σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες,
  - μην ξεβιδώσετε κατά λάθος την κανάτα από τη διάταξη λεπίδων.
- Ποτέ μην θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ ενώ είναι άδειο.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ μεγαλύτερη ποσότητα υλικών από τη μέγιστη που αναφέρεται στον πίνακα συνιστώμενης ταχύτητας.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ σας, μην το αφήνετε να λειτουργεί για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα.
- Συνταγές για smoothie – μην αναμειγνύετε ποτέ κατεψυγμένα υλικά που έχουν κολλήσει μεταξύ τους λόγω της ψύξης. Να τα σπάτε σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.

- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά.
- Μην επεξεργάζεστε σκληρά μπαχαρικά, όπως μοσχοκάρυδο ή ρίζα κουρκουμά, καθώς ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στις λεπίδες.
- Μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Διατηρείτε το άδειο πριν και μετά από τη χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το μπλέντερ επάνω σε ασφαλή, στεγνή και επίπεδη επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αυτή τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστή εστία κουζίνας αερίου ή ηλεκτρικής κουζίνας ή σε σημείο όπου μπορεί να έρθει σε επαφή με άλλη ζεστή συσκευή.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

## ασφάλεια

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ ΚΑΥΤΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ/ΥΛΙΚΩΝ

Προκειμένου να ελαχιστοποιηθεί η πιθανότητα εγκαύματος κατά την ανάμειξη καυτών συστατικών/υλικών, μην πλησιάζετε τα χέρια σας και τα υπόλοιπα εκτεθειμένα σημεία του σώματός σας στο καπάκι για να μην καείτε. Πρέπει να λαμβάνετε τις ακόλουθες προφυλάξεις:

- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Κατά την ανάμειξη πολύ καυτών υλικών ενδέχεται να εκτοξευθούν ξαφνικά με δύναμη καυτό υγρό και ατμός από το καπάκι ή το πώμα μεζούρα ①.
- Συνιστάται να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώνουν πριν από την ανάμειξη.
- **ΠΟΤΕ** μην υπερβαίνετε τη χωρητικότητα των 1.200 ml / 5 φλιτζανιών κατά την επεξεργασία καυτών υγρών, όπως σούπες (ελέγχετε τις ενδείξεις στην κανάτα).
- Να ζεκινάτε **ΠΑΝΤΑ** την ανάμειξη σε χαμηλή ταχύτητα και να αυξάνετε την ταχύτητα σταδιακά. Να μην αναμειγνύετε **ΠΟΤΕ** καυτά υγρά χρησιμοποιώντας τη λειτουργία παλμού (pulse).
- Τα υγρά που έχουν την τάση να αφρίζουν, όπως το γάλα, θα πρέπει να περιορίζονται στη μέγιστη χωρητικότητα των 1.000 ml/4 φλιτζανιών.

- Να είστε προσεκτικοί κατά τον χειρισμό του μπλέντερ, καθώς η κανάτα και το περιεχόμενό της ενδέχεται να καίνε.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν αφαιρείτε το καπάκι. Το καπάκι έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να σφίγγει και να εμποδίζει τις διαρροές. Εάν είναι απαραίτητο, προστατεύστε τα χέρια σας με ένα πανί ή με γάντια φούρνου κατά τη χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι και το πώμα μεζούρα είναι στερεωμένα στη θέση τους πριν από **κάθε** εργασία ανάμειξης.
- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι οι γρίλιες στο πώμα μεζούρα είναι ανοικτές πριν από **κάθε** εργασία ανάμειξης ③.
- Όταν τοποθετείτε το καπάκι στην κανάτα, να βεβαιώνεστε πάντα ότι το καπάκι και το χείλος της κανάτας είναι καθαρά και στεγνά, ώστε να επιτυγχάνεται η άριστη στεγανότητα και να προλαμβάνονται οι διαρροές.

**προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα**

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.  
Χρησιμοποιήστε το μπλέντερ για να φτιάξετε σούπες, ποτά, πατέ, μαγιονέζα, για να τρίψετε φρυγανιές και μπισκότα, να ψιλοκόψετε ξηρούς καρπούς και να θρυμματίσετε πάγο.

**επεξήγηση συμβόλων**

- ① πώμα μεζούρα
- ② καπάκι
- ③ γρίλιες
- ④ κανάτα
- ⑤ δακτύλιος στεγανοποίησης
- ⑥ μονάδα λεπίδων
- ⑦ βάση λεπίδων
- ⑧ βασική μονάδα
- ⑨ Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
- ⑩ κουμπί ελέγχου ταχύτητας και λειτουργίας παλμού
- ⑪ χώρος αποθήκευσης καλωδίου

# για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ σας

- 1 Τοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης ⑤ στη μονάδα των λεπίδων ⑥ και βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά στην εγκοπή.
- **Εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης υποστεί φθορές ή δεν τοποθετηθεί σωστά θα εμφανιστεί διαρροή.**
- 2 Στερεώστε τη μονάδα λεπίδων ⑥ μέσα στη βάση ⑦.
- 3 Βιδώστε τη διάταξη λεπίδων επάνω στην κανάτα, φροντίζοντας να σφίξετε καλά τη διάταξη λεπίδων ②.  
Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της μονάδας λεπίδων:  
■ – Θέση «ξεκλείδωτη»  
■ – Θέση «κλειδωμένη»
- 4 Τοποθετήστε τα υλικά σας στην κανάτα.
- 5 Τοποθετήστε το πώμα μεζούρα επάνω στο καπάκι και σπρώξτε προς τα κάτω για να στερεωθεί καλά.
- 6 Τοποθετήστε το καπάκι πιέζοντας προς τα κάτω μέχρις ότου ασφαλίσει.
- 7 Τοποθετήστε το μπλέντερ επάνω στη βασική μονάδα ③.
- **Η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία, εάν το μπλέντερ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**
- 8 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα παραμείνει σβηστή όσο η συσκευή βρίσκεται στη θέση «Ο» OFF (απενεργοποίηση). Γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας για να επιλέξετε ταχύτητα (ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης).
- Επιλέξτε μία ταχύτητα μεταξύ των «Min» (ελάχιστη) και «Max» (μέγιστη), γυρνώντας το κουμπί ελέγχου ταχύτητας. Μόλις ολοκληρωθεί η ανάμειξη, γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στο «Ο» OFF (απενεργοποίηση),

προτού απομακρύνετε το μπλέντερ.

- Μην αφαιρείτε την κανάτα προτού σταματήσουν να περιστρέφονται οι λεπίδες και εάν το κουμπί ελέγχου ταχύτητας δεν είναι θέση «Ο» OFF (απενεργοποίηση).
- (P) Λειτουργία παλμού – Θέτει το μοτέρ σε λειτουργία διαδοχικά εκκινώντας και σταματώντας το. Η λειτουργία παλμού συνεχίζεται όσο ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση αυτή.

**Σημείωση:** Εάν αφαιρέσετε το μπλέντερ από τη βασική μονάδα ενώ έχετε επιλέξει κάποια ταχύτητα, η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα σβήσει και η λειτουργία του μπλέντερ θα διακοπεί. Η λειτουργία του μπλέντερ θα ξεκινήσει πάλι αυτόματα μόλις τοποθετηθεί ξανά στη θέση του.

## πρακτικές συμβουλές

- Για να αναμίξετε στεγνά υλικά, κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα μεζούρα και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε τα κομμάτια ένα-ένα. Κρατήστε το χέρι σας πάνω από το άνοιγμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, αδειάζετε τακτικά το περιεχόμενο.
- Δεν συνιστάται η επεξεργασία μπαχαρικών, καθώς μπορεί να φθείρουν τα πλαστικά μέρη.
- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, ρίξτε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι, μέσα στο μπλέντερ. Αφαιρέστε το πώμα μεζούρα. Στη συνέχεια, ενώ η συσκευή λειτουργεί, προσθέστε το λάδι σιγά-σιγά μέσω του ανοίγματος στο καπάκι.
- Όταν πρόκειται για παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ και ντιπ, ενδέχεται να χρειαστεί να σπρώξετε τα υλικά προς τα κάτω. Εάν η επεξεργασία του μείγματος γίνεται με δυσκολία, προσθέστε περισσότερο υγρό.

**Εάν αντιμετωπίσετε οποιαδήποτε προβλήματα σχετικά με τη λειτουργία του μπλέντερ σας, ανατρέξτε στην ενότητα αντιμετώπισης προβλημάτων.**

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης				
Χρήση/Τροφές	Συνιστώμενη ποσότητα	Ταχύτητα	Χρόνος	
Σούπες	Σούπες από ζωμό Σούπες που περιέχουν γάλα	1,2 λίτρα 1 λίτρο	Ελάχ. – Μέγ.	30 δευτ.
<b>Συνιστάται να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώνουν πριν από την ανάμειξη. Ωστόσο, εάν θέλετε να επεξεργαστείτε καυτά υλικά, διαβάστε τις Οδηγίες ασφαλείας για την ανάμειξη καυτών συστατικών/υλικών.</b>				
Ποτά	Κρύα υγρά Ποτά και κокτέιλ Μιλκσέικ και ποτά με βάση το γάλα Smoothie Πρώτα τοποθετήστε τα φρέσκα φρούτα και τα υγρά υλικά (σε αυτά συμπεριλαμβάνονται γιαούρτι, γάλα και χυμοί φρούτων). Έπειτα προσθέστε πάγο ή κατεψυγμένα υλικά (σε αυτά συμπεριλαμβάνονται κατεψυγμένα φρούτα, πάγος ή παγωτό).	Μέγ. 1,6 λίτρα Μέγ. 1,2 λίτρα 1 λίτρο υγρού	Μέγ. Μέγ.	15 - 30 δευτ. 15 - 30 δευτ. 30 - 60 δευτ.
Πάγος 	Θρυμματισμός πάγου – Θέστε το μπλέντερ σε λειτουργία για πολλά διαδοχικά σύντομα χρονικά διαστήματα, έως ότου ο πάγος θρυμματιστεί στον επιθυμητό βαθμό.	10 παγάκια (200 γρ.)	Λειτουργία παλμού	15 - 30 δευτ.
Μαγιονέζα	Μείγμα με έως 3 αβγά	Μέγ.		60 δευτ.
Μείγμα ζύμης	Μέγ. 1 λίτρο	Ελάχ. – Μέγ.		15 δευτ.
Πουρές λαχανικών/βρεφικές τροφές	300 γρ.	Ελάχ. – Μέγ		30 - 60 δευτ.
Φρουτοπολτός	200 – 500 γρ.	Μέγ.		30 δευτ.

Οι χρόνοι ανάμειξης που αναφέρονται είναι αποκλειστικά ενδεικτικοί και πτοικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή, τα υλικά που επεξεργάζεστε και τις προτιμήσεις σας. Επεξεργαστείτε τα τρόφιμα έως ότου επιτύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

## φροντίδα και καθαρισμός

- Να θέτετε εκτός λειτουργίας, να αποσυνδέετε και να αποσυναρμολογείτε πάντα τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.
- Αδειάστε την κανάτα προτού την ξεβιδώσετε από τη μονάδα των λεπίδων.
- Μην βυθίζετε τη μονάδα λεπίδων στο νερό.
- Μπορείτε να πλένετε την κανάτα στο πλυντήριο πιάτων.

### Βασική μονάδα

- Σκουπίστε με υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Μη βυθίζετε τη βασική μονάδα σε νερό.

### Διάταξη λεπίδων

- Αφαιρέστε τη μονάδα λεπίδων από την κανάτα, στρέφοντάς τη στη θέση «ξεκλειδωτή»  για να αποδεσμευτεί.
- 1 **μπλέντερ:** αφαιρέστε και πλύνετε τον δακτύλιο στεγανοποίησης.
- 2 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – καθαρίστε τις με μία βούρτσα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπούνι, έπειτα ξεβγάλτε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. **Μην βυθίζετε τη μονάδα λεπίδων σε νερό.**
- 3 Αναποδογυρίστε τη και αφήστε τη να στεγνώσει.

### άλλα μέρη

Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

## σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρέθηκε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

εξάρτημα	κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων
Βασική μονάδα	✗
Πώμα μεζούρα	✓
Καπάκι	✓
Κανάτα	✓
Δακτύλιος στεγανοποίησης	✓
Μονάδα λεπίδων	✗
Βάση λεπίδων	✓



## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

## σούπα με καρότα και κόλιαντρο

25 γρ. βούτυρο

50 γρ. κρεμμύδι ψιλοκομμένο

1 σκελίδα σκόρδο, λιωμένη

640 γρ. καρότα, κομμένα σε κύβους του  $1\frac{1}{2}$  εκ.

κρύος ζωμός κοτόπουλου

10-15 ml (2-3 κουτ. γλυκού)

τριμμένο κόλιαντρο

αλάτι και πιπέρι

- 1 Λιώστε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα, προσθέστε τα κρεμμύδια και το σκόρδο και σοτάρετε έως ότου μαλακώσουν.
- 2 Τοποθετήστε τα καρότα στο μπλέντερ, προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Προσθέστε αρκετό ζωμό, ώστε το μείγμα να φτάσει στην ένδειξη των 1,6 λίτρων που υπάρχει στο κύτελλο. Τοποθετήστε το καπάκι και το πώμα μεζούρα.
- 3 Αναμείξτε στη μέγιστη ταχύτητα για 5 δευτερόλεπτα, εάν θέλετε η σούπα να έχει κομματάκια, ή για περισσότερο χρόνο, εάν θέλετε πιο ρευστό αποτέλεσμα.
- 4 Μεταφέρετε το μείγμα σε κατσαρόλα, προσθέστε το κόλιαντρο και τα καρυκεύματα και σιγοβράστε τη σούπα για 30 με 35 λεπτά, έως ότου είναι έτοιμη.
- 5 Καρυκέψτε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας και προσθέστε υγρά, εάν χρειαστεί.

## οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το μπλέντερ δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα/Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας δεν ανάβει. Το μπλέντερ δεν συναρμολογήθηκε.	Ελέγξτε εάν το μπλέντερ είναι στην πρίζα. Ελέγξτε εάν η μονάδα λεπίδων έχει ασφαλίσει καλά μέσα στην κανάτα.
Το μπλέντερ παρουσιάζει διαρροή από τη διάταξη λεπίδων.	Λείπει ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος. Ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος έχει υποστεί φθορές.	Ελέγξτε εάν ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά και δεν έχει υποστεί φθορές. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος του μπλέντερ λείπει από τη μονάδα λεπίδων όταν αφαιρείται από τη συσκευασία.	Ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος συσκευάζεται ήδη τοποθετημένος στη μονάδα λεπίδων.	Ξεβιδώστε την κανάτα και ελέγξτε εάν ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί στη μονάδα λεπίδων. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Εάν κανένα από τα παραπάνω δεν λύνει το πρόβλημα, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».		

Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

## bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sa poškodí elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť spoločnosť KENWOOD alebo pracovníci oprávnení spoločnosťou KENWOOD.
- Vypnite a vytiahnite zo zásuvky:
  - pred namontovaním alebo odmontovaním súčasti;
  - keď zariadenie nepoužívate;
  - pred čistením.
- **Nikdy nezakladajte nožovú jednotku do pohonnej jednotky bez toho, aby bola založená nádoba mixéra.**
- **Pred použitím mixéra zabezpečte, aby elektrická šnúra bola úplne vytiahnutá z úložného priestoru pre elektrickú šnúru ⑪.**
- Zariadenie vždy vytiahnite zo zásuvky predtým, než vložíte svoje ruky alebo nástroje do vnútra nádoby mixéra.
- Pri manipulácii s nožmi dávajte veľký pozor a pri ich čistení sa vyhýbajte dotyku s ich reznými hranami.
- Mixér púšťajte len s vekom založeným na nádobe.
- Nádobu mixéra používajte len s dodanou nožovou zostavou.
- Nikdy nevystavujte vlhkosti pohonnú jednotku, elektrickú šnúru ani zástrčku.

- Nikdy nepoužívajte toto zariadenie, ak je poškodené. V takom prípade ho dajte skontrolovať alebo opraviť: prečítajte si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené doplnky alebo príslušenstvo.
- **RIZIKO OPARENIA:** Horúce zložky treba pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- Zariadenie v činnosti nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Keď skladáte mixér z pohonnej jednotky:
  - počkajte, kým sa nože celkom nezastavia;
  - nepripustite nežiaduce odskrutkovanie nádoby mixéra od nožovej zostavy.
- Nikdy nepúšťajte prázdny mixér.
- Nikdy nemixujte viac obsahu, než je maximálna kapacita uvedená v tabuľke odporúčaných rýchlosťí.
- Mixér nepúšťajte na dlhšie než 60 sekúnd, aby ste neznižovali jeho životnosť.
- Tipy na miešané ovocné nápoje – nikdy nemixujte zmrazené zložky, ktoré tvoria súvislú hmotu. Najskôr ich rozdrvte na menšie kúsky pred ich pridaním do nádoby mixéra.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Nespracovávajte tvrdé koreniny, ako je muškátový orech a koreň kurkumy, lebo by mohli poškodiť nože.

- Nepoužívajte mixér ako nádobu na skladovanie. Po použití ho udržiavajte prázdny.
- Mixér používajte vždy len na pevnom, suchom a rovnom povrchu.
- Nikdy neumiestňujte mixér na plynové alebo elektrické variče ani tam, kde by sa mohol dotknúť horúcich predmetov.
- Nesprávne používanie mixéra môže viesť k poraneniu.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhe, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

bezpečnosť



## DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE: INŠTRUKCIE TÝKAJÚCE SA MIXOVANIA HORÚCICH ZLOŽIEK

Pri mixovaní horúcich zložiek držte ruky a iné časti tela s odkrytou pokožkou v bezpečnej vzdialosti od veka, aby ste sa neoparili alebo nepopálili. Treba dodržiavať tieto bezpečnostné opatrenia:

- **POZOR:** Pri mixovaní veľmi horúcich zložiek môže dôjsť k tomu, že horúca tekutina a para náhle vystrelia okolo veka alebo plniacej zátky ① von z nádoby.
- **Odporučame,** aby ste horúce zložky nechali pred ich mixovaním ochladit.
- **NIKDY** neprekračujte objem 1 200 ml/5 hrnčekov pri spracovávaní horúcich tekutín, ako sú napríklad polievky (všimnite si značky na nádobe mixéra).
- **VŽDY** začnite mixovať pri nízkej rýchlosťi a postupne ju zvyšujte. **NIKDY** nemixujte horúce tekutiny pulzným chodom.
- Tekutiny, ktoré majú tendenciu peniť sa, ako je napríklad mlieko, by nemali presahovať objem 1 000 ml/4 hrnčekov.
- Pri manipulácii s týmto mixérom postupujte opatrne, lebo nádoba mixéra a jej obsah budú horúce.

- Veľký pozor dávajte najmä pri vyberaní veka z mixéra. Veko je totiž navrhnuté tak, aby priliehalo tesne, aby tekutina okolo neho nepretekala. V prípade potreby si pri takejto manipulácii chráňte ruky utierkou alebo kuchynskými rukavicami.
- Pred **každým** mixovaním sa uistite, že veko a plniaca zátka sú bezpečne založené vo svojej pozícii.
- Pred **každým** mixovaním sa uistite, že výrezy v plniacej zátke nie sú zablokované ③.
- Pri zakladaní veka na nádobu mixéra sa vždy uistite, že veko a lem nádoby mixéra sú čisté a suché, aby k sebe dobre priliehali a nedochádzalo k pretekaniu tekutiny okolo veka.

#### **pred zapnutím zariadenia**

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky zariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.  
Tento mixér možno používať na prípravu polievok, nápojov, nátierok a majonézy a na sekanie a drvenie suchého pečiva, keksov, jadrových plodov a ľadu.

#### **legenda**

- ① plniaca zátka
- ② veko
- ③ výrezy
- ④ nádoba mixéra
- ⑤ tesniaci krúžok
- ⑥ nožová jednotka
- ⑦ základná nožov
- ⑧ pohonná jednotka
- ⑨ kontrolka napájania
- ⑩ ovládač rýchlosťi a pulzného chodu
- ⑪ úložný priestor pre elektrickú šnúru

# používanie mixéra

- 1 Upevnite tesniaci krúžok ⑤ do nožovej jednotky ⑥ – zabezpečte, aby bolo tesnenie správne umiestnené v priestore so zárezmi.
- **Ak bude tesnenie poškodené alebo zle uložené, nastane presiaknutie mixovaného obsahu.**
- 2 Zacvaknite nožovú jednotku ⑥ do základne ⑦.
- 3 Naskrutkujte nožovú zostavu na nádobu mixéra – pričom nožová zostava musí byť riadne dotiahnutá ②. Riadte sa touto grafikou nachádzajúcou sa na spodku nožovej jednotky:
  - odistená poloha
  - zaistená poloha
- 4 Vložte zložky do nádoby mixéra.
- 5 Do veka vložte plniacu zátku a zatlačte ju nadol, aby ste ju zaistili.
- 6 Založte veko stlačením nadol, kym sa nezaistí.
- 7 Mixér založte na pohonnú jednotku ③.
- **Zariadenie nemôže pracovať, kým mixér nie je riadne namontovaný.**
- 8 Zariadenie zapojte do elektrickej siete. Kým zariadenie bude v pozícii vypnutia „O“, svetelná kontrolka nebude svietiť. Pootočením ovládača rýchlosťi zvoľte rýchlosť (riadte sa tabuľkou odporúčaného používania).
- Pootočením ovládača rýchlosťi zvoľte nejakú rýchlosť medzi „minimálnym“ a „maximálnym“ stupňom. Na konci mixovania vráťte ovládač rýchlosťi do pozície vypnutia „O“. Potom mixér vyberte.
- Nádobu mixéra nevyberajte, kým nože neprestanú rotovať a ovládač rýchlosťi nebude v pozícii vypnutia „O“.
- (P) Pulzný chod – táto funkcia ovláda motorček systémom štart/stop, čo znamená, že motorček ide len vtedy, keď je ovládač stlačený.

Poznámka: Keď mixér vyberiete z pohonnej jednotky, keď bude zvolená nejaká rýchlosť, svetelná kontrolka zhasne a mixér sa zastaví. Mixér sa hned po opäťovnom založení na pohonnú jednotku opäťovne spustí.

## rady

- Pri mixovaní suchých zložiek rozrezaných na kúsky vyberte plniacu zátku. Potom počas chodu stroja vkladajte dovnútra jednotlivé kúsky jeden za druhým. Držte ruku nad otvorom. V záujme dobrých výsledkov pravidelne vyprázdnujte nádobu.
- Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely.
- Pri výrobe majonézy vložte do mixéra všetky potrebné zložky okrem oleja. Vyberte plniacu zátku. Potom počas chodu zariadenia pridávajte pomaly olej cez otvor vo veku.
- Pri príprave hustých zmesí, ako sú napríklad nátierky a diply, ich možno bude treba zoškrabovať z vnútornej steny nádoby mixéra. Ak bude zmes príliš hustá a jej spracovávanie bude preto ťažké, pridajte do nej viac tekutiny.

**Ak pri používaní mixéra narazíte na nejaké problémy, prečítajte si časť o riešení problémov.**

Tabuľka odporúčaného používania				
Používanie/potraviny	Odporučané množstvo	Rýchlosť	Dĺžka spracovávania	
Polievky	Polievky založené na bujónoch	1,2 litra	minimálna – maximálna	30 sekúnd
	Mliečne polievky	1 liter		
<b>Odporučame, aby ste horúce zložky nechali pred ich mixovaním ochladieť. No ak sa aj napriek tomu rozhodnete horúce zložky spracovať, prečítajte si bezpečnostné inštrukcie týkajúce sa mixovania horúcich zložiek.</b>				
Nápoje	Studené tekuté nápoje a kokteily	maximálne 1,6 litra	maximálna	15 – 30 sekúnd
	Mliečne kokteily a nápoje na báze mlieka	maximálne 1,2 litra	maximálna	15 – 30 sekúnd
	Ovocné šťavy Do nádoby najprv vložte čerstvé ovocie a tekuté položky (vrátane jogurtu, mlieka a ovocných štiav). Potom do nej pridajte ľad alebo mrazené položky (vrátane mrazeného ovocia a zmrzliny).	1 liter tekutiny	maximálna	30 – 60 sekúnd
Drvenie ľadu 	Používajte krátke intervale maximálnej rýchlosťi, kým nedosiahnete žiaducu konzistenciu.	10 kociek ľadu (200 g)	pulzný chod	15 – 30 sekúnd
Majonéza		zmes maximálne 3 vajec	maximálna	60 sekúnd
Zmes liateho cesta		maximálne 1 liter	minimálna – maximálna	15 sekúnd
Zeleninové pyré/strava pre batol'atá		300 g	minimálna – maximálna	30 – 60 sekúnd
Ovocné pyré		200 – 500 g	maximálna	30 sekúnd

Poskytnuté údaje týkajúce sa dĺžky spracovávania sú len orientačné a môžu sa lísiť v závislosti od konkrétnego receptu, spracovávaných zložiek a osobnej preferencie. Po dosiahnutí žiaduceho výsledku spracovávanie ukončite.

## ošetrovanie a čistenie

- Pred čistením mixér vždy vypnite, vytiahnite zástrčku zo zásuvky a demontujte.
- Pred odskrutkováním nádoby mixéra z nožovej jednotky ju vyprázdnite.
- Nožovú jednotku neponárajte do vody.
- Nádobu mixéra možno umývať v umývačke riadu.

### pohonná jednotka

- Utierajte vlhkou utierkou a vysušte.
- Nožovú jednotku neponárajte do vody.

### nožová zostava

- Vyberte nožovú jednotku z nádoby mixéra jej pootočením do odstenej pozície , aby ste ju uvoľnili.
  - mixér:** vyberte ho a umyte tesniaci krúžok.
  - Nedotýkajte sa rezných hrán nožov – očistite ich kefkou a horúcou vodou s čistiacim prostriedkom a potom ich dôkladne opláchnite pod tečúcou vodou. **Nožovú jednotku neponárajte do vody.**
  - Nechajte vyschnúť hornou časťou nadol.

## **ostatné súčasti**

Umývajte ich ručne a potom ich vždy dôkladne osušte alebo ich umývajte v umývačke riadu.



<b>položka</b>	<b>vhodnosť na umývanie v umývačke riadu</b>
Pohonná jednotka	<input checked="" type="checkbox"/>
Plniaca zátka	<input checked="" type="checkbox"/>
Veko	<input checked="" type="checkbox"/>
Nádoba mixéra	<input checked="" type="checkbox"/>
Tesniaci krúžok	<input checked="" type="checkbox"/>
Nožová jednotka	<input checked="" type="checkbox"/>
Základňa nožov	<input checked="" type="checkbox"/>

## **servis a starostlivosť o zákazníkov**

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci si najprv prečítajte časť „riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

## **DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADE Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)**

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Oddelenou likvidáciou domáčich spotrebičov sa predchádza negatívnym následkom na životné prostredie a na zdravie človeka, ku ktorým by mohlo dojšť v dôsledku ich nevhodnej likvidácie. Zároveň to umožňuje recykláciu jednotlivých materiálov, vďaka ktorej sa dosahuje značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomnenie nutnosti oddelenej likvidácie domáčich spotrebičov je tento výrobok označený symbolom preškrtnutej nádoby na domáci odpad.

# mrkvovo-koriandrová polievka

25 g masla  
50 g nasekanej cibule  
1 strúčik cesnaku (prelisovaný)  
640 g mrkvy nakrájanej na kocky  
veľkosti 1,5 cm  
studený kurací bujón  
10 – 15 ml (2 – 3 ČL) mletého  
koriandra  
soľ a čierne korenie

- 3 Mixujte na maximálnej rýchlosť 5 sekúnd, ak chcete dosiahnuť hustejšiu konzistenciu polievky, alebo dĺhšie, ak chcete dosiahnuť jemnejšiu konzistenciu polievky.
- 4 Zmes premiestnite do kastróla, pridajte koriander a korenie a nechajte ju mierne variť 30 až 35 minút alebo kým polievka nebude uvarená.
- 5 V prípade potreby ešte dolejte trochu vody a dochut'te korením.

- 1 V panvici roztopte maslo, pridajte cibuľu a cesnak a osmažte do mäkkia.
- 2 Vložte mrkvu do mixéra a pridajte cibuľu a cesnak. Pridajte dostatočné množstvo bujónu, aby nádoba mixéra bola naplnená po značku 1,6 l. Založte veko a plniaci zátku.

## riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Mixér nefunguje.	Chýba napájanie./ Kontrolka napájania nesveti. Mixér nie je zmontovaný správne.	Skontrolujte, či je mixér zapojený do elektrickej siete. Skontrolujte, či je nožová jednotka riadne dotiahnutá na nádobu mixéra.
Cez nožovú zostavu mixéra preteká/vypadáva obsah.	Nie je založené tesnenie. Tesnenie nie je založené správne. Tesnenie je poškodené.	Skontrolujte, či je tesnenie založené správne a či nie je poškodené. Informácie o získaní náhradného tesnenia hľadajte v časti „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Tesnenie nebolo po vybalení mixéra pri nožovej jednotke.	Tesnenie sa dodáva založené na nožovej jednotke.	Odskrutkujte nádobu mixéra a skontrolujte, či je tesnenie založené na nožovej jednotke. Informácie o získaní náhradného tesnenia hľadajte v časti „servis a starostlivosť o zákazníkov“.

Ak žiadne z vyššie uvedených riešení problém nevyrieší, prečítajte si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.

# Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

## заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.
- Завжди вимикайте прилад і відключайте його від мережі електропостачання:
  - перед установкою або зніманням деталей;
  - якщо прилад не використовується;
  - перед чищенням.
- **Не встановлюйте ножовий блок на блок електродвигуна, якщо ви попередньо не накрутили чашу.**
- **Переконайтесь, що шнур повністю розмотаний з пристрою зберігання шнура ⑪, перш ніж використовувати блендер.**
- Завжди відключайте прилад від мережі електропостачання перед тим, як опустити руки або кухонні приладдя до чаші.
- Поводьтеся обережно із ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.
- Умикати блендер можна лише із закритою кришкою.

- Експлуатація блендера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- **РИЗИК ОПІКІВ:** Гарячі інгредієнти мають вистигнути до кімнатної температури перед змішуванням.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Якщо вам потрібно зняти блендер із блоку електродвигуна:
  - дочекайтесь повної зупинки ножового блоку;
  - слідкуйте за тим, щоб випадково не відкрутити чашу від ножового блоку.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Не перевищуйте максимальної потужності, яка вказана у таблиці рекомендованих швидкостей.
- Щоб подовжити термін експлуатації блендера, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 60 секунд.
- Фруктові коктейлі – не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаши.

- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не обробляти тверді спеції, такі як мускатний горіх або коріння куркуми, оскільки вони можуть пошкодити диск.
- Не використовуйте блендер для зберігання продуктів. Блендер має бути порожнім до та після експлуатації.
- Завжди встановлюйте блендер на безпечно суху рівну поверхню.
- Не ставте прилад на газовій або електричній плиті чи поруч з ними, а також у місцях, де він може торкатися іншого нагрітого приладу.
- Неналежне користування блендером може нанести травму.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищезнаваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

заходи безпеки

## УВАГА: ІНСТРУКЦІЇ СТОСОВНО ЗМІШУВАННЯ ГАРЯЧИХ ІНГРЕДІЕНТІВ

Щоби зменшити ризик обпарювання та отримання опіків під час змішування гарячих інгредієнтів, тримайте руки та інші частини тіла якомога далі від кришки. Ви повинні виконувати наступні запобіжні заходи:

- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** змішування надмірно гарячих інгредієнтів може привести до переливання гарячої рідини або випуску пари крізь кришку або ковпачок заливального отвору ①.
- Рекомендуємо дати гарячим інгредієнтам вистигнути до змішування.
- **НИКОЛИ** не перевищуйте допустиму норму завантаження 1200 мл / 5 чашок під час обробки гарячих рідин на кшталт супів (див. позначки на чаші).
- **ЗАВЖДИ** починайте змішування на низькій швидкості і поступово збільшуйте її. **НИКОЛИ** не змішуйте гарячі рідини в імпульсному режимі.
- Не слід перевищувати максимальний зазначений об'єм для рідин, що утворюють піну (на кшталт молоко), який становить 1000 мл/ 4 чашки.
- Будьте обережні під час роботи з блендером, адже чаша та вміст стають дуже гарячими.

- Будьте дуже обережні під час знімання кришки. Кришка є герметичною і призначена для запобігання протіканню. Якщо необхідно, візьміть ганчірку або одягніть кухонні рукавички.
- Перед початком **кожного** змішування переконайтесь, що кришку та ковпачок заливального отвору встановлено на місце.
- Перед початком **кожного** змішування переконайтесь, що вентиляційні клапани ③ на ковпаку чисті.
- Під час встановлення кришки на чашу переконайтесь, що обідки кришки та чаши чисті та сухі. Тоді вони міцно прилягатимуть і запобігатимуть протіканню.

#### **Перед підключенням до мережі електропостачання**

- Переконайтесь, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
  - Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактиують з їжею.
- Блендер призначений для приготування супів, напоїв, паштетів, майонезу, хлібної кришки, кришки з печива, подрібнення горіхів та льоду.

#### **ПОКАЖЧИК**

- |   |  |
|---|--|
| ① | ковпачок заливального отвору           |
| ② | кришка                                 |
| ③ | клапани                                |
| ④ | чаша                                   |
| ⑤ | ущільнювальне кільце                   |
| ⑥ | ніж                                    |
| ⑦ | основа ножового блоку                  |
| ⑧ | блок електродвигуна                    |
| ⑨ | індикатор включення живлення           |
| ⑩ | регулятор швидкості + імпульсний режим |
| ⑪ | місце для зберігання шнура             |

## ЯК КОРИСТУВАТИСЯ блендером

- 1 Установіть ущільнювальне кільце ⑤ до ножового блоку ⑥ так, щоби воно правильно увійшло до пазів.
- Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.
- 2 Закріпіть ножовий блок ⑥ у нижній частині корпусу ⑦.
- 3 Встановіть ножовий блок до чаши, переконавшись в тому, що він надійно затягнутий ②. Дивіться малюнки на звороті ножового блоку:
  - розблоковано
  - заблоковано
- 4 Покладіть інгредієнти до чаши.
- 5 Установіть ковпачок заливального отвору на кришку та натисніть для фіксації.
- 6 Установіть кришку, натискаючи на неї, поки вона не займе свого місця.
- 7 Установіть блендер на блок електродвигуна ③.
- Якщо блендер було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.
- 8 Після підключення індикатор не буде горіти, якщо регулятор знаходитьться в положенні ВИМК. «О». Поверніть регулятор швидкості, щоб вибрати необхідну швидкість (див. рекомендовану схему використання).
- Виберіть швидкість між 'Min' та 'Max' за допомогою регулятора. Завершивши змішування, поверніть регулятор швидкості в положення «O» ВИМК. перед тим, як знімати блендер.
- Не знімайте чашу поки ножі не перестануть обертатись, а контроль швидкості не буде знаходитись в положення «O» ВИМК.

- (Р) Імпульсний режим – електродвигун працює в режимі «старт/стоп». Електродвигун буде працювати в імпульсному режимі, поки ви натискатиме кнопку.

Примітка: Якщо зняти блендер з блоку електродвигуна коли обрано якесь швидкість, індикатор згасне, а блендер перестане працювати. Блендер перезапуститься одразу після повернення його на блок електродвигуна.

### Корисні поради

- Щоби подрібнити сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, витягніть ковпачок заливального отвору, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по шматочку до чаши. Руку тримайте над отвором. Для отримання найкращого результату, регулярно випорожняйте чашу.
- Не рекомендується переробляти спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.
- Під час приготування майонезу покладіть усі інгредієнти до блендера, за винятком олії. Витягніть ковпачок заливального отвору. Потім увімкніть прилад та повільно додайте олію крізь отвір у кришці.
- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, знімайте залишки суміші зі стінок чаши. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідин та використовуйте лопатку.

**Зверніться до розділу пошуку та усунення несправностей, якщо у вас виникли проблеми з роботою блендера.**

**Таблиця з рекомендаціями**

Використання/ продуктів/Продукти	Рекомендована кількість	Швидкість	Час
Супи	Супові напівфабрикати Молочні супи	1,2 літра 1 літр	Мін - Макс 30 сек.
<b>Рекомендується остудити гарячі рідини перед початком змішування. Якщо ви бажаєте обробити гарячі інгредієнти уважно прочитайте розділ «Інструкції стосовно безпечної змішування гарячих інгредієнтів».</b>			
Напої	Холодних рідин Напої і коктейлі Молочні коктейлі та молочні напої Смузі Спочатку додайте свіжі фрукти і рідкі інгредієнти (йогурт, молоко і фруктові соки). Потім додайте кригу або заморожені інгредієнти (заморожені фрукти, кригу або морозиво)	Макс. 1,6 л Макс. 1,2 л 1 літр рідини	Макс. 15 - 30 сек. Макс. 15 - 30 сек. Макс. 30 - 60 сек.
Крига 	Подрібнення льоду – вмикайте та вимикайте імпульсний режим на короткий час, доки не отримаєте бажану консистенцію.	10 кубиків льоду (200 г)	Імпульсний режим 15 - 30 сек.
Майонез		Макс. 3 яйця	Макс. 60 сек
Суміші для панірування		Макс. 1 літр	Мін - Макс 15 сек.
Овочеві пюре/дитяче харчування		300 г	Мін - Макс 30 - 60 сек.
Фруктові пюре		200 - 500 г	Макс. 30 с.

Час вказано лише для прикладу — він може змінюватись відповідно до рецепту та інгредієнтів, а також власних уподобань. Припиніть обробку при досягненні бажаних результатів.

## ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

- Перед чищенням вимкніть прилад, відключіть від мережі електропостачання та розберіть.
  - Спочатку випорожніть чашу, а потім відкрутіть її від ножового блоку.
  - Не опускайте ножовий блок у воду.
  - У посудомийній машині дозволяється мити чашу.
- блок електродвигуна**
- Протріть блок спочатку вологовою, а потім сухою ганчіркою.

- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Ножовий блок**
- Витягніть ножовий блок з чаші, повернувши його у положення для розблокування .
  - 1 **блендер:** зніміть і промийте ущільнювальне кільце.
  - 2 Не торкайтесь гострих ножів, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
  - 3 Переверніть ножі догори дном та залиште просихати.

## інші деталі

Вимийте вручну, а потім ретельно висушіть, або вимийте у посудомийній машині.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

Назва	Підходить для миття посуду
Блок електродвигуна	✗
Ковпачок заливального отвору	✓
Кришка	✓
Чаша	✓
Ущільнювальне кільце	✓
Ніж	✗
Основа ножового блоку	✓



## ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТОВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

## Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був приданий.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) або на сайті для вашої країни.

## СУП З МОРКВІ І КОРІАНДРУ

25 г масла  
50 г подрібненої цибулі  
1 розчавлений зубок часника  
640 г моркви, порізаної на кубики розміром 1,5 см  
холодний курячий бульйон  
10-15 мл (2-3 чайні ложки) меленого коріандра  
сіль і перець

- 1 Розтопіть масло у сковороді, додайте цибулі та часнику і смажте поки вони не стануть м'якими.
- 2 Покладіть моркву до блендера, додайте цибулі і часнику. Додайте потрібну кількість бульйона до досягнення рівня 1,6 л, позначеного на чаші. Встановіть кришку і ковпачок залиvalного отвору.

- 3 Змішуйте на максимальній швидкості протягом 5 секунд, щоб отримати суп з грубо подрібненими інгредієнтами, або довше для більшого подрібнення.
- 4 Перекладіть суміш до каструлі, додайте коріандру і спецій та кип'ятіть на повільному вогні від 30 до 35 хвилин або до готовності.
- 5 Якщо потрібно, додайте необхідних спецій та рідини.

## Посібник із усуненняня несправностей

Проблема	Причина	Усуення
Блендер не працює.	Немає живлення / Індикатор живлення не горить. Блендер було зібрано неправильно	Перевірте, чи блендер підключено. Щільно накрутіть ножовий блок у чаші.
Рідина витікає з блоку бленедра.	Не має ущільнювача Ущільнювач встановлено неправильно Ущільнювач пошкоджено.	Переконайтесь, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоб правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Обслуговування». та ремонт
Ущільнювальне кільце блендеру відсутнє на ножі при розпакуванні.	Ущільнювальне кільце встановлено на заводі.	Відкрутіть чашу та перевірте ущільнювальне кільце. Щоб правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».
Якщо жоден з описаних варіантів не вирішив проблему, див. розділ «Обслуговування та ремонт».		

## حساء الجزر والكرزبة

- ٣ امزجي على السرعة القصوى لمدة ٥ ثوان للحصول على حساء بقوام خشن أو لمدة أطول للحصول على حساء بقوام ناعم.
- ٤ انقل الخليط إلى المقلة، أضيفي الكرزبة والتوابل ثم يترك الخليط على نار هادئة لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة أو لحين النضج.
- ٥ أضيفي التواابل حسب الحاجة وأضيفي المزيد من المرق حسب الحاجة.

- ٢٥ غرام زبدة
- ٥٠ غرام مفروم بصل
- ١ فص ثوم مطحون
- ٦٤ غرام جزر مقسم إلى مكعبات بطول ١٠ سم
- مرق دجاج بارد
- ١٠ إلى ١٥ مللي (٢ إلى ٣ ملعقة صغيرة) مسحوق كرزبة
- ملح وفلفل أسود

- ١ تذاب الزبدة في مقلة، ثم أضيفي البصل والثوم مع القلي لحين يصبح القوام لينا.
- ٢ أضيفي الجزر إلى المسيل، ثم أضيفي البصل والثوم. أضيفي كمية كافية من المرق حتى الوصول إلى عالمة مستوى ٦ لتر الموضحة على الدورق. ركبي الغطاء العلوي وفتحة التعبئة.

## دليل استكشاف المشكلات وحلها

الحل	السبب المحتمل	المشكلة
تأكد من توصيل المازج بمصدر التيار الكهربائي.	لا توجد طاقة/ضوء مؤشر تشغيل الطاقة (On) لا يضيء.	المازج لا يعمل.
تأكد من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق.	لم يتم تركيب المازج بالطريقة الصحيحة.	
تأكد من تركيب حلقة الإحكام بشكل صحيح وعدم تلفها. للحصول على حلقة احكام بديلة، راجعي قسم "الصيانة ورعاية العمالء".	حلقة الإحكام غير مرکبة. حلقة الإحكام مرکبة بطريقة غير صحيحة. حلقة الإحكام تالفه.	هناك تسريب في المازج من ناحية قاعدة وحدة الشفرات.
فكى الدورق وتتأكد من تركيب حلقة الإحكام في مجموعة الشفرات. للحصول على حلقة احكام بديلة، راجعي قسم "الصيانة ورعاية العمالء".	يتم تزويد حلقة الإحكام داخل صندوق التغليف مرکبة في وحدة الشفرات.	عند إخراج وحدة الشفرات من التغليف لم يتم العثور على حلقة الإحكام الخاصة بالمازج.

إن لم تتم حل المشكلة التي تواجهينها من خلال الخطوات السابقة، ففي هذه الحالة راجعي قسم "الصيانة ورعاية العمالء".

## العناية والتنظيف

- في حالة مواجهة أي مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم "دليل اكتشاف المشكلات وحلها" في الدليل أو زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتواافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بهذه محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة. التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يتجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للذكر بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامنة ذات عجلات.

- قومي دائمًا بايقاف الجهاز، فصله عن مصدر التيار الكهربائي وفك مجموعة الدورق عن وحدة الطاقة قبل التنظيف.
- قومي بافراغ محتويات الدورق قبل فكه من وحدة الشفرات.
- لا تقومي بغير وحدة الشفرات في الماء.
- يمكنك غسل الدورق في غسالة الأطباق.

### وحدة الطاقة

- قومي بمسحها بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها.
- لا تقومي بغير وحدة الطاقة في الماء.

### وحدة الشفرات

- أزيلي وحدة الشفرات عن الدورق عن طريق لفها حتى موضع الفتح ▲ وذلك لتحريرها.

### ١ المازج: أزيلي حلقة الإحكام واغسليها.

- ٢ لا تلمسي الشفرات الحادة - قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفراشة واستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور. لا تقومي بغمير وحد الشفرات في الماء.
- ٣ اتركها تجف في وضع مقاوب.

### الأجزاء الأخرى

- غسيل يدوبي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.

العنصر	مناسب للغسل في غسالة الأطباق
الموتور	✗
غطاء فتحة التعبئة	✓
غطاء	✓
الدورق	✓
طوق الإحكام	✓
وحدة الشفرات	✗
قاعدة وحدة الشفرات	✓

### جدول الاستخدام الموصى به

الاستخدام/أنواع الطعام	الكمية الموصى بها	السرعة	الوقت
الحساء	حساء اللحوم	١,٢ لتر	السرعة المنخفضة إلى السرعة القصوى
	الحساء المحضر مع الحليب	١ لتر	
<b>ننصح بترك السوائل الساخنة لتبرد قبل مزجها. وعلى الرغم من ذلك إذا أردتني خلط السوائل وهي ساخنة، فيرجى مراجعة تعليمات السلامة الخاصة بمزج المكونات الساخنة.</b>			
المشروبات	السوائل والمشروبات والكوكاكولات الباردة	١,٦ لتر كحد أقصى	٣٠ إلى ١٥ ثانية "Max"
اللبن المخفوق والمشروبات التي تحتوى على اللبن	١,٢ لتر كحد أقصى	أقصى سرعة "Max"	٣٠ إلى ١٥ ثانية
مشروبات برغفة ضعي أولًا الفاكهة الطازجة والمحتويات السائلة (يتضمن ذلك الزبادي واللبن وعصير الفاكهة). ثم أضيفي الثلج أو المحتويات المجمدة (يتضمن ذلك الفاكهة المجمدة والثلج والأيس كريم)	١ لتر من السوائل	أقصى سرعة "Max"	٦٠ إلى ٣٠ ثانية
جرش الثلج - شغل الجهاز في وضع التشغيل النبضي لحين الحصول على القوام المطلوب.	١٠ مكعبات ثلج (٢٠٠ غرام)	تشغيل نبضي	٣٠ إلى ١٥ ثانية
المايونيز	خلط ٣ بيضات بحد أقصى	أقصى سرعة "Max"	٦٠ ثانية
خلط المحفوظات	١ لتر كحد أقصى	السرعة المنخفضة إلى السرعة القصوى	١٥ ثانية
مehروبات الخضروات/ طعام الطفل	٣٠٠ غرام	السرعة المنخفضة إلى السرعة القصوى	٣٠ إلى ٦٠ ثانية
مehروبات الفواكه	٥٠٠ غرام إلى ٢٠٠	أقصى سرعة "Max"	٢٠ ثانية

أزمنة المزج المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتحتاج حسب الوصفة والمكونات المستخدمة في التحضير والتفضيلات الشخصية. توقف عن معالجة الخليط بمجرد الوصول إلى القوام المطلوب.

## استخدام المازج

ملاحظة: في حالة إزالة المازج عن وحدة الطاقة (المotor) أثناء تحديد سرعة تشغيل، ففي هذه الحالة سوف ينطفئ ضوء المؤشر الضوئي ويتوقف المازج. سيعمل المازج تلقائياً في حالة إعادة تركيبه على وحدة الطاقة (المotor).

**ملاحظات مفيدة**

- لمزج مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلي غطاء فتحة التعبئة وأسقطيها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبقي يديك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغى المحتويات بشكل منتظم.
- لا يوصي بطحن التوابيل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- عند تحضير المايونينز، ضعي كل المكونات في المازج عدا الزيت. أزيلي غطاء فتحة التعبئة. ثم صبِّي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السمية مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى كشط الجوانب. في حالة مواجهة صعوبة في معالجة الخليط، أضيفي المزيد من السائل واستخدمي عصا التقليل المزودة.

راجع قسم اكتشاف المشكلات وحلها في حالة ما إذا واجهتك أية مشكلات مع تشغيل المازج.

- ١ ركبي حلقة الإحكام ⑤ على وحدة الشفرات ⑥ - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.
- إذا كانت حلقة الإحكام تالفَة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.
  - ٢ ثبتي وحدة الشفرات ⑥ في القاعدة ⑦. اربطِي وحدة الشفرات في الدورق - مع التأكد من ربط مجموعة الشفرات بإحكام ②. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:
    - - موضع الفتح
    - - موضع القفل
  - ٤ ضعي المكونات داخل الدورق.
  - ٥ ركبي فتحة التعبئة على الغطاء العلوي واضغطي عليها لأسفل لاستقرار في موضعها.
  - ٦ ركبي الغطاء العلوي بالضغط عليه حتى يستقر في موضعه.
  - ٧ ضعي المازج على وحدة الطاقة (المotor).
    - ٨ وصلِي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي، سبِّقِي ضوء المؤشر دون إصابة طالما كان مفتاح السرعات موجهاً على موضع الإيقاف «O». لفي مفتاح التحكم في السرعات لتحديد السرعة المطلوبة (راجعي جدول توصيات الاستخدام).
    - ٩ حددِي سرعة بين إعدادي السرعة المنخفضة "Min" والسرعة القصوى "Max" من خلال لف مفتاح التحكم في السرعة. في نهاية عملية المزج، أعيدي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف O قبل إزالة المازج.
    - ١٠ لا تزيلِي الدورق قبل التأكد من توقف مجموعة الشفرات عن الدوران تماماً وإعادة مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف O.
    - ١١ التشغيل النبضي (P) - يشغل المotor بطريقة تردية تشغيل/إيقاف. يعمل وضع التشغيل النبضي طالما تم الضغط على زر هذا الوضع.

- ابدي المزج دائمًا على سرعة منخفضة ثم زيدي السرعة تدريجيًّا. يحدُر مزج السوائل الساخنة باستخدام إعداد التشغيل النبضي (المقطعي).
- السوائل التي تؤدي إلى تكوين رغوة عند مزجها مثل الحليب، يجب ألا تتجاوز كميتهَا سعة ١٠٠٠ مل/٤ أكواب.
- توخي الحذر عند التعامل مع المازج والدورق حيث أن المازج والدورق ومحتوياته ستكون جميعها ساخنة.
- توخي بالغ الحذر عند إزالة الغطاء العلوي. صمم الغطاء العلوي ليتم تركيبه بإحكام لتجنب حدوث أي تسرب. إذا دعت الضرورة، استخدمي قطعة من القماش أو قفازات الفرن لحماية يديك عند التعامل مع الغطاء العلوي.
- تأكدي من تركيب الغطاء العلوي وفتحة التعبئة في موضعهما بشكل صحيح وإحكام قبل كل مرة تقومي فيها باستخدام المازج.
- تأكدي دائمًا من عدم انسداد المنافذ الموجودة في فتحة التهوية في كل مرة تقومي فيها باستخدام المازج ③.
- عند تركيب الغطاء العلوي على الدورق تأكدي دائمًا من نظافة الغطاء العلوي وحافة الدورق وجففيهما للتأكد من التركيب بإحكام ومنع حدوث أي تناشر.

الدليل	قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي
① غطاء فتحة التعبئة	• يجب التأكد من تمايز مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
② غطاء	
③ فتحات التهوية	
④ الدورق	• يتواافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 1935/2004 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.
⑤ طوق الإحكام	
⑥ وحدة الشفرات	استخدمي المازج لتحضير الحساء والمشروبات والمعجنات والمایونيز وكسرات الخبز وكسرات البسكويت وتحضير المكسرات وجرش الثلج.
⑦ قاعدة وحدة الشفرات	
⑧ الموتور	
⑨ مؤشر تشغيل الطاقة (On)	
⑩ مفتاح التحكم في السرعة + التشغيل النبضي	
⑪ مكان تخزين السلك	

- لا تضعي الجهاز على أو بالقرب من موقد غازي ساخن أو شعلة كهربائية أو في أي مكان يتلامس فيه الجهاز مع جهاز ساخن.
- قد يؤدي سوء استخدام الأجهزة إلى حدوث إصابات.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصصة لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

### لسلامتك هام: تعليمات خاصة بمزج المكونات الساخنة

- لتتجنب إصابتك بأي حرق جلدية أثناء المزج، ابعدي يديك وأجزاء جسمك القريبة من الغطاء العلوي لتفادي حدوث أي حرق جلدية ممكناً. يجب الالتزام بالإرشادات الوقائية التالية:
- **تنبيه: مزج المكونات شديدة السخونة قد ينتج عنه خروج سوائل ساخنة وأبخرة فجأة من خلال الغطاء العلوي أو فتحة التعبئة ①.**
  - ننصح بترك المكونات الساخنة لكي تبرد قبل مزجها.
  - يحذر تجاوز سعة ١٢٠٠ مل / ٥ أكواب عند مزج سوائل ساخنة مثل الحساء (راجع العلامات الموضحة على الدورق).

- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم زالصيانة ورعاية العملاء.
- يحذر استخدام أية ملحقات غير معتمدة.
- **مخاطر التعرض لحرائق:** بحسب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية إلأهاند.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- عند إزالة إلأهاند من وحدة الطاقة:
  - انتظري حتى توقف الشفرات تماماً
  - لا تفكى الدورق عن وحدة الشفرات.
  - يحذر تشغيل إلأهاند فارغاً.
- لا تقومي بإجراء عملية مزج متجاوزة الحد الأقصى للسعة المحددة في جدول السرعات الموصى بها.
- لضمان إطالة عمر المازج، لا تشغليه لفترة أطول من ٦٠ ثانية.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تنهني المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تستخدمي إلأهاند في معالجة التوابير الصلبة مثل جوزة الطيب أو جذور الكركم فقد تتسبب في تلف الخلاط.
- لا تستخدمي إلأهاند كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- استخدمي إلأهاند دائماً على سطح أمن وجاف.

## سلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربى، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربى:
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
  - في حالة عدم الاستخدام
  - قبل التنظيف.
- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (المotor) بدون تركيب دورق الامان<sup>11</sup>.
- تأكدي من فرد السلك الكهربى بالكامل من مكان تخزين السلك الموجود في الجهاز<sup>11</sup> قبل استخدام الامان<sup>11</sup>.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربى دائمًا قبل وضع يديك أو أدوات المائدة في الدورق.
- توخي الحذر دائمًا عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبى لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل الامان<sup>11</sup> فقط مع تركيب الغطاء العلوى في موضعه.
- استخدمي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربى أو قابس التوصيل للماء.