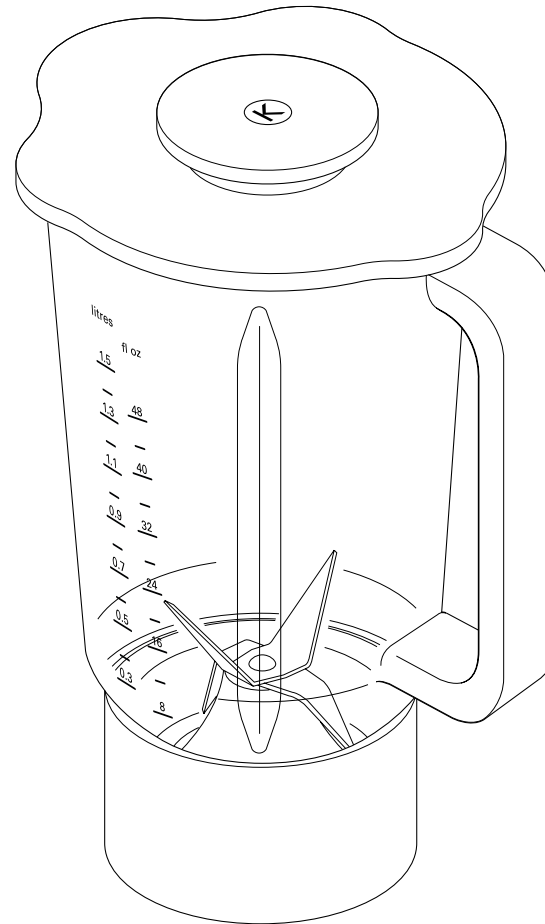


KENWOOD

KAH337PL

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



English	2 - 6
Nederlands	7 - 11
Français	12 - 16
Deutsch	17 - 21
Italiano	22 - 26
Português	27 - 31
Español	32 - 36
Dansk	37 - 40
Svenska	41 - 44
Norsk	45 - 48
Suomi	49 - 52
Türkçe	53 - 56
Česky	57 - 61
Magyar	62 - 66
Polski	67 - 71
Русский	72 - 77
Ελληνικά	78 - 83
Slovenčina	84 - 88
Українська	89 - 94
Eesti	95 - 99
Lietuvių	100 - 104
Latviešu	105 - 109

عربي ١١٤ - ١١٠



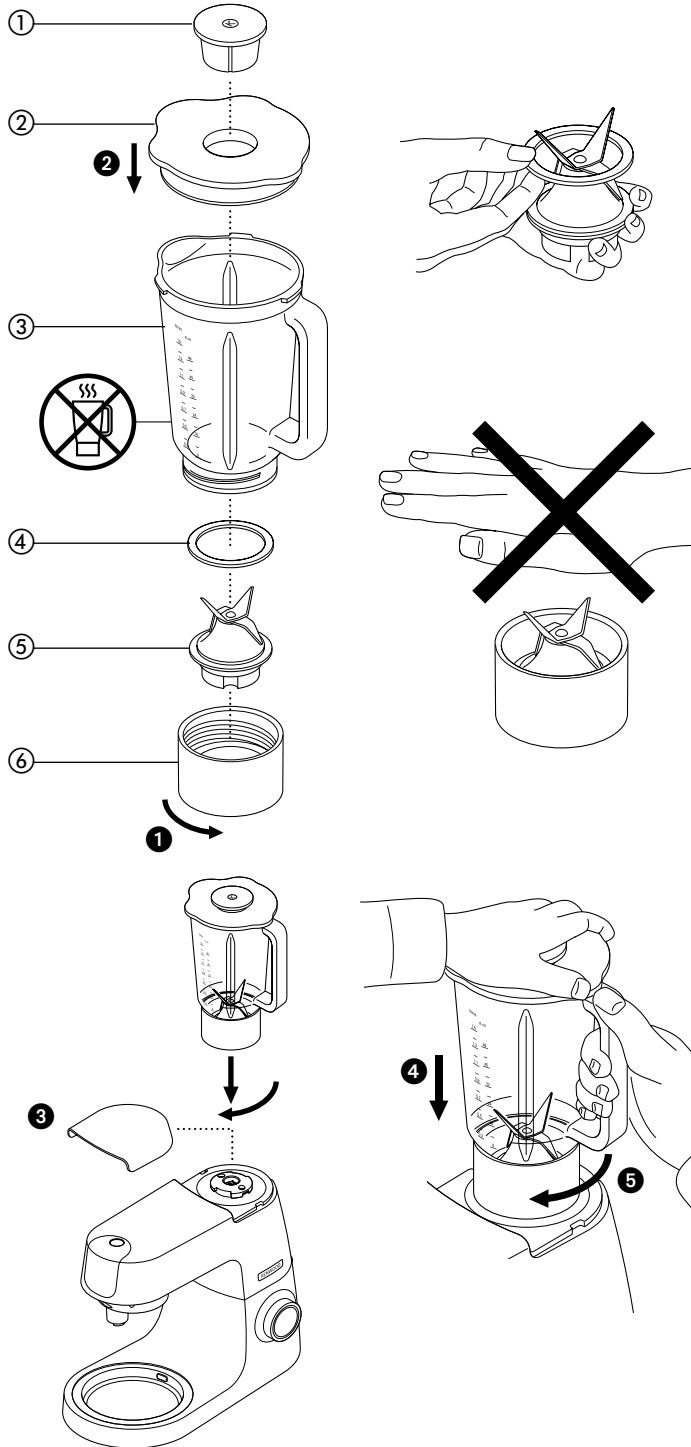
HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE



English



safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Do not touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Always take care when handling the blade unit and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only use the goblet with the base and blade unit supplied.
- Never fit the blade unit to the outlet without the blender goblet fitted.
- Always unplug the machine before putting your hands or utensils in the goblet.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts;
 - after use;
 - before cleaning.
- When removing the blender from the power unit:
 - wait until the blades have completely stopped;
 - do not accidentally unscrew the goblet from the blade unit.
-  **DO NOT process hot ingredients.**
- **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the goblet or before blending.
- Never run the blender empty.
- Only operate the blender with the lid and filler cap in place.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.

- Misuse of your blender can result in injury.
- Never blend more than the maximum capacity stated in the recommended usage chart.
- Never run the blender for longer than one minute - it will overheat. Switch off as soon as you have the right consistency.
- Do not put dry ingredients into the blender before switching on. Cut them into cubes and drop them through the filler cap while the machine is running.
- Do not use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1500 ml (53 fl oz) cold ingredients - less for frothy liquids like milkshakes.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the blender.

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

- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.
Use the blender for soups, drinks, pâtés, mayonnaise, breadcrumbs, biscuit crumbs, chopping nuts and crushing ice.

key

- ① filler cap
- ② lid
- ③ goblet
- ④ sealing ring
- ⑤ blade unit
- ⑥ base

before using your Kenwood attachment for the first time

Wash the parts: see 'cleaning'.

to use your blender

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

hints

- To prevent leaks:
 - wet the sealing ring before fitting it;
 - make sure the goblet is locked firmly into the base.
- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Then, with the machine running, remove the filler cap and add the oil slowly and evenly.
- Thick mixtures, e.g. pâté, dips: use low to medium speed, scraping down when necessary. If it is difficult to process, add more liquid. Alternatively use the pulse setting to get the ingredients moving over the blades.

- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- When crushing ice, process small amounts at a time and use the Pulse setting. It is advisable to hold your hand on the lid and filler cap during the operation.

cleaning

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

blade unit

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

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

other parts

Wash by hand in hot, soapy water then dry.

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

Item	Suitable for dishwashing
Goblet	✓
Lid	✓
Filler cap	✓
Base	✓
Blade unit	x
Sealing ring	✓

Recommended Usage Chart

Usage/Food Items		Recommended Qty	Speed	Blending Time
Cold Liquids Drinks & Cocktails		Max 1.5 litre	Max	30 – 60 secs
Smoothies Place the fresh fruit and liquid ingredients in first (includes yoghurt, milk and fruit juices). Then add ice or frozen ingredients (includes frozen fruit, ice or ice cream).		1 litre liquid	Max	60 secs
Soups Cold	Stock based soups	1.5 litre	Gradually increase to Max	30 secs
	Soups using Milk	1 litre		
	DO NOT process hot ingredients. SCALD RISK: Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the goblet or before blending.			
Fine Chopping	Nuts, breadcrumbs and similar dry ingredients.	100g	Max	30 secs For best results stop the blender when you have achieved the desired result.
Cooked vegetable purees/baby food recipes		300g	Min - 2	60 secs
Soft/cooked Fruit purees		300g	Max + Pulse	30 secs
Mayonnaise/Dressings		Max 3 eggs	Max	30 - 60 secs

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

service and customer care

UK only

If you need help with:

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

☎ call Kenwood customer care on **023 9239 2333**.

● **spares and attachments**

☎ call 0844 557 3653.

other countries

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

Nederlands

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

veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- Raak de scherpe messen niet aan. Houd de messeneenheid uit de buurt van kinderen.
- Wees voorzichtig wanneer u de messeneenheid hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan.
- Gebruik de beker uitsluitend met het bijgeleverde onderstel en messeneenheid.
- Zet het mes nooit op het aansluitpunt zonder dat de beker van de blender is bevestigd.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voor u uw handen of gereedschap in de beker steekt.
- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
 - vóór u onderdelen monteert of verwijdert;
 - na het gebruik;
 - vóór de reiniging.
- Pas op dat u bij het verwijderen van de blender van het motorblok:
 - wacht tot de messen volledig gestopt zijn;
 - Schroef de beker niet per ongeluk van de messeneenheid.
-  **Verwerk NOOIT hete ingrediënten.**
- **KANS OP BRANDWONDEN:** Laat hete ingrediënten altijd tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de beker plaatst of verwerkt.

- Gebruik de blender nooit leeg.
- Schakel de blender alleen in als het deksel en de vuldop op hun plaats zitten.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd terwijl het aan staat.
- Misbruik van uw blender kan tot letsel leiden.
- Verwerk nooit meer dan de maximum capaciteit die in de tabel met aanbevolen snelheden vermeld wordt.
- Laat de blender nooit langer dan één minuut werken – het kan oververhit raken. Schakel het apparaat uit zodra u de juiste consistentie hebt verkregen.
- Doe geen droge ingrediënten in de blender voordat deze ingeschakeld is. Snijd de ingrediënten in blokjes en laat de blokjes door de vulopening vallen terwijl het apparaat aan staat.
- Gebruik de blender niet als opslagcontainer. Houd het apparaat vóór en na gebruik leeg.
- Meng nooit meer dan 1500 ml koude ingrediënten – minder voor schuimende vloeistoffen zoals milkshakes.
- Smoothie-recepten – verwerk nooit bevroren ingrediënten die tijdens de bevriezing tot een vaste massa gevormd zijn; breek de massa op voor u hem aan de blender toevoegt.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor uw keukenapparaat voor aanvullende veiligheidswaarschuwingen.

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

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

**voor u uw Kenwood-
hulpstuk voor de eerste
keer gebruikt**

Was de onderdelen: zie Reiniging.

legenda

- ① vuldop
- ② deksel
- ③ beker
- ④ afsluitring
- ⑤ messeneenheid
- ⑥ onderstel

uw blender gebruiken

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

tips

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

reiniging

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

messeneenheid

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

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

overige onderdelen

Met de hand in heet zeepsop
afwassen en vervolgens drogen.

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

Item	Item geschikt voor afwasmachine
Beker	✓
Deksel	✓
Vuldop	✓
Onderstel	✓
Messeneenheid	✗
Afsluitring	✓

Tabel voor aanbevolen gebruik

Gebruik/voedingsmiddelen		Aanbevolen hoeveelheid	Snelheid	Mengtijd
Koude vloeistoffen Dranken en cocktails		Max 1,5 liter	Max	30 – 60 sec
Smoothies Doe het verse fruit en de vloeibare ingrediënten eerst in de beker (inclusief yoghurt, melk en vruchtensappen). Voeg vervolgens ijs of bevroren ingrediënten toe (zoals bevroren fruit, ijsblokjes of ijs).		1 liter vloeistof	Max	60 sec
Soepen Koud	Soep op bouillonbasis	1,5 liter	Snelheid geleidelijk verhogen tot max.	30 sec
	Soepen met melk	1 liter		
Verwerk NOOIT hete ingrediënten. KANS OP BRANDWONDEN: Laat hete ingrediënten altijd tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de beker plaatst of verwerkt.				
Fijn hakken	Noten, broodkruim en soortgelijke droge ingrediënten.	100 g	Max	30 sec Voor het beste resultaat stopt u de blender wanneer u het gewenste resultaat hebt bereikt.
Recepten voor gekookte groentepuree/babyvoeding		300 g	Min - 2	60 sec
Zachte/gekookte vruchtenpuree		300 g	Max + pulseren	30 sec
Mayonaise/Slasaus		Max 3 eieren	Max	30 – 60 sec

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

onderhoud en klantenservice

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

Français

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

sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Ne touchez pas les lames coupantes. Tenez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous retirez manipulez l'unité porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lorsque vous nettoyez l'appareil.
- Utilisez uniquement le bol fourni avec la base et l'unité porte-lames.
- Ne mettez jamais l'unité porte-lames sur la sortie si le bol du blender n'est pas installé.
- Débranchez toujours l'appareil avant d'insérer vos doigts ou des ustensiles dans le bol.
- Éteignez et débranchez :
 - avant de monter ou de retirer des pièces ;
 - après utilisation ;
 - avant nettoyage.
- Lorsque le blender est retiré du bloc d'alimentation :
 - attendez l'arrêt complet des lames ;
 - Ne dévissez pas inopinément le bol de l'unité porte-lames.
-  **VEUILLEZ NE PAS MIXER les ingrédients chauds.**
- **RISQUE DE BRÛLURE :** laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les verser dans le bol ou de les mixer.

- Ne faites jamais fonctionner le blender à vide.
 - Ne faites fonctionner le blender qu'une fois le couvercle et le bouchon de remplissage en place.
 - Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
 - Une mauvaise utilisation de votre blender peut provoquer des blessures.
 - Ne mixez jamais plus de la capacité maximale indiquée dans le tableau de vitesse recommandée.
 - Ne faites jamais fonctionner l'appareil plus d'une minute - autrement il chaufferait. Éteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.
 - Ne mettez aucun ingrédient sec dans le blender avant de l'allumer. Découpez-les en cubes et insérez-les à travers le bouchon de remplissage tandis que l'appareil fonctionne.
 - N'utilisez pas le blender en tant que récipient de stockage. Veuillez le conserver vide avant et après son utilisation.
 - Ne mixez jamais plus de 1 500 ml d'ingrédients froids - et moins pour des liquides mousseux comme les milkshakes.
 - Recettes de smoothies – ne mixez jamais des ingrédients congelés ayant formé une masse compacte au cours du processus de congélation. Il est préférable de casser en petits morceaux ces ingrédients congelés avant de les passer au blender.
- Veillez vous reporter au livret d'instructions générales de votre robot pâtissier multifonction pour les mises en garde de sécurité supplémentaires.

- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

Utilisez votre blender pour préparer des soupes, des boissons, des pâtés, de la mayonnaise, de la chapelure, pour émietter des biscuits, hacher des noix et piler de la glace.

avant d'utiliser votre accessoire Kenwood pour la première fois

Reportez-vous à la section "nettoyage".

- 8 Mettez le blender sur la sortie, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et en même temps appuyez dessus jusqu'à ce que l'unité s'engage ④. Puis tournez davantage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accessoire soit verrouillé en place ⑤.
- 9 Sélectionnez la vitesse souhaitée (se référer au tableau des utilisations recommandées).
- 10 Une fois la consistance voulue obtenue, éteignez l'appareil et retirez le blender en vous aidant pour ce faire de vos deux mains.

conseils

- Pour éviter les fuites :
 - humidifiez le joint d'étanchéité avant de l'installer ;
 - veillez à ce que le gobelet soit fermement verrouillé en place sur la base.
- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients, à l'exception de l'huile, dans le blender. Puis, l'appareil étant en marche, retirez le bouchon de remplissage et versez lentement l'huile par celui-ci, avec régularité.
- Pour les mélanges épais, comme les pâtés et les sauces : utilisez la vitesse faible à moyenne, et raclez les parois de l'appareil si nécessaire. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide. Vous pouvez également utiliser la commande Pulse pour permettre aux ingrédients de se répartir sur les lames.
- 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 glace pilée, concassez toujours de petites quantités à la fois et utilisez la commande Pulse. Il est recommandé de maintenir une main sur le couvercle et le bouchon de remplissage au cours de cette opération.

légende

- ① bouchon de remplissage
- ② couvercle
- ③ bol
- ④ joint d'étanchéité
- ⑤ unité porte-lames
- ⑥ base

utilisation de votre blender

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

Tableau des utilisations recommandées

Utilisation / Aliments		Quantité recommandée	Vitesse	Temps de mixage
Liquides froids Boissons et Cocktails		1,5 litres max.	Max	30 – 60 secondes
Smoothies Insérez les fruits frais et les ingrédients liquides en premier (cela comprend le yaourt, le lait et les jus de fruit). Puis ajouter les glaçons ou les ingrédients congelés (cela comprend le fruit, les glaçons ou la glace).		1 litre de liquide	Max	60 secondes
Soupes Froid	Soupes à base de concentré	1,5 litre	Passez graduellement à la vitesse max.	30 secondes
	Soupes à base de lait	1 litre		
	VEUILLEZ NE PAS MIXER les ingrédients chauds. RISQUE DE BRÛLURE : laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les verser dans le bol ou de les mixer.			
Pour hacher menu	Noix, panure et autres ingrédients secs similaires.	100 g	Max	30 secondes Pour de meilleurs résultats, arrêtez le blender une fois la consistance désirée obtenue.
Purées à base de légumes cuits / recettes de plats pour bébé		300g	Min - 2	60 secondes
Purées à base de fruits cuits / fruits mous		300g	Max + Pulse	30 secondes
Mayonnaise / Sauces		3 oeufs max	Max	30 - 60 secondes

Les durées de mixage indiquées sont fournies uniquement à titre indicatif ; elles varient en fonction des recettes appliquées et des ingrédients qui sont mixés.

nettoyage

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Videz le bol avant de le dévisser de l'unité porte-lames.

unité porte-lames

Prenez toujours des précautions lorsque vous retirez l'unité porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames.

- 1 Retirez le joint d'étanchéité et lavez-le.
- 2 Nettoyez les lames sous l'eau du robinet. Gardez le dessous de l'unité sec.
- 3 Laissez sécher.

autres pièces

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

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

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

service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre accessoire, veuillez consulter notre site www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Sicherheit

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

- **VERBRÜHUNGSRISIKO:** Heiße Zutaten vor dem Einfüllen in den Becher oder dem Verarbeiten auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Den Mixer niemals leer laufen lassen.
- Den Mixer nur mit aufgesetztem Deckel und Einfüllkappe betreiben.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Mixers kann zu Verletzungen führen.
- Niemals die Höchstmengen überschreiten, die in der Empfehlungstabelle angegeben sind.
- Den Mixer nie länger als eine Minute laufen lassen – er könnte sich überhitzen. Ausschalten, sobald Ihr Mischgut die gewünschte Konsistenz hat.
- Keine trockenen Zutaten vor dem Einschalten in den Mixer geben. Die Zutaten ggf. klein schneiden, die Einfüllkappe abnehmen und Zutaten bei laufendem Gerät durch den Deckel fallen lassen.
- Mixer nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Nie mehr als 1500 ml kalte Zutaten mischen und bei schaumigen Flüssigkeiten wie Milkshakes noch weniger.
- Rezepte für Smoothies - niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen zerkleinern.
Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.

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

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

Vor erstmaligem Gebrauch Ihres Kenwood Aufsatzes

Die Teile waschen: Siehe „Reinigung“.

Übersicht

- ① Einfüllkappe
- ② Deckel
- ③ Mixbecher
- ④ Dichtungsring
- ⑤ Messereinsatz
- ⑥ Sockel

Verwendung Ihres Mixers

- 1 Legen Sie den Dichtungsring ④ in den Messereinsatz ⑤ ein und achten Sie darauf, dass der Ring richtig sitzt. **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**
- 2 Setzen Sie den Messereinsatz ⑤ in den Sockel ⑥ ein.
- 3 Schrauben Sie dann den Mixbecher auf den Sockel und stellen Sie sicher, dass der Messereinsatz fest angezogen ist ①.
- 4 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
- 5 Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet ②. Stellen Sie sicher, dass der Deckel den Ausguss vollkommen abdeckt.

- 6 Setzen Sie die Einfüllkappe in den Deckel ein und Sie sie nach unten drücken, bis sie fest sitzt.
- 7 Entfernen Sie den Deckel des Hochgeschwindigkeits-Anschlusses ③.
- 8 Setzen Sie den Mixer auf den Anschluss, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und drücken Sie ihn gleichzeitig nach unten, bis er einrastet ④. Drehen Sie dann weiter im Uhrzeigersinn, bis der Aufsatz einrastet ⑤.
- 9 Wählen Sie die erforderliche Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle).
- 10 Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, schalten Sie das Gerät aus und heben Sie den Mixer ab. Halten Sie ihn dabei mit beiden Händen fest.

Tipps

- Um ein mögliches Auslaufen zu verhindern:
 - den Dichtungsring vor dem Einsetzen anfeuchten;
 - sicherstellen, dass der Mixbecher fest auf dem Sockel sitzt.
- Für die Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer geben. Dann die Einfüllkappe entfernen und das Öl bei laufendem Gerät nach und nach hinzugeben.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips: Niedrige bis mittlere Geschwindigkeit wählen und ggf. zwischendurch von den Seiten des Mixbechers nach unten schaben. Lässt sich die Mischung zu schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben. Oder aber die Pulsfunktion verwenden, damit sich die Zutaten über die Schlagmesser bewegen.
- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.
- Zum Zerstoßen von Eis kleine Mengen verarbeiten und die Pulsfunktion verwenden. Es empfiehlt sich, dabei die Hand auf Deckel und Einfüllkappe zu halten.

Reinigung

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

Messereinsatz

**Die Messer sind sehr scharf!
Gehen Sie sehr vorsichtig damit um.**

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

Andere Teile

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

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

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

Empfehlungstabelle

Verwendung/Füllgut		Empfohlene Menge	Geschw.	Mischzeit
Kalte Flüssigkeiten Getränke und Cocktails		Max. 1,5 Liter	Max	30 - 60 Sek.
Smoothies Zuerst frische Früchte und flüssige Zutaten (wie Joghurt, Milch, Fruchtsäfte) einfüllen. Dann Eis oder gefrorene Zutaten (wie gefrorene Früchte, Eis, Eiscreme) hinzufügen.		1 Liter Flüssigkeit	Max	60 Sek.
Suppen Kalt	Suppen mit Brühe als Grundlage	1,5 Liter	Stufenweise auf „Max“ erhöhen.	30 Sek.
	Suppen mit Milch	1 Liter		
	KEINE heißen Zutaten verarbeiten. VERBRÜHUNGSRISIKO: Heiße Zutaten vor dem Einfüllen in den Becher oder dem Verarbeiten auf Raumtemperatur abkühlen lassen.			
Mahlen	Nüsse, trockenes Brot und ähnliche trockene Zutaten.	100 g	Max	30 Sek. Den Mixer stoppen, sobald das gewünschte Ergebnis erzielt wurde.
Püriertes gekochtes Gemüse/ Babynahrung		300 g	Min - 2	60 Sek.
Pürierte weiche/gekochte Früchte		300 g	Max + Puls	30 Sek.
Mayonnaise/Dressings		Max. 3 Eier	Max	30 - 60 Sek.

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

Kundendienst und Service

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

Italiano

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.
- Non toccare le lame affilate. Tenere il gruppo lame lontano dalla portata dei bambini.
- Prestare sempre molta attenzione nel maneggiare il gruppo lame ed evitare di toccare il bordo tagliente durante la pulizia.
- Usare la caraffa solo con la base e le lame in dotazione.
- Mai montare il gruppo lame sull'attacco senza aver prima montato la caraffa del frullatore.
- Scollegare sempre l'apparecchio prima di mettere le mani o degli utensili dentro la caraffa.
- Spegner e scollegare:
 - prima di montare o togliere dei pezzi;
 - dopo l'uso;
 - prima di pulire.
- Nel rimuovere il frullatore dal corpo motore:
 - attendere fino a quando le lame si sono completamente fermate;
 - non svitare accidentalmente la caraffa dal gruppo lame.
-  **NON lavorare ingredienti caldi.**
- **RISCHIO DI BRUCIATURE:** Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi a temperatura ambiente prima di metterli nella caraffa o frullarli.
- Non far funzionare il frullatore senza ingredienti

- Usare il frullatore sempre con il coperchio e il tappo di riempimento installati.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Un utilizzo scorretto del frullatore può provocare serie lesioni fisiche.
- Non frullare mai ingredienti oltre la capacità massima dell'apparecchio, indicata nel grafico sulle velocità consigliate.
- Non far funzionare il frullatore più di un minuto per volta, per evitare che si surriscaldi. Spegnerlo non appena si raggiunge la consistenza desiderata.
- Non inserire ingredienti secchi nel frullatore prima di accendere. Tagliarli a cubetti e inserirli attraverso il tappo di riempimento mentre l'apparecchio è acceso.
- Non usare il frullatore come contenitore per conservare alimenti. Svuotarlo sempre prima e dopo l'uso.
- Non frullare più di 1500 ml di ingredienti caldi o freddi, anche meno nel caso di liquidi schiumosi come i frullati.
- Ricette per gli smoothie – non frullare mai ingredienti surgelati che hanno formato una massa solida durante il congelamento, spezzarli prima d'inserirli nel frullatore.

Si rimanda al manuale d'istruzioni Kitchen Machine per ulteriori istruzioni di sicurezza.

- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

Usare il frullatore per minestre, bevande, paté, maionese, per fare pan grattato, sbriciolare biscotti, sminuzzare noci e frantumare il ghiaccio.

**prima di utilizzare
l'accessorio Kenwood per la
prima volta**

Lavare le parti: si rimanda a 'pulizia'.

legenda

- ① tappo di riempimento
- ② coperchio
- ③ caraffa
- ④ anello di tenuta
- ⑤ gruppo lame
- ⑥ base

per usare il frullatore

- 1 Montare l'anello di tenuta ④ nel gruppo lame ⑤ assicurandosi che la tenuta sia posizionata correttamente. **Se la tenuta è danneggiata o non posizionata correttamente si verificheranno delle perdite.**
- 2 Montare il gruppo lame ⑤ dentro la base ⑥.
- 3 Poi avvitare la caraffa alla base, assicurandosi che la base delle lame sia ben fissata ①.
- 4 Inserire gli ingredienti nella caraffa.
- 5 Porre il coperchio sulla caraffa e girare in senso orario fino a bloccarla in posizione ②. Assicurarsi che l'area del beccuccio sia interamente coperta dal coperchio.
- 6 Mettere il tappo di riempimento sul coperchio e spingere per fissare.
- 7 Rimuovere il coperchio dello sbocco ad alta velocità ③.
- 8 Mettere il frullatore sullo sbocco, ruotare in senso orario e allo stesso tempo spingere verso il basso fino a quando l'apparecchio si fissa ④. Poi, ruotare ulteriormente in senso orario fino a quando l'accessorio si fissa completamente ⑤.
- 9 Accendere alla velocità desiderata (fare riferimento alla tabella per le modalità di utilizzo consigliate)..
- 10 Una volta ottenuta la consistenza desiderata, spegnere e rimuovere il frullatore sostenendolo con entrambe le mani.

consigli

- Per evitare fuoriuscite di liquido:
 - bagnare l'anello di tenuta prima di montarlo;
 - accertarsi che la caraffa sia saldamente bloccata sulla base.
- Per preparare la maionese, mettere tutti gli ingredienti nel frullatore, tranne l'olio. Poi, mentre il frullatore è in funzione, rimuovere il tappo di riempimento e aggiungere l'olio lentamente e in modo uniforme.
- Per impasti molto densi come paté e salse, usare la velocità da bassa a media, staccando gli ingredienti dalla parete della caraffa se necessario. Se la lavorazione risulta difficoltosa aggiungere liquido, oppure usare il tasto pulse (impulso) per far muovere gli ingredienti sulle lame.
- Non si consiglia di lavorare spezie in questo apparecchio, altrimenti si rischia di danneggiare le parti in plastica.
- Nel frantumare il ghiaccio, lavorare piccole quantità alla volta ed usare l'impostazione Pulse. Si consiglia di tenere la mano ferma sul coperchio durante l'operazione.

Tabella con suggerimenti per l'uso

Utilizzo/Alimenti		Quantità consigliata	Velocità	Tempo
Liquidi freddi Bevande e cocktail		Massimo 1,5 litri	Massima	30 – 60 secondi
Smoothie Inserire prima la frutta fresca e gli ingredienti liquidi (compresi yogurt, latte e succhi di frutta). Poi aggiungere ghiaccio o ingredienti surgelati (compresi frutta surgelata, ghiaccio o gelato).		1 litro di liquidi	Massima	60 secondi
Minestre Freddo	Minestre a base di dado	1,5 litri	Aumentare gradualmente fino a raggiungere la velocità massima	30 secondi
	Minestre a base di latte	1 litro		
	NON lavorare ingredienti caldi. RISCHIO DI BRUCIATURE: Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi a temperatura ambiente prima di metterli nella caraffa o frullarli.			
Sminuzzare finemente	Frutta secca, pangrattato e altri ingredienti secchi.	100 grammi	Massima	30 secondi. Per risultati ottimali, spegnere il frullatore una volta ottenuto il risultato desiderato.
Passati di verdura cotta/alimenti per neonati		300 grammi	Minima - 2	60 secondi
Passati di frutta morbida/cotta		300 grammi	Massima + Pulse	30 secondi
Maionese/Salse		Massimo 3 uova	Massima	30 - 60 secondi

I tempi di lavorazione sono puramente indicativi e variano a seconda della ricetta e degli ingredienti utilizzati.

pulizia

- Spegnere sempre e scollegare la spina prima di pulire.
- Svuotare la caraffa prima di svitare la base.

gruppo lame

Prestare sempre molta attenzione nel maneggiare il gruppo lame ed evitare di toccare il loro bordo tagliente.

- 1 Rimuovere e lavare l'anello di tenuta.
- 2 Spazzolare le lame sotto un getto d'acqua. Tenere asciutta la parte sottostante del gruppo lame.
- 3 Fare asciugare.

altre parti

Lavare a mano con acqua calda e detergente, poi asciugare.

La tabella seguente indica quali componenti possono essere lavati in lavastoviglie.

Componente	Componente idoneo per lavaggio in lavastoviglie
Caraffa	✓
Coperchio	✓
Tappo di riempimento	✓
Base	✓
Gruppo lame	x
Anello di tenuta	✓

manutenzione e assistenza tecnica

- Se ci sono problemi con il funzionamento dell'accessorio, prima di chiamare l'assistenza visitare il sito 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 o il sito specifico del Paese di residenza.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

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.
- Não toque nas lâminas afiadas. Mantenha as crianças afastadas do dispositivo da lâmina.
- Tenha sempre muito cuidado quando manusear a unidade de lâminas evitando tocar nas partes cortantes quando limpar.
- Utilize apenas o copo misturador com a base e o dispositivo da lâmina fornecidas.
- Nunca coloque a lâmina na unidade motriz sem o copo misturador.
- Retire sempre o cabo eléctrico da tomada antes de colocar as suas mãos ou utensílios dentro do copo misturador.
- Desligue e retire da corrente eléctrica:
 - antes de colocar ou remover acessórios;
 - após a utilização;
 - antes de limpar.
- Ao retirar o misturador ou o moinho da base:
 - Espere até as lâminas estarem completamente paradas;
 - tenha cuidado para não desapertar o copo misturador da lâmina.
-  **NÃO processe ingredientes quentes.**
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deixe arrefecer os ingredientes quentes até à temperatura ambiente antes de os colocar no copo ou antes de liquidificar.

- Nunca ponha em funcionamento se o copo misturador estiver vazio.
 - Utilize sempre a misturadora com a tampa e a tampa de enchimento encaixadas.
 - Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
 - O uso incorrecto da sua misturadora pode resultar em ferimentos.
 - Nunca misture mais do que a capacidade máxima indicada na tabela de velocidades recomendada.
 - Nunca deixe funcionar a misturadora mais de 1 minuto, porque sobreaquecerá. Desligue-a assim que obtiver a consistência desejada.
 - Não coloque ingredientes secos na misturadora antes de ligar. Corte-os em cubos e deixe-os cair através da tampa de enchimento enquanto a máquina está a trabalhar.
 - Não utilize a misturadora como recipiente de armazenamento. Mantenha-a vazia depois de utilizar.
 - Nunca misture mais de 1.500 ml de ingredientes frios – menos para líquidos espumosos como os batidos de leite.
 - Receitas de batidos - nunca misture alimentos congelados que tenham formado uma massa sólida durante o congelamento, deve parti-los aos bocados antes de os colocar na misturadora.
- Consulte o livro de instruções da sua Máquina de Cozinha principal para mais informações sobre avisos de segurança.

- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Utilize a misturadora para sopas, bebidas, patês, maionese, para ralar pão, biscoitos, picar nozes e esmagar gelo.

antes de utilizar o seu acessório Kenwood pela primeira vez

Lave todos os componentes: ver "limpeza".

chave

- ① tampa de enchimento
- ② tampa
- ③ copo misturador
- ④ anel vedante
- ⑤ unidade de lâminas
- ⑥ respiradores

para usar a sua misturadora

- 1 Coloque o anel vedante ④ na unidade de lâminas ⑤ - assegurando-se que o vedante está correctamente localizado.
Se o anel vedante estiver danificado ou mal colocado, vai ocorrer vazamento.
- 2 Encaixe a unidade de lâmina ⑤ na base ⑥.
- 3 Aparafuse o copo na base, assegurando-se que a base de lâmina está totalmente apertada ①.
- 4 Coloque os seus ingredientes no copo misturador.
- 5 Coloque a tampa no copo e gire na direcção horária para prender ②. Confirme que a zona do bico está totalmente coberta pela tampa.
- 6 Coloque a tampa de enchimento na tampa e empurre para baixo para prender.
- 7 Remova a tampa da entrada de alta velocidade ③.

- 8 Coloque a misturadora na entrada, gire na direcção dos ponteiros do relógio e ao mesmo tempo empurre para baixo até o acessório prender ④. Gire em seguida novamente na direcção dos ponteiros do relógio até o acessório prender na posição correcta ⑤.
- 9 Ligue na velocidade desejada (consulte o quadro de utilização recomendada)..
- 10 Uma vez atingida a consistência desejada, desligue e remova a misturadora segurando-a com ambas as mãos.

dicas

- Para evitar vazamentos:
 - molhe o anel vedante antes de o colocar;
 - certifique-se que o copo está firmemente preso na base.
- Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes no copo misturador, excepto o azeite. Em seguida, com o aparelho em funcionamento, deite muito devagar e uniformemente o azeite através da tampa de enchimento.
- Misturas grossas, ex. patês, mousses: utilize uma velocidade baixa a média, rapando para baixo o interior do copo, se necessário. Se for difícil de processar, adicione mais líquido. Alternativamente utilize a regulação Impulso para fazer os ingredientes moverem-se dos lados das lâminas.
- Não se recomenda o processamento de especiarias pois estas podem danificar as partes plásticas.
- Quando esmagar gelo, processe poucas quantidades de cada vez e utilize a regulação Impulso. Aconselha-se que coloque a sua mão por cima da tampa e da tampa de enchimento durante a operação.

Quadro de utilização recomendada

Utilização/Alimentos		Quantidades recomendadas	Velocidade	Tempo de mistura
Líquidos Frios Bebidas e Cocktails		Máx. 1,5 litros	Máx.	30 a 60 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.	60 seg.
Sopas Frias	Sopa à base de carne	1,5 litros	Gradualmente aumente até ao Máx.	30 seg.
	Sopa com leite	1 litro		
	NÃO processe ingredientes quentes. RISCO DE QUEIMADURAS: Deixe arrefecer os ingredientes quentes até à temperatura ambiente antes de os colocar no copo ou antes de liquidificar.			
Picar finamente	Nozes, pão ralado e ingredientes secos similares.	100g	Máx.	30 seg. Para obter melhores resultados, pare a misturadora logo que atinge os resultados desejados.
Puré de vegetais cozinhados/ receitas de comida para bebé		300g	Mín. a 2	60 seg.
Puré de frutos cozinhados/macios		300g	Máx. + Pulse	30 seg.
Maionese/Molhos		Máx. 3 ovos	Máx.	30 a 60 seg.

Os tempos de mistura recomendados são apenas indicativos e variarão de acordo com a respectiva receita e os ingredientes utilizados.

limpeza

- Desligue sempre o cabo eléctrico da tomada e desmonte os acessórios antes de limpar.
- Esvazie o copo misturador antes de desapertar a base.

dispositivo da lâmina
Tenha sempre muito
cuidado quando manusear
o dispositivo da lâmina
evitando tocar nas partes
cortantes.

- 1 Remova e lave o anel vedante.
- 2 Lave as lâminas por baixo da torneira com uma escova. Mantenha seca a parte de baixo da unidade.
- 3 Deixe secar.

outras peças

Lave à mão em água quente e com detergente e depois seque.

O quadro seguinte apresenta quais os componentes/ acessórios que podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Acessório	Acessório adequado para ser lavado em máquina de lavar loiça
Copo misturador	✓
Tampa	✓
Tampa de enchimento	✓
Respiradores	✓
Unidade de lâminas	x
Anel vedante	✓

assistência e cuidados ao cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu acessório, antes de recorrer à Assistência visite o site da Kenwood em 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 ou o website específico do seu país.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

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.
- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga la unidad de cuchillas alejada del alcance de los niños.
- Maneje siempre con cuidado la unidad de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato.
- Utilice el vaso únicamente con la base y la unidad de cuchillas suministradas.
- Nunca acople la unidad de cuchillas a la salida sin que el vaso de la mezcladora esté colocado.
- Desenchufe siempre el aparato antes de poner las manos o algún utensilio en el vaso.
- Apague y desenchufe el aparato:
 - antes de colocar o quitar piezas;
 - después de usarlo;
 - antes de limpiarlo.
- Antes de quitar la mezcladora de la unidad de potencia:
 - espere hasta que las cuchillas se hayan parado totalmente;
 - Tenga cuidado de no desenroscar accidentalmente el vaso de la unidad de cuchillas.
-  **NO procese ingredientes calientes.**
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** hay que dejar que los ingredientes calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de

- ponerlos en el vaso o antes de mezclarlos.
- Nunca ponga en marcha la mezcladora vacía.
 - Haga funcionar la mezcladora únicamente con la tapa y el tapón de llenado colocados en su sitio.
 - No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
 - El uso incorrecto de su mezcladora puede producir lesiones.
 - Nunca bata cantidades que superen la capacidad máxima indicada en la tabla de velocidades recomendadas.
 - Nunca haga funcionar la mezcladora durante más de un minuto seguido ya que se recalentará. Desconéctela tan pronto como consiga la consistencia adecuada.
 - No ponga ingredientes secos en la mezcladora antes de ponerla en marcha. Córtelos en dados e introdúzcalos por el tapón de llenado con el aparato en funcionamiento.
 - No utilice la mezcladora como recipiente para guardar alimentos. Déjela vacía cuando no la utilice.
 - Nunca bata cantidades que superen los 1500 ml de ingredientes fríos - menos cantidad para líquidos espumosos, como los batidos.
 - Elaboración de smoothies: no bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida, trocéelos antes de añadirlos a la mezcladora.

Consulte el libro principal de instrucciones de su robot de cocina para obtener más información sobre las advertencias respecto a la seguridad.

- 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.

antes de utilizar el accesorio Kenwood por primera vez

Para lavar las piezas: consulte "limpieza".

descripción del aparato

- ① tapón de llenado
- ② tapa
- ③ vaso
- ④ anillo de cierre
- ⑤ unidad de cuchillas
- ⑥ base

para usar su mezcladora

- 1 Acople el anillo de cierre ④ a la unidad de cuchillas ⑤, asegurándose de que el anillo esté colocado correctamente.

Si el anillo de cierre está dañado o no está correctamente acoplado, el contenido podría derramarse.

- 2 Coloque la unidad de cuchillas ⑤ dentro de la base ⑥.
- 3 Luego, enrosque el vaso sobre la base – asegurándose de que la base de las cuchillas esté totalmente ajustada ①.
- 4 Ponga los ingredientes en el vaso.
- 5 Acople la tapa al vaso y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla en su posición ②. Asegúrese de que la zona del pico vertedor esté totalmente cubierta por la tapa.

- 6 Introduzca el tapón de llenado en la tapa y presione hacia abajo para que quede bien ajustado.
- 7 Quite la tapa de salida de velocidad alta ③.
- 8 Coloque la mezcladora sobre el orificio, gírela en el sentido de las agujas del reloj y, al mismo tiempo, presione hacia abajo hasta que la unidad quede encajada ④. Después, siga girando en el sentido de las agujas del reloj hasta que el accesorio quede fijado en su sitio ⑤.
- 9 Gire el control de velocidad a la velocidad deseada (consulte la tabla de usos recomendados).
- 10 Una vez que se consiga la consistencia deseada, apague la mezcladora y retírela sujetándola con ambas manos.

consejos

- Para evitar derrames:
 - humedezca el anillo de cierre antes de acoplarlo;
 - compruebe que el vaso esté firmemente ajustado dentro de la base.
- Al hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, excepto el aceite, en la mezcladora. A continuación, con el aparato en marcha, retire el tapón de llenado y añada el aceite poco a poco y de manera uniforme.
- Mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas: utilice una velocidad baja a media, raspando los lados del vaso con una espátula cuando sea necesario. Si el proceso resulta difícil, añada más líquido. Opcionalmente, puede utilizar la función Acción intermitente para que los ingredientes se muevan por encima de las cuchillas.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- Al picar hielo, procese pequeñas cantidades cada vez y utilice la función Acción intermitente. Es aconsejable poner la mano sobre la tapa y el tapón de llenado durante la operación.

Cuadro de recomendaciones para el uso

Uso/alimentos		Cant. recomendada	Velocidad	Tiempo de mezclado
Líquidos fríos Bebidas y cócteles		Máx. 1,5 litros	Máx	30 – 60 seg.
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	60 seg.
Sopas Frío	Sopas a base de caldo	1,5 litros	Incrementemente gradualmente hasta “max”.	30 seg.
	Sopas preparadas con leche	1 litro		
	NO procese ingredientes calientes. RIESGO DE ESCALDARSE: hay que dejar que los ingredientes calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de ponerlos en el vaso o antes de mezclarlos.			
Picado fino	Frutos secos, pan rallado e ingredientes secos similares	100 g	Máx	30 seg. Para obtener mejores resultados, pare la mezcladora cuando haya obtenido el resultado deseado.
Recetas para purés de verduras cocidas/comida para bebés		300 g	Mín - 2	60 seg.
Purés de fruta cocida/blanda		300 g	Máx + acción intermitente	30 seg.
Mayonesa/aliños		Máx. 3 huevos	Máx	30 - 60 seg.

Los tiempos de mezclado que se indican son aproximados y variarán en función de la receta y de los ingredientes que se utilicen.

limpieza

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo, desenchúfelo y desmóntelo.
- Vacíe el vaso antes de desenroscarlo de la base.

unidad de cuchillas
Maneje siempre con cuidado la unidad de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas.

- 1 Quite y lave el anillo de cierre.
- 2 Lave bien las cuchillas con un cepillo debajo del grifo. Mantenga seca la parte inferior de la unidad.
- 3 Deje secar.

otras piezas

Lávelas a mano con agua caliente y jabón y, luego, séquelas bien.

En la tabla siguiente se indican los artículos que se pueden lavar en el lavavajillas.

Artículo	Artículo adecuado para lavar en el lavavajillas
Vaso	✓
Tapa	✓
Tapón de llenado	✓
Base	✓
Unidad de cuchillas	x
Anillo de cierre	✓

servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del accesorio, antes de solicitar ayuda visite 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 o la página web específica de su país.

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

Dansk

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.
- Rør ikke ved de skarpe knive. Opbevar knivenheden utilgængelig for børn.
- Vær altid forsigtigt når du håndterer knivenheden og undgå at berøre knivenes skærekant.
- Brug kun blenderglasset sammen med den medfølgende sokkel og knivenhed.
- Sæt aldrig knivenheden på udtaget uden blenderglasset monteret.
- Tag altid maskinens stik ud, før du stikker dine hænder eller redskaber ned i blenderglasset.
- Sluk og tag stikket ud af stikkontakten:
 - inden dele sættes på eller tages af;
 - efter brug;
 - før rengøring.
- Når blenderen fjernes fra el-elementet:
 - Vent indtil knivenheden er helt stille;
 - Pas på ikke at skrue glasset af knivenheden ved et uheld.
-  **Tilbered IKKE varme ingredienser.**
- **SKOLDNINGSRISIKO:** Lad varme ingredienser køle ned til stuetemperatur, før de kommes i blenderglasset, eller før der blendes.
- Kør aldrig en tom blender.
- Blenderen må kun køre, hvis låget og midterproppen sidder på plads.

- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Misbrug af blenderen kan forårsage læsioner.
- Blend aldrig mere end den maksimale mængde vist på det anbefalede hastighedsdiagram.
- Lad aldrig blenderen køre i mere end ét minut, da den vil overophede. Sluk, så snart du har opnået den rette konsistens.
- Hæld ikke tørre ingredienser i blenderen, før du tænder. Skær dem i terninger, og hæld dem gennem midterproppen, mens maskinen kører.
- Blenderen må ikke bruges til opbevaring. Den skal være tom før og efter brug.
- Blend aldrig mere end 1500 ml kolde ingredienser - mindre til skummende væsker som milkshakes.
- Opskrifter på smoothies - Blend aldrig frosne ingredienser som har dannet en solid masse ved frysning. En sådan klump skal knuses, før den tilføjes glasset.

Se hovedbrugsanvisningen til køkkenmaskinen for yderligere sikkerhedsadvarsler.

- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.
Brug din blender til at lave supper, drikke, patéer, mayonnaise, rasp, kagerasp, hakke nødder og knuse is.

forklaring

- ① midterprop
- ② låg
- ③ blenderglas
- ④ tætningsring
- ⑤ knivsenhed
- ⑥ sokkel

før Kenwood-udstyret tages i brug første gang

Vask delene: se 'rengøring'.

sådan anvendes blenderen

- 1 Sæt tætningsringen ④ ind i knivsenheden ⑤ – sørg for, at tætningen er placeret korrekt.
Lækage kan forekomme, hvis tætningen er beskadiget eller forkert påsat.
- 2 Sæt knivsenheden ⑤ i soklen ⑥.
- 3 Skru så glasset på soklen – sørg for at knivsoklen er strammet helt ①.
- 4 Læg ingredienserne i blenderglasset.
- 5 Sæt låget på blenderglasset, og drej med uret for at låse det ②. Sørg for, at tudområdet er helt dækket af låget.
- 6 Anbring midterproppen i låget, og skub ned for at låse den.
- 7 Tag højhastighedsudtagets dæksel af ③.
- 8 Anbring blenderen over udtaget, drej den med uret og skub samtidig ned, indtil enheden tilkobles ④. Drej derpå videre med uret, indtil tilbehøret låses på plads ⑤.
- 9 Skift til den ønskede hastighed (se oversigten over anbefalet anvendelse).
- 10 Når du har opnået den ønskede konsistens, skal du slukke for og fjerne blenderen ved at holde den med begge hænder.

tips

- Forebyggelse af lækage:
 - gør tætningsringen våd, før den påsættes;
 - sørg for, at blenderglasset er låst fast i soklen.
- Ved tilberedning af mayonnaise kommes alle ingredienserne, undtagen olien, ned i blenderen. Mens maskinen kører, fjernes midterproppen og olie hældes langsomt og jævnt i.
- Tykke blandinger dvs. patéer og dips, skal evt. skrubes ned. Hvis blandingen er vanskelig at tilberede tilføres der mere væde. En anden mulighed er at

bruge impulsindstillingen til at få ingredienserne til at bevæge sig hen over knivene.

- Det anbefales ikke, at der tilberedes krydderier i blenderen, da det kan skade plastikdelene.
- Når du knuser is, bør du kun knuse små mængder ad gangen, og bruge impuls-indstillingen. Det er tilrådeligt at holde hånden på låget og midterproppen under knusning.

rengøring

- Husk altid at slukke, tage stikket ud og adskille blenderen før rengøring.
- Tøm blenderglasset, før du skruer soklen løs.

knivsenhed

Vær altid forsigtig når du håndterer knivsenheden og undgå at berøre knivens skærekant.

- 1 Aftag og vask tætningsringen.
- 2 Børst knivene rene under hanen. Hold undersiden af enheden tør.
- 3 Lad det hele tørre.

andre dele

Vask delene i varmt sæbevand og tør dem.

Følgende tabel viser, hvilke genstande, der kan gå i opvaskemaskinen.

Dele	Dele, der kan vaskes i opvaskemaskinen
Blenderglas	✓
Låg	✓
Midterprop	✓
Sokkel	✓
Knivsenhed	✗
Tætningsring	✓

oversigt over anbefalet brug

Anvendelse/fødevarer		Anbefalet mængde	Hastighed	Blandetid
Kolde væsker Drikke og cocktails		Max 1,5 l	Max	30 – 60 sek.
Smoothies Hæld den frisk frugt og de flydende ingredienser i først (omfatter yoghurt, mælk og frugtjuice). Hæld så is eller frosne ingredienser i (omfatter frossen frugt, is eller flødeis).		1 l væske	Max	60 sek.
Supper Kolde	Kraftbaserede supper	1,5 l	Øges gradvist til max	30 sek.
	Supper med mælk	1 l		
	Tilbered IKKE varme ingredienser. SKOLDNINGSRISIKO: Lad varme ingredienser køle ned til stuetemperatur, før de kommes i blenderglasset, eller før der blendes.			
Finsnitning	Nødder, brødkrummer og lignende tørre ingredienser.	100 g	Max	30 sek. Stop blenderen når du har opnået det ønskede resultat.
Kogte grønsagspureer/ babymadopskrifter		300 g	Min - 2	60 sek.
Pureer af bløde, kogte frugter		300 g	Max + Pulse	30 sek.
Mayonnaise/Dressinger		Max 3 æg	Max	30 - 60 sek.

De angivne blendetider er alene vejledende og vil variere afhængig af den nøjagtige opskrift og ingredienserne, der behandles.

service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit tilbehør, skal du, før du anmoder om hjælp, besøge 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 eller webstedet for dit land.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.

säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Rör inte vid de vassa bladen. Knivsatsen ska förvaras oåtkomligt för barn.
- Var alltid försiktig när du hanterar bladenheten och undvik att vidröra eggen på bladen när du gör ren dem.
- Använd enbart bågaren med den medföljande basen och knivsatsen.
- Montera aldrig bladenheten på uttagen om inte mixerkannan är monterad.
- Dra alltid ut apparatens stickkontakt innan du för ned dina händer eller redskap i bågaren.
- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten:
 - innan du monterar eller demonterar delar;
 - efter användning;
 - före rengöring.
- När du ska dra ut sladden ur nätanslutningen:
 - vänta tills bladen har stannat helt;
 - Skruva inte bort kannan oavsiktligt från bladenheten.
-  **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- **RISK FÖR BRÄNNSKADOR:** Låt alltid heta ingredienser svalna till rumstemperatur innan du lägger dem i mixerkannan eller mixar dem.
- Kör inte mixern tom.

- Mixern får endast användas när locket och påfyllningstratten har monterats.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används.
- Om mixern används på fel sätt kan det orsaka skador.
- Mixa aldrig mer än den maximala mängd som anges i tabellen med rekommenderade hastigheter.
- Kör inte mixern längre än en minut – då överhettas den. Stäng av den direkt när du erhållit önskad konsistens.
- Håll inte torra ingredienser i mixern innan du slår på den. Skär dem i fyrkanter och fyll på dem via påfyllningstratten medan apparaten körs.
- Använd inte mixern som förvaringsbehållare. Den ska vara tom före och efter användning.
- Mixa aldrig mer än 1500 ml kalla ingredienser – mindre för skummande vätskor som t.ex. milkshakes.
- Smoothie-recept – mixa aldrig frysta livsmedel som har bildat en fast massa medan de varit frysta. Bryt i delar innan du tillsätter dem i mixern.

Du hittar mer information om säkerheten i bruksanvisningen för din köksmaskin.

- 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 och majonnäs, för att göra brödsmlur och kaksmulor samt för att hacka nötter och krossa is.

innan du använder ditt Kenwood-tillbehör för första gången

Diska delarna: se 'rengöring'.

översikt

- ① påfyllningstratt
- ② lock
- ③ bägare
- ④ tättningsring
- ⑤ bladenhet
- ⑥ bas

så här använder du mixern

- 1 Montera tättningsringen ④ på bladenheten ⑤ - se till att tätningen är placerad på rätt sätt. **Läckage uppstår om tätningen är skadad eller inte är monterad på rätt sätt.**
- 2 Montera bladenheten ⑤ i basen ⑥.
- 3 Skruva sedan på kannan på basen – och se till att bladenheten skruvas åt ordentligt ①.
- 4 Placera ingredienserna i bägaren.
- 5 Montera locket på bägaren och vrid medsols för att låsa det ②. Se till att pipen täcks helt och hållet av locket.
- 6 Montera påfyllningstratten på locket och tryck ned för att låsa fast den.
- 7 Ta bort kåpan från höghastighetsuttaget ③.
- 8 Placera mixern över uttaget, vrid medurs och tryck samtidigt ned tills enheten låser på plats ④. Vrid sedan ytterligare medurs tills tillbehöret låser på plats ⑤.
- 9 Ställ in önskad hastighet (se tabellen för rekommenderad användning).
- 10 När önskad konsistens har uppnåtts stänger du av och lossar mixern. Stöd den med båda händerna.

tips

- Förhindra läckage genom att:
 - vata tättningsringen innan du monterar den.
 - se till att bägaren är fäst ordentligt vid basen.

- När du gör majonnäs placerar du alla ingredienser, förutom oljan, i mixern. Medan apparaten går avlägsnar du påfyllningstratten och tillsätter oljan långsamt i en jämn stråle.
- Tjocka blandningar, t.ex. paté, dipsås: använd låg till medelhög hastighet och skrapa ned längs sidorna vid behov. Tillsätt mer vätska om det är svårt att mixa. Alternativt kan du använda pulsinställningen för att få ingredienserna att röra sig över bladen.
- Vi rekommenderar inte att kryddor bereds eftersom de kan skada plastdelarna.
- När du krossar is bearbetar du små mängder åt gången och använder pulsinställningen. Du bör hålla handen på locket och påfyllningstratten under tiden.

rengöring

- Före rengöring ska apparaten alltid stängas av, stickkontakten ska dras ut och apparaten ska demonteras.
- Töm bägaren innan du skruvar loss basen.

knivsats

Var alltid försiktig när du hanterar knivsatsen och undvik att röra vid den vassa eggen.

- 1 Ta bort och rengör tättningsringen.
- 2 Diska bladen under rinnande vatten. Håll undersidan av enheten torr.
- 3 Låt torka.

övriga delar

Diska för hand i varmt vatten med diskmedel och torka dem.

I tabellen nedan visas vilka föremål som tål maskindisk.

Komponent	Komponenter som kan diskas i diskmaskin
Bägare	✓
Lock	✓
Påfyllningstratt	✓
Bas	✓
Bladenhet	✗
Tättningsring	✓

Tabell för rekommenderad användning

Användning/ Typ		Rek. mängd	Hastighet	Mixtid
Kalla vätskor Drycker och cocktails		Max 1,5 liter	Max	30 – 60 sek.
Smoothies Tillsätt först färsk frukt och flytande ingredienser (yoghurt, mjölk och juice). Tillsätt sedan is eller frysta ingredienser (frysta bär, is eller glass).		1 liter vätska	Max	60 sek
Soppor Kalla	Buljong-baserade soppor	1,5 liter	Öka gradvis till max.	30 sek
	Mjölk-baserade soppor	1 liter		
	Bearbeta INTE heta ingredienser. RISK FÖR BRÄNNSKADOR: Låt alltid heta ingredienser svalna till rumstemperatur innan du lägger dem i mixerkannen eller mixar dem.			
Finhacka	Nötter, brödsmlor och liknande torra ingredienser.	100 g	Max	30 sek Stanna mixern när du fått önskat resultat, för bäst resultat.
Lagade grönsakspuréer, barnmat		300 g	Min – 2	60 sek
Puréer på mjuk eller kokt frukt		300 g	Max + Puls	30 sek
Majonnäs och dressingar		Max 3 ägg	Max	30 – 60 sek.

De angivna mixningstiderna är bara avsedda som vägledning. De varierar alltefter det specifika receptet och vilka ingredienser som ska mixas.

service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda något tillbehör ber vi dig besöka 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 eller Kenwoods webbplats för ditt land.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

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.
- Ikke berør de skarpe bladene. Hold bladenheten unna barn.
- Vær alltid forsiktig ved håndtering av bladenheten og unngå å berøre bladenes skjærekant ved rengjøring.
- Bare bruk begeret med basen og bladenheten som følger med.
- Du må aldri sette bladenheten på uttaket hvis mikserbegeret ikke er satt på.
- Koble alltid ut maskinen før du putter hendene eller utstyr i begeret.
- Slå av og koble fra:
 - før du setter på eller fjerner deler;
 - etter bruk;
 - før rengjøring.
- Når du tar mikseren av motordelen:
 - vent til kniven har stanset helt;
 - ikke skru av begeret fra bladenheten utilsiktet.
-  **Du må IKKE behandle varme ingredienser.**
- **SKÅLDEFARE:** Varme ingredienser må kjøles ned til romtemperatur før du har dem i mikserglasset eller mikser dem.
- Aldri kjør hurtigmikseren når den er tom.
- Bruk hurtigmikseren bare når lokket og fyllhetten er på plass.

- Aldri la apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.
- Feil bruk av mikseren kan forårsake personskader.
- Ikke bland mer enn maksimumskapasiteten som er oppgitt i tabellen over anbefalt hastighet.
- Aldri kjør hurtigmikseren i mer enn ett minutt - den vil overopphetes. Slå av så snart du har oppnådd riktig konsistens.
- Ikke legg tørre ingredienser i hurtigmikseren før du slår den på. Skjær dem i firkanter og slipp dem gjennom fyllhetten mens maskinen er i gang.
- Ikke bruk hurtigmikseren som en oppbevaringsbeholder. Hold den tom før og etter bruk.
- Du må aldri mikse mer enn 1500 ml kalde ingredienser, mindre for skummende væsker som milkshake.
- Smoothieoppskrifter - aldri miks frosne ingredienser som har blitt til en fast masse under frysing. Bryt den opp før du legger den i hurtigmikseren.

Se i hovedinstruksjonsboken for din kjøkkenmaskin for ytterligere sikkerhetsvarsler.

- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.
Bruk hurtigmikseren til supper, drikke, pateer, majones, brødsmuler, kjeksmuler, hakking av nøtter og knusing av is.

før du bruker Kenwood-tilbehøret for første gang

Vask delene: se 'rengjøring'.

deler

- ① fyllhette
- ② lokk
- ③ beger
- ④ tetningsring
- ⑤ knivenhet
- ⑥ base

slik bruker du hurtigmikseren

- 1 Sett tetningsringen ④ inn i knivenheten ⑤ – pass på at tetningsringen sitter korrekt. **Hvis tetningsringen er skadet eller ikke sitter riktig i, fører det til lekkasjer.**
- 2 Sett bladenheten ⑥ inn i basen ⑥.
- 3 Så skruer du begeret på basen, pass på at bladenheten er strammet helt til ①.
- 4 Plasser ingrediensene i begeret.
- 5 Sett lokket på begeret og vri med klokken for å låse på plass ②. Pass på at tutområdet er helt dekket av lokket.
- 6 Plasser fyllhetten i lokket og dytt ned for å sikre.
- 7 Fjern det raske utslippsdekselet ③.
- 8 Plasser hurtigmikseren over utslippet, vri med klokken og dytt samtidig ned til enheten fester seg ④. Vri deretter ytterligere med klokken til vedlegget låses i posisjon ⑤.
- 9 Bytt til ønsket hastighet (se tabellen for anbefalt bruk).
- 10 Når ønsket konsistens er oppnådd, slår du av og fjerner hurtigmikseren mens du støtter den med begge hender.

hint

- Forhindre lekkasjer ved å
 - væte tetningsringen før du setter den på
 - passe på at begeret er låst godt på plass i basen.
- Når du lager majones, legger du alle ingrediensene, unntatt oljen, i hurtigmikseren. Deretter, mens maskinen er i gang, fjerner du fyllhetten og tilsetter oljen sakte og jevnt.

- Tykke blandinger, dvs. paté, dipper: bruk lav til middels hastighet, og skrap ned når det er nødvendig. Hvis det er vanskelig å behandle, tilsetter du mer væske. Alternativt bruker du pulsinnstillingen for å få ingrediensene til å bevege seg over bladene.
- Det anbefales ikke å prosessere krydder, da de kan skade plastdelene.
- Når du knuser is, behandler du små mengder om gangen og bruker pulsinnstillingen. Vi anbefaler at du holder hånden på lokket og fyllhetten under handlingen.

rengjøring

- Slå alltid av og koble fra før rengjøring.
- Tøm begeret før du skruer av basen.

bladenhet

Vær alltid forsiktig når du håndterer bladenheten og unngå å berøre skjærekanten på bladene.

- 1 Ta av og vask tetningsringen.
- 2 Børst bladene rene under springen. Hold undersiden av enheten tørr.
- 3 La den tørke.

andre deler

Vask for hånd i varmt såpevann og tørk av.

Følgende tabell viser hvilke deler som kan vaskes i oppvaskmaskin.

Del	Kan vaskes i oppvaskmaskin
Beger	✓
Lokk	✓
Fyllhette	✓
Base	✓
Knivenhet	x
Tetningsring	✓

Tabell for anbefalt bruk

Bruk/mattyper		Anbefalt mengde	Hastighet	Miksetid
Kalde væsker Drikkevarer og cocktailer		Maks. 1,5 liter	Maks.	30–60 sek
Smoothier Plasser frukten og de flytende ingrediensene i begeret først (inkluderer yoghurt, melk og fruktjuice). Deretter legger du til is eller fryste ingredienser (inkluderer fryst frukt, is eller iskrem).		1 liter væske	Maks.	60 sek
Supper Kalde	Buljongbaserte supper	1,5 liter	Øk gradvis til maks.	30 sek
	Supper med melk	1 liter		
	Du må IKKE behandle varme ingredienser. SKÅLDEFARE: Varme ingredienser må kjøles ned til romtemperatur før du har dem i mikserglasset eller mikser dem.			
Finhakking	Nøtter, brødsmler og lignende tørre ingredienser.	100 g	Maks.	30 sek Stopp mikseren når du har oppnådd ønsket resultat.
Pureer av kokte grønnsaker / barnemat		300 g	Min. til 2	60 sek
Pureer av myk/kokt frukt		300 g	Maks. + puls	30 sek
Majones/dressinger		Maks. 3 egg	Maks.	30–60 sek

Miksetider som er oppgitt er bare veiledende og vil variere avhengig av oppskriften og ingrediensene som brukes.

service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke tilbehøret, må du gå til 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 eller på nettstedet for landet ditt.
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.

turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Älä koske teräviin teriin. Pidä teräyksikkö poissa lasten ulottuvilta.
- Käsittele teräyksikköä varovaisesti. Vältä koskemasta terien leikkaavaan reunaan puhdistamisen aikana.
- Yhdistä kannu vain laitteen mukana toimitettuun jalustaan ja teräyksikköön.
- Älä kiinnitä teräyksikköä moottoriyksikköön, jos astia ei ole paikallaan.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen käden tai keittiötyövälineen laittamista kannuun.
- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta:
 - ennen osien kiinnittämistä ja irrottamista;
 - käytön jälkeen;
 - ennen puhdistamista.
- Irrotettaessa tehosekoitinta moottoriosasta:
 - odota, kunnes terät ovat pysähtyneet kokonaan;
 - älä irrota kannua teristä.
-  **ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia.**
- **PALOVAMMAVAARA:** Kuumien ainesosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen kulhoon asettamista tai sekoittamista.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta sen ollessa tyhjä.

- Käytä tehosekoitinta vain kannen ja täyttöaukon ollessa paikoillaan.
- Älä jätä laitetta toimimaan ilman valvontaa.
- Sekoittimen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Älä ylitä mainittua suurinta nopeustaulukossa mainittua kapasiteettia.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta pidempään kuin yksi minuutti kerrallaan. Katkaise virta, kun haluamasi sakeus on saavutettu.
- Älä lisää kuivia aineosia tehosekoittimeen ennen kuin siihen on kytketty virta. Kuutioi ne ja pudota ne syöttöaukon läpi, kun laite on toiminnassa.
- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Pidä se tyhjänä ennen käyttöä ja käytön jälkeen.
- Sekoitettavia kylmiä aineosia saa olla enintään 1,5 litraa. Vähennä aineosien määrää, jos valmistat jotain kuohkeaa, kuten pirtelöä.
- Kun valmistat pirtelöä, älä sekoita kiinteäksi massaksi pakastuksen aikana jähmettyneitä aineosia. Riko ne palasiksi ennen tehosekoittimeen lisäämistä.

Yleiskoneen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.

- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista. Voit valmistaa tehosekoittimessa keittoja, juomia, pateita tai majoneesia. Voit myös hienontaa siinä kuivaa leipää korppujauhoiksi tai keksejä, rouhia pähkinöitä tai murskata jäätä.

ennen Kenwood-varusteen käyttämistä ensimmäistä kertaa

Pese osat. Lisätietoja on puhdistaminen-osassa.

selite

- ① täyttöaukko
- ② kansi
- ③ kannu
- ④ tiivisterengas
- ⑤ teräyksikkö
- ⑥ jalusta

tehosekoittimen käyttäminen

- 1 Sovita tiivisterengas ④ teräyksikköön ⑤. Varmista, että tiiviste on oikein paikoillaan.
Jos tiiviste on vaurioitunut tai se ei ole kunnolla paikallaan, aiheutuu vuotoa.
- 2 Kiinnitä teräyksikkö ⑤ jalustaan ⑥.
- 3 Kierrä kannu kiinni jalustaan. Varmista, että teräyksikkö on kunnolla kiristetty ①.
- 4 Laita aineosat kannuun.
- 5 Kiinnitä kansi kannuun ja lukitse se kiertämällä myötäpäivään ②. Varmista, että kansi peittää nokan alueen kokonaan.
- 6 Kiinnitä täyttöaukko kanteen ja kiinnitä se tiukasti painamalla alaspäin.
- 7 Irrota suuren nopeuden aukon kansi ③.
- 8 Aseta tehosekoitin kiinnityskohdan päälle, käännä myötäpäivään ja paina alaspäin, kunnes se kiinnittyy paikalleen ④. Käännä vielä myötäpäivään, kunnes tehosekoitin lukittuu paikalleen ⑤.
- 9 Valitse nopeus (Lisätietoja on käyttösuosituskaaviossa.)
- 10 Kun rakenne on oikea, katkaise virta ja irrota tehosekoitin tukien sitä molemmilla käsilläsi.

vihjeitä

- Vuotojen estäminen:
 - Kostuta tiivisterengas ennen sen asettamista paikalleen.
 - Varmista, että kannu on kunnolla kiinni jalustassa.
- Kun teet majoneesia, aseta kaikki aineosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Kun laite on toiminnassa, irrota täyttökansi ja

kaada öljy hitaasti ja tasaisesti kannuun.

- Jos valmistat paksuja seoksia, kuten pateeta tai dippikastiketta, käytä alhaista tai keskinkertaista nopeutta. Kaavi massaa alas tarvittaessa. Jos sekoittaminen on vaikeaa, lisää nestettä. Saat aineosat liikkumaan terien yli käyttämällä sykäystoimintoa.
- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.
- Kun murskaat jäätä, käsittele sitä pieniä määriä kerrallaan ja käytä sykäystoimintoa. Tällöin on suositeltavaa pitää kättä kannen ja täyttöaukon päällä.

puhdistaminen

- Ennen puhdistamista katkaise laitteesta virta, irrota pistoke pistorasiasta ja irrota osat.
- Tyhjennä kannu ennen kuin kierrät sen irti jalustasta.

teräyksikkö

Käsittele teriä varovaisesti.

Vältä koskemasta terien leikkaavaan reunaan.

- 1 Irrota ja pese tiivisterengas.
- 2 Harjaa terät puhtaiksi juoksevan vesihanan alla. Pidä laitteen alaosa kuivana.
- 3 Anna laitteen kuivua.

muut osat

Pese käsin lämpimässä vedessä, jossa on pesuainetta, ja kuivaa.

Seuraavasta taulukosta käy ilmi, mitkä osat voidaan pestä astianpesukoneessa.

Esine	Voidaan pestä astianpesukoneessa
Kannu	✓
Kansi	✓
Täyttöaukko	✓
Jalusta	✓
Teräyksikkö	✗
Tiivisterengas	✓

Käyttösuositustaulukko

Käyttö/aineosat		Suosittelun määrä	Nopeus	Sekoitus aika
Kylmät nesteet Juomat ja cocktailit		Enintään 1,5 litraa	Suurin	30–60 sekuntia
Smoothiet Aloita asettamalla tuoreet hedelmät ja neste kannuun (esimerkiksi jogurttia, maito ja hedelmämeheä). Lisää jää tai jäädytetyt aineosat, kuten hedelmät ja jäätelö.		1 litra nestettä	Suurin	60 sekuntia
Keitot Kylmä	Liemipohjaiset keitot	1,5 litraa	Kasvata nopeus vähitellen suurimmaksi	30 sekuntia
	Maitoa sisältävät keitot	1 litra		
	ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia. PALOVAMMAVAARA: Kuumien ainesosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen kulhoon asettamista tai sekoittamista.			
Hienonnus	Pähkinät, leivänmurut ja muut kuivat aineosat.	100 g	Suurin	30 sekuntia Pysäytä sekoitin, kun olet saavuttanut haluamasi tulokset.
Kypsi vihannesten soseuttaminen, vauvanruokaohjeet		300 g	Pienin - 2	60 sekuntia
Soseet pehmeistä tai keitetyistä hedelmistä		300 g	Suurin ja sykäys	30 sekuntia
Majoneesi, kastikkeet		Enintään 3 kananmunaa	Suurin	30-60 sekuntia

Sekoitusajat ovat vain suosituksia. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien ainesosien mukaan.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos lisälaitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, siirry osoitteeseen 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-huoltokorjaamoon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Keskin bıçaklara dokunmayın. Çocukları bıçak ünitesinden uzak tutun.
- Bıçak ünitesini tutarken her zaman dikkat edin ve temizlerken bıçakların keskin kenarlarına dokunmaktan kaçının.
- Hazneyi sadece verilen bıçak ünitesi ile kullanın.
- Bıçak ünitesini, blender haznesi takılı değilken asla çıkışa yerleştirmeyin.
- Ellerinizi ve mutfak aletlerini hazne içine sokmadan önce her zaman makineyi fişten çekin.
- Kapatın ve fişten çekin:
 - parçaları takmadan veya çıkartmadan önce;
 - kullandıktan sonra;
 - temizlemeden önce.
- Blenderi güç ünitesinden çıkartırken:
 - bıçaklar tamamen durana kadar bekleyin;
 - Hazneyi bıçak ünitesinden yanlışlıkla çıkartmayın.
-  **Sıcak malzemeleri İŞLEMEYİN.**
- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeleri hazneye koymadan ya da blenderden geçirmeden önce oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.
- Blenderi asla boş çalıştırmayın.
- Blenderi sadece kapak ve doldurma kapağı yerine takılıyken çalıştırın.

- Çalışırken cihazın başından ayrılmayın.
 - Blenderin hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
 - Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteden fazlasını asla karıştırmayın.
 - Blenderi asla bir dakikadan uzun çalıştırmayın – aşırı ısınmaya sebep olacaktır. Doğru yoğunluğa ulaşır ulaşmaz aleti kapatın.
 - Kuru malzemeleri blenderi çalıştırmadan önce koymayın. Bunları küp küp doğrayın ve makine çalışırken doldurma kapağından içeri atın.
 - Blenderi saklama kabı olarak kullanmayın. Kullanmadan önce ve kullandıktan sonra boş bırakın.
 - Asla 1500 ml’den fazla soğuk malzeme karıştırmayın – milkshake gibi kıvamlı sıvılar için daha az.
 - Smoothie tarifler – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın, blendere koymadan önce kırın.
- İlave güvenlik uyarıları için Mutfak Aletinizin kullanma talimatına bakın.

- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.
- Blenderi çorbalar, içkiler, pateler, mayonez, ekmek kırıntıları, bisküvi kırıntıları, kıyılmış fındıklar ve kırılmış buz için kullanın.

Kenwood ekinizin ilk kullanımından önce

Parçaları yıkayın: bkz. ‘temizleme’.

parçalar

- ① doldurma kapağı
- ② kapak
- ③ hazne
- ④ conta bileziği
- ⑤ bıçak ünitesi
- ⑥ taban

blender'ınızın kullanımı

- 1 Conta bileziğini ④ bıçak ünitesine ⑤ yerleştirin – contanın doğru yerleştiğinden emin olun. **Eğer conta zarar gördüyse veya düzgün yerleşmediyse sızdırma meydana gelir.**
- 2 Bıçak ünitesini ⑤ tabanın içine ⑥ yerleştirin.
- 3 Sonra hazneyi tabana vidalayın – bıçak tabanının tamamen sıkıştığından emin olun ❶.
- 4 Malzemeleri hazneye koyun.
- 5 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin ve kilitlemek için ❷ saat yönünde çevirin. **Ağız kısmının kapakla tamamen örtüldüğünden emin .**
- 6 Doldurma kapağını kapağın üzerine takın ve aşağı bastırarak sabitleyin.
- 7 Yüksek hız çıkış kapağını ❸ çıkartın.
- 8 Blenderi çıkışın üstüne yerleştirin, saat yönünde çevirin ve aynı anda yerine oturuncaya kadar aşağı itin ❹. Daha sonra olması gereken konumda kilitlenceye kadar saat yönünde çevirin ❺.
- 9 İstenen hıza ayarlayın (önerilen kullanım tablosuna bakın).
- 10 İstenen kıvama ulaştığınızda, kapatın ve blenderi iki elinizi kullanarak çıkartın.

İpuçları

- Sızıntıları önlemek için:
 - takmadan önce conta bileziğini ıslatın;
 - haznenin tabana iyice oturduğundan emin olun.
- Mayonez yaparken, yağ hariç bütün malzemeleri blenderin içine koyun. Sonra, makine çalışırken doldurma kapağını çıkartın ve yağı yavaşça ve eşit şekilde ilave edin.
- Yoğun karışımlar, örn. Pate, dip sos: Düşük hızdan başlayıp orta hıza yükseltin, gerektiğinde kenarları aşağı sıyırın. Eğer

işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin. Alternatif olarak malzemelerin bıçaklar arasında hareket etmesi için puls ayarını kullanın.

- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.
- Buz parçalarken, küçük miktarlar ile çalışın ve puls ayarını kullanın. Çalıştırma esnasında kapak ve doldurma kapağını elinizle tutmanız önerilir.

temizleme

- Temizlemeden önce her zaman kapatın, fişten çekin ve parçalarını ayırın.
- Tabandan çıkartmadan önce hazneyi boşaltın.

bıçak ünitesi

Bıçak ünitesini tutarken her zaman dikkat edin ve bıçakların keskin kenarlarına dokunmaktan kaçının.

- 1 Conta bileziğini çıkarın ve yıkayın.
- 2 Bıçakları musluk altında fırçayla temizleyin. Ünitenin altını kuru tutun.
- 3 Kurumaya bırakın.

diğer parçalar

Sıcak, sabunlu suda elde yıkayın, sonra kurutun.

Aşağıdaki tablo hangi parçaların bulaşık makinesinde yıkanabileceğini göstermektedir.

Parça	Bulaşık makinesi için uygun parça
Hazne	✓
Kapak	✓
Doldurma kapağı	✓
Taban	✓
Bıçak ünitesi	✗
Conta bileziği	✓

Önerilen kullanım tablosu

Kullanım/Gıda Maddesi		Önerilen Mikt.	Hız	Karıştırma Süresi
Soğuk Sıvılar İçecekler ve Kokteyller		Maks 1,5 Litre	Maks.	30 – 60 san.
Smoothie'ler 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.	60 san.
Çorbalar	Et suyuna çorbalar	1,5 litre	Yavaş yavaş Maks'a doğru arttırın.	30 san.
	Süt ile yapılan çorbalar	1 litre		
	Sıcak malzemeleri İŞLEMİYİN. HAŞLANMA RİSKİ: Sıcak malzemeleri hazneye koymadan ya da blenderden geçirmeden önce oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.			
İnce Doğrama	Kuru yemişler, ekmek kırıntıları ve benzer kuru malzemeler.	100g	Maks.	30 san. En iyi sonuç için istediğiniz sonucu elde ettiğinizde blenderi durdurun.
Pişmiş sebze püreleri/bebek maması tarifleri		300g	Min - 2	60 san.
Yumuşak/pişmiş sebze püreleri		300g	Maks + Puls	30 san.
Mayonez/Soslar		Maks 3 yumurta	Maks.	30 - 60 san.

Karıştırma süreleri sadece bilgi amaçlıdır, kesin tarif ve kullanılan malzemelere göre değişiklik gösterebilir.

servis ve müşteri hizmetleri

- Eklentinizin çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce 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 adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.

bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Nedotýkejte se ostrých nožů. Nožovou jednotku uchovávejte mimo dosah dětí.
- Při manipulaci s nožovou jednotkou buďte opatrní a při čištění se dotýkejte ostří nožů.
- Nádobu vždy používejte jen s dodávanou základnou a nožovou jednotkou.
- Nenasazujte nožovou jednotku na přípojku, pokud není nasazena nádoba mixéru.
- Před vsunutím rukou nebo nástrojů do nádoby přístroj vždy odpojte od napájení.
- Vypněte a odpojte od napájení:
 - před připojením a odejmutím částí;
 - po použití;
 - před čištěním.
- Chcete-li mixér sejmout z motoru:
 - počkejte, až se nože zcela zastaví;
 - Dávejte pozor, abyste nechtěně neodšroubovali nádobu od nožové jednotky.
-  **NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience.**
- **NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ:** Horké ingredience musíte před umístěním do nádoby nebo před mixováním nechat vychladnout na pokojovou teplotu.
- Nikdy mixér nespouštějte prázdný.

- Mixér používejte pouze s nasazeným víkem nádoby a víčkem plnicího hrdla.
 - Pokud je spotřebič v provozu, nikdy jej nenechávejte bez dozoru.
 - Nesprávné používání mixéru může způsobit zranění.
 - Nikdy nemixujte větší množství ingrediencí, než je uvedeno v tabulce doporučených rychlostí.
 - Nikdy mixér nezapínejte na déle než jednu minutu – hrozí přehřátí. Jakmile dosáhnete správné konzistence, mixér vypněte.
 - Nedávejte do mixéru suché ingredience před zapnutím. Nakrájejte je na kostky a přidávejte je dovnitř plnicím hrdlem, když je mixér zapnutý.
 - Nepoužívejte mixér jako skladovací nádobu. Před a po použití jej nechávejte prázdný.
 - Nemixujte více než 1500 ml studených ingrediencí – v případě pěnících tekutin, jako jsou mléčné koktejly, ještě méně.
 - Příprava ovocných mléčných koktejlů – nikdy nemixujte zmrzlé ingredience, které při zmrznutí vytvořily pevnou hmotu. Před přidáním do mixéru je rozdělte na kousky.
- Další bezpečnostní varování najdete v návodu k obsluze hlavního kuchyňského robota.

- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

Mixer můžete používat k přípravě polévek, nápojů, paštik, majonéz, strouhanky z pečiva a sucharů, sekání ořechů a drcení ledu.

před prvním použitím příslušenství Kenwood
Omyjte jednotlivé části: viz „čištění“.

popis

- ① víčko plnicího hrdla
- ② víko
- ③ nádoba
- ④ těsnicí kroužek
- ⑤ nožová jednotka
- ⑥ základna

použití mixéru

- 1 Vložte těsnicí kroužek ④ do nožové jednotky ⑤ tak, aby byl správně umístěn. **V případě poškození nebo nesprávného umístění těsnicího kroužku může obsah vytékat.**
- 2 Upevněte nožovou jednotku ⑤ do základny ⑥.
- 3 Našroubujte nádobu na základnu tak, aby nožová jednotka byla zcela utažená ①.
- 4 Vložte do nádoby přísady na mixování.
- 5 Na nádobu nasadte víko a otočením ve směru ručiček zajistěte ②. Dbejte na to, aby oblast hubice byla víkem úplně zakrytá.
- 6 Do víka nádoby vložte víčko plnicího hrdla a zatlačením upevněte.
- 7 Odejměte kryt vysokorychlostní přípojky ③.
- 8 Umístěte nádobu na přípojku, otočte ve směru hodinových ručiček a současně tlačte dolů, dokud se jednotka neuchytí ④. Poté otočte dále ve směru hodinových ručiček, dokud se nástavec v pozici neuzamkne ⑤.
- 9 Nastavte požadovanou rychlost (viz tabulka doporučeného použití).
- 10 Jakmile dosáhnete požadované konzistence, přístroj vypněte a mixér pomocí obou rukou odejměte.

tipy

- Abyste zabránili vytékání kvůli netěsnosti:
 - těsnicí kroužek před nasazením navlhčete;
 - ujistěte se, že je nádoba na základně pevně zajištěná.
- Při přípravě majonézy dejte do mixéru všechny ingredience kromě oleje. Pak mixér zapněte, odejměte víčko plnicího hrdla a pomalu a rovnoměrně přidávejte olej.
- Husté směsi, například paštiky a pomazánky: použijte nízkou až střední rychlost a v případě potřeby obsah seškrabávejte. Pokud je mixování obtížné, přidejte tekutinu. Případně můžete použít pulzní nastavení, aby se ingredience kolem nožů promíchaly.
- Nedoporučuje se mixovat tvrdá koření, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí.
- Při drcení ledu zpracovávejte malá množství najednou a použijte pulzní nastavení. Během drcení doporučujeme víko nádoby a víčko plnicího hrdla přidržovat rukou.

Tabulka doporučeného použití

Použití/potraviny		Doporučené množství	Rychlost	Doba mixování
Studené tekutiny Nápoje a koktejly		Max 1,5 litru	Max	30–60 s
Smoothie Nejprve vložte čerstvé ovoce a nalijte tekutiny (zahrnuje jogurt, mléko a ovocné šťávy). Pak přidejte led nebo mražené ingredience (zahrnuje mražené ovoce, led nebo zmrzlinu).		1 litr tekutin	Max	60 s
Polévky Studené	Vývary	1,5 litru	Postupně zvyšujte na Max	30 s
	Polévky s mlékem	1 litr		
	NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience. NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ: Horké ingredience musíte před umístěním do nádoby nebo před mixováním nechat vychladnout na pokojovou teplotu.			
Jemné sekání	Ořechy, strouhanka a podobné suché ingredience.	100 g	Max	30 s Nejllepších výsledků dosáhnete, když mixér zastavíte v okamžiku dosažení požadované hrubosti.
Pyré z vařené zeleniny / dětská výživa		300 g	Min – 2	60 s
Pyré z měkkého/vařeného ovoce		300 g	Max + Pulzní	30 s
Majonéza/dresink		Max. 3 vejce	Max	30–60 s

Časy mixování jsou jen orientační a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a použitých ingrediencích.

čištění

- Před čištěním vždy vypněte, vytáhněte z elektrické zásuvky a rozmontujte.
- Před odšroubováním základny vyprázdněte nádobu.

nožová jednotka

Při manipulaci s nožovou jednotkou buďte opatrní a nedotýkejte se ostří nožů.

- 1 Sundejte a umyjte těsnicí kroužek.
- 2 Nože vydrhněte dočista pod tekoucí vodou. Spodek jednotky nenamáčejte.
- 3 Nechte oschnout.

ostatní části

Omyjte ručně v horké vodě se saponátem a osušte.

Následující tabulka udává, které části lze mýt v myčce nádobí.

Položka	Položka vhodná pro mytí v myčce
Nádoba	✓
Víko	✓
Víčko plnicího hrdla	✓
Základna	✓
Nožová jednotka	x
Těsnicí kroužek	✓

servis a údržba

- Pokud při používání nástavce, narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci navštivte stránky 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 nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.

első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. A késegységet tartsa távol a gyermekektől.
- A késegységet mindig óvatosan kezelje, és tisztításkor ügyeljen arra, nehogy hozzáérjen a kések vágóéléhez.
- A keverőpoharat csak a tartozék alappal és késegységgel használja.
- Soha ne szerelje a késegységet az aljzatra a keverőpohár nélkül.
- Mindig húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt kézzel vagy valamilyen konyhai eszközzel a keverőpohárba nyúlna.
- A hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból:
 - részegységek fel- és leszerelése előtt;
 - használat után;
 - tisztítás előtt.
- Mielőtt kihúzná a turmixgép hálózati csatlakozóját:
 - várja meg, amíg a kések teljesen megállnak;
 - Ügyeljen arra, nehogy véletlenül lecsavarja a keverőpoharat a késegységről.

-  **NE dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:**
Forró hozzávalók esetén, mielőtt a keverőpohárba helyezné és összekeverné azokat, várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Soha ne járassa a turmixgépet üresen.
- A készülék bekapcsolása előtt mindig helyezze fel a fedelet és a töltőnyílás kupakját.
- Működés közben soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- A turmixgép helytelen használata balesetet okozhat.
- Turmixoláskor ne lépje túl az ajánlott turmixolási sebességeket tartalmazó táblázatban szereplő maximális kapacitást.
- A turmixgépet soha ne működtesse egy percnél hosszabban, mert túlmelegedhet. Kapcsolja ki, amint elérte a megfelelő konzisztenciát.
- Bekapcsolás előtt ne helyezzen a turmixgépbe száraz hozzávalókat. A száraz hozzávalókat vágja apró kockákra, és a töltőnyíláson ejtse a pohárba, miközben a gép jár.
- A turmixgépet soha ne használja étel tárolására. Használat után mindig ürítse ki.
- Soha ne keverjen benne 1,5 liternél több hideg hozzávalót – illetve ennél is kevesebbet habzó folyadék, például tejturmix esetén.

- Smoothie receptek – ne turmixoljon összefagyott élelmiszereket, törje darabokra, mielőtt a turmixgépbe tenné őket.

A további biztonsági figyelmeztetésekkel kapcsolatban nézze át a konyhagépek általános használati utasítását.

- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

A turmixgépet használhatja levesek, italok, pástétomok, majonéz, morzsa, biszkvit készítéséhez, diódarálásra és jég aprítására is.

a Kenwood-tartozék első használata előtt

Mosogassa el a készülék alkatrészeit: lásd „a készülék tisztítása”.

- 4 Helyezze a hozzávalókat a keverőpohárba.
- 5 Illessze rá a fedelet a keverőpohárra, és jobbra elfordítva rögzítse ②. Ügyeljen arra, hogy a fedél teljesen fedje a kiömlőnyílást.
- 6 Helyezze a kiömlőnyílás kupakját a fedélbe, és lenyomva rögzítse.
- 7 Távolítsa el a nagysebességű kimenet fedelét ③.
- 8 Helyezze a turmixolót a csatlakozóra, fordítsa el jobbra, és ugyanakkor nyomja lefelé, amíg az egység kapcsolódik ④. Ezután még tovább fordítsa el jobbra, amíg a tartozék záródik a helyén ⑤.
- 9 Állítsa be a kívánt sebességet (lásd: Felhasználási útmutató).
- 10 A kívánt konzisztencia elérése után kapcsolja ki a gépet, és két kézzel megfogva távolítsa el a turmixolót.

tanácsok

- A szivárgás megelőzése érdekében:
 - nedvesítse meg a tömítőgyűrűt, mielőtt felhelyezi;
 - ellenőrizze, hogy a keverőpohár szorosan rögzítve legyen az alapon.
- Majonéz készítésekor az olaj kivételével tegye az összes hozzávalót a turmixgépbe. Ezután a fedél nyílásán keresztül lassan öntse az olajat a működő készülék keverőpoharába.

a készülék részei

- ① a töltőnyílás kupakja
- ② fedél
- ③ keverőpohár
- ④ tömítőgyűrű
- ⑤ késegység
- ⑥ forgókés alapja

a turmixgép használata

- 1 Helyezze a tömítőgyűrűt ④ a késegységre ⑤ – ügyeljen arra, hogy a tömítés a helyére kerüljön. **Szivárgáshoz vezet, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően van felhelyezve.**
- 2 Helyezze a késegységet ⑤ az alapba ⑥.
- 3 Csavarja a keverőpoharat az alapra – ügyeljen arra, hogy a késegység alapja szorosan rögzítve legyen ①.

- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek készítésekor közepes sebességgel turmixoljon, és szükség esetén kaparja le az edény oldalára tapadt masszát. Ha nehéz turmixolni a keveréket, adjon hozzá folyadékot. Másik lehetőségként használja a rövid üzemmódot, hogy a hozzávalók elérjék a késégységet.
- Ne aprítson fűszereket, mert károsíthatják a műanyag részeket.
- Jég aprításakor egyszerre mindig kis mennyiségeket dolgozzon fel, és használja a rövid üzemmód beállítását. Működés közben tartsa a kezét a fedélen és a töltőnyílás kupakján.

Az alábbi táblázat azt mutatja, hogy melyik elem tisztítható mosogatógépben.

Tétel	Mosogatógépben mosogatható tétel
Keverőpohár	✓
Fedél	✓
A töltőnyílás kupakja	✓
Forgókés alapja	✓
Késégység	✗
Tömítőgyűrű	✓

a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a gépet, és a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- Mindig ürítse ki a keverőpoharat, mielőtt lecsavarja az alapról.

késégység

A késégységet mindig óvatosan kezelje, és ügyeljen arra, nehogy hozzáérjen a kések vágóéléhez.

- 1 Vegye le a tömítőgyűrűt, és mossa el.
- 2 A vágókéseket a csap alatt kefével tisztítsa meg. Az egység alja maradjon száraz.
- 3 Hagyja megszáradni.

egyéb alkatrészek

Kézzel mosogassa el mosószeres vízben, majd szárítsa meg.

Felhasználási útmutató

Használat/alapanyagok		Ajánlott mennyiség	Sebesség	Keverési idő
Hideg folyadékok Italok és koktélok		Max. 1,5 liter	Max	30–60 s
Gyümölcsturmikok 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	60 s
Levesek Hideg	Húsléből készült levesek	1,5 liter	Fokozatosan növelje maximális fokozatra	30 s
	Tejes levesek	1 liter		
	NE dolgozzon fel forró hozzávalókat. ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA: Forró hozzávalók esetén, mielőtt a keverőpohárba helyezné és összekeverné azokat, várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.			
Finom aprítás	Diófélék, zsemlemorzsa és hasonló száraz összetevők.	100 g	Max	30 s Amikor elérte a kívánt eredményt, állítsa le a gépet.
Főtt zöldség pürék/bébiétel receptek		300 g	Min – 2	60 s
Gyümölcspürék lágy/főtt gyümölcsből		300 g	Max + Pulse	30 s
Majonéz/öntetek		Max. 3 tojás	Max	30–60 s

A keverési idők csak iránymutatásul szolgálnak, függnek a pontos recepttől és a feldolgozandó nyersanyagoktól.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a tartozék használata során, látogasson el a 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 weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Nie dotykać ostrzy. Zespół ostrzy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Wyjmując i zakładając zespół ostrzy należy zachować ostrożność. Podczas mycia nie dotykać krawędzi tnących.
- Dzbanka używać wyłącznie z podstawą i zespołem ostrzy załączonymi w zestawie.
- Nie zakładać zespołu ostrzy na głowicy napędu bez dzbanka blendera.
- Przed wkładaniem rąk i przyborów do dzbanka należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego:
 - przed przystępowaniem do montażu i demontażu części;
 - po użyciu;
 - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- Zdejmując blender z podstawy zasilającej:
 - poczekać, aż ostrza całkowicie się zatrzymają;
 - zachować ostrożność, by przez przypadek nie odkręcić dzbanka od zespołu ostrzy.
-  **NIE rozdrabniać składników gorących.**

- **RYZIKO POPARZENIA:** przed umieszczeniem w dzbanku i blendowaniem gorące składniki należy zawsze ostudzić do temperatury pokojowej.
- Urządzenie nie może pracować z pustym dzbankiem.
- Blendera używać wyłącznie z założoną pokrywą i zakrywką wlewu.
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Stosowanie blendera w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Nie przekraczać maksymalnej ilości składników, podanej w tabeli zalecanych prędkości.
- Blender nie może pracować przez okres dłuższy niż jedna minuta – spowoduje to jego przegrzanie się. Po uzyskaniu żądanej konsystencji natychmiast wyłączyć urządzenie.
- Suchych składników nie należy umieszczać w dzbanku przed włączeniem blendera. Należy je pokroić w kostkę i przy pracującym urządzeniu wrzucać do dzbanka przez otwór w pokrywie.
- Nie używać blendera jako pojemnika do przechowywania. Nieużywany blender powinien być pusty.
- Nie miksować więcej niż 1500 ml zimnych składników – mniej w przypadku płynnych składników pieniących się, np. składników na koktajle mleczne.

- Przepisy na napoje typu smoothie – nie mieszać składników, które zbryliły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.

Dodatkowe informacje na temat bezpieczeństwa znajdują się w instrukcji obsługi robota kuchennego, do którego przeznaczona jest nasadka.

- 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.

przed pierwszym użyciem nasadki Kenwood

Umyć części (zob. ustęp pt. „czyszczenie”).

oznaczenia

- ① zakrywka wlewu
- ② pokrywa
- ③ dzbanek
- ④ pierścień uszczelniający
- ⑤ zespół ostrzy
- ⑥ podstawa

obsługa blendera

- 1 W zespole ostrzy ⑤ umieścić pierścień uszczelniający ④, zwracając uwagę na to, by uszczelka była poprawnie ułożona. **Jeżeli uszczelka będzie uszkodzona lub zostanie niepoprawnie założona, składniki będą wyciekać.**
- 2 Zespół ostrzy ⑤ zamocować w podstawie ⑥.

- 3 Następnie na podstawie nakręcić dzbanek – dbając, by podstawa ostrzy była w pełni dokręcona ①.
- 4 W dzbanku umieścić składniki.
- 5 Do dzbanka przymocować pokrywę i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować ②. Okolice dzióbka muszą być całkowicie przykryte pokrywą.
- 6 W otworze pokrywy umieścić zakrywkę wlewu i przycisnąć, by dobrze wpasować ją na miejsce.
- 7 Zdjąć pokrywę głowicy napędu szybkoobrotowego ③.
- 8 Umieścić blender na gnieździe napędu i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, jednocześnie wciskając, aż zaskoczy ④. Następnie dalej przekręcać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż nasadka zablokuje się w odpowiednim miejscu ⑤.
- 9 Ustawić żądaną prędkość (zob. tabela zaleceń).
- 10 Po uzyskaniu żądanej konsystencji, wyłączyć urządzenie i zdjąć blender, podtrzymując go obiema rękami.

wskazówki

- Aby zapobiec wyciekaniu składników:
 - pierścień uszczelniający zwilżyć przed założeniem go na zespół ostrzy oraz
 - sprawdzić, czy dzbanek został prawidłowo zablokowany w podstawie.

- Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Następnie włączyć urządzenie, zdjąć zakrywkę wlewu i powoli i równomiernie dodać olej.
- Gęste składniki, np. na pasztety i dipy: miksować przy wolnej lub średniej prędkości obrotów i w razie konieczności zgarniać składniki ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych. Można także użyć trybu pracy przerywanej, aby noże zaczęły mieszać składniki.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą uszkodzić plastikowe elementy.
- Podczas kruszenia lodu należy na raz miksować niewielką jego ilość, używając trybu pracy przerywanej. Zalecamy przytrzymywanie pokrywki i zakrywki wlewu dłonią.

czyszczenie

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

zespół ostrzy

Wyjmując i zakładając zespół ostrzy należy zachować ostrożność i nie dotykać krawędzi tnących.

- 1 Zdjąć pierścień uszczelniający i wypłukać go.
- 2 Wyczyścić ostrza pod bieżącą wodą, używając szczoteczki. Nie zamacać spodniej części zespołu ostrzy.
- 3 Pozostawić do wyschnięcia.

pozostałe elementy

Umyć ręcznie w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń i wysuszyć.

Poniższa tabela pokazuje, które elementy można myć w zmywarce do naczyń.

Element	Nadaje się do mycia w zmywarce
Dzbanek	✓
Pokrywa	✓
Zakrywka wlewu	✓
Podstawa	✓
Zespół ostrzy	✗
Pierścień uszczelniający	✓

serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą nasadki, przed wystąpieniem o pomoc prosimy o odwiedzenie strony 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 lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

Tabela zaleceń

Zastosowanie/rodzaj składników		Zalecana ilość	Prędkość	Czas rozdrabniania
Zimne składniki płynne Napoje i koktajle		Maksymalnie 1,5 l	Maksymalna	30-60 sekund
Napoje 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, lód i lody).		1 l składników płynnych	Maksymalna	60 sekund
Zupy Zimne	Zupy na wywarze	1,5 l	Stopniowo zwiększać prędkość do maksymalnej	30 sekund
	Zupy na bazie mleka	1 l		
	NIE rozdrabniać składników gorących. RYZIKO POPARZENIA: przed umieszczeniem w dzbanku i blendowaniem gorące składniki należy zawsze ostudzić do temperatury pokojowej.			
Siekanie na drobno	Orzechy, bułka tarta i podobne składniki suche.	100 g	Maksymalna	30 sekund Najlepsze uzyskuje się zatrzymując blender po uzyskaniu żądanej miąższości.
Przeciery z gotowanych warzyw/potrawy dla niemowląt		300 g	Min - 2	60 sekund
Przeciery z miękkich lub gotowanych owoców		300 g	Maks. + tryb pracy przerywanej	30 sekund
Majonez, sosy do sałatek		Nie więcej niż 3 jaja	Maksymalna	30-60 sekund

Podane czasy rozdrabniania służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Не прикасайтесь к острым лезвиям. Храните ножевой блок в недоступном для детей месте.
- Всегда проявляйте осторожность при обращении с ножевым блоком и не прикасайтесь к краям лезвий при очищении.
- Используйте чашу с основой и ножевым блоком, которые входят в комплект прибора.
- Никогда не прикрепляйте ножевой блок на прибор, не установив чашу.
- Прежде чем опускать руки или кухонные принадлежности в чашу, отключите прибор от сети.
- Выключайте прибор и отключайте его от сети:
 - перед установкой или извлечением деталей;
 - после использования;
 - перед чисткой.
- При снятии блендера с силового блока:
 - дождитесь полной остановки вращения лезвий;
 - Следите за тем, чтобы не открутить случайно чашу от ножевого блока.
-  **НЕ СЛЕДУЕТ обрабатывать горячие ингредиенты**

- **РИСК ОЖОГА:** Перед тем, как поместить горячие ингредиенты в чашу, или перед смешиванием им надо дать остыть до комнатной температуры.
- Не включайте пустой блендер.
- Не включайте блендер, если не установлена крышка и колпачок заливочного отверстия.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Неправильное обращение с блендером может привести к травме.
- Не смешивайте больше, чем максимальная масса, указанная в таблице рекомендуемых скоростей.
- Не включайте блендер дольше, чем на одну минуту, т.к. прибор может перегреться. После получения необходимой консистенции отключите машину.
- Сначала включите блендер, а затем положите в него сухие ингредиенты. Порежьте кубиками и бросайте в работающий блендер через колпачок заливочного отверстия.
- Не используйте блендер, как емкость для хранения. Блендер должен оставаться пустым до и после использования.
- Никогда не смешивайте более 1500 мл холодных ингредиентов – для пенистых жидкостей, таких как молочные коктейли, максимальный объем будет меньше.

- Фруктовые коктейли – никогда не перемешивайте замороженные ингредиенты, которые превратились в твердую массу в процессе хранения в холодильнике. Разбейте на кусочки перед добавлением в блендер.

Ознакомьтесь с дополнительными мерами безопасности, которые содержатся в основной инструкции к кухонной машине.

- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. С помощью блендера вы можете приготовить супы, напитки, паштеты, майонез и панировочные сухари, а также измельчить печенье, орехи или лед.

перед использованием насадки Kenwood в первый раз

Вымойте все части: см. раздел «уход и чистка»

установлено неправильно, то может произойти протечка.

- 2 Установите ножевой блок ⑤ на основу ⑥.
- 3 Затем прикрутите чашу к основе – убедитесь, что основание ножевого блока плотно завинчено ①.
- 4 Поместите ингредиенты в чашу.
- 5 Установите крышку на чашу и поверните по часовой стрелке до упора ②. Область носика должна быть полностью закрыта крышкой.
- 6 Установите колпачок заливочного отверстия на крышку и придавите для фиксации.
- 7 Снимите крышку с высокоскоростного привода ③.
- 8 Вставьте блендер в отверстие привода, поверните по часовой стрелке одновременно надавливая на него, чтобы он сел в гнездо привода ④. Затем продолжите поворачивать по часовой стрелке до тех пор, пока блендер не зафиксируется в соответствующем положении ⑤.
- 9 Включите выбранную скорость (обратитесь к таблице рекомендованного использования).

Основные компоненты

- ① колпачок заливочного отверстия
- ② крышка
- ③ чаша
- ④ уплотнительное кольцо
- ⑤ ножевой блок
- ⑥ основа

Как пользоваться блендером

- 1 Установите уплотнительное кольцо ④ на ножевой блок ⑤ так, чтобы кольцо было расположено правильно. **Если уплотнительное кольцо повреждено или**

10 После получения требуемой консистенции выключите прибор и снимите блендер, придерживая его обеими руками.

советы

- Чтобы избежать протечки следует:
 - Намочить уплотнитель перед установкой;
 - Плотнo зафиксировать чашу на основании.
- При приготовлении майонеза положите в блендер все необходимые ингредиенты за исключением растительного масла. Затем включите прибор, снимите колпачок заливочного отверстия и медленно залейте растительное масло.
- Густые смеси, например, паштеты, соусы: перемешивайте на низкой или средней скорости, снимая остатки со стенок чаши в случае необходимости. Если перемешивание затруднено, добавьте жидкость. Чтобы ножевой блок захватывал все ингредиенты, используйте импульсный режим.
- Не рекомендуется смешивать в приборе специи, так как они могут повредить пластмассовые части.
- При измельчении льда обрабатывайте небольшие порции за один раз и используйте импульсный режим. Рекомендуется придерживать крышку и колпачок руками во время работы прибора.

ЧИСТКА

- Перед чисткой всегда выключайте прибор, отключайте его от сети питания и разбирайте.
- Опорожните чашу перед тем, как открутить ее от основы.

ножевой блок

Соблюдайте осторожность при чистке ножевого блока, не касайтесь острых лезвий руками.

- 1 Снимите и вымойте уплотнительное кольцо
- 2 Помойте лезвия ножевого блока под краном. Обратная сторона должна оставаться сухой.
- 3 Просушите.

другие детали

Помойте руками в горячей мыльной воде, затем просушите.

В таблице указано, какие части прибора можно быть в посудомоечной машине.

Деталь	Деталь, которую разрешается мыть в посудомоечной машине
Чаша	✓
Крышка	✓
Колпачок заливочного отверстия	✓
Основа	✓
Ножевой блок	✗
Уплотнительное кольцо	✓

Таблица рекомендаций по использованию

Использование / Продукты		Рекомендованное количество	Скорость	Время перемешивания
Холодные жидкости Напитки и коктейли		Максимум 1,5 литров	Макс.	30 – 60 секунд
Смуфи Сначала поместите свежие фрукты и жидкие ингредиенты (йогурт, молоко, фруктовый сок). Затем добавьте лед или замороженные ингредиенты (замороженные фрукты, лед, мороженое).		1 л жидкости	Макс.	60 секунд
Супы Холодный	Супы на основе бульона	1,5 л	Постепенно увеличивайте до макс	30 секунд
	Молочные супы	1 л		
	НЕ СЛЕДУЕТ обрабатывать горячие ингредиенты. РИСК ОЖОГА: Перед тем, как поместить горячие ингредиенты в чашу, или перед смешиванием им надо дать остыть до комнатной температуры.			
Мельница	Орехи, молотые сухари и другие сухие ингредиенты.	100 г	Макс.	30 секунд Для наилучших результатов остановите блендер после достижения желаемого результата.
Овощные пюре / детское питание		300 г	Мин - 2	60 секунд
Фруктовые пюре		300 г	Макс. + пульсация	30 секунд
Майонез / приправы		Максимум 3 яйца	Макс.	30 - 60 секунд

Указанное время смешивания носит рекомендательный характер и будет варьироваться в зависимости от рецепта и используемых ингредиентов.

Обслуживание и забота о покупателях

- Если у вас возникнут затруднения при использовании насадки, перед обращением в службу поддержки зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες. Φυλάσσετε τη μονάδα λεπίδων μακριά από παιδιά.
- Πρέπει πάντα να προσέχετε κατά το χειρισμό της μονάδας λεπίδων και να αποφεύγετε να ακουμπάτε την κοφτερή άκρη των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Να χρησιμοποιείτε το κύπελλο μόνο μαζί με τη βάση και τη μονάδα λεπίδων που παρέχεται.
- Ποτέ μην τοποθετήσετε τη μονάδα λεπίδων στο στόμιο, χωρίς να έχετε τοποθετήσει προηγουμένως το κύπελλο του μπλέντερ.
- Να αποσυνδέετε πάντα το μηχανήμα από την πρίζα προτού βάλετε τα χέρια σας ή εργαλεία στο κύπελλο.
- Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και να την αποσυνδέετε από την πρίζα:
 - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα;
 - μετά τη χρήση;
 - πριν από τον καθαρισμό.
- Όταν αφαιρείτε το μπλέντερ από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος:
 - περιμένετε έως ότου οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς;
 - Προσέξτε να μην ξεβιδώσετε κατά λάθος το κύπελλο από τη μονάδα λεπίδων.

-  **ΜΗΝ επεξεργάζεστε ζεστά υλικά.**
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα τοποθετήσετε στο κύπελλο ή τα αναμείξετε.
- Ποτέ μην θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ όταν είναι άδειο.
- Να λειτουργείτε το μπλέντερ μόνον όταν το καπάκι και το πώμα μεζούρα είναι στη θέση τους.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
- Η κακή χρήση του μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ μεγαλύτερη ποσότητα υλικών από τη μέγιστη που αναφέρεται στον πίνακα προτεινόμενων ταχυτήτων.
- Ποτέ μην αφήνετε το μπλέντερ να λειτουργεί για περισσότερο από ένα λεπτό, καθώς μπορεί να υπερθερμανθεί. Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή υφή.
- Μην τοποθετείτε ξηρά συστατικά στο μπλέντερ προτού το θέσετε σε λειτουργία. Να κόβετε τα συστατικά σε κύβους και να τα ρίχνετε μέσα από το πώμα μεζούρα, ενώ το μηχάνημα λειτουργεί.
- Μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Διατηρείτε το άδειο πριν και μετά τη χρήση.
- Ποτέ μην αναμειγνύετε πάνω από 1.500 ml κρύα συστατικά, ή λιγότερο όταν πρόκειται για αφρώδη υγρά όπως τα milksheik.

- Συνταγές για smoothie - ποτέ μην αναμειγνύετε παγωμένα συστατικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, αλλά να τα σπάτε σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στο μπλέντερ.

Ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών του Μηχανήματος κουζίνας για πρόσθετες ειδοποιήσεις ασφαλείας.

- 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 σουπες, ποτά, πατέ, μαγιονέζα, για να τρίψετε φρυγανιές και μπισκότα, να ψιλοκόψετε ξηρούς καρπούς και να θρυμματίσετε πάγο.
- **πριν χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα Kenwood για πρώτη φορά**
Πλύνετε τα μέρη: βλ. ενότητα «καθαρισμός».
- 3 Στη συνέχεια, βιδώστε το κύπελλο στη βάση, φροντίζοντας να το σφίξετε πλήρως στη βάση των λεπίδων ❶.
- 4 Βάλτε τα υλικά στο κύπελλο.
- 5 Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο κύπελλο και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του ❷. Βεβαιωθείτε ότι το στόμιο καλύπτεται πλήρως από το καπάκι.
- 6 Τοποθετήστε το πώμα μεζούρα επάνω στο καπάκι και σπρώξτε προς τα κάτω για να στερεωθεί καλά.
- 7 Αφαιρέστε το κάλυμμα στομίου υψηλής ταχύτητας ❸.
- 8 Τοποθετήστε το μπλέντερ πάνω από το στόμιο, στρέψτε δεξιόστροφα και, ταυτόχρονα, πιέστε προς τα κάτω έως ότου στερεωθεί η μονάδα ❹. Στη συνέχεια, στρέψτε κι άλλο δεξιόστροφα, έως ότου η συσκευή ασφαλίσει στη θέση της ❺.
- 9 Γυρίστε το διακόπτη στην απαιτούμενη ταχύτητα (ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης).
- 10 Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή υφή, θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αφαιρέστε το μπλέντερ κρατώντας το και με τα δύο χέρια.

επεξήγηση συμβόλων

- ❶ πώμα μεζούρα
- ❷ καπάκι
- ❸ κύπελλο
- ❹ δακτύλιος στεγανοποίησης
- ❺ μονάδα λεπίδων
- ❻ βάση

χρήση του μπλέντερ σας

- 1 Τοποθετήστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης ❹ στη μονάδα λεπίδων ❺ και βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά. **Θα υπάρξουν διαρροές εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί ζημιά ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**
- 2 Τοποθετήστε τη μονάδα λεπίδων ❺ μέσα στη βάση ❻.

συμβουλές

- Για να αποφύγετε τις διαρροές:
 - βρέξτε τον δακτύλιο στεγανοποίησης προτού τον τοποθετήσετε,
 - βεβαιωθείτε ότι το κύπελλο έχει ασφαλίσει καλά μέσα στη βάση.
- Όταν αναμειγνύετε μαγιονέζα, προσθέστε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι, στο μπλέντερ. Στη συνέχεια, ενώ το μηχανήμα λειτουργεί, αφαιρέστε το πώμα μεζούρα και προσθέστε το λάδι αργά και σταδιακά.
- Παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ, ντιπ: χρησιμοποιήστε χαμηλή έως μεσαία ταχύτητα, σπρώχνοντας προς τα κάτω τα υλικά εάν είναι απαραίτητο. Εάν η ανάμειξη γίνεται με δυσκολία, προσθέστε περισσότερο υγρό. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση λειτουργίας παλμού για να κάνετε τα υλικά να κινούνται πάνω από τις λεπίδες.
- Η επεξεργασία των μπαχαρικών δεν συνιστάται, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.
- Κατά το θρυμματισμό πάγου, να θρυμματίζετε μικρές ποσότητες κάθε φορά και να χρησιμοποιείτε τη ρύθμιση της λειτουργίας παλμού. Συνιστάται να μην πλησιάζετε το χέρι σας στο καπάκι και το πώμα μεζούρα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

καθαρισμός

- Πάντα να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, να αποσυνδέετε από την πρίζα και να αποσυναρμολογείτε τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.
- Αδειάστε το κύπελλο πριν το ξεβιδώσετε από τη βάση.

μονάδα λεπίδων

Πρέπει πάντα να προσέχετε κατά το χειρισμό της μονάδας λεπίδων και να αποφεύγετε να ακουμπάτε την κοφτερή άκρη των λεπίδων.

- 1 Αφαιρέσετε και πλύνετε τον δακτύλιο στεγανοποίησης.
- 2 Να καθαρίζετε τις λεπίδες με τη βούρτσα, ενώ τις έχετε κάτω από το νερό της βρύσης. Να διατηρείτε πάντα στεγνό το κάτω μέρος της μονάδας.
- 3 Αφήστε να στεγνώσουν.

άλλα μέρη

Πλένετε με το χέρι σε ζεστή σαπουνάδα, έπειτα στεγνώνετε.

Στον παρακάτω πίνακα εμφανίζονται τα αντικείμενα που μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

εξάρτημα	κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων
Κύπελλο	✓
Καπάκι	✓
Πώμα μεζούρα	✓
Βάση	✓
Μονάδα λεπίδων	✗
Δακτύλιος στεγανοποίησης	✓

Διάγραμμα συνιστώμενης χρήσης

Χρήση/Τρόφιμα		Συνιστώμενη ποσότητα	Ταχύτητα	Χρόνος ανάμειξης
Κρύα υγρά Ποτά και κοκτέιλ		Έως 1,5 λίτρα	Μέγ.	30–60 δευτ.
Smoothie Τοποθετήστε πρώτα τα φρέσκα φρούτα και τα υγρά συστατικά (συμπεριλαμβάνονται το γιαούρτι, το γάλα και οι φρουτοχυμοί). Στη συνέχεια, προσθέστε τον πάγο ή τα κατεψυγμένα υλικά (συμπεριλαμβάνονται τα κατεψυγμένα φρούτα, ο πάγος ή το παγωτό).		1 λίτρο υγρού	Μέγ.	60 δευτ.
Σούπες Κρύες	Σούπες από ζωμό	1,5 λίτρα	Αυξάνετε σταδιακά στη μέγ.	30 δευτ.
	Σούπες με γάλα	1 λίτρο		
	ΜΗΝ επεξεργάζεστε ζεστά υλικά. ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ: Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα τοποθετήσετε στο κύπελλο ή τα αναμείξετε.			
Τεμαχισμός σε πολύ μικρά κομμάτια	Ξηροί καρποί, φρυγανιές και παρόμοια ξηρά υλικά.	100 γρ.	Μέγ.	30 δευτ. Για καλύτερα αποτελέσματα, σταματήστε το μπλέντερ όταν πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.
Συνταγές για πουρέ από μαγειρεμένα λαχανικά/βρεφικές τροφές		300 γρ.	Ελάχ. - 2	60 δευτ.
Πουρές από μαλακά/ μαγειρεμένα φρούτα		300 γρ.	Μέγ. + λειτουργία παλμού	30 δευτ.
Μαγιονέζα/Ντρέσινγκ		Έως 3 αβγά	Μέγ.	30 - 60 δευτ.

Οι χρόνοι ανάμειξης που υποδεικνύονται είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία του εξαρτήματός σας, προτού ζητήσετε βοήθεια επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία 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 βρείτε 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 ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

bezpečnosť

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Nedotýkajte sa ostrých nožov. Nožovú jednotku držte mimo dosahu detí.
- Pri každej manipulácii s nožovou jednotkou postupujte opatrne a pri jej čistení sa snažte nedotýkať rezných hrán čepeľí.
- Mixovaciú nádobu používajte len s dodanou základňou a nožovou jednotkou.
- Nikdy nezakladajte nožovú jednotku do výstupu pohonnej jednotky bez toho, aby bola založená mixovacia nádoba mixéra.
- Ak budete potrebovať vložiť do mixovacej nádoby ruky alebo kuchynské náradie, zariadenie vždy odpojte z elektrickej siete.
- Zariadenie vypnite a odpojte z elektrickej siete:
 - pred zakladaním a snímaním jeho súčastí;
 - po jeho použití;
 - pred jeho čistením.
- Keď skladáte mixér z pohonnej jednotky:
 - počkajte, kým sa nože celkom nezastavia;
 - dávajte pozor na to, aby ste neodskrutkovali mixovaciú nádobu z nožovej jednotky.
-  **NESPRACOVÁVAJTE horúce zložky.**

- **RIZIKO OPARENIA:** Horúce zložky treba pred vložením do nádoby alebo pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- Nikdy nepúšťajte tento mixér naprázdno.
- Tento mixér púšťajte len so založeným vekom a založenou plniacou zátkou.
- Nikdy nenechávajte toto zariadenie bez dohľadu, keď je v chode.
- Nesprávne používanie tohto mixéra môže spôsobiť zranenie.
- Nikdy nemixujte viac materiálu, než je maximálna kapacita, uvedená v tabuľke odporúčaných rýchlostí.
- Tento mixér nikdy nepúšťajte na dlhšie než na 1 minútu, aby sa neprehrial. Akonáhle dosiahnete správnu konzistenciu pripravovaného obsahu, mixér vypnite.
- Nevkladajte do mixéra suché zložky pred jeho zapnutím. Nakrájajte ich na kúsky, vyberte plniacu zátku z veka a za chodu zariadenia ich po jednom vhadzujte cez stredový otvor do mixéra.
- Tento mixér nepoužívajte ako odkladaciu nádobu. Má byť prázdny pred použitím aj po ňom.
- Nikdy nemixujte viac než 1 500 ml studených zložiek a v prípade penivých tekutín, ako sú napríklad mliečne kokteily, ani toľko.
- **Recepty na ovocné šťavy:** Nikdy nemixujte mrazené zložky, ktoré po zmrazení vytvorili pevnú hmotu. Takúto hmotu najprv rozbite na menšie kúsky a až potom pridajte do mixéra.

Ďalšie bezpečnostné upozornenia si prečítajte v príručke hlavného kuchynského zariadenia.

- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia 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.

pred prvým použitím tohto nadstavca Kenwood

Umyte jednotlivé súčasti.
Prečítajte si časť čistenie.

- 6 Do veka vložte plniacu zátku a zatlačte ju nadol, aby ste ju zaistili.
- 7 Zložte kryt z výstupu pre vysokú rýchlosť hlavného zariadenia ③.
- 8 Na tento výstup založte tento mixér – otáčajte ním v smere hodinových ručičiek a súčasne ho tlačte nadol, aby sa zachytil ④. Potom ním ešte ďalej otáčajte v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície ⑤.
- 9 Zariadenie zapnite na požadovanú rýchlosť (pozrite si tabuľku odporúčaného používania).
- 10 Zariadenie po dosiahnutí žiadanej konzistencie pripravovaného obsahu vypnite a tento mixér z neho obidvoma rukami vyberte.

rady

- Aby nedochádzalo k presakovaniu obsahu:
 - Tesniaci krúžok pred jeho založením namočte.
 - Mixovacia nádoba musí byť pevne zaistená v základni.
- Pri príprave majonézy vložte do mixovacej nádoby všetky zložky okrem oleja. Potom za chodu zariadenia vyberte plniacu zátku a cez otvor pomaly a rovnomerne pridávajte olej.
- Husté zmesi, napríklad nátierky a dipy: Používajte nízku až strednú rýchlosť a zmes v prípade potreby zoškrabujte z vnútornej steny. Ak je zmes príliš hustá a jej spracovanie je preto ťažké, pridajte do nej viac tekutiny. Eventuálne použite pulzný chod, aby sa jednotlivé zložky dostávali k nožom.
- Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely.

legenda

- ① plniaca zátka
- ② veko
- ③ mixovacia nádoba
- ④ tesniaci krúžok
- ⑤ nožová jednotka
- ⑥ základňa

používanie mixéra

- 1 Založte tesniaci krúžok ④ na nožovú jednotku ⑤ – musíte to urobiť správne.
Ak tesniaci krúžok nebude založený správne alebo bude poškodený, bude dochádzať k presakovaniu obsahu.
- 2 Nožovú jednotku ⑤ vložte do základne ⑥.
- 3 Základňu naskrutkujte na spodok mixovacej nádoby tak, aby bola riadne dotiahnutá ①.
- 4 Do mixovacej nádoby vložte dané zložky.
- 5 Na mixováciu nádobu založte veko a pootočte ním v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili ②. Veko musí plne zakrývať výpusť mixovacej nádoby.

- Pri drvení ľadu ho spracovávajúte v menších množstvách a používajte na to pulzný chod. Odporúčame pri tom držať ruku na veku a plniacej zátke.

čistenie

- Pred čistením vždy odpojte z elektrickej siete, vypnite a rozoberte.
- Mixovaciu nádobu vyprázdnite a odskrutkujte ju zo základne.

nožová jednotka

Pri každej manipulácii s nožovou jednotkou postupujte opatrne a nedotýkajte sa rezných hrán čepelí.

- 1 Vyberte tesniaci krúžok a umyte ho.
- 2 Nože umyte kefkou pod tečúcou vodou. Dolnú časť nožovej jednotky nenamočte.
- 3 Nechajte ju vyschnúť.

ostatné súčasti

Umyte ich ručne v teplej mydlovej vode a potom ich osušte.

Táto tabuľka uvádza, ktoré súčasti možno umývať v umývačke riadu.

Časť robota	Časti robota vhodné na umývanie v umývačke
Mixovacia nádoba	✓
Veko	✓
Plniaca zátka	✓
Základňa	✓
Nožová jednotka	✗
Tesniaci krúžok	✓

Tabuľka odporúčaného používania

Používanie/potraviny a nápoje		Odporúčané množstvo	Rýchlosť	Dĺžka mixovania
Studené tekutiny Nápoje a koktaily		maximálne 1,5 litra	maximálna	30 – 60 sekúnd
Ovocné šťavy Do mixovacej nádoby najprv vložte čerstvé ovocie a tekuté položky (vrátane džúsov, mlieka a jogurtu). Potom do nej pridajte ľad alebo mrazené položky (vrátane mrazeného ovocia a zmrzliny).		1 liter tekutiny	maximálna	60 sekúnd
Polievky Studené	polievky založené na bujónoch	1,5 litra	postupne zvyšovať na maximálnu	30 sekúnd
	mliečne polievky	1 liter		
	NESPRACOVÁVAJTE horúce zložky. RIZIKO OPARENIA: Horúce zložky treba pred vložením do nádoby alebo pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.			
Jemné sekanie	Jadrové plody, strúhanka a podobné suché zložky.	100 g	maximálna	30 sekúnd Keď dosiahnete žiadaný výsledok, mixér zastavte.
Pyré z varenej zeleniny/strava pre batoľatá		300 g	minimálne – 2	60 sekúnd
Pyré z mäkkého/vareného ovocia		300 g	maximálna + pulzný chod	30 sekúnd
Majonéza/dresingy		maximálne 3 vajcia	maximálna	30 – 60 sekúnd

Poskytnuté údaje týkajúce sa dĺžky mixovania sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto doplnku narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci najprv navštívte webovú lokalitu 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 alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Не торкайтеся гострих лез. Зберігайте ножовий блок в недоступному для дітей місці.
- Будьте обережні з ножовим блоком, під час чищення не торкайтеся гострих лез руками.
- Використовуйте чашу з основою та ножовим блоком, що входять до комплекту приладу.
- Забороняється підключати ножовий блок у розетку, якщо не було накручено чашу.
- Завжди відключайте прилад від мережі електропостачання перед тим, як опустити руки або кухонні приладдя до чаші.
- Вимкніть прилад та відключіть від мережі електропостачання:
 - перед установкою або зніманням деталей;
 - після використання;
 - перед чищенням.
- Якщо вам потрібно зняти блендер із блоку електродвигуна:
 - дочекайтесь повної зупинки ножового блоку;
 - слідкуйте за тим, щоб випадково не відкрутити чашу від ножового блоку.

-  **Не обробляти гарячі інгредієнти.**
- **ВИ РИЗИКУЄТЕ ОБВАРИТИСЯ:** гарячі інгредієнти слід охолодити до кімнатної температури, переш ніж класти до чаші або замішувати.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Умикати блендер можна лише із закритою кришкою.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Використання блендеру не за призначенням може призводити до травм.
- Не перевищуйте максимальної потужності, яка вказана у таблиці рекомендованих швидкостей.
- Не користуйтеся блендером більше однієї хвилини – він може перегрітися. Вимикайте прилад, як тільки ви отримаєте бажану консистенцію.
- Спочатку увімкніть блендер, і тільки після цього додавайте сухі інгредієнти. Поріжте кубиками та кидайте крізь ковпачок заливального отвору у працюючий прилад.
- Не використовуйте блендер для зберігання продуктів. Він має залишатися порожнім до та після використання.
- Не перевищуйте вказаний об'єм - 1500 мл для холодних інгредієнтів. Для інгредієнтів, що утворюють піну (на зразок, молочні коктейлі) об'єм має бути меншим.

- 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 блендеру.

Прочитайте посібник з експлуатації вашої кухонної машини, щоби ознайомитися із додатковими заходами безпеки.

- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Блендер призначений для приготування супів, напоїв, паштетів, майонезу, хлібної кришки, кришки з печива, подрібнення горіхів та льоду.

перед першим використанням насадки Kenwood

Промийте всі компоненти: дивіться розділ «Догляд та чищення».

- 3 Прикрутіть чашу до основи, міцно затягнувши основу ножів ❶.
- 4 Покладіть інгредієнти до чаші.
- 5 Встановіть кришку до чаші та поверніть за годинниковою стрілкою для блокування ❷. Переконайтеся, що носик повністю закритий кришкою.
- 6 Установіть ковпачок заливального отвору на кришку та натисніть для фіксації.
- 7 Зніміть кришку з високошвидкісного приводу ❸.
- 8 Установіть блендер до отвору приводу, потім поверніть за годинниковою стрілкою й у той же самий час надавлюйте на нього, щоби він увійшов до отвору ❹. Після цього продовжуйте повертати його за годинниковою стрілкою, доки він не зафіксується у належному положенні ❺.
- 9 Увімкніть бажану швидкість (див. рекомендовану схему використання).
- 10 Тільки-но ви отримаєте бажану консистенцію, вимкніть прилад та зніміть блендер, утримуючи його обома руками.

Покажчик

- ❶ ковпачок заливального отвору
- ❷ кришка
- ❸ чаша
- ❹ ущільнювальне кільце
- ❺ ножовий блок
- ❻ основа

як користуватися блендером

- 1 Встановіть ущільнювальне кільце ❹ у ножовий блок ❺ — переконайтеся, що ущільнення розташовано правильно. **Існує ризик витоку рідини, якщо ущільнення пошкоджено або не встановлено правильно.**
- 2 Установіть ножовий блок ❺ всередині основи ❻.

Корисні поради

- Для запобігання витоку:
 - зволожите ущільнювальне кільце перед встановленням;
 - переконайтеся, що чаша міцно заблокована на базі.
- Під час приготування майонезу, покладіть усі інгредієнти до чаші, за винятком олії. Після цього не, вимикаючи прилад, зніміть ковпачок заливального отвору та повільно додайте олію.
- Густі суміші, наприклад, паштети, соуси: змішуйте на низькій або середній швидкості, знімаючи залишки зі стінок чаші у разі необхідності. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини. Або змішуйте в імпульсному режимі, щоби інгредієнти рухалися крізь ножовий блок.
- Не рекомендується переробляти спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.
- Під час кришення льоду обробляйте невеликі порції за один раз, використовуючи імпульсний режим. Рекомендується тримати руку на кришці та ковпаку заливального отвору під час роботи.

ЧИЩЕННЯ

- Перед чищенням вимкніть прилад, відключіть його від мережі електропостачання та розберіть.
- Випорожніть чашу перед тим, як її відкрутити.

Ножовий блок

Будьте обережні з ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.

- 1 Зніміть і промийте ущільнювальне кільце.
- 2 Помийте леза під струменем води за допомогою щітки. Зворотний бік повинен бути сухим.
- 3 Залиште просихати.

інші деталі

Помийте руками у гарячій мильній воді, а потім просушіть.

У наступній таблиці показано, які деталі дозволяється мити у посудомийній машині.

Деталь	Деталь, яку можна мити у посудомийній машині
Чаша	✓
Кришка	✓
Ковпачок заливального отвору	✓
Основа	✓
Ножовий блок	✗
Ущільнювальне кільце	✓

Таблиця рекомендацій з використання

Використання/Види продуктів		Рекомендована к-ть	Швид-кість	Час змішув
Холодні рідини Напої й коктейлі		Макс. 1,5 літра	Макс	30 – 60 с
Фруктові коктейлі Спершу помістіть свіжі фрукти та рідкі інгредієнти (зокрема, йогурт, молоко та фруктові соки). Потім додавайте лід або заморожені інгредієнти (зокрема, заморожені фрукти, лід або морозиво).		1 літр рідини	Макс	60 с
Супи Холодний	Овочеві супи	1,5 літра	Повільно збільшуйте до максимальної	30 с
	Молочні супи	1 літр		
	Не обробляти гарячі інгредієнти. ВИ РИЗИКУЄТЕ ОБВАРИТИСЯ: гарячі інгредієнти слід охолодити до кімнатної температури, перш ніж класти до чаші або замішувати.			
Тонке подрібнення	Горіхи, сухарі та інші сухі інгредієнти.	100 г	Макс	30 с Для кращих результатів зупиніть блендер після отримання потрібного результату.
Готове овочеве пюре/продукти дитячого харчування		300 г	Мін - 2	60 с
М'яке/готове фруктове пюре		300 г	Макс + Імпульсний режим	30 с
Майонез/соуси		Макс 3 яйця	Макс	30 - 60 с

Рекомендований час роботи блендера приведений лише як орієнтир. Реальний час роботи залежатиме від конкретного рецепту та інгредієнтів.

Обслуговування та ремонт

- У разі виникнення будь-яких проблем під час використання насадки, перш ніж телефонувати у відділ технічної підтримки, відвідайте сайт 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 придбаний.
- 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 або на сайті для вашої країни.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

ohutus

- Lugege käesolevaid juhised hoolikalt ning hoidke need alles, juhuks, kui neid tulevikus vaja läheb.
- Eemaldage kogu pakkematerjal ja võimalikud sildid.
- Ärge puudutage teravaid terasid. Hoidke teradega osa lastest eemal.
- Olge lõiketera käsitsedes alati ettevaatlik ja puhastades vältige terade lõikeservade puudutamist.
- Kasutage kannu ainult koos komplekti kuuluva aluse ja lõiketeraga.
- Ärge kunagi paigaldage lõiketera pesale ilma blenderi kannu paigaldamata.
- Võtke masina juhe alati seinast välja enne kui oma käed või töövahendid kannu panete.
- Lülitage välja ja võtke juhe seinast:
 - enne osade paigaldamist või eemaldamist;
 - pärast kasutamist;
 - enne puhastamist.
- Blenderit mootorilt eemaldades:
 - oodake kuni terad on täielikult seiskunud;
 - ärge keerake kannu kogemata lõiketera küljest lahti.
-  **ÄRGE töödelge kuumi koostisosi.**
- **PÖLETUSOHT:** kuumadel koostisosadel tuleb enne kannu asetamist või segamist lasta toatemperatuurini jahtuda.
- Ärge kunagi laske blenderil tühjalt töötada.

- Kasutage blenderit vaid koos paigas oleva kaane ja täitmisava korgiga.
- Ärge jätke seadet kunagi töötamise ajal valveta.
- Teie blenderi väärkasutuse tulemuseks võib olla vigastus.
- Ärge kunagi segage rohkem kui soovitusliku kasutuse tabelis määratletud suurim mahutavus.
- Ärge kasutage blenderit kunagi kauem kui üks minut - see kuumeneb üle. Lülitage see välja kohe kui olete õige konsistentsi saavutanud.
- Ärge pange kuivi koostisosi blenderisse enne selle sisse lülitamist. Lõigake need kuubikuteks ja laske tükid masina töötamise ajal läbi täitmisava korgi blenderisse.
- Ärge kasutage blenderit hoiunõuna. Hoidke seda tühjana enne ja pärast kasutamist
- Ärge kunagi töödelge rohkem kui 1500 ml külmi koostisosi - vahutavate vedelike (näiteks piimakokteilid) korral vähem.
- Smuutide retseptid - ärge kunagi töödelge külmunud koostisosi, mis on külmudes tahke massi moodustanud; murdke see enne blenderisse lisamist lahti.

Täiendavate ohutusega seotud hoiatuste jaoks vaadake oma köögikombaini põhijuhendit.

- Käesolev seade vastab EL'i määrusele 1935/2004 materjalide ja esemete kohta, mis puutuvad kokku toiduga.

Kasutage blenderit suppide, jookide, pasteetide, majoneesi, leiva- või küpsisepuru jaoks, pähklite hakkimiseks ja jää purustamiseks.

enne oma Kenwoodi lisaseadme esimest kasutamist

Peske osi: vaadake osa „puhastamine“.

legend

- ① täitmisava kork
- ② kaas
- ③ kann
- ④ rõngastihend
- ⑤ lõiketera
- ⑥ alus

oma blenderi kasutamiseks

- 1 Paigutage rõngastihend ④ lõiketerasse ⑤ - veendudes, et tihend on õigesti paigas. **Kui tihend on kahjustatud või ei ole õigesti paigaldatud, hakkab seade lekkima.**
- 2 Paigutage lõiketera ⑤ alusesse ⑥.
- 3 Seejärel keerake kann alusele – veendudes, et tera alus on täielikult kinni keeratud ①.
- 4 Asetage oma koostisosad kannu.
- 5 Paigaldage kaas kannule ja keerake seda lukustamiseks päripäeva ②. Veenduge, et tilaga osa on kaanega tervikuna kaetud.
- 6 Asetage täitmisava kork kaane sisse ja lükake seda kinnitamiseks alla.
- 7 Eemaldage suure kiiruse pesa kaas ③.
- 8 Pange blender pesa kohale, pöörake seda päripäeva ja samal ajal lükake seda alla kuni seade kohale haakub ④. Seejärel pöörake veel päripäeva kuni lisaseade paika lukustub ⑤.
- 9 Lülitage nõutud kiirusele (vaadake soovitusliku kasutuse tabelit).
- 10 Soovitud konsistentsi saavutamisel lülitage välja ja eemaldage blender seda mõlema käega toetades.

näpunäited

- Lekete ära hoidmiseks:
 - tehke rõngastihend enne paigaldamist märjaks;
 - veenduge, et kann on kindlalt aluse külge lukustunud.
- Majoneesi valmistades asetage blenderisse kõik koostisosad peale õli. Seejärel eemaldage masina töötades täitmisava kaas

ja lisage aeglaselt ning ühtlaselt õli.

- Tihked segud, nt pasteedid ja dipikastmed: kasutage madalat kuni keskmist kiirust, vajadusel segu maha kraapides. Kui seda on raske töödelda, lisage vedelikku. Teise võimalusena kasutage impulsside seadistust, et saada koostisosad üle terade liikuma.
- Vürtside töötlemine ei ole soovitatav, kuna need võivad plastmassist osi kahjustada.
- Jääd purustades töodelge korraga väikseid koguseid ja kasutage impulsside seadistust. Töötamise ajal on soovitatav oma kätt kaanel ja täitmisava korgil hoida.

puhastamine

- Enne puhastamist lülitage seade alati välja, võtke juhe seinast ja seade koost lahti.
- Tühjendage kann enne aluse lahti keeramist.

lõiketera

Olge lõiketera käsitsedes alati ettevaatlik ja vältige terade lõikeserva puudutamist.

- 1 Eemaldage rõngastihend ja peske see.
- 2 Harjake terad kraani all puhtaks. Hoidke seadme alumine külg kuivana.
- 3 Laske kuivada.

muud osad

Peske käsitsi kuumas seebivees, seejärel kuivatage.

Järgnev tabel näitab seda, milliseid esemeid võib pesta nõudepesumasinas.

Ese	Sobib nõudepesumasinasse
Kann	✓
Kaas	✓
Täitmisava kork	✓
Alus	✓
Lõiketera	✗
Rõngastihend	✓

Soovitusliku kasutuse tabel

Kasutus/toiduained		Soovituslik kogus	Kiirus	Töötlemise aeg
Külmad vedelikud Joogid ja kokteilid		Max 1,5 liitrit	Max	30–60 sek
Smuutid Esmalt pange sisse värsked puuviljad ja vedelad koostisosad (sh jogurt, piim ja puuviljamahlad). Seejärel lisage jää või külmutatud koostisosad (sealhulgas külmutatud puuviljad, jää või jäätis).		1 liiter vedelikku	Max	60 sek
Külmad supid	Puljongil põhinevad supid	1,5 liitrit	Järk-järgult kuni max	30 sek
	Piimaga supid	1 liiter	suurendades	
	ÄRGE töödelge kuumi koostisosi. PÕLETUSOHT: kuumadel koostisosadel tuleb enne kannu asetamist või segamist lasta toatemperatuurini jahtuda.			
Peeneks hakkimine	Pähklid, leivapuru ja sarnased kuivad koostisosad.	100 g	Max	30 sek Parima tulemuse saamiseks peatage blender kui olete soovitud tulemuseni jõudnud.
Keedetud juurviljapüreed / beebitoidu retseptid		300 g	Min - 2	60 sek
Pehmed/keedetud puuviljapüreed		300 g	Max + impulss	30 sek
Majonees/salatikastmed		Max 3 muna	Max	30–60 sek

Esitatud töötlemise ajad on vaid juhiseks ja erinevad täpsest retseptist ning töödeldavatest koostisosadest sõltuvalt.

teenindus ja kliendihoodus

- Kui Teil esineb probleeme lisaseadme töötamisega, tutvuge enne abi palumist lehega www.kenwoodworld.com.
- Tuletame Teile meelde, et Teie toodet kaitseb garantii, mis on kooskõlas kõikide seaduslike sätetega, mis puudutavad olemasolevaid garantiisid ja tarbijaõigusi riigis, kus seade osteti.
- Kui Teie Kenwood'i seadmel esineb rikkeid või kui Te leiate seadmelt kahjustuse, palun saatke see või tooge see volitatud KENWOOD'i teeninduskeskusesse. Ajakohastatud andmed Teile lähimast volitatud KENWOOD'i teeninduskeskusest on veebilehel www.kenwoodworld.com või Teie asukohariigi KENWOOD'i veebilehel.
- Disaininud ja välja töötanud Kenwood Üendkuningriigis.
- Valmistatud Hiinas.

Sauga

- Atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir išsaugokite ateičiai.
- Išimkite iš pakuotės, nuimkite visas etiketes.
- Nelieskite aštrių ašmenų. Saugokite ašmenų mechanizmą nuo vaikų.
- Naudodami ašmenų bloką visada būkite atsargūs ir valydami jį nelieskite pjaunančios ašmenų briaunos.
- Plaktuvo taurę naudokite tik su pridedamu peilio ašmenų bloku.
- Niekada netvirtinkite ašmenų bloko ant galios bloko angos neuždėję plaktuvo taurės.
- Prieš kišdami rankas ar virtuvės reikmenis į taurę visada išjunkite virtuvinį kombainą iš elektros lizdo.
- Išjunkite ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo:
 - prieš įdėdami ir išimdami dalis;
 - panaudoję kombainą;
 - prieš valydami.
- Nuimdami plaktuvą nuo galios bloko:
 - palaukite, kol ašmenys visiškai sustos;
 - atsitiktinai neatsukite taurės nuo ašmenų bloko.
-  **NEAPDOROKITE karštų ingredientų.**
- **NUSIPLIKYMO PAVOJUS:** prieš dedant karštus ingredientus į taurę ar prieš juos plakant reikia palaukti, kol jie atauš iki kambario temperatūros.

- Niekada neįjunkite tuščio plaktuvo.
- Plaktuvą įjunkite tik uždėję dangtelį ir pildymo angos gaubtelį.
- Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Netinkamai naudodami plaktuvą galite susižeisti.
- Niekada neplakite daugiau, nei nurodyti didžiausi leistini kiekiai rekomenduojamų naudojimo būdų lentelėje.
- Niekada nelaikykite įjungę plaktuvo ilgiau kaip vieną minutę – jis gali perkaisti. Išjunkite iškart, kai tik gausite tinkamą konsistenciją.
- Prieš įjungdami plaktuvą nepilkite į jį sausų ingredientų. Supjaustykite juos kubeliais ir įmeskite pro pildymo angos gaubtelį veikiant kombainui.
- Nenaudokite plaktuvo vietoje laikymo talpyklos. Prieš jo naudojimą ir po naudojimo jis turi būti tuščias.
- Niekada neplakite daugiau kaip 1500 ml šaltų ingredientų, o putojančius skysčius, pvz., pieno kokteilius – dar mažiau.
- Tirštų kokteilių receptai – niekada neplakite sušaldytų ingredientų, kurie sušalę į kietą masę; prieš dėdami juos į plaktuvą sutrupinkite.

Apie papildomus saugos įspėjimus skaitykite virtuvinio kombaino instrukcijų knygelėje.

- Šis prietaisas atitinka EB reglamentą 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu.

Plaktuvą naudokite sriuboms, gėrimams, paštetams, majonezui, duonos trupiniams, biskvitų trupiniams, ruošti, riešutams smulkinti ir ledukams traiškyti.

Prieš naudojant „Kenwood“ priedą pirmą kartą
Išplaukite dalis, žr. „Valymas“.

Žymėjimai:

- ① Pildymo angos gaubtelis
- ② Dangtelis
- ③ Taurė
- ④ Sandarinimo žiedas
- ⑤ Ašmenų blokas
- ⑥ Pagrindas

Plaktuvo naudojimas

- 1 Ant ašmenų bloko ⑤ tinkamai uždėkite sandarinimo žiedą ④. **Jei sandarinimo žiedas pažeistas ar netinkamai uždėtas, atsiras protėkiai.**
- 2 Įdėkite ašmenų bloką ⑤ į pagrindą ⑥.
- 3 Tada užsukite taurę ant pagrindo – įsitikinkite, kad ašmenų bloko pagrindas visiškai priveržtas ①.
- 4 Sudėkite ingredientus į taurę.
- 5 Ant taurės uždėkite dangtelį ir užfiksukite pasukdami pagal laikrodžio rodyklę ②. Įsitikinkite, kad snapelio sritį visiškai uždengia dangtelis.
- 6 Į dangtelį įdėkite pildymo angos gaubtelį ir paspausdami įtvirtinkite.
- 7 Nuimkite didelio greičio angos dangtelį ③.
- 8 Uždėkite taurę ant angos, pasukite pagal laikrodžio rodyklę tuo pačiu metu spausdami žemyn, kol blokas susikabins ④. Po to dar pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kol priedas užsifiksuos ⑤.
- 9 Įjunkite reikiamą greitį (rekomenduojamą greitį pasižiūrėkite lentelėje).
- 10 Pasiekę reikiamą konsistenciją išjunkite prietaisą ir laikydami abiem rankomis nuimkite plaktuvą.

Patarimai

- Kad išvengtumėte protėkių:
 - prieš uždėdami sandarinimo žiedą sušlapinkite jį;
 - įsitikinkite, kad taurė tvirtai užsifiksavo pagrinde.
- Gamindami majonezą sudėkite visus ingredientus, išskyrus aliejų, į plaktuvą. Po to, veikiant kombainui, nuimkite pildymo angos gaubtelį ir tolygiai supilkite aliejų.

- Tiršti mišiniai, pvz., paštetai, mirkalai: Naudokite greitį nuo mažo iki vidutinio, kai reikia, taurės turinį nugrandykite žemyn. Jeigu mišinį apdoroti sunku, įpilkite daugiau skysčio. Kitaip, galite naudoti impulsinį režimą, kad ingredientai tekėtų pro ašmenis.
- Nerekomenduojama apdoroti prieskonių, nes jie gali pažeisti plastikines dalis.
- Trupindami ledo kubelius apdorokite mažais kiekiais ir naudokite impulsinį režimą. Veikiant kombainui patartina laikyti ranką ant dangtelio ir pildymo angos gaubtelio.

Valymas

- Prieš valydami prietaisą visada išjunkite jį, ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo ir išmontuokite priedus.
- Prieš atsukdami pagrindą ištuštinkite taurę.

Ašmenų blokas

Dirbdami su ašmenų bloku visada būkite atsargūs ir nelieskite pjaunančios ašmenų briaunos.

- 1 Išimkite ir išplaukite sandarinimo žiedą.
- 2 Švariai nuplaukite ašmenis šepetėliu po čiaupu. Bloko apačią turi likti sausa.
- 3 Padėkite, kad išdžiūtų.

Kitos dalys

Plaukite rankomis karštame muiluotame vandenyje, po to išdžiovinkite.

Pateiktoje lentelėje nurodyta, kurias dalis galima plauti indaplovėje.

Dalis	Pritaikyta plauti indaplovėje
Taurė	✓
Dangtelis	✓
Pildymo angos gaubtelis	✓
Pagrindas	✓
Ašmenų blokas	✗
Sandarinimo žiedas	✓

Rekomenduojamų naudojimo būdų lentelė

Naudojimo būdas / patiekalas		Rekomenduojamas kiekis	Greitis	Plakimo laikas
Šalti skysčiai Gėrimai ir kokteiliai		Ne daugiau 1,5 litro	Didžiausias	30–60 s
Tiršti kokteiliai Pirmaisiai sudėkite šviežius vaisius ir skystus ingredientus (jogurtą, pieną ir vaisių sultis). Tada pridėkite ledukų ar sušaldytų ingredientų (įskaitant sušaldytus vaisius, ledukus ar ledus).		1 litras skysčio	Maks.	60 sek.
Sriubos Šaltos	Sultinio tipo sriubos	1,5 litro	Palaipsniui didinti iki „Maks.“	30 sek.
	Pieniškos sriubos	1 litras		
NEAPDOROKITE karštų ingredientų. NUSIPLIKYMO PAVOJUS: prieš dedant karštus ingredientus į taurę ar prieš juos plakant reikia palaukti, kol jie atauš iki kambario temperatūros.				
Smulkus kapojimas	Riešutai, duonos trupiniai ir panašūs sausi ingredientai.	100 g	Maks.	30 sek. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų sustabdykite plaktuvą, kai pasieksite norimą rezultatą.
Virtų daržovių piurė / maisto kūdikiams receptūros		300 g	Nuo „Min“ iki „2“	60 sek.
Skystos / virtų daržovių piurė		300 g	Maks. ir impulsinis režimas	30 sek.
Majonezas / uždarai		Ne daugiau 3 kiaušinių	Maks.	30–60 s

Plakimo trukmė tik rekomendacija ir gali keistis, priklausomai nuo konkretaus recepto ir apdorojamų ingredientų.

Aptarnavimas ir pagalba klientams

- Jei naudojant priedą kils kokių nors problemų, prieš kreipdamiesi techninės pagalbos apsilankykite www.kenwoodworld.com svetainėje.
- Atkreipkite dėmesį, kad jūsų gaminiui yra taikoma garantija, kuri atitinka visas teisines nuostatas dėl esamų garantijų ir vartotojų teisių šalyje, kurioje gaminys buvo nupirktas.
- Sugedus jūsų „Kenwood“ gaminiui arba pastebėjus defektą, prašome išsiųsti jį arba pristatyti jį įgaliotą KENWOOD aptarnavimo centrą. Norėdami rasti naujausius duomenis apie artimiausią įgaliotą KENWOOD paslaugų centrą, apsilankykite www.kenwoodworld.com arba konkrečioje savo šaliai skirtoje svetainėje.
- Sukurtas ir suprojektuotas „Kenwood“ Jungtinėje Karalystėje.
- Pagamintas Kinijoje.

Drošība

- Rūpīgi izlasiet šos norādījumus un saglabājiēt nākotnes vajadzībām.
- Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes.
- Neskarieties pie asajiem asmeņiem. Glabājiēt asmeņu bloku bērniem nepieejamā vietā.
- Vienmēr esiet uzmanīgi, rīkojoties ar asmeņu bloku, un neskrieties pie asmeņu griešanas virsmām tīrīšanas laikā.
- Lietojiet kausu tikai ar komplektācijā iekļauto pamatni un asmeņu bloku.
- Nekādā gadījumā neuzstādiēt asmeņu bloku atverē, ja nav uzstādīts kauss.
- Vienmēr atvienojiet mašīnu no elektrotīkla, pirms liekat rokas vai rīkus kausā.
- Izslēdziēt un atvienojiet no elektrotīkla:
 - pirms detaļu uzstādīšanas vai noņemšanas;
 - pēc lietošanas;
 - pirms tīrīšanas.
- Noņemot blenderi no barošanas bloka:
 - nogaidiet, līdz asmeņi ir pilnībā apstājušies;
 - rīkojieties uzmanīgi, lai nejauši nenoskrūvētu kausu no asmeņu bloka.
-  **NEPĀRSTRĀDĀJIET karstus produktus.**
- **APPLAUCĒŠANĀS RISKS:** pirms ieliekat tos kausā vai blendējat, karstiem produktiem jāļauj atdzist līdz istabas temperatūrai.
- Nekādā gadījumā nedarbiniet tukšu blenderi.

- Darbiniet blenderi tikai tad, ja tam ir uzlikts vāks un uzpildes vāciņš.
- Nekādā gadījumā neatstājiel ierīci bez uzraudzības, kad tā darbojas.
- Blendera nepareiza lietošana var izraisīt traumas.
- Nekādā gadījumā neblendējiel vairāk par maksimālo daudzumu, kas norādīts ieteiktā lietojuma tabulā.
- Nekādā gadījumā nedarbiniet blenderi ilgāk par vienu minūti — tas pārkarstīs. Izslēdziet to, tiklīdz ir panākta pareizā konsistence.
- Neievietojiet blenderī sausas sastāvdaļas, pirms to ieslēdzat. Sagrieziet tās kubiciņos un ievietojiet caur padeves vāciņu, kad mašīna darbojas.
- Nelietojiet blenderi priekšmetu glabāšanai. Glabājiel to tukšā veidā pirms un pēc lietošanas.
- Nekādā gadījumā neblendējiel vairāk kā 1500 ml auksto sastāvdaļu vai mazāk, ja blendējiel šķidrumus ar putām, tādus kā piena kokteiļi.
- Smūtiļu receptes: nekādā gadījumā nepārstrādājiel sastāvdaļas, kas sasalušas lielā gabalā. Pirms ieliekat tās blenderī, sadaliet tās mazākos gabalos.

Skatiet galvenā virtuves kombaina instrukcijas, lai aplūkotu papildu brīdinājumus par drošību.

- Šī ierīce atbilst Eiropas Padomes Regulai 1935/2004 par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem.

Lietojiet blenderi zupām, dzērieniem, pastētēm, majonēzei, rīvmaizei, cepumu drupatām, riekstu malšanai un ledus smalcināšanai.

Pirms Kenwood papildpiederuma pirmās lietošanas reizes

Nomazgājiel detaļas (skatiet sadaļu „Tīrīšana”).

Skaidrojums

- ① Uzpildes vāciņš
- ② Vāks
- ③ Kauss
- ④ Blīves gredzens
- ⑤ Asmeņu bloks
- ⑥ Pamatne

Blendera lietošana

- 1 Uzstādiet blīves gredzenu ④ uz asmeņu bloka ⑤, gādājot, lai blīve būtu pareizi novietota. **Ja blīve ir bojāta vai nav pareizi uzstādīta, notiks šķidruma noplūde.**
- 2 Uzstādiet asmeņu bloku ⑤ uz pamatnes ⑥.
- 3 Tad uzskrūvējiet kausu uz pamatnes, gādājot, lai asmeņu pamatne būtu cieši pievilktā ①.
- 4 Ievietojiet sastāvdaļas kausā.
- 5 Uzlieciet vāku uz kausa un pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tas nofiksējas ②. Pārbaudiet, vai snīpja zonu pilnībā nosedz vāks.
- 6 Ievietojiet uzpildes vāciņu vākā un piespiediet, lai nofiksētu.
- 7 Noņemiet liela ātruma atveres pārsegu ③.
- 8 Novietojiet blenderi uz atveres, pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā un vienlaikus spiediet uz leju, līdz bloks nofiksējas ④. Tad vēl pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā, līdz papildpiederums nofiksējas vajadzīgajā pozīcijā ⑤.
- 9 Ieslēdziet vajadzīgo ātrumu (skatiet ieteicamā lietojuma tabulu).
- 10 Kad vēlamā konsistence ir sasniegta, izslēdziet un noņemiet blenderi, satverot to ar abām rokām.

Ieteikumi

- Lai novērstu šķidruma noplūdi:
 - saslapiniet blīvi, pirms to uzstādāt;
 - pārliecinieties, ka kauss ir cieši nofiksēts uz pamatnes.
- Gatavojot majonēzi, ievietojiet blenderī visas sastāvdaļas, izņemot eļļu. Tad, kad mašīna darbojas, izņemiet uzpildes vāciņu un lēnām un vienmērīgi pievienojiet eļļu.

- Biezas masas, piem., pastēte, mērces: lietojiet zemu vai vidēju ātrumu, notīrot malas, kad nepieciešams. Ja masu ir grūti pārstrādāt, pievienojiet vairāk šķidruma. Alternatīvi lietojiet pulsa iestatījumu, lai sastāvdaļas sāktu kustēties starp asmeņiem.
- Garšvielas nav ieteicams smalcināt, jo tās var sabojāt plastmasas detaļas.
- Sasmalcinot ledu, pārstrādājiet vienlaikus nelielu daudzumu un lietojiet pulsa iestatījumu. Darbības laikā ieteicams nosegt vāku un uzpildes vāciņu ar plaukstu.

Tīrīšana

- Pirms tīrīšanas vienmēr izslēdziet ierīci, atvienojiet no elektrotīkla un izjauciet.
- Iztukšojiet kausu, pirms noskrūvējat pamatni.

Asmeņu bloks

Vienmēr rīkojieties uzmanīgi ar asmeņu bloku un centieties neskarties pie asmeņu asajām malām.

- 1 Noņemiet un nomazgājiet blīves gredzenu.
- 2 Ar birstīti notīriet asmeņus zem krāna. Uzturiet bloka apakšu sausu.
- 3 Atstājiet, lai nožūst.

Citas detaļas

Mazgājiet ar rokām karstā ziepūdenī, tad nosusiniet.

Šajā tabulā norādīts, kurus priekšmetus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Produkts	Piemērots mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā
Kauss	✓
Vāks	✓
Uzpildes vāciņš	✓
Pamatne	✓
Asmeņu bloks	✗
Blīves gredzens	✓

Ieteikto lietojumu tabula

Lietojums/pārtikas produkti		Ieteicamais daudzums	Ātrums	Blendēšanas laiks
Auksti šķidrumi Dzērieni un kokteiļi		Maks. 1,5 litrs	Max (maks.)	30-60 s
Smūtiji Ielieciet svaigus augļus un šķidrās sastāvdaļas vispirms (tostarp jogurtu, pienu un augļu sulas). Tad pievienojiet ledu vai saldētas sastāvdaļas (tostarp saldētus augļus, ledu vai saldējumu).		1 litrs šķidruma	Max (maks.)	60 s
Aukstās zupas	Zupas uz buljona bāzes	1,5 litrs	Pakāpeniski palieliniet līdz Max (maks.)	30 s
	Zupas uz piena bāzes	1 litrs		
	NEPĀRSTRĀDĀJIET karstus produktus. APPLAUČĒŠANĀS RISKS: pirms ieliekat tos kausā vai blendējat, karstiem produktiem jāļauj atdzist līdz istabas temperatūrai.			
Smalka smalcināšana	Rieksti, rīvmaize un līdzīgas sausas sastāvdaļas.	100 g	Max (maks.)	30 s Lai gūtu labākus rezultātus, izslēdziet blenderi, kad panākts vēlamo rezultāts.
Receptes vārītu dārzeņu biezeņiem/zīdaiņu pārtikai		300 g	Min — 2	60 s
Mikstu/pagatavotu augļu biezeņi		300 g	Max + Pulse (maks. + pulss)	30 s
Majonēze/salātu mērces		Maks. 3 olas	Max (maks.)	30–60 s

Blendēšanas laiks norādīts tikai orientējoši un atšķirsies atkarībā no konkrētās receptes un sastāvdaļām.

Serviss un klientu apkalpošana

- Ja jums rodas problēmas ar papildpiederuma ekspluatāciju, pirms lūdzat palīdzību, apmeklējiet vietni www.kenwoodworld.com.
- Lūdzu, ņemiet vērā, ka uz jūsu izstrādājumu attiecas garantija, kas atbilst visām tiesisko normu prasībām par esošajām garantijām un patērētāju tiesībām valstī, kurā izstrādājums ir nopirkts.
- Ja jūsu Kenwood izstrādājums darbojas nepareizi vai jūs atrodat kādus defektus, lūdzu, aiznesiet to uz pilnvarotu KENWOOD servisa centru. Lai uzzinātu sīkāk par tuvāko pilnvaroto KENWOOD servisa centru, apmeklējiet www.kenwoodworld.com vai jūsu konkrētajai valstij paredzēto vietni.
- Projektēja un izstrādāja Kenwood Apvienotajā Karalistē.
- Ražots Ķīnā.

التنظيف

- أوقفني دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي وفكي أجزاء الخلط المسموح بغسلها قبل التنظيف.
- أفرغي الدورق قبل فك القاعدة.

وحدة الشفرات

توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبني لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات.

١ أزيل حلقه الإحكام واغسلها.

٢ نظفي وحدة الشفرات بفرشاة تحت ماء الصنبور. حافظي على الجانب السفلي من الوحدة جافاً دون تعرضه للبلل.

٣ اتركها لتجف.

الأجزاء الأخرى

اغسلها في محلول ساخن من الماء والصابون ثم جففيها.

يوضح الجدول التالي العناصر التي يمكن غسلها داخل غسالة الأطباق.

العنصر	العناصر المناسبة للغسيل داخل غسالة الأطباق
الدورق	✓
الغطاء العلوي	✓
فتحة التعبئة	✓
القاعدة	✓
حلقه الإحكام	✗
وحدة الشفرات	✓

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الملحق، قبل الاتصال لطلب المساعدة؛ راجعي موقع الويب www.kenwoodworld.com.

- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق 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، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.

- صنع في الصين.

جدول توصيات الاستخدام

أنواع الطعام/الاستخدام	الكمية الموصى بها	السرعة	زمن الخلط
المشروبات السائلة الباردة والكوكتيلات	بحد أقصى ١,٥ لتر	السرعة العالية (Max)	٣٠ - ٦٠ ثانية
المشروبات ذات الرغوة ضعي أولاً الفاكهة الطازجة والمحتويات السائلة (يتضمن ذلك الزبادي واللبن وعصير الفاكهة) ثم أضيفي الثلج أو المحتويات المجمدة (يتضمن ذلك الفاكهة المجمدة والثلج والآيس كريم)	١ لتر من السوائل	السرعة العالية (Max)	٦٠ ثانية
الحساء بارد	حساء اللحم	رفع السرعة تدريجياً إلى السرعة العالية (Max)	٣٠ ثانية
	الحساء المحضر مع الحليب		
لا تستخدم مكونات ساخنة أثناء التحضير. مخاطر التعرض لحروق: يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى الدورق أو قبل المزج.			
الفرم الناعم	المكسرات وكسرات الخبز وما شابه من المكونات الجافة.	١٠٠ غرام	٣٠ ثانية للحصول على أفضل النتائج أوقف تشغيل الخلاط فور الحصول على النتيجة المطلوبة.
مهروس الخضراوات المطهية/ وصفات تحضير طعام الأطفال		٣٠٠ غرام	السرعة البطيئة (Min) ٢
مهروس الفواكه الناعمة/المطهية		٢٠٠ غرام	السرعة العالية (Max) + التشغيل النبضي
المايونيز/خلطة التتبيل	٣ بيضات بحد أقصى	السرعة العالية (Max)	٣٠ - ٦٠ ثانية

أزمنة الخلط المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة في التحضير.

- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

استخدمي الخلاط لتحضير الحساء والمشروبات والمعجنات والمايونيز وكسرات الخبز وكسرات البسكويت وفرم المكسرات وجرش الثلج.

قبل استخدام ملحق Kenwood للمرة الأولى
اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها:
راجعي قسم زالتنظيفس.

الدليل

- ① فتحة التعبئة
- ② الغطاء العلوي
- ③ الدورق
- ④ حلقة الإحكام
- ⑤ وحدة الشفرات
- ⑥ القاعدة

استخدام الخلاط

- ١ ركبي حلقة الإحكام ④ على وحدة الشفرات ⑤ - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح. إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.

- ٢ ركبي وحدة الشفرات ⑤ على القاعدة ⑥.

- ٣ ثم اربطي الدورق في القاعدة - مع التأكد من ربط قاعدة الشفرات بإحكام ①.

- ٤ ضعي المكونات داخل الدورق.
- ٥ ركبي الغطاء العلوي على الدورق وفيه في اتجاه عقارب الساعة حتى موضع القفل ②. تأكدي من تغطية منطقة الصب بالكامل بواسطة الغطاء العلوي.

- ٦ ضعي فتحة التعبئة على الغطاء العلوي واضغطي عليها لأسفل لتستقر في موضعها.
- ٧ أزيل غطاء مخرج الخليط على السرعة العالية ③.
- ٨ ضعي الخلاط على المخرج ثم لفه في اتجاه عقارب الساعة مع الضغط عليه لأسفل في نفس الوقت حتى يتم تعشيقه في موضعه ④. ثم لفه في اتجاه عقارب الساعة مرة أخرى لحين استقراره في موضع التثبيت تماماً ⑤.
- ٩ شغلي الجهاز على السرعة المطلوبة (راجعي جدول توصيات الاستخدام).
- ١٠ بمجرد الوصول إلى القوام المطلوب، أوقف تشغيل الجهاز وأزيلي الخلاط مع الإمساك به بكلتا يديك.

تلميحات

- لتجنب حدوث تسرب:
 - بللي حلقة الأحكام قبل تركيبها؛
 - تأكدي من تركيب الدورق بإحكام في القاعدة.
- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في الدورق عدا الزيت. ثم أثناء تشغيل الخلاط، افتحي فتحة التعبئة وأضيفي الزيت ببطء وبكميات متساوية. الخلطات الكثينة (سميكة القوام)، على سبيل المثال المعجنات، المغموسات: استخدمتي سرعة منخفضة إلى متوسطة مع كشط جوانب الدورق عند الحاجة. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.
- أو بطريقة أخرى، استخدمتي إعداد التشغيل النبضي (التشغيل المتقطع) لتضمني حركة المكونات على وحدة الشفرات.
- غير منصوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- عند جرش الثلج، ضعي كميات صغيرة في المرة الواحدة واستخدمي إعداد التشغيل النبضي (التشغيل المتقطع). نوصي بوضع يدك على الغطاء العلوي وفتحة التعبئة أثناء تشغيل الخلاط في حالة جرش الثلج.

- لا تقومي بإجراء عملية مزج متجاوزة الحد الأقصى للسعة المحددة في جدول السرعات الموصى بها.
- يحذر تشغيل الخلاط لفترة أطول من دقيقة واحدة - فسوف يؤدي ذلك إلى ارتفاع درجة حرارة الموتور بشدة.
- أوقف تشغيل الخلاط بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- لا تضعي أي مكونات جافة داخل دورق الخلاط قبل تشغيله. قطعي المكونات الجافة إلى قطع صغيرة في صورة مكعبات وأضيفيها إلى الدورق عبر فتحة التعبئة أثناء تشغيل الخلاط.
- لا تستخدم الخلاط كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- يحذر خلط كمية من المكونات الباردة أكبر من ١٥٠٠ مل - أيضاً استخدم كمية أقل من المكونات التي تكون رغوة عند خلطها مثل الحليب المخفوق.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تخلطي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
- راجعي كتاب التعليمات الرئيسي الخاص بجهاز تحضير الطعام لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لا تلمسي الشفرات الحادة. ابقِي على الأطفال بعيداً عن وحدة الشفرات.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبني لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- استخدمني الدورق فقط مع القاعدة ووحدة الشفرات المزودة مع الجهاز.
- يحذر تركيب وحدة الشفرات على المخرج بدون تركيب دورق الخلاط.
- افصلي دائماً الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل وضع يديك أو أدوات المائدة في الدورق.
- أوقفني تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربائي:
 - قبل تركيب وإزالة الأجزاء؛
 - بعد الاستخدام؛
 - قبل التنظيف.
- عند إزالة الخلاط من وحدة الطاقة:
 - انتظري حتى توقف الشفرات تماماً؛
 - لا تفكي الدورق عن وحدة الشفرات.
- لا تستخدمني مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- مخاطر التعرض لحروق: يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى الدورق أو قبل المزج.
- يحذر تشغيل الخلاط فارغاً دون مكونات.
- يجب تشغيل الخلاط فقط مع تركيب الغطاء العلوي وفتحة التعبئة في موضعهما.
- يحذر ترك الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- قد يؤدي سوء استخدام الخلاط إلى حدوث إصابات.