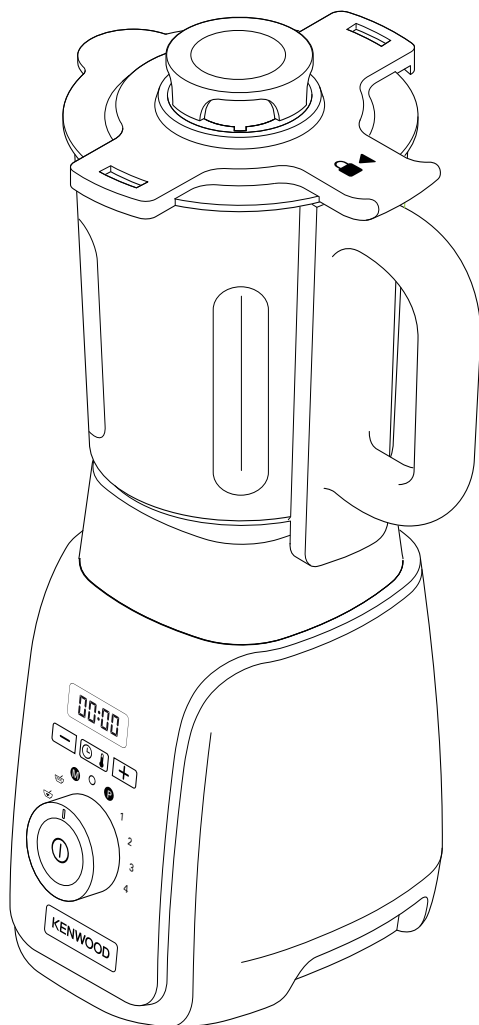


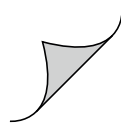
KENWOOD

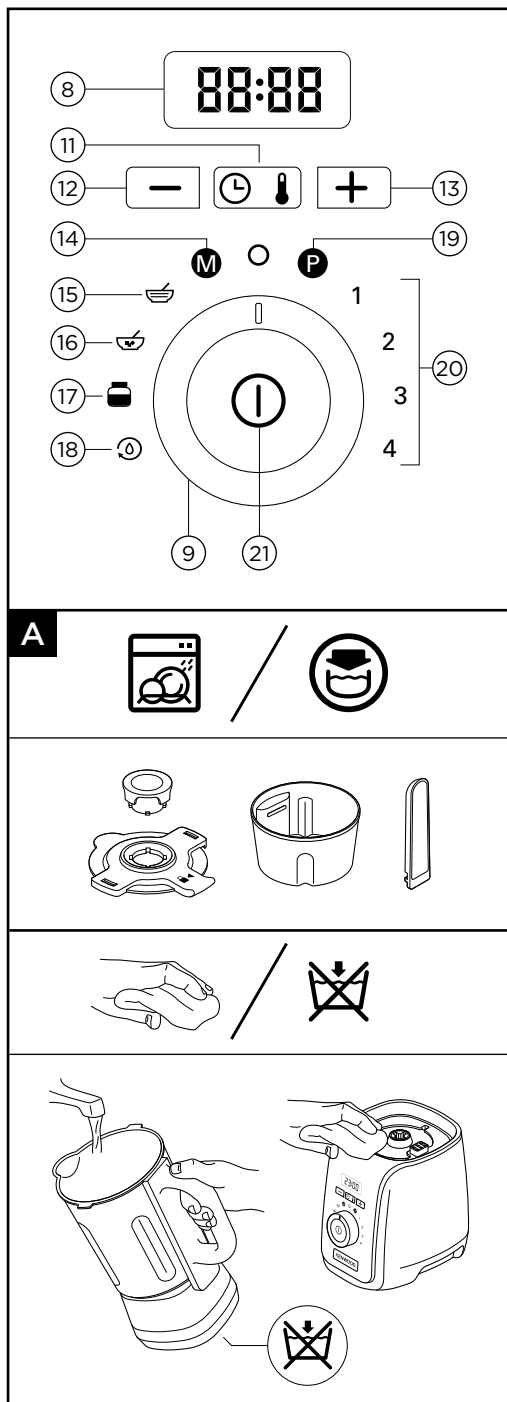
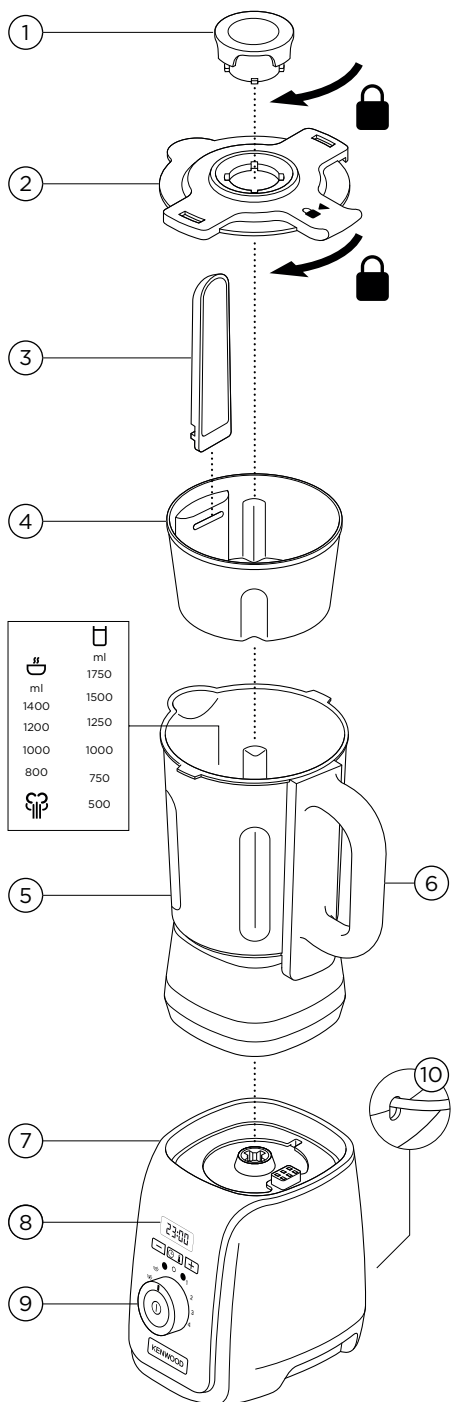
SoupEasy+ TYPE: CBL30

instructions



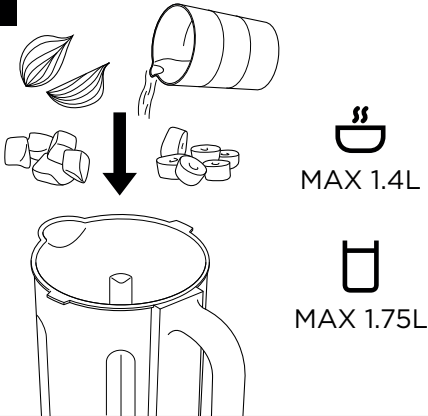
English	2 - 12
Nederlands	13 - 25
Français	26 - 38
Deutsch	39 - 51
Italiano	52 - 64
Português	65 - 77
Español	78 - 91
Dansk	92 - 103
Svenska	104 - 115
Norsk	116 - 127
Suomi	128 - 139
عربي	١٤٠ - ١٥٠



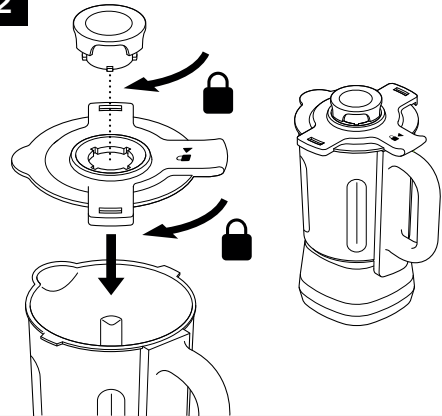




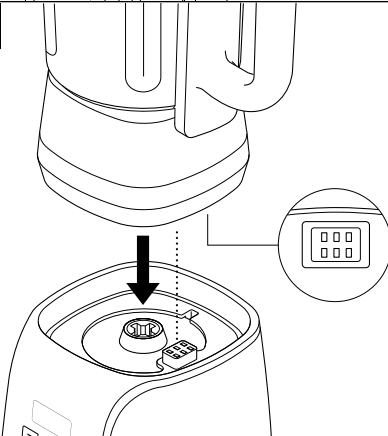
1



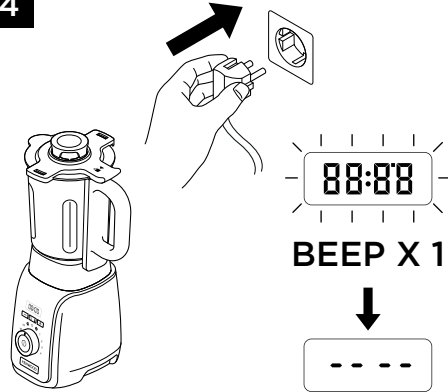
2



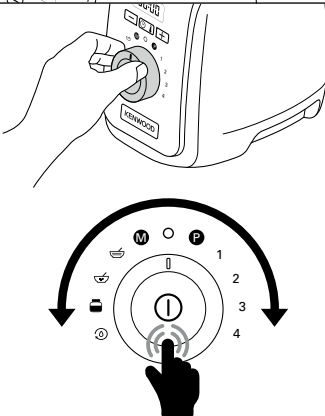
3



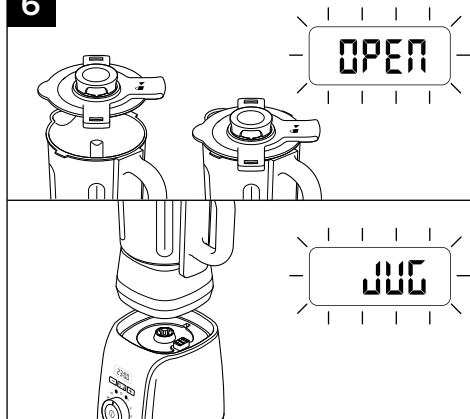
4

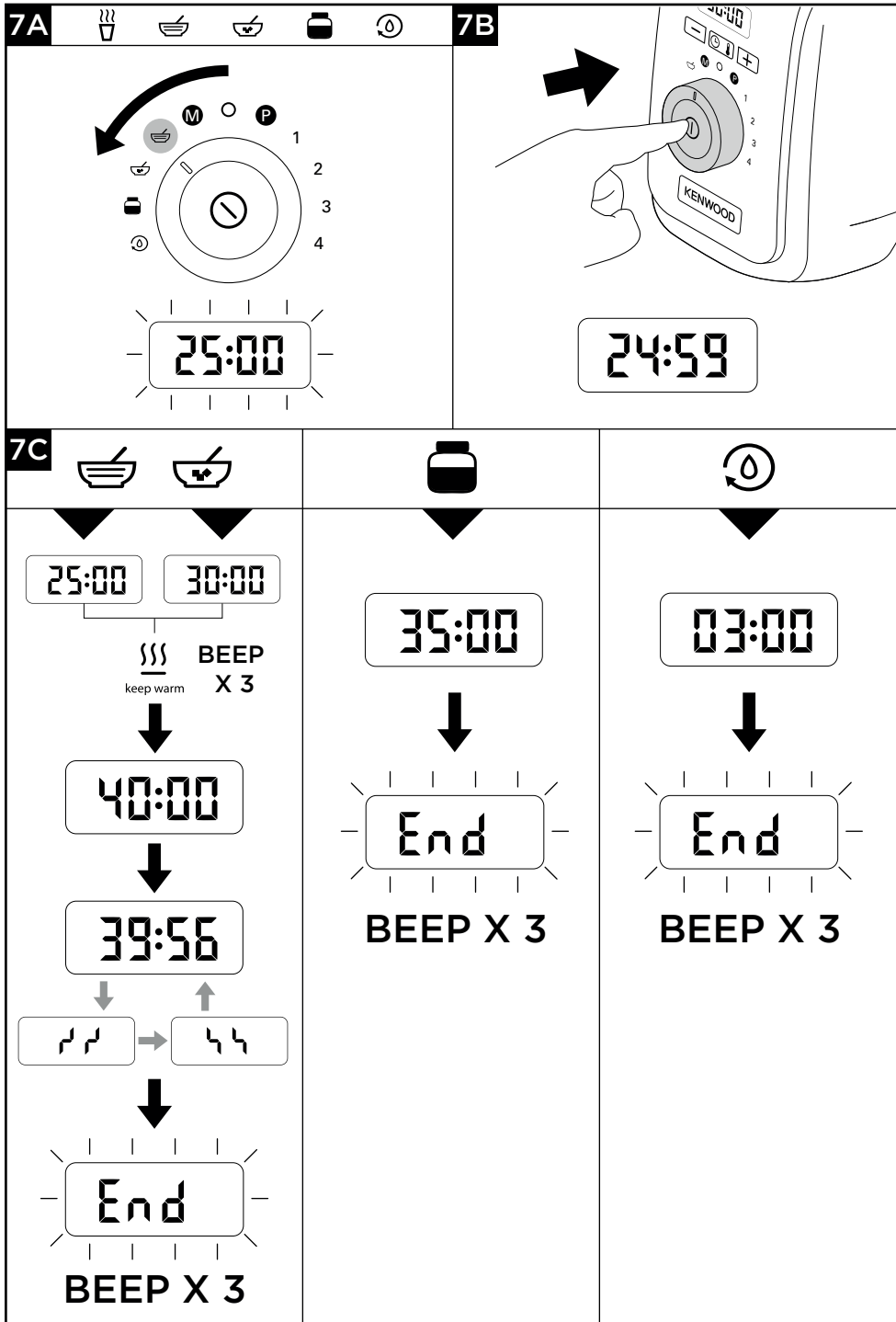


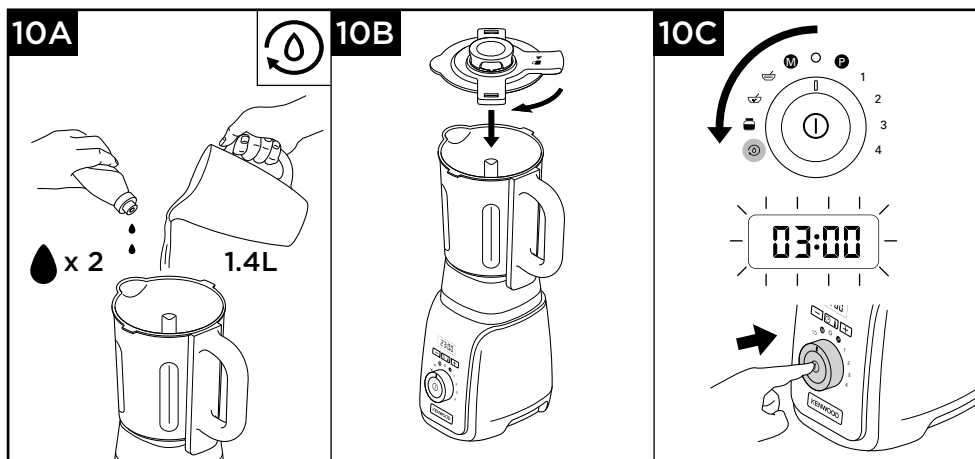
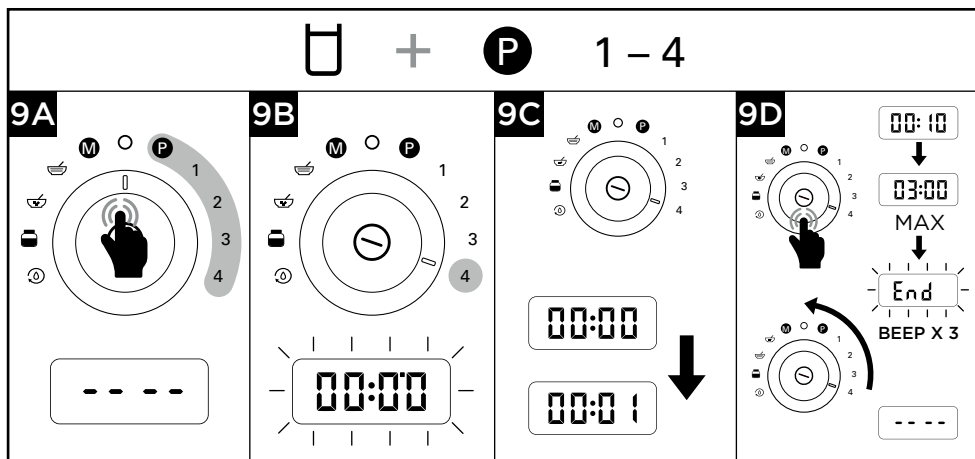
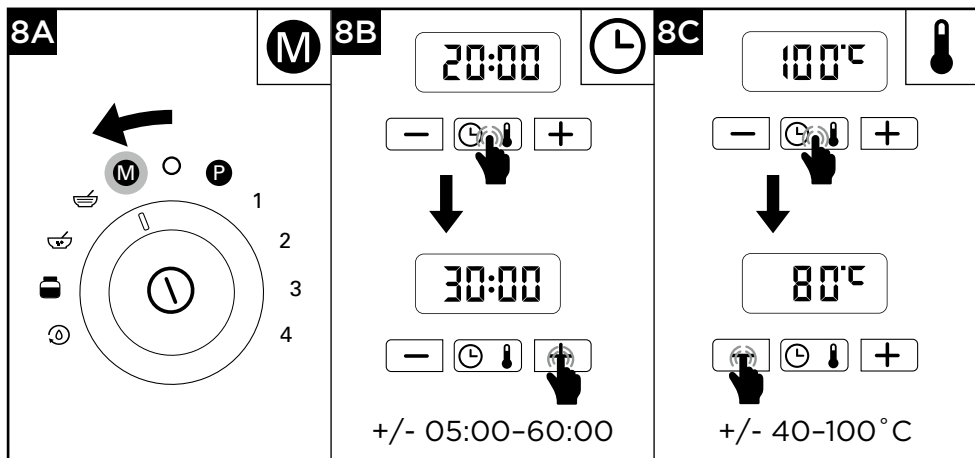
5



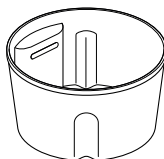
6



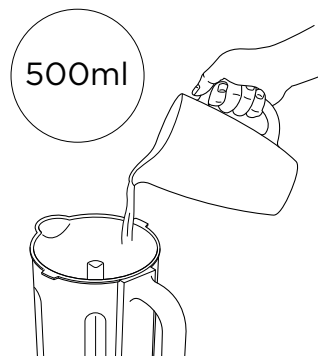




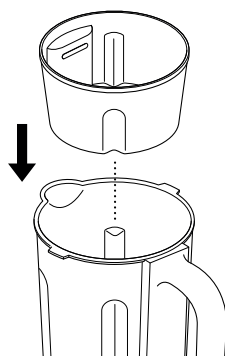
11



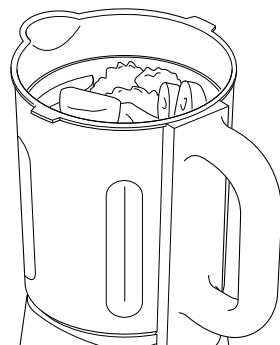
11A



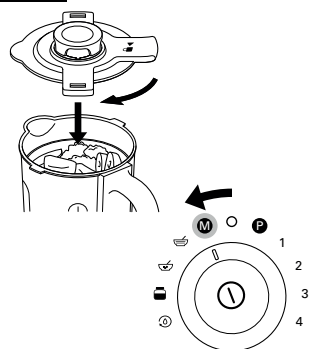
11B



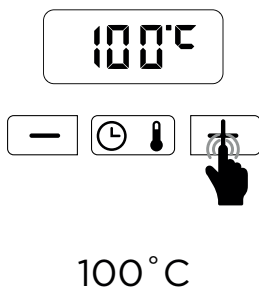
11C



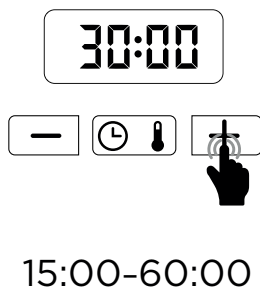
11D



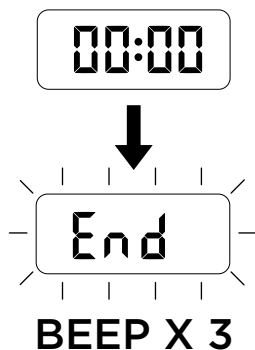
11E



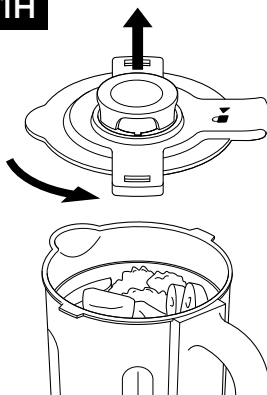
11F



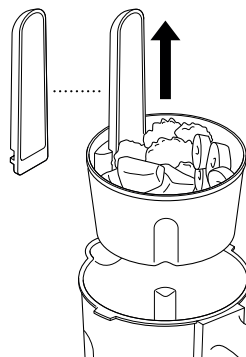
11G



11H



11I



Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- Ensure the cord is fully unwound from the cord storage area ⑩ before using the blender.
- Do not touch the sharp blades. Handle the blades with care to avoid injury when emptying the goblet and during cleaning.
- Always switch off and unplug the appliance before putting your hands or utensils in the goblet whilst fitted to the power unit.
- **Switch off the appliance and disconnect from the power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.**
- The blender lid is fitted with a safety switch and the motor will only operate if the lid is correctly fitted. Do not attempt to operate without the lid fitted.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care'.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Do not fill below the minimum levels or exceed the maximum fill levels marked on the inside of the goblet.
- **Do not use your appliance for blending for longer than 3 minutes without a 15 minute rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.**
- CAUTION: Before removing the lid from the goblet switch off and wait until the blades have completely stopped.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
- Do not process hard spices such as Nutmeg or dried Turmeric root as they may damage the blade.
- Never run the blender empty.

- Do not use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Do not let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated appliance.
- This appliance should only be used on a stable, flat heat resistant surface or table.
- CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to an electrical supply that is switched on and off regularly.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- Caution: Do not operate the appliance on an inclined surface.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Hot Blending

- CAUTION: Avoid contact with steam coming out of the spout area when pouring and out of the lid and filler cap during operation.
- Always fit the filler cap and do not remove the filler cap or add ingredients during the blending cycle.
- CAUTION: the outside of the goblet, lid and filler cap will get hot during use and will remain HOT after the appliance is switched off. Always remove the lid

using the lid tab and lift and pour using the goblet handle.

- Be careful if hot liquid is poured into the appliance as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
- To minimise the possibility of scalding when blending hot ingredients keep hands and other exposed skin away from the lid and filler cap to prevent possible burns. If necessary protect your hands with a cloth or oven gloves when handling.
- **CAUTION: Blending very hot ingredients may result in hot liquid and steam being forced suddenly past the lid or filler cap.**
- **NEVER** exceed the hot liquid marking  on the goblet if processing hot liquids, such as soups.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- When using the hot blending function or the steamer basket keep the blender away from walls and overhanging cupboards: the steam could damage them.
- Be careful of steam escaping from the steamer basket particularly when removing the lid during or after cooking.
- Take care when handling parts; any liquid, condensation, steamer basket or goblet will be very hot. Always use the handle supplied to remove the basket.

Food safety

- Cook meat (including poultry), fish and seafood thoroughly.
- Always ensure food is piping hot before eating.
- Food should be eaten shortly after cooking or allowed to cool quickly and then refrigerated as soon as possible.

Care and Cleaning

Refer to illustration 

- The  marked on the product indicates the parts that must not be immersed in water or any other liquids.
- Do not immerse the motor unit or goblet in water.

- Always switch off the appliance and disconnect from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Never let the motor unit, cord or plug get wet.
- **WARNING:** Be careful to avoid any spillage on the connector, during cleaning, filling or pouring.
- Keep the connectors clean and dry. Wipe the motor unit with a damp cloth, then dry.
- Use the 'Easy Clean' preset to clean the inside of the goblet and blades. Add 1.4 litre water and 2 drops of washing up liquid. **DO NOT** add too much detergent as this may cause the liquid to overflow.
- Plug in and select the 'Easy Clean' preset. Once the preset finishes rinse the blade and inside of the goblet.
- If food sticks or burns on the inside of the goblet, remove as much as possible using a spatula. Fill the goblet with warm soapy water and allow to soak.
- Remove any stubborn deposits using a cleaning brush. Any discolouration of the goblet will not affect its performance.

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Before Using For The First Time

- Wash the parts: see 'Care and Cleaning'.

Key

- ① Filler cap
- ② Lid
- ③ Steamer basket handle
- ④ Steamer basket
- ⑤ Goblet with fixed blades
- ⑥ Handle
- ⑦ Power unit
- ⑧ Display screen
- ⑨ Rotary dial
- ⑩ Cord storage
- ⑪ Time/Temperature Select button
- ⑫ (-) Time/Temp button

- ⑬ (+) Time/Temp button
- ⑭ Manual preset
- ⑮ Smooth Soup preset
- ⑯ Chunky Soup preset
- ⑰ Compote preset
- ⑱ Easy Clean preset
- ⑲ Pulse/Ice
- ⑳ Speed selector 1 - 4
- ㉑ Start/Stop button

To Set up your Cooking Blender

Refer to illustration 1 - 6

To use the Cooking/Heating Presets

Refer to illustration 7A - 7C

- 1 Add the food to the goblet. For best results always add the liquid last.
- Ensure the fill level is between the 800ml MIN and 1400ml MAX mark inside the goblet. **Do not fill above 1400ml when processing hot ingredients.**
- 2 Fit the lid and filler cap - turn clockwise to lock.

- 3 Turn the rotary dial to the required preset. Refer to the Preset chart for temperature and time information.
- 4 Press the Start/Stop button to start the preset - the display screen will start to countdown.
- 5 At the end of the preset time the blender will automatically stop and the display will flash and show 'End' on the screen.
- To pause the preset at any time press the 'Start/Stop' button - the countdown will stop and the screen with flash. To resume, press the 'Start/Stop' button again.

Manual Cooking

Refer to illustration 8A - 8C

Function		Function explained
	Manual Time and Temperature button.	To manually select the time and temperature, press the button to switch between time and temperature. Use the (+/-) buttons to adjust the time and temperature,
 	Increase or decrease the time and temperature buttons.	After pressing the time/temperature button use the (+) and (-) buttons to change the time and temperature (°C). The time can be adjusted in 5 second increments from 05:00 - 60:00. To scroll through the time quicker press and hold down the (+ or -) button. The temperature can be adjusted in 5°C increments from 40 - 100°C. Once the time and temperature have been selected, press the Start/Stop button to start the countdown.

Cooking/Heating Presets

Preset		 (MAX)	 °C	 (mins)	Blending Cycle (mins)	 keep warm (mins) * *
	Manual	800ml - 1.4L	40 - 100	05:00 - 60:00	0	0
 smooth	Smooth Soup	800ml - 1.4L	100	25:00	2½	40
 chunky	Chunky Soup	800ml - 1.4L	100	30:00	0	40
 compote *	Compote	800g Fruit 100ml Liquid	100	35:00	*	0
	Easy Clean	1.4L	65 - 75	3:00	2:00 00:20 On/00:30 OFF X 3 + 00:30 ON	0

- * Compote preset - throughout the cooking cycle the blades will intermittently stir and blend the ingredients.
- ** Keep Warm - At the end of the 'Smooth' and 'Chunky' Soup presets the blender will automatically go into the 'Keep Warm' mode and countdown from 40 minutes.

Hints and Tips

- Cut ingredients into even sized pieces as this will assist with even cooking.
- Add food items such as milk, cream, yoghurt etc., during the last 10 minutes of cooking. This will prevent the mix from foaming over and stop burning or sticking to the bottom of the goblet.
- When making soups and where required we recommend that meats are browned and vegetables sautéed in a pan on the stove prior to adding to the blending goblet to ensure cooked thoroughly.
- Use hot stock to reduce the cooking time required.
- If you require a smoother result after cooking use the blender selector speed 1 -4.

Bechamel Sauce

To make milk based sauces

Add 500ml milk, 45g plain flour and 45g butter to the goblet.

Use the Easy Clean programme X 2 or 3 times (Maximum time of 9 minutes).

To use the Steamer Basket

Refer to illustration 11A - 11I

- 1

Add 500 ml water to the goblet.

•

500 ml will be enough for 30 minutes cooking. For longer cooking times you may need to add for more water.

•

The steamer basket can be used in conjunction with the chunky soup preset to cook whole ingredients such as meat, fish and vegetables at the same time as the soup.
- 2

Fit the basket by aligning the slot for the removable handle with the spout area - the grooves on the basket should fit over the ribs in the goblet.
- 3

Add the food to be cooked to the basket.
- 4

Fit the lid and filler cap, then select the manual or chunky soup preset.
- 5

Press the Start/Stop button and the time will countdown.
- 6

At the end of the cooking cycle switch off and fit the handle to the basket to remove the food.

		 °C	 (mins)	 Water/Liquid
	Manual	100°C	15:00 - 50:00	500ml
 chunky	Chunky Soup	100°C	30:00	500ml - 800ml

Steamer Basket Cooking Guide		
Food	 (MAX)	 (mins)
Potatoes 3-4cm pieces	300g	20:00 - 30:00
Carrots 2cm slices	200g	20:00 - 25:00
Broccoli	100g	15:00 - 20:00
Fish Fillet	100 - 150g	20:00 - 25:00
Chicken Breast	2 x 150g	30:00 - 40:00

Hints and Tips
• If you are steaming for more than 30 minutes you will need to top up the water. • For best results and even cooking do not overfill the basket. • Liquid left in the bowl is good for making soup or stock. But be careful it will be very hot. • Leave gaps between pieces of food. • Similar sized pieces of food cook more evenly. • If your food is not cooked enough, check the water level, top up and reset the time manually. • Do not allow the unit to boil dry, top up with water as necessary.

Blending Function (without heat)

Refer to illustration 9A - 9D

- 1 Add the food to the goblet. For best results always add the frozen ingredients in last.
 - Ensure the fill level is between the 500ml MIN and 1750ml MAX mark inside the goblet.
- 2 Fit the lid and filler cap – turn clockwise to lock.
- 3 Turn the rotary dial to the required speed or **P** Pulse. Refer to the cold blending chart for speed and time information.
- 4 Press the Start/Stop button to start – the display screen will start to count up.

Note : The blender will switch off automatically after 3 minutes continuous operation. To reset the time press 'Start'.

- To pause the blending cycle press the 'Start/Stop' button. To resume, press the 'Start/Stop' button again.
- 5 To end or cancel the blending cycle press the 'Start/Stop' button and turn the dial to 'O'.

P Pulse Function

- Use the **P** in short bursts to operate the motor in a Start/Stop action. The pulse will operate for as long as the Start/Stop button is pressed.
- Use for crushing ice.

Recipe		 (mins : secs)	 (MAX)
Milkshakes	3 - 4	01:00 – 01:30	500 – 1000ml
Cold Drinks & Smoothies	3 - 4	01:00 – 02:00	500 – 1750ml
Chilled Soups	4	02:00 – 03:00	500 – 1750ml
Batter	1 - 3	01:00	1000ml
Cold purees	3 - 4	00:30 – 01:00	300g
Ice Crushing	P	00:20 – 00:40	6 X  125g
Honey & Prune Spread			
Pitted Prunes	P	00:05	360g
Honey			320g
Add Water	P	00:08	300g

Hints and Tips

- Use the **P** pulse to process ice in a stop/start operation for best results.
- 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)
- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the machine running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.

Cord storage

Push any excess cord into the storage area at the back of the power unit ⑩.

Service and Customer Care

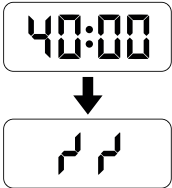
- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any 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.



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

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Troubleshooting Guide		
Problem	Cause	Solution
Blender not operating.	Display screen not on.	Check appliance is plugged into the power supply.
	Goblet not fitted to power unit. 'JUG' will appear on the screen.	Check that the blender is fitted to the power unit correctly.
	Lid not fitted correctly. 'OPEN' will appear on the screen.	Check that lid is correctly locked on.
Liquid splashing out of lid and filler cap.	Goblet overfilled.	Check that ingredients is not filled above the max level marked inside the goblet.
	Hot milk frothing up and overflowing.	Do not fill hot liquid above 1.4l and add milk within last 10 minutes of cooking.
	Easy Clean programme - more than 1.4 litre of water added and too much detergent added.	Add 1.4 litre water and 2 drops of washing up liquid.
Ingredients burning on the bottom of the goblet.	Milk being heated.	To prevent burning add milk, cream etc., within last 5-10 minutes of the preset. .
	Insufficient liquid added.	Add more liquid.
Poor Blending performance.	Insufficient processing time.	Blend for longer using the speed selector 1 - 4.
	Insufficient liquid added.	Add more liquid.
	Large pieces of food or too much ingredients being processed.	Remove some of the ingredients and chopped the food down into small even sized pieces.
Food insufficiently cooked.	Large pieces of food or too much ingredients being processed.	Remove some of the ingredients and chopped the food down into small even sized pieces.
	Raw meat or lentils being cooked.	It is recommend that meats are browned in a pan on the stove prior to adding to the blending goblet to ensure cooked thoroughly. Use hot stock to assist the cooking process.
	Insufficient cooking time.	Use hot stock to assist the cooking process. Use the manual programme to extend the cooking time.

Troubleshooting Guide		
Problem	Cause	Solution
	Smooth or Chunky Soup programme in the keep warm mode.	Normal Function. To stop the Keep Warm mode turn the dial to 'O' position.
'End' shown and flashing on screen. Unit beeping.	Cold blending cycle reached 3 minutes and unit automatically stopped.	To reselect the speed press 'Start' or to stop turn the dial to 'O'. It is recommended to allow the blender to cool down for 15 minutes if you want to operate for more than 3 minutes at a time.
	Preset finished or cancelled.	Turn the dial to 'O' or press 'Start' to reselect a preset.
'----' shown on screen.	Standby mode.	Normal operation. Select speed or preset.
'OPEN' shown and flashing on screen. Unit beeping.	Lid not fitted.	Fit lid and press 'Start'.
	Lid removed or open during processing.	
'JUG' shown and flashing on screen. Unit beeping.	Goblet not fitted.	Fit goblet and press 'Start'.
	Goblet removed during processing.	
Error Codes E0 - E5 shown on screen and unit beeps.	Heater or motor overload/overheat issues. (Thermal cut out operated).	Unplug and wait a few seconds until the screen goes blank. Then plug back in to reset. Before restarting check that sufficient liquid is being used.
	Insufficient liquid in recipe and goblet has boiled dry. Goblet overloaded.	Check that sufficient liquid added. Follow the advice in this manual and reduce processing quantities if exceeding the recommendations.
If the problem persists contact your nearest authorised Kenwood Service Centre. To find up to date details of your nearest Kenwood Service Centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your country.		

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- Zorg dat het snoer helemaal uit het opbergvak ⑩ is afgerold alvorens de blender te gebruiken.
- Raak de scherpe messen NIET aan. Behandel de messen tijdens het legen en schoonmaken van de beker voorzichtig om letsel te voorkomen.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact alvorens uw handen of keukengerei in de beker te steken wanneer deze op het apparaat staat.
- **Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact alvorens accessoires te vervangen of uw handen in de buurt van bewegende onderdelen te plaatsen.**
- Het deksel van de blender is voorzien van een veiligheidsschakelaar en de motor werkt alleen als het deksel goed op zijn plaats zit. Nooit proberen om het apparaat zonder deksel te gebruiken.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie 'Onderhoud en klantenservice'.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd terwijl het aan staat.
- Gebruik het apparaat nooit als het tot onder het minimumniveau of boven het maximumniveau is gevuld; deze niveaus zijn aan de binnenkant van de beker aangegeven.
- **Bij gebruik als een mixer mag het apparaat niet langer dan 3 minuten draaien zonder een rustpauze van 15 minuten. Continu gebruik gedurende langere perioden kan het apparaat beschadigen.**

- LET OP: wacht tot de bladen volledig zijn gestopt alvorens het deksel van de beker te verwijderen.
- Smoothies: meng nooit diepgevroren ingrediënten die tot een harde klomp zijn vastgevroren; breek de klomp eerst in stukjes voordat u deze in de beker doet.
- Gebruik nooit harde specerijen zoals nootmuskaat of gedroogde kurkumawortel in het apparaat, aangezien die het mes kunnen beschadigen.
- Laat de blender nooit leeg draaien.
- Gebruik de blender niet als bewaarbak. Zorg dat hij voor en na ieder gebruik leeg is.
- Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of werkblad hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Plaats dit apparaat nooit op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of ergens waar het in aanraking kan komen met een heet apparaat.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond of tafel.
- LET OP: om het gevaar van onbedoeld resetten van de thermische uitschakeling te voorkomen, mag dit apparaat niet worden gevoed via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of worden aangesloten op elektrische voeding die regelmatig in en uit wordt geschakeld.
- Misbruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- Let op: gebruik het apparaat niet op een hellend oppervlak.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in als het apparaat is misbruikt of als deze instructies niet zijn opgevolgd.

Heet mengen

- LET OP: vermijd contact met stoom die tijdens het afgieten uit de tuit en tijdens gebruik uit het deksel en de vuldop komt.
- Zorg ervoor dat de vuldop altijd is aangebracht. Tijdens het mengen nooit de vuldop verwijderen of ingrediënten toevoegen.
- LET OP: de buitenkant van de beker, het deksel en de vuldop worden heet tijdens gebruik en blijven HEET nadat het apparaat is uitgeschakeld. Verwijder het deksel altijd met behulp van het lipje en houd de beker aan de handgreep vast wanneer u hem optilt en de inhoud uitschenkt.
- Wees voorzichtig wanneer u hete vloeistof in de keukenmachine giet, omdat deze vloeistof plotseling in de vorm van stoom weer uit het apparaat kan ontsnappen.
- Om het risico van brandwonden tijdens het mengen van hete ingrediënten tot een minimum te beperken, dient u uw handen en andere blote huid uit te buurt van het deksel en de vuldop te houden. Bescherm uw handen tijdens het hanteren zo nodig met een doek of ovenhandschoenen.
- **LET OP: het mengen van zeer hete ingrediënten kan ervoor zorgen dat het deksel omhoog wordt geduwd door het stoom of de hele vloeistof zelf.**
- Overschrijd **NOOIT** de markering voor hete vloeistof  op de beker bij het verwerken van hete vloeistoffen, zoals soepen.
- Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik onderhevig aan restwarmte.

- Wanneer u de functie voor heet mengen of het stoommandje gebruikt, dient u de blender uit de buurt van muren en overhangende kasten te houden; de stoom kan deze beschadigen.
- Wees voorzichtig en blijf uit de buurt van stoom die uit het stoommandje komt, vooral wanneer u tijdens of na het koken het deksel verwijderd.
- Ga voorzichtig met de onderdelen om; de vloeistof, het condensaat, het stoommandje en de beker zullen heel heet zijn. Gebruik altijd de meegeleverde handgreep om het mandje te verwijderen.

Voedselveiligheid

- Kook vlees (ook gevogelte), vis en zeevruchten grondig.
- Zorg er altijd voor dat het voedsel heet en gaar is voordat u gaat eten.
- Het voedsel moet kort na het koken worden gegeten of snel worden afgekoeld en vervolgens worden zo snel mogelijk worden gekoeld.

Onderhoud en reiniging

Zie afbeelding A

- Het  op het product geeft de onderdelen aan die niet mogen worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen.
- Dompel de motoreenheid of de beker niet onder in water.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact als u het onbeheerd achterlaat en alvorens het in elkaar te zetten, uit elkaar te halen of schoon te maken.
- Zorg dat de motoreenheid, het snoer en de stekker niet nat worden.
- **WAARSCHUWING:** wees voorzichtig met morsen op de connector, tijdens het reinigen, vullen of gieten.
- Houd de aansluitingen schoon en droog. Veeg de motoreenheid met een vochtige doek schoon en droog hem vervolgens af.

- Gebruik het vooringestelde programma 'Easy Clean' om de binnenkant van de beker en de messen te reinigen. Voeg 1,4 liter water en 2 druppels afwasmiddel toe. NOOIT te veel afwasmiddel toevoegen; de vloeistof kan dan overstromen.
- Steek de stekker in het stopcontact en selecteer het vooringestelde programma 'Easy Clean'. Spoel het mes en de binnenkant van de beker af wanneer het vooringestelde programma klaar is.
- Als het voedsel aan de binnenkant van de beker blijft plakken of verbrandt is, verwijder dan zoveel mogelijk met behulp van een spatel. Vul de beker met warm zeepwater en laat weken.
- Verwijder hardnekkige afzettingen met een reinigingsborstel. Eventuele verkleuringen van de beker hebben geen invloed op de prestaties.

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

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

Voordat u de machine voor het eerst gebruikt

- Was de onderdelen: zie 'Onderhoud en reiniging'.

Legenda

- ① Vuldop
- ② Deksel
- ③ Handgreep van stoommandje
- ④ Stoommandje
- ⑤ Kan met vast mes
- ⑥ Handgreep
- ⑦ Motorblok
- ⑧ Beeldscherm
- ⑨ Draaiknop
- ⑩ Snoeropbergvak
- ⑪ Selectieknop tijd/temperatuur
- ⑫ (-) Tijd-/temperatuurknop
- ⑬ (+) Tijd-/temperatuurknop
- ⑭ Handmatig vooringesteld programma
- ⑮ Vooringesteld programma voor gladde soep

- ⑯ Vooringesteld programma voor grove soep
- ⑰ Vooringesteld programma voor compote
- ⑱ Vooringesteld programma 'Easy Clean'
- ⑲ Pulsen/ijs
- ⑳ Snelheidsschakelaar 1-4
- ㉑ Start-/stopknop

De Cooking Blender instellen

Zie afbeeldingen **1** - **6**

De vooringestelde programma's voor koken/verwarmen gebruiken

Zie afbeeldingen **7A** - **7C**

- 1 Doe de ingrediënten in de beker.
Voor de beste resultaten voegt u de vloeistof altijd het laatst toe.
- Zorg dat de beker minimaal tot de markering 800 ml en maximaal tot de markering 1400 ml is gevuld, zoals binnen in de beker aangegeven. **Bij het verwerken van hete ingrediënten mag er niet meer dan 1400 ml in de beker zitten.**
- 2 Zet het deksel en de vuldop op hun plaats en draai deze rechtsonder vast.
- 3 Draai de draaiknop naar het gewenste vooringestelde programma. Raadpleeg het schema met vooringestelde programma's voor informatie over tijd en temperatuur.
- 4 Druk op de start-/stopknop om het programma te starten. Het scherm begint af te tellen.
- 5 Aan het eind van het vooringestelde programma stopt de blender automatisch en toont het scherm de knipperende melding 'End' (Einde).
- U kunt het vooringestelde programma op elk gewenst moment onderbreken door op de start-/stopknop te drukken. Het aftellen wordt dan gestopt en het scherm knippert. Druk nogmaals op de start-/stopknop om het programma te hervatten.

Handmatig koken

Zie afbeeldingen **8A** - **8C**

Functies		Functie uitgelegd
	Handmatige tijd- en temperatuurknop.	Om de tijd en temperatuur handmatig te selecteren, drukt u op de knop om te schakelen tussen tijd en temperatuur. Gebruik de knoppen (+/-) om de tijd en temperatuur aan te passen.
 	Gebruik deze knoppen om een langere of kortere tijd en een lagere of hogere temperatuur in te stellen.	Druk eerst op de tijd/temperatuurknop en gebruik vervolgens de knoppen (+) en (-) om de tijd en temperatuur (°C) in te stellen. De tijd kan in stappen van 5 seconden worden ingesteld van 05:00 tot 60:00. Houd de knop (+ of -) ingedrukt om sneller door de tijd te bladeren. De temperatuur kan in stappen van 5 °C worden ingesteld van 40 tot 100 °C. Wanneer de tijd en temperatuur zijn geselecteerd, drukt u op de start-/stopknop om het aftellen te beginnen.

Vooringestelde programma's voor koken/verwarmen

Vooringesteld programma		 (MAX)	 °C	 (min)	Mengen (min)	 keep warm (min) * *
	Handmatig	800 ml - 1,4 L	40 - 100	05:00 - 60:00	0	0
 smooth	Gladde Soep	800 ml - 1,4 L	100	25:00	2½	40
 chunky	Grove Soep	800 ml - 1,4 L	100	30:00	0	40
 compote *	Compote	800g Fruit, 100 ml vloeistof	100	35:00	*	0
	Easy Clean	1,4 L	65 - 75	3:00	2:00 00:20 Aan/00:30 UIT X 3 + 00:30 AAN	0

- * Vooringesteld programma voor compote: tijdens de kookcyclus zullen de messen de ingrediënten af en toe roeren en mengen.
- ** Warm houden: aan het einde van de vooringestelde programma's voor gladde en grove soep schakelt de blender automatisch over naar de modus 'Warm houden' en telt hij van 40 minuten naar nul af.

Tips

- Snij de ingrediënten in even grote stukken omdat dit helpt bij het gelijkmatig koken.
- Voeg ingrediënten zoals melk, room, yoghurt enz. in de laatste 10 minuten van de kookcyclus toe. Zo voorkomt u dat het mengsel te veel gaat schuimen, zal verbranden of aan de bodem van de beker blijft plakken.
- Bij het maken van soepen en waar nodig adviseren wij om het vlees te bruinen. Groenten worden het beste in een pan op het fornuis gebakken voordat ze aan de mengbeker worden toegevoegd. Hierdoor worden ze grondig worden gekookt.
- Gebruik hete bouillon om de vereiste kooktijd te verkorten.
- Als u na het koken een gladder resultaat wenst, gebruik dan de snelheidsschakelaar 1-4 van de blender.

Bechamelsaus

Om sauzen met melk te maken

Doe 500 ml melk, 45 g bloem en 45 g boter in de beker.

Gebruik het Easy Clean-programma 2 of 3 keer (maximale tijd is 9 minuten).

Het stoommandje gebruiken

Zie afbeeldingen 11A - 11I

- 1 Doe 500 ml water in de beker.
 - 500 ml is genoeg voor 30 minuten koken. Voor langere kooktijden moet u wellicht meer water toevoegen.
 - Het stoommandje kan worden gebruikt in combinatie met het voorinstelde programma voor grove soep om hele ingrediënten zoals vlees, vis en groente samen met de soep te koken.
- 2 Plaats het mandje door de sleuf voor de verwijderbare handgreep op één lijn te zetten met de tuit. De groeven op het mandje moeten over de ribbels in de beker passen.
- 3 Doe de ingrediënten die u wilt koken in het mandje.
- 4 Zet het deksel en de vuldop op hun plaats en selecteer het handmatige of voorinstelde programma voor grove soep.
- 5 Druk op de start-/stopknop. De timer begint af te tellen.
- 6 Zet het apparaat aan het eind van de kookcyclus uit en bevestig de handgreep aan het mandje om het eten eruit te halen.

		 °C	 (min)	 Water/vloeistof
	Handmatig	100°C	15:00 - 50:00	500 ml
 chunky	Grove Soep	100°C	30:00	500 ml - 800 ml

Kookgids voor het stoommandje

Ingrediënt	 (MAX)	 (min)
Aardappelen, stukjes van 3-4 cm	300 g	20:00 - 30:00
Wortels, schijfjes van 2 cm	200 g	20:00 - 25:00
Broccoli	100 g	15:00 - 20:00
Visfilet	100 - 150 g	20:00 - 25:00
Kippenborst	2 x 150 g	30:00 - 40:00

Tips

- Als u langer dan 30 minuten stoomt, moet u water bijvullen.
- Voor de beste resultaten en om gelijkmatig te garen, het mandje niet te ver vullen.
- De in de kom achtergebleven vloeistof is goed om soep of bouillon te maken. Maar wees voorzichtig, de vloeistof is heel heet.

- Laat wat ruimte tussen de stukjes.
- Stukjes van ongeveer dezelfde grootte worden gelijkmatiger gaar.
- Als het eten niet gaar is, controleer dan het waterpeil, vul water bij en stel de tijd handmatig opnieuw in.
- Laat het apparaat niet droogkoken, vul zo nodig water bij.

Mengfunctie (zonder hitte)

Zie afbeeldingen 9A - 9D

- 1 Doe de ingrediënten in de beker.
Voor de beste resultaten voegt u de diepgevroren ingrediënten altijd het laatst toe.
- Zorg dat de beker minimaal tot de markering 500 ml en maximaal tot de markering 1750 ml is gevuld, zoals binnen in de beker aangegeven.
- 2 Zet het deksel en de vuldop op hun plaats en draai deze rechtsom vast.
- 3 Draai de draaiknop naar de gewenste snelheid of **P** voor pulseren.
Raadpleeg het schema voor koud mengen voor informatie over tijd en temperatuur.
- 4 Druk op de start-/stopknop om te starten. Het scherm begint op te tellen.

Let op: Als de blender 3 minuten lang is gebruikt, wordt hij automatisch uitgeschakeld. Druk op Start om de tijd opnieuw in te stellen.

- Druk op de start-/stopknop om de mengcyclus te onderbreken. Druk nogmaals op de start-/stopknop om het programma te hervatten.
- 5 Om de mengcyclus te beëindigen of te annuleren, drukt u op de start-/stopknop en zet u de draaiknop op '0'.

P Pulseren

- Gebruik de **P** om de motor een paar keer kort te starten en dan weer te stoppen. Het apparaat blijft pulseren zolang u de start-/stopknop ingedrukt houdt.
- Gebruik om ijs te verpulveren.

Recept		 (min. : sec.)	 (MAX)
Milkshakes	3 - 4	01:00 - 01:30	500 - 1000 ml
Koude dranken en smoothies	3 - 4	01:00 - 02:00	500 - 1750 ml
Gekoelde soep	4	02:00 - 03:00	500 - 1750 ml
Beslag	1 - 3	01:00	1000 ml
Koude puree	3 - 4	00:30 - 01:00	300 g
Ijs verpulveren	P	00:20 - 00:40	6 X  125 g
Spread met honing en pruimen			
Pruimen zonder pit	P	00:05	360 g
Honing			320 g
Voeg water toe	P	00:08	300 g

Tips

- Voor de beste resultaten gebruikt u **P** om het ijs te verwerken met een pulserende start/stopbewerking.
- Smoothies: doe het verse fruit en de vloeibare ingrediënten eerst in de beker (inclusief yoghurt, melk en vruchtensap). Voeg daarna ijs of diepgevroren ingrediënten toe (inclusief diepgevroren fruit, ijsblokjes of roomijs).
- Voor het mengen van droge ingrediënten: snij ze in stukjes, verwijder de vuldop en doe de stukjes terwijl het apparaat draait een voor een in de beker. Houd uw hand over de opening. Voor de beste resultaten regelmatig legen.
- Dikke mengsels, bijv. paté en dips, moeten misschien worden afgeschraapt. Voeg meer vloeistof toe als het mengsel moeilijk te verwerken is.

Snoeropbergvak

Duw overtollig snoer in het opbergvak aan de achterkant van het apparaat **10**.

Onderhoud en klantenservice

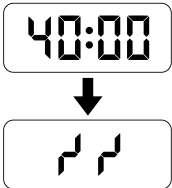
- Als u problemen ondervindt met de werking van de machine, raadpleegt u de informatie onder 'Problemen oplossen' in deze handleiding of gaat u naar www.kenwoodworld.com.
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die 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.



BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE JUISTE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR (AEEA)

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwijderd. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Problemen oplossen		
Probleem	Oorzaak	Oplossing
Blender werkt niet.	Scherf is niet geactiveerd.	Controleer dat de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.
	Beker niet goed op het apparaat geplaatst. 'JUG' (KAN) verschijnt op het scherm.	Controleer dat de blender goed op het apparaat is geplaatst.
	Deksel niet goed geplaatst. 'OPEN' verschijnt op het scherm.	Controleer dat het deksel goed is geplaatst en vastgezet.
Er spat vloeistof uit het deksel en de vuldop.	Beker te vol.	Controleer dat de beker niet tot boven de markering Max is gevuld.
	Hete melk schuimt op en stroomt over.	Doe nooit meer dan 1,4 liter hete vloeistof in de beker en voeg melk pas in de laatste 10 minuten van het kookproces toe.
	Easy Clean programma – Meer dan 1,4 liter water en teveel afwasmiddel.	Voeg 1,4 liter water en 2 druppels afwasmiddel toe.
Aan de onderkant van de beker branden ingrediënten aan.	Melk wordt opgewarmd.	Om aanbranden te voorkomen, moet melk, room enz. pas in de laatste 5-10 minuten van het vooringestelde programma worden toegevoegd.
	Niet genoeg vloeistof.	Voeg meer vloeistof toe.
Geen goede mengprestatie.	Onvoldoende verwerkingstijd.	Meng wat langer met de snelheidsschakelaar 1-4.
	Niet genoeg vloeistof.	Voeg meer vloeistof toe.
	Grote stukken voedsel of te veel ingrediënten wordt verwerkt.	Verwijder enkele van de ingrediënten en maak alle stukken van dezelfde grootte.
Voedsel ongekookt.	Grote stukken voedsel of te veel ingrediënten wordt verwerkt.	Verwijder enkele van de ingrediënten en maak alle stukken van dezelfde grootte.
	Er worden linzen of rauw vlees gekookt.	Het is aan te bevelen dat het vlees gebruid wordt in een pan op het fornuis voordat het wordt toegevoegd. Rouw vlees moet goed gekookt worden. Gebruik hete bouillon om het kookproces te verkorten.
	Niet lang genoeg gekookt.	Gebruik hete bouillon om het kookproces te verkorten. Gebruik het handmatige programma om de kooktijd te verlengen.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
	Het programma voor gladde of grove soep in de warmhoudmodus.	Normale werking. Draai de draaiknop naar de stand 'O' om de warmhoudmodus uit te schakelen.
Op het scherm knippert het woord 'End' (Einde). De eenheid piept.	De koude mengcyclus heeft de 3 minuten bereikt en het apparaat is automatisch gestopt.	Druk op 'Start' om de snelheid opnieuw te selecteren, of draai de draaiknop naar de stand 'O' om te stoppen. Als u de blender langer dan 3 minuten wilt gebruiken, is het raadzaam om hem na 3 minuten eerst 15 minuten te laten afkoelen alvorens hem opnieuw te starten.
	Vooringseltd programma beëindigd of geannuleerd.	Draai de draaiknop naar de stand 'O' of druk op 'Start' om opnieuw een vooringseltd programma te selecteren.
Op het scherm wordt '----' weergegeven.	Stand-bymodus.	Normale werking. Selecteer een snelheid of een vooringseltd programma.
Op het scherm knippert het woord 'OPEN'. De eenheid piept.	Deksel niet geplaatst.	Plaats het deksel en druk op 'Start'.
	Deksel verwijderd of open tijdens verwerking.	
Op het scherm knippert het woord 'JUG' (KAN). De eenheid piept.	Beker niet geplaatst.	Plaats de beker en druk op 'Start'.
	Beker verwijderd tijdens verwerking.	

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Op het scherm wordt foutcode EO-E5 weergegeven en het apparaat piept.	Verwarmer of motor overbelast/oververhit. (Thermische uitschakeling geactiveerd).	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht een paar seconden totdat het scherm uit gaat. Steek de stekker weer in het stopcontact om het apparaat te resetten. Controleer voordat u het apparaat opnieuw start dat er voldoende vloeistof wordt gebruikt.
	Onvoldoende vloeistof in het recept en de beker is drooggekookt. Beker overbelast.	Controleer dat er voldoende vloeistof in de beker is gedaan. Volg de aanbevelingen in deze handleiding en verwerk minder ingrediënten als de aanbevelingen zijn overschreden.
Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met uw dichtstbijzijnde bevoegde Kenwood-servicecenter. Voor actuele informatie over het dichtstbijzijnde Kenwood-servicecentrum kunt u terecht op www.kenwoodworld.com of de website voor uw eigen land.		

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- Vérifiez que le cordon est entièrement déroulé de la zone de rangement du cordon Ⓢ avant d'utiliser le mixeur.
- Ne touchez PAS aux lames tranchantes. Manipulez les lames avec précaution pour éviter de vous blesser en vidant le gobelet et pendant le nettoyage.
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de mettre vos mains ou vos ustensiles dans le gobelet lorsqu'il est installé sur le bloc moteur.
- **Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer d'accessoire ou d'approcher des pièces en mouvement en cours d'utilisation.**
- Le couvercle du mixeur est équipé d'un interrupteur de sécurité et le moteur ne fonctionne que si le couvercle est correctement installé. N'essayez pas d'utiliser l'appareil sans le couvercle.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « Service après-vente ».
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne remplissez pas en dessous des niveaux minimaux ni au dessus des niveaux maximaux indiqués à l'intérieur du gobelet.
- **N'utilisez pas votre appareil pour mixer plus longtemps que 3 minutes sans une période de repos de 15 minutes. Une utilisation en continu pendant de plus longues périodes peut endommager votre appareil.**
- ATTENTION : Éteindre l'appareil et attendre que les lames soient complètement arrêtées avant de retirer le couvercle du gobelet.

- Recettes de smoothies : ne mixez jamais des ingrédients congelés ayant formé une masse solide au cours de la congélation sans la briser avant de la placer dans le gobelet.
- Ne broyez pas des épices dures telles que la noix de muscade ou la racine de curcuma séchée, car elles peuvent endommager la lame.
- Ne faites jamais fonctionner le blender à vide.
- N'utilisez pas le blender comme récipient de conservation des aliments. Gardez-le vide avant et après son utilisation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez jamais cet appareil à proximité ou sur une plaque de cuisson électrique ou un brûleur à gaz. Veillez à ce qu'il ne puisse pas être en contact avec un appareil chaud.
- Cet appareil ne doit être utilisé que sur une surface ou stable et plate résistante à la chaleur.
- ATTENTION : Afin d'éviter tout risque de réenclenchement involontaire du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ni connecté à une alimentation électrique qui est allumée et éteinte régulièrement.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- ATTENTION : Ne pas utiliser l'appareil sur une surface inclinée.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.

- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Mélange à chaud

- ATTENTION : Évitez le contact avec la vapeur qui sort de la zone du bec verseur et du couvercle et du bouchon de remplissage pendant le fonctionnement.
- Mettez toujours le bouchon de remplissage en place et n'enlevez pas le bouchon ou n'ajoutez pas d'ingrédients pendant le cycle de mélange.
- ATTENTION : l'extérieur du gobelet, le couvercle et le bouchon de remplissage deviennent chauds pendant l'utilisation et restent CHAUDS une fois que l'appareil est éteint. Retirez toujours le couvercle à l'aide de la patte du couvercle et soulevez et versez à l'aide de la poignée du gobelet.
- Faites attention lorsque vous versez un liquide chaud dans l'appareil, car il peut être éjecté de l'appareil à cause de la vapeur soudainement produite.
- Pour réduire au minimum les risques de brûlures lors du mélange d'ingrédients chauds, gardez les mains et autres surfaces de peau exposée éloignées du couvercle et du bouchon de remplissage pour éviter les brûlures éventuelles. Au besoin, protégez vos mains avec un tissu ou des gants de cuisine lors de la manipulation.
- **ATTENTION : Le mélange d'ingrédients très chauds peut entraîner des éjections soudaines de liquide chaud et de vapeur sur les bords du couvercle ou du bouchon de remplissage.**
- **NE JAMAIS** dépasser le repère de quantité de liquide chaud  présent sur le gobelet si vous souhaitez effectuer des mélanges chauds, comme des soupes.
- La surface de l'élément chauffant reste chaude après utilisation (chaleur résiduelle).
- Lorsque vous utilisez la fonction de mélange à chaud ou le panier vapeur, tenez le mélangeur

éloigné des murs et des armoires en surplomb : la vapeur pourrait les endommager.

- Faites attention à la vapeur qui s'échappe du panier vapeur, notamment lorsque vous retirez le couvercle ou le bouchon sur le couvercle pendant ou après la cuisson.
- Prenez garde en manipulant les éléments ; les liquides, la condensation et le panier vapeur ou le gobelet seront très chauds. Utilisez toujours la poignée fournie pour retirer le panier.

Sécurité alimentaire

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

Entretien et nettoyage

Voir les illustrations **A**

- Le  figurant sur l'appareil indique que les différents éléments ne doivent pas être plongés dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas immerger le bloc moteur ou le gobelet.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de l'alimentation lorsque vous devez le laisser sans surveillance et avant d'installer, de retirer, ou de nettoyer les accessoires.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- **AVERTISSEMENT** : Évitez tout déversement sur le connecteur lors du nettoyage, du remplissage ou du versement.
- Gardez les connecteurs propres et secs. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon humide, puis séchez.
- Utilisez le préréglage "Nettoyage" pour nettoyer l'intérieur du gobelet et des lames. Versez 1,4 litre d'eau et 2 gouttes de liquide vaisselle. N'ajoutez PAS trop de produit nettoyant car cela pourrait faire déborder le liquide.

- Branchez et sélectionnez le préréglage "Nettoyage". Une fois le programme terminé, rincez la lame et l'intérieur du gobelet.
- Si des aliments collent ou brûlent à l'intérieur du gobelet, retirez-les au maximum à l'aide d'une spatule. Remplissez le bol d'eau chaude savonneuse et laissez tremper.
- Retirez tous les dépôts tenaces à l'aide d'une brosse de nettoyage. Une éventuelle décoloration du gobelet n'affecte pas son fonctionnement.

Avant de brancher l'appareil

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

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Lavez les pièces : reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage ».

Légende

- ① Bouchon
- ② Couvercle
- ③ Poignée du panier à vapeur
- ④ Panier à vapeur
- ⑤ Bol à lames fixes
- ⑥ Poignée
- ⑦ Bloc moteur
- ⑧ Affichage
- ⑨ Molette de réglage
- ⑩ Rangement du cordon
- ⑪ Bouton de sélection du temps/température
- ⑫ (-) Bouton Temps/Temp
- ⑬ (+) Bouton Temps/Temp
- ⑭ Mode manuel
- ⑮ Programme velouté
- ⑯ Programme soupe à l'ancienne
- ⑰ Programme Compote
- ⑱ Programme Nettoyage
- ⑲ Impulsion/glace
- ⑳ Sélecteur de vitesse 1 - 4
- ㉑ Bouton Start/Stop

Mise en place de votre Blender chauffant

Voir les illustrations 1 - 6

Utilisation des préréglages Cuisiner/Cuire

Voir les illustrations 7A - 7C

- 1 Placez les aliments dans le bol. Pour obtenir de meilleurs résultats ajoutez toujours le liquide en dernier.
 - Vérifiez que le niveau de remplissage se situe entre le repère 800 ml MIN et 1400 ml MAX à l'intérieur du gobelet. **Ne remplissez pas au-dessus de 1400 ml lorsque vous manipulez des ingrédients chauds.**
- 2 Mettez le couvercle et le bouchon en place - tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
- 3 Tournez la molette de réglage sur le programme souhaité. Reportez-vous au tableau des programmes pour obtenir des informations sur la température et le temps.

- 4 Appuyez sur bouton Start/Stop pour démarrer le programme du pré-réglage - l'écran d'affichage commencer le compte à rebours.
 - 5 À la fin de la période prédéfinie, le blender s'arrêtera automatiquement et l'écran clignote et affiche « End » (Fin).
- Pour mettre en pause la présélection à tout moment, appuyez sur le bouton « Start/Stop » - le compte à rebours s'arrête et l'écran clignote. Pour reprendre, appuyez sur bouton « Start/Stop ».

Mode manuelle

Voir les illustrations 8A - 8C

Fonction		Description
	Bouton de réglage manuel du temps et de la température.	Pour sélectionner manuellement la date et la température, appuyez sur le bouton pour passer du temps à la température. Utilisez les touches (+/-) pour régler les temps et la température.
 	Boutons d'augmentation et diminution du temps et de la température.	Après avoir appuyé sur le bouton temps/température, utilisez les boutons (+) et (-) pour modifier le temps et la température (°C). Le temps peut être ajusté par incréments de 5 secondes de 05:00 - 60:00. Pour faire défiler le temps plus rapidement, appuyez sur le bouton (+ ou -) et maintenez-le enfoncé. La température peut être ajustée par incréments de 5°C de 40 à 100°C. Une fois le temps et la température sélectionnés, appuyez sur le bouton Start/Stop (marche/arrêt) pour lancer le compte à rebours.

Préréglages de cuisson/chauffage

Préréglage		 (MAX.)	 °C	 (min.)	Cycle de mélange (min.)	 keep warm (min.) **
	Manuel	800 ml - 1,4 L	40 - 100	05:00 - 60:00	0	0
 smooth	Soupes Veloutées	800 ml - 1,4 L	100	25:00	2½	40
 chunky	Soupes à l'ancienne	800 ml - 1,4 L	100	30:00	0	40
 compote *	Compote	800 g de fruits 100 ml de liquide	100	35:00	*	0
	Nettoyage	1,4 L	65 - 75	3:00	2:00 00:20 On/00:30 OFF X 3 + 00:30 ON	0

- * Préréglage du programme Compote - tout au long du cycle de cuisson, les lames tournent et mélangent les ingrédients par intermittence.
- ** Maintien au chaud - À la fin des programmes Soupe « Velouté » et « Soupe à l'ancienne », le blender passe automatiquement en mode « Maintien au chaud » et compte à rebours de 40 minutes.

Conseils et astuces

- Coupez les ingrédients en morceaux de taille régulière afin de faciliter la cuisson.
- Ajoutez des aliments tels que du lait, de la crème, du yaourt, etc., pendant les 10 dernières minutes de cuisson. Cela empêchera le mélange de mousser et lui évitera de brûler ou de coller au fond du gobelet.
- Lors de la réalisation de soupes et lorsque nécessaire, nous recommandons de faire dorer la viande ou de faire revenir les légumes à la poêle, pour permettre une bonne cuisson, avant de les ajouter dans le bol.
- Utilisez du bouillon chaud pour réduire le temps de cuisson nécessaire.
- Si vous souhaitez obtenir un résultat plus lisse après la cuisson, utilisez le sélecteur de vitesse du blender 1 -4.

Sauce béchamel

Pour faire des sauces à base de lait,

Versez 500 ml de lait, 45 g de farine et 45 g de beurre dans le bol.

Utilisez le programme Nettoyage 2 ou 3 fois (durée maximale de 9 minutes).

Pour utiliser le panier vapeur

Voir les illustrations 11A - 11I

- 1 Versez 500 ml d'eau dans le bol.
 - 500 ml suffiront pour 30 minutes de cuisson. Pour des temps de cuisson plus longs, vous devrez peut-être ajouter de l'eau.
 - Le panier vapeur peut être utilisé conjointement avec le programme de soupe à l'ancienne pour cuire des ingrédients entiers tels que la viande, le poisson et les légumes en même temps que la soupe.
- 2 Installez le panier en alignant la fente pour la poignée amovible avec la zone du bec - les rainures du panier doivent se caler sur les nervures du gobelet.
- 3 Placez les aliments à cuire dans le panier.
- 4 Installez le couvercle et le bouchon de remplissage, puis sélectionnez le préréglage manuel ou le préréglage du programme de soupe à l'ancienne.
- 5 Appuyez sur le bouton Start/Stop et le décompte de temps démarre.
- 6 À la fin du cycle de cuisson, éteignez et fixez la poignée au panier pour retirer les aliments.

 		 °C	 (min.)	 Eau/liquide
	Manuel	100°C	15:00 - 50:00	500 ml
 chunky	Soupes à l'ancienne	100°C	30:00	500 ml - 800 ml

Guide de cuisson du panier vapeur

Aliment	 (MAX)	 (mins)
Pommes de terre en morceaux de 3-4 cm	300 g	20:00 - 30:00
Carottes en rondelles de 2 cm	200 g	20:00 - 25:00
Brocolis	100 g	15:00 - 20:00
Filet de poisson	100 - 150 g	20:00 - 25:00
Blanc de poulet	2 x 150 g	30:00 - 40:00

Conseils et astuces

- Si vous cuisez à la vapeur pendant plus de 30 minutes, vous devrez remplir d'eau jusqu'au niveau supérieur.
- Pour de meilleurs résultats et une cuisson uniforme, ne remplissez pas trop le panier.
- Le liquide laissé dans le bol peut-être utilisé pour faire de la soupe ou du bouillon. Mais attention, il sera très chaud.
- Écartez les morceaux d'aliments les uns des autres.
- Les morceaux de taille similaire cuisent de manière plus homogène.
- Si vos aliments ne sont pas assez cuits, vérifiez le niveau d'eau, faites le plein et remettez le temps à zéro manuellement.
- Ne laissez pas l'appareil bouillir à sec, remplissez d'eau selon les besoins.

Fonction de mixage (sans chauffer)

Voir les illustrations 9A - 9D

- 1 Placez les aliments dans le gobelet.
Pour de meilleurs résultats, ajoutez toujours les ingrédients congelés en dernier.
- Vérifiez que le niveau de remplissage se situe entre le repère 500 ml MIN et 1750 ml MAX à l'intérieur du gobelet.
- 2 Mettez le couvercle et le bouchon de remplissage en place- tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
- 3 Tournez la molette de réglage sur la vitesse souhaitée ou sur **P** pour Impulsion. Consultez le tableau des mélanges à froid pour connaître la vitesse et le temps nécessaires.
- 4 Appuyez sur le bouton Start/Stop pour démarrer - l'écran d'affichage commence à compter.

Remarque : le blender s'éteint automatiquement après 3 minutes de fonctionnement continu. Pour remettre l'heure à zéro, appuyez sur « Start ».

- Pour interrompre le cycle de mélange, appuyez sur le bouton « Start/Stop ». Pour reprendre, appuyez sur bouton « Start/Stop ».

- 5 Pour mettre au cycle de mélange ou l'annuler, appuyez sur la touche « Start/Stop » et tournez la molette sur « O ».

P Fonction Impulsion

- Utilisez le **P** par courtes salves pour activer le moteur dans une action Start/Stop. L'impulsion fonctionnera tant que le bouton Start/Stop est enfoncé.
- À utiliser pour broyer de la glace.

Recette		 (mins : secs)	 (MAX.)
Milkshakes	3 - 4	01:00 - 01:30	500 - 1000 ml
Boissons froides et smoothies	3 - 4	01:00 - 02:00	500 - 1750 ml
Soupes réfrigérées	4	02:00 - 03:00	500 - 1750 ml
Pâte	1 - 3	01:00	1000 ml
Purée froide	3 - 4	00:30 - 01:00	300 g
Glace pilée		00:20 - 00:40	6 X  125 g
Pâte à tartiner au miel et aux pruneaux			
Pruneaux dénoyautés		00:05	360 g
Miel			320 g
Ajouter		00:08	300 g
Eau			

Conseils et astuces

- Utilisez l'impulsion  pour piler de la glace avec des arrêts/redémarrages successifs pour obtenir les meilleurs résultats.
- Smoothies - placez les fruits frais et les ingrédients liquides en premier (y compris le yaourt, le lait et les jus de fruits). Ajoutez ensuite la glace ou les ingrédients congelés (y compris des fruits congelés, la glace ou la crème glacée)
- Pour mélanger des ingrédients secs - couper en morceaux, retirer le bouchon de remplissage, puis, une fois la machine en marche, faire tomber les morceaux un par un. Gardez votre main sur l'ouverture. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, videz régulièrement le réservoir.
- Les mélanges épais, par exemple les pâtes et les sauces épaisses, peuvent nécessiter une réduction. Si le mélange est difficile à travailler, ajoutez plus de liquide.

Rangement du cordon

Poussez tout le cordon qui dépasse dans la zone de rangement à l'arrière du bloc moteur .

Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « Guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

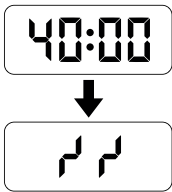


AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le blender ne fonctionne pas.	L'écran d'affichage n'est pas allumé.	Vérifiez que l'appareil est branché sur le secteur.
	Le bol n'est pas installé sur le bloc moteur. « JUG » (GOBELET) s'affiche à l'écran.	Vérifiez que le bol est correctement installé sur le bloc moteur.
	Le couvercle n'est pas correctement placé. « OPEN » (OUVERT) s'affiche à l'écran.	Vérifiez que le couvercle est correctement verrouillé.
Éclaboussures de liquide par le couvercle et le Bouchon de remplissage.	Le bol est trop rempli.	Vérifiez que le niveau de remplissage des ingrédients ne dépasse pas le niveau maximal indiqué dans le bol.
	Le lait chaud mousser et déborde.	Ne pas remplir de liquide chaud au-delà de 1,4 l et ajouter du lait dans les 10 dernières minutes de cuisson.
	Programme Nettoyage - 1,4 litre quantité d'eau supérieure à un litre et une quantité excessive de produit nettoyant ont été ajoutées.	Ajoutez 1,4 litre d'eau et 2 gouttes de liquide vaisselle.
Les ingrédients brûlent au fond du bol.	Du lait a été chauffé.	Pour éviter que ça brûle, ajoutez du lait, de la crème etc., dans les 5 à 10 dernières minutes du programme pré réglé.
	Une quantité insuffisante de liquide a été ajoutée.	Ajoutez du liquide.

Problème	Cause	Solution
Mauvais résultats de mixage.	Temps de cuisson insuffisant.	Mélangez pendant plus longtemps en utilisant le sélecteur de vitesse 1 à 4.
	Une quantité insuffisante de liquide a été ajoutée.	Ajoutez du liquide.
	Une quantité excessive ou des ingrédients en trop gros morceaux ont été ajoutés.	Retirez un peu d'ingrédients et coupez-les en petits morceaux de taille régulière.
Les ingrédients ne sont pas suffisamment cuits	Une quantité excessive ou des ingrédients en trop gros morceaux ont été ajoutés.	Retirez un peu d'ingrédients et coupez-les en petits morceaux de taille régulière.
	Cuisson de viande crue ou de lentilles.	Au besoin, nous recommandons de faire dorer les viandes ou de faire sauter les légumes dans une casserole avant de les ajouter dans le bol, ceci pour garantir une cuisson complète. Utilisez du bouillon chaud pour faciliter la cuisson.
	Temps de cuisson insuffisant.	Utilisez du bouillon chaud pour faciliter la cuisson. Utilisez le programme manuel pour prolonger le temps de cuisson.
	Le programme velouté ou soupe à l'ancienne est en mode maintien au chaud.	Fonctionnement normal. Pour arrêter le mode de maintien au chaud tournez la molette en position « O ».
« End » (Fin) s'affiche et clignote à l'écran. Le bloc moteur émet un bip.	Le cycle de mélange à froid a atteint 3 minutes et le bloc moteur est automatiquement arrêté.	Pour sélectionner à nouveau la vitesse, appuyez sur « Start ». ou pour arrêter la molette sur « O ». Il est recommandé de laisser le blender refroidir pendant 15 minutes si vous souhaitez l'utiliser pendant plus de 3 minutes à la fois.
	Programme pré réglé terminé ou annulé.	Tournez la molette sur « O » ou appuyez sur « Start » pour sélectionner à nouveau un pré réglage.
L'écran affiche « ---- ».	Mode pause.	Fonctionnement normal. Sélectionnez la vitesse ou le pré réglage.

Problème	Cause	Solution
« OPEN » (OUVERT) affiché et clignote à l'écran. Le bloc moteur émet un bip.	Le couvercle n'est pas installé.	Installez le couvercle et appuyez sur « Start ».
	Couvercle retiré ou ouvert pendant la procédure.	
« JUG » (GOBELET) affiché et clignote à l'écran. Le bloc moteur émet un bip.	Le bol n'est pas correctement installé.	Installez le bol et appuyez sur « Start ».
	Bol retiré pendant la procédure.	
Codes d'erreur E0 - E5 indiqué sur écran et le bloc moteur émet des bips.	Surcharge ou surchauffe du chauffage ou du moteur. (Coupure thermique effectuée).	Débranchez et attendez quelques secondes jusqu'à ce que l'écran soit vide. Puis rebranchez pour réinitialiser. Avant de redémarrer, vérifiez que la quantité de liquide utilisée est suffisante.
	Insuffisance de liquide dans la recette et le bol a bouilli à sec. Surcharge du gobelet.	Vérifiez que suffisamment de liquide a été ajouté. Suivez les conseils de ce manuel et réduisez les quantités des préparations si elles dépassent les recommandations.
Si le problème persiste, contactez le centre de service Kenwood agréé le plus proche. Pour obtenir des informations actualisées concernant les stations services Kenwood les plus proches, consultez le site www.kenwoodworld.com ou le site Web spécifique à votre pays.		

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Stellen Sie vor der Benutzung des Mixers sicher, dass das Kabel vollständig aus dem Kabelstaufach ⑩ herausgenommen wurde.
- Die scharfen Klingen NICHT berühren. Um Verletzungen zu vermeiden, die Klingen mit Vorsicht behandeln, wenn Sie den Mixbecher entleeren oder reinigen.
- Das Gerät immer ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie Ihre Hände oder irgendwelche Utensilien in den Mixbecher stecken, während er auf der Antriebseinheit angebracht ist.
- **Das Gerät ausschalten und vom Netz trennen, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder Teile anfassen, die sich bei Gebrauch bewegen.**
- Der Mixer hat eine Sicherheitsschaltung, und der Motor arbeitet nur bei korrekt angebrachtem Deckel. Versuchen Sie nicht, das Gerät ohne Deckel zu betreiben.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren: siehe „Kundendienst und Service“.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Beim Füllen nie den im Innern des Mixbechers markierten Min/Max-Füllstand unter- oder überschreiten.

- **Das Gerät zum Mixen nie länger als 3 Minuten ununterbrochen betreiben, ohne eine 15-minütige Pause einzulegen. Ein längerer ununterbrochener Betrieb kann Ihr Gerät beschädigen.**
- VORSICHT: Bevor Sie den Deckel vom Mixbecher abnehmen, zunächst ausschalten und warten, bis die Klingen ganz zum Stillstand gekommen sind.
- Rezepte für Smoothies: Niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen zerkleinern.
- Nicht für harte Gewürze, z. B. Zimt oder getrocknete Kurkumawurzel, verwenden, da diese die Klinge beschädigen könnten.
- Den Mixer niemals leer laufen lassen.
- Mixer nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Überschüssiges Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte herabhängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- Das Gerät nie auf einen heißen Herd oder in der Nähe von Gas- oder Elektroherden aufstellen, wo es mit heißen Geräten in Berührung kommen könnte.
- Dieses Gerät sollte nur auf stabilen, flachen, hitzefesten Oberflächen bzw. Tischen benutzt werden.
- VORSICHT: Um Gefahren aufgrund einer unbeabsichtigten Rückstellung der Thermosicherung zu vermeiden, darf das Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie beispielsweise einen Timer, betrieben oder an eine Stromversorgung angeschlossen werden, die regelmäßig ein- und abgeschaltet wird.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Vorsicht: Das Gerät nicht auf einer geneigten Oberfläche verwenden.
- Geräte können von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Mixen heißer Zutaten

- **VORSICHT:** Kontakt mit dem heißen Dampf vermeiden, der beim Gießen aus dem Ausguss und beim Betrieb aus dem Deckel und der Einfüllkappe austritt.
- Immer die Einfüllkappe aufsetzen und während des laufenden Mixbetriebs niemals die Einfüllkappe abnehmen oder Zutaten hinzufügen.
- **VORSICHT:** Das Äußere von Mixbecher, Deckel und Einfüllkappe wird im Gebrauch heiß und bleibt noch HEISS, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Zum Abnehmen des Deckels immer die Deckelzunge und zum Hochheben und Gießen immer den Bechergreif benutzen.
- Vorsicht beim Eingießen von heißer Flüssigkeit in das Gerät. Sie kann durch plötzliche Dampfentwicklung vom Gerät ausgestoßen werden.
- Um das Verbrühungsrisiko beim Verarbeiten heißer Zutaten zu minimieren, die Hände und andere bloße Hautstellen von Deckel und Einfüllkappe weghalten, damit Sie sich nicht verbrennen. Falls nötig, die Hände bei der Arbeit mit einem Tuch oder mit Ofenhandschuhen schützen.
- **VORSICHT: Beim Mixen von sehr heißen Zutaten können plötzlich heiße Flüssigkeit und Dampf aus dem Deckel oder der Einfüllkappe austreten.**
- **NIEMALS** höher als bis zur Markierung für heiße Flüssigkeiten  auf dem Mixbecher füllen, wenn Sie heiße Flüssigkeiten, z. B. Suppen, verarbeiten.
- Die Oberfläche des Heizelements bleibt nach Gebrauch noch eine Weile heiß.

- Bei Nutzung der Heißmix-Funktion oder des Dämpfeinsatzes den Mixer von Wänden oder überhängenden Schränken fernhalten, denn der Dampf könnte diese beschädigen.
- Hüten Sie sich vor dem aus dem Dämpfeinsatz austretenden Dampf, v. a. beim Abnehmen des Deckels oder nach dem Kochen.
- Vorsicht beim Handhaben aller Teile: Flüssigkeiten, Kondensation, Dämpfeinsatz und Mixbecher werden sehr heiß sein. Benutzen Sie zum Herausnehmen des Einsatzes immer den hierfür mitgelieferten Griff.

Lebensmittelsicherheit

- Fleisch (einschließlich Geflügel), Fisch und Meeresfrüchte vollständig garen.
- Vor dem Verzehr immer sicherstellen, dass die Speisen durch und durch heiß sind.
- Speisen sollten kurz nach dem Kochen verzehrt oder schnell abgekühlt und so bald wie möglich in den Kühlschrank gestellt werden.

Pflege und Reinigung

Siehe Abbildungen 

- Die Markierung  auf dem Produkt zeigt an, dass die Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden dürfen.
- Die Motoreinheit und den Mixbecher nicht in Wasser eintauchen.
- Das Gerät bei Nichtgebrauch und vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen oder Reinigen ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Die Motoreinheit, das Kabel und den Stecker niemals nass werden lassen.
- **WARNUNG:** Darauf achten, dass beim Reinigen, Füllen oder Gießen keine Flüssigkeit auf den Anschluss gerät.
- Die Anschlüsse sauber und trocken halten. Die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch abwischen und dann trocken reiben.

- Um das Innere des Mixbechers und die Klingen zu reinigen, die Voreinstellung „Easy Clean“ benutzen. 1,4 Liter Wasser und 2 Tropfen Spülmittel einfüllen. NICHT zu viel Spülmittel hinzugeben, da die Flüssigkeit sonst überlaufen könnte.
- Den Stecker einstecken und die Voreinstellung „Easy Clean“ wählen. Nach Ablauf des Programms die Klinge und das Innere des Mixbechers mit klarem Wasser abspülen.
- Wenn Lebensmittel am Innern des Mixbechers festkleben oder anbrennen, sie soweit wie möglich mit einem Spatel entfernen. Den Mixbecher mit warmem Spülwasser füllen und weichen lassen.
- Hartnäckige Verkrustungen mit einer Spülbürste entfernen. Etwaige Verfärbungen des Behälters beeinträchtigen in keiner Weise seine Leistung.

Vor dem Anschluss

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- **WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN.**
- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor erstmaligem Gebrauch

- Die Teile spülen: Siehe „Pflege und Reinigung“.

Übersicht

- ① Einfüllkappe
- ② Deckel
- ③ Dämpfeinsatzgriff
- ④ Dämpfeinsatz
- ⑤ Mixbecher mit befestigter Klinge
- ⑥ Griff
- ⑦ Antriebseinheit
- ⑧ Display
- ⑨ Drehregler
- ⑩ Kabelstaufach
- ⑪ Zeit-/Temperaturwahl-Taste
- ⑫ (-) Zeit/Temp.-Taste
- ⑬ (+) Zeit/Temp.-Taste
- ⑭ Voreinstellung: Manuell
- ⑮ Voreinstellung: Cremige Suppe
- ⑯ Voreinstellung: Stückige Suppe
- ⑰ Voreinstellung: Kompott

- ⑱ Voreinstellung: Easy Clean
- ⑲ Puls/Eis
- ⑳ Geschwindigkeitsschalter 1 - 4
- ㉑ Start/Stop-Taste

Einrichtung Ihres Kochmixers

Siehe Abbildungen 1 - 6

Verwendung der Voreinstellungen zum Kochen/Erhitzen

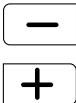
Siehe Abbildungen 7A - 7C

- 1 Die Zutaten in den Mixbecher geben. Für beste Resultate die Flüssigkeit immer zuletzt hinzufügen.

- Sicherstellen, dass der Füllstand zwischen der 800 ml MIN- und 1400 ml MAX-Markierung im Innern des Bechers liegt. **Bei der Verarbeitung von heißen Zutaten nicht höher als bis 1400 ml füllen.**
- 2 Deckel und Einfüllkappe aufsetzen – zum Verriegeln im Uhrzeigersinn drehen.
 - 3 Den Drehregler zur gewünschten Voreinstellung drehen. Angaben zu Temperatur und Zeit entnehmen Sie bitte der Voreinstellungstabelle.
 - 4 Um anzufangen, die Start/Stop-Taste drücken – im Display wird der Countdown starten.
 - 5 Am Ende der voreingestellten Zeit wird der Mixer automatisch anhalten, und das Display wird blinken und „End“ anzeigen.
 - Um die Voreinstellung zu pausieren, auf die „Start/Stop“-Taste drücken – der Countdown wird anhalten und das Display wird blinken. Um fortzufahren, erneut auf die „Start/Stop“-Taste drücken.

Manuelles Kochen

Siehe Abbildungen 8A - 8C

Funktion		Erklärung der Funktion
	Manuelle Zeit- und Temperatur-Taste.	Um die Zeit und Temperatur manuell einzustellen, zum Wechseln zwischen Zeit- und Temperaturwahl auf diese Taste drücken. Zur Verstellung der Zeit und Temperatur die (+/-) Tasten benutzen.
	Tasten zum Verlängern/Verkürzen der Zeit und Erhöhen/Senken der Temperatur.	Zuerst die Zeit/Temperatur-Taste und dann die Tasten (+) und (-) drücken, um die Zeit und Temperatur (°C) zu verstellen. Die Zeit kann in 5-Sekunden-Schritten von 05:00 - 60:00 verstellt werden. Um schneller durch die Zeit zu scrollen, die (+ oder -) Taste drücken und gedrückt halten. Die Temperatur kann in 5-Grad-Schritten von 40 - 100°C verstellt werden. Nach der Wahl von Zeit und Temperatur auf die Start/Stop-Taste drücken, um den Countdown zu starten.

Voreinstellungen zum Kochen/Erhitzen

Voreinstellung		 (MAX)	 °C	 (Min.)	Mixzyklus (Min.)	 keep warm (Min.) * *
	Manuell	800 ml - 1,4 L	40 - 100	05:00 - 60:00	0	0
 smooth	Cremige Suppe	800 ml - 1,4L	100	25:00	2½	40
 chunky	Stückige Suppe	800 ml - 1,4L	100	30:00	0	40
 compote *	Kompott	800 g Obst 100 ml Flüssigkeit	100	35:00	*	0
	Easy Clean	1,4 L	65 - 75	3:00	2:00 00:20 Ein/00:30 AUS X 3 + 00:30 EIN	0

- * Voreinstellung „Kompott“ – während des Kochzyklus werden die Klingen die Zutaten ab und zu umrühren und mixen.
- ** Warmhalten - Am Ende der Voreinstellungen „Cremige Suppe“ und „Stückige Suppe“ stellt sich der Mixer automatisch auf „Warmhalten“ und beginnt einen bei 40 Minuten anfangenden Countdown.

Hinweise und Tipps

- Die Zutaten in gleich große Stücke schneiden, damit sie gleichmäßiger garen.
- Zutaten wie Milch, Sahne, Joghurt usw. erst in den letzten 10 Minuten der Kochzeit hinzufügen. Dies verhindert, dass die Mischung überschäumt oder am Boden des Mixbechers anbrennt oder festklebt.
- Bei der Suppenzubereitung empfiehlt es sich gegebenenfalls, das Fleisch/Gemüse vor dem Einfüllen in den Mixbehälter zunächst in einer Pfanne auf dem Herd anzubraten/zu sautieren, damit es gründlich durchgekocht wird.
- Durch Verwendung von heißer Brühe lässt sich die erforderliche Kochzeit verkürzen.
- Für ein glatteres Kochresultat wählen Sie bitte die Geschwindigkeiten 1-4.

Béchamelsoße

Für Soßen auf Milchbasis

500 ml Milch, 45 g Mehl und 45 g Butter in den Mixbecher geben.

Das Easy Clean-Programm 2 oder 3 Mal laufen lassen (höchstens 9 Minuten lang).

Verwendung des Dämpfeinsatzes

Siehe Abbildungen 11A - 11I

- 1

500 ml Wasser in den Mixbecher geben.
- 500 ml reichen für eine Kochzeit von 30 Minuten. Zum längeren Kochen müssen Sie wahrscheinlich Wasser nachfüllen.
- Der Dämpfeinsatz kann zusammen mit der Voreinstellung „Stückige Suppe“ dazu benutzt werden, gleichzeitig mit der Suppe ganze Zutaten wie Fleisch, Fisch und Gemüse zu garen.
- 2

Den Einsatz einsetzen, indem Sie den Schlitz für den herausnehmbaren Griff auf den Ausguss ausrichten – die Kerben im Einsatz sollten in die Rippen im Mixbecher eingreifen.
- 3

Die zu garenden Zutaten in den Einsatz geben.
- 4

Den Deckel und die Einfüllkappe aufsetzen, dann die Einstellung „Manuell“ oder „Stückige Suppe“ wählen.
- 5

Auf die Start/Stop-Taste drücken, woraufhin der Countdown beginnt.
- 6

Am Ende des Kochzyklus ausschalten und zum Herausnehmen des Kochguts den Griff in den Einsatz einsetzen.

		 °C	 (Min.)	 Wasser/ Flüssigkeit
	Manuell	100°C	15:00 – 50:00	500 ml
 chunky	Stückige Suppe	100°C	30:00	500 ml – 800 ml

Dämpfereinsatz-Kochanleitung		
Zutaten	 (MAX)	 (Min.)
Kartoffeln, 3-4 cm Stücke	300 g	20:00 – 30:00
Möhren, 2 cm Scheiben	200 g	20:00 – 25:00
Brokkoli	100 g	15:00 – 20:00
Fischfilet	100 - 150 g	20:00 – 25:00
Hähnchenbrust	2 x 150 g	30:00 – 40:00

Hinweise und Tipps

•

Wenn Sie länger als 30 Minuten dämpfen, werden Sie Wasser nachfüllen müssen.

•

Für beste Ergebnisse und gleichmäßiges Garen den Einsatz nicht zu voll machen.

•

Die in der Schüssel zurückgebliebene Flüssigkeit eignet sich gut als Grundlage für Suppen und Brühen. Vorsicht, denn sie wird sehr heiß sein.

•

Zwischen den zu garenden Stücken Abstände lassen.

- Ähnlich große Stücke garen gleichmäßiger.
- Falls Ihre Zutaten noch nicht gar sind, sollten Sie den Wasserstand prüfen, Wasser nachfüllen und die Zeit manuell neu einstellen.
- Die Einheit nicht trockenkochen lassen, bei Bedarf Wasser nachfüllen.

Mixfunktion (ohne Hitze)

Siehe Abbildungen 9A - 9D

- 1 Die Zutaten in den Mixbecher geben.
Für beste Resultate gefrorene Zutaten immer zuletzt hinzufügen.
- Sicherstellen, dass der Füllstand zwischen der 500 ml MIN- und 1750 ml MAX-Markierung im Innern des Bechers liegt.
- 2 Deckel und Einfüllkappe aufsetzen
– zum Verriegeln im Uhrzeigersinn drehen.
- 3 Den Drehregler zur gewünschten Geschwindigkeit oder zu Puls **P** drehen. Angaben zu Geschwindigkeit und Zeit entnehmen Sie bitte der Tabelle zum Mixen kalter Zutaten.
- 4 Um anzufangen, die Start/Stop-Taste drücken – das Display wird beginnen, aufwärts zu zählen.

Hinweis: Nach 3 Minuten ununterbrochenen Betriebs wird sich der Mixer automatisch abschalten. Zum Rücksetzen der Zeit auf „Start“ drücken.

- Um den Mixvorgang zu pausieren, auf die „Start/Stop“-Taste drücken. Um fortzufahren, erneut auf die „Start/Stop“-Taste drücken.
- 5 Um den Mixvorgang abzubrechen oder zu beenden, auf die „Start/Stop“-Taste drücken und dann den Regler auf „0“ drehen.

P Puls-Funktion

- Die Puls-Funktion **P** in kurzen Schüben dazu verwenden, den Motor im Start/Stop-Betrieb zu betreiben. Puls ist aktiv, solange die Start/Stop-Taste gedrückt gehalten wird.
- Zum Zerkleinern von Eis.

Rezept		 (Min : Sek)	 (MAX)
Milkshakes	3 - 4	01:00 – 01:30	500 – 1000 ml
Kalte Getränke & Smoothies	3 - 4	01:00 – 02:00	500 – 1750 ml
Kalte Suppen	4	02:00 – 03:00	500 – 1750 ml
Rührteig	1 - 3	01:00	1000 ml
Kalte Pürees	3 - 4	00:30 – 01:00	300 g
Zerkleinern von Eis	P	00:20 – 00:40	6 X  125 g
Honig-Pflaumen-Aufstrich			
Entsteinte Backpflaumen	P	00:05	360 g
Honig			320 g
Wasser hinzugeben	P	00:08	300 g

Hinweise und Tipps

- Für beste Resultate beim Zerkleinern von Eis im Start-Stop-Betrieb die Puls-Funktion **P** verwenden.
- Smoothies – Zuerst frisches Obst und flüssige Zutaten (inkl. Joghurt, Milch und Obstsaft) einfüllen, dann Eis oder gefrorene Zutaten (inkl. gefrorenes Obst, Eiswürfel oder Speiseeis) hinzugeben.
- Zum Mixen trockener Zutaten - In kleine Stücke schneiden, die Einfüllkappe abnehmen, dann bei laufendem Gerät die Stücke nacheinander einwerfen. Die Hand über die Öffnung halten. Für beste Resultate regelmäßig entleeren.
- Dicke Mischungen, z. B. Pâtés und Dips, müssen womöglich runtergeschabt werden. Falls sich die Mischung schwer verarbeiten lässt, sollten Sie mehr Flüssigkeit hinzugeben.

Kabelverstauchung

Überschüssiges Kabel in das Kabelstaufach an der Rückseite der Antriebseinheit **10** schieben.

Kundendienst und Service

- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com, 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.

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

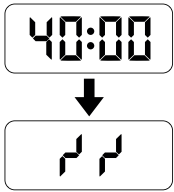
5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Mixer funktioniert nicht.	Display nicht an.	Prüfen, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
	Mixbecher nicht an der Antriebseinheit angebracht. Im Display erscheint „JUG“ (Becher).	Prüfen, ob der Mixbecher korrekt an der Antriebseinheit angebracht ist.
	Deckel nicht korrekt aufgesetzt. Im Display erscheint „OPEN“ (offen).	Prüfen, ob der Deckel korrekt verriegelt ist.

Problem	Ursache	Lösung
Flüssigkeit spritzt aus Deckel und Einfüllkappe heraus.	Mixbecher überfüllt.	Prüfen, ob der Mixbecher höher als bis zur inneren Max-Markierung gefüllt ist.
	Heiße Milch schäumt auf und läuft über.	Heiße Flüssigkeiten nur bis zur 1,4l-Markierung einfüllen und Milch erst in den letzten 10 Minuten des Kochvorgangs hinzugeben.
	Easy Clean Programm – mehr als 1,4 Liter Wasser und zu viel Spülmittel hinzugegeben.	1,4 Liter Wasser und 2 Tropfen Spülmittel hinzugeben.
Zutaten brennen am Boden des Behälters an.	Es wird Milch erhitzt.	Um Anbrennen zu verhindern, Milch, Sahne usw. erst in den letzten 5-10 Minuten der Voreinstellung hinzugeben.
	Nicht genügend Flüssigkeit beigegeben.	Mehr Flüssigkeit hinzugeben.
Schlechte Mixleistung.	Unzureichende Verarbeitungszeit.	Länger mixen, dabei den Geschwindigkeitsregler auf 1 – 4 einstellen.
	Nicht genügend Flüssigkeit beigegeben.	Mehr Flüssigkeit beigegeben.
	Es werden große Stücke oder zu viele Zutaten verarbeitet.	Einige Zutaten herausnehmen und das Mixgut in kleinere, gleich große Stücke schneiden.
Speisen unzureichend gegart.	Es werden große Stücke oder zu viele Zutaten verarbeitet.	Einige Zutaten herausnehmen und das Mixgut in kleinere, gleich große Stücke schneiden.
	Es werden rohes Fleisch oder Linsen gekocht.	Es empfiehlt sich, Fleisch vor der Hinzugabe in den Mixbecher in einer Pfanne auf dem Herd anzubraten, um sicherzustellen, dass es ganz durchgegart wird. Heiße Brühe verwenden, um den Kochvorgang abzukürzen.
	Zu kurze Garzeit.	Heiße Brühe verwenden, um den Kochvorgang abzukürzen. Manuelles Programm verwenden, um die Kochzeit zu verlängern.
	Programm für cremige oder stückige Suppe im Warmhaltemodus.	Normaler Betrieb. Zum Stoppen des Warmhaltemodus, den Regler auf „0“ drehen.

Problem	Ursache	Lösung
Blinkende Anzeige von „End“ auf dem Display. Gerät piepst.	Mixvorgang für kalte Zutaten hat 3 Minuten erreicht, und Gerät hat automatisch angehalten.	Um die Geschwindigkeit neu einzustellen, auf „Start“ drücken, oder um aufzuhören, den Regler auf „0“ drehen. Wir empfehlen, den Mixer 15 Minuten lang abkühlen zu lassen, wenn Sie ihn nach Ablauf von 3 Minuten weiter betreiben wollen.
	Voreinstellung beendet oder abgebrochen.	Den Regler auf „0“ drehen oder auf „Start“ drücken, um eine neue Voreinstellung zu wählen.
„----“ im Display angezeigt.	Standby-Modus.	Normaler Betrieb. Geschwindigkeit oder Voreinstellung wählen.
Im Display wird blinkend „OPEN“ angezeigt. Gerät piepst.	Deckel nicht aufgesetzt.	Deckel aufsetzen und auf „Start“ drücken.
	Deckel während der Verarbeitung offen oder abgenommen.	
Im Display wird blinkend „JUG“ (Becher) angezeigt. Gerät piepst.	Mixbecher nicht aufgesetzt.	Mixbecher aufsetzen und auf „Start“ drücken.
	Mixbecher während der Verarbeitung abgenommen.	
Im Display werden Fehlercodes E0 - E5 angezeigt, und das Gerät piepst.	Erhitzer oder Motor überlastet oder überhitzt. (Thermosicherung aktiviert)	Den Netzstecker ziehen und ein paar Sekunden warten, bis die Anzeige verschwindet. Dann wieder einstöpseln und neu einstellen. Vor dem Neustart sicherstellen, das genug Flüssigkeit vorhanden ist.
	Wegen zu wenig Flüssigkeit ist der Mixbecher trockengekocht. Mixbecher überlastet.	Prüfen, ob genug Flüssigkeit vorhanden ist. Die Ratschläge in dieser Anleitung beachten und die Verarbeitungsmengen reduzieren, falls sie die Empfehlungen übersteigen.
Sollte das Problem fortbestehen, kontaktieren Sie bitte Ihr nächstgelegenes autorisiertes Kenwood Servicecenter. Aktuelle Informationen zu einem Kenwood Servicecenter in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com oder auf der Website für Ihr Land.		

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere sostituiti da Kenwood o da un riparatore autorizzato da Kenwood per evitare pericoli.
- Assicurarsi che il cavo sia completamente srotolato dall'area avvolgicavo ⑩ prima di utilizzare il frullatore.
- NON toccare le lame affilate. Maneggiare le lame con cautela per evitare lesioni durante lo svuotamento della caraffa e durante la pulizia.
- Spegner e scollegare sempre l'apparecchio prima di mettere le mani o gli utensili nella caraffa mentre è montato sul corpo motore.
- **Spegner l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare accessori o avvicinarsi a parti in movimento durante l'uso.**
- Il coperchio del frullatore è dotato di un interruttore di sicurezza e il motore funziona solo se il coperchio è montato correttamente. Non tentare di azionarlo senza il coperchio installato.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione 'Manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Non riempire al di sotto dei livelli minimi o superare i livelli massimi di riempimento contrassegnati all'interno della caraffa.
- **Non utilizzate l'apparecchio per frullare per più di 3 minuti senza un periodo di riposo di 15 minuti. Il funzionamento continuo per periodi più lunghi può danneggiare l'apparecchio.**
- **ATTENZIONE:** prima di rimuovere il coperchio dal contenitore, spegnere l'apparecchio e attendere che le lame si siano completamente fermate.

- Ricette Smoothie - non frullare mai ingredienti congelati che hanno formato una massa solida durante il congelamento, spezzateli prima di aggiungerli alla caraffa.
- Non lavorare spezie dure come noce moscata o radice di curcuma essiccata in quanto potrebbero danneggiare la lama.
- Non mettere mai in funzione il frullatore vuoto.
- Non usare il frullatore come recipiente per conservarvi i cibi. Tenerlo sempre vuoto, sia prima che dopo l'uso.
- Non lasciar pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro e non lasciare che tocchi superfici calde.
- Non collocare mai l'apparecchio sopra o vicino a un fornello caldo a gas o elettrico, oppure dove potrebbe venire a contatto con apparecchi caldi.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo su una superficie o un tavolo stabile e resistente al calore.
- **ATTENZIONE:** per evitare pericoli dovuti al ripristino involontario dell'interruttore termico, questo apparecchio non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, o collegato a una rete elettrica che viene regolarmente accesa e spenta.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- Attenzione: non utilizzare l'apparecchio su una superficie inclinata.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.

- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio verrà utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

Miscelazione a caldo

- **ATTENZIONE:** Evitare il contatto con il vapore che fuoriesce dall'area del beccuccio durante il versamento e dal coperchio e dal tappo di riempimento durante il funzionamento.
- Montare sempre il tappo del serbatoio e non rimuovere il tappo del serbatoio né aggiungere ingredienti durante il ciclo di miscelazione.
- **ATTENZIONE:** l'esterno della caraffa, il coperchio e il tappo si surriscaldano durante l'uso e rimarranno CALDI anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Rimuovere sempre il coperchio utilizzando la linguetta del coperchio e sollevare e versare utilizzando il manico della caraffa.
- Fare attenzione quando si versa liquido caldo nell'apparecchio, poiché potrebbe essere espulso dall'apparecchio a causa di vapore improvviso.
- Per ridurre al minimo la possibilità di scottature quando si frullano ingredienti caldi, tenere le mani e la pelle esposta lontane dal coperchio e dal tappo di riempimento per evitare possibili ustioni. Se necessario, proteggere le mani con un panno o guanti da forno durante la manipolazione.
- **ATTENZIONE: la miscelazione di ingredienti molto caldi può provocare la fuoriuscita improvvisa di liquido caldo e vapore dal coperchio o il tappo di riempimento.**
- Non superare **MAI** il segno del liquido caldo  sulla caraffa se si lavorano liquidi caldi, come minestre.
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
- Quando si utilizza la funzione frullatore a caldo o la vaporiera, tenere il frullatore lontano da pareti e pensili a sbalzo: il vapore potrebbe danneggiarli.

- Prestare attenzione al vapore che fuoriesce dal cestello della vaporiera in particolare quando si rimuove il coperchio durante o dopo la cottura.
- Prestare attenzione durante la manipolazione delle parti; qualsiasi liquido, condensa, cestello della vaporiera o caraffa sarà molto caldo. Utilizzare sempre la maniglia in dotazione per rimuovere il cestello.

Sicurezza degli alimenti

- Cuocere bene carne (compreso il pollame), pesce e frutti di mare.
- Accertarsi sempre che il cibo sia bollente prima di consumarlo.
- Gli alimenti devono essere consumati poco dopo la cottura o lasciati raffreddare rapidamente e quindi refrigerati il più possibile.

Cura e pulizia

Fare riferimento alle illustrazioni  A

- Il simbolo  contrassegnato sul prodotto indica le parti che non devono essere immerse in acqua o altri liquidi.
- Non immergere in acqua il corpo motore o il contenitore.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
- Non lasciare che il corpo motore, il cavo o la spina si bagnino.
- **AVVERTENZA:** fare attenzione ad evitare fuoriuscite sul connettore, durante la pulizia, il riempimento o il versamento del liquido.
- Tenere i connettori puliti e asciutti. Pulire il corpo motore con un panno umido, quindi asciugarlo.
- Usare la pre-impostazione "Easy Clean" (Facile pulizia) per pulire l'interno della caraffa e le lame. Aggiungere 1,4 litri di acqua e 2 gocce di detersivo per piatti. **NON** aggiungere troppo detersivo poiché ciò potrebbe causare il trabocco del liquido.
- Collegare e seleziona le pre-impostazione "Easy Clean" (Facile pulizia). Dopo avere terminato la

pre-impostazione, sciacquare la lama e l'interno del bicchiere.

- Se il cibo si attacca o brucia all'interno del contenitore, lo si dovrà rimuovere il più possibile con una spatola. Riempire il contenitore con acqua calda e sapone e lasciarlo in ammollo.
- Rimuovere eventuali depositi ostinati usando uno spazzolino per la pulizia. Qualsiasi scolorimento del contenitore non influirà sulle sue prestazioni.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- **AVVERTENZA: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE MESSO A TERRA.**
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

Prima dell'uso

- Per il lavaggio delle parti, vedere "Cura e pulizia".

Legenda

- ① Tappo riempitore
- ② Coperchio
- ③ Manico della vaporiera
- ④ Vaporiera
- ⑤ Caraffa con lama fissa
- ⑥ Maniglia
- ⑦ Corpo motore
- ⑧ Schermo di visualizzazione
- ⑨ Ghiera
- ⑩ Avvolgicavo
- ⑪ Pulsante di selezione dell'ora/temperatura
- ⑫ (-) Pulsante Time/Temp
- ⑬ (+) Pulsante Time/Temp
- ⑭ Pre-impostazione manuale
- ⑮ Pre-impostazione Vellutata
- ⑯ Pre-impostazione Zuppa
- ⑰ Pre-impostazione Composte
- ⑱ Pre-impostazione Facile pulizia
- ⑲ Pulse/Ice
- ⑳ Selettore velocità 1 - 4
- ㉑ Pulsante Start/Stop

Impostazione del frullatore a caldo

Fare riferimento alle illustrazioni

1 - 6

Per utilizzare le pre-impostazioni di cottura/riscaldamento

Fare riferimento alle illustrazioni

7A - 7C

- 1 Aggiungere il cibo nella caraffa. Per ottenere i migliori risultati aggiungere sempre il liquido per ultimo.
 - Verificare che il livello di riempimento sia compreso tra i segni 800 ml MIN e 1400 ml MAX all'interno della caraffa. **Non riempire oltre i 1400 ml durante la lavorazione di ingredienti caldi.**
- 2 Montare il coperchio e il tappo di riempimento - ruotare in senso orario per bloccare.
- 3 Ruotare la manopola sulla pre-impostazione richiesta. Fare riferimento alla tabella Pre-

- impostazioni per informazioni su temperatura e tempo.
- 4 Premere il pulsante Start/Stop per avviare la pre-impostazione: lo schermo del display inizierà il conto alla rovescia.
 - 5 Al termine del tempo preimpostato, il frullatore si fermerà automaticamente e il display lampeggerà e mostrerà 'End' (Fine) sullo schermo.
- Per mettere in pausa la pre-impostazione in qualsiasi momento, premere il pulsante "Start/Stop": il conto alla rovescia si interromperà e lo schermo lampeggerà. Per riprendere, premere nuovamente il pulsante "Start/Stop".

Cottura manuale

Fare riferimento alle illustrazioni 8A - 8C

Funzione		Spiegazione funzione
	Manuale Tasto ora e temperatura.	Per selezionare manualmente l'ora e la temperatura, premere il pulsante per passare da ora a temperatura. Utilizzare i pulsanti (+/-) per regolare l'ora e la temperatura.
 	Pulsanti per aumentare o diminuire l'ora e la temperatura	Dopo aver premuto il pulsante ora/ temperatura, utilizzare i pulsanti (+) e (-) per modificare l'ora e la temperatura (°C). Il tempo può essere regolato in incrementi di 5 secondi da 05:00 a 60:00. Per scorrere il tempo più rapidamente, premere e tenere premuto il pulsante (+ o -). La temperatura può essere regolata in incrementi di 5°C da 40 a 100°C. Dopo aver selezionato l'ora e la temperatura, premere il pulsante Start/Stop per avviare il conto alla rovescia.

Pre-impostazioni di cottura/riscaldamento

Pre-impostazione		 (MAX)	 °C	 (min)	Ciclo miscelazione (min)	 keep warm (min) * *
	Manuale	800 ml - 1,4 L	40 - 100	05:00 - 60:00	0	0
 smooth	Vellutata	800 ml - 1,4 L	100	25:00	2½	40
 chunky	Zuppa	800 ml - 1,4 L	100	30:00	0	40
 compote *	Composta	800 g frutta 100 ml liquido	100	35:00	*	0
	Facile Pulizia	1,4 L	65 - 75	3:00	2:00 00:20 On/00:30 OFF X 3 + 00:30 ON	0

- * Composta preimpostata: durante il ciclo di cottura le lame mescoleranno e amalgameranno ad intermittenza gli ingredienti.
- ** Tenere al caldo - Alla fine delle pre-impostazioni preset "Vellutata" e "Zuppa", il frullatore entrerà automaticamente in modalità Tenere al caldo e il conto alla rovescia inizierà da 40 minuti.

Suggerimenti e consigli

- Tagliare gli ingredienti in pezzi di dimensioni uniformi poiché ciò contribuirà a una cottura uniforme.
- Aggiungere ingredienti come latte, panna, yogurt, ecc. durante gli ultimi 10 minuti di cottura. Ciò impedirà che nella la miscela si formi schiuma e che non bruci o si attacchi sul fondo della caraffa.
- Quando si preparano le zuppe e se necessario, si consiglia di dorare le carni e far rosolare le verdure in una padella sul fornello prima di inserire nella caraffa di miscelazione per garantire una cottura completa.
- Utilizzare brodo caldo per ridurre il tempo di cottura necessario.
- Se si desidera un risultato più omogeneo dopo la cottura, utilizzare il selettore di velocità del frullatore 1 -4.

Besciamella

Per preparare salse a base di latte, aggiungere 500 ml di latte, 45 g di farina 00 e 45 g di burro nella caraffa. Utilizzare il programma Easy Clean 2 o 3 volte (tempo massimo di 9 minuti).

Utilizzo della vaporiera

Fare riferimento alle illustrazioni

11A - 11I

- 1 Versare 500 ml di acqua nella caraffa.
 - 500 ml saranno sufficienti per 30 minuti di cottura. Per tempi di cottura più lunghi potrebbe essere necessario aggiungere altra acqua.
 - La vaporiera può essere utilizzata insieme alla pre-impostazione per zuppe per cuocere ingredienti interi come carne, pesce e verdure contemporaneamente alla zuppa.
- 2 Montare la vaporiera allineando la fessura per la maniglia rimovibile all'area del beccuccio: le scanalature sulla vaporiera dovrebbero adattarsi alle nervature della caraffa.
- 3 Aggiungere il cibo da cuocere nel cestello.
- 4 Montare il coperchio e il tappo di riempimento, quindi selezionare la pre-impostazione manuale o per zuppa.
- 5 Premere il pulsante Start/Stop e il tempo inizierà il conto alla rovescia.
- 6 Al termine del ciclo di cottura spegnere e montare la maniglia sul cestello per estrarre il cibo.

		 °C	 (min)	 Acqua/liquido
	Manuale	100°C	15:00 - 50:00	500ml
 chunky	Zuppa	100°C	30:00	500 ml - 800 ml

Guida per la cottura con la vaporiera

Alimenti	 (MAX)	 (min)
Patate pezzi da 3-4 cm	300 g	20:00 - 30:00
Carote fettine da 2 cm	200 g	20:00 - 25:00
Broccoli	100 g	15:00 - 20:00
Filetto di pesce	100 - 150 g	20:00 - 25:00
Petto di pollo	2 x 150 g	30:00 - 40:00

Suggerimenti e consigli

- Se si cuoce a vapore per più di 30 minuti si dovrà rabboccare l'acqua. -
- Per ottenere i migliori risultati e una cottura omogenea, non riempire eccessivamente il cestello.
- Il liquido rimasto nella ciotola va bene per preparare zuppe o brodo. Ma attenzione, sarà molto caldo.
- Lasciare degli spazi tra i pezzi di cibo.

- Pezzi di cibo di dimensioni simili cuociono in modo più uniforme.
- Se il cibo non è sufficientemente cotto, controllare il livello dell'acqua, rabboccare e azzerare il tempo manualmente.
- Non far bollire l'unità a secco, rabboccare con acqua se necessario.

Funzione di miscelazione (senza calore)

Fare riferimento alle illustrazioni

9A - 9D

- 1 Versare il cibo nella caraffa. Per risultati ottimali aggiungere sempre gli ingredienti surgelati per ultimi.
- Verificare che il livello di riempimento sia compreso tra i segni 500 ml MIN e 1750 ml MAX all'interno della caraffa.
- 2 Montare il coperchio e il tappo di riempimento - ruotare in senso orario per bloccare.
- 3 Ruotare la ghiera sulla velocità richiesta o su **P** Impulso. Fare riferimento alla tabella di miscelazione a freddo per informazioni su velocità e tempo.
- 4 Premere il pulsante Start/Stop per avviare: lo schermo del display inizierà il conteggio.

Nota: il frullatore si spegnerà automaticamente dopo 3 minuti di funzionamento continuo. Per reimpostare l'ora, premere "Start".

- Per mettere in pausa il ciclo di miscelazione, premere il pulsante "Start/Stop". Per riprendere, premere nuovamente il pulsante "Start/Stop".
- 5 Per terminare o annullare il ciclo di miscelazione, premere il pulsante "Start/Stop e ruotare la ghiera su "O".

P Funzione Pulse (Impulso)

- Utilizzare la **P** a brevi impulsi per azionare il motore in un'azione di avvio/arresto. L'impulso funzionerà per tutto il tempo in cui si preme il pulsante Start/Stop.
- Utilizzare per tritare il ghiaccio.

Ricetta		 (min : sec)	 (MAX)
Frullati	3 - 4	01:00 - 01:30	500 - 1000 ml
Bevande fredde e smoothie	3 - 4	01:00 - 02:00	500 - 1750 ml
Minestre fredde	4	02:00 - 03:00	500 - 1750 ml
Pastella	1 - 3	01:00	1000 ml
Puree fredde	3 - 4	00:30 - 01:00	300 g
Tritatura ghiaccio	P	00:20 - 00:40	6 X  125 g
Crema spalmabile al miele e prugne			
Prugne snocciolate	P	00:05	360 g
Miele			320 g
Aggiungere acqua	P	00:08	300 g

Suggerimenti e consigli

- Utilizzare l'impulso **P** per tritare il ghiaccio in un'operazione di arresto/avvio per ottenere i migliori risultati.
- Smoothie: inserire prima frutta fresca e gli ingredienti liquidi (inclusi yogurt, latte e succhi di frutta). Quindi aggiungere ghiaccio o ingredienti congelati (tra cui frutta congelata, ghiaccio o gelato)
- Per frullare ingredienti secchi - tagliarli a pezzi, togliere il tappo di riempimento, quindi, con la macchina in funzione, far cadere i pezzi uno per uno. Tenere la mano sull'apertura. Per ottenere i migliori risultati svuotare regolarmente.
- Per miscele spesse, ad es. paté e salse, potrebbe essere necessario raschiare. Se la miscela è difficile da lavorare, aggiungere più liquido.

Avvolgicavo

Spingere eventuale cavo in eccesso nel vano sul retro del corpo motore ⑩.

Manutenzione e assistenza tecnica

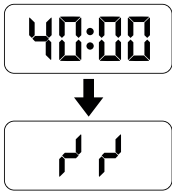
- In caso di qualsiasi problema relativo al funzionamento dell'apparecchio, prima di contattare il servizio assistenza si consiglia di consultare la sezione "Guida alla risoluzione problemi", o di visitare il sito www.kenwoodworld.com.
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le 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.



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

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Guida alla risoluzione problemi		
Problema	Causa	Soluzione
Il frullatore non funziona	Lo schermo del display non è acceso.	Verificare che l'apparecchio sia collegato all'alimentazione.
	Caraffa non montata corpo motore. Sullo schermo apparirà "JUG" (CARAFFA).	Verificare che il frullatore sia montato correttamente sul corpo motore.
	Coperchio non montato correttamente. Sullo schermo apparirà "OPEN" (APERTO)	Verificare che il coperchio sia bloccato correttamente.
Liquido che schizza fuori dal coperchio e dal tappo di riempimento.	Contenitore troppo pieno.	Controllare che gli ingredienti non superino il livello massimo indicato all'interno del contenitore.
	Il latte caldo fa schiuma e trabocca.	Non riempire il liquido caldo oltre 1,4 l e aggiungere il latte negli ultimi 10 minuti di cottura.
	Programma Pulizia Facile - oltre 1,4 litro di acqua aggiunta e troppo detergente aggiunto.	Aggiungere 1,4 litro d'acqua e 2 gocce di detersivo per piatti.
Ingredienti bruciano sul fondo del contenitore.	Il latte viene riscaldato.	Per evitare che il liquido si bruci aggiungere latte, panna ecc. entro gli ultimi 5-10 minuti della pre-impostazione.
	È stata aggiunta una quantità di liquido insufficiente.	Aggiungere più liquido.
Miscelazione insufficiente	Tempo di lavorazione insufficiente.	Frullare più a lungo utilizzando il selettore di velocità 1 - 4.
	È stata aggiunta una quantità di liquido insufficiente.	Aggiungere più liquido.
	Sono stati lavorati pezzi di cibo grandi o troppi ingredienti.	Rimuovere alcuni degli ingredienti e tagliare il cibo in piccoli pezzi omogenei.

Problema	Causa	Soluzione
Cibo non cotto a sufficienza	Sono stati lavorati pezzi di cibo grandi o troppi ingredienti.	Rimuovere alcuni degli ingredienti e tagliare il cibo in piccoli pezzi omogenei.
	Cottura di carne cruda o lenticchie.	Si consiglia di rosolare le carni in una padella sul fuoco prima di metterle nel contenitore per garantire una cottura accurata. Utilizzare brodo caldo per aiutare il processo di cottura.
	Tempo di cottura insufficiente.	Utilizzare brodo caldo per aiutare il processo di cottura. Utilizzare il programma manuale per prolungare il tempo di cottura.
	Programma Vellutata o Zuppa nella modalità 'Keep Warm'.	Funzione normale. Per interrompere la modalità "Keep Warm", ruotare la ghiera in posizione "O".
Viene visualizzato "End" (Fine) lampeggiante sullo schermo. Segnale acustico dell'unità.	Il ciclo di miscelazione a freddo ha raggiunto i 3 minuti e l'unità si è fermata automaticamente.	Per riselectzionare la velocità, premere "Start" o per interrompere ruotare la ghiera su "O" Si consiglia di lasciare raffreddare il frullatore per 15 minuti se si desidera operare per più di 3 minuti alla volta.
	Pre-impostazione finite o cancellata.	Ruotare la ghiera su "O" o premere "Start" per riselectzionare una pre-impostazione.
'----' indicato sullo schermo.	Modalità standby..	Funzionamento normale. Selezionare velocità o pre-impostazione.
Viene visualizzato "OPEN" (APERTO) che e lampeggia sullo schermo. Segnale acustico dell'unità.	Coperchio non installato.	Mettere il coperchio e premere "Start".
	Coperchio rimosso o aperto durante la lavorazione.	
"JUG" (CARAFFA) visualizzato e lampeggiante sullo schermo. Segnale acustico dell'unità.	Caraffa non installata.	Mettere la caraffa e premere "Start".
	Caraffa rimossa durante la lavorazione.	

Problema	Causa	Soluzione
Codici di errore EO - E5 visualizzati sullo schermo e l'unità emette un segnale acustico.	Problemi di sovraccarico/ surriscaldamento del riscaldatore o del motore. (Interruttore termico attivato)	Scollegare e attendere alcuni secondi finché lo schermo non si spegne. Quindi ricollegalo per ripristinare. Prima di riavviare controllare che sia utilizzata una quantità sufficiente di liquido.
	Liquido insufficiente nella ricetta e la caraffa si è asciugata. Caraffa sovraccarica.	Verificare che sia stata aggiunta una quantità sufficiente di liquido. Seguire i consigli in questo manuale e ridurre le quantità da trattare se si superano le raccomandazioni.
Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza Kenwood autorizzato più vicino. Per i dettagli aggiornati del centro di assistenza Kenwood più vicino, visitare www.kenwoodworld.com o il sito Web specifico per il proprio Paese.		

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- Confirme que o cabo eléctrico está completamente desenrolado da área de arrumação ⑩ antes de utilizar a liquidificadora.
- NÃO toque nas lâminas afiadas. Manuseie as lâminas com cuidado para evitar ferimentos quando esvazia o copo e durante a limpeza.
- Desligue e retire sempre o cabo eléctrico da tomada antes de colocar as suas mãos ou utensílios, quando monta o copo na unidade motriz.
- **Desligue e retire da tomada eléctrica o aparelho, antes de mudar os acessórios ou se aproximar de peças que se movem quando em funcionamento.**
- A tampa da liquidificadora possui um dispositivo de segurança e o motor só funciona se a tampa estiver correctamente colocada. Não tente utilizar o aparelho sem tampa.
- Nunca utilize um acessório danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver “Assistência e cuidados do cliente”.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- O líquido deve ultrapassar os limites mínimos e não pode exceder os limites máximos marcados no interior do copo.
- **Não utilize o seu aparelho para liquidificar por mais de 3 minutos seguidos sem fazer pausas de 15 minutos entre recomeços. Processar continuamente durante longos períodos pode danificar o seu aparelho.**
- **ATENÇÃO:** - Antes de retirar a tampa do copo, desligue e espere até que as lâminas parem completamente.

- Receitas de Smoothies - nunca liquidifique alimentos congelados que tenham formado uma massa sólida durante o congelamento, deve parti-los aos pedaços antes de os adicionar no copo.
- Não processe especiarias duras como noz moscada ou açafrão da Índia pois podem danificar a lâmina.
- Nunca faça funcionar o liquidificador vazio.
- Não utilize o liquidificador para guardar alimentos. Mantenha-o vazio antes e depois da utilização.
- Não deixe que o cabo fique pendurado ao longo da extremidade de uma mesa ou bancada ou entre em contacto com superfícies quentes.
- Nunca coloque este aparelho sobre ou próximo de um aquecedor eléctrico ou gás, quente ou onde possa tocar num equipamento aquecido.
- Este aparelho só deve ser usado sobre uma mesa ou uma superfície estável, lisa e resistente ao calor.
- **ATENÇÃO:** Para evitar possíveis perigos / acidentes devido à reinicialização inadvertida do interruptor de corte térmico, este aparelho nunca deve estar ligado através de um dispositivo externo, tais como um temporizador ou ligado a uma tomada eléctrica com temporizador que se liga ou desliga automaticamente / regularmente.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- **ATENÇÃO:** Tenha cuidado para não salpicar a tomada de conexão durante a limpeza, quando enche ou quando serve.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.

- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

Liquidificar a Quente

- **ATENÇÃO:** Evite o contacto com o vapor que sai da zona do bico quando serve e das tampas durante o funcionamento.
- Coloque sempre a tampa de enchimento e nunca a retire ou adicione ingredientes durante o ciclo de liquidificação.
- **ATENÇÃO:** a parte exterior do copo e das tampas aquece durante a utilização e permanece QUENTE após o aparelho ter sido desligado. Retire sempre a tampa segurando-a pelas reentrâncias e retire o copo para servir segurando-o pela pega.
- Tenha cuidado ao deitar líquidos quentes no aparelho uma vez que podem ser lançados para fora deste devido à formação súbita de vapor.
- Para minimizar a possibilidade de se queimar quando liquidifica ingredientes quentes, mantenha longe da tampa as mãos e outra pele exposta para evitar possíveis queimaduras. Se necessário, quando manusear proteja as mãos com um pano ou luvas de forno.
- **ATENÇÃO: Misturar ingredientes muito quentes pode fazer com que o líquido quente e o vapor sejam lançados subitamente para fora da tampa ou da tampa de enchimento.**
- **NUNCA** exceda a marcação para líquidos quentes  no copo se processar líquidos quentes, como sopa.
- A superfície que envolve a resistência mantém calor residual após a utilização.
- Quando usa a função liquidificar a quente ou o cesto de vapor mantenha a liquidificadora afastada das paredes e dos armários suspensos superiores: o vapor pode danificá-los.
- Tenha cuidado com o vapor que sai do cesto de vapor especialmente quando retira a tampa durante ou após a confecção.

- Tenha cuidado com o manuseamento uma vez que qualquer líquido, condensação, cesto de vapor ou copo estará muito quente. Utilize sempre a pega fornecida para retirar o cesto.

Segurança alimentar

- Cozinhe carne (incluindo aves), peixe e marisco cuidadosamente.
- Assegure-se sempre de que os alimentos estão completamente cozinhados antes de os consumir.
- Os alimentos devem ser consumidos pouco tempo depois da cozedura ou então devem ser cozinhados de forma rápida e depois congelados o mais depressa possível.

Cuidados e limpeza

Consulte a Ilustração

- O símbolo  marcado no produto indica as peças que NÃO podem ser submersas em água ou em qualquer outro líquido.
- Não submerja a unidade motriz ou o copo em água.
- Desligue e retire da tomada eléctrica o aparelho sempre que não estiver a vigiá-lo e antes de montar, desmontar ou limpar.
- Nunca deixe molhar a unidade motriz, o cabo eléctrico ou a ficha eléctrica.
- AVISO: Tenha cuidado para não salpicar a tomada de conexão durante a limpeza, quando enche ou quando serve.
- Mantenha todas as partes eléctricas limpas e secas. Limpe a unidade motriz com um pano húmido e seque em seguida.
- Utilize o pré-programado “Limpeza Fácil” para limpar o interior do copo e as lâminas. Adicione 1,4 litros de água e duas gotas de detergente líquido da louça. NÃO adicione demasiado detergente porque o líquido pode depois verter.
- Ligue à corrente eléctrica e seleccione o pré-programado “Limpeza Fácil”. Quando o pré-programado terminar passe as lâminas e o interior do copo por água limpa.

- Se os alimentos se queimaram ou pegaram ao interior do copo, retire o máximo possível utilizando a espátula. Encha o copo com água morna e detergente e deixe amolecer.
- Remova qualquer depósito que não sai facilmente, com uma escova de nylon. Qualquer descoloração do copo não afectará o seu desempenho.

Antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- **AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO A UMA TOMADA COM LIGAÇÃO À TERRA.**
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Antes de utilizar pela primeira vez

- Lave os componentes: ver “Cuidados e Limpeza”.

Legenda

- ① Tampa de enchimento
- ② Tampa
- ③ Pega do cesto de vapor
- ④ Cesto de Vapor
- ⑤ Copo com lâmina fixa
- ⑥ Pega
- ⑦ Unidade motriz
- ⑧ Ecrã
- ⑨ Controlo
- ⑩ Armazenamento do cabo eléctrico
- ⑪ Botão Selector de Tempo / Temperatura
- ⑫ Botão (-) Tempo / Temperatura
- ⑬ Botão (+) Tempo / Temperatura
- ⑭ Pré-Programado Manualmente
- ⑮ Pré-Programado Sopa Cremosa
- ⑯ Pré-Programado Sopa com Pedacos
- ⑰ Pré-Programado Compota
- ⑱ Pré-Programado Limpeza Fácil
- ⑲ Impulso/Gelo
- ⑳ Selector de velocidade 1 - 4
- ㉑ Botão Iniciar/Parar

Para Configurar a sua Liquidificadora para Confeção

Consulte as Ilustrações 1 - 6

Para usar os Pré-Programados Confeção / Aquecimento

Consulte as Ilustrações 7A - 7C

- 1 Coloque os ingredientes no copo. Para obter melhores resultados adicione o líquido em último.
 - Assegure-se de que o nível está entre os 800ml MIN e os 1.400ml MAX marcados no interior do copo. **Não ultrapasse os 1.400ml quando processa líquidos quentes.**
- 2 Coloque a tampa e a tampa de enchimento - rode na direcção horária para prender.
- 3 Gire o controlo para o pré-programado escolhido. Consulte o quadro de programas pré-programados para mais informações sobre a temperatura e tempo de confeção.
- 4 Prima o botão “Iniciar/Parar” para iniciar o pré-programado - o ecrã começa a contagem decrescente.
- 5 No fim do tempo do pré-programado a liquidificadora pára automaticamente, o ecrã pisca e mostra “End” (Fim) no ecrã.

- Para colocar em pausa em qualquer altura o pré-programado, prima o botão “Iniciar/Parar” - a contagem

decrecente pára e o ecrã pisca.
Para retomar o programa, prima novamente o botão “Iniciar/Parar”.

Confeccionar Manualmente

Consulte as Ilustrações 8A - 8C

Função		Explicação da Função
	Botão - Seleccionar manualmente o Tempo / Temperatura	Para seleccionar manualmente o tempo e a temperatura, prima o botão para alternar entre tempo e temperatura. Use os botões “+” / “-” para ajustar o tempo e a temperatura.
 	Botões - Aumentar e diminuir o tempo e a temperatura.	Depois de premir o botão tempo / temperatura use os botões “+” e “-” para mudar o tempo e a temperatura (°C). O tempo pode ser ajustado em intervalos de 5 segundos de 05:00 a 60:00. Para mudar o tempo mais depressa prima e mantenha o botão “+ ou -”. O tempo pode ser ajustado em intervalos de 5°C de 40 a 100°C. Uma vez o tempo e a temperatura seleccionados, prima o botão “Iniciar/Parar” para começar a contagem decrescente.

Pré-Programados Confeção / Aquecimento

Pré-Programado		 (MAX)	 °C	 (min.)	Ciclo Liquidifi- cação (min.)	 keep warm (min.) * *
	Manual- mente	800ml - 1,4L	40 - 100	05:00 - 60:00	0	0
 smooth	Sopa Cremosa	800ml - 1,4L	100	25:00	2½	40
 chunky	Sopa Com Pedaços	800ml - 1,4L	100	30:00	0	40
 compote *	Compota	800g de Frutos 100ml de líquido	100	35:00	*	0
	Limpeza Fácil	1,4L	65 - 75	3:00	2:00 00:20 On/00:30 OFF X 3 + 00:30 ON	0

- * Pré-programado Compota - durante o ciclo de confeção, as lâminas mexem intermitentemente para misturar os ingredientes.
- ** Manter Quente - No final dos pré-programados - Sopa Cremosa e Sopa Com Pedaços a liquidificadora passa automaticamente para o modo “Manter Quente” e faz contagem decrescente a partir de 40 minutos.

Dicas e Sugestões

- Corte os ingredientes em pedaços iguais para que fiquem cozidos uniformemente.
- Adicione ingredientes tais como leite, natas, iogurte, etc. durante os últimos 10 minutos da confeção. Isso evita que a mistura forme espuma e que se queime ou pegue ao fundo do copo.
- Quando confeccionar sopa e sempre que necessário, recomendamos que a carne seja previamente dourada e os vegetais salteados numa frigideira no fogão antes de os adicionar ao copo, para que fiquem bem cozinhados.
- Utilize caldo quente para reduzir os tempos de confeção.
- Se deseje um resultado mais cremoso depois da confeção, use o selector de velocidade da liquidificadora 1 a 4.

Molho Béchamel

Molhos à base de leite

Adicione no copo 500ml de leite, 45g de farinha sem fermento e 45g de manteiga. Utilize o programa “Limpeza Fácil” 2 ou 3x (máximo de tempo 9 min.).

Para usar o Cesto de Vapor

Consulte as Ilustrações 11A - 11I

- 1 Adicione no copo 500ml de água.
- 500 ml são suficientes para 30 minutos de tempo de confecção. Para tempos mais longos poderá precisar de acrescentar água.
- Ao mesmo tempo que usa o pré-programado Sopa com Pedacos para fazer sopa, pode utilizar o cesto de vapor para cozinhar ingredientes inteiros como carne, peixe e vegetais.
- 2 Insira o cesto alinhando o encaixe para a pega amovível com a zona do bico - as ranhuras do cesto devem encaixar nas saliências do copo.
- 3 Coloque no cesto os alimentos a serem cozinhados.
- 4 Coloque a tampa e a tampa de enchimento e sem seguida seleccione manualmente ou o pré-programado sopa com pedaços.
- 5 Pressione o botão "Iniciar/Parar" e o tempo começa a contagem decrescente.
- 6 No fim do ciclo de confecção, desligue e insira a pega no cesto para retirar os alimentos.

		 °C	 (min.)	 Água/Líquido
	Manualmente	100°C	15:00 - 50:00	500ml
 chunky	Sopa Com Pedacos	100°C	30:00	500ml - 800ml

Guia de Confecção do Cesto de Vapor

Alimento	 (MAX)	 (min.)
Batatas, pedaços de 3-4cm	300 g	20:00 - 30:00
Cenouras, fatias com 2cm	200 g	20:00 - 25:00
Brócolos	100 g	15:00 - 20:00
Filetes de Peixe	100 - 150 g	20:00 - 25:00
Peito de Frango	2 x 150 g	30:00 - 40:00

Dicas e Sugestões

- Se está a cozinhar a vapor por mais de 30 minutos vais precisar de pôr água até à marca máxima.
- Para obter melhores resultados e cozedura uniforme, não encha demasiado o cesto.
- Aproveite o líquido que fica na taça para fazer sopa ou caldo. Mas tenha cuidado pois estará muito quente.
- Deixe espaços livres entre os pedaços de alimentos.
- Pedaços iguais cozem uniformemente.

- Se os seus alimentos não estiverem suficientemente cozinhados, volte a colocar água e reinicie o tempo manualmente.
- Não deixe a unidade ferver sem água; vá acrescentando de acordo com as necessidades.

Função Liquidificar (sem calor)

Consulte as Ilustrações 9A - 9D

- 1 Coloque os ingredientes no copo.
Para obter melhores resultados adicione sempre por último os ingredientes congelados.
- Assegure-se de que o nível está entre os 500ml MIN e os 1.750ml MAX marcados no interior do copo.
- 2 Coloque a tampa e a tampa de enchimento - rode na direcção horária para prender.
- 3 Rode o controlo para a velocidade escolhida ou o Impulso **P**. Consulte o quadro de liquidificação a frio para mais informações sobre temperatura e tempo.
- 4 Prima o botão "Iniciar/Parar" para iniciar - o ecrã começa a contagem crescente.

Nota: A liquidificadora desliga-se automaticamente após 3 minutos a trabalhar continuamente. Para reiniciar o tempo prima "Iniciar"

- Para pôr em pausa o ciclo de liquidificação, prima o botão "Iniciar/Parar". Para retomar o programa, prima novamente o botão "Iniciar/Parar".
- 5 Para terminar ou cancelar o ciclo de liquidificação prima o botão "Iniciar/Parar" e rode o controlo para "O".

Função Impulso **P**

- Use o **P** em pequenos accionamentos para fazer funcionar o motor numa acção de "Iniciar/Parar". O impulso funciona enquanto o botão "Iniciar/Parar" estiver a ser premido.
- Utilize para esmagar gelo.

Receita		 (min. : seg.)	 (MAX)
Batidos de leite (Milk-shakes)	3 - 4	01:00 - 01:30	500 - 1.000 ml
Bebidas Geladas e Smoothies	3 - 4	01:00 - 02:00	500 - 1.750 ml
Sopas Frias	4	02:00 - 03:00	500 - 1.750 ml
Massa de Polme	1 - 3	01:00	1.000 ml
Purés frios	3 - 4	00:30 - 01:00	300 g
Esmagar Gelo	P	00:20 - 00:40	6 X  125 g
Doce de Ameixa e Mel			
Ameixas sem caroço	P	00:05	360 g
Mel			320 g
Adicione Água	P	00:08	300g

Dicas e Sugestões

- Use o impulso **P** para processar gelo numa acção de “Iniciar/Parar” para obter melhores resultados.
- Smoothies – coloque primeiro os frutos frescos e os ingredientes líquidos (incluindo iogurte, leite e sumo de frutos). Adicione depois gelo ou ingredientes congelados (incluindo frutos congelados, gelo, gelados ou sorvetes)
- Para liquidificar ingredientes secos – corte-os em pedaços, remova a tampa de enchimento, e com a máquina em funcionamento junte os pedaços um a um. Mantenha a mão por cima da abertura. Para obter melhores resultados esvazie com regularidade.
- Misturas grossas, como patês e mousses pode haver necessidade de rapar para baixo as paredes do copo. Se a mistura for difícil de processar, adicione mais líquido.

Armazenamento do fio eléctrico

Empurre o fio em excesso para dentro da área de armazenagem na traseira da unidade motriz **(10)**.

Assistência e cuidados ao cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de telefonar para a Assistência consulte a secção “Guia de avarias” do Manual ou visite o site da Kenwood em www.kenwoodworld.com.
- 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.

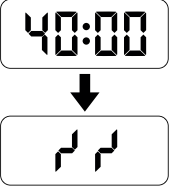


ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA RELATIVA AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (REEE)

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

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Guia de avarias		
Problema	Causa	Solução
A liquidificadora não funciona.	O ecrã não está ligado.	Confirme que o aparelho está ligado à corrente eléctrica.
	O copo não está colocado na unidade motriz. Aparece no ecrã “JUG” (COPO).	Confirme que a liquidificadora está ligada à tomada eléctrica.
	A tampa não está colocada correctamente. Aparece no ecrã “OPEN” (ABERTO).	Verifique que a tampa está correctamente presa.
O líquido está a sair pela tampa e pela tampa de enchimento.	O copo está demasiado cheio.	Confirme que os ingredientes não excedem o nível máximo marcado no interior do copo.
	Leite quente a fazer espuma e a verter.	Não ultrapasse a marca de 1,4L com líquidos quentes e adicione leite apenas nos últimos 10 minutos da confecção.
	Programa Limpeza Fácil - adicionou mais de 1,4 L de água ou demasiado detergente.	Adicione 1,4 L de água e duas gotas de detergente líquido da louça.
Os alimentos estão a queimar no fundo do copo.	Está a aquecer leite.	Para evitar que se queime adicione leite, natas, etc. durante os últimos 5 a 10 minutos do pré-programado.
	Adicionou pouco líquido.	Adicione mais líquido.
O desempenho da liquidificação é fraco.	O tempo de processamento foi insuficiente.	Liquidificar mais tempo usando o selector de velocidade 1 - 4.
	Adicionou pouco líquido.	Adicione mais líquido.
	Estão a ser processados demasiados pedaços ou grandes demais.	Retire alguns ingredientes e corte-os em pedaços mais pequenos e idênticos.

Problema	Causa	Solução
Alimentos insuficientemente cozinhados	Estão a ser processados demasiados pedaços ou grandes demais.	Retire alguns ingredientes e corte-os em pedaços mais pequenos e idênticos.
	Está a cozinhar carne crua ou lentilhas.	Recomendamos que a carne seja previamente salteada numa frigideira no fogão antes de a adicionar ao copo para que fique bem cozinhada. Utilize caldo quente para ajudar o processo de confecção.
	O tempo de confecção foi insuficiente.	Utilize caldo quente para ajudar o processo de confecção. Utilize o programa manual para aumentar o tempo de confecção.
	Programa Sopa com Pedaços ou Cremosa no modo Manter Quente.	Funcionamento normal. Para mudar o modo Manter Quente rode o controlo para a posição "O".
O ecrã mostra e pisca "End" (Fim). A unidade está a apitar.	O ciclo liquidificar a frio chegou aos 3 minutos e a unidade parou automaticamente.	Para voltar a seleccionar a velocidade prima o botão "Iniciar" ou, para parar, rode o controlo para "O". Recomendamos que deixe a liquidificadora arrefecer durante 15 minutos se quiser fazê-la funcionar mais de 3 minutos seguidos.
	O pré-programado acabou ou foi cancelado.	Rode o controlo para o "O" ou prima "Iniciar" para reiniciar o pré-programado.
O ecrã mostra '----'	Modo de Espera.	Funcionamento normal. Seleccionar velocidade ou pré-programado
O ecrã mostra e pisca "OPEN". (ABERTO) A unidade está a apitar.	A tampa não está colocada.	Coloque a tampa e prima "Iniciar".
	A tampa foi retirada ou aberta durante o funcionamento.	
O ecrã mostra e pisca "JUG" (COPO). A unidade está a apitar.	O copo não foi colocado.	Coloque o copo e prima "Iniciar".
	O copo foi retirado ou aberto durante o funcionamento.	

Problema	Causa	Solução
O ecrã mostra os Códigos de Erro E0 - E5 e a unidade apita.	Problemas de resistência ou motor sobrecarregado / sobreaquecido. (O interruptor de corte térmico funcionou).	Retire da tomada eléctrica e espere alguns segundos até que o ecrã se limpe. Depois volte a ligar e recomeçar. Antes de recomeçar, confirme que está a usar líquido suficiente.
	Líquido insuficiente da receita e o copo ficou sem líquido. O copo está demasiado sobrecarregado.	Confirme que adicionou líquido suficiente. Siga os conselhos deste manual e reduza as quantidades se exceder as recomendações.
Se o problema persistir, contacte o seu Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.		

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- Compruebe que el cable esté totalmente desenrollado del lugar de almacenamiento ⑩ antes de utilizar la batidora de vaso.
- NO toque las cuchillas afiladas. Maneje las cuchillas con cuidado para evitar lesiones al vaciar el vaso y durante la limpieza.
- Desconecte y desenchufe siempre el aparato antes de poner las manos o algún utensilio en el vaso mientras esté acoplado a la unidad de potencia.
- **Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o acercar piezas que se mueven durante el uso.**
- La tapa de la batidora de vaso está equipada con un interruptor de seguridad y el motor solo funcionará si la tapa está colocada correctamente. No intente poner la batidora en marcha sin que la tapa esté colocada.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen consulte: “Servicio técnico y atención al cliente”.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- No llene por debajo de los niveles mínimos y no sobrepase los niveles de llenado máximos marcados en el interior del vaso.
- **No use el aparato para mezclar durante más de 3 minutos seguidos sin un periodo de descanso de 15 minutos. Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.**

- AVISO: antes de quitar la tapa del vaso apague el aparato y espere hasta que las cuchillas se hayan parado totalmente.
- Elaboración de smoothies: nunca bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida durante la congelación; trocéelos antes de añadirlos al vaso.
- No procese especias duras como nuez moscada o raíz de cúrcuma seca ya que pueden dañar la cuchilla.
- Nunca ponga en marcha la batidora de vaso vacía.
- No utilice la batidora de vaso como recipiente de almacenamiento. Déjela vacía cuando no la utilice.
- No deje que el exceso de cable cuelgue de la mesa o la encimera ni que toque superficies calientes.
- No coloque este aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico o allí donde pudiera entrar en contacto con un aparato caliente.
- Este aparato se debe usar solamente sobre una superficie estable y plana resistente al calor o sobre una mesa.
- AVISO: para evitar posibles riesgos debido a un reinicio inadvertido del interruptor térmico, este aparato no debe abastecerse a través de un dispositivo de conexión externo, como un temporizador, ni conectarse a un suministro de electricidad que se conecte y desconecte regularmente.
- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- Aviso: no ponga el aparato en marcha sobre una superficie inclinada.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

Mezclar ingredientes calientes

- **AVISO:** evite el contacto con el vapor que sale de la zona del pico vertedor al servir el contenido y de la tapa y el tapón de llenado durante el funcionamiento.
- Ponga siempre el tapón de llenado y no lo quite ni añada ingredientes durante el ciclo de mezclado.
- **AVISO:** el exterior del vaso, la tapa y el tapón de llenado se calentarán durante el uso y permanecerán CALIENTES después de apagar el aparato. Para quitar la tapa, utilice siempre la lengüeta de la tapa, y para levantar el aparato y servir el contenido, utilice el asa del vaso.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes dentro del aparato ya que pueden salir despedidos de este debido a la generación repentina de vapor.
- Para minimizar la posibilidad de escaldarse al mezclar ingredientes calientes, mantenga las manos y otras zonas de piel expuestas alejadas de la tapa y el tapón de llenado para evitar posibles quemaduras. En caso necesario, protéjase las manos con un trapo o guantes para horno al manipularla.
- **AVISO: mezclar ingredientes muy calientes puede hacer que algo de líquido caliente y de vapor se vean forzados a salir de repente por la tapa o el tapón de llenado.**
- **NUNCA** sobrepase la marca de líquido caliente  en el vaso al procesar líquidos calientes, como sopas.
- La superficie del elemento térmico está sujeta a calor residual después de su uso.

- Al usar la función para mezclar ingredientes calientes o la cesta para cocer al vapor, mantenga la batidora de vaso alejada de paredes o armarios colgantes ya que vapor podría dañarlos.
- Tenga cuidado con el vapor que sale de la cesta para cocer al vapor, especialmente al quitar la tapa durante o después de la cocción.
- Tenga cuidado al manipular las piezas; cualquier líquido, condensación, cesta para cocer al vapor o vaso estarán muy calientes. Utilice siempre el mango suministrado para quitar la cesta.

Seguridad alimentaria

- Cocine bien la carne (incluyendo la carne de ave), el pescado y los mariscos.
- Asegúrese siempre de que la comida esté bien caliente antes de comer.
- Los alimentos se deben comer poco después de haberlos cocinado o dejar que se enfríen rápidamente y luego refrigerarlos lo antes posible.

Cuidado y limpieza

Consulte las ilustraciones

- El símbolo  que aparece marcado en el producto indica las piezas que no se deben sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- No sumerja la unidad de potencia ni el vaso en agua.
- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la toma de corriente si se deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No permita que la unidad de potencia, el cable ni el enchufe se mojen.
- ADVERTENCIA: debe evitar que se produzcan derrames sobre el conector, al limpiar el aparato, al llenarlo o al verter el contenido.
- Mantenga los conectores limpios y secos. Limpie la unidad de potencia con un paño húmedo y luego séquela bien.
- Use el programa "Limpieza fácil" preestablecido para limpiar el interior del vaso y las cuchillas. Añada 1,4 litro de agua y 2 gotas de líquido lavavajillas. NO

añada demasiado detergente ya que esto puede hacer que el líquido se derrame.

- Conecte el aparato y seleccione el programa "Limpieza fácil" preestablecido. Cuando el programa preestablecido termine, enjuague la cuchilla y el interior del vaso.
- Si se pega o se quema comida dentro del vaso, quite todo lo que pueda con una espátula. Llene el vaso con agua templada con jabón y déjelo en remojo.
- Elimine los depósitos rebeldes con un cepillo. Cualquier cambio de color del vaso no afectará a su rendimiento.

Antes de enchufar el aparato

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

Antes de utilizar el aparato por primera vez

- Lave las piezas: consulte "Cuidado y limpieza".

Descripción del aparato

- ① Tapón de llenado
- ② Tapa
- ③ Mango de la cesta para cocer al vapor
- ④ Cesta para cocer al vapor
- ⑤ Vaso con cuchillas fijas
- ⑥ Asa
- ⑦ Unidad de potencia
- ⑧ Pantalla
- ⑨ Dial giratorio
- ⑩ Recogecables
- ⑪ Botón de selección de tiempo/temperatura
- ⑫ (–) Botón de tiempo/temp
- ⑬ (+) Botón de tiempo/temp
- ⑭ Preselección manual
- ⑮ Programa Crema preestablecido
- ⑯ Programa Sopa con tropezones preestablecido
- ⑰ Programa Compota preestablecido

- ⑱ Programa Limpieza fácil preestablecido
- ⑲ Función de acción intermitente/hielo
- ⑳ Selector de velocidad 1 - 4
- ㉑ Botón de Inicio/Parada

Configurar la batidora de vaso con función de cocción

Consulte las ilustraciones 1 - 6

Usar los programas
Cocción/Calentamiento
preestablecidos

Consulte las ilustraciones **7A - 7C**

- 1

Añada la comida al vaso. Para obtener mejores resultados, añada el líquido siempre en último lugar.

- Asegúrese de que el nivel de llenado esté entre la marca de 800 ml MIN y 1400 ml MAX dentro del vaso. **No llene por encima de la marca de 1400 ml al procesar ingredientes calientes.**

2

Ponga la tapa y el tapón de llenado y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla en su posición.
- 3

Gire el dial giratorio hacia el programa preestablecido deseado. Consulte la tabla de programas preestablecidos para obtener información sobre la temperatura y el tiempo.

4

Pulse el botón de Inicio/Parada para iniciar el programa preestablecido; la pantalla iniciará la cuenta atrás.

5

Al final del tiempo preestablecido, la batidora de vaso se parará automáticamente y la pantalla parpadeará y mostrará "End" (Fin).

- Para detener el programa preestablecido en cualquier momento, pulse el botón de "Inicio/Parada"; la cuenta atrás se detendrá y la pantalla parpadeará. Para reanudar el programa, vuelva a pulsar el botón de "Inicio/Parada".

Cocción manual

Consulte las ilustraciones **8A - 8C**

Función		Explicación de la función
	Botón de tiempo y temperatura manual.	Para seleccionar manualmente el tiempo y la temperatura, pulse el botón para cambiar entre tiempo y temperatura. Utilice los botones (+/-) para ajustar el tiempo y la temperatura.
 	Botones para aumentar o disminuir el tiempo y la temperatura.	Después de pulsar el botón de tiempo/temperatura, use los botones (+) y (-) para cambiar el tiempo y la temperatura (°C). El tiempo se puede ajustar en incrementos de 5 segundos desde 05:00 hasta 60:00. Para desplazarse por el tiempo más rápidamente, mantenga pulsado el botón (+ o -). La temperatura se puede ajustar en incrementos de 5 °C desde 40 °C hasta 100 °C. Cuando el tiempo y la temperatura se hayan seleccionado, pulse el botón de Inicio/Parada para iniciar la cuenta atrás.

Programas Cocción/Calentamiento preestablecidos

Programa preestablecido		 (MAX)	 °C	 (minutos)	Ciclo de mezclado (minutos)	 keep warm (minutos) **
	Manual	800 ml - 1,4 l	40 - 100	05:00 - 60:00	0	0
 smooth	Crema	800 ml - 1,4 l	100	25:00	2½	40
 chunky	Sopa con tropezones	800 ml - 1,4 l	100	30:00	0	40
 compote *	Compota	800 g de fruta 100 ml de líquido	100	35:00	*	0
	Limpieza fácil	1,4 l	65 - 75	3:00	2:00 00:20 On/00:30 OFF X 3 + 00:30 ON	0

- * Programa Compota preestablecido: durante todo el ciclo de cocción, las cuchillas removerán y mezclarán los ingredientes de forma intermitente.
- ** Mantener caliente: al final de los programas "Crema" y "Sopa con tropezones" preestablecidos, la batidora de vaso entrará automáticamente en el modo "Mantener caliente" y contará hacia atrás a partir de 40 minutos.

Consejos y sugerencias

- Corte los ingredientes en trozos de igual tamaño ya que esto ayudará a conseguir una cocción uniforme.
- Añada alimentos como leche, nata, yogur, etc., durante los últimos 10 minutos de cocción. Esto evitará que la mezcla genere espuma e impedirá que se queme o se pegue en el fondo del vaso.
- Al hacer sopas y cuando sea necesario, le recomendamos que dore la carne y que saltee las verduras en una sartén en la cocina antes de añadirlas al vaso de mezclado para asegurarse de que estén bien cocidas.
- Use caldo caliente para reducir el tiempo de cocción necesario.
- Si necesita un resultado más suave después de la cocción, use el selector de velocidad 1 - 4 de la batidora de vaso.

Salsa bechamel

Hacer salsas a base de leche

Añada 500 ml de leche, 45 g de harina normal y 45 g de mantequilla al vaso.

Use el programa Limpieza fácil x 2 o 3 veces (tiempo máximo de 9 minutos).

Usar la cesta para cocer al vapor

Consulte las ilustraciones **11A - 11I**

- 1

Añada 500 ml de agua al vaso.
- 500 ml será suficiente para 30 minutos de cocción. Para tiempos de cocción más largos, quizá sea necesario añadir más agua.
- La cesta para cocer al vapor se puede usar junto con el programa Sopa con tropezones preestablecido para cocinar ingredientes enteros como carne, pescado y verduras al mismo tiempo que la sopa.
- 2

Coloque la cesta alineando la ranura del mango extraíble con la zona del pico vertedor; los surcos de la cesta deben encajar sobre los rebordes del vaso.
- 3

Añada los alimentos que vaya a cocinar a la cesta.
- 4

Ponga la tapa y el tapón de llenado, luego seleccione la preselección manual o el programa Sopa con tropezones preestablecido.
- 5

Pulse el botón de Inicio/Parada y se iniciará la cuenta atrás.
- 6

Al final del ciclo de cocción, apague el aparato y acople el mango a la cesta para quitar la comida.

		 °C	 (min)	 Agua/líquido
	Manual	100 °C	15:00 - 50:00	500 ml
 chunky	Sopa con tropezones	100 °C	30:00	500 ml - 800 ml

Guía de cocción de la cesta para cocer al vapor		
Alimento	 (MAX)	 (min)
Patatas en trozos de 3-4 cm	300 g	20:00 - 30:00
Zanahorias en rodajas de 2 cm	200 g	20:00 - 25:00
Brócoli	100 g	15:00 - 20:00
Filete de pescado	100 - 150 g	20:00 - 25:00
Pechuga de pollo	2 x 150 g	30:00 - 40:00

Consejos y sugerencias

- Si debe cocer al vapor durante más de 30 minutos, será necesario añadir agua.
- Para obtener mejores resultados y una cocción uniforme, no llene demasiado la cesta.
- El líquido que queda en el bol es bueno para hacer sopa o caldo. Pero tenga cuidado ya que estará muy caliente.
- Deje espacio entre las piezas de comida.
- Las piezas de comida de tamaño similar se cuecen de manera más uniforme.
- Si la comida no está suficientemente cocida, compruebe el nivel de agua, añada agua y vuelva a ajustar el tiempo manualmente.
- No deje que la unidad se quede sin agua, añada agua cuando sea necesario.

Función de mezclado (sin calor)

Consulte las ilustraciones 9A - 9D

- 1 Añada la comida al vaso. Para obtener mejores resultados, añada los ingredientes congelados siempre en último lugar.
 - Asegúrese de que el nivel de llenado esté entre la marca de 500ml MIN y 1750ml MAX dentro del vaso.
- 2 Ponga la tapa y el tapón de llenado y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla en su posición.
- 3 Gire el dial giratorio hacia la velocidad deseada o la función de acción intermitente **P**. Consulte la tabla de mezclas frías para obtener información sobre la velocidad y el tiempo.
- 4 Pulse el botón de Inicio/Parada para empezar el proceso; la pantalla iniciará la cuenta atrás.

Nota: la mezcladora se desconectará automáticamente tras 3 minutos de funcionamiento continuo. Para volver a ajustar el tiempo, pulse "Inicio".

- Para detener el ciclo de mezclado, pulse el botón de "Inicio/Parada". Para reanudarlo, vuelva a pulsar el botón de "Inicio/Parada".
- 5 Para terminar o cancelar el ciclo de mezclado, pulse el botón de "Inicio/Parada" y gire el dial a "O".

P Función de acción intermitente

- Use la función **P** de forma intermitente para hacer funcionar el motor en una acción de Inicio/Parada. La función de acción intermitente funcionará mientras el botón de Inicio/Parada se mantenga pulsado.
- Úsela para picar hielo.

Receta			
		(minutos : segundos)	(MAX)
Batidos	3 - 4	01:00 - 01:30	500 - 1000 ml
Bebidas frías y smoothies	3 - 4	01:00 - 02:00	500 - 1750 ml
Sopas frías	4	02:00 - 03:00	500 - 1750 ml
Pasta para rebozar	1 - 3	01:00	1000 ml
Purés fríos	3 - 4	00:30 - 01:00	300 g
Picar hielo		00:20 - 00:40	6 X  125 g
Pasta de ciruelas con miel			
Ciruelas sin hueso		00:05	360 g
Miel			320 g
Añadir agua		00:08	300 g

Consejos y sugerencias

- Use la función de acción intermitente  para procesar hielo en una acción de inicio/parada para obtener mejores resultados.
- Smoothies: ponga primero la fruta fresca y los ingredientes líquidos (yogur, leche y zumos de fruta). A continuación, añada hielo o ingredientes congelados (fruta congelada, hielo o helado).
- Para picar ingredientes secos, trocéelos, quite el tapón de llenado y, con el aparato en marcha, introduzca los trozos uno a uno. Ponga la mano sobre la abertura. Para obtener mejores resultados, vacíe el vaso regularmente.
- Al trabajar con mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, puede que sea necesario raspar los restos de comida de los lados. Si la mezcla resulta difícil de procesar, añada más líquido.

Recogecables

Recoja el exceso de cable dentro del lugar de almacenamiento en la parte posterior de la unidad de potencia .

Servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda, consulte la sección “Guía de solución de problemas” en el manual o visite www.kenwoodworld.com.
- 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.

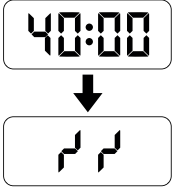


ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
La batidora de vaso no funciona.	La pantalla no está encendida.	Compruebe que el aparato esté enchufado a la toma de corriente.
	El vaso no está acoplado a la unidad de potencia. En la pantalla aparecerá "JUG" (VASO).	Compruebe que la batidora de vaso esté correctamente acoplada a la unidad de potencia.
	La tapa no está colocada correctamente. En la pantalla aparecerá "OPEN" (ABIERTO).	Compruebe que la tapa esté fijada correctamente.
El líquido salpica por la tapa y el tapón de llenado.	El vaso está demasiado lleno.	Compruebe que los ingredientes no se hayan llenado por encima del nivel max marcado dentro del vaso.
	La leche caliente forma espuma y se derrama.	No llene con líquido caliente por encima de la marca de 1,4 l y añada leche dentro de los últimos 10 minutos de cocción.
	Programa Limpieza fácil - se ha añadido más de 1,4 litro de agua y demasiado detergente.	Añada 1,4 litro de agua y 2 gotas de líquido lavavajillas.
Los ingredientes se queman en el fondo del vaso.	Se está calentando leche.	Para evitar que se queme, añada leche, nata, etc., en los últimos 5-10 minutos del programa preestablecido.
	No se ha añadido suficiente líquido.	Añada más líquido.
Mal resultado del proceso de mezclado.	Tiempo de procesamiento insuficiente.	Mezcle durante más tiempo usando el selector de velocidad 1 - 4.
	No se ha añadido suficiente líquido.	Añada más líquido.
	Se están procesando trozos grandes de comida o demasiados ingredientes.	Quite algunos ingredientes y corte los alimentos en trozos pequeños de igual tamaño.

Problema	Causa	Solución
La comida no está suficientemente cocida.	Se están procesando trozos grandes de comida o demasiados ingredientes.	Quite algunos ingredientes y corte los alimentos en trozos pequeños de igual tamaño.
	Se está cocinando carne cruda o lentejas.	Se recomienda dorar la carne en una sartén en la cocina antes de añadirla al vaso de mezclado para asegurarse de que esté bien cocida. Use caldo caliente para ayudar al proceso de cocción.
	Tiempo de cocción insuficiente.	Use caldo caliente para ayudar al proceso de cocción. Use el programa manual para aumentar el tiempo de cocción.
	El programa Crema o Sopa con tropezones está en el modo Mantener caliente.	Funcionamiento normal. Para detener el modo Mantener caliente gire el dial a la posición "O".
En la pantalla, aparece y parpadea "End" (Fin). La unidad emite un pitido.	El ciclo de mezclado frío ha alcanzado los 3 minutos y la unidad se ha parado automáticamente.	Para volver a seleccionar la velocidad pulse "Inicio" o para parar gire el dial a "O". Se recomienda dejar que la batidora de vaso se enfríe durante 15 minutos si desea hacerla funcionar durante más de 3 minutos de una vez.
	El programa preestablecido ha terminado o se ha cancelado.	Gire el dial a "O" o pulse "Inicio" para volver a seleccionar un programa preestablecido.
"----" se muestra en la pantalla.	Modo espera.	Funcionamiento normal. Seleccione una velocidad o un programa preestablecido.
En la pantalla, aparece y parpadea "OPEN" (ABIERTO). La unidad emite un pitido.	La tapa no está colocada.	Coloque la tapa y pulse "Inicio".
	La tapa se ha quitado o se ha abierto durante el procesamiento.	

Problema	Causa	Solución
En la pantalla, aparece y parpadea "JUG" (VASO). La unidad emite un pitido.	El vaso no está acoplado.	Coloque el vaso y pulse "Inicio".
	El vaso se ha quitado durante el procesamiento.	
Los códigos de error E0 - E5 se muestran en la pantalla y la unidad emite un pitido.	Problemas de sobrecarga/ sobrecalentamiento del calentador o del motor. El interruptor térmico se ha activado.	Desenchufe la batidora y espere unos segundos hasta que la pantalla se ponga en blanco. Luego vuelva a enchufarla para reiniciar. Antes de volver a ponerla en marcha, compruebe que se esté utilizando suficiente líquido.
	No hay suficiente líquido en la receta y el vaso se ha quedado sin agua. El vaso está sobrecargado.	Compruebe que se haya añadido suficiente líquido. Siga los consejos de este manual y reduzca las cantidades que vaya a procesar si sobrepasan las recomendaciones.
Si el problema persiste, póngase en contacto con su centro de servicios Kenwood autorizado más cercano. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios Kenwood más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.		

Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- Sørg for, at ledningen er rullet helt ud af ledningsopbevaringen ®, før du anvender blenderen.
- Rør IKKE ved de skarpe knive. Håndter knivene med forsigtighed for at undgå personskade, når blenderglasset tømmes, kniven fjernes fra blenderglasset og under rengøring.
- Sluk altid for apparatet, og tag stikket ud, før du stikker hænder eller redskaber i blenderglasset, mens det er påsat motorenheden.
- **Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten, før du skifter tilbehør eller kommer i nærheden af dele, der bevæger sig under brug.**
- Blenderlåget er udstyret med en sikkerhedskontakt, og motoren fungerer kun, hvis låget sidder korrekt. Må ikke bruges uden påsat låg.
- Brug aldrig et defekt apparat. Få det efterset eller repareret: Se under 'Service og kundepleje'.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Der må ikke fyldes mindre i end det minimale opfyldningsniveau eller mere end det maksimale opfyldningsniveau, der er markeret på blenderglassets inderside.
- **Brug ikke apparatet til at blende i længere end 3 minutter uden at lade det hvile i 15 minutter. Kontinuerlig tilberedning i længere tid kan skade dit apparat.**
- **FORSIGTIG:** Inden låget fjernes fra blenderglasset, skal du slukke og vente, indtil knivene står helt stille.

- Smoothieopskrifter – blend aldrig frosne ingredienser, der er blevet til en solid masse under nedfrysningen. Knus den, før den kommes i glasset.
- Tilbered ikke hårde krydderier som muskatnød eller tørret gurkemejerod, da de kan beskadige kniven.
- Lad aldrig blenderen arbejde uden noget i.
- Anvend ikke blenderen til at opbevare ingredienser. Den skal være tom før og efter brug.
- Lad ikke ledningen hænge ned over en bordkant, et skærebræt el.lign. Undgå, at den rører ved varme overflader.
- Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller en varm elkogeplade, eller hvor den kan komme i kontakt med opvarmede apparater.
- Dette apparat må kun bruges på stabile, plane og varmebestandige overflader eller borde.
- **FORSIGTIG:** For at undgå fare på grund af utilsigtet nulstilling af overophedningssikringen må dette apparat ikke strømforsynes via en ekstern afbryderenhed, f.eks. en timer, eller tilsluttes en elektrisk strømforsyning, der regelmæssigt tændes og slukkes.
- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- Forsigtig: Brug ikke apparatet på en skrå overflade.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt, eller disse instruktioner ikke følges.

Varmblendning

- **FORSIGTIG:** Undgå kontakt med damp, der kommer ud af tudområdet, når du hælder, og ud af låget og midterproppen under brug.
- Påsæt altid midterproppen. Tag ikke midterproppen af, og tilsæt ikke ingredienser under blendeprogrammet.
- **FORSIGTIG:** Ydersiden af blenderglasset, låget og midterproppen bliver varme under brug og forbliver VARME, efter at apparatet er slukket. Tag altid låget af ved hjælp af fligen på låget, løft og hæld ved hjælp af blenderglassets håndtag.
- Vær forsigtig, hvis der hældes varm væske i apparatet. Den kan blive sprøjtet ud af apparatet ved pludselig dannelse af damp.
- For at minimere risikoen for skoldning, når der blendes varme ingredienser, skal du holde hænder og anden udækket hud væk fra låget og midterproppen for at undgå eventuelle forbrændinger. Beskyt om nødvendigt hænderne med en klud eller ovenhandsker under håndtering.
- **FORSIGTIG: Blendning af meget varme ingredienser kan resultere i, at varm væske og damp pludselig tvinges forbi låget eller midterproppen.**
- Overskrid **ALDRIG** markeringen for varm væske  på blenderglasset, hvis der tilberedes varme væsker såsom suppe.
- Varmelegemet's overflade vil være varmt efter brug.
- Når du bruger varmblendefunktionen eller dampkurven, skal du holde blanderen væk fra vægge og overhængende skabe: Dampen kan beskadige dem.
- Vær opmærksom på damp, der trænger ud af dampkurven, særligt når låget aftages i under eller efter kogning.
- Vær forsigtig, når delene håndteres: Væske, kondensvand, dampkurv eller blenderglas vil være meget varme. Brug altid det medfølgende håndtag til at fjerne kurven med.

Fødevarerikkerhed

- Gennemkog kød (inklusive fjerkræ), fisk og skaldyr fuldstændigt.
- Sørg altid for, at maden er rygende varm, før den spises.
- Maden skal spises kort efter kogning eller hurtigt køle af og derefter så snart som muligt sættes i køleskabet.

Pleje og rengøring

Se illustration **A**

-  på produktet angiver de dele, der ikke må lægges i vand eller andre væsker.
- Læg ikke motorenheden eller blenderglasset i vand.
- Sluk altid for apparatet, og afbryd strømforsyningen, hvis det lades uden opsyn, inden samling, adskillelse eller rengøring.
- Lad aldrig motorenhed, ledning eller stik blive våde.
- ADVARSEL: Vær forsigtig, og undgå at spilde på stikket, når der gøres rent, påfyldes eller hældes.
- Hold konnektorerne rene og tørre. Tør motorenheden af med en fugtig klud, og tør den.
- Brug forvalget "Easy Clean" til rengøring af blenderglassets inderside og knivene. Tilsæt 1,4 liter vand og 2 dråber opvaskemiddel. Tilsæt IKKE for meget rengøringsmiddel, da det kan medføre, at væsken løber over.
- Sæt stikket i, og vælg forvalget "Easy Clean". Skyl kniven og indersiden af blenderglasset, når det forvalgte program er færdigt.
- Hvis madrester sidder eller brænder fast på indersiden af blenderglasset, skal så meget som muligt fjernes med en spatel. Fyld blenderglasset med varmt sæbevand, og lad det bløde op.
- Fjern eventuelle genstridige rester ved hjælp af en rensbørste. Misfarvning af blenderglasset vil ikke påvirke apparatets ydeevne.

Før stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- **ADVARSEL: DETTE APPARAT SKAL VÆRE FORBUNDET TIL JORD.**
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

Før første brug

- Vask delene, se "Pleje og rengøring".

Forklaring

- ① Midterprop
- ② Låg
- ③ Håndtag til dampkurv
- ④ Dampkurv
- ⑤ Blenderglas med faste knive
- ⑥ Håndtag
- ⑦ Motorenhed
- ⑧ Display
- ⑨ Drejeknap
- ⑩ Ledningsrum
- ⑪ Tid-/temperaturvælgerknap
- ⑫ (-) Tid-/temperaturknap
- ⑬ (+) Tid-/temperaturknap
- ⑭ Manuelt forvalg
- ⑮ Blendet suppe-forvalg
- ⑯ Suppe med store stykker-forvalg
- ⑰ Kompot-forvalg
- ⑱ Easy Clean-forvalg
- ⑲ Puls/is
- ⑳ Hastighedsvælger 1-4
- ㉑ Start/stop-knap

Opsætning af din kogeblender

Se illustration 1 - 6

Sådan bruges forvalg for kogning/opvarmning

Se illustration 7A - 7C

- 1 Kom madvarerne i blenderglasset.
For at opnå de bedste resultater skal væsken altid kommes i til sidst.
- Sørg for, at påfyldningsniveauet er mellem 800 ml MIN- og 1400 ml MAX-mærket på blenderglassets inderside. **Må ikke fyldes mere end 1400 ml, når der tilberedes varme ingredienser.**
- 2 Påsæt låget og midterproppen – drej med uret for at låse.
- 3 Flyt drejeknappen til det ønskede forvalg. Se oversigten over forvalg angående temperatur- og tidsoplysninger.
- 4 Tryk på "Start/Stop"-knappen for at starte forvalget – så begynder displayet at tælle ned.
- 5 Efter den forvalgte tid er forløbet, stopper blenderen automatisk, og displayet blinker og viser "End" (Slut) på skærmen.
- Hvis du vil sætte forvalget på pause, skal du trykke på "Start/Stop"-knappen – nedtællingen stopper, og skærmen blinker. Tryk på "Start/Stop"-knappen igen for at fortsætte.

Manuel kogning

Se illustration **8A** - **8C**

Funktion		Forklaring af funktionen
	Manuel tid- og temperaturknap.	Ved manuelt valg af tid og temperatur skal du trykke på knappen for at skifte mellem tid og temperatur. Brug knapperne (+/-) til at justere tid og temperatur,
 	Øg eller reducer tid- og temperaturknapperne.	Når du har trykket på tid/temperatur-knappen, bruger du knapperne (+) og (-) til at ændre tiden og temperaturen (°C). Tiden kan justeres i trin på 5 sekunder fra 05:00 til 60:00. Du kan rulle hurtigere gennem tid ved at trykke på knappen (+ eller -) og holde den inde. Temperaturen kan justeres i trin på 5 °C fra 40 til 100 °C. Når tid og temperatur er valgt, skal du trykke på Start/Stop-knappen for at starte nedtællingen.

Forvalg for kogning/opvarmning

Forvalg		 (MAX)	 °C	 (min.)	Blendepro- gram (min.)	 keep warm (min.) **
	Manuel	800 ml - 1,4 L	40 - 100	05:00 - 60:00	0	0
 smooth	Blendet suppe	800 ml - 1,4 L	100	25:00	2½	40
 chunky	Suppe med store stykker	800 ml - 1,4 L	100	30:00	0	40
 compote *	Kompot	800 g frugt 100 ml væske	100	35:00	*	0
	Easy Clean	1,4 L	65 - 75	3:00	2:00 00:20 On/00:30 OFF X 3 + 00:30 ON	0

* Kompot-forvalg - under hele tilberedningsprogrammet rører og blander knivene ind imellem ingredienserne.

** Hold varm - I slutningen af suppeforvalgene "blendet" og "med store stykker" går blenderen automatisk i "hold varm"-tilstand og tæller ned fra 40 minutter.

Vink og tips

- Skær ingredienserne i lige store stykker, da dette hjælper ensartet tilberedning.
- Tilføj madvarer som mælk, fløde, yoghurt osv. i de sidste 10 minutter af tilberedningen. Dette vil hindre, at blandingen skummer over, brænder eller sætte sig fast på bunden af blenderglasset.
- Ved tilberedning af suppe, og efter behov, anbefaler vi, at kød brunes og grøntsager sauteseres på en pande på komfuret, før det tilsættes blenderglasset, så man sikrer, at det er grundigt tilberedt.
- Brug varm bouillon for at reducere den nødvendige tilberedningstid.
- Hvis du ønsker et jævner resultat efter tilberedningen, skal du bruge blenderens hastighedsvælger 1-4.

Béchamelsauce

Ved tilberedning af mælkebaserede saucer

hældes 500 ml mælk, 45 g almindeligt mel og 45 g smør i blenderglasset.

Brug programmet Easy Clean 2 eller 3 gange (maksimalt 9 minutter).

Sådan bruges dampkurven

Se illustration 11A - 11I

- 1 Kom 500 ml vand i blenderglasset.
- 500 ml er nok til 30 minutters tilberedning. Ved længere tilberedningstider skal du muligvis tilsætte mere vand.
- Dampkurven kan bruges sammen med forvalget for suppe med store stykker til at tilberede hele ingredienser som kød, fisk og grøntsager på samme tid som suppen.
- 2 Påsæt kurven ved at justere åbningen efter det aftagelige håndtag med tudområdet - rillerne på kurven skal passes ind i ribberne i blenderglasset.
- 3 Kom madvarerne, der skal tilberedes, i kurven.
- 4 Påsæt låget og midterproppen, vælg derefter forvalget manuel eller suppe med store stykker.
- 5 Tryk på Start/Stop-knappen, hvorefter tiden tæller ned.
- 6 Ved slutningen af kogeprogrammet skal du slukke og sætte håndtaget på kurven for at fjerne maden.

 		 °C	 (min.)	 Vand/væske
	Manuel	100°C	15:00 - 50:00	500 ml
 chunky	Suppe med store stykker	100°C	30:00	500 ml - 800 ml

Vejledning til tilberedning i dampkurv

Mad	 (MAX)	 (min.)
Kartofler i 3-4 cm stykker	300 g	20:00 – 30:00
Gulerødder i 2 cm skiver	200 g	20:00 – 25:00
Broccoli	100 g	15:00 – 20:00
Fiskefilet	100 – 150 g	20:00 – 25:00
Kyllingebryst	2 x 150g	30:00 – 40:00

Vink og tips

- Hvis du dampkoger i mere end 30 minutter, skal du fylde efter med vand.
- For at opnå de bedste resultater og jævn tilberedning må du ikke overfylde kurven.
- Resterende væske i skålen er god til fremstilling af suppe eller bouillon. Men pas på, den er meget varm.
- Lad der være mellemrum mellem stykker af madvarer.
- Stykker af madvarer af samme størrelse koger mere ensartet.
- Hvis maden ikke er kogt nok, skal vandstanden kontrolleres. Efterfyld, og nulstil tiden manuelt.
- Lad ikke enheden koge tør, påfyld vand efter behov.

Blendefunktion (uden varme)

Se illustration **9A** - **9D**

- 1 Kom madvarerne i blenderskabet.
For at opnå de bedste resultater skal de frosne ingredienser altid komme i til sidst.
- Sørg for, at påfyldningsniveauet er mellem 500 ml MIN- og 1750 ml MAX-mærket inde i blenderskabet.
- 2 Påsæt låget og midterproppen – drej med uret for at låse.
- 3 Flyt drejeknappen til den ønskede hastighed eller **P** Puls. Se oversigten over koldblendning angående temperatur- og tidsoplysninger.
- 4 Tryk på "Start/Stop"-knappen for at starte – derefter begynder displayet at tælle op.

Bemærk: Blenderen slukker automatisk efter 3 minutters uafbrudt brug. Tryk på "Start" for at nulstille tiden.

- Tryk på "Start/Stop"-knappen for at sætte blendeprogrammet på pause. Tryk på "Start/Stop"-knappen igen for at fortsætte.
- 5 Hvis du vil afslutte eller annullere blendeprogrammet, skal du trykke på knappen "Start/Stop" og flytte drejeknappen til "O".

P Pulsfunktion

- Brug **P** i korte stød, så motoren starter/stopper. Pulsen kører så længe, Start/Stop-knappen holdes inde.
- Kan bruges til knusning af is.

Opskrift		 (min. : sek.)	 (MAX)
Milkshakes	3 - 4	01:00 - 01:30	500 - 1000 ml
Kolde drikke og smoothies	3 - 4	01:00 - 02:00	500 - 1750 ml
Kolde supper	4	02:00 - 03:00	500 - 1750 ml
Pandekagedej	1 - 3	01:00	1000 ml
Kolde pureer	3 - 4	00:30 - 01:00	300 g
Knusning af is		00:20 - 00:40	6 X  125 g
Honning og sveske-smørepålæg			
Udstenede svesker		00:05	360 g
Honning			320 g
Tilføj vand		00:08	300 g

Vink og tips

- Brug  pulsfunctioenen til at tilberede is ved at stoppe/starte, det giver de bedste resultater.
- Smoothies – læg først den friske frugt og de flydende ingredienser i (herunder yoghurt, mælk og frugtjuice). Tilsæt derefter is eller frosne ingredienser (herunder frossen frugt, isterninger eller dessert-is)
- Blend tørre ingredienser ved at skære dem i stykker, fjern midterproppen og lad stykkerne synke ned et efter et, mens maskinen kører. Hold hånden over åbningen. For at opnå de bedste resultater skal den jævnlgt tømmes.
- Tykke blandinger, f.eks. pateer og dip, kan skulle skrubes ned. Hvis blandingen er vanskelig at arbejde med, kan der tilsættes mere væske.

Ledningsrum

Skub eventuelt overskydende ledning ind i rummet på motorenhedens bagside .

Service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "Fejlsøgningsguide" i manualen eller besøge www.kenwoodworld.com.
- 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.

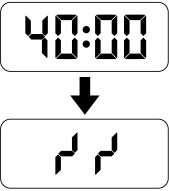


VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE KORREKT BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU-DIREKTIVET OM AFFALD AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR (WEEE)

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service.

Fejlsøgningsguide

Problem	Årsag	Løsning
Blender fungerer ikke.	Display ikke tændt.	Kontrollér, at apparatet er tilsluttet strømforsyningen.
	Blenderglas ikke påsat motorenhed. "JUG" (BLENDERGLAS) ses på skærmen.	Kontrollér, at blenderen sidder korrekt på motorenheden.
	Låg ikke korrekt påsat. "OPEN" (ÅBEN) ses på skærmen	Kontrollér, at låget er låst korrekt på.
Der sprøjter væske ud af låget og midterproppen.	Blenderglas overfyldt.	Kontroller, at ingredienserne ikke overskrider maks.-niveauet, der er markeret på blenderglassets inderside.
	Varm mælk skummer op og flyder over.	Påfyld ikke varm væske over 1,4 l; tilsæt mælk i de sidste 10 minutter af tilberedningen.
	Easy Clean-program – mere end 1,4 liter vand hældt i og for meget vaskemiddel tilsat.	Tilsæt 1,4 liter vand og 2 dråber opvaskemiddel.

Fejlsøgningsguide		
Problem	Årsag	Løsning
Ingredienser, der brænder fast på blenderglassets bund.	Opvarmning af mælk.	Tilsæt mælk, fløde osv. inden for de sidste 5-10 minutter af forvalget for at hindre, at det brænder på.
	Ikke nok væske.	Kom mere væske i.
Dårligt blenderresultat.	Utilstrækkelig tilberedningstid.	Blend i længere tid ved hastighed 1-4.
	Ikke nok væske.	Kom mere væske i.
	Store stykker af madvarer eller for mange ingredienser tilberedes.	Fjern nogle af ingredienserne, og skær maden i små lige store stykker.
Maden er ikke tilberedt tilstrækkeligt	Store stykker madvarer eller for mange ingredienser tilberedes.	Fjern nogle af ingredienserne, og skær maden i små lige store stykker.
	Råt kød eller linser koges.	Hvor det er nødvendigt, anbefaler vi, at kød brunes og grøntsager sauteseres i en gryde på komfuret, før det tilsættes blenderglasset, for at sikre, at det bliver gennemstegt/gennemkogt. Brug varm bouillon til at hjælpe med kogeprocessen.
	Utilstrækkelig kogetid.	Brug varm bouillon til at hjælpe med kogeprocessen. Brug det manuelle program til at forlænge kogetiden.
	Program for blendet suppe eller med store stykker i holde varm-tilstanden.	Normal funktion. Flyt drejeknappen til positionen "0" for at afslutte hold varm-tilstanden.
"End" (Slut) blinker på skærmen. Enhed bipper.	Program for koldblendning nåede 3 minutter, og enheden blev automatisk stoppet.	For igen at vælge hastigheden skal du trykke på "Start", eller for at stoppe, sætte drejeknappen på "0" Det anbefales at lade blenderen køle ned i 15 minutter, hvis du vil bruge den i mere end 3 minutter ad gangen.
	Forvalg afsluttet eller annulleret.	Flyt drejeknappen til "0", eller tryk på "Start" for at vælge forvalg igen.
"----" ses på skærmen.	Standby-tilstand.	Normal funktion. Vælg hastighed eller forvalg.

Problem	Årsag	Løsning
"OPEN" (ÅBEN) blinker på skærmen. Enhed bipper.	Låg ikke påsat.	Påsat låget, og tryk på "Start".
	Låg fjernet eller åbnet under tilberedning.	
"JUG" (BLENDERGLAS) blinker på skærmen. Enhed bipper.	Blenderglas ikke påsat.	Påsat blenderglasset, og tryk på "Start".
	Blenderglas fjernet under tilberedning.	
Fejlkode E0 - E5 ses på skærmen, og enheden bipper.	Problemer med overophedning/ overbelastning af varmeeenhed eller motor. (Termisk udkobling aktiveret)	Tag stikket ud, og vent et par sekunder, indtil skærmen er tom. Sæt derefter stikket i igen for at nulstille. Før du genstarter, skal du kontrollere, at der anvendes tilstrækkelig væske.
	Der er ikke nok væske i opskriften, blenderglasset er kogt tør. Blenderglas overfyldt.	Kontrollér, at der er tilsat tilstrækkelig væske. Følg rådene i denne manual og reducer mængden af ingredienser, hvis de overskrider anbefalingerne.
Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte dit nærmeste Kenwood-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste Kenwood-servicecenter kan du gå til www.kenwoodworld.com eller det specifikke websted for dit land.		

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- Se till att dra ut sladden helt och hållet från förvaringsutrymmet  innan du använder apparaten.
- RÖR INTE de vassa bladen. Hantera bladen med försiktighet för att undvika skador när du tömmer bågaren och under rengöring.
- Stäng alltid av och dra ut sladden ur eluttaget innan du stoppar händer eller redskap i bågaren då den är monterad på motorenheten.
- **Slå av apparaten och dra ut sladden ur eluttaget innan du byter tillbehör eller närmar dig de delar som rör sig vid användning.**
- Apparatsens lock monteras med en säkerhetsbrytare och motorn fungerar endast om locket är monterat på rätt sätt. Försök inte att köra utan att locket är monterat.
- Använd aldrig en skadad apparat. Se till att den undersöks eller repareras. se 'Service och kundtjänst'.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- Fyll inte under miniminivån eller över maximinivån som är markerade på insidan av bågaren.
- **Använd inte apparaten för mixning längre än 3 minuter utan en viloperiod på 15 minuter. Kontinuerlig bearbetning under längre perioder kan skada apparaten.**
- VAR FÖRSIKTIG: Innan du tar bort locket från bågaren ska du stänga av apparaten och vänta tills knivarna har stannat helt.

- Smoothierecept - mixa aldrig frysta ingredienser som klumpat ihop sig till en fast massa under förvaringen i frysen. Bryt isär dessa innan de tillsätts till bägaren.
- Bearbeta inte hårda kryddor såsom muskot eller torkad gurkmeja eftersom dessa kan skada bladen.
- Kör aldrig mixern tom.
- Använd inte mixern som förvaringskärl. Förvara den tom före och efter användningen.
- Låt inte överflödiga sladd hänga ner över kanten på bordet eller arbetsbänken eller komma åt en het yta.
- Ställ aldrig denna apparat på eller i närheten av en varm spis eller där den kan komma i kontakt med en uppvärmd apparat.
- Apparaten ska endast användas på en stabil och plan, värmebeständig yta eller bord.
- **WARNING:** För att undvika en risk på grund av oavsiktlig återställning av den termiska avstängningen, får denna apparat inte vara ansluten via en extern omkopplingsanordning, t.ex. en timer, eller anslutas till en strömkälla som slås på och av regelbundet.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka personskador.
- **Varning:** Använd inte apparaten på en sluttande yta.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood frånsäger sig allt ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

Varmmixning

- VARNING: Undvik kontakt med ånga som kommer ut ur pipen när du håller samt ut genom locket och påfyllningslocket under användning.
- Montera alltid påfyllningslocket och ta inte bort det eller tillsatt ingredienser under pågående mixning.
- VARNING: utsidan av bägaren, locket och påfyllningslocket blir mycket heta under användning och fortsätter att vara HETA efter att apparaten har stängts av. Ta alltid bort locket med hjälp av fliken på locket och lyft och håll genom att använda bägarens handtag.
- Var försiktig om het vätska hålls i enheten eftersom vätskan kan spruta ut ur enheten på grund av plötslig ånga.
- För att minimera risken för skållning när du mixar varma ingredienser ska du hålla undan händer och annan exponerad hud från locket och påfyllningslocket för att förhindra brännskador. Om det behövs kan du skydda dina händer med en handduk/trasa eller ugnsvantar vid hanteringen.
- **VAR FÖRSIKTIG: Blandning av mycket varma ingredienser kan leda till att varm vätska och ånga plötsligt tvingas ut genom locket eller påfyllningslocket.**
- Överskrid **ALDRIG** markeringen för varm vätska  på bägaren om du bearbetar varma vätskor, som till exempel soppor.
- Ytan på värmelementet förblir varmt efter användning.
- När du använder varmmixningsfunktionen eller ångkorgen ska du hålla apparaten borta från väggar och överhängande skåp: ångan kan skada dessa.
- Se upp för ånga som kommer ut från ångkorgen, särskilt när du tar bort locket under eller efter tillagning.
- Var försiktig när du hanterar delarna. All vätska, kondens, ångkorgen och bägaren kommer vara mycket heta. Använd alltid det medföljande handtaget för att avlägsna korgen.

Livsmedelssäkerhet

- Se till att kött (inklusive fågel), fisk och skaldjur tillagas ordentligt.
- Kontrollera alltid att rätten är ordentligt varm innan du äter den.
- Ät omedelbart efter tillagning eller låt svalna snabbt och sätt sedan in i kylen så snart som möjligt.

Skötsel och rengöring

Se illustrationerna **A**

- Symbolen  som är markerad på produkten visar de delar som inte får sänkas ned i vatten eller andra vätskor.
- Sänk inte ned motorenheten eller bägaren i vatten.
- Stäng alltid av apparaten och koppla bort den från eluttaget om den lämnas obevakad samt före montering, nedmontering eller rengöring.
- Låt aldrig motorenheten, sladden eller kontakten bli våta.
- VARNING: Var försiktig och se till att inget spills på kontakten under rengöring, påfyllning eller när du håller.
- Håll anslutningar rena och torra. Torka av motorenheten med en fuktig trasa och torka sedan.
- Använd programmet Easy Clean för att rengöra insidan av bägaren och bladen. Tillsätt 1,4 liter vatten och 2 droppar diskmedel. Tillsätt INTE för mycket diskmedel eftersom detta kan göra att vätskan svämmar över.
- Koppla in apparaten och välj programmet Easy Clean. Skölj bladen och insidan av bägaren när programmet är avslutat.
- Om ingredienser fastnar eller bränns vid på insidan av bägaren ska du använda en stekspade och skrapa bort så mycket som möjligt. Fyll bägaren med varmt vatten och diskmedel och låt stå.
- Ta bort envisa kvarlämningar med en diskborste. Missfärgningar på bägaren påverkar inte prestandan.

Innan du sätter i kontakten

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

Innan du använder maskinen för första gången

- Diska delarna: se Skötsel och 'rengöring'.

Förklaring till bilder

- ① Påfyllningslock
- ② Lock
- ③ Handtag till ångkorg
- ④ Ångkorg
- ⑤ Bägare med fast kniv
- ⑥ Handtag
- ⑦ Drivenhet
- ⑧ Displayskärm
- ⑨ Vred
- ⑩ Sladdförvaring
- ⑪ Tid/temperaturvalsknapp
- ⑫ (-) Minska tid/temp
- ⑬ (+) Öka tid/temp
- ⑭ Manuell inställning
- ⑮ Program för len soppa
- ⑯ Program för matig soppa
- ⑰ Program för kompott
- ⑱ Program Easy Clean
- ⑲ Pulsfunktion/is
- ⑳ Hastighetsreglage 1-4
- ㉑ Start/Stopp

Montera ihop din apparat

Se illustrationerna **1 - 6**

Använda program för tillagning/uppvärmning

Se illustrationerna **7A - 7C**

- 1 Tillsätt livsmedlen till bägaren. Tillsätt alltid vätskan sist för bästa resultat.
 - Se till att nivån är mellan markeringarna, MIN 800 ml och MAX 1400 ml, inuti bägaren. **Fyll aldrig mer än 1400 ml när du bearbetar varma ingredienser.**
- 2 Montera lock och påfyllningslock - vrid medurs för att låsa.
- 3 Ställ vredet på önskad inställning. Se diagrammet med programinställningarna för information om temperatur och tid.
- 4 Tryck på Start/Stopp för att starta programmet - displayen påbörjar nedräkningen.
- 5 Vid slutet av den inställda tiden stannar apparaten automatiskt och displayen blinkar och visar "End" (slut) på skärmen.
 - För att pausa när som helst trycker du på Start/Stopp - nedräkningen stoppas och skärmen börjar blinka. Tryck på Start/Stopp igen för att återuppta tillagningen.

Manuell tillagning

Se illustrationerna **8A** - **8C**

Funktion		Förklaring
	Manuell inställning av tid och temperatur.	För att välja tid och temperatur manuellt, trycker du på knappen för att växla mellan tid och temperatur. Använd (+/-)-knapparna för att ändra tid och temperatur.
 	Öka eller minska tid och temperatur.	Efter att du har tryckt på tid/temperaturvalsknappen använder du (+) och (-)-knapparna för att ändra tid och temperatur (°C). Tiden kan justeras i steg om 5 s från 5:00-60:00 För att ställa in tiden snabbare trycker du på och håller nere (+ eller -)-knappen. Temperaturen kan justeras i steg om 5°C från 40-100°C. När du har valt tid och temperatur trycker du på Start/Stopp för att starta nedräkningen.

Program för tillagning/uppvärmning

Program		 (MAX)	 °C	 (min)	Mixning (min)	 keep warm (min) * *
	Manuellt	800 ml-1,4 L	40 - 100	05:00 - 60:00	0	0
 smooth	Len soppa	800 ml-1,4 L	100	25:00	2½	40
 chunky	Matig soppa	800 ml-1,4 L	100	30:00	0	40
 compote *	Kompott	800 g frukt 100 ml vätska	100	35:00	*	0
	Easy Clean	1,4 L	65 - 75	3:00	2:00 00:20 On/00:30 OFF X 3 + 00:30 ON	0

* Kompottprogrammet - under tillagningscykeln rör sig bladen stötvis för att röra om och mixa ingredienserna.

** Varmhållning - Vid slutet av programmen för Len och Matig soppa går apparaten automatiskt över till ett varmhållningsläge och nedräkning från 40 minuter.

Tips och idéer

- Skär ingredienser i jämna bitar eftersom det underlättar jämn tillagning.
- Tillsätt livsmedel såsom mjölk, grädde, yoghurt, o.dyl. under de sista 10 minuterna av tillagningen. Detta gör att blandningen inte skummar över och förhindrar att det bränner fast vid bägarens botten.
- När du lagar soppor, och vid behov, rekommenderar vi att du bryner kött och sauterar grönsaker i en gryta på spisen innan du tillsätter dem till bägaren. Detta för att se till att ingredienserna är färdiglagade.
- Använd varm buljong för att minska tillagningstiden.
- Om du vill ha ett slätare resultat efter tillagning använder du hastighet 1-4.

Béchamelsås

Tillsätt 500 ml mjölk

45 g vetemjöl och 45 g smör till bägaren för att laga mjölkbaserade såser.

Använd Easy Clean-programmet X 2 eller 3 gånger (maxtid på 9 minuter).

Använda ångkorgen

Se illustrationerna 11A - 11I

- 1 Tillsätt 500 ml vatten till bägaren.
 - 500 ml är tillräckligt för 30 minuters tillagning. För längre koktider kanske du behöver tillsätta mer vatten.
 - Ångkorgen kan användas tillsammans med programmet för matiga soppor för att koka hela ingredienser såsom kött, fisk och grönsaker samtidigt med soppan.
- 2 Montera korgen genom att rikta in springan för det avtagbara handtaget mot pipen – spåren på korgen ska passa över räfflorna inuti bägaren.
- 3 Tillsätt livsmedlen som ska tillagas till korgen.
- 4 Montera locket och påfyllningslocket, välj sedan manuell inställning eller programmet för matig soppa.
- 5 Tryck på Start/Stopp och nedräkningen för tiden påbörjas.
- 6 När tillagningscykeln är slut stänger du av och monterar på handtaget på korgen för att avlägsna livsmedlen.

		 °C	 (minuter)	 Vatten/vätska
	Manuellt	100°C	15:00–50:00	500 ml
 chunky	Matig soppa	100°C	30:00	500 ml–800 ml

Tillagningsguide för ångkorg

Råvara/Livsmedel	 (MAX)	 (minuter)
Potatis, bitar 3-4 cm	300 g	20:00-30:00
Morötter, skivor 2 cm	200 g	20:00-25:00
Broccoli	100 g	15:00-20:00
Fiskfilé	100-150 g	20:00-25:00
Kycklingbröst	2 x 150 g	30:00-40:00

Tips och idéer

- Om du ångkokar längre än 30 minuter måste du fylla på mer vatten.
- Du får bäst resultat och jämn tillagning om du inte överfyller korgen.
- Vätskan som är kvar i skålen passar bra till soppa eller buljong. Men var försiktig, den är väldigt het.
- Lämna mellanrum mellan bitarna av livsmedel.
- Lika stora bitar av livsmedlet ger jämnare tillagning.
- Om livsmedlet inte är tillräckligt tillagat, kontrollera vattennivån, fyll på och ställ in tiden manuellt.
- Låt inte enheten koka torrt, fyll på med vatten vid behov.

Mixningsfunktion (utan upphettning)

Se illustrationerna **9A - 9D**

- 1 Tillsätt livsmedlen till bägaren. Tillsätt alltid frysta ingredienser sist för bästa resultat.
 - Se till att nivån är mellan markeringarna, MIN 500ml och MAX 1750ml, inuti bägaren.
 - 2 Montera lock och påfyllningslock - vrid medurs för att låsa.
 - 3 Ställ vredet på önskad hastighet eller **P** pulsfunktion. Se diagrammet för kallmixning för information om hastighet och tid.
 - 4 Tryck på Start/Stopp för att starta - tiden på skärmen börjar räknas upp.
- Obs! Apparaten slås av automatiskt efter 3 minuters kontinuerlig drift. Tryck på Start för att återställa tiden.

- Tryck på Start/Stopp för att pausa mixningen. Tryck på Start/Stopp igen för att fortsätta.
- 5 För att avsluta eller avbryta mixningen trycker du på Start/Stopp och ställer vredet på "O".

P Pulsfunktion

- Använd **P** i korta pulser för att köra motorn i stötvis. Pulsfunktionen är igång så länge Start/Stopp hålls intryckt.
- Används för att krossa is.

Recept		 (minuter : sek)	 (MAX)
Milkshake	3 - 4	01:00 - 01:30	500 - 1000 ml
Kalla drycker och smoothies	3 - 4	01:00 - 02:00	500 - 1750 ml
Kalla soppor	4	02:00 - 03:00	500 - 1750 ml
Smet	1 - 3	01:00	1000 ml
Kalla puréer	3 - 4	00:30 - 01:00	300 g
Krossning av is		00:20 - 00:40	6 X  125 g
Pålägg med honung och katrinplommon			
Urkärnade katrinplommon		00:05	360 g
Honung			320 g
Tillsätt vatten		00:08	300 g

Tips och idéer

- Använd  pulsfunktionen för att krossa is genom att starta och stoppa bearbetningen för bästa resultat.
- Smoothies – tillsätt först ingredienser som färsk frukt och vätska (t.ex. yoghurt, mjölk och fruktjuice). Tillsätt sedan is eller frysta ingredienser (t.ex. fryst frukt, is eller glass).
- För att mixa torra ingredienser - skär i bitar, ta bort påfyllningslocket, starta maskinen och släpp ner bitarna en och en. Håll handen ovanför öppningen. Töm regelbundet för bästa resultat.
- Tjocka blandningar, t.ex. patéer och dippsåser, kan behöva skrapas ner. Om blandningen är svårbearbetad tillsätter du mer vätska.

Sladdförvaring

Tryck in sladd som inte behövs i förvaringsutrymmet på baksidan av drivenheten .

Service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig att läsa avsnittet om "Problemsökning" i bruksanvisningen eller på www.kenwoodworld.com 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.

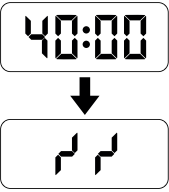


VIKTIG INFORMATION OM HUR PRODUKTEN SKALL KASSERAS I ENLIGHET MED EUROPEISKA DIREKTIV OM AVFALL SOM UTGÖRS AV ELLER INNEHÅLLER ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING (WEEE)

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

Problemsökningsguide

Problem	Orsak	Lösning
Apparaten fungerar inte.	Displayen är inte på.	Kontrollera att apparaten är ansluten till eluttaget.
	Bägare är inte monterad på drivenheten. "JUG" (bägare) visas på displayen.	Kontrollera att bägaren är monterad på rätt sätt på drivenheten.
	Locket är inte rätt monterat. "OPEN" (öppen) visas på displayen.	Kontrollera att locket är ordentligt låst på plats.
Vätska stänker ut från lock och påfyllnings-lock.	Bägaren är överfull.	Kontrollera att du inte har fyllt på med ingredienser över markeringen för maxnivå på insidan av bägaren.
	Varm mjölk skummar och svämmas över.	Fyll inte med varm vätska över 1,4 l-markeringen och tillsätt mjölken under de sista 10 minuterna av tillagningen.
	Easy Clean-programmet – Mer än 1,4 vatten har lagts till och för mycket diskmedel.	Lägg till 1,4 liter vatten och två droppar med diskmedel.
Ingredienser bränner vid i botten på bägaren.	Mjölk värms upp.	För att förhindra att det bränner fast ska du tillsätta mjölk, grädde, etc. under de sista 5–10 minuterna av programmet.
	Inte tillräckligt med vätska har lagts till.	Lägg till mer vätska.
Ingredienserna mixas inte ordentligt.	Längre bearbetningstid behövs.	Mixa under längre tid genom att använda hastighetsreglage 1–4.
	Inte tillräckligt med vätska har lagts till.	Lägg till mer vätska.
	För stora bitar eller för stora mängder ingredienser bearbetas.	Ta bort några av ingredienserna och dela dem i små jämna bitar.

Problem	Orsak	Lösning
Ingredienserna är inte färdiglagade.	För stora bitar eller för stora mängder ingredienser bearbetas.	Ta bort några av ingredienserna och dela dem i små jämna bitar.
	Rått kött eller linser tillagas.	Vi rekommenderar att kött bryns i en gryta eller på spisen innan de läggs till i bägaren för att de ska tillagas ordentligt. Använd varm buljong för att hjälpa tillagningsprocessen.
	Otillräcklig tillagningstid.	Använd varm buljong för att underlätta tillagningsprocessen. Använd det manuella programmet för att förlänga tillagningstiden.
	Programmet för Len eller Matig soppa i varmhållnings-läge.	Normal funktion. För att stoppa varmhållningsläget ställer du vredet i läge "O".
"End" (slut) visas och blinkar på skärmen. Enheten piper.	Kallmixning har pågått i 3 minuter och enheten har stannat automatiskt.	Tryck på Start för att fortsätta med samma hastighet eller stoppa genom att ställa vredet på "O". Vi rekommenderar att låta apparaten svalna i 15 minuter om du vill köra den mer än 3 minuter åt gången.
	Programmet är avslutat eller avbrutet.	Ställ vredet på "O" eller tryck på Start för att välja ett program igen.
'----' visas på displayen.	Viloläge	Normal drift. Välj hastighet eller program.
"OPEN" (öppen) visas och blinkar på skärmen. Enheten piper.	Locket är inte monterat.	Montera locket och tryck på Start.
	Locket borttaget eller öppet under bearbetning.	
"JUG" (bägare) visas och blinkar på skärmen. Enheten piper.	Bägaren inte monterad.	Montera bägaren och tryck på Start.
	Bägaren avlägsnad under bearbetning.	

Problem	Orsak	Lösning
Felkoderna E0-E5 visas på skärmen och enheten piper.	Problem med överlast/ överhettning av värmare/ motor. (termisk avstängning utlöst)	Dra ur sladden och vänta några sekunder tills dess att skärmen släcks. Sätt tillbaka kontakten i uttaget för att återställa. Innan du startar igen ska du kontrollera att det finns tillräckligt med vätska.
	Otillräckligt med vätska i receptet och bågaren har kokat torrt. Bågaren överlastad.	Kontrollera att tillräckligt med vätska är tillsatt. Följ råden i den här handboken och minska mängden som bearbetas om rekommendationerna överskrids.
Om problemet kvarstår kontaktar du närmaste auktoriserat servicecenter för Kenwood. Besök på www.kenwoodworld.com eller webbplatsen som är specifik för ditt land för att hitta uppdaterad information om ditt närmaste auktoriserade servicecenter.		

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.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- Kontroller at ledningen er helt viklet ut av området for oppbevaring av ledningen Ⓢ før du bruker blenderen.
- IKKE ta på de skarpe bladene. Håndter bladene forsiktig for å unngå skade når du tømmer begeret og under rengjøring.
- Slå alltid av og ta ut kontakten ved apparatet før du stikker hendene eller redskapene i begeret mens det er montert på strømenheten.
- **Slå av apparatet og koble fra strømforsyningen før du skifter tilbehør eller deler som beveger seg ved bruk.**
- Blenderlokket er utstyrt med en sikkerhetsbryter, og motoren vil kun fungere hvis lokket er satt riktig på. Ikke forsøk å bruke blenderen uten at lokket er satt på.
- Aldri bruk et skadet apparat. Få det kontrollert eller reparert: se Service og kundetjeneste.
- Ikke gå fra apparatet mens det er i bruk.
- Ikke fyll under minimumsnivåene eller overskrid de maksimale fyllenivåene som er merket av på innsiden av begeret.
- **Ikke bruk apparatet til å blande lenger enn 3 minutter uten en 15 minutters hvilepause. Kontinuerlig prosessering i lengre perioder kan skade apparatet.**
- FORSIKTIG: Slå av apparatet og vent til knivene har stoppet fullstendig før du tar av lokket på muggen.
- Smoothie-oppskrifter – ikke bland frosne ingredienser som har stivnet til en klump i fryseren. Bryt den opp før den tilsettes i muggen.

- Ikke prosesser hardt krydder som muskatnøtter eller tørket gurkemeierot, da de kan ødelegge bladet.
- Blenderen må ikke kjøres når den er tom.
- Ikke oppbevar noe i blenderen. Den skal være tom før og etter bruk.
- La ikke ledningen henge over kanten på bordet eller arbeidsbenken, eller ligge inntil varme overflater.
- Ikke sett blenderen på eller nær varme gassbluss eller elektriske bluss, eller der den kan berøre et varmt apparat.
- Dette apparatet må bare brukes på et stabilt, flatt, ildfast underlag eller bord.
- FORSIKTIG: For å unngå fare på grunn av utilsiktet tilbakestilling av den termiske kuttingen, må dette apparatet ikke forsynes med strøm via en ekstern koblingsenhet, for eksempel en timer, eller kobles til en strømforsyning som slås regelmessig av og på.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Forsiktig: Ikke bruk apparatet på et hellende underlag.
- Apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Bruk kun apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

Varmblanding

- FORSIKTIG: Unngå kontakt med damp fra området rundt tuten når du heller og ut av lokket og fylletuten ved bruk.
- Sett alltid på fylletuten og ta ikke av fylletuten eller tilsett ingredienser i løpet av blandesyklusen.

- **FORSIKTIG:** utsiden av begeret, lokket og fylletuten blir varm under bruk og kommer til å være VARM etter at apparatet er slått av. Fjern alltid lokket ved å bruke fliken på lokket og løft og hell med ved å bruke begerhåndtaket.
- Vær forsiktig med å helle varm væske i apparatet siden den kan kastes ut av apparatet på grunn av plutselig damping.
- For å minimere muligheten for skålding når du blander varme ingredienser. Hold hender og annen eksponert hud på avstand fra lokket og fylletuten for å forhindre mulige brannskader. Beskytt om nødvendig hender med en klut eller grytekluter ved håndtering.
- **FORSIKTIG: Blanding av svært varme ingredienser kan gjøre at varm væske og damp slynges ut fra lokket eller fylletuten.**
- **IKKE** overskrid merket  for varm væske på glasset ved behandling av varme væsker, for eksempel supper.
- Overflaten på varmeelementet vil ha restvarme etter bruk.
- Når du bruker funksjonen for varmblanding eller dampkurven, hold blenderen borte fra vegger og overhengende skap: dampen kan gjøre skade på dem.
- Vær forsiktig med at damp unnslipper fra dampkurven, spesielt når du fjerner lokket i løpet av eller etter tilberedningen.
- Vær forsiktig når du håndterer delene; væske, kondens, dampkurv eller beger vil være veldig varme. Bruk alltid håndtaket som følger med til å fjerne kurven.

Matsikkerhet

- Kjøtt (inkludert fjærfe), fisk og sjømat må kokes godt.
- Sørg for at maten er rykende varm før den spises.
- Maten bør spises rett etter tilberedning eller avkjøles raskt og deretter settes i kjøleskap så raskt som mulig.

Vedlikehold og rengjøring

Se illustrasjon **A**

-  merket på produktet betyr at delene ikke må legges i vann eller annen væske.
- Motordelen og muggen må ikke legges i vann.
- Slå alltid av apparatet og trekk ut stikkontakten når den står uten oppsyn og før montering, demontering eller rengjøring.
- La aldri motorenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- **ADVARSEL:** Vær forsiktig for å unngå søl på kontakten, under rengjøring, påfylling eller helling.
- Hold kontaktene rene og tørre. Tørk av motorenheten med en fuktig klut, og deretter tørk den.
- Bruk forhåndsinnstillingen "Easy Clean" til å rengjøre innsiden av begeret og bladene. Tilsett 1,4 liter vann og 2 dråper oppvaskmiddel. IKKE tilsett for mye vaskemiddel, da dette kan føre til at væsken renner over.
- Sett i kontakten og velg "Easy Clean" forhåndsinnstilling. Når forhåndsinnstillingen er ferdig, skyller du bladet og innsiden av begeret.
- Hvis maten setter seg fast eller brennes på innsiden av muggen, fjerner du så mye som mulig med en spatel. Fyll muggen med varmt såpevann og la den bløtgjøres.
- Fjern gjenstridige rester ved hjelp av en oppvaskkost. Eventuell misfarging av muggen vil ikke påvirke ytelsen.

Før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av apparatet.
- **ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ VÆRE JORDET.**
- Dette apparatet overholder EU-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

Før førstegangs bruk

- Vask delene: se "Vedlikehold og rengjøring".

Deler

- ① Påfyllingslokk
- ② Lokk
- ③ Håndtak på dampkurv
- ④ Dampkurv
- ⑤ Mugge med fast knivenhet
- ⑥ Håndtak
- ⑦ Strømenhet
- ⑧ Displayskjerm
- ⑨ Dreieskive
- ⑩ Oppbevaring av ledninger
- ⑪ Knapp for valg av tid/temperatur
- ⑫ (-) Tid/Temp-knapp
- ⑬ (+) Tid/Temp-knapp
- ⑭ Manuell forhåndsinnstilling
- ⑮ Forhåndsinnstilling for Jevn suppe
- ⑯ Forhåndsinnstilling for Klumpet suppe
- ⑰ Forhåndsinnstilling for Kompott
- ⑱ Forhåndsinnstilling for Easy Clean
- ⑲ Pulsering/is
- ⑳ Hastighetsvelger 1 - 4
- ㉑ Start/Stopp-knapp

Slik stiller du inn tilberednings-Blender

Se illustrasjon **1** - **6**

Slik bruker du tilberedning/oppvarming Forhåndsinnstillinger

Se illustrasjon **7A** - **7C**

- 1 Tilsett maten i begeret. Legg alltid væsken i til sist for best mulig resultat.
 - Kontroller at fyllnivået er mellom 800 ml MIN og 1400 ml MAX-merket inne i begeret. **Ikke fyll over 1400 ml ved prosessering av varme ingredienser.**
- 2 Sett på lokket og fylletuten – dreii retning med klokken for å låse.
- 3 Vri dreieskiven til ønsket forhåndsinnstilling. Se forhåndsinnstillingskartet for informasjon om temperatur og klokkeslett.
- 4 Trykk på Start/Stopp-knappen for å starte forhåndsinnstillingen – displayet vil begynne å telle ned.
- 5 På slutten av den forhåndsinnstilte tiden vil blenderen automatisk stoppe og displayet blinker og viser 'End' (Slutt) på skjermen.
 - For å sette forhåndsinnstillingen på pause når som helst, trykk på "Start/Stopp"-knappen – nedtellingen stopper og skjermen blinker. Trykk på 'Start/Stopp'-knappen igjen for å fortsette.

Manuell tilberedning

Se illustrasjon **8A** - **8C**

Funksjon		Forklaring av funksjon
	Manuell tid og temperatur-knapp.	Hvis du vil velge tid og temperatur manuelt, trykker du på knappen for å veksle mellom tid og temperatur. Bruk (+/-) knappene til å justere tid og temperatur,
 	Øk eller Redusere tiden og Temperatur Knapper.	Etter å ha trykket på tid/temperatur-knappen, bruk (+) og (-) knappene for å endre tid og temperatur (°C). Tiden kan justeres i trinn på fem sekunder fra 05:00 til 60:00. Hvis du vil bla raskere gjennom tiden, trykker du på og holder (+ eller -)-knappen. Temperaturen kan justeres i trinn på 5 °C fra 40 til 100 °C. Når tiden og temperaturen er valgt, trykker du på Start/ Stopp-knappen for å starte nedtellingen.

Forhåndsinnstillinger for tilberedning/oppvarming

Forhåndsinnstill		 (MAKS)	 °C	 (min)	Blande- syklus (min)	 keep warm (min) * *
	Manuell	800 ml - 1,4 L	40 - 100	05:00 - 60:00	0	0
 smooth	Jevn suppe	800 ml - 1,4 L	100	25:00	2½	40
 chunky	Klumpet suppe	800 ml - 1,4 L	100	30:00	0	40
 compote *	Kompott	800 g frukt 100 ml Væske	100	35:00	*	0
	Easy Clean	1,4 L	65 - 75	3:00	2:00 00:20 On/00:30 OFF X 3 + 00:30 ON	0

- * Kompott forhåndsinnstilling - gjennom hele tilberedningssyklusen vil bladene røre og blande ingrediensene på vekslende vis.
- ** Hold varm - På slutten av "jevn" og "klumpet" suppe forhåndsinnstillingene går blenderen automatisk inn i "Keep Warm" -modus og teller ned fra 40 minutter.

Råd og tips

- Kutt ingrediensene i jevne biter – dette vil gi mer jevn tilberedning.
- Tilsett matvarer som melk, fløte, yoghurt etc., i løpet av de siste 10 minuttene av tilberedningen. Dette vil hindre blandingen fra å skumme over og hindre at den brenner seg eller setter seg fast i bunnen av begeret.
- Ved tilberedning av suppe og når det er nødvendig, anbefaler vi å brune kjøttet og steke grønnsakene i stekepannen før det tilsettes i miksemuggen for å sikre at det varmebehandles skikkelig.
- Bruk varme matvarer for å redusere nødvendig tilberedningstid.
- Hvis du trenger et jevnere resultat etter tilberedningen, bruk blenderens velgerhastighet 1 -4.

Bechamel saus

For å lage melkebaserte sauser

tilsett 500 ml melk, 45g hvetemel og 45g smør i begeret.

Bruk Easy Clean-programmet X 2 eller 3 ganger (Maksimal tid på 9 minutter).

Slik bruker du dampkurven

Se illustrasjon 11A - 11I

- 1 Tilsett 500 ml vann i begeret.
- 500 ml vil være nok til 30 minutters tilberedning. For lengre tilberedningstider må du kanskje helle på mer vann.
- Dampkurven kan brukes sammen med forhåndsinnstillingen for klumpet suppe for å tilberede hele ingredienser som kjøtt, fisk og grønnsaker samtidig som suppen.
- 2 Sett i kurven ved å justere sporet for det avtakbare håndtaket med området rundt tuten - sporene på kurven skal passe over rillene i begeret.
- 3 Tilsett maten som skal tilberedes i kurven.
- 4 Monter lokket og påfyllingslokket, og velg deretter den manuelle eller tykke suppeforhåndsinnstillingen .
- 5 Trykk på Start/Stopp-knappen, så vil tiden nedtellingene.
- 6 På slutten av kokesyklusen slås du av og monterer håndtaket i kurven for å fjerne maten.

		 °C	 (min)	 Vann/Væske
	Manuell	100°C	15:00 – 50:00	500 ml
 chunky	Klumpet suppe	100°C	30:00	500 ml – 800 ml

Veiledning for matlaging av dampkurv

Mat	 (MAKS)	 (min)
Poteter 3-4cm stykker	300g	20:00 – 30:00
Gulrøtter 2cm skiver	200g	20:00 – 25:00
Brokkoli	100g	15:00 – 20:00
Fiskefilet	100 – 150g	20:00 – 25:00
Kyllingbryst	2 x 150g	30:00 – 40:00

Råd og tips

- Hvis du dampkoker i mer enn 30 minutter, må du fylle på vann.
- For best resultat og jevn koking, må du ikke overfylle kurven.
- Væske som er igjen i bollen er fin til å lage suppe eller buljong med. Men vær forsiktig, fordi den er veldig varm.
- La det være opprom mellom matbiter.
- Biter på liknende størrelser koker jevnere.
- Hvis maten ikke er kokt nok, sjekk vann-nivået, etterfyll og still tilbake tiden manuelt.
- Ikke la enheten tørrkoke, fyll på med vann etter behov.

Blending Funksjon (uten varme)

Se illustrasjon 9A - 9D

- 1 Tilsett maten i begeret. For best resultat legger du alltid de frosne ingrediensene i til sist.
- Kontroller at fylleenivået er mellom 500 ml MIN og 1750 ml MAX-merket inne i begeret.
- 2 Sett på lokket og fylletuten – vri i retning med klokken for å låse.
- 3 Vri dreieskiven til ønsket hastighet eller **P** Pulsering. Se diagrammet for kaldblanding for informasjon om hastighet og tid.
- 4 Trykk på Start/Stopp-knappen for å starte – displayet begynner å telle opp.

Merk: Blenderen slås av automatisk etter 3 minutters kontinuerlig drift. Trykk på 'Start' for å stille tilbake tiden.

- For å sette blandesyklusen på pause, trykk på "Start/Stopp"-knappen. For å fortsette, trykk på 'Start/Stopp'-knappen igjen.
- 5 Avslutte eller avbryte blandesyklusen trykk på 'Start/Stopp'-knappen og vri skiven til 'O'.

P Pulseringsfunksjon

- Bruk **P** i korte serier for å bruke motoren i en Start/Stopp-handling. Pulseringen vil fungere så lenge Start/Stopp-knappen trykkes inn.
- Brukes til å knuse is.

Oppskrift		 (mins : secs)	 (MAKS)
Milkshake	3 - 4	01:00 - 01:30	500 - 1000 ml
Kalde drikker og smoothies	3 - 4	01:00 - 02:00	500 - 1750 ml
Avkjølte supper	4	02:00 - 03:00	500 - 1750 ml
Skovle	1 - 3	01:00	1000 ml
Kalde pureer	3 - 4	00:30 - 01:00	300 g
Knusing av is		00:20 - 00:40	6 X  125 g
Honning og sviskesyltetøy			
Svisker uten stein		00:05	360 g
Honning			320 g
Tilsette vann		00:08	300 g

Råd og tips

- Bruk  pulsering til å tilberede is i bruk av stopp/start-knappen for best resultat.
- Smoothies - legg fersk frukt og flytende ingredienser i først (inkludert yoghurt, melk og fruktjuicer). Tilsett deretter is eller frosne ingredienser (inkludert frossen frukt, is eller iskrem).
- For å blande tørre ingredienser - skåret i stykker, fjern fylletuten, og slipp deretter bitene nedi en etter en. Hold hånden over åpningen. Tøm regelmessig for best resultat.
- Tykke blandinger, f.eks. posteier og dipp må tilsettes mer væske hvis blandingen er vanskelig å prosessere.

Oppbevaring av ledning

Skyv overflødig ledning inn i lagringsområdet på baksiden av strømenheten .

Service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «Feilsøkningsveiledningen» i håndboken eller 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.

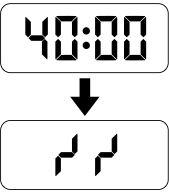


VIKTIG INFORMASJON OM KORREKT KASTING AV PRODUKTET I HENHOLD TIL EU-DIREKTIVET OM ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR SOM AVFALL (WEEE)

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten.

Feilsøkningsveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Blender fungerer ikke.	Displayskjermen er ikke på.	Kontroller at apparatet er koblet til strømforsyningen.
	Mugge er ikke er montert ved strømenheten. 'JUG' (MUGGE) vises på Skjermen.	Kontroller at hurtigmikseren er riktig montert på strømenheten.
	Lokket er ikke riktig satt på. 'OPEN' (ÅPEN) vises på Skjermen	Kontroller at lokket er riktig låst på.
Væske spruter ut av lokket og fylletuten.	Muggen er overfylt.	Kontroller at ingrediensene ikke er fylt over det maksimale nivået som er merket av inne i muggen.
	Varm melk skummer og renner over.	Ikke fyll varm væske over 1,4 l og tilsett melk i løpet av de siste 10 minuttene av tilberedningen.
	Easy Clean- programmet – mer enn 1,4 liter vann tilsatt og for mye oppvaskmiddel tilsatt.	Tilsett 1,4 liter vann og 2 dråper oppvaskmiddel.

Problem	Årsak	Løsning
Ingrediensene brennes fast i bunnen av muggen.	Melk varmes opp.	For å unngå at det brenner seg, tilsett melk, krem etc., i løpet av de siste 5-10 minutter av forhåndsinnstilling.
	Ikke nok væske tilsatt.	Tilsett mer væske.
Dårlig blanding.	Utilstrekkelig behandlingstid.	Bland lenger ved hjelp av hastigheten velger 1 - 4.
	Ikke nok væske tilsatt.	Tilsett mer væske.
	Store matbiter eller for mange ingredienser behandles.	Fjern noen av ingrediensene og kutt bitene i mindre biter av jevn størrelse.
Maten ikke tilstrekkelig kokt	Store biter eller for mange ingredienser behandles.	Fjern noen av ingrediensene og kutt maten i mindre biter av jevn størrelse.
	Rått kjøtt eller linser koker.	Det anbefales å brune kjøtt i stekepanne på komfyren før det tilsettes i muggen for å sørge for at det kokes tilstrekkelig. Bruk varmt lager for å hjelpe matlagingen Prosessen.
	Utilstrekkelig tilberedningstid	Bruk varme ingredienser for å hjelpe tilberedningsprosessen. Bruk det manuelle programmet til å utvide tilberedningstiden.
	Jevn eller klumpet suppe programmet i «keep warm» modus.	Normal funksjon. Slik stopper du «Keep Warm» modus-svingen hjulet til 'O'-posisjon.
'End' vises og blinker på skjermen. Enheten piper.	Kald blanding syklusen har nådd 3 minutter og enheten stopper automatisk	For å velge hastigheten på nytt, trykk 'Start' eller for å stoppe dreie hjulet til 'O' Det anbefales å la blenderen avkjøles i 15 minutter hvis du vil bruke den mer enn 3 minutter om gangen.
	Forhåndsinnstilling fullført eller avbrutt.	Vri skiven til 'O' eller trykk 'Start' for å velge en forhåndsinnstilling på nytt.
'----' vist på Skjermen.	Ventemodus.	Normal drift. Velg hastighet eller forhåndsinnstilling.

Problem	Årsak	Løsning
'OPEN' (ÅPNE) vises og blinker på skjermen. Enheten piper.	Lokket er ikke satt på.	Sett på lokket og trykk på 'Start'.
	Lokket fjernes eller åpnes under prosessert.	
'JUG' (MUGGE) vises og blinker på skjermen. Enheten piper.	Mugge ikke montert.	Sett muggen på plass og trykk på "Start".
	Mugge fjernes under behandlingen.	
Feilkoder E0 - E5 vises på skjermen og enheten piper.	Varmeapparat eller motor overbelastning/ overoppheting problemer. (Termisk kutting brukes)	Ta ut kontakten og vent noen sekunder til skjermen blir tom. Sett deretter i kontakten igjen for å tilbakestille. Før du starter på nytt, må du kontrollere at tilstrekkelig væske brukes.
	Utilstrekkelig væske i oppskrift og begeret har køkt tørt. Beger overbelastet.	Kontroller at tilstrekkelig væske er tilsatt. Følg rådene i denne håndboken og redusere behandlingsmengder hvis anbefalingene overskrides.
Hvis problemet vedvarer, ta kontakt med nærmeste autoriserte Kenwood Servicesenter. For å finne oppdaterte detaljer om nærmeste Kenwood Servicesenter, gå inn på www.kenwoodworld.com eller ditt lands spesifikke nettside.		

Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempäa tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- Varmista, että virtajohto on kokonaisuudessaan kierretty pois johdon säilytyspaikasta ® ennen laitteen käyttöä.
- ÄLÄ KOSKETA teräviä teriä. Vammojen ehkäisemiseksi käsittele teriä varoen, kun tyhjennät kannua tai puhdistat laitetta.
- Katkaise aina virta koneesta ja irrota pistotulppa ennen kuin panet kätesi tai mitään työvälineitä kannuun sen ollessa asetettu moottoriyksikköön.
- **Kytke laite pois toiminnasta ja virtalähteestä, ennen kuin ryhdyt vaihtamaan työvälineitä tai lähestyessäsi osia, jotka liikkuvat käytössä.**
- Sekoittimen kansi on varustettu turvakytkimellä ja moottori toimii vain, kun kansi on asetettu oikein paikoilleen. Älä yritä käyttää sekoitinta, kun kansi ei ole paikoillaan.
- Älä käytä vaurioitunutta laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Täytä kannu vähintään vähimmäistasolle, mutta älä ylitä suurinta täyttötasoa. Nämä tasot on merkitty kannun sisäpinnalle.
- **Älä käytä laitetta sekoittamiseen 3 minuuttia pitempään pysäyttämättä sitä välillä 15 minuutin ajaksi. Laitteen käyttö pitempiä aikoja yhtäjaksoisesti voi vahingoittaa sitä.**
- HUOMIO: Ennen kannen irrottamista katkaise virta ja odota, kunnes terät ovat pysähtyneet kokonaan.

- Kun valmistat smoothieita, älä sekoita kiin-teäksi massaksi pakastimessa jäätyneitä aine-osia. Riko ne palasiksi ennen sekoitusastiaan.
- Älä käsittele laitteessa kovia mausteita kuten muskottipähkinää tai kuivattua kurkumajuurta, sillä ne voivat vahingoittaa terää.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta tyhjänä.
- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Tyhjennä se käytön jälkeen ja säilytä se tyhjänä.
- Varo, ettei virtajohto roiku pöydän tai työtason reunan alla tai kosketa kuumiin pintoihin.
- Älä aseta laitetta kuumalle sähkö- tai kaasuliedelle tai sen lähelle, jotta se ei joudu kosketuksiin kuuman lieden kanssa.
- Tätä laitetta saa käyttää vain vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväällä pinnalla tai pöydällä.
- HUOMIO: Tätä laitetta ei saa kytkeä ulkoiseen käynnistyslaitteeseen, esimerkiksi ajastimeen, eikä sitä saa myöskään liittää sähkövirtalähteeseen, joka kytketään säännöllisesti toimintaan ja pois toiminnasta, jotta voidaan välttyä vahingossa tapahtuvalta ylikuumentumiselta suojaavan katkaisimen virheasetukselta.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Huomio: Älä käytä laitetta kaltevalla pinnalla.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

Kuumien ainesten sekoitus

- HUOMIO: Varo kuumaa höyryä, jota nousee kannun nokasta, kun kaadat nestettä, tai jota nousee kannen ja täyttötulpan alta käytön aikana.
- Aseta täyttötulppa aina paikoilleen. Älä poista täyttötulppaa tai lisää aineksia sekoitusjakson aikana.
- HUOMIO: Kannun ulkoseinämät, kansi ja täyttötulppa kuumenevat käytön aikana. Ne pysyvät KUUMINA senkin jälkeen, kun laite on kytketty pois toiminnasta. Nosta kansi pois vain tarttumalla kannen kielekkeeseen. Käytä kannun kahvaa kaatamiseen.
- Ole varovainen kaataessasi kuumaa nestettä kulhoon, sillä sitä voi roiskua äkillisen höyrystymisen vuoksi.
- Jotta palovammoja ei tapahtuisi, kun sekoitat kuumia aineksia, pidä paljaat kätesi ja ihosi kaukana kannesta ja täyttötulpasta mahdollisten palovammojen ehkäisemiseksi. Tarpeen mukaan suojaa kätesi kangasliinalla tai uunikintailla, kun käsittelet laitetta.
- **HUOMIO: Erittäin kuumien aineosien sekoittaminen voi aiheuttaa kuuman nesteen ja höyryn purskahtamisen kannen ohi tai täyttöaukosta.**
- **ÄLÄ KOSKAAN** anna kuuman nesteen ylittää sekoitusastian merkkiä , kun käsittelet keittojen kaltaisia kuumia nesteitä.
- Kuumennusvastuksen pinta on kuuma käyttämisen jälkeen.
- Kun käytät kuumaa sekoitustoimintoa tai höyrytyskoria, pidä sekoitin etäällä seinistä tai yläpuolella olevista kaapeista, sillä kuuma höyry voi vahingoittaa niitä.
- Varo höyrytyskorista purkautuvaa höyryä varsinkin, kun poistat kannen keittämisen aikana tai sen jälkeen.
- Käsittele laitteen osia varoen. Nesteet, tiivistynyt höyry, höyrytyskori ja kannu tulevat olemaan hyvin

kuumia. Käytä aina laitteeseen kuuluvaa kahvaa, kun haluat poistaa korin laitteesta.

Elintarviketurvallisuus

- Kypsennä liha, siipikarja, kala ja äyriäiset perusteellisesti.
- Tarkista aina ennen ruoan syömistä, että se on höyryävän kuumaa.
- Ruoka täytyy syödä mahdollisimman pian valmistamisen jälkeen, tai sen täytyy antaa jäähtyä nopeasti ja se on laitettava jääkaappiin pian.

Hoitaminen ja puhdistaminen

Lisätietoja on kuvissa **A**

- Tuotteessa näkyvä  -symboli osoittaa, että osia ei saa upottaa veteen eikä muihinkaan nesteisiin.
- Älä upota moottoriosaa tai astiaa veteen.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota virtapistoke pistorasiasta ennen laitteen jättämistä ilman valvontaa sekä ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Älä anna moottoriyksikön, virtajohdon tai pistotulpan milloinkaan kastua.
- VAROITUS: Varo, ettei liitántään roisku nestettä puhdistamisen, täyttämisen tai nesteen kaatamisen aikana.
- Pidä liittimet puhtaina ja kuivina. Pyyhi moottoriyksikkö puhtaaksi kostealla liinalla ja kuivaa hyvin.
- Käytä helppoa puhdistusohjelmaa kannun sisäpintojen ja terien puhdistamiseen. Täytä kannuun 1,4 litraa vettä ja 2 pisaraa astianpesuainetta. ÄLÄ lisää liian paljon astianpesuainetta, sillä neste voi silloin vuotaa yli.
- Kytke pistotulppa ja valitse esiasetettu helppo puhdistusohjelma. Kun esiasetettu toiminto päättyy, huuhtelee kannun sisäpuoli.
- Jos ruokaa tarttuu tai palaa kiinni astiaan, poista sitä mahdollisimman paljon kaapimella. Täytä astia lämpimän veden ja pesuaineen seoksella sekä anna liota.

- Poista pinnittyneet jäämät astianpesuharjalla. Astian värjäytyminen ei vaikuta sen toimintaan.

Ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- **VAROITUS: TÄMÄ LAITE ON MAADOITETTAVA.**
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese laitteen osat: katso kohtaa 'Hoitaminen ja puhdistaminen'.

Selite

- ① Täyttökansi
- ② Kansi
- ③ Höyrytyskorin kahva
- ④ Höyrytyskori
- ⑤ Astia, jossa kiinteä terä
- ⑥ Kahva
- ⑦ Virtayksikkö
- ⑧ Näyttö
- ⑨ Pyöriä valintakiekko
- ⑩ Virtajohdon säilytys
- ⑪ Ajan/lämpötilan valintapainike
- ⑫ (-) Aika/lämpötilapainike
- ⑬ (+) Aika/lämpötilapainike
- ⑭ Käsikäyttöinen esiasetus
- ⑮ Sosekeiton esiasetus
- ⑯ Ruokaisan keiton esiasetus
- ⑰ Hedelmähillokkeen esiasetus
- ⑱ Helpon puhdistusohjelman esiasetus
- ⑲ Pulssi / jää
- ⑳ Nopeudenvälisin 1 -4
- ㉑ Käynnistys/pysäytys-painike

Keittosekoittimen asennus

Lisätietoja on kuvissa 1 - 6

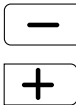
Näin käytät keittämisen/ lämmittämisen esiasetuksia

Lisätietoja on kuvissa 7A - 7C

- 1 Aseta ruoka-aineet kannuun. Parhaat tulokset saadaan aina lisäämällä neste viimeiseksi.
- Varmista, että täyttömäärä on kannun sisäpuolella sijaitsevien 800 ml MIN ja 1400 ml MAX merkkien välillä. **Älä täytä kannuun 1400 ml:aa ylittävää määrää, kun käsittelet kuumia aineksia.**
- 2 Aseta kansi ja täyttötulppa paikoilleen – lukitse ne kääntämällä myötäpäivään.
- 3 Käännä pyöriä valintakiekko tarvittavan asetuksen kohdalle. Katso lämpötilat ja ajoitustiedot esiasetustaulukosta.
- 4 Aloita esiasetettu toiminto painamalla käynnistys/pysäytys -painiketta – laskuajastin käynnistyy näytössä.
- 5 Esiasetetun ajan päätyttyä sekoitin pysähtyy automaattisesti, jolloin näyttö välähtää ja näyttöruutuun ilmestyy 'End', joka ilmoittaa, että toiminto on päättynyt.
- Esiasetus voidaan pysäyttää milloin tahansa painamalla käynnistys/pysäytys -painiketta. Tällöin laskuajastin pysähtyy ja näyttö välähtää. Toiminto voidaan käynnistää uudestaan painamalla jälleen käynnistys/pysäytys -painiketta.

Käsivalintainen keittäminen

Lisätietoja on kuvissa **8A** - **8C**

Toiminta	Toiminnan kuvaus
 Käsivalintainen aika/lämpötila -painike	Aika ja lämpötila voidaan valita käsikäyttöisesti muuttamalla aikaa ja lämpötilaa painiketta painamalla. Säädä aika ja lämpötila painamalla (+/-) painikkeita.
 Aikaa ja lämpötilaa lisäävät ja vähentävät painikkeet.	Aika ja lämpötila voidaan valita käsikäyttöisesti muuttamalla aikaa ja lämpötilaa painiketta painamalla. Säädä aika ja lämpötila painamalla (+/-) painikkeita. Aikaa ja lämpötilaa lisäävät ja vähentävät painikkeet. Kun aika/lämpötila -painiketta on painettu, käytä (+) ja (-) -painikkeita muuttaaksesi aikaa ja lämpötilaa (°C). Aikaa voidaan muuttaa 5 sekunnin porrastuksella välillä 05:00 - 60:00. Ajoituksen valinta voidaan suorittaa nopeammin painamalla ja pitämällä alhaalla (+ tai -) painiketta. Lämpötilaa voidaan muuttaa 5°C-asteen porrastuksella välillä 40 - 100°C. Kun aika ja lämpötila on valittu, paina käynnistys/pysäytys -painiketta, jolloin laskuajastin käynnistyy.

Keittämisen/lämmittämisen esiasetukset

Preset		 (MAX)	 °C	 (Min)	Sekoitusjakso (Min)	 keep warm (Min) * *
 Manual	Manual	800 ml-1,4 L	40 - 100	05:00-60:00	0	0
 smooth	Sosekeitto	800 ml-1,4 L	100	25:00	2½	40
 chunky	Ruokaisa keitto	800 ml-1,4 L	100	30:00	0	40
 compote *	Hillo	800 g hedelmiä 100 dl nestettä	100	35:00	*	0
	Helppo puhdistus	1,4 L	65-75	3:00	2:00 00:20 On/00:30 OFF X 3 + 00:30 ON	0

- * Hedelmähillokkeen esiasetus – terät sekoittavat aineksia pienin väliajoin koko keittajakson ajan.
- ** Pidä lämpimänä – keittosekoitin siirtyy automaattisesti sose- ja ruokaisien keittojen esiasetusten lopuksi lämpimänäpilotilaan, jolloin 40 minuutin laskuajastin käynnistyy.

Vihjeitä ja neuvoja

- Pilko ainesosat samankokoisiksi kappaleiksi, jotta ne kypsyvät tasaisemmin.
- Lisää maito, kerma, jogurtti yms vastaavat ainekset ruoanvalmistuksen viimeisten 10 minuutin aikana. Tämä estää seosta kuohumasta yli, sekä palamasta tai tarttumasta kannun pohjaan.
- Keittoja valmistettaessa ja tarvittaessa on suositeltavaa ruskistaa liha ja paistaa vihannekset liedellä paistinpannussa ennen niiden lisäämistä sekoitusastiaan, jotta ne kypsyvät perusteellisesti.
- Käytä kuumaa lientä keittoajan lyhentämiseksi.
- Jos haluat lopputuloksesta tasaisempaa, valitse sekoittimen nopeus 1 – 4.

Bechamelkastike

Maitopohjaisten kastikkeiden valmistamiseksi täytä kannuun 500 ml maitoa, 45 g vehnäjauhoja ja 45 g voita.

Käytä helppoa puhdistusohjelmaa 2 tai 3 kertaa (korkeintaan 9 minuuttia).

Höyrytyskorin käyttö

Lisätietoja on kuvissa **IIA** - **III**

- 1 Täytä kannuun 500 ml vettä.
- 500 ml on riittävä määrä 30 minuuttia jatkuvaan keittämiseen. Vettä on mahdollisesti lisättävä enemmän, jos keittoaika kestää pitempään.
- Höyrytyskoria voidaan käyttää valitsemalla ruokaisien keittojen esiasetus isompien palojen, esimerkiksi lihan, kalan tai vihannesten kypsentämiseksi yhtä aikaa keiton kanssa.
- 2 Asenna kori kohdistamalla irrotettavan kahvan lovi nokka-alueelle. Korissa olevien urien ja kannun kohoraitojen tulee osua yhteen.
- 3 Aseta kypsennettävät ruoka-aineet koriin.
- 4 Aseta kansi ja täyttötulppa paikoilleen. Valitse sitten joko käsin ohjaus tai ruokaisan keiton esiasetus.
- 5 Paina käynnistys/pysäytys -painiketta, jolloin laskuajastin käynnistyy.
- 6 Kun kypsennysjakso on päättynyt, kytke virta pois ja asenna kahva koriin voidaksesi poistaa ruoka-aineet.

		 °C	 (mins)	 Water/Liquid
 Manual		100°C	15:00–50:00	500 ml
 chunky	Ruokaisa keitto	100°C	30:00	500 ml–800 ml

Ohjeita höyrytyskorin käyttöön

Ruoat	 (MAX)	 (Min)
Perunat, 3 - 4 cm:n paloina	300 g	20:00-30:00
Porkkanat, 2 cm:n viipaleina	200 g	20:00-25:00
Parsakaali	100 g	15:00-20:00
Kalafileet	100-150 g	20:00-25:00
Kananrinta	2x150 g	30:00-40:00

Vihjeitä ja neuvoja

- Jos höyrytystä jatketaan yli 30 minuuttia, vettä on tarpeen lisätä höyrytyksen jatkuessa.
- Älä täytä koria liian täyteen parhaiden tulosten ja tasaisen kypsytymisen varmistamiseksi.
- Kulhoon jäänyt neste sopii hyvin keiton tai liemen valmistamiseen. Toimi varoen, sillä neste on erittäin kuumaa.
- Jätä ainespalojen väliin tyhjää tilaa.
- Samankokoiset ainespalat kypsyvät tasaisemmin.
- Jos ainekset eivät ole kypsyneet riittävästi, tarkista vesitaso, lisää vettä ja aseta aika uudestaan käsikäyttöisesti.
- Älä anna laitteen kiehua tyhjäksi, lisää vettä tarpeen mukaan.

Sekoitustoiminto (ilman kuumennusta)

Lisätietoja on kuvissa **9A** - **9D**

- 1 Aseta ainekset kannuun. Parhaiden tulosten saamiseksi lisää pakasteet aina viimeiseksi.
- Varmista, että täyttömäärä on kannun sisäpuolella sijaitsevien 500 ml MIN ja 1750 ml MAX merkkien välillä.
- 2 Aseta kansi ja täyttötulppa paikoilleen – lukitse kääntämällä myötäpäivään.
- 3 Käännä kiertyvä valintakiekko tarvittavan nopeuden kohdalle tai valitse pulssitoiminto **P**. Katso kylmänä sekoitettavien aineiden sekoitustaulukosta nopeutta ja aikaa koskevia tietoja.
- 4 Käynnistä painamalla käynnistys/pysäytys -painiketta. Laskuajastin käynnistyy näytössä.

Huomio: Sekoitin pysähtyy automaattisesti 3 minuuttia jatkuneen käytön jälkeen. Aseta käyttöaika uudestaan painamalla käynnistyspainiketta.

- Keskeyttääksesi sekoitusjakson paina käynnistys/pysäytys -painiketta. Jatkaaksesi sekoitusta paina käynnistys/pysäytys -painiketta uudestaan.

P Pulssitoiminto

- Valitse **P** pienin väliajoin, jolloin moottori käynnistyy ja pysähtyy toistuvasti. Pulssitoiminto jatkuu niin kauan kuin käynnistys/pysäytys -painiketta painetaan.
- Käytä tätä toimintoa jääkuutioiden

Recipe		 (minuuttia : sekuntia)	 (MAX)
Maitopirtelöt	3-4	01:00 - 01:30	500-1000 ml
Kylmät juomat ja sosejuomat	3-4	01:00 - 02:00	500-1750 ml
Kylmät keitot	4	02:00 - 03:00	500-1750 ml
Kuorrutustaikina	1-3	01:00	1000 ml
Kylmät soseet	3-4	00:30 - 01:00	300 g
Jääkuutioiden murskaaminen		00:20 - 00:40	6 X  125 g
Hunaja/luumulevite			
Kuivatut luumut		00:05	360 g
Hunaja			320 g
Lisää vettä		00:08	300 g

Vihjeitä ja neuvoja

- Käytä pulssitoimintoa  jääkuutioiden murskaamiseksi pysäytys/käynnistys-toiminnon avulla parhaiden tulosten saamiseksi.
- Sosejuomat: aseta kannuun ensiksi tuoreet hedelmät ja neste (jogurtti, maito ja hedelmämeihat mukaan lukien). Lisää sitten jää tai pakasteet (mm. pakastehedelmät, jäämurska tai jäätelö).
- Kuivien aineiden sekoittaminen: Paloittele ainekset, poista täyttötulppa ja pudota palat yksi kerrallaan laitteeseen moottorin ollessa käynnissä. Pidä kättäsi aukon päällä. Tyhjennä säännöllisesti parhaiden tulosten saamiseksi.
- Paksuja seoksia, esim. pasteijoita tai dippejä voidaan joutua kaapimaan. Jos seosta on vaikea valmistaa, lisää siihen nestettä.

Virtajohdon säilytys

Työnnä tarpeeton virtajohdon osuus moottoriyksikön  takana sijaitsevaan säilytyspaikkaan.

Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuohteista tai 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-huoltokorjamoona. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.

- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



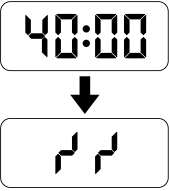
TÄRKEITÄ TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEKSI OIKEIN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMUSTA ANNETUN ASETUKSEN MUKAISESTI (WEEE)

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

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan.

Ongelmanratkaisu

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Sekoitin ei toimi.	Näyttöruutu ei ole toiminnassa.	Tarkista, että laite on kytketty sähköverkkoon.
	Kannua ei ole asetettu moottoriyksikköön. 'JUG' ilmestyy näyttöön.	Tarkista, että sekoitin on asetettu moottoriyksikköön oikein.
	Kantta ei ole asennettu oikein. 'OPEN' ilmestyy näyttöön.	Tarkista, että kansi on lukittu paikoilleen oikein.
Nestettä roiskuu kannen ja täyttötulpan alta.	Astia on liian täynnä.	Tarkista, että kannuun täytetyt ainekset eivät ylitä kannun sisäpuolelle merkittyä suurinta sallittua täyttömäärää.
	Kuuma maito kuohuu ja valuu yli.	Älä täytä kannuun yli 1,4 litraa kuumaa nestettä ja lisää maitoa valmistuksen 10 viimeisen minuutin aikana.
	Jos käytössä on Helppo puhdistus -ohjelma, astiassa on enemmän vettä kuin 1,4 litra ja liikaa astianpesuainetta.	Lisää 1,4 litra vettä ja 2 tippaa astianpesunestettä.
Ainesosia palaa kiinni astian pohjaan.	Kuumennetaan maitoa.	Pohjaan palamisen ehkäisemiseksi lisää maitoa, kermaa, yms. esiasetuksen viimeisten 5 - 10 minuutin aikana.
	Nestettä on liian vähän.	Lisää nestettä.
Huono sekoitustulos.	Sekoitus aika on liian lyhyt.	Käytä valintakiekon asetuksia 1 - 4 pitempään jatkuvaan sekoitukseen.
	Nestettä on liian vähän.	Lisää nestettä.
	Ruokapalat ovat liian suuria, tai käsitellään liikaa ainesosia.	Poista ainesosia. Pilko ainekset ohuiksi samankokoisiksi kappaleiksi.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Ruoka ei kypsytä riittävästi.	Ruokapalat ovat liian suuria, tai käsitellään liikaa ainesosia.	Poista ainesosia. Pilko ainekset ohuiksi samankokoisiksi kappaleiksi.
	Raa'an lihan ja linssien keittäminen.	Jos liha täytyy ruskistaa tai vihannekset freesata, on suositeltavaa tehdä se liedellä paistinnassa ennen niiden lisäämistä astiaan, jotta ne kypsentyvät perusteellisesti. Käytä kuumaa lientä kypsennyksen edistämiseksi.
	Riittämätön kypsennysaika.	Käytä kuumaa lientä kypsennyksen edistämiseksi. Valitse käsinohjausohjelma lisätäksesi kypsennysaika.
	Sosekeiton tai ruokaisan keiton ohjelma ruoan lämpimänäpitolan yhteydessä.	Normaali toiminta. Ruoan lämpimänäpitolan keskeyttämiseksi käännä valintakiekko kohtaan 'O'.
'End' näkyy ja vilkkuu näytössä. Laite piippaa.	Kylmä sekoitusjakso on jatkunut 3 minuuttia ja laite on pysähtynyt automaattisesti.	Valitse nopeus uudestaan painamalla 'Start' tai pysäytä kääntämällä valintakiekko asentoon 'O'. Suosittelemme, että laitteen annetaan jäähtyä 15 minuutin ajan, jos sitä halutaan käyttää yli 3 minuutin ajan kerrallaan.
	Esiasetus on toiminut loppuun tai se on peruutettu.	Käännä valintakiekko asentoon 'O' tai paina 'Start' valitaksesi esiasetuksen uudestaan.
'----' näkyy näytössä.	Valmiustila.	Normaali toiminta. Valitse nopeus tai esiasetus.
'OPEN' näkyy ja vilkkuu näytössä. Laite piippaa.	Kantta ei ole asetettu paikoilleen.	Aseta kansi paikoilleen ja paina 'Start'.
	Kansi poistettu tai auki käytön aikana.	
'JUG' näkyy ja vilkkuu näytössä. Laite piippaa.	Kannua ei ole asetettu paikoilleen.	Aseta kannu paikoilleen ja paina 'Start'.
	Kannu poistettu käytön aikana.	

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Virhekoodit E0 - E5 näkyvät näytössä. Laite piippaa.	Lämmitin tai moottori ylikuormitetut tai ylikuumentuneet. (Lämpökatkaisin toimii.)	Irrota pistotulppa ja odota muutaman sekunnin ajan kunnes näyttö tyhjenee. Kytke pistotulppa sitten takaisin pistorasiaan uudelleen asetuksen suorittamiseksi. Ennen toiminnan käynnistämistä uudelleen tarkista, että laitteessa on riittävästi nestettä.
	Ruokaohjeen nestemäärä on riittämätön ja kannu on kiehunut tyhjiin. Goblet overloaded.	Tarkista, että kannuun on lisätty riittävä määrä nestettä. Noudata tämän ohjekirjasen neuvoja ja pienennä valmistusmääriä, jotta ne eivät ylitä suosituksia
Jos ongelma ei korjaannu, ota yhteyttä lähimpään Kenwood-huoltokeskukseen. Lähimmän Kenwood-huoltokeskuksen tiedot ovat saatavissa osoitteesta www.kenwoodworld.com tai maakohtaiselta sivustolta.		

دليل استكشاف المشكلات وحلها		
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
يظهر '----' على الشاشة.	وضع الاستعداد.	التشغيل العادي. حددي السرعة أو الإعداد المسبق.
تظهر "OPEN" (مفتوح) وتومض على الشاشة. تُصدر الوحدة صوت صغير.	الغطاء العلوي غير مُركَّب. تم إزالة الغطاء العلوي أو فتحه أثناء التحضير.	ركّبي الغطاء العلوي واضغطي على "Start" (البدء).
تظهر "JUG" (إبريق) وتومض على الشاشة. تصدر الوحدة صوت صغير.	الدورق غير مُركَّب. تمت إزالة الدورق أثناء التحضير.	ركّبي الدورق واضغطي على "Start" (البدء).
تظهر رموز الخطأ E5 - E0 على الشاشة وتُصدر الوحدة صوت صغير.	مشاكل الحمل الزائد/ السخونة الزائدة في السخان أو المحرك. (التشغيل بقاطع حراري)	افصلي الجهاز وانتظري بضع ثوانٍ إلى أن تصبح الشاشة فارغة. ثم أعيدي التوصيل لإعادة التعيين. قبل إعادة التشغيل، تحقق من استخدام كمية كافية من السائل.
	كمية السائل غير كافية في الوصفة والدورق يغلي وهو جاف. هناك حمل زائد على الدورق.	تأكدي من إضافة سائل كافٍ. اتبعي الإرشادات الواردة في هذا الدليل وقللي الكميات المستخدمة في التحضير في حالة تجاوز الكميات الموصى بها.
إذا استمرت المشكلة، اتصلي بأقرب مركز خدمة Kenwood معتمد. للإطلاع على تفاصيل مُحدّثة عن أقرب مركز خدمة Kenwood، تفضلي بزيارة www.kenwoodworld.com أو الموقع الإلكتروني الخاص ببلدك.		

دليل استكشاف المشكلات وحلها		
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
حرق المكونات في الجزء السفلي من الدورق.	تسخين الحليب.	لمنع الاحتراق، أضيفي الحليب والقشدة وما إلى ذلك في غضون ٥-١٠ دقائق من الإعداد المسبق. أضيفي المزيد من السائل.
	إضافة كمية غير كافية من السائل.	
أداء ضعيف في المزج.	وقت المعالجة غير كافٍ.	امزجي لمدة أطول باستخدام محدد السرعة من ١ إلى ٤.
	إضافة كمية غير كافية من السائل.	أضيفي المزيد من السائل.
	معالجة قطع كبيرة من الطعام أو كمية كبيرة جدًا من المكونات.	أزيلي بعض المكونات وقطعي الطعام إلى قطع صغيرة متساوية الحجم.
الطعام مطهو بشكل غير كافٍ	معالجة قطع كبيرة من الطعام أو كمية كبيرة جدًا من المكونات.	أزيلي بعض المكونات وقطعي الطعام إلى قطع صغيرة متساوية الحجم.
	يتم طهي لحوم نيئة أو عدس.	من المستحسن تحمير اللحوم في مقلاة على الموقد قبل إضافتها إلى دورق المزج لضمان طهيها جيدًا. استخدم المرق الساخن للمساعدة في عملية الطهي.
	وقت الطهي غير كافٍ.	استخدمي المرق الساخن للمساعدة في عملية الطهي. استخدم البرنامج اليدوي لإطالة وقت الطهي.
40:00 ↓ لم لم	برنامج الحساء الناعم أو حساء قطع اللحم في وضع الحفاظ على الدفء	برنامج الحساء الناعم أو حساء قطع اللحم في وضع الحفاظ على الدفء، أديري القرص إلى الموضع "O".
	دورة المزج البارد وصلت إلى ٣ دقائق وتوقفت الوحدة تلقائيًا.	إعادة تحديد السرعة، اضغطي على "Start" (بدء). أو للإيقاف، اضغطي على "O"
تظهر كلمة "End" (النهاية) وتومض على الشاشة. تُصدر الوحدة صوت صغير.		يوصى بترك الخلاط يبرد لمدة ١٥ دقيقة إذا كنت ترغبين في تشغيله لأكثر من ٣ دقائق في المرة الواحدة.
	الإعداد المسبق انتهى أو تم إلغاؤه.	أديري القرص إلى "O" أو اضغطي على "Start" (البدء) لإعادة تحديد الإعداد المسبق.

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة 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.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



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

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

دليل استكشاف المشكلات وحلها		
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الخلاط لا يعمل.	شاشة العرض لا تعمل.	تحقق من توصيل الجهاز بمصدر الطاقة.
	الدورق غير مُركب بوحدة الطاقة.	تأكد من تركيب الخلاط في وحدة الطاقة بشكل صحيح.
	سيظهر "JUG" (إبريق) على الشاشة.	تأكد من أن الغطاء العلوي مغلق بشكل صحيح.
تتأثر السائل خارج منطقة الصنبور.	الغطاء العلوي غير مُركب بشكل صحيح.	تأكد من أن الغطاء العلوي مغلق بشكل صحيح.
	سيظهر "OPEN" (مفتوح) على الشاشة.	تأكد من أن الغطاء العلوي مغلق بشكل صحيح.
	الدورق مملوء بشكل مفرط.	تحقق من عدم إضافة المكونات فوق علامة المستوى الأقصى المحددة داخل الدورق.
الحليب الساخن يفيض ويتدفق.	الحليب الساخن يفيض ويتدفق.	لا تملئي السائل الساخن فوق ١.٤ لتر وأضيفي الحليب خلال الدقائق العشرة الأخيرة من الطهي.
	برنامج Easy Clean "إضافة أكثر من ١.٤ لتر من الماء وإضافة الكثير من المنظفات.	أضيفي ١.٤ لتر من الماء وقطرتين من سائل الغسيل.

وظيفة المزج (بدون حرارة)

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من 9A - 9D

ملاحظة: سيتم إيقاف تشغيل الخلاط تلقائيًا بعد ٣ دقائق من التشغيل المستمر. لإعادة ضبط الوقت، اضغطي على "Start" (بدء).

- لإيقاف دورة المزج، اضغطي على زر "Start/Stop" (بدء/إيقاف) للاستئناف، اضغطي على زر "Start/Stop" (بدء/إيقاف) مرة أخرى.

٥ لإنهاء أو إلغاء دورة المزج، اضغطي على زر "Start/Stop" (بدء/إيقاف) ولقي القرص إلى "O".

وظيفة التشغيل النبضي P

- استخدم وظيفة التشغيل النبضي P لفترات قصيرة لتشغيل المحرك في عملية البدء/الإيقاف. سيعمل التشغيل النبضي طوال فترة الضغط على زر "Start/Stop" (بدء/إيقاف).
- يُستخدم لتكسير الثلج.

١ أضيفي الطعام إلى الدورق. للحصول على أفضل النتائج، أضيفي دائمًا المكونات المجمدة في آخر خطوة.

- تأكدي من أن مستوى التعبئة بين ٥٠٠ مل كحد أدنى و ١٧٥٠ مل كحد أقصى داخل الدورق.

٢ ركبّي الغطاء العلوي وغطاء التعبئة - قومي بالتدوير في اتجاه عقارب الساعة للقفّل.

٣ أدير القرص الدائري إلى السرعة المطلوبة أو وضع التشغيل النبضي P. ارجعي إلى مخطط مزج المكونات الباردة للحصول على معلومات السرعة والوقت.

٤ اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) للبدء - ستبدأ شاشة العرض في العد التصاعدي.

الوصفة			
مخفوقات الحليب	٥٠٠ مل - ١٠٠٠ مل	٠١:٣٠ - ٠١:٠٠	٣-٤
المشروبات الباردة وعصائر السموزي	٥٠٠ مل - ١٧٥٠ مل	٠٢:٠٠ - ٠١:٠٠	٣-٤
الحساء المبرد	٥٠٠ مل - ١٧٥٠ مل	٠٣:٠٠ - ٠٢:٠٠	٤
العجين السائل	١٠٠٠ مل	٠١:٠٠	١-٤
المهروسات الباردة	٣٠٠ غرام	٠١:٠٠ - ٠٠:٣٠	٣-٤
تكسير الثلج	 ١٢٥ غرام	٠٠:٤٠ - ٠٠:٢٠	P
سبريد العسل والبرقوق المجفف			
البرقوق المجفف بدون بذر	٣٦٠ غرام	٠٠:٠٥	P
العسل	٣٢٠ غرام		
أضيفي الماء	٣٠٠ غرام	٠٠:٠٨	P

تلميحات ونصائح

- استخدم وظيفة التشغيل النبضي P لتحضير الثلج في عملية إيقاف/بدء للحصول على أفضل النتائج.
- عصائر السموزي - ضعي الفاكهة الطازجة والمكونات السائلة أولاً (بما في ذلك الزبادي والحليب وعصائر الفاكهة). ثم أضيفي الثلج أو المكونات المجمدة (بما في ذلك الفاكهة المجمدة أو الآيس كريم).
- لمزج المكونات الجافة - قطعها إلى قطع، انزعي غطاء التعبئة، ثم أسقطي القطع واحدة تلو الأخرى مع تشغيل الجهاز. ضعي يدك فوق الفتحة.
- للحصول على أفضل النتائج، قومي بالتفريغ بانتظام.
- المخاليط السميكة، على سبيل المثال، قد تحتاج الفطائر والمغموسات إلى الكشط. إذا كان من الصعب معالجة الخليط، أضيفي المزيد من السائل.

تخزين السلك

ادفعي أي سلك زائد إلى منطقة التخزين في الجزء الخلفي من وحدة الطاقة ⑩.

لاستخدام سلة البخار

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من 11A - 11I

- ٢ رَكِّبِي السلة عن طريق محاذاة فتحة المقبض القابل للإزالة مع منطقة الفوهة - يجب أن يتم تركيب المجاري الموجودة في السلة فوق الأضلاع في الدورق.
- ٣ أضيفي الطعام إلى الدورق.
- ٤ رَكِّبِي الغطاء العلوي وغطاء التعبئة، ثم حددي الإعداد المسبق اليدوي أو الإعداد المسبق لحساء قطع اللحم.
- ٥ اضغط على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) وسيبدأ الوقت في العد التنازلي.
- ٦ في نهاية دورة الطهي، أغلقي الجهاز وركِّبِي المقبض في السلة لإزالة الطعام.

- ١ أضيفي ٥٠ مل من الماء إلى الدورق.
- سيكون ٥٠٠ مل كافياً لطهي مدته ٣٠ دقيقة. لفترات الطهي الأطول، قد تحتاجين إلى إضافة المزيد من الماء.
- يمكن استخدام سلة بالبخار جنباً إلى جنب مع الإعداد المسبق لحساء قطع اللحم لطهي المكونات الكاملة مثل اللحوم والأسماك والخضروات في نفس وقت الحساء.

 الماء/السائل	 (دقائق)	 °C		
٥٠٠ مل	١٥:٠٠ - ٥٠:٠٠	100°C	يدوي	
٨٠٠ مل - ٥٠٠ مل	٣٠:٠٠	100°C	الحساء بقطع اللحم	 chunky

دليل الطهي بسلة البخار

 (دقائق)	 الحد الأقصى (Max)	الطعام
٢٠:٠٠ - ٣٠:٠٠	٣٠٠ غرام	قطع البطاطس ٣-٤ سم
٢٠:٠٠ - ٢٥:٠٠	٢٠٠ غرام	شرائح الجزر ٢ سم
١٥:٠٠ - ٢٠:٠٠	١٠٠ غرام	البروكلي
٢٠:٠٠ - ٢٥:٠٠	١٥٠ غرام - ١٠٠ غرام	فيليه السمك
٣٠:٠٠ - ٤٠:٠٠	٢ x ١٥٠ غرام	صدور الدجاج

تلميحات ونصائح

- في حالة تشغيل التبخير لأكثر من ٣٠ دقيقة، يجب عليك التزويد بالماء.
- للحصول على أفضل النتائج والطهي بشكل متساو، لا تملئي السلة أكثر من اللازم.
- يكون السائل المتبقي في السلطانية جيداً لصنع الحساء أو المرق. ولكن توخي الحذر لأنه سيكون ساخناً جداً.
- اتركي فراغات بين قطع الطعام.
- قطع الطعام متساوية الحجم يتم طهيها بشكل متساو.
- إذا لم يتم طهي طعامك بشكل كافٍ، فتتحقي من مستوى الماء وقومي بزيادة الكمية وإعادة ضبط الوقت يدوياً.
- لا تسمحى للوحدة بأن تغلي وهي جافة، زوديهها بالماء عند الضرورة.

إعدادات الطهي/التسخين المسبقة

الإعداد المسبق	الحد الأقصى (Max)	°C	(دقائق)	دورة المزج (دقائق)	keep warm (دقائق) **
يدوي	٨٠٠ مل - ١.٤ لتر	١٠٠ - ٤٠	٦٠:٠٠ - ٥٥:٠٠	٠	٠
الحساء الناعم	٨٠٠ مل - ١.٤ لتر	١٠٠	٢٥:٠٠	٢.٥	٤٠
الحساء بقطع اللحم	٨٠٠ مل - ١.٤ لتر	١٠٠	٣٠:٠٠	٠	٤٠
الكومبوت	جرام فواكه ٨٠٠ جرام ١٠٠ مل سائل	١٠٠	٣٥:٠٠	*	٠
التنظيف السهل	١.٤ لتر	٧٥ - ٦٥	٣:٠٠	٢:٠٠ ٠٠:٢٠ تشغيل \ ٣٠:٠٠ إيقاف التشغيل ٠٠:٣٠ + ٣ x تشغيل	٠

* الإعداد المسبق للكومبوت - طوال دورة الطهي، ستقوم الشفرات بتقليب المكونات بشكل متقطع وخط المكونات.

** الحفاظ على الدفء - في نهاية الإعدادات المسبقة للحساء "الناعم" وحساء "قطع اللحم"، سينتقل الخلاط تلقائيًا إلى وضع "الحفاظ على الدفء" ويقوم بالعد التنازلي من ٤٠ دقيقة.

تلميحات ونصائح

- قطعي المكونات إلى قطع ذات أحجام متساوية حيث يساعد ذلك على الطهي المتساوي.
- أضيفي الأصناف الغذائية مثل الحليب والقشدة واللبن وغيرها خلال العشر دقائق الأخيرة من الطهي. سيمنع هذا المزيج تكوين رغوة وسيوقف الاحتراق أو الالتصاق بقاع الدورق.
- عند تحضير الحساء وحينما يلزم الأمر، نوصي بتحمير اللحم والخضروات في مقلاة على الموقد قبل إضافتها إلى دورق المزج لضمان طهيها جيدًا.
- استخدمي المرق الساخن لتقليل وقت الطهي المطلوب.
- إذا كنت تحتاجين إلى نتيجة أكثر نعومة بعد الطهي، فاستخدمي محدد سرعة الخلاط من ١ - ٤.

صلصة البشاميل

لعمل صلصات تحتوي على الحليب، أضيفي ٥٠٠ مل من الحليب، و٤٥ جرام من الدقيق العادي، و٤٥ جرام من الزبدة إلى الدورق.

استخدمي برنامج Easy Clean مرتين أو ثلاث مرات (بحد أقصى ٩ دقائق).

لاستخدام إعدادات الطهي/التسخين
المسبقة

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من 7A - 7C

- ١ أضيفي الطعام إلى الدورق. للحصول على أفضل النتائج، أضيفي السائل دائماً في آخر خطوة.
- تأكد من أن مستوى التعبئة بين ٨٠٠ مل كحد أدنى و ١٤٠٠ مل كحد أقصى داخل الدورق. لا تملئي الدورق بما يتجاوز ١٤٠٠ مل عند تحضير المكونات الساخنة.
- ٢ ركبّي الغطاء العلوي وغطاء التعبئة - قومي بالتدوير في اتجاه عقارب الساعة للقف.
- ٣ أديري القرص الدائري إلى الإعداد المسبق المطلوب. راجعي مخطط الإعدادات المسبقة للحصول على معلومات درجة الحرارة والوقت.
- ٤ اضغطي على زر التشغيل/الإيقاف لبدء الإعداد المسبق - ستبدأ شاشة العرض العد التنازلي.
- ٥ في نهاية وقت الإعداد المسبق، سيتوقف الخلاط تلقائياً وستومض الشاشة وتظهر كلمة "End" (النهاية) على الشاشة.
- لإيقاف الإعداد المسبق مؤقتاً في أي وقت، اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) - سيتوقف العد التنازلي وستظهر الشاشة مع وميض. للاستئناف، اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) مرة أخرى.

① فتحة التعبئة

② غطاء

③ مقبض سلة البخار

④ سلة البخار

⑤ دورق مع شفرة ثابتة

⑥ المقبض

⑦ وحدة الطاقة (الموتور)

⑧ شاشة العرض

⑨ القرص الدائري

⑩ منطقة تخزين السلك

⑪ زر تحديد الوقت/درجة الحرارة

⑫ (-) زر الوقت/درجة الحرارة

⑬ (+) زر الوقت/درجة الحرارة

⑭ الإعداد المسبق اليدوي

⑮ الإعداد المسبق للحساء الناعم

⑯ الإعداد المسبق لحساء قطع اللحم

⑰ الإعداد المسبق للكومبوت

⑱ الإعداد المسبق Easy Clean

⑲ التشغيل النبضي/الثلج

⑳ محدد السرعة ٤-١

㉑ زر Start/Stop (بدء/إيقاف)

إعداد الخلاط وماكيعة الطهي

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من 1 - 6

الطهي اليدوي

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من 8A - 8C

الوظيفة	شرح الوظيفة
 زر الوقت ودرجة الحرارة اليدوي.	لتحديد الوقت ودرجة الحرارة يدوياً، اضغطي على الزر للتبديل بين الوقت ودرجة الحرارة. استخدمي زري (+/-) لضبط الوقت ودرجة الحرارة،
زيادة أو تقليل الوقت ودرجة الحرارة.  	بعد الضغط على زر الوقت/درجة الحرارة، استخدم الزرين (+) و(-) لتغيير الوقت ودرجة الحرارة (درجة مئوية). يمكن تعديل الوقت بزيادات قدرها ٥ ثوانٍ من ٠٥:٠٠ إلى ٦٠:٠٠. للتنقل عبر الوقت بشكل أسرع، اضغطي مع الاستمرار على زر (+ أو -). يمكن تعديل درجة الحرارة بزيادات قدرها ٥ درجات مئوية من ٤٠ إلى ١٠٠ درجة مئوية. بمجرد تحديد الوقت ودرجة الحرارة، اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) لبدء العد التنازلي.

العناية والتنظيف

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من **A**

- يشير الرمز ✕ الموجود على المنتج إلى الأجزاء التي يجب عدم غمرها في الماء أو أي سوائل أخرى.
- لا تغمسي وحدة الطاقة (الموتور) أو الدورق في الماء.
- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي إذا ترك بدون مراقبة، وقبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.
- يحظر تعريض وحدة الطاقة (الموتور) أو السلك أو القابس للابتلال.
- تحذير: كوني حذرة لتجنب أي انسكاب على الموصل أثناء التنظيف أو التعبئة أو الصب.
- حافظي على نظافة الموصلات وجفافها. امسحي وحدة الطاقة (الموتور) بقطعة قماش مبللة، ثم جففيها.
- استخدمي الإعداد المسبق "Easy Clean" لتنظيف الجزء الداخلي من الدورق والشفرة. أضيفي ١.٤ لتر من الماء وقطرتين من سائل الغسيل. لا تضيفي الكثير من المنظفات لأن ذلك قد يتسبب في التدفق الزائد للسائل.
- قومي بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي وحددي الإعداد المسبق "Easy Clean". بمجرد انتهاء الإعداد المسبق، اغسلي الشفرة والجزء الداخلي للدورق.
- في حالة التصاق الطعام أو الحروق في الجزء الداخلي للدورق، قومي بإزالته قدر الإمكان باستخدام ملعقة بلاستيكية. املئي الدورق بالماء الدافئ والصابون وانقعيه لفترة.
- أزيلي أي رواسب عتيقة باستخدام فرشاة تنظيف. لن يؤثر أي تغيير في لون الدورق على أدائه.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدتي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بطرف أرضي.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء: انظري "العناية والتنظيف".

- **تحذير:** سيصبح الجزء الخارجي من الدورق وغطاء التعبئة ساخناً أثناء الاستخدام وسيظل ساخناً بعد إيقاف تشغيل الجهاز. قومي دائماً بإزالة الغطاء العلوي باستخدام لسان الغطاء العلوي وارفعيه وصبي باستخدام مقبض الدورق.
- توخي الحذر عند ضخ سائل ساخن في الجهاز لأنه قد يخرج من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ.
- لتقليل احتمالية الإصابة بحروق عند مزج المكونات الساخنة، حافظي على اليدين والجلد المكشوف بعيدين عن الغطاء العلوي وغطاء التعبئة لمنع الحروق المحتملة. إذا لزم الأمر، احمي يديك بقطعة قماش أو قفازات قرن عند التعامل.
- **تحذير:** قد يؤدي مزج المكونات شديدة السخونة إلى اندفاع السائل الساخن والبخار فجأة من الغطاء العلوي وغطاء التعبئة.
- يحظر تجاوز علامة السائل الساخن **⚠** على الدورق عند تحضير السوائل الساخنة، مثل الحساء.
- يتعرض سطح عنصر التسخين للحرارة المتبقية بعد الاستخدام.
- عند استخدام وظيفة مزج المكونات الساخنة أو سلة البخار، أبقى الخلط بعيداً عن الجدران والخزائن المعلقة؛ فقد يتسبب البخار في إتلافها.
- توخي الحذر من خروج البخار من سلة البخار، وخاصةً عند إزالة الغطاء العلوي أثناء الطهي أو بعد الطهي.
- توخي الحذر عند التعامل مع الأجزاء؛ فأني سائل أو تكثيف أو جزء من سلة البخار أو الدورق سيكون ساخناً جداً. استخدمي دائماً المقبض المزود لإزالة السلة.

سلامة الأطعمة

- قومي بطهي اللحوم (بما في ذلك الدواجن) والأسماك والمأكولات البحرية جيداً.
- تأكدي دائماً من سخونة الطعام قبل تناوله.
- يجب تناول الطعام بعد وقت قصير من الطهي أو السماح له بالتبريد بسرعة ثم وضعه في الثلاجة في أسرع وقت ممكن.

- لا تحضري التوابل الصلبة مثل جذر الكركم المجفف لأنها قد تتلف الشفرة.
- يحظر تشغيل المازج فارغاً.
- استخدم المازج دائماً على سطح آمن وجاف.
- لا تسمحي بتدلي السلك الكهربى الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخنة.
- لا تضعي الجهاز على أو بالقرب من موقد غازي ساخن أو شعلة كهربائية أو في أي مكان يتلامس فيه الجهاز مع جهاز ساخن.
- يجب عدم استخدام هذا الجهاز إلا على سطح أو طاولة ثابتة ومستوية ومقاومة للحرارة.
- **تحذير:** من أجل تجنب الخطر الناجم عن إعادة الضبط غير المقصود للقاطع الحراري، يجب عدم تزويد هذا الجهاز بالطاقة من خلال جهاز تحويل خارجي، مثل المؤقت، أو توصيله بمصدر كهربائي يتم تشغيله وإيقاف تشغيله بانتظام.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- **تحذير:** لا تشغلي الجهاز على سطح مائل.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربى بعيداً عن متناول الأطفال.
- استخدم المازج فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

مزج المكونات الساخنة

- **تحذير:** تجنبى ملامسة البخار الخارج من منطقة الفوهة عند الصب، والبخار الخارج من الغطاء وغطاء التعبئة أثناء التشغيل.
- ركبي دائماً غطاء التعبئة، ولا تزيل غطاء التعبئة أو تصيفي المكونات أثناء دورة المزج.

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- تأكدي من أن السلك مفكوك بالكامل من منطقة تخزين السلك ⑩ قبل استخدام الخلاط.
- يحظر لمس الشفرات الحادة. تعاملتي مع الشفرات بحرص لتجنب الإصابة عند تفريغ الدورق وأثناء التنظيف.
- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله قبل وضع يديك أو أدواتك في الدورق أثناء تركيبه في وحدة الطاقة (الموتور).
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر الطاقة قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء التي تتحرك أثناء الاستخدام.
- غطاء الخلاط مزود بمفتاح أمان، ولن يعمل المحرك إلا إذا تم تركيب الغطاء بشكل صحيح. لا تحاولي التشغيل بدون تركيب الغطاء.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- لا تملئي الدورق لأقل من الحد الأدنى لمستوى التعبئة أو تتجاوزي الحد الأقصى لمستوى التعبئة المشار إليه داخل الدورق.
- لا تستخدم جهازك للمزج لفترة تزيد عن ٣ دقائق بدون فترة راحة تبلغ ١٥ دقيقة. فقد يؤدي التشغيل المستمر لفترات أطول إلى تلف جهازك.
- تحذير: قبل إزالة الغطاء العلوي من الدورق، أغلقي الجهاز وانتظري حتى تتوقف الشفرات تماماً.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - يحظر مزج المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2022 Kenwood Limited. All rights reserved



144024/2